

REVISTA **BZZZ**

ANO 1 | Nº 8 | FEVEREIRO DE 2014 | R\$ 10,00

TURISMO

Bar de visual paradisíaco, cerveja “Nugrau” e que o dono só atende quando quer

GASTRONOMIA

Restaurante do lendário chef Tadeu Lubambo está entre os cinco melhores do país



MEMÓRIA

O palacete que deu início aos grandes salões

SANTO DAIME

A irmandade que atrai adeptos no RN

MASSACRE

Os mistérios do “Monstro de Capim Macio”, que matou quatro mulheres da mesma casa

BRASÍLIA

Da bermuda ao paletó, O Pontão é o point da capital federal

O HOMEM DA COPA

A PEDIDO DA PRESIDENTE DILMA, O MINISTRO ALDO REBELO NÃO TENTARÁ A REELEIÇÃO PARA SE DEDICAR AO MUNDIAL

Há mais de uma
década, a gente
cuida da sua
saúde para você
ter muitas décadas
pela frente.

Faz 13 anos que a gente trabalha de coração.
Já nascemos com a melhor estrutura hospitalar
do Norte-Nordeste e, hoje, somos o único da rede
privada com ressonância magnética. Temos uma
equipe preparada para cuidar da sua saúde em
diversas áreas, 24 horas por dia. Por isso,
na hora que precisar, fique tranquilo:
o Hospital do Coração é especializado em você.



 HOSPITAL
DO CORAÇÃO

Especializado em você.

(84) 4009.2000 • www.hospitaldocoracao.com.br

OS MELHORES CONVÊNIOS ESTÃO AQUI

D R Ü S A

Midway Mall | Natal Shopping

Foto: Divulgação



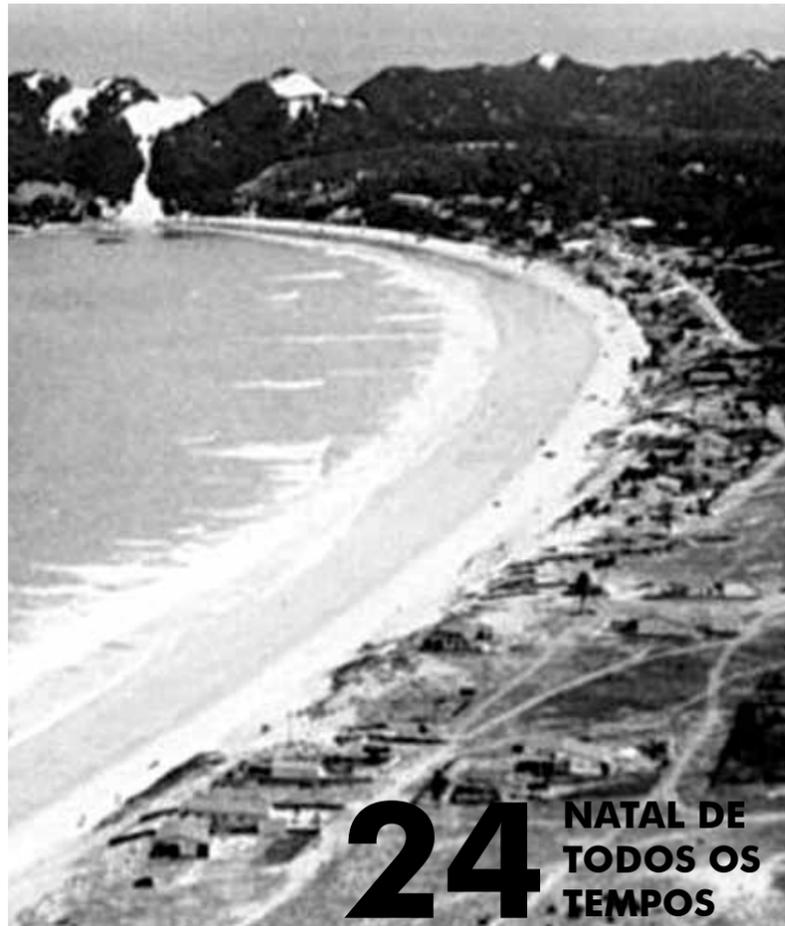
76 NUGRAU



88 A MODA DOS KAFTANS



94 CARROS DE LUXO



24 NATAL DE TODOS OS TEMPOS

COLMEIA

10 COLUNA ELIANA LIMA

Dívida do Governo com a Arena das Dunas pode chegar a mais de R\$ 2 bilhões

SABORES

18 ROTEIRO DE TEMPEROS

Iguarias raras em ambientes populares

IGREJA

54 CATEDRAL DE NATAL

Premiado templo completa quatro décadas com problemas de infiltração

TURISMO

62 EU VOLTARIA...

Leitores revelam os lugares que conheceram em viagens e pretendem voltar um dia

LEGISLAÇÃO

68 CONTRA A CORRUPÇÃO

Aprovada, a Lei Anticorrupção mira irregularidades nas empresas

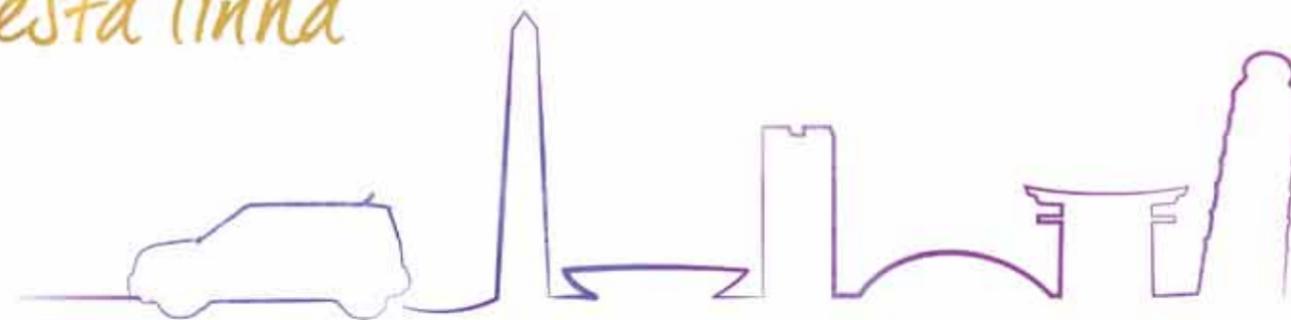
ARQUITETURA

72 ARTESANATO

Leitores revelam os lugares que conheceram em viagens e pretendem voltar um dia

Natal está seguindo esta linha

Você vai conhecer as futuras instalações Kia Dunas e encontrar o **PADRÃO INTERNACIONAL KIA** somado aos diferenciais exclusivos da nossa concessionária:



- Atendimento personalizado.
- Oficina completa.
- Fila de espera zero.
- Carona Kia para clientes com carro em manutenção.
- Loja climatizada.



Perspectiva da nova fachada.



NATAL - AV. PRUD. DE MORAIS, 4666 - TEL.: (84) 4009.9000 / MOSSORÓ - AV. PRES. DUTRA, 2002 - TEL.: (84) 3312.0300

Respeite os limites de velocidade.

Repercussão **CARIOCA**

Do proprietário da banca Portal de Ipanema, no Rio de Janeiro, à chegada de mais um cliente perguntando pela sétima edição desta revista: “Por que está todo mundo procurando a Bzzz?”. Entre os motivos, o principal, que levou a uma corrida à banca: a matéria que resgatou as instigantes histórias do Raro Sabor. Principalmente porque nas terras cariocas mora a primeira sócia do bistrô: Laura Camargo. E mais uma vez a Revista Bzzz foi sucesso de venda nas bancas em que está à venda nas cidades de Natal, Mossoró, Assú, Rio, São Paulo, Brasília. De crítica, idem, a colmeia agradece.

Nesta edição, mais uma vez o capricho na produção de boas matérias, muitas sobre o resgate de outrora, como o palacete que deu início aos grandes salões na capital potengi. Também, imagens de uma Natal que nem de longe alcançava o início dos espigões. Numa época provinciana, o caseiro de uma chácara em Capim Macio praticou horrenda chacina, das mais sangrentas de todas as histórias de tragédias que se têm notícia. Matou, de uma única vez, as duas filhas da dona do sítio, a avó, a empregada de 14 anos, que estava grávida, e ainda praticou necrofilia com uma das meninas. Uma história envolta em mistérios. As sobreviventes continuaram morando na cidade e tentam levar uma vida normal.

Da atualidade, a revelação do ministro Aldo Rebelo (Esporte), em entrevista exclusiva, de que atenderá ao pedido da presidente Dilma e não tentará a reeleição de deputado federal para permanecer no comando da Copa do Mundo. E por falar no mundial do futebol, relato na minha coluna sobre a dívida do governo potiguar com a construção da Arena das Dunas, que começou a pagar em janeiro e terminará em 2031 com um montante que vai do mínimo de R\$ 1 bilhão ao máximo de mais de 2 bilhões.

Saindo da política, jogue-se em delícias. Tem roteiro de raras iguarias em lugares distantes do luxo; entrevista com a lenda da gastronomia: Tadeu Lubambo, o fotógrafo que virou chef e só atende com reserva antecipada num lugar para lá de exclusivo, conversa, idem. Em Brasília, o “Pontão” que reúne centro de gastronomia e diversão. A curiosa história do bar que funciona há mais de 20 anos, piso de areia no alto de uma falésia, com vista paradisíaca, onde o único garçom é o dono que, com seu jeito “abusado” de ser, só atende quem quiser.

De potências, o novo lançamento da Porsche que traz o inusitado botão que levanta capota. Saiba as curiosidades da prática do Santo Daime no Estado; da catedral que ganhou prêmios nacionais e internacionais pela incrível arquitetura, mas que sofre infiltrações ainda sem solução, impossibilitando, inclusive, missa em dia de muita chuva. Os direcionamentos da lei de combate às empresas corruptoras; a coluna de cultura assinada por Carlos de Souza, festas e mais. Vamos lá, jogue-se nesta colmeia de muitas notícias. Sem moderação.

Eliana Lima

EXPEDIENTE



PUBLICAÇÃO MENSAL

SITE DA REVISTA

ATUALIZAÇÃO DIÁRIA E BLOGS

www.revistabzzz.com

EDITORA

ELIANA LIMA

elianalima@revistabzzz.com

EDITORA ASSISTENTE

ALICE LIMA

alice@revistabzzz.com

PROJ. E DIAGRAMAÇÃO

TERCEIRIZE EDITORA

www.terceirize.com

COMERCIAL

EDILÚCIA DANTAS

(84) 9996 5859

MARISE CARVALHO

(84) 9600 2910

COLABORARAM COM ESTA EDIÇÃO

ALÊ GOMES, ANA PAULA DAVIM (SÃO PAULO),

BRUNO SIMON (SÃO PAULO), CAMILA PIMENTEL

(BRASÍLIA), CLARA VIDAL, HEITOR GREGÓRIO,

JANAÍNA AMARAL, LUCIANA MELO (SÃO PAULO),

OCTÁVIO SANTIAGO, THIAGO CAVALCANTI,

TIANA COSTA, WELLINGTON FERNANDES

FOTOS

JOÃO NETO E FRANCISCO JOSÉ DE OLIVEIRA

IMPRESSÃO

IMPRESSÃO GRÁFICA

TIRAGEM

6.000 EXEMPLARES



NEGÓCIOS EM DIA. BEM-ESTAR TAMBÉM.

Descubra as vantagens de ser Cooperado Unicred Natal.

A Unicred Natal está sempre evoluindo e pensando na frente, para oferecer serviços que combinam mobilidade e comodidade. São alternativas modernas, que tornam a vida dos cooperados mais simples e colocam os seus negócios em dia, junto com o bem-estar. Milhares de profissionais de saúde e da área jurídica, pessoas físicas ou empresas, já descobriram que a Unicred Natal é um grande negócio. E você? Já pensou em dar esse upgrade em sua vida financeira?



SITE UNICRED – UNICREDNATAL.COM.BR

Todas as notícias, informações e novidades da maior Cooperativa de crédito do RN, em um website sempre atualizado e abrangente e oferecendo acesso privativo ao Internet Banking do Cooperado.



WEB BANK MÓVEL

Na palma da mão, toda segurança e comodidade do seu Internet Banking Unicred Natal. Consulte saldos, realize transferências ou faça pagamentos pelo seu iPhone, iPad ou iPod Touch. Também disponível para plataformas Android.



TELE SALDO

Através do seu celular ou telefone fixo, o Cooperado acompanha o seu saldo bancário, 24 horas por dia, de onde estiver. Basta ligar 4009-3536, digitar sua conta-corrente e sua senha.



REDE DE TERMINAIS ELETRÔNICOS

Mais de 11.000 terminais para saques gratuitos através da Rede Banco24Horas, em mais de 470 cidades pelo Brasil, sendo 165 caixas eletrônicos no RN. E ainda saques no exterior através da Rede Plus.

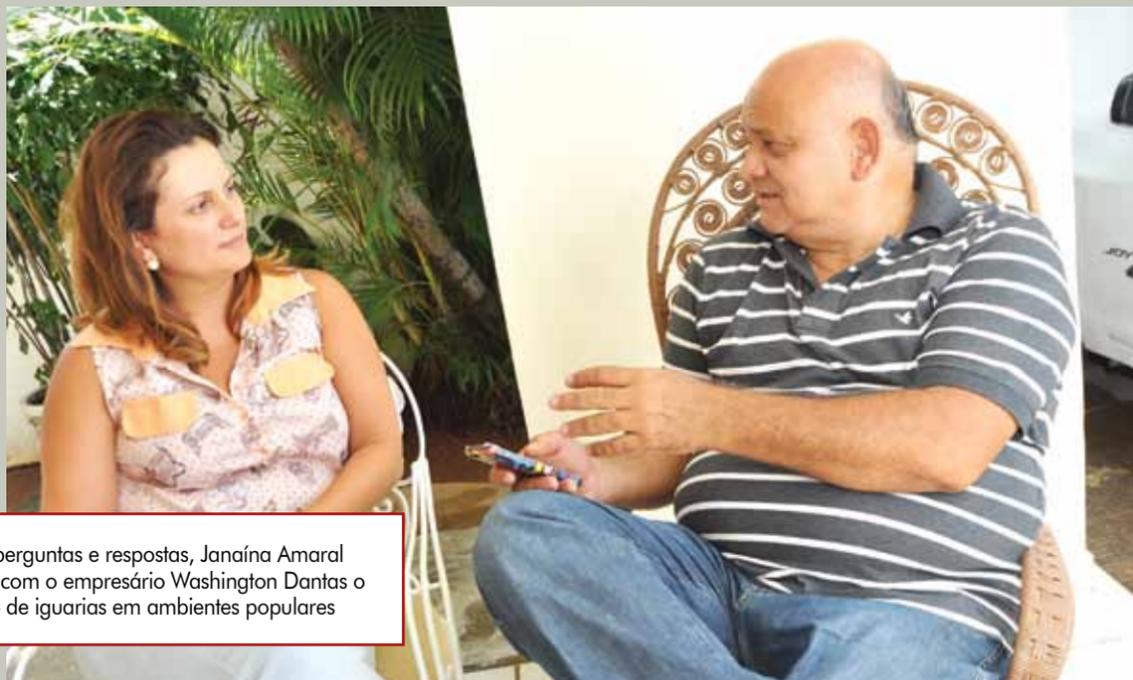
Seja um cooperado. Ligue (84) 4009-3535

www.unicrednatal.com.br

UNICRED
NATAL/RN

Ganha você, ganha sua empresa.





Após perguntas e respostas, Janaina Amaral segue com o empresário Washington Dantas o roteiro de iguarias em ambientes populares



O "xerife" Maurílio Pinto abre o acervo secreto para contar a história do "Monstro de Capim Macio"



Tiana Costa entrevista o pároco sobre a infiltração na catedral de Natal



Heitor Gregório quebra o mau-humor de Douglas, o dono-garçom do bar Nugrav, que há mais de 20 anos atende quando quer



Thiago Cavalcanti conheceu a vida da família que fundou o Solar Bela Vista

DA TEORIA À PRÁTICA

Nº 05

BOM DIA! PRECISO QUE AUTORIZE O PAGAMENTO DO VALE-TRANSPORTE ELETRÔNICO.

HUMRRUM. E COMO VOCÊ FEZ ESSA COMPRA? JÁ VIERAM COLOCAR OS CRÉDITOS?

FIZ O PEDIDO AGORA PELO SITE DO NATALCARD. É BEM RÁPIDO. DIGITEI O LOGIN E A SENHA, SELECIONEI QUAIS CARTÕES SERÃO RECARREGADOS E IMPRIMI O BOLETO.

DEPOIS QUE O PAGAMENTO É CONFIRMADO NO SISTEMA, AS PASSAGENS ENTRAM NOS CARTÕES DO PESSOAL. É AUTOMÁTICO.

INTERESSANTE... BOM TRABALHO!

PEGUE, ESTÁ TUDO AQUI!

DIAS DEPOIS...

OI, BOM DIA. VI NO SISTEMA QUE JÁ FOI FEITO UM PEDIDO DE PASSAGENS PARA ESTE MÊS...

SIM. EU MESMO FEZ. ENTREI NO SITE, COLOQUEI OS DADOS E RECARREGUEI O VALE-TRANSPORTE DE TODO MUNDO. É MUITO FÁCIL E RÁPIDO.

INTERESSANTE... BOM TRABALHO!

ESTÁ AQUI O BOLETO E O DINHEIRO PARA PAGAR EM QUALQUER AGÊNCIA BANCÁRIA. CONFIRA SE ESTÁ TUDO CERTO.

É... ESTÁ TUDO AQUI!

VAMOS VER, COLOCAR LOGIN E SENHA...

PEDIDO DE CRÉDITO VTE...

SITE DO NATALCARD... ISSO.

HUMM, CORRETO...

PRONTO! ÓTIMO. PEU CERTO!

IMPORTANTE: O direito ao transporte urbano gratuito é garantido ao idoso com 65 (sessenta e cinco) anos ou mais, pela Constituição Federal (artigo 230, § 2º) e pela Lei nº 10.741/2003 (artigo 39, caput), sendo CRIME a discriminação de pessoa idosa, impedindo ou dificultando seu acesso aos meios de transporte (artigo 69, caput, do Estatuto do Idoso).

INFORMAÇÕES: (84) 3216.8450 | www.natalcard.com.br



ELIANA LIMA

Com colaboração de Camila Pimentel, de Brasília



Abertura do PowerPoint da palestra do procurador-geral de Contas do RN, Luciano Ramo, na Cientc-UFRN

POBRE, RICO...

A contrapartida financeira do Governo do RN na PPP que possibilitou a construção da Arena das Dunas, pela OAS, começou a valer em janeiro deste ano de 2014. Até maio de 2031, prazo do contrato, o Executivo tem a obrigação da contraprestação mensal, inicialmente em cerca de R\$ 10 milhões. Em caso de atraso do pagamento por mais

de 30 dias, será acionada o Fundo Garantidor: R\$ 70 milhões se royalties, e também os maiores e mais bem avaliados imóveis do Estado, que somam mais de R\$ 412 milhões. A Agência de Fomento (AGN) é responsável pelo FG, e tem prazo de até 48 horas, após a comunicação do atraso, para efetuar o pagamento à construtora.

...DINHEIRINHO...

O contrato prevê o pagamento dessa forma por oito anos. Depois, entre o 9º e o 12º ano, modifica-se a fórmula de cálculo, cujo valor exato só se saberá quando estiver próximo. Após esse período, entrará em cena uma nova mudança de cálculo do pagamento mensal, que passa a valer entre o 13º

e o 20º ano. Segundo o procurador-geral do Ministério Público de Contas do RN, Luciano Ramos, no final desse contrato, o governo terá duas projeções de cálculo sobre desembolso do erário: o mínimo de mais de R\$ 1,13 bilhão e o máximo que ultrapassará R\$ 2,151 bilhões.

...DO POVO POTIGUAR

Para o procurador-geral, os riscos são assumidos na sua quase totalidade pelo poder público. E mais: existem

as possibilidades de aumento da contratação pecuniária e do aumento do prazo do contrato.

E MAIS

Para a construção do estádio, a OAS contratou junto ao BNDES R\$ 671 milhões. Desses, cerca de 400 milhões liberados.

PENSANDO BEM...

Quando estive em Natal para inaugurar a Arena das Dunas, a presidente Dilma Rousseff comemorou a economia de 3% no valor total da obra. Ficou a dúvida: por que festejou a economia de um empreendimento privado? Se se é público, esse valor não usado será devolvido ao erário? Pontos que não foram esclarecidos. Escorega-se à pergunta.

IS

É lembrar que os recursos dos empréstimos feitos pelo BNDES são do Tesouro Nacional, que toma emprestado no mercado financeiro a uma taxa de juros superior a 12% ao ano. Mas, todavia, os financiamentos para os estádios têm juros equivalentes à metade dessa taxa. Ou seja: o Tesouro paga a outra parte. Ou seja: financiamento com o pobre-rico-dinheiro dos contribuintes brasileiros.

ENTÃO

Já diz o tucano José Serra: a PPP é uma forma de privatização, onde o dinheiro é público e o empreendimento é privado.

ATENDE-ATENDE

Corre mais uma vez nos bastidores do Congresso Nacional a insatisfação em torno da ministra Idelli Salvatti (Relações Institucionais). Não atende telefonemas e deixa a água

rolar. Fala-se no termo “persona non grata” entre os parlamentares, que reclamam a inabilidade da petista de realizar a ponte entre o Congresso e o Palácio do Planalto.

SESAGRADOS

A reforma ministerial do governo Dilma vem causando um entreviro entre os partidos. A presidente ainda não chamou nenhum partido aliado para conversar. Primeiro pretende resolver o impasse com o PMDB, para depois chamar os demais partidos.

PORTARETRATO

Ao que parece, os netos de Tancredo Neves e Miguel Arraes estão unha e cutícula. Aécio Neves e Eduardo Campos não se destacam apenas pela beleza física que as mulheres apreciam, mas também pelas articulações políticas. A união PSB e PSDB em Pernambuco pode ser estendida a outros estados. E o que Marina Silva pensa disso? Bom. São os netos fazendo história.

A PROPÓSITO...

Por que será que o senador-presidencial Aécio Neves evita tanto a imprensa?

ESCUDO

A assessoria de imprensa do presidente nacional do PSDB impõe várias barreiras para que jornalistas não o peguem desprevenido para responder a perguntas que, digamos assim, o deixem embaraçado.

PÁGINAS MAJESTOSAS

Quando Roberto Carlos esteve em Natal para show no Teatro Riachuelo, como de hábito, ficou hospedado na suíte presidencial do Ocean Palace Resort. Novamente decorada pela amiga chiquima Denise Gaspar, proprietária do hotel ao lado do marido Arnaldo Gaspar. Em toda temporada do rei, ela decora com louça (porcelana e cristal), toalhas e lençóis da sua casa. Dessa vez, RC encontrou no apartamento exemplares da Revista Bzzz, entre eles a primeira edição, onde Denise fala da amizade com o rei. Antes de embarcar para o Rio, Roberto perguntou à amiga se podia levar as revistas. Ela respondeu que deveria.

ENTÃO

Na casa do rei estão exemplares desta colmeia que ganha o Brasil.



CUEIRO

A notícia que ganhou o Brasil este mês foi a gravidez de Patrícia Abravanel. O primeiro herdeiro do deputado federal Fábio Faria (PSD). Mais um netinho para Sílvio Santos e o primeiro do vice-governador potiguar Robinson Faria (PSD). Com a notícia se espalhando – o Instagram @revisabzzz divulgou em primeira mão a confirmação da gravidez –, os apaixonados foram à rede so-

cial de fotografias declarar amor à família e à boa nova da cegonha. No Insta, Patrícia postou uma foto com sapatinhos de bebê e legenda com imagens de um casal abraçadinho e um coração na cor da paixão, mais as hashtags #amor #família @fabiofaria55. FF “reinstagrou” a foto e colocou: #saúde #amor #sempalavras #família @patriciaabravanel, e o desenho de um coração vermelho.

O MONSTRO DE CAPIM MACIO

Em 1975, caseiro matou quatro pessoas de uma mesma casa, praticou necrofilia e tentou assassinar outras duas em umas das chacinas mais marcantes do RN

Por Alice Lima

UMA BELA FAMÍLIA ALEMÃ morava em um lar cercado de jardins onde existiam a mãe, três filhas, a avó e empregados. Gentil, educada e reservada, a família levava uma vida pacata e harmoniosa. Num dia qualquer, o caseiro José Vilarim Neto acordou movido por toda maldade possível a um ser humano e transformou o enredo de uma história alegre no mais sombrio filme de terror, com mortes cruéis e muita tortura. Apesar de cinematográficas, as cenas foram mais que reais. A cidade era Natal, no Rio Grande do Norte, e a data 8 de agosto de 1975. Ficou eternamente marcada. A família Loomam terminou com quatro assassinados pelo caseiro de confiança da casa.

Naquele período, os desenhos da capital potiguar eram bastante diferentes dos atuais. Capim Macio, bairro da zona Sul, hoje considerado central, era considerado área rural. A família morava na chácara chamada Capim Macio, de maneira discreta e pacífica. Em poucas horas viraram o centro das atenções por anos. A professora alemã Ruth Carolina Marta Loomam morava com a mãe, Alexe Flena Maria Reymann, de 60 anos, três filhas - Carla, Anthonieta e Astrid - e a empregada doméstica de nome Ana Lídia, que tinha apenas 14 anos e estava grávida. O monstro, Vilarim, tinha 25 anos. Um homem baixo, moreno, calado, que não demonstrava muitas emoções.

Vilarim tinha deixado de ser caseiro da chácara e um dia, escolhido aparentemente de forma aleatória, entrou no local e matou as pequenas Carla e Anthonieta, a avó e a empregada. Para o morticínio, usou um rifle calibre 22. Não satisfeito com a carnificina, praticou necrofilia (violação de cadáver) em uma das crianças. Muito sangue e crueldade, mas ele queria mais. Ficou de tocaia à espera de Ruth e Astrid, a filha mais nova. O que ele não contava era com a cena de bravura e habilidade vividas por uma mãe movida à adrenalina e ao amor.

Quando chegou, Ruth foi recebida com disparos da arma que Vilarim pegou na casa da ex-patroa, que atingiram o ombro e o maxilar. Mesmo assim, a professora foi até ele, partiu para a briga em busca de

desarmá-lo. Conseguiu empurrar Astrid para dentro de casa e entrar em seguida. Vilarim posicionou a arma entre a porta e parede para não permitir que a passagem se fechasse, mas Ruth chutou e, partido o objeto ao meio, conseguiu se trancar junto à filha.

O monstro, que tinha cavado covas no quintal, conseguiu fugir. E começou a caçada ao monstro que manchou de sangue e dor a reservada família que veio da Alemanha em busca dos bons auspícios de uma cidade ainda pacata, com muito verde e ainda distante da selva de espigões. Iniciou-se uma fase recheada de mistérios.



...enquanto Ruth foge temendo assassino

A imprensa passou a acompanhar cada passo de Ruth Looman

Em busca do Monstro

Vilarim passou a ser caçado pela polícia e pela imprensa. O bacharel Maurílio Pinto de Medeiros era o coordenador-geral da Polícia Civil na época. Foi um dos personagens do caso que ganhou por dias e dias as páginas dos jornais. “Todos se mobilizaram para encontrar o autor do crime que chocou a cidade, não se falava em outra coisa”, lembra Maurílio.

O pânico se espalhou por Natal. Enquanto a polícia precisava encontrá-lo a todo custo, a população fugia da ideia de avistá-lo, assim como o diabo foge da cruz, ou melhor, como um natalense foge do “Monstro de Capim Macio”, denominação que o definiu.

O jornalista Emanuel Barreto tem uma lembrança que traduz bem esse medo. No período de buscas, existiam várias denúncias infundadas. “Quando estavam à caça de Vilarim, fui a um descampado que diziam que ele estaria, para fazer minha matéria. Chegando lá, perguntei a umas pessoas que mediam um terreno se elas tinham visto o assassino. Na mesma hora saíram correndo, como se eu mesmo fosse o criminoso”.



Vilarim entrou na lista do lendário “Mão Branca”, matador de bandidos que nunca teve a identidade revelada



Vilarim entrou na lista do lendário “Mão Branca”, matador de bandidos que nunca teve a identidade revelada

A captura

Dias depois do crime, Vilarim foi encontrado em uma granja próxima à cidade de Macaíba, na região metropolitana. Repórteres que cobriram o caso lembram da frieza e da aparente desorientação do bandido. Ele não conseguia demonstrar emoção, ou mesmo explicar o porquê da barbárie. E poucas vezes se vendeu tanto jornal em terras potiguares como durante os dias que sucederam a captura da “fera”, outro apelido que ganhou.

Quando encontrado, o assassino já tinha conseguido um novo emprego em uma fazenda. Pela agilidade e pela força, pareceu ao fazendeiro que tinha encontrado um ótimo funcionário. Quando chegaram ao local, os policiais, disfarçados, o encontraram com uma enxada na mão. Pediram o objeto como se também fossem trabalhar a terra e só depois o prenderam. Até entre

os profissionais da segurança, o medo da fúria mortal daquele homem assustava. Como se ele fosse mesmo um personagem de filme de terror. O delegado que interrogou Vilarim, que acabara de começar a carreira, aparentou receio de fazer as perguntas. Contam que chegou a pedir desculpas pelos questionamentos, “mas que era obrigado a fazer”, temeroso que qualquer palavra sua desencadeasse uma explosão do Monstro.

Anos se passaram, quase cinco, até o dia do julgamento do assassino, que estava com 29 anos. Foi julgado pelos quatro homicídios, necrofilia e lesão corporal. Após 12 horas, a sentença: condenado a 132 anos de prisão e mais dois anos de medida de segurança. Calado e indiferente, o réu ouviu seu destino ser traçado e nada comentou, nem quis falar com a imprensa.



O “xerife” Maurílio Pinto era coordenador-geral da Polícia Civil na época da chacina

A fuga da João Chaves que causou polêmica

O monstro foi condenado e enviado ao “Caldeirão do Diabo”, apelido dado à então Penitenciária João Chaves. Lugar onde, pelas contas da Justiça, ele jamais sairia. É neste ponto que a história deixa dúvidas sobre o que realmente aconteceu. A versão oficial diz que o preso fugiu, alguns anos após a condenação, acompanhado de outros dois, mas há controvérsias.

Seria muito “conveniente” se livrassemos dos três bandidos cujas ações causaram tanta comoção na cidade. Por isso, há uma teoria de que eles teriam sido assassinados dentro do complexo, por ordens superiores. Coincidência ou não, nenhum dos três elementos foi recapturado. Denúncias sobre o paradeiro do trio nunca foram confirmadas.

Um dos fugitivos, chamado “Bermuda”, era assassino de taxistas. Dias antes da fuga, o seu irmão – e também inimigo – procurou Maurílio. “Ele falou que tinha notícias de que o irmão estava armando uma fuga para Recife (PE). Aquilo me pareceu uma espécie de preparação da mentira que seria implantada. Nunca acreditei nessa fuga”, afirma.

Na época, o jornal Tribuna do Norte chegou a oferecer recompensa para quem pudesse fornecer pistas do fugitivo Vilarim. Com a força dos jornais impressos daquele período, todos acompanhavam a cena policial em busca das matérias que traziam mais novidades. Tanto a TN como o extinto Diário de Natal dedicavam toda a atenção ao caso. No acervo pessoal de Maurílio Pinto, guardado a sete chaves pela esposa Clarissa, diversos registros eternizam as memórias.



Jornal Tribuna do Norte oferece recompensa por informações do paradeiro de Vilarim



Astrid (a primeira sentada à esquerda) estudou na Escola Doméstica

Marcas eternas

Se a cidade e, principalmente, o bairro ficaram eternamente marcados, a perspectiva se agravava para as duas integrantes da família que sobreviveram à chacina. Dona Ruth continuou em Natal com a filha Astrid. Foram anos difíceis, de tristezas e insistentes lembranças, da procura incessante da imprensa, do reconhecimento nas ruas. Como ter uma vida normal quando ela é invadida dessa forma por um verdadeiro Monstro?

A brava professora passou anos em depressão e hoje, décadas depois, consegue ter uma vida mais tranquila. Casou de novo, continua educada e gentil, mantém os laços de amizade. Não se entregou à tristeza eterna. Astrid estudou na Escola Doméstica e é lembrada por colegas de escola como uma boa

menina, tranquila, inteligente e simpática, “do sorriso doce”. Devido ao seu comportamento, a maioria dos amigos de colégio sequer sabia na época que ali estava a sobrevivente de um dos crimes que mais chocaram a sociedade norte-rio-grandense.

A história, sem porquês, deixa a inquietante sensação de falta de respostas. Por que tanta crueldade? Acreditam que o monstro tinha transtornos psiquiátricos e, nesses casos, procurar motivações torna-se uma luta árdua e vencida. Porém, se é possível procurar algum sentido nessa história, que fiquem a força de Dona Ruth e Astrid, a coragem de continuar e o sentimento de que estão todos sujeitos a uma brusca mudança de roteiro. No folhetim da vida real.

MINA DOS SABORES

Passeio por bairros populares e feiras livres da capital potiguar leva a iguarias nobres e incomuns

Por Janaina Amaral
Fotos João Neto

COZINHAR É UMA ARTE, diz o antigo adágio popular. Não à toa, os fornos e fogões ganham cada vez mais adeptos. Principalmente entre os homens. Em Natal, capital do Rio Grande do Norte, existem excelentes restaurantes, cursos de gastronomia e até universidades, mas, para os amantes da boa mesa e de paladar apurado, inovar é preciso. E não basta se ater à literatura do assunto. A escolha dos ingredientes é fundamental para o resultado final da receita. Saber onde encontrar iguarias em Natal também é uma arte. De paciência. Disposição, idem.

Para desvendar segredos gastronômicos, mão na massa com um leque de bons fornecedores. As comércios livres se transformaram em lugar ímpar para os apreciadores da boa culinária. Feiras em bairros que dispensam o refinamento, mas que oferecem produtos frescos e raros. Conhecer o dono da banca também é uma ótima dica para o sucesso da receita. Para desvendar alguns desses segredos, acompanhei um dos grandes amantes da cozinha na cidade: Washington Dantas, que também preza receber e se sente honrado quando é convidado para pilotar o fogão e preparar sabores para o deleite de amigos.



Trança de cebolinha também conhecida como brejeira ou mulatinho, do Mundo dos Temperos



Batata doce, da Quinta Santa Rita



Aniz estrelado, da Casa da Castanha

Circuito das iguarias

Fizemos um périplo pelo Alecrim, uma espécie do bairro paulistano do Bom Retiro. Mas a primeira parada foi na Rua São João, em Lagoa Seca, onde fica a loja Kouzina, um lugar simples que vende condimentos difíceis de encontrar. Tem até sal rosa do Himalaia e sal defumado. “Gosto daqui porque a pessoa encontra muitos produtos diferentes. Compro queijo Tofu fresco, cogumelos de várias espécies, mandioquinha trazida de São Paulo, pinholes, um tempero turco que uso para preparar molhos”, conta Washington.

O bom gourmet revela que a Kouzina também é um reduto de chefs. É comum encontrar vários deles no estabelecimento e trocar receitas. “Não tem um dia certo, mas é comum a troca de receitas aqui. O dono, Bonal, é uma pessoa agradabilíssima e faz questão de trabalhar com produtos nobres”.

Pelo ambiente, fomos conhecendo várias especiarias, como a Nira - folhagem japonesa que tem um sabor parecido com o do alho, que pode ser usada tanto no tempero como na decoração. Também tem framboesa fresca e congelada; Mirtilo - uma fruta que lembra a uva e tem cor de jabuticaba, conhecida como Blueberry nos Estados Unidos. Seu sabor oscila entre o levemente doce, ácido e amargo; depende do seu cultivo. No Brasil, o cultivo é ainda recente e pouco conhecido. Pode ser utilizada na culinária em diversas formas, no preparo de geleias, marmeladas, vinhos e bolos. Seu suco era empregado para tingir finos vinhos tintos.

Próxima parada: Quinta da Santa Rita, na Rua Gov. Juvenal Lamartine, no Tirol. É lá que nosso amante da boa mesa gosta de comprar folhagens. De cara já se percebe que o atendimento é pessoal e diferenciado. Variedades de folhas e cordialidade em explicar tornam o local mais aconchegante. Como os produtos da loja são cultivados na granja da proprietária, nem sempre todas as folhas estão disponíveis. Para incrementar suas receitas, Washington religiosamente compra manjeriço basilico de folha verde e roxa, folha da beterraba, almeirão, sálvia, taioba, tomate mexicano, pepino japonês, couve chinês.



Nira - Folhagens japonesas usada para tempero ou decoracao, da KOUZINA



Beterrabas, da Quinta Santa Rita, a folha também usada em saladas



Manjeriço Basilico Verde e Roxo, da Quinta Santa Rita

“Não sou chefe, mas gosto de cozinhar. Para a comida ficar mais gostosa, são necessários bons ingredientes, de preferência frescos. O sabor fica incomparável. Uma salada com manjeriço basilico, manga, melão e abacaxi fica muito gostosa. Agora, tem que saber comprar. Aqui, por exemplo, até o ovo caipira é diferenciado, porque as galinhas se alimentam somente de folhagem e só tomam água mineral. A gente só sabe disso se vier com tempo de conversar com os funcionários do estabelecimento”, recomenda.

No Alecrim demoramos mais. Nada parecido com a calmaria das outras duas lojas visitadas, mesmo assim, o atendimento é bom. Na Rua Presidente Quaresma, conhecida como Av. 1, no cruzamento com a Rua dos Pajeús, entramos no Mundo dos Temperos. Carlos André, o proprietário, explicou-nos que os temperos que comercializa são oriundos de São Paulo e da Paraíba. “Vários restaurantes de Natal são meus clientes, vendo sementes e ervas”, conta. Na loja, deparei-me com uma trança de cebolinha. André foi logo explicando que existem várias denominações dessa espécie de cebola. “Tem a cebolinha folhagem, que não é esse caso, mas essa cebola pequena também é conhecida como cebolinha, brejeira ou mulatinho. Ela é muito utilizada em saladas, sopas ou creme de cebola”.

Detalhe a mais: o Mundo dos Temperos conserva um moinho desde o tempo do Café Vencedor - café tradicional que era localizado na Av. 10, no Alecrim. Nosso apaixonado gastronômico nos revela mais um segredo: “Gosto de escolher as sementes e peço para eles moerem no antigo moinho. Então, faço um mix de sementes”.

Nova parada: Casa da Castanha. Lá também vende várias ervas, como açafrão e anis. Uma das vendedoras revelou que quem costuma comprar na loja é a atriz Titina Medeiros e o jornalista Sérgio Costa. Para finalizar, tomamos café com tapioca na Banca do Bolo, na Av. 1, esquina com a Av. 9, onde se saboreiam também beiju, salgados de forno e vários tipos de bolo. Difícil foi conversar com a vendedora porque a toda hora chegavam mais clientes para consumir.

Chefs famosos no Alecrim

Numa das diversas vezes que veio a Natal, o chef francês Erick Jacquin fez um tour gastronômico pelo Alecrim. “Eu e meu sobrinho Karin Gosson, que é proprietário do restaurante La Brasserie de La Mer, trouxemos Jacquin para o Alecrim. Ele queria conhecer mais a raiz do povo nordestino. Ele gostou. Comentou que ali se encontram todos os temperos da região. O caju, por exemplo, agora faz parte de um dos pratos do restaurante. Jacquin está utilizando o fruto como parte do molho da lagosta, através de técnicas francesas que ele está introduzindo na culinária regional”, conta Washington.



Washington Dantas no seu lugar preferido: o fogão



Ervas desidratadas para todos os pratos

Galinha da Totóia conquistou estrelados chefs brasileiros



Ozenir Cabral, mas pode chamar de Totóia

Foto: Rogério Vidal/Revista Deguste

Curioso gastronômico, fundador e presidente da Associação de Gastronomia do RN, Marcelo Dieb, autor do blog www.meubemcomer.com.br e amante da cozinha nordestina, escolheu o bairro do Alecrim como uma aposta gastronômica. Galinha da Totóia, um restaurante simples e acolhedor que fica na Rua Mirabeau, 4, o escolhido por ele para levar chefs consagrados nacional e internacional para degustar as iguarias do local. Marcelo é idealizador do projeto Grand Chef Ocean Palace e sempre procura levar os chefs convidados para um tour por nossas delícias regionais.

“Todo chef quando chega a Natal quer conhecer a comida local e regional. Eu escolhi a Galinha da Totóia, no Alecrim. Não me arrependo, foi uma aposta minha, pessoal, não teve um deles que dissesse que a comida de lá é mais ou menos”, conta Dieb. A lista de chefs que levou ao restaurante é extensa, muito com sotaque francês: Claude Troigois, do Olympe, no Rio de Janeiro; Emmanuel Bassoleil, do Skye, Hotel Unique, capital paulista; o brasileiro Alex Atala, dono do restaurante D.O.M, considerado 6º melhor restaurante do mundo e o melhor da América do Sul, em 2013. Também a chef paulista Silvana Bianci, do Ix Bistrot, em Búzios; o italiano Luciano Boseggia - que supervisionou três restaurantes da família Fasano: Parigi, Gero e Gero Caffè. Mais o chef Pasquale Nigro, famoso por lançar livros de gastronomia e participar de programas de tevê ligados ao tema; e o Erick Jacquin.

“Em Totóia, quando levo os chefs, além da galinha peço que ela faça paçoca, carapeba (peixe encontrado nas regiões costeiras do Atlântico ocidental tropical)”, revela. Comandante das caçarolas do restaurante, Ozenir Cabral, a Totóia, agradece regozijada: “Não posso negar que me sinto gratificada com a vinda de todos esses chefs ao meu restaurante. O trabalho da gente é tão árduo, o reconhecimento dos clientes gratifica”.

Das histórias interessantes, Totóia diz que as brincadeiras acontecem a toda hora. Conta que um turista paulista, que adora galinha, foi ao seu restaurante e lá se deparou com a foto de Alex Atala. Interrogou e exclamou: “Alex Atala já esteve aqui e comeu a sua galinha? A dele não amarra a sua chuteira!”. No cardápio do concorrido restaurante Dalva e Dito, em São Paulo, de Atala, tem galinhada. Ao servir ova de curimatã ao bambambã da culinária brasileira que conquistou o mundo, Totóia disse que era o caviar do Nordeste. “Expliquei que curimatã é um peixe de água doce. Ele ficou encantado”.

O estrelado chef foi à Totóia com toda a sua equipe, a convite de Marcelo Dieb e do empresário Arnaldo Gaspar Júnior, do Ocean Palace. Provaram todos os itens do cardápio. Atala aprovou todos, presenciou a editora-chefe da BZZZ, Eliana Lima, também convidada da ocasião. Além do interesse de saborear detalhadamente todos os pratos, Atala chamou a atenção também pela sua cordialidade, sua inteligência, seu conhecimento, sua simpatia.

Chega de SAUDADE

Fotografias antigas de Natal ganham a internet e transformam a rede num verdadeiro museu online

Por Octávio Santiago

É ATÉ CONTRADITÓRIO. A frenética internet, responsável por relativizar o tempo, permitir uma contemplação nostálgica do que foi o ontem. Porém, foi exatamente o que aconteceu em Natal nos últimos meses. Uma reunião de fotos antigas da capital potiguar ganhou espaço nas redes sociais e se multiplicou apoiado na capacidade de proliferação característica da rede mundial de computadores. Com isso, muitos internautas, mesmo os mais modernos e descolados, ficaram em frente à tela, representação do futuro, apreciando cuidadosamente o passado.



A Natal da Segunda Guerra



Soldados em confraternização no Grande Hotel



A Ponta Negra praia de veraneio



O início da urbanização em Ponta Negra



A moda praia nos dias de domingo

O material é resultado de um trabalho elogiável do escritor e pesquisador natalense Rostand Medeiros, autor de livros como “Eu não sou herói – A história de Emil Petr” e “Os Cavaleiros dos Céus: A Saga do Voo Ferrarin e Del Prete”. Ele resolveu dedicar horas à procura por imagens que visitassem páginas anteriores da cidade, incluindo as da Natal da Segunda Guerra Mundial e as da Ponta Negra praia de veraneio. “A maioria das pessoas desconhece a história da cidade, por isso a postagem foi feita, para democratizar a informação, antes que seja tarde”, explicou Rostand. O trabalho que culminou na publicação no

blog Tok de História reuniu 401 ricas imagens.

Rostand lembra que a ideia de fazer o post surgiu quando ele visitou uma pessoa próxima acometida pelo Mal de Alzheimer. Em dado momento da visita, diante da letargia da senhora visitada, o pesquisador decidiu abrir o seu tablet e mostrar parte das fotografias. Ao visualizar as paisagens de outrora, ela reagiu de imediato. “Não houve comunicação entre nós devido ao estado dela, mas ela ficou rindo e apontando para algumas imagens, principalmente as do centro da cidade, onde a família dela morou. Foi emocionante!”, revive ele.



O charme do Hotel Reis Magos



A praia de Areia Preta praticamente deserta



A Ponta do Morcego em seus primeiros capítulos



Desfile militar pela Avenida Dique de Caxias



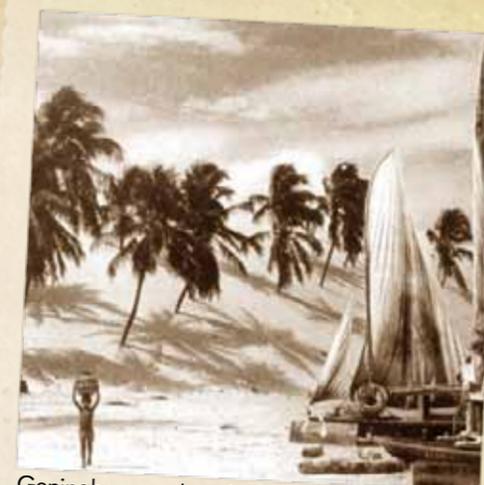
Navios aliados atracados no porto



Construção do acesso ao Forte dos Reis Magos



Lagoa Manuel Felipe quando tinha vida



Genipabu e seu bucólico coqueiral



Praias urbanas nem tão urbanas assim



O tráfego brando na Avenida Rio Branco



O Alecrim ainda silencioso



A Avenida Deodoro da Fonseca ainda pouco movimentada



A Ribeira- onde tudo acontecia



Os cartazes na fachada do Teatro Alberto Maranhão



O movimento na Avenida Café Filho

Depois do episódio, enquanto estudava história com a sua filha, Rostand recorreu novamente às fotografias para despertar o interesse dela pelo assunto. Não havia mais dúvidas, a postagem tinha que ser feita. Compartilhado em redes sociais como o Facebook, o museu online ganhou grande visitação. Os mais experientes ficaram saudosos, acarinhados por suas lembranças. Já os mais novos foram formigados por uma curiosidade inquieta sobre as paisagens de uma Natal serena, mas a mesma Natal de hoje.

Muitas fotos são oriundas dos livros do professor aposentado da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) João Mauricio Fernandes de Miranda. Algumas são dos fotógrafos Esdras Nobre, Jaci Galvão e do filho deste, Fred Galvão. Do mestre Luiz G. M. Bezerra e de Ricardo Sávio Trigueiro de Moraes. Outras foram colocadas na internet pelo produtor cultural Dunga. Há também imagens do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e de livros editados pelo Governo do Estado e pela Prefeitura de Natal. Todavia, a maioria dos registros está na rede há anos, porém, sem a referência dos respectivos autores.

Fotos de uma Ribeira viva, de um Hotel Reis Magos em pleno funcionamento e de um Estádio Juvenal Lamartine com jogos acalorados. De praias urbanas tomadas por bucólicos coqueirais, de ruas bastante arborizadas. De vias de pedra, de bondes. De trens chegando e de barcos partindo. O material, digitalizado, livrou-se do mofo, das gavetas, e ganhou vida na internet. Agora, provoca saudades de um tempo longínquo, até em quem não o viveu. Uma falta da Natal dos retratos, da Natal poética. Uma Natal que consegue ter muitas cores mesmo registrada em preto e branco.



Chegada dos trens vindos do interior na antiga estação



Roosevelt e Vargas para a posteridade



O moderno e respeitado Atheneu



A Natal horizontal

Belo Solar, BELA VISTA

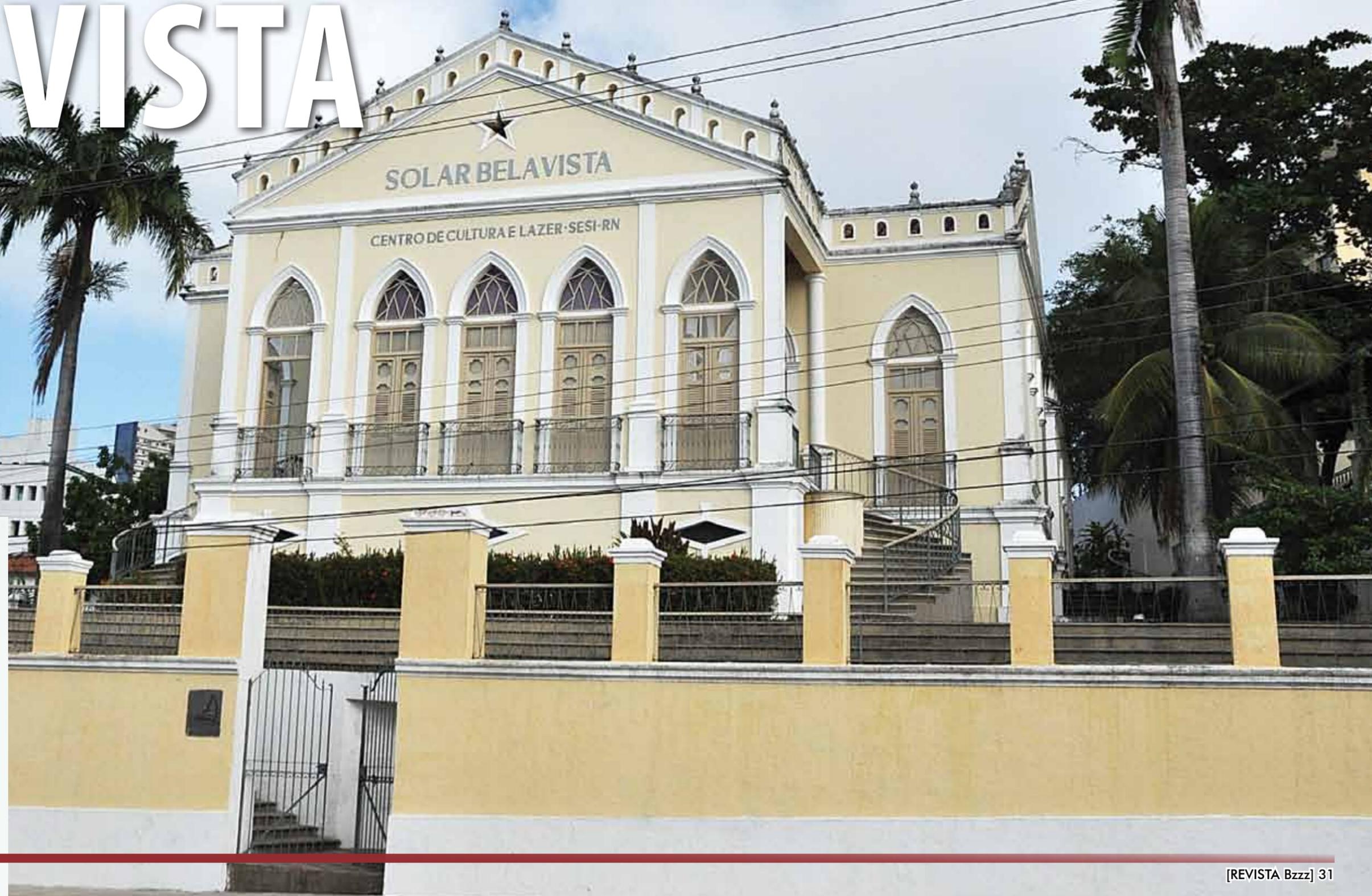
A história do rico coronel e o palacete que construiu para marcar a época de grandes salões na cidade banhada pelo Rio Potengi

Por **Thiago Cavalcanti**

Fotos: João Neto e arquivos da família

O NOME FAZ JUS a um dos belos cartões postais de Natal, capital do Rio Grande do Norte: Solar Bela Vista. Foi berço da aristocracia potiguar, tornou-se hotel de luxo nas décadas de 50 e 60, abrigou cortiço e hoje é um dos mais importantes centros culturais do Estado.

Antes de virar Solar Bela Vista, o palacete da Avenida Junqueira Aires foi residência do Coronel Aureliano Medeiros, um paraibano que se estabeleceu na cidade de Macaíba, que fica a 14 km da capital, e enriqueceu no ramo do algodão.





Pátio interno do palacete

Mudou-se para Natal no início do século 20, quando a cidade era um pequeno arraial, com fortes conotações portuguesas, e não chegava a ter 30 mil habitantes. O coronel e sua família foram morar numa residência onde hoje funciona a Ordem dos Advogados do Brasil, a OAB (milagrosamente conservada). Na mesma avenida, vislumbrou outra residência, hoje o solar João Galvão (neto do coronel), onde fixou moradia, anexo a um grande terreno. No local, ele ergueu a casa grande e luxuosa, em estilo neoclássico, que testemunhou a ascensão política, social

e econômica das terras de Poti. O pequeno palácio começou a ser construído em 1907, diante do belo cenário do Rio Potengi. O coronel não poupou luxo ao imóvel que viria a ser um marco na arquitetura da cidade. As modernas invenções da revolução industrial foram aplicadas na concepção. Importou todo o material da Europa: vidros e vitrais da Bélgica, ferragens da Alemanha, tapetes, adornos e mobiliários de Portugal e da França. Lustres de bronze e cristal direto da Tchecoslováquia. A residência foi concebida em pouco tempo. Tornou-se uma espécie de “Taj Mahal”.

Fincado no centro do terreno, o palacete teve suntuosos jardins circundados, árvores frondosas, corrimãos externos rendilhados feitos em bronze, quatro estátuas de mármore de Carrara, que representavam os presidentes da República (para exaltar a vocação política do coronel). Na parte interna da residência, a madeira foi usada largamente, para o piso e o forro. Os detalhes da obra chamam atenção até hoje, com o requinte de janelões largos e aristocráticos, uma abertura no frontal em forma de estrela, além do arco ogival nas portas e janelas que remete ao estilo gótico.



Os irmãos Oswaldo e João Batista estudaram na Suíça



A viúva saiu do palácio deixando recordações do tempo do poder

A residência nº 417 foi entregue à família. Para lá, o coronel se mudou com a esposa Dona Rosa Teixeira e seus dez filhos. Sendo os dois filhos mais velhos, Pedro e Manoel Medeiros, do primeiro matrimônio do patriarca, que enviuvou precocemente. O clã finalmente pôde desfrutar daquele palacete, que tinha capela particular, onde missas eram celebradas todos os domingos. O endereço virou clube social, onde as famílias mais abastadas se encontravam, os homens discutiam política e as mulheres as prendas domésticas. A joia arquitetônica do bairro da Ribeira abria os caminhos do progresso social. A outrora Natal já tinha bailes, gelo e vestia casaca. Esse palacete abrigou as grandes festas e recepções da emergente sociedade natalense do começo do século.

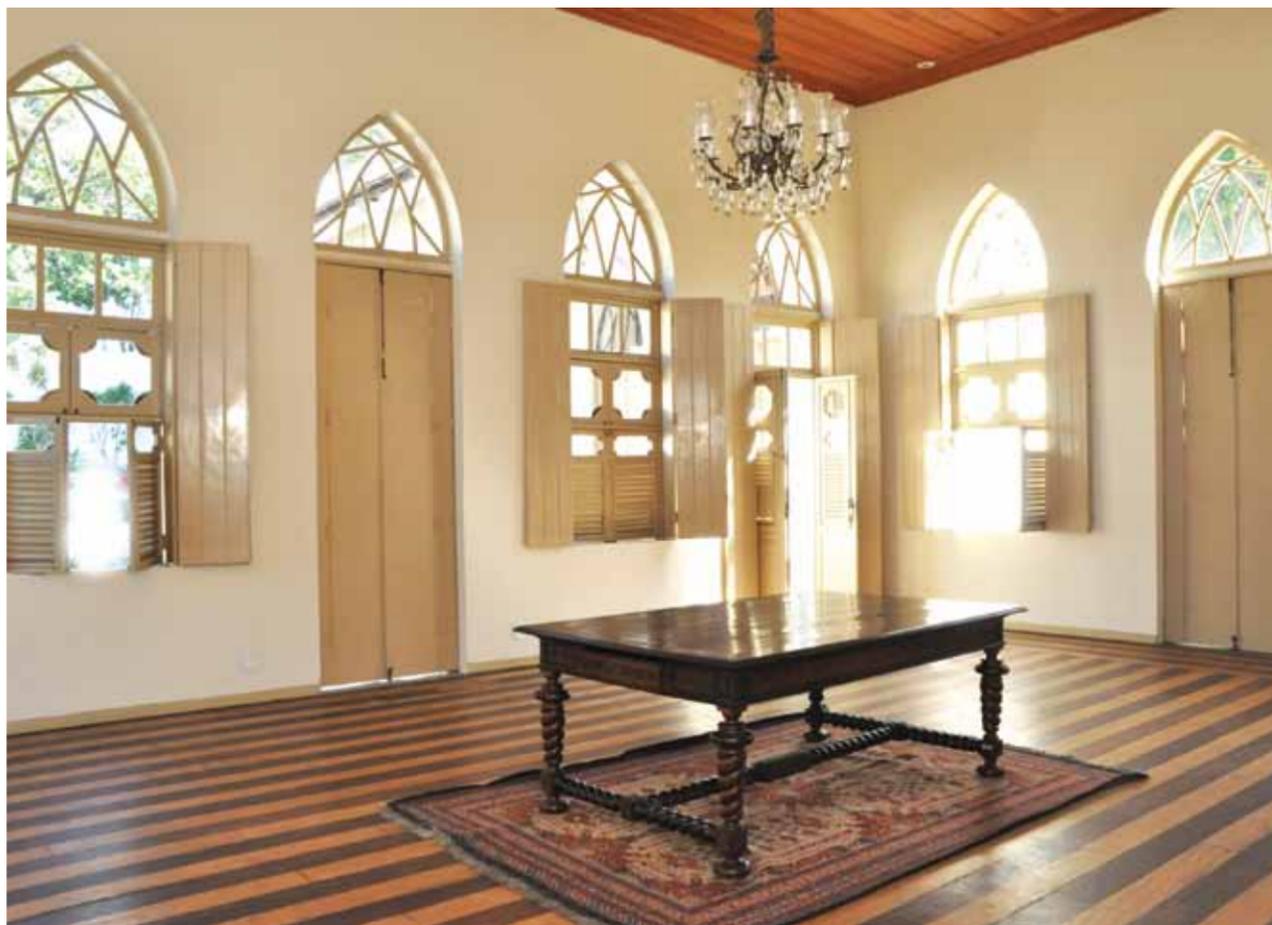
No bairro da Ribeira se concentravam as famílias bem-nascidas da cidade. Tinha uma loja, chamada Paris em Natal,

que vendia artigos finos vindos do velho mundo: perfumes, sapatos, sedas, chapéus... Era o progresso chegando às ruas da provinciana Natal. Aureliano Medeiros era considerado um Midas, na arte de prosperar seus negócios. O arraial potiguar pedia a benção ao próspero comerciante que trouxe o caminho das índias para clientes abastados.

No longínquo 9 de dezembro de 1933, os sinos da igreja matriz tocavam as trindades fúnebres, anunciando o falecimento do Coronel Aureliano Medeiros. A cidade se vestia de luto. O velório aconteceu nos salões do palacete, de onde o cortejo seguiu para o cemitério do Alecrim, onde se encontra o túmulo da família.



O Clã reunido no pátio do palacete nas bodas de ouro do casal



Mesa de apresentação em jacarandá com estilo manuelino vinda de Portugal

E o palacete ficou para trás

Após a morte do patriarca, a viúva Dona Rosa e suas duas filhas solteironas, Olímpia e Irene, saíram do palacete e foram para uma casa na Praça Padre João Maria, no centro da cidade, deixando as recordações de uma época de poder e glórias vividas no belo solar, de bela vista, aristocrata do clã Medeiros.

O imóvel foi alugado ao Tribunal de Justiça. Anos depois acomodou a pensão familiar de Dona Maria Cabral, que abrigou muitas moças que sonhavam ca-

sar com americanos, durante a Segunda Grande Guerra. Umás conseguiram, outras viraram funcionárias do famoso cabaré de Maria Boa.

Outro personagem pitoresco era Amaral, sobrinho de Dona Maria. Numa Natal preconceituosa, já era homossexual assumido. Adorava carnaval, vestia-se de baiana. A um baile foi fantasiado de aluna da Escola Doméstica, tradicional colégio de Natal com referências suíças, exclusivo para mulheres. No ou-

tro dia o escândalo tomava conta da cidade. Procurava-se saber quem foi a moça que emprestou a farda para Amaral, que teve fim foi trágico. Suicidou-se por conta de um amor não correspondido. Diziam as más línguas que era um deputado.

Em 1948, o palacete foi alugado ao Sr. Sinval Duarte Pereira, locatário que o batizou de Hotel Bela Vista. Por muitos anos brilhou como a melhor casa de hóspedes da cidade dos três Reis Magos.

Do apogeu a cortiço

Quando o hotel fechou as portas, o imóvel ficou desocupado, virando um vespeiro de famílias que invadiram e ocuparam de forma irregular. O palacete já se encontrava decadente, desnudo dos seus lustres de cristais e de suas santas missas. Instalou-se um cortiço, com muitas brigas e confusões nos salões que recebeu os fidalgos da emergente sociedade potiguar. No ano de 1958, o Sesi comprou o imóvel aos herdeiros do coronel, fechando o ciclo de uma era de ascensão, decadência e abrindo espaço para um lugar onde a cultura é palavra de ordem.



Mobilha, lustre e cristais originais do palacete



A jornalista Axiliadora Guedes, atual diretora do Solar Bela Vista

Refazendo a história

Um novo capítulo começava a ser reescrito no solar que presenciou parte da história de Natal. Na década de 80, o sistema Fiern, por meio do Sesi/RN, iniciou a restauração do palacete do Coronel Aureliano Medeiros. O ponto de partida foi o trabalho de conclusão de curso de Arquitetura da aluna da UFRN Aramires França. Traçou um projeto de restauração e adaptação para uso do serviço público, incrementando a parte cultural da cidade.

Restauração supervisionada pela Fundação José Augusto, a joia arquitetônica (uma das poucas que restaram na cidade) da Avenida Junqueira Aires foi devolvida ao corredor cultural. Majestoso, imponente com seus janelões ogivais voltados pra o Rio Potengi, iluminados pelo sol das tardes, ressaltando sua beleza e sua austeridade nos traços arquitetônicos de sua épica construção. O imóvel foi tombado no dia 17 de fevereiro 1990.



Na década de 80, o restauração do Solar



O Solar atualmente

Celeiro cultural

Devolvido à população, o Solar Bela Vista virou um centro cultural e de lazer, com fins educativos e artísticos, onde estão sempre em evidência cursos, palestras, oficinas, seminários, lançamentos de livros, exposições de artes visuais e atividades ligadas ao cinema, ao teatro, ao circo, à música. Funciona

como um dos principais polos potiguares na produção e difusão da cultura e da arte, atraindo industriários e comunidade. A jornalista Auxiliadora Guedes é a atual diretora. Ela e sua equipe administram e montam a agenda do solar e recebem interessados em conhecer ou realizar algum evento cultural.



Quadros dos fundadores do Solar estão expostos na sala

Os herdeiros e a falta de memória em Natal

Dos descendentes do coronel, restam apenas seis netos e suas famílias. Em Natal, moram Norma Galvão (filha de Oswaldo), João Aureliano, Deryck, Edna e João Batista Medeiros (filhos de João Batista). No Rio de Janeiro, mora Ítala Medeiros (filha de Oswaldo). A família reivindica que a história do avô seja contada nas salas de aulas, que a trajetória dele como incentivador do desenvolvimento seja lembrada pelos natalenses. “Meu avô foi um dos grandes investidores do crescimento de Natal. Hoje ninguém se lembra, nem sabe quem foi” lamenta o neto Deryck.

Os herdeiros netos do Coronel: Deryck, João Batista, Edna e Aureliano Medeiros



Point brasiliense

Centro de gastronomia, lazer e cultura, O Pontão tem clima que remete ao praiano e é ideal para aplaudir o pôr-do-sol e suspirar à luz da lua



Por Camila Pimentel

Fotos: Paulo Lima e Portal
Lazer e Turismo em Brasília

O AR CERRADO E O VISUAL SÓBRIO da capital do país e capital do poder se desfazem quando nos deparamos com as belas paisagens que compõem o cenário naturalmente projetado de Brasília: O Pontão. De bermuda ou paletó, assuntos em torno da política se misturam aos da mais pura banalidade no espaço às margens do Lago Paranoá, no Lago Sul. Local que mostra uma cidade diferente do que todos estão habituados a ver, principalmente na televisão.

Superintendente d'O Pontão, Sandra Campos recebeu a BZZZ para falar sobre o surgimento dessa obra que recebe turistas de todo o mundo. “O Pontão é uma Parceria Público-Privada (PPP), oriunda de uma licitação”, explica. O governo do Distrito Federal realizou licitação para onze pontos da orla de Brasília. Desses, O Pontão é “Pólo 11”, e foi o único que teve êxito. “O Pontão existe há 12 anos, no entanto, contando com dois anos de construção, podemos dizer que são 14 anos de concessão”.

A obra ficou a cargo da Enza Construtora, que ganhou a licitação e realizou toda a estrutura existente hoje. “Era terra nua. Fizemos toda a infraestrutura, rede de esgoto, que é 100% tratada. Também, a iluminação. Vejo O Pontão como um presente para Brasília. Nós buscamos excelência em qualidade no atendimento ao público. O gasto só com manutenção chega a R\$ 300 mil mensais”, destaca.

E o que O Pontão oferece aos visitantes? Além da vista privilegiada do lago e da ponte estaiada com arcos assimétricos, Ponte JK, o lugar oferece bares, restaurantes e programação cultural. “A nossa primeira casa foi a Mormaii. Depois, vieram o BierFass, Soho, Devassa, além do restaurante Manzuá, que está aqui desde o início”, conta Sandra.

Considera que “O Pontão é mais uma insistência, uma vez que é uma área muito grande, de 134 mil metros quadrados, sendo 129 mil metros de área verde e 1200 metros de orla. Temos seis restaurantes, quatro quiosques e recebemos eventos do mundo inteiro. Vários veículos nacionais tiveram o seu lançamento aqui. A vivo Open Hair esteve aqui e foi considerado o melhor evento do mundo pelos organizadores”. Por mês, o polo recebe cerca de 20 mil visitantes. “Atendemos a todas as idades, de 0 a 100 anos”, pontua.

Dos visitantes e clientes, algo em torno de 30% são de estrangeiros. “Tivemos outro dia uma apresentação da embaixada do Iraque. Temos anfiteatro, onde fazemos shows e algumas peças. Este ano, estamos mais voltados para a cultura. Somos um lugar que reúne lazer, entretenimento, gastronomia e cultura. Temos festival de inverno voltado para a cultura e apresentação de capoeira”, revela.

E um lugar às margens do Paranoá não poderia deixar de ser palco da prática de esportes. “Nós apoiamos esportes. Tem clientes que praticam stand up paddle (o surfe com remo que é moda nas praias), skate, mas todos os dias de manhã é palco de corrida, triatlo. Sem falar nas lanchas e nos jet ski, que ficam aportados no píer do Pontão”. Além disso, o Ironman, considerado o evento mais desafiador do triatlo, ocorre no Pontão e a edição de 2014 já está agendada para o próximo dia 6 de abril. Entrada e estacionamento no Pontão são gratuitos, Conta com 1500 vagas monitoradas por câmeras. Aliás, todo o espaço é monitorado por câmeras, garantiu Sandra Campos.



Superintendente d'O Pontão, Sandra Campos diz que ainda existem vagas para novas lojas



Abrindo o leque

A quem interessar, possa, Sandra informa que a administração d'O Pontão está aberta à “comercialização de mais espaço. Recebemos varias propostas e temos algumas engatilhadas: um café e uma champanheria. Ainda tem áreas disponíveis para novos empreendimentos”.



Futuro

Diante de toda a maestria do seu cenário, O Pontão também é palco de enamorados. É lá que casais se encontram pela primeira vez. O clima inspira romantismo para os que marcam o primeiro encontro, o primeiro o beijo, o início de um namoro. Paisagem que, além de ideal para reuniões políticas e de prévias para baladas, inspira o amor.



Serviços:

O acesso ao Pontão é gratuito

Restaurantes:

- BierFass** – cardápio variado, mas com uma receita exclusiva de carpaccio de bacalhau.
- Manzuá** – Sua especialidade é a comida baiana e frutos mar
- Café Antiquário** – Cardápio diversificado, mas o seu forte são pizzas italianas
- Mormai** – Cardápio de comidas leves e saudáveis
- Devassa** - Cervejaria
- Soho** - As Robatas que fizeram a fama internacional do Soho são carro-chefe do restaurante

Quiosques:

Wake | Nestlé | Coco Brasil | Yogoberry

Horário de funcionamento:

Domingo e segunda funciona até meia-noite
Terça, quarta e quinta funciona até à 1h
Sexta e sábado funciona até às 2h
A portaria do Pontão fecha nesses horários, mas os restaurantes ficam abertos até o último cliente.



MIRAÇÕES DAIMISTAS de uma doutrina híbrida

As irmandades em solo potiguar que buscam a construção social em “visões coletivas” produzidas pelo Santo Daime

Por Clara Vidal

É NO LOTEAMENTO CAJARANA, no município potiguar de Nísia Floresta, que o grupo Céu da Arquinha, formado por seguidores do Santo Daime, reúne-se pelo menos uma vez por mês para participar dos eventos previstos no calendário da doutrina religiosa. O Santo Daime, culto cristão que surgiu no Acre e mistura elementos do espiritismo e das tradições indígenas e africanas, ainda é pouco conhecido no Rio Grande do Norte, e quem participa dos “trabalhos” (cerimônias onde se toma o famoso chá) é também adepto da discrição.

Não é tão fácil encontrar o local e se você se perder não terá sinal de celular. “Nós não temos muito interesse em ficar divulgando os trabalhos. As pessoas vêm até nós e estamos de braços abertos para receber qualquer um”, diz Maria da Liberdade Moura, presidente da irmandade. Além do grupo de Nísia Floresta, existe outra comunidade daimista no Estado, a Céu da Flor, perto de um dos destinos mais badalados no RN, conhecido internacionalmente: a praia da Pipa.



Maria Liberdade Moura, presidente da irmandade Céu de Arquinha

Maria da Liberdade conta que o Céu da Arquinha surgiu em 2003, mas só foi oficializado em 2009. Antes disso, na década de 90, algumas pessoas que conheciam o Daime e moravam no Estado já se reuniam para tomar o chá. Atualmente são 20 associados na igreja de Nísia Floresta, ou seja, pessoas que costumam participar das sessões. “No entanto, gente de fora sempre aparece para conhecer os trabalhos, normalmente através de amigos em comum”, explica.

Os trabalhos podem ser divididos em três tipos: cura, concentração e bailado. Em todos, os participantes cantam os hinos da doutrina e tomam o chá. No primeiro, o objetivo é realizar uma limpeza espiritual por meio da bebida. Já o trabalho de concentração é mais silencioso e leva o participante a procurar momentos de auto-reflexão para encontrar o “eu superior”. Os bailados, como o próprio nome diz, misturam danças que acontecem ao som de maracás ou outros instrumentos.

Chá é feito a partir de uma mistura de cipó e folhas

O “vinho da alma”

Também conhecido como Ayahuasca, o chá é feito a partir da mistura de um cipó, conhecido como mairiri ou jagube, e folhas do arbusto rainha ou cacrona. O feitio é o nome dado à cerimônia em que se produz a bebida. Algumas igrejas produzem os próprios vegetais, o que não é o caso do Céu da Arquinha. “Geralmente participamos dos feitos no Ceará”, revela Liberdade.

O chá de gosto amargo era utilizado pelos incas e também por povos nativos da floresta Amazônica como instrumento para experiências no âmbito espiritual. As propriedades alucinógenas causam polêmica até hoje, mas, no Brasil, o uso foi liberado para fins religiosos. A discussão vem desde a década de 80 e os últimos estudos fizeram com que o Conselho Nacional de Políticas sobre Drogas (Conad) regulamentasse o consumo do chá em 2010.

Origem

O Santo Daime surgiu no início do século XX e foi fundado por Raimundo Irineu Serra, também chamado de Padrinho ou Mestre Irineu. Neto de escravos, nasceu no Maranhão, mas se mudou para o estado do Acre, onde começou a trabalhar em seringais e demarcação de fronteiras, quando conheceu o chá. Segundo a tradição, ele teve uma visão com a Virgem da Conceição, Rainha da Floresta, que lhe passou os fundamentos do Daime.

A denominação Daime vem do verbo DAR, e é uma forma de invocação: “Dai-me força, Dai-me luz, Dai-me amor”. Harmonia, amor, verdade e justiça são os pilares referenciais da doutrina que prega a busca pela evolução e autoconhecimento, além da prática de caridade ao próximo.

Raimundo Irineu morreu em julho de 1971, deixando vários seguidores, entre eles Sebastião Mota de Melo. Chamado de Padrinho Sebastião, ele foi responsável por manter e divulgar a doutrina por todo o país.



A cruz que é símbolo da irmandade



Rituais do daime, comandados por Mestre Irineu, reunião homens, mulheres e crianças

Experiências

Os relatos sobre os efeitos do chá são os mais diversos. Muita gente passa mal e vomita, o que pode ser explicado como um processo de “limpeza e purificação” pelos seguidores do Daime. Algumas pessoas têm “mirações”, termo usado para designar o estado visionário que a bebida produz, enquanto outras ficam bastante concentradas e reflexivas.

Talynne Lopes (27), artesã, frequenta o grupo Céu da Arquinha há quatro anos. “Depois de conhecer o Daime, através de amigos em comum, tive uma espécie de “chamado interno”. Para mim os trabalhos são processos de limpeza, tanto fisicamente quanto espiritualmente. Me senti segura e bem recebida desde o início, por isso frequento até hoje”, relata.

Cláudia* (28), jornalista, tomou o chá duas vezes. “Sempre gostei de conhecer diferentes religiões. Estava curiosa e fui com uma amiga conhecer o Daime. Na primeira vez, a experiência foi maravilhosa,

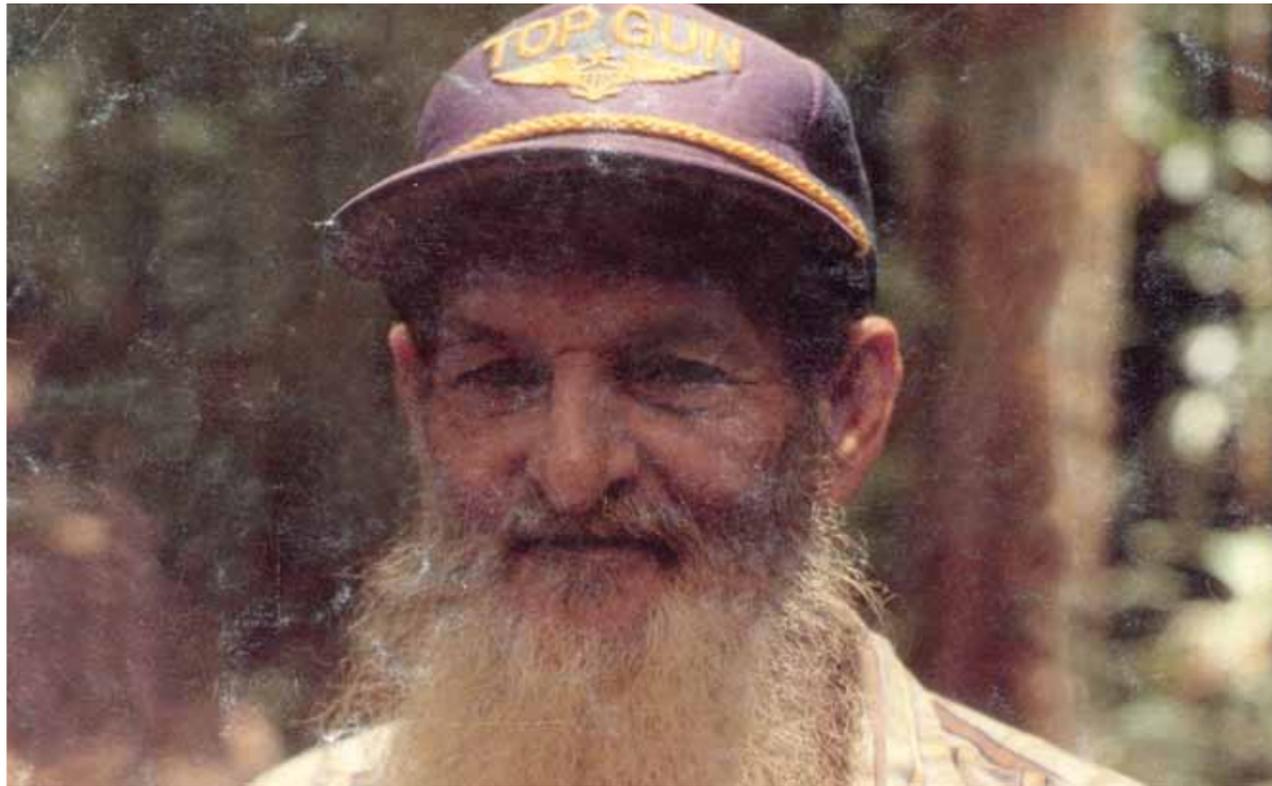
me senti muito bem, mesmo tendo vomitado algumas vezes. Nem vi o tempo passar. Como eu estava numa fase muito boa, lembro que ri muito. Na segunda vez eu estava mais retraída e já não me sentia tão feliz. Foi bom porque me fez refletir bastante. Tomaria outra vez, mas não penso em me prender à religião”, conta.

Paulo Ricardo* (45), administrador, teve o único contato com o chá há 15 anos. “Frequentava um restaurante japonês e um sushi-man, que costumava tomar o chá me falou sobre a doutrina. Fiquei curioso e, como eu estava descobrindo diferentes religiões, resolvi experimentar o Daime. Senti um contato muito forte com a natureza. Era como se eu “viajasse” pelo mar, céu e plantas. Gosto dos princípios da seita, e até tomaria de novo, mas não tenho interesse em seguir a religião e depender disso”.

*Nomes fictícios dos entrevistados que preferiram preservar a identidade.



Ritual do Daime levavárias horas e pode ser de três maneiras, de acordo com a necessidade da pessoa



Sebastião Mota, ou "Padrinho Sebastião", foi o responsável por divulgar o Daime após a morte de Irineu

Abstinência sexual e do álcool

Antes de participar de um trabalho é preciso passar por uma , entrevista com alguém do Daime para entender melhor o significado da irmandade e saber como se preparar. Pessoas que tomam remédios controlados e portadores de problemas cardíacos graves só podem participar com autorização médica e assinar um termo de responsabilidade específico. "Não recomendamos o uso do chá para pessoas com doenças graves, como depressão", diz Liberdade, que afirma nunca ter presenciado qualquer problema provocado pelo uso do chá. Para participar dos trabalhos é necessário se abster de relações sexuais e do uso de bebidas alcólicas ou outras substâncias químicas, por pelo menos três dias antes e três dias depois do ritual. Além disso, é preciso evitar a ingestão de comidas pesadas como carne vermelha.



Indumentária exigida

Indumentária

De acordo com a religião, os trajes simples e discretos são fundamentais para o desenvolvimento do trabalho espiritual. Mulheres devem usar vestido ou saia abaixo dos joelhos e blusa com mangas e sem decotes. Os homens, calças compridas e camisa em cores claras. As cores vermelha e preta devem ser evitadas.

Qualificação para a Copa do Mundo é no Senac!

O Senac oferecerá novos cursos na área de Turismo e Hospitalidade, no primeiro trimestre de 2014. São várias opções para quem quer aproveitar as oportunidades da Copa do Mundo.

Procure o Senac. Botar o seu talento em campo é a nossa melhor jogada!

- Elaboração de cardápios e fichas técnicas
- Culinária para executivos
- Técnicas de cozinha: Massas
- Doces e salgados finos
- Harmonização de vinhos e alimentos
- Técnicas de vendas para garçom
- Informações turísticas
- Qualidade em serviços turísticos
- Guia de turismo - Excursão Nacional



Mais informações:
84 4005.1000
www.rn.senac.br

 facebook.com/rn.senac
 twitter.com/senacrn

O DONO DA BOLA

A pedido da presidente Dilma, Aldo Rebelo disse que desistiu de tentar a reeleição para a Câmara Federal e conduzir a Copa do Mundo até o final

Por **Janaína Amaral**

Fotos: Márlio Forte e Agência Brasil

MINISTRO DE CONFIANÇA DA PRESIDEN-
TE Dilma Rousseff quando o tema é Copa do Mundo Brasil 2014, Aldo Rebelo (Esporte) pode ser considerado o dono da bola. É ele quem decide. A BZZZ, afirmou que o diálogo com a FIFA não é mais problema. Mesmo depois que o Brasil foi chamado à atenção por Jérôme Valcke, o francês que comanda a Secretaria Geral da Federação Internacional de Futebol (FIFA), que disse e depois disse que não disse que o Brasil precisava de um pontapé no traseiro para realizar as obras necessárias ao mundial de futebol dentro do prazo.

Na época, Aldo Rebelo rebateu firme, como um bom nordestino, ao secretário-geral, justificando que o Brasil iria cumprir com os seus compromissos e não aceitaria ter como interlocutor alguém com este viés de críticas. A entidade desfez a frase levando a culpa à tradução. E o diálogo retornou. Dali em diante o tom do Governo Federal com a entidade máxima do futebol mudou e o ministro firmou-se como condutor de todo o processo para tocar a Copa do Mundo da FIFA Brasil 2014.

Como este ano de futebol é também ano de eleições no Brasil, a pergunta que não quer calar: o senhor é candidato à reeleição para deputado federal? Resposta

taxativa: “Não”. Explicou: “Eu não posso ser candidato, porque não tenho como sair do Ministério do Esporte e deixar a Copa do Mundo que eu ajudei a preparar. Recebi o apelo da presidenta Dilma para ficar. Não vou me desincompatibilizar para ser candidato e vou permanecer no cargo até a Copa do Mundo”.

Ainda em 2011, no início das obras do estádio Arena das Dunas, Aldo Rebelo passou a ser o principal defensor de Natal (RN) como cidade-sede. Fez questão de vir à capital potiguar para a instalação da primeira estaca de concreto no canteiro de obras. Na época, uma semana depois do episódio “chute no traseiro”. Ele reagiu às críticas que a mídia do Sul e Sudeste fazia em torno das arenas nas regiões Nordeste e Norte. Disse que a Arena das Dunas seria erguida no prazo, e que seria uma das mais belas da competição e com viabilidade econômica diferenciada para ser centro de evento, comercial e de serviços.

Quem cogitava que Natal seria beneficiada com jogos sorteados para o gramado da Arena da Baixada, em Curitiba, Paraná, que está com as obras atrasadas, o ministro garantiu que “pode tirar essa ideia da cabeça”, porque o estádio estará pronto e apto para receber os jogos da Copa do Mundo.

Simplicidade e carisma nordestinos

A pauta com Aldo Rebelo já estava programada há meses, mas sempre furava diante da agenda intensa do ministro. Mas, na contagem regressiva para o mundial, não dava mais para esperar. Na sua última passagem por Natal, no dia 30 de janeiro, a BZZZ aproveitou ao saber que o ministro almoçava na churrascaria Fogo & Chama, a convite da governadora Rosalba Ciarlini, de frente para o mar da Praia dos Artistas, e a equipe foi até o restaurante, aproximadamente meio-dia. Conversa rápida, já que o voo de volta para Brasília estava programado para as 13h30. Mesmo assim, ele recebeu solícitamente.

Era hora da sobremesa. O garçom chegou com o carrinho apresentando deliciosas guloseimas e perguntou se o ministro aceitava alguma. Perguntou o que tinha. O garçom então falou bolo disso, daquilo, pudim, cremes...e se ele preferisse também teria petit gateau. Aldo Rebelo lobo brincou: “Essa sobremesa petit gateau é francesa. Eu gosto do doce. O doce de Chico do Doce.

Vocês têm?”. O garçom respondeu que o de Chico do Doce, não, mas tinha doce de coco, de mamão, goiaba, caju. A escolha foi pelo doce de coco. Chico do Doce, para quem não conhece, e o ministro conhece, é uma figura querida da cidade potiguar de Currais Novos, e nesse mesmo dia ele foi até o ministro presenteá-lo com um dos seus doces.

No mesmo instante, o ministro olhou para governadora e comentou: “Rosalba, eu gosto muito do doce nordestino. Na minha opinião, nós nordestinos deveríamos valorizar mais e, ao invés de primeiro falarmos em outras sobremesas, devíamos oferecer o nosso doce”.

Nordestino da cidade de Viçosa, a 86 km de Maceió, capital de Alagoas, Aldo Rebelo é filho de vaqueiro, jornalista e apaixonado pela cultura nordestina. Mas foi em São Paulo onde fez a sua carreira política. Lá ele morava. É palmeirense. Foi vereador e, depois, eleito por cinco vezes consecutivas deputado federal. Entre 2005 e 2007, foi presidente da Câmara dos Deputados.



Na Arena das Dunas, o ministro, a governadora Rosalba Ciarlini e o secretário Joacy Bastos (Esporte)

Leitor e admirador de escritores potiguares

Quem acompanha o ministro pelo Twitter (@aldorebelo) observa o carinho e o conhecimento dele sobre o Rio Grande do Norte, sua capital, seu povo e sua história. Durante a entrevista, referendou os elogios que faz a Natal nas mídias sociais e explicou o motivo. “Tenho muitos amigos em Natal. Mas tenho também muito laço com a história da cidade. Aqui é o berço de brasileiros e brasileiras que eu admiro muito. Como Felipe Camarão, Clara Camarão, Nísia Floresta, Almino Afonso, Câmara Cascudo, um dos maiores intelectuais que o Brasil criou até hoje. Eu me criei ouvindo e acompanhando o noticiário do sonho brasileiro de conquistar o espaço, a partir da Barreira do Inferno. Natal e o Rio Grande do Norte sempre me encheram de admiração e boas expectativas”.

Quem ouve Aldo Rebelo falar sobre os escritores e intelectuais potiguares, logo percebe que as frases dele não são frases feitas para impressionar. Uma demonstração da intelectualidade do ministro foi o exemplar do livro que ele presenteou a governadora – “A Pátria de Chuteiras”, de Nelson Rodrigues. Os críticos afirmam que o escritor Nelson Rodrigues foi o escritor brasileiro que leu e releu nosso país pelo campo, pela bola e pelos craques. A edição do livro é do governo federal. Traz uma coletânea dos contos do jornalista e escritor, mais polêmico do seu tempo, sobre futebol, uma demonstração e decisão da iniciativa de Aldo Rebelo de estimular a leitura e fazer uma homenagem ao “anjo pornográfico”, como se intitulava.



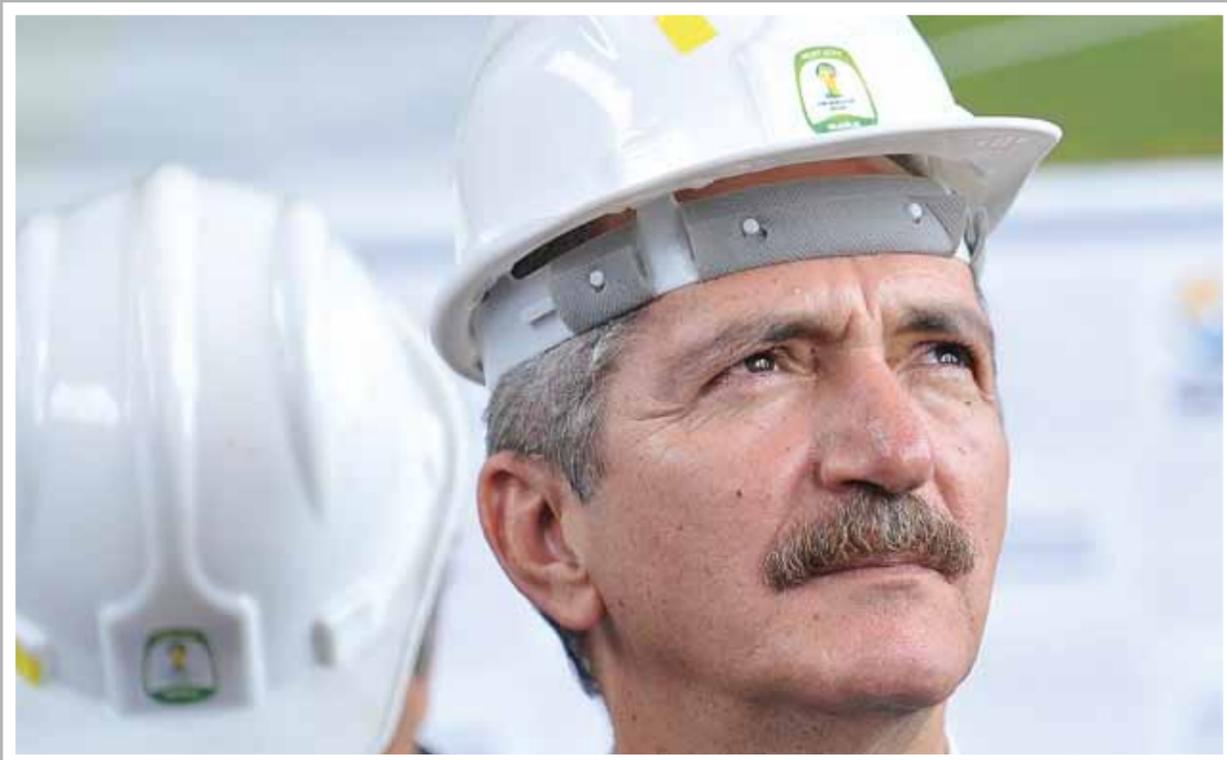
“Na vida, tirando o motorista e o cobrador, o resto tudo é passageiro”

Era 15 de Abril de 2013 e Aldo Rebelo estava em Natal para mais uma visita técnica às obras da Arena das Dunas. Ao invés de políticos, ou amigos, o ministro foi jantar com um empresário local, Gustavo Rocha. O detalhe é que o ramo de Gustavo não tem nada com esporte, ou Copa. A praia dele é outra. É pecuária. Mas Gustavo acompanha o ministro pelo Twitter e foi criando laços e o convidou para jantar. Convite feito, convite aceito.

Pergunto ao ministro o que o faz tão simples, humilde. “Eu sou muito ligado às coisas simples. Nasci na roça, meu pai era vaqueiro em Alagoas. Eu tenho muita ligação com as culturas nordestina e brasileira. Mas não sou avesso à contribuição estrangeira. Acho que eles têm muito a nos oferecer. Sou uma pessoa aberta. Considero que a chave da

felicidade está na humildade. Em você se identificar com suas raízes, com suas origens, com seu povo. Então, eu procuro pautar a minha vida num lema que aprendi com meus amigos, que são motoristas de ônibus e cobradores em São Paulo. Eles sempre repetem o seguinte: Na vida, tirando o motorista e o cobrador, o resto tudo é passageiro”.

Nas redes sociais, Aldo Rebelo diz que gosta de prestar contas do que faz e de conversar com as pessoas. “Tenho conta no Twitter e Facebook e procuro estimular nos ministérios que todos respondam a todos aqueles que procuram alguma informação ligada à nossa atividade. Na semana, uso pouco as mídias sociais, utilizo mais nos finais de semana, que é quando eu tenho mais tempo”, explica.

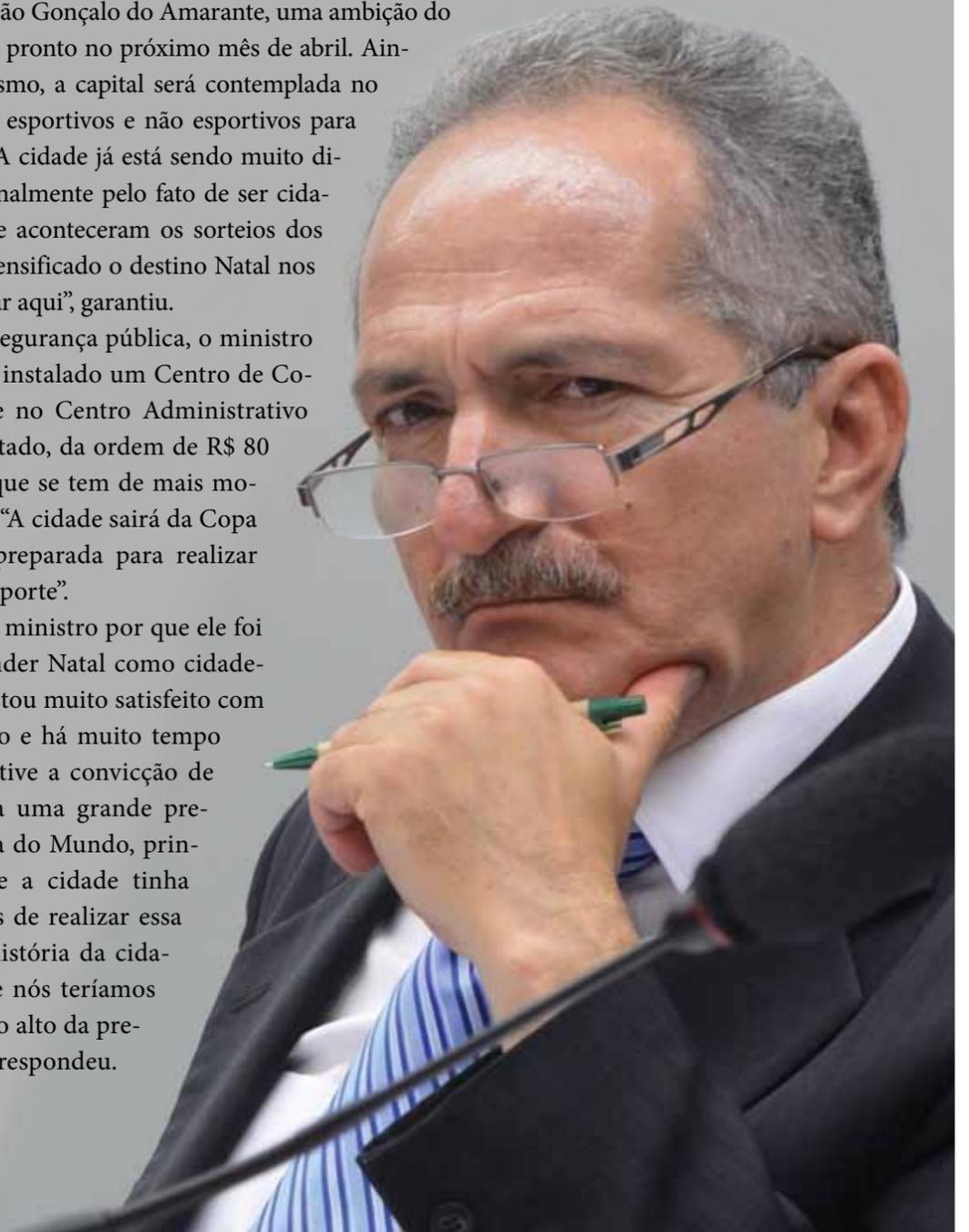


À espera do futuro

Sobre o propalado legado da Copa, que o potiguar vê com descrença, o ministro do Esporte afirma que Natal e o RN já começaram a visualizar os benefícios que o mundial de futebol proporcionará, como a construção do moderno Aeroporto Internacional Aluizio Alves, em São Gonçalo do Amarante, uma ambição do Estado e que ficará pronto no próximo mês de abril. Ainda na área do turismo, a capital será contemplada no destino de eventos esportivos e não esportivos para o mundo inteiro. “A cidade já está sendo muito divulgada internacionalmente pelo fato de ser cidade-sede. Agora que aconteceram os sorteios dos jogos será mais intensificado o destino Natal nos países que irão jogar aqui”, garantiu.

Na área de segurança pública, o ministro informa que já foi instalado um Centro de Comando e Controle no Centro Administrativo do Governo do Estado, da ordem de R\$ 80 milhões, como o que se tem de mais moderno e avançado. “A cidade sairá da Copa do Mundo mais preparada para realizar eventos de grande porte”.

Pergunto ao ministro por que ele foi a primeiro a defender Natal como cidade-sede da Copa. “Estou muito satisfeito com Natal. Gosto muito e há muito tempo de Natal. Sempre tive a convicção de que a cidade faria uma grande preparação para Copa do Mundo, principalmente porque a cidade tinha todas as condições de realizar essa preparação, pela história da cidade. Eu julgava que nós teríamos em Natal um ponto alto da preparação da Copa”, respondeu.



TEMPLO QUE SUCUMBE À CHUVA

Após quatro décadas de história, a Catedral Metropolitana de Natal continua com um grande problema para solucionar: infiltração

Por Tiana Costa

Fotos: Francisco José de Oliveira



OS MODERNOS TRAÇOS ARQUITETÔNICOS, com linhas ascendentes na forma de trapézio, projetados pelo arquiteto Marconi Grevi, rederam à Catedral Metropolitana de Natal vários prêmios, inclusive um internacional. Erguida no centro da cidade, o templo completa 26 anos de inauguração, neste ano de 2014. Aliás, 26 anos de erguido, pois sua história completou 40 anos. A construção foi uma das obras mais longas para serem concluídas no Rio Grande do Norte, por falta de recursos financeiros suficientes.

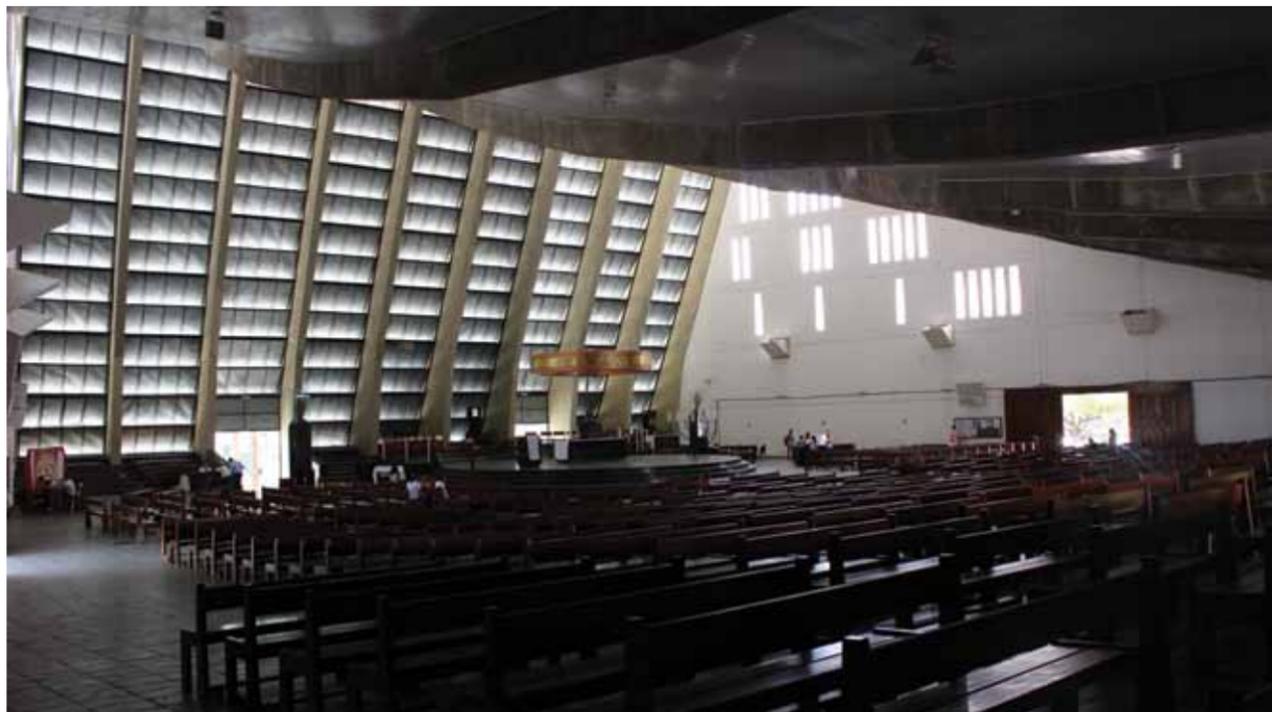
É considerada a maior construção em vão livre do Norte e Nordeste do Brasil, feita em concreto protendido, onde as vigas que dão sustentação são feitas com cabos de aço e permitem que o ambiente seja erguido sem colunas. Monumento de tamanha natureza, foi tombado em 2009 pelo Patrimônio Histórico do Estado, por meio da Fundação José Augusto. Para o arquiteto autor de tamanha façanha, a Catedral “nada mais é que um conjunto de linhas que elevam o homem a Deus”.

A pedra fundamental foi lançada no dia 21 de junho de 1973, pelo então arcebispo metropolitano Dom Nivaldo do Monte. A inauguração veio somente 15 anos depois, em 21 de novembro de 1988, dia de celebração da padroeira da capital banhada pelo Rio Potengi, a quem a catedral é dedicada: Nossa Senhora da Apresentação. Na época, o rebanho da Igreja Católica em Natal tinha como pastor o arcebispo por Dom Alair Vilar, e o bispo auxiliar era Dom Antônio Soares Costa. Tem capacidade para mais de três mil pessoas sentadas. Sua estrutura moderna chama a atenção dos turistas que visitam a cidade.

Beleza à parte, esse tipo de construção só permite que a cobertura do teto seja feita com manta. Na época, utilizou-se a manta asfáltica - impermeabilizante pré-fabricado com a base de asfalto modificado, produto usado para impedir infiltrações, eficiente em altas temperaturas. “Era uma das poucas opções disponíveis na época. Com o tempo, o material foi se desgastando e como tudo, a manta tem vida útil. As infiltrações foram aparecendo” explica o atual pároco da Catedral, padre Valdir Cândido. Durante um tempo, o teto recebeu al-



peço pelo fato de não ter coluna de sustentação e se tratar de uma estrutura muito pesada, então, o produto não serviu. Com a retirada da manta para a colocação do produto, de 2010 para cá o problema de vazamento e infiltrações aumentou consideravelmente. Hoje o teto da nossa catedral está sem proteção, daí o motivo da grande quantidade de goteiras por toda parte, sempre que chove na cidade”, lastima o padre Valdir.



Interior da Catedral Metropolitana de Natal



Teto moderno não suporta os pingos da chuva

Ao assumir o comando da paróquia da Catedral em agosto de 2012, padre Valdir recebeu do pároco que deixava o cargo, padre Aerton Sales, o relatório com dados em busca de solucionar a questão, mas existia uma pendência jurídica com a Engecal. Além de não apresentar êxito no serviço, a empresa não ofereceu nenhuma garantia e foi preciso fazer um acordo para que a Catedral sofresse prejuízo.

Pendência resolvida, o próximo passo foi encontrar uma boa consultoria para ajudar na busca da solução definitiva. Entrou em cena a empresa paulista Proassp, responsável no país por projetos de impermeabilização de grandes obras. “Essa empresa, para se ter ideia, foi responsável pelos projetos de impermeabili-

zação dos estádios construídos para a Copa do Mundo. É uma empresa de renome. Não podemos errar mais uma vez”, assinala o pároco.

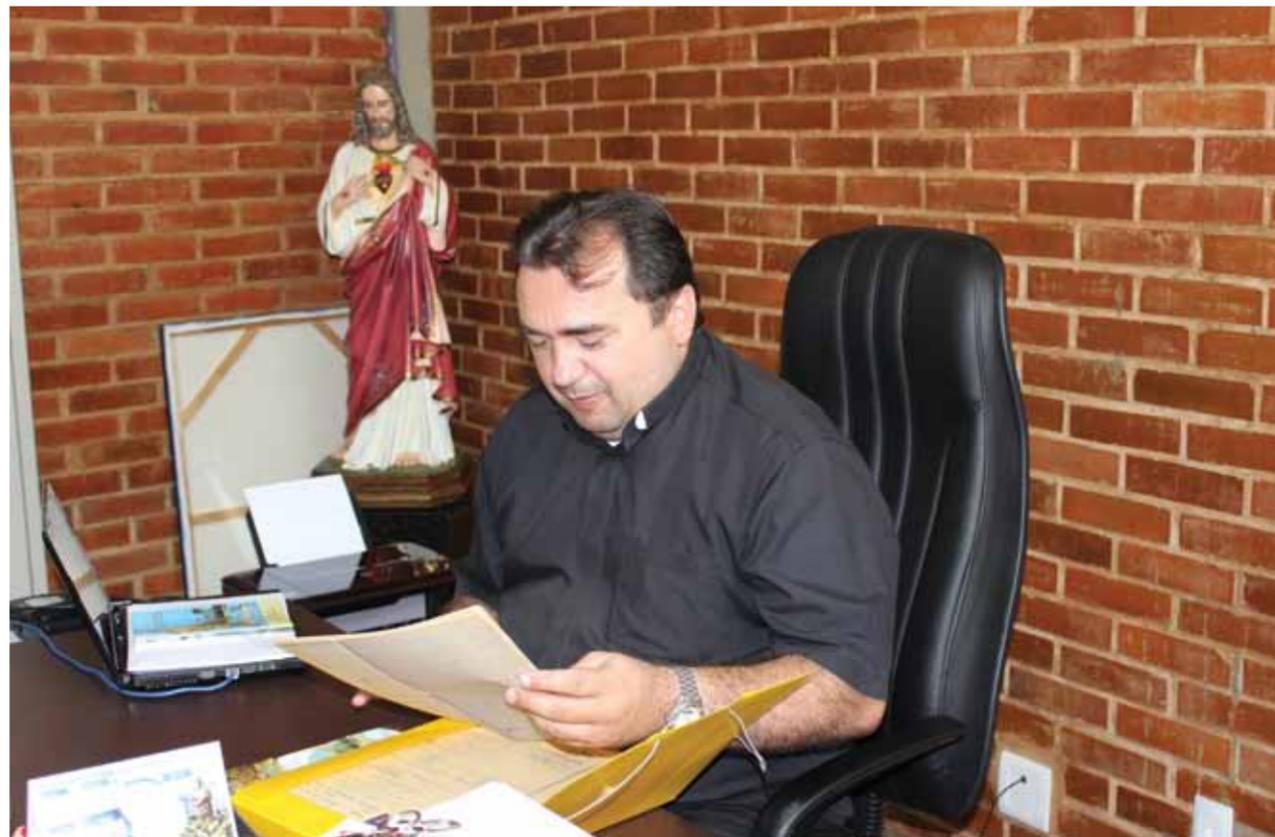
Durante todo ano passado, a empresa se debruçou na análise da questão in loco. Os técnicos levaram em consideração um estudo preliminar feito pelo setor de Engenharia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). A empresa apresentou um relatório apontando todas as falhas existentes, apontando a necessidade de impermeabilização com material de excelência. De imediato foi esclarecido que nenhuma manta tem durabilidade sem prazo de validade. Alguns modelos têm cinco anos de garantia, outros dependem do material empregado.

Solução milionária

No relatório consta uma planilha com valores e opções de manta disponíveis no mercado atualmente que podem ser utilizadas na catedral. “Diante desta colocação, começamos a ver a questão de escolha do material a ser usado e os custos”. A previsão orçamentária para a colocação da manta e resolver totalmente o problema do vazamento gira em torno da cifra de R\$ 1 milhão.

“É um valor que não se consegue de uma hora para outra. Vamos fazer várias campanhas para arrecadar recursos. O pontapé foi dado na festa da padroeira de Natal, em novembro passado. O nosso arcebispo Dom Jaime está empenhado neste problema e determinou que a execução dos serviços fosse iniciada o mais rápido possível, tendo em vista a chegada do período de chuvas”, diz o padre Valdir. Se for preciso, Dom Jaime autorizou a venda de algum imóvel da Diocese para executar o serviço.

“No ano passado fizemos pesquisa de preço, levantamento orçamentário em várias empresas, mas, além do valor, nós só vamos fazer o serviço com um contrato devidamente elaborado, com todas as garantias, para evitar o transtorno que aconteceu no passado”, afirma. A empresa já está definida. A responsabilidade ficará a cargo da Alwitra Brasil, que utiliza produtos aprovados pelas exigentes normas alemãs de construção. Empresa que assina grandiosas obras no país, como o Projac, da Rede Globo. “Já andamos pesquisando e temos informação que o tipo de material usado por essa empresa deu garantia de 10 anos em uma igreja e já está durando mais de 20 anos. Além disso, eles fazem a manutenção caso apareça infiltrações no período de garantia”, comemora. A previsão é de que até o final de fevereiro todos os contratos estejam fechados, para que os trabalhos sejam iniciados.



- Pároco da catedral, padre Valdir Cândido, acredita que agora o problema será solucionado



Arcebispo de Natal, Dom Jaime vê com preocupação o problema do vazamento no teto

Angústia de arcebispo para arcebispo

Arcebispo metropolitano de Natal desde novembro de 2011, Dom Jaime Vieira Rocha vê com grande preocupação o problema do vazamento no teto. “A Catedral Metropolitana de Natal faz parte da vida dos

católicos e está entre nós há 25 anos, no coração da cidade”. Para ele, uma campanha deve ser iniciada com urgência: “Precisamos superar os desafios das infiltrações. Para isso, contamos com a colaboração dos fiéis, de toda a sociedade. Sempre faço esse apelo e tenho recebido

apoio de profissionais engenheiros, que se prontificaram em ajudar”.

Dom Jaime explica que a catedral é a Igreja Mãe e foi idealizada numa época em que a antiga catedral, hoje Igreja Matriz de

Nossa Senhora da Apresentação, tornou-se pequena para corresponder às demandas da vida pastoral, missionária e eclesial da Arquidiocese. “Lembro-me bem quando ingressei no Seminário São Pedro, na década de 60, já se ouvia falar na construção de uma nova catedral. O projeto tinha um estilo bastante diferente, com muitas arcadas, um estilo romano gótico, parecido com o Santuário de Nossa Senhora Aparecida, em São Paulo”.

Recorda que o início da construção demorou e só foi concretizada com o advento de encontros da Igreja, com a perspectiva de receber o Congresso Nacional Eucarístico. “É uma construção imponente, que proporciona durante as celebrações uma visibilidade geral, tanto para os presbíteros como para os fiéis. A Catedral inspira os que a contemplam e proporciona um sentimento de transcendência, de elevação para o alto”, considera.

“Precisamos superar os desafios das infiltrações. Para isso, contamos com a colaboração dos fiéis

Curiosidades:

- No dia em que tiraram as peças que escoravam a Catedral, durante a obra de construção, a estrutura balançou e muita gente que se encontrava no local teve medo e acreditou que o prédio fosse desabar.
- Uma campanha que envolveu toda a sociedade nos anos 70 ajudou a angariar recursos para a obra da igreja. Das ações marcantes na época, uma foi a doação de papel para ser vendido e revertido em verba.
- Muitas pessoas já não acreditavam que o prédio chegasse a ser entregue à população e o fato virou tema de piadas. Os espertinhos que queriam “enrolar” a noiva com a data do matrimônio, diziam “no dia que a Catedral fica pronta, eu me caso”.



Mapa:

- O subsolo do prédio abriga o Centro Pastoral Administrativo da Diocese, onde funcionam o gabinete do Arcebispo, a cúria Diocesana, a sede da Paróquia da Catedral, além da coordenação de diversas pastorais e movimentos da Diocese.



Capela abençoada por João de Deus:

- A capela do Santíssimo Sacramento, localizada na cripta da Catedral, foi inaugurada pelo Papa João Paulo II, no dia 13 de outubro de 1991, por ocasião da realização em Natal do XII Congresso Eucarístico Nacional.



Detalhe:

- O altar e toda a área destinada à parte litúrgica da catedral foram projetados por Claudio Pasto, um arquiteto conhecedor da vida religiosa.

A antiga Catedral de Natal:

- Antes da Catedral Metropolitana, por muito tempo chamada Catedral Nova, a matriz era a Igreja de Nossa Senhora da Apresentação, situada na Praça André de Albuquerque, no bairro de Cidade Alta. Com o crescimento da cidade, de seus habitantes e das ações da igreja, a catedral ficou pequena. No final da década de 60 surgiu a ideia de se construir um templo mais amplo para abrigar as necessidades da Arquidiocese. A concretização só aconteceu na década de 70.

HORÁRIOS DE MISSAS DA CATEDRAL:

Domingo - 7h, 11h e 19 h | Segunda à sexta - 8h, 11h e 16h30 | Sábado - 11h e 16h30
Observação: a catedral é aberta para visitação, diariamente, das 8h às 18hs.

Eu voltaria...

Potiguares adeptos de boas viagens compartilham os lugares que foram e que merecem uma segunda visita



Em 2011, fizemos uma viagem à França que apelidei de Big Brother Paris. Um Carnaval com intensa convivência de um novo bloco, um novo núcleo familiar na rua.

Sob as baixas temperaturas de fevereiro, dormir, acordar, planejar passeios, ir, não ir, ceder e curtir tudo junto é uma prova de fogo para uma excursão com nove pessoas. Integrantes de quatro a sessenta anos.

Para mim, um novo olhar através das impressões das crianças e dos jovens companheiros. Louvre, Torre Eiffel, Museu dos Inválidos, Arco do Triunfo e

para não dizer que foi só cultural, EuroDisney. Jogar futebol no corredor do hotel também valendo. O receio que as crianças não “aproveitassem” o velho mundo logo desmentido.

A fria Paris cenário para novos vínculos saboreados com fondue e raclette. Foi como a primeira vez na cidade luz. Desse Big Brother não restaram eliminações. Pelo contrário. O gostinho de quero mais. Tanto que o receio de repetir foi maior do que vale a pena viajar de novo. Aquele medo de perder o encanto da primeira vez. Mesmo que nem tão primeira assim.

Londres

Getúlio Soares, cabeleireiro e blogueiro

Voltaria a Londres, como eu já voltei várias vezes, pela sua diversidade cultural, pelos seus restaurantes, e pela família real é claro! Kkkk. O bom de Londres é que você tem de certa forma segurança nas ruas e o antigo convive com o moderno numa boa, I Love London.

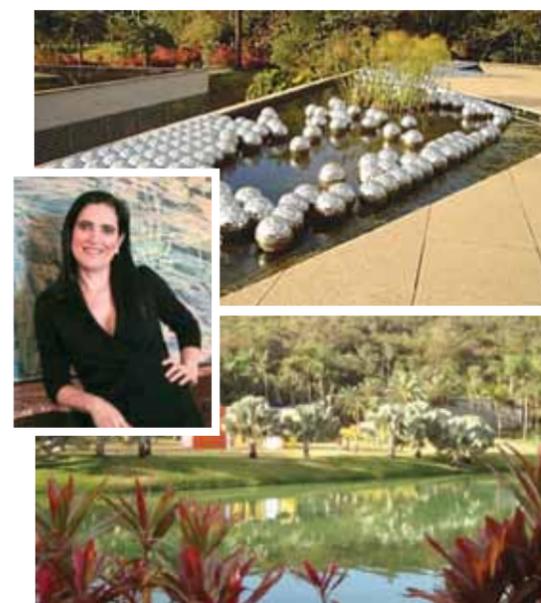


INSTITUTO INHOTIM - MG

Marília Bulhões, artista plástica, de Washington D.C

Embora tenha visitado lugares com belezas e culturas muito interessantes, eu voltaria a visitar a nossa jóia cultural, o INSTITUTO INHOTIM onde é a sede de um dos mais importantes acervos de arte contemporânea do Brasil e considerado o maior centro de arte ao ar livre da América Latina. Está localizado em Brumadinho (Minas Gerais), uma cidade com 30 mil habitantes, a apenas 60 km de Belo Horizonte.

Visitei na companhia de minha filha Juliana. Nos encantamos e recomendamos como um programa imperdível e, no nosso rico Brasil





Cuba

**MURILLO FELINTO,
Sec. Adjunto de Turismo**

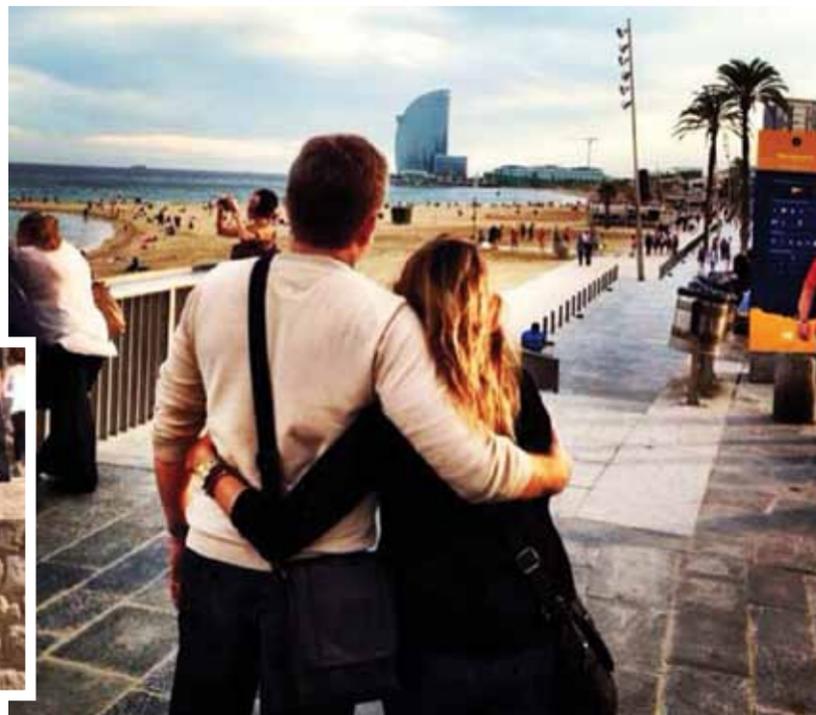
Voltaria a Cuba, apesar da decadência do sistema político em Cuba você se sente um personagem de uma novela de época, você vive o momento da história, o momento da mudança, o mar de cuba e as opções de lazer são fantásticos, além de uma hotelaria de primeiro mundo. Acho que quem tiver oportunidade não deixaria de conhecer Cuba neste momento histórico.



Barcelona

**Ricardo Bittencourt,
médico cardiologista**

“Eu voltaria a Barcelona, na Espanha. Bela cidade, limpeza impecável, trânsito muito tranquilo, litoral belíssimo, comércio agradável de frequentar e programa cultural de muito bom gosto, entre outras”



Ricardo e a namorada Renata Teles

Santuário de Fátima

**Thaíza Barros,
nutricionista**

Eu volto ao Santuário de Fátima, em Portugal, quantas vezes puder, pela manifestação da fé.



Londres

Jota Oliveira, jornalista

Conhecia Londres de duas viagens rápidas daquelas de no máximo cinco dias, visitando pontos turísticos, em city tour, restaurantes e musicais, aquele programa de turista. Da última vez não, fui noutra, para temporada de curso de Inglês, morando numa casa tipo república dividindo com outras pessoas, que nunca tinha visto. No curso também convivendo diariamente com gente de várias nacionalidades, o que foi incrível. Enfim, tudo era diferente desde convivência,

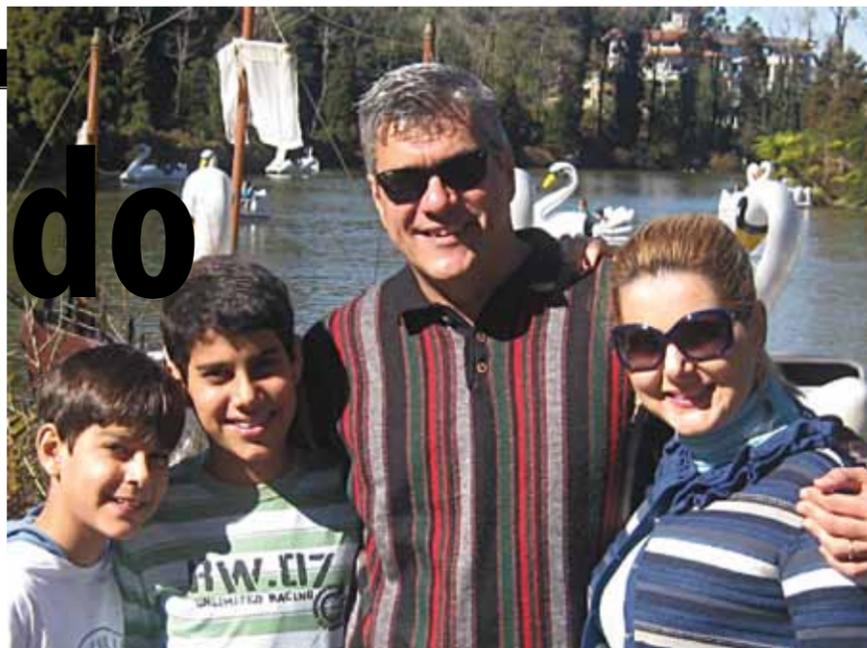
idioma, me virar na locomoção e orientação do metrô, como ir para a escola, academia, encontrar amigos... Nessas virações foi quando fui conhecendo e sentindo a cidade e os seus habitantes que tem um mix de raças. Também começando a admirar os costumes, desde a pontualidade, a individualidade respeitosa das pessoas que foi o que mais me impressionou. A maneira como vivem sem se importar com os outros. Enfim, uma cidade que adorei! Voltarei e se pudesse moraria



Gramado

**Augusto Azevedo,
Promotor de Justiça do RN**

“Fui, voltei e voltarei sempre que Deus permitir. Lugar romântico (a dois...), clima frio (só o clima), restaurantes top, passeios lindos e aura familiar.”



Portugal e Paris

Ana Célia Cavalcanti, engenheira e blogueira

Paris é uma cidade linda, porque você respira história, porque você sempre encontra algo novo, porque a cada vez que você volta Paris lhe surpreende mais. E, porque me apaixonei por ela!



Em Portugal, além da beleza espetacular que a natureza proporciona (paisagens de tirar o fôlego!), tem restaurantes e hotéis fantásticos, vinícolas maravilhosas e um povo tão amigável que parece que estamos em casa!



Revista **Bzzz**.com



ACESSE O PORTAL REVISTABZZZ.COM
E FIQUE BEM INFORMADO COM
NOTÍCIAS EM TEMPO REAL



O Site da Revista Bzzz chegou para ficar! Prosperar. Estamos na webspace para oferecer a você leitor o melhor de nosso conteúdo, com atualizações de informações que surgirem em Natal, no Rio Grande do Norte, no Brasil e no mundo.



Anticorrupção AGORA É LEI



A nova legislação entra em cena para punir empresas por fraudes. Mas, ainda falta definir regras para que empresas possam prevenir atos

Por Bárbara Hanna

A SOCIEDADE BRASILEIRA PASSOU a contar, a partir deste início de 2014, com um novo instrumento para combater a corrupção no país. Entrou em vigor no último dia 29 a Lei 12.846, mais conhecida como Lei Anticorrupção. Voltada para pessoas jurídicas, a norma chegou para reacender o sentimento de esperança na busca por mudanças desejadas pela sociedade, principalmente após os protestos que se iniciaram em junho de 2013.

Antes de entrar em vigor, a Lei passou por uma longa tramitação. No início de 2010, a Controladoria Geral da União e o Ministério da Justiça, com o apoio da Advocacia Geral da União (AGU) e da Casa Civil da Presidência da República, encaminharam ao Legislativo o projeto de lei sobre criminalização da pessoa jurídica por atos contra a Administração Pública, o chamado PL 6826. Em abril de 2013, o projeto de lei foi aprova-

do por unanimidade na Câmara e em junho, sob a pressão das ruas, passou também no Senado. Em agosto do mesmo ano, a lei foi sancionada pela presidente Dilma Rousseff e publicada.

Por mais que seja direcionada a pessoas jurídicas, a norma é considerada um grande avanço na luta contra a corrupção. A partir de agora, as companhias deverão realizar monitoramento interno e rigorosa atenção aos contratos com empresas terceirizadas. Em entrevista a BZZZ, o advogado da área civil Miguel Manente, do Loeser e Portela Advogados, diz acredita que a norma vem para preencher lacunas sobre o tema no setor empresarial. “A proposta da legislação é preencher um vazio que existia em relação à corrupção. O punido agora será a pessoa jurídica que se beneficia com o ato ilícito”.

Com a nova Lei, as companhias deverão ficar atentas com as atividades de seus funcionários, visto que uma das principais exigências diz respeito à responsabilidade objetiva na ocorrência de atos de corrupção. Isto é, o empresário não poderá utilizar o argumento de desconhecimento da postura ilícita de seu funcionário. “A empresa sob suspeita será investigada através de um processo administrativo que deve ser instaurado. A multa à pessoa jurídica pode chegar a 20% do faturamento do exercício anterior”, alerta Manente.

Para evitar transtornos, surge a necessidade da pessoa jurídica monitorar os funcionários, pois ainda que ela individualmente não tenha culpa, irá sofrer sanções. Com isso, a tendência é um ar de boas atitudes e conduta ética na companhia, a contar que a ideia não é apenas punir depois do ato ocorrido, mas sim prevenir más condutas. “As empresas devem criar mecanismos de prevenção e criar ferramentas para coibir a prática de ações ilícitas, com o chamado compliance, que é o conjunto de ações que visam observar as normas implantadas nas empresas. Portanto, deve-se treinar os funcionários, continuamente, para que todos estejam engajados contra o ato ilícito”, explica o advogado.



Advogado Miguel Manente acredita que a Lei preencherá lacunas

A nova legislação brasileira tem semelhanças com tratados internacionais, como a americana FCPA (ForeignCorruptionPracticeAct) e a britânica BA –BriberyAct. Para Miguel Manente. O Brasil poderá dar um salto significativo em rankings que medem a corrupção nos países. “O país é avaliado como bastante corrupto em rankings pelo mundo, mas com a nova Lei isso pode mudar e, assim, empresas de outros países poderão ter uma confiança maior para negociar com companhias brasileiras”, finaliza Miguel Manente.

Efeitos positivos

Presidente do Sindicato das Indústrias de Bebidas e Águas Minerais do RN (SICRAMIRN) e diretor da Água Mineral Cristalina de Natal, o empresário potiguar Djalma Barbosa Júnior entende que a nova Lei pode contribuir no processo de avaliação dos funcionários. “Um das grandes preocupações por parte do empresário é conhecer sua equipe de trabalho e fazer com que tenhamos um total controle das atividades dessas pessoas no âmbito operacional”, reconhece.

Para o empresário, as empresas deverão ficar atentas às condutas e atividades dos funcionários para evitar problemas. “As empresas deverão avaliar continuamente os colaboradores envolvidos através de suas competências, habilidades e atitudes”, atenta.

Ainda segundo Djalma, “diante das mudanças impostas, é necessário, urgentemente, que todos os empresários monitorem o clima organizacional da empresa e estabeleçam índices de confiança pra uma avaliação continua. Sendo assim, poderá se manter uma gestão eficaz e eficiente”.

Empresário Djalma Barbosa Júnior acredita que a lei irá ajudar na avaliação dos funcionários

O Brasil no ranking internacional dos países mais limpos

O ranking que mede os países considerados mais limpos ou livres, divulgado no final do ano passado pela ONG Transparência Internacional, expôs a queda do Brasil em três posições, com relação ao ano de 2012. O país ocupava a 69ª posição na tabela que inclui 177 países, agora está em 72º lugar, bem atrás de vizinhos como Uruguai, na 19ª posição, ou o Chile, na 22ª.

O ranking é feito pela ONG, com sede em Berlim, Alemanha, por meio de pesquisas com entidades da sociedade civil, agências de risco, empresários e investidores. Na pesquisa, pergunta-se qual a percepção que se tem sobre a transparência do poder público. Depois, a tabela é elaborada através de uma pontuação que vai de 100 (menos corrupto) a zero (mais corrupto). O Brasil obteve 42 pontos.

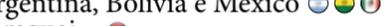
Os países menos corruptos:

1º lugar: Dinamarca e Nova Zelândia 
3º lugar: Finlândia e Suécia 
5º lugar: Noruega e Cingapura 

Os países mais corruptos:

172º lugar: Líbia 
173º lugar: Sudão do Sul 
174º lugar: Sudão 
175º lugar: Afeganistão, Coreia do Norte e Somália 

Os países latinos:

19º lugar: Uruguai 
22º lugar: Chile 
49º lugar: Costa Rica 
63º lugar: Cuba 
72º lugar: BRASIL 
83º lugar: Peru 
94º lugar: Colômbia 
102º lugar: Equador 
106º lugar: Argentina, Bolívia e México 
150º lugar: Paraguai 
160º lugar: Venezuela 
163º lugar: Haiti 

FONTE: O GLOBO

ANÚNCIO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Wellington Fernandes
Arquiteto



ARTE DA TERRA

Peças de artesanato misturam elementos naturais e valorizam decorações

O TRABALHO MANUAL imprime personalidade aos objetos e conquista cada vez mais espaço e importância, sobretudo para o turismo. A tendência é encontrar peças artesanais na valorização de ambientes, tanto de maneira estética como cultural. Os pontos turísticos, com suas histórias e elementos arquitetônicos ou naturais, es-

tão sempre acompanhados de espaços de venda de objetos feitos por pessoas da região e vendidos como lembrança da nossa cidade ou Estado.

O Rio Grande do Norte tem artistas que desenvolvem trabalhos que chamam a atenção pelo valor estético. Há desde chaveirinhos e quadros a cerâmicas e também esculturas (grandes painéis) ela-

borados com objetos rústicos. São elementos brutos como a pedra, o barro e a madeira, transformados nas mais belas peças de arte.

O artista plástico Aldo Soares é um dos nomes de destaque do Rio Grande do Norte. O seu trabalho tem alcançado grande projeção, que vai desde potiguares a turistas de toda parte do mundo, arquitetos e decoradores, que usam suas peças para enriquecer ambientes.

Como exemplo, os trabalhos feitos para os restaurantes da rede Camarões, do Midway e o de Ponta Negra, além do regional restaurante Matulão. O trabalho mais recente, ainda em construção, no qual usa elementos de barro e madeira, está sendo montado para o motel Roma Praia. Ao entrar, o cliente irá se deparar com um painel rústico, com elementos regionais e iluminação indireta e expressiva.



Artista Aldo Soares mistura materiais regionais para criar peças que conquistam de potiguares a estrangeiros



As peças do artista vão desde quadros decorativos em madeira, montados e pintados com elementos de reaproveitamento, a peças recolhidas 100% do que são descartados e outros aproveitados de marcenaria, que teriam um destino sem uso.

Artista multifacetado, Aldo Soares também trabalha a pintura em cerâmica. Algumas peças deixam à mostra o barro na sua forma mais natural, caixas em madeiras garimpadas e quadros em cenas típicas do interior do RN.

Sem dúvida, as peças artesanais representam uma lembrança viva, um objeto pessoal, pensado com mais carinho. É a história de um momento ou sentimento eternizada, ou, muitas vezes, a materialização de uma expressão cultural.



DIA DE FLASHES

Fotos: Arquivo pessoal

Mulheres chíquimas e cheirosas se reuniram em almoço no premiado Belini Pães e Gastronomia, no último dia 29, para celebrar o aniversário do festejado fotógrafo Paulo Lima, na capital brasileira. Paulo é o fotógrafo preferido dos grandes eventos da sociedade brasiliense por políticos, como o senador José Agripino (DEM) e a esposa Anita Catalão Maia, o ministro Garibaldi Filho (Previdência), o senador Paulo Davim (PV), etc e mais.



O aniversariante ladeado por Marisa Junqueira, Benigna Venâncio e Carmen Minuzzi



asdfsdfas



Patrícia Viçosa, Rita Márcia Machado, Elizabet Campos e Eliana Pimentel



asdfsdfas



Idair Bastos, Gertrud Mathias, Elaine Caldas e Maria Olímpia Gardino



Mônica Cruz e Luziana Navarro



asdfsdfas



Irene Maia, Aurinete Leite e Jacira Abrantes



asdfsdfas



Estupidamente GELADA



sgs dfgsdg sd

Lugar único, proprietário singular, no litoral norte do RN, o bar com visão paradisíaca para as praias de Tabatinga e Búzios e cerveja sempre “mofada” compensa o estilo “abusado” de ser atendido

Por Heitor Gregório

Fotos: Leila Florêncio

Espaço atraente, no alto da falésia, ar puro, piso de areia, golfinhos exibindo acrobacias no mar, ambiente descolado, limpo e organizado. A cerveja está sempre estupidamente gelada. Ou melhor: “no grau”. Opa! “nugrau”. Os petiscos, deliciosos, com destaque para os pastéis – crocantes – e o camarão, grande, na manteiga ou alho e óleo. Este lugar tem um nome que destaca cada item do cardápio: NUGRAU.

Ah! Quem for cliente de primeira viagem não pergunte pelo cardápio. Pergunte apenas o que tem de bom para beber e petiscar. Se perguntar pelo cardápio, ouvirá do seu único garçom, que é o proprietário do bar, Douglas: - “Está falando com ele”. Sua primeira impressão é de assustar. Mas, com paciência vai-se descobrindo uma pessoa inteligente e agradável. Seu humor ácido às vezes espanta clientes. E quanto não está para gentilezas, então. Todavia, conquista muitos, que há anos frequentam o bar e se divertem com o “mau humor” do cardápio. Ou melhor, do Douglas.

Com uma das vistas mais bonitas do litoral potiguar, encrustado nas falésias da praia de Barra de Tabatinga, município de Nísia Floresta, o bar nasceu há 25 anos do espírito empreendedor de Douglas Irajá de Moura, um apaixonado por praia. “Sou de Tabatinga, natural de Assu (município do Vale do Assu)”, responde quando alguém pergunta sua naturalidade.

Formado em Educação Física, casado com a assistente social Concita, que comanda a cozinha do espaço, Douglas largou o trabalho em 1988 para morar na praia e montar o bar. Sem papas na língua, diz sem sorriso: - “O Nugrau não foi feito para turistas, pois fidelizamos os nossos clientes, que em sua maioria são natalenses”, diz o “abusado” (rsrs) proprietário. Mas, pode acreditar você que é turista, vale a pena enfrentar esse “abuso” e se esbaldar em tudo no grau.

Seu amor por Concita recebeu as bênção de Deus exatamente na pequena capela de Nossa Senhora de Fátima, a menos de 100m do bar. Também há exatos 25 anos. Portanto, dupla comemoração de Bodas de Prata. Primeiro bar com piso de areia das praias potiguares, os cuidados são exigentes para manter os grânulos impecáveis: - “Tudo que sai para as mesas, vai com a lixeira, que chamamos de cemitério. Sempre fazemos a manutenção, afinal é o nosso piso (areia)”, diz com um raro sorriso de bom humor. Os banheiros também fogem ao padrão de masculino e feminino. Para eles é “NÚ”, e para elas, “NUA”.



O cardápio

Os pratos, ou melhor, petiscos, deliciosos –pode saborear sem moderação –, têm preços que variam entre R\$ 18 e R\$ 45. São unicamente em formato de petiscos, elaborados por Concita e mais quatro funcionários. Pode pedir sem medo de errar: pastéis de queijo, carne de sol, camarão e cação. Também: ensopado de aratu, as inigualáveis tapiocas (polvo, camarão, carne de sol, vatapá e bacalhau). Não dá para sair sem antes se deliciar com o camarão ao alho e óleo. Ou na manteiga. É só pedir ao “cardápio”, com toda gentileza, que ele pode atender. Preste bem atenção: pode. Quem optar por uma Cioba frita, acompanhada de salada de ovo de codorna, palmito, azeitona, tomate e alface, é ter paciência de esperar que será recompensado. Isso, claro, se no momento estiver disponível no “cardápio”, pois ele não abre mão do produto fresco.

Para beber ou refrescar, além da cerveja “nugrau”, tem opções de caipifruta (vodca com variadas frutas), caipirinha ou caipirosca (com vodca e limão). De sobremesa, ah, essa sobremesa: Palha Italiana. Indiscutivelmente única. Tudo apresentado em um cardápio bem personalizado.

Devido a constante “falta de segurança pública”, Douglas decidiu não mais abrir nas noites de lua. Pena. Faz uma falta danada. “Quando alguém aqui precisa da polícia, geralmente a viatura não está com combustível”, reclama da alarmante situação de insegurança que vive as polícias (Civil e Militar) do Rio Grande do Norte. E a população a mercê da crescente bandagem.



Detalhes

Chama a atenção dos clientes “Nugrau” o osso de baleia que fica na entrada. Foi um presente do cliente Rubens Barros, há mais de 20 anos. Também, os dois tipos de molho de pimenta denominados Fátima Bezerra e Gesane Marinho. “O molho mais forte é Fátima, que é deputada federal (PT-RN), e o mais fraco é Gesane (PSD-RN), por ser deputada estadual”, explica Douglas, dessa vez liberando um vasto sorriso. Quase gargalhada.

E conseguimos arrancar dele projetos futuros: “Sou realizado com o que sou e tenho, mas pretendo construir uns chalés aqui em Tabatinga, para alugar e complementar minha renda”. E que vejam logo os chalés, com o mesmo charme e a mesma simpatia “nugrau”.

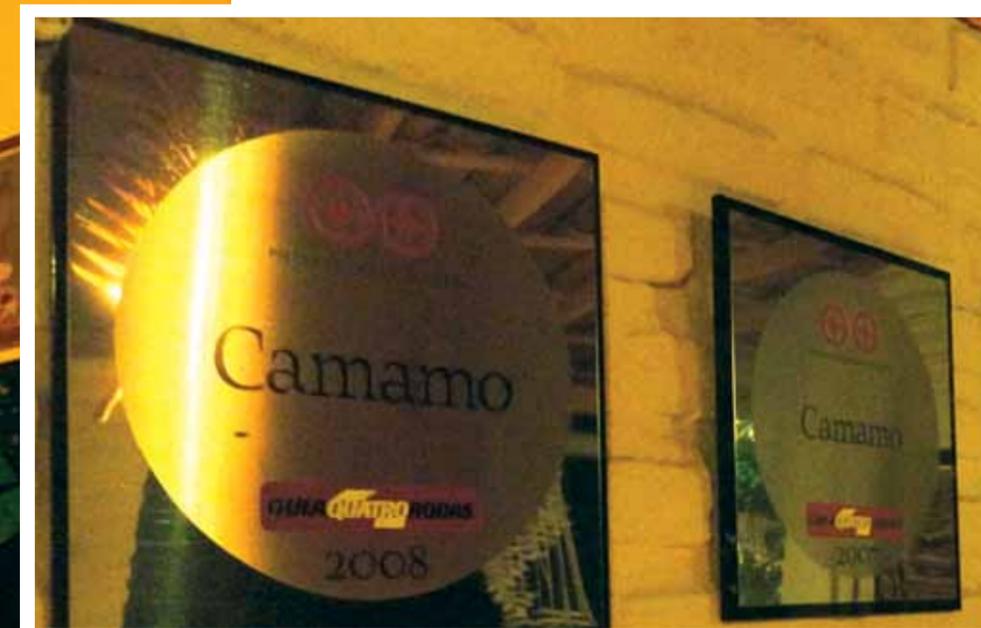


Só por PRAZER

Autodidata, chef Tadeu Lubambo comanda o Camamo, em Tibau do Sul, considerado pelo Guia 4 Rodas um dos cinco melhores restaurantes do Brasil

Por Alice Lima

Fotos: Maria Eduarda Mello



Restaurante Camamo está há anos entre os melhores do Guia Quatro Rodas

MAIS QUE UM EXPERIÊNCIA gastronômica, quem vai ao restaurante Camamo, em Tibau do Sul, encontra um ambiente totalmente diferente do habitual. Se fazer o cliente se sentir especial é o objetivo do chef Tadeu Lubambo, o fim é exatamente o esperado. Imagine que no meio de uma das mais lindas praias do Nordeste, um experiente chef, eleito um dos cinco melhores do Brasil pelo Guia 4 Rodas, o receberá para contar histórias e oferecer um menu chamado Confiance (confiança). Personalizado, criado no dia e com tudo fresco, exigência de Lubambo.

É assim que o cardápio vai além dos seis pratos degustados ao longo da noite. Há a conversa, o acolhimento, quando os casais - no máximo três por noite - descobrem um pouco da vida de um personagem lendário. Ele está bem ali, à frente, com um drink na mão, a barba branca que revelam os 66 anos de vida, a fala mansa e desinibida, e o sorriso enigmático e de deboche inofensivo.

A personalidade de Tadeu Lubambo, pernambucano que foi fotógrafo, montou o famoso restaurante Beijupirá em Pernambuco e há 15 anos resolveu morar na praia é, sem dúvidas, um dos pratos principais. A grande vedete mesmo para deixar uma área de lazer acolhedora, agradável, para descansar e relaxar, é sem dúvida o verde, a sombra das árvores, flores no jardim, forração natural.



Antes de começar a servir o menu, a conversa com o casal

Duas artes, dois prazeres: da fotografia à gastronomia

Antes de ser chef, Tadeu era fotógrafo da Revista Manchete, que ficou famosa principalmente pelas belas fotos. Um dos grandes parceiros de reportagens era o atual colunista de O Globo Ricardo Noblat. Costumavam travar boas discussões, segundo Tadeu, porque o que sempre quis era o prazer. E, às vezes o que soa belo e poético, conflita com o trabalho diário e puxado. E com esse jeito Lubambo de ser, conseguiu estar entre os cinco fotógrafos mais requisitados do Brasil na época.

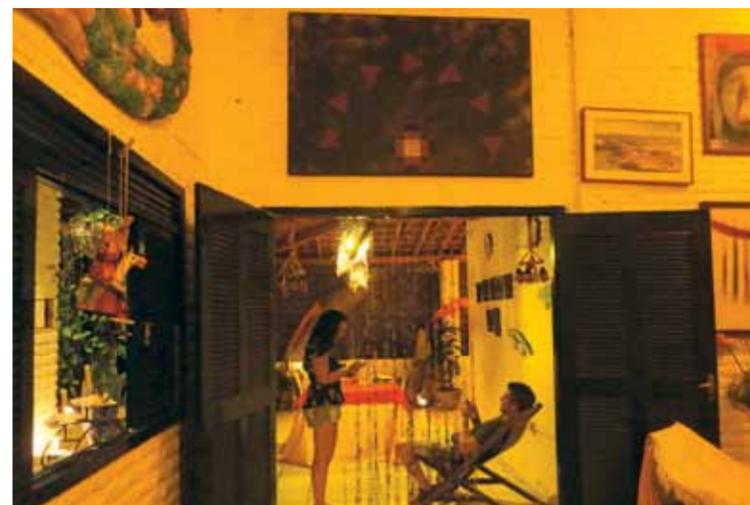
A relação com a gastronomia começou aos 15 anos de idade. Tadeu ganhava metade um salário mínimo para trabalhar em um restaurante de Olinda. Para conquistar uma moça, fingiu entender da arte de cozinhar. Foi testado e aprovado. Se o termômetro para o seu talento na cozinha também for medido pela quantidade de conquistas amorosas, não há dúvidas de sua desenvoltura, pois Lubambo está no 8º casamento.

Quando saiu da Manchete e abriu o famoso restaurante Beijupirá, em Pernambuco, na década de 90, ganhou muita fama e dinheiro. E assim viu seu objetivo principal de vida ir embora. O de viver por prazer. Sem ele, jamais. Por isso nunca gostou de fazer as fotos seguindo pautas e não quis mais cozinhar por obrigação. Mudou-se para o litoral potiguar há 15 anos e o restaurante de Pernambuco ficou com a sexta esposa. Expandiu-se e até hoje é um grande sucesso da terra do frevo. Parada obrigatória para turistas.

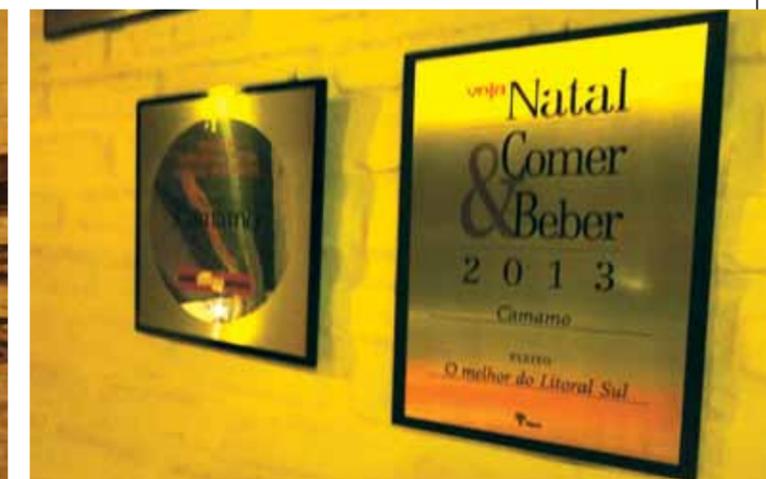
Com o seu plano de vida, de não levar as esco-

lhas profissionais como obrigações apenas, conseguiu conciliar gastronomia e fotografia e, naturalmente, suas prioridades foram aparecendo. Sobre todas elas, a felicidade diária sempre esteve presente.

A prioridade atual de Tadeu é a filha de 9 anos. É para ela que dedica todos os seus dias. “O que eu gosto mesmo é de levá-la à praia e brincar. Faço minhas criações gastronômicas, mas quem mais executa é Ninha. Eu trato de receber, conversar, dividir histórias e fazer amigos. Isso eu adoro”, explicou o chef, que também tem outras duas filhas recifenses, cujas fotos estão expostas na sala.

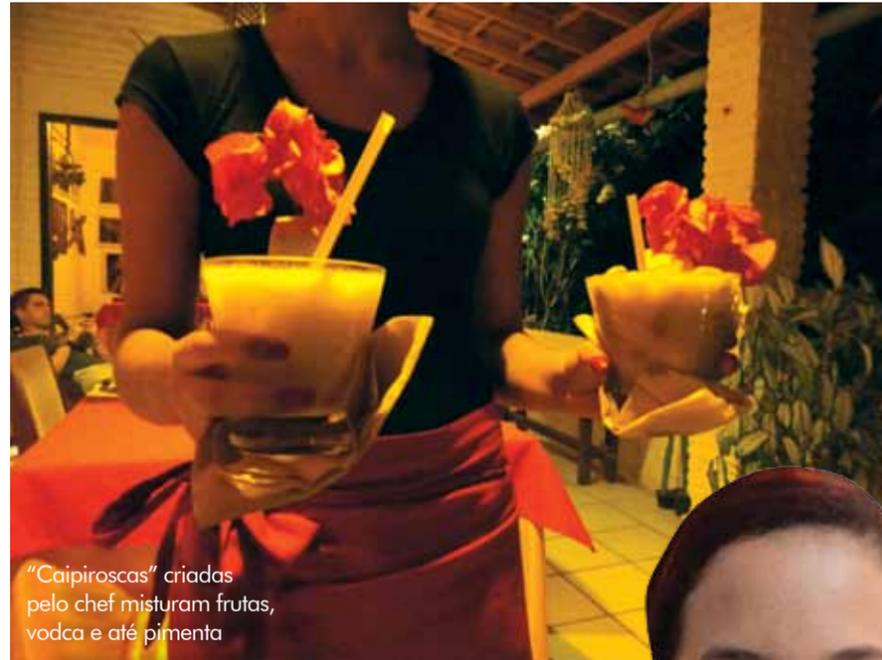


Por todos os lados da casa, objetos coloridos e artesanais decoram os ambientes





Para receber os clientes, o Camamo está sempre iluminado



"Caipiroskas" criadas pelo chef misturam frutas, vodca e até pimenta



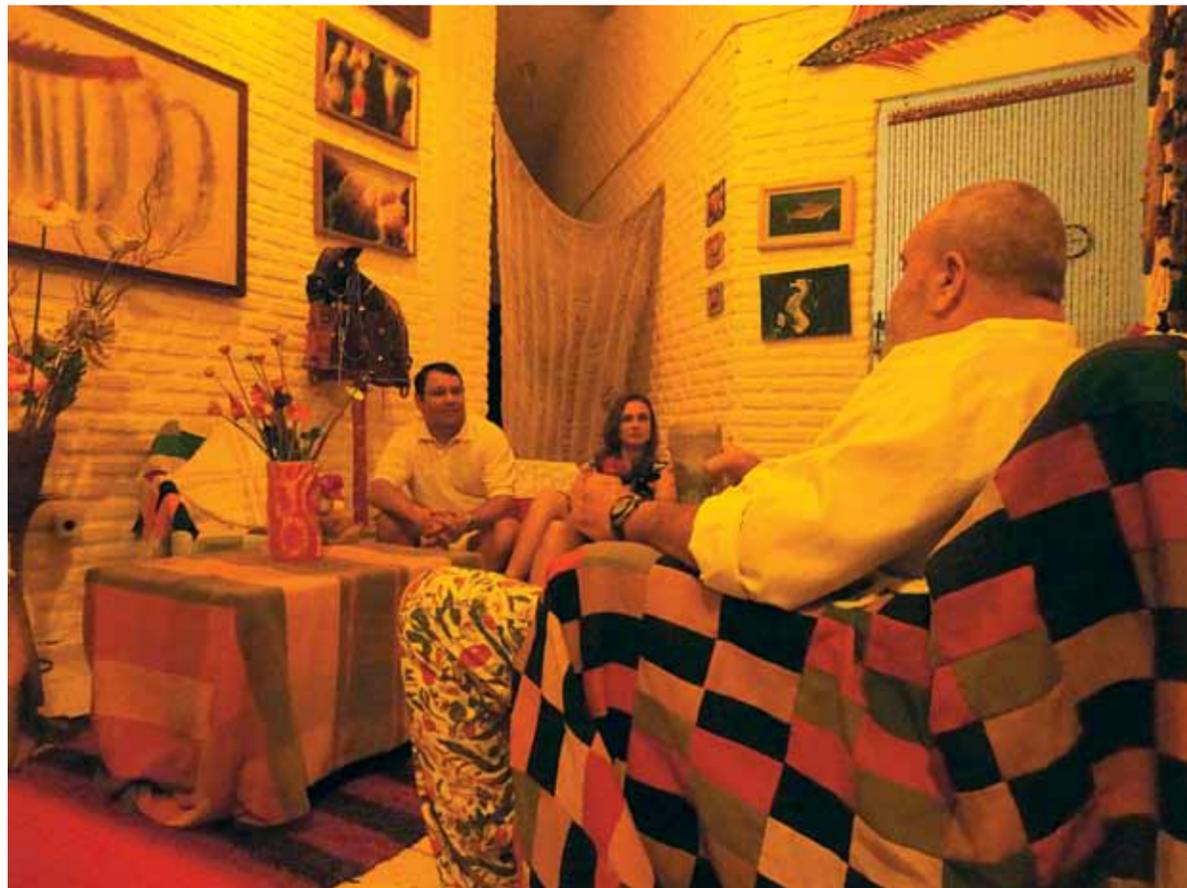
A mesa de jantar montada na varanda

Aconchego de sabores

Na entrada do restaurante Camamo, nome sem significado e dado por uma criança, as tochas acesas avisam que Tadeu e sua equipe formada pela esposa "Ninha" e a sobrinha Bia recebem os clientes. A casa branca com o portão de madeira azul não tem placas de aviso, tudo muito pessoal. Por dentro, a sensação para o casal visitante é de estar isolado. Com uma decoração alegre e artesanal, a casa é cercada pelo jardim. Nas paredes, telas dos mais diversos estilos e representações, além das placas de classificações gastronômicas e prêmios.

A mesa pode ser montada na varanda ou na sala. Por todos os lados, muitas velas, muita luz. Toque pessoal que o chef não permite faltar, assim como a seleção musical, que monta de acordo com o espírito da noite. Para que tudo seja personalizado, o Camamo só recebe com hora marcada. "Posso não ter nenhuma reserva, mas se chegar em cima da hora eu não atendo. Não por chatice, é porque compro os ingredientes frescos, do dia, a quantidade certa", explicou Lubambo.

O menu Confiance custa R\$ 150,00 por pessoa. São seis preparações, entre entradas, prato principal e drinks. As bebidas são combinações inusitadas que formam o perfeito sabor. Entre os ingredientes seriguela, vodca e pimenta. Outra caipiroska de sucesso é a que mistura banana com gengibre, limão e pimenta. Também é possível encontrar bebidas de países como África do Sul e Austrália.



Casal comemorou dez anos do casamento com o jantar especial de Tadeu Lubambo



Bia serve a sobremesa de pistache, chocolate e flores

No menu autoral existem várias surpresas: são saladas com dois tipos de alface, roquefort, pera, castanha-de-caju, agrião picante, creme de manga gelada com camarões; ostras gratinadas com gorgonzola, manjerição e Contreau; camarões com fios de alho-poró, mel de caju picante, arroz com gengibre, castanha e passas de caju; blinis de lagosta, coco e cinco especiarias; tartar de jacaré; sopa de espinafre com crocante de cenoura; sorvete de Wassabi; ostras levemente gratinadas com vinho branco, manjerição e parmesão; espuma de maracujá; lagostim com patê de foie, manga grelhada e farofa thai; compota de goiaba com queijo parmesão

Tadeu gosta de criar, inventar, mas com poucos tipos de comida em um mesmo prato. “Sou analfabeto em todos os sentidos, gosto de usar só uns dois ingredientes e não sei ler uma receita”, brincou o autodidata. O prato principal da noite foi o chutney de jambo com camarão. Ingredientes comprados no mesmo dia. Para preparar a apresentação, é simples, como todos os criados pelo chef. O camarão é flambado, acrescenta-se gengibre, pimenta dedo de moça e cebola. Tudo a gosto. A sobremesa foi mousse de chocolate e sorvete de pistache acompanhados de flores comestíveis. Nenhum prato tem nome.

Cheio de personalidade, que vai dos papos descontraídos, passando pelas criações gastronômicas até o avental alegre, Tadeu Lubambo é uma daquelas pessoas que fugiram ao padrão. E deram certo. Figura ímpar, que faz a diferença conhecer. Por isso, a experiência gastronômica do Camamo supera a degustação apenas dos pratos. São histórias e aventuras compartilhadas que valem a pena ouvir. Ao sair, o cliente se sente saciado, de corpo e alma. Para encerrar, a frase com a qual resumiu a sua trajetória: “Tenho a impressão que nunca trabalhei. Na minha loucura, eu só me diverti a vida inteira”.



Parceria na cozinha: Tadeu cria e Ninha executa



Prato da noite: camarão com chutney de jambo

CELEBRAÇÃO

Fotos: Paulo Lima

A gaúcha Carmen Bocorny abriu as portas do seu belo apartamento, de frente para o Parque da Cidade, no Sudoeste brasiliense, para brindar mais um grito de felicidade. Tarde chiquima, entre amigas elegantes e familiares, regada a delicias alemãs, com assinatura Renata La Porta, e borbulhas com sabor rosé.



A aniversariante cercada pelos filhos Rafael e Rafaela Bocorny



Geru Ponce



Lourdinha Fernandes e Carmen Minuzzi



Maria Olímpia Gardino e Leila Chagas



Odete Boeck, Lucila La Porta e Maria Luiza Mathias



Alice Jarjour, Rita Pepitoni e Clotilde Chaparro



Vera Coimbra, Cosete Gebrim e Elizabet Campos



Adriana Colela e Tiago Correia



KAFTANS EM ALTO ESTILO

Por Alê Gomes
Fotos: Larissa Marinho

A ESTAÇÃO MAIS QUENTE DO ANO pede novos itens para viver o dia a dia das praias, já que muita gente praticamente se muda para o litoral potiguar. Neste verão, mulheres cheias de estilo provam que os Kaftans reinam como o look curinga das mais descobertas e conectadas com o mundo fashion e chique.

Do litoral Norte ao litoral Sul do Rio Grande do Norte, convidamos quatro mulheres antenadas

com o mundo da moda, que mostraram que o luxo dos kaftans veio para celebrar a mais alta temporada. Natural, confortável, peça-chave. Para algumas, o look deixa mais sofisticada, adulta, sexy e extravagante, deixando o balanço e aura cool mais iluminados neste verão. Uma boa pedida para compor o visual pré-carnaval. Use e abuse!



ERIKA NESI
Praia da Pipa

Adepta de uma estamparia mais tribal e com cauda, a apresentadora lança a moda de uma kaftan para festa e circula em alto estilo toda de barco, com joias (anel e brincos) de Anna Rocha&Appolinario. Para reforçar o charme, óculos Dolce Gabbana e seu fiel relógio Rolex, para não perder nadinha no tempo ao sol e combinar um happy-hour com as amigas.



RAFA SOUSA Praia de Ponta Negra

A estilosa designer mantém seu charme roots até nas noites mais quentes, aliada ao estilo folk em bolsa marrom (tom do verão entre as mais chiques) com franjas. À noite, o estilo menos é mais com bolsa e colar hippie e estampado vintage Roberto Cavalli (acervo Lu Mamede), abusando de texturas num relaxante living de um lounge cosmopolita. O que vale mesmo é relaxar com estilo!

HILNETH CORREIA Praia de Jacumã

DESCOLADA NOS VERÕES MAIS quentes, dos anos 80 até hoje, Hilneth foi a pioneira a usar kaftans nas praias do litoral Norte. “Este foi criado ‘by my self’. Mandei fazer do jeito que gosto com tecidos da Madame Chita (São Miguel do Gostoso), para compor look tropical”. A colunista abusa do maxi-colar Valéria Françolin em coral contemporâneo e óculos vintage. Usar kaftan é para quem tem personalidade. Até mesmo dentro da casa de praia!



SILVANA FAITÃO Praia de Graçandu

Seu kaftan da grife Solar é excepcional como item de praia que vai à festa. Ela elabora o look social com colar de pérolas, pulseira de diamantes estilo gypsy setter, acrescentando um belo salto-alto provocantemente vermelho com a estamparia. Pela manhã, acrescenta óculos escuros com detalhes coloridos. Silvana usa Pulseira da linha Life da Vivara, pérolas HStern, óculos Gucci, Batom Mary Kay cor cor Sunny Citrus e sapato Imporium da loja em Ipanema-RJ.

O batom traz o detalhe final para festejar uma sintonia fina com o calor!



CARLOS DE SOUZA

CONECTADO



É possível manter uma relação saudável com a tecnologia? Existe algo como uma overdose de informação? Estamos perdendo a privacidade ou, pelo contrário, tendo relações cada vez mais superficiais? O livro *Conecte-se Ao Que Importa - Um Manual Para a Vida Digital Saudável*, de Pedro Burgos, Editora LeYa, 224 páginas, R\$ 39,90 responde a essas e muitas outras perguntas, promovendo um debate atual e pertinente sobre o uso das tecnologias. O livro foi lançado na Campus Party Brasil 2014, realizada em São Paulo no mês passado. O autor mostra como melhorar nossa vida enquanto estamos on-line e como tirar proveito dos objetos tecnológicos e ter uma relação saudável com a internet. Ele traça um panorama do mundo virtual e analisa, de maneira crítica, os novos hábitos e as novas interações possibilitadas pela internet. Apresentando o que nos aflige nas relações com a tecnologia e refletindo sobre as melhores práticas.



Jazz

Para os amantes do jazz a grande pedida é esta coleção que está chegando às lojas on line. Masters of American Music – Swingin The Blues nas versões de DVD e CD. Começa com esta coletânea de sucessos de Count Basie. Um músico líder da era do swing e um excelente representante do estilo Big Band, Count Basie foi um eminente maestro e pianista de jazz. Esteve à frente de uma das bandas de swing mais duradouras de todos os tempos. Count Basie é a base de tudo que foi feito a partir de suas criações que culminaram com as grandes orquestras de jazz que fazem sucesso até hoje. Você pode comprar essa belezinha por R\$ 32,90, é só procurar na internet.

Esteve à frente de uma das bandas de swing mais duradouras de todos os tempos. Count Basie é a base de tudo que foi feito a partir de suas criações que culminaram com as grandes orquestras de jazz que fazem sucesso até hoje. Você pode comprar essa belezinha por R\$ 32,90, é só procurar na internet.



Culinária

Personalizar jantares, reaproveitar as sobras do dia anterior, surpreender pessoas queridas à mesa. Tudo isso é possível para o leitor de *Novo Livro de Receitas*, da editora norte-americana Better Homes and Gardens, lançado no Brasil pela Editora Alta Books, 668 páginas, R\$ 139,90. O livro de culinária favorito dos Estados Unidos (é o mais vendido há anos) chega a 15ª edição totalmente revisado e atualizado com centenas de novas receitas e capítulos, especialmente para atender às necessidades dos cozinheiros de hoje em dia. Pratos clássicos, rápidos e saudáveis; novos capítulos sobre café da manhã, conservas, pizzas, sanduíches e wraps. São mais de 1200 receitas, 800 procedimentos ilustrados do tipo passo-a-passo e dezenas de fotos. O livro conta com seções especiais com dicas úteis, como finalizações vegetarianas, molhos para frango super-rápidos e pratos incríveis cujas sobras garantem um belo jantar na noite seguinte.

Cinema

A grande sensação deste fim de verão, proximidade com o carnaval, certamente está sendo este filme: *A Menina Que Roubava Livros*, de Brian Percival, com Sophie Nélisse, Geoffrey Rush, Emily Watson e Bem Schnetzer. Baseado no livro de Markus Zusak, o filme conta a história da jovem Liesel Meminger, uma garota que vive com os pais adotivos na Alemanha durante a Segunda Guerra Mundial. Apaixonada por livros, ela acaba desenvolvendo o hábito de roubar obras que lê para o amigo Max, um judeu que mora clandestinamente em sua casa. Em cartaz no Cinemark Natal, Av. Bernardo Vieira, 3775, Natal 12:50 | 15:40 | 18:30 | 21:20 e Cinépolis Natal Norte, Avenida Dr. João Medeiros Filho, 2394, Natal, 22:30.



Música

Atrações musicais premiadas e ainda inéditas em Natal desembarcam este mês em Natal para apresentações gratuitas. O projeto *Tem Verão Som Natal*, produzido por Rainel Dantas, vai trazer a banda maranhense Criolina, vencedora do Prêmio Sharp de Música em 2011. Felipe Cordeiro, a nova sensação da música paraense, parceiro de Arnaldo Antunes na canção *Ela é Tarja Preta*. A banda liderada por Fernando Catatau, os cearenses do Cidadão Instigado, e a Orquestra Contemporânea de Olinda – um dos grupos mais conceituados da atualidade. Além deles, as bandas locais DuSouto e Talma & Gadelha, e ainda Khrystal e banda. Os shows acontecem dias 15 e 16 de fevereiro, a partir das 18h, na praça Augusto Severo, em frente ao Teatro Alberto Maranhão.



Teen

O maior sucesso do momento para o público adolescente é a trilogia *Jogos Vorazes*, de Suzanne Collins, Editora Rocco, 400 páginas, R\$ 39,50. A história é ambientada nas ruínas futuristas da América do Norte, agora dividida em uma capital e 12 distritos. Cada distrito fornece dois adolescentes entre 12 e 18 anos, que competem no reality show de sobrevivência que dá nome ao livro. A trama é centrada em Katniss, um adolescente de 16 anos que toma o lugar da irmã no jogo. É sucesso também no cinema. Um dado curioso: Mesmo após a trágica morte do ator Philip Seymour Hoffman, 46, encontrado morto no banheiro de sua casa no início do mês, a produtora do filme teve que dar sequência ao apertado cronograma de filmagens de *Jogos Vorazes: A Esperança – Parte 1*. Mas não se sabe ainda qual destino será dado ao seu personagem.



CUPÊ RELUZENTE,

TETO ATRAENTE



Por Por Max Costa

Pela primeira vez, a Porsche lança versão com acionamento elétrico do teto, que abre e fecha automaticamente por meio de um botão

A PORSCHE APRESENTOU no Salão Internacional de Detroit 2014 o novo 911 Targa, nas versões 4 e 4S. O design remete ao conceito Targa, criado em 1965. Agora com larga coluna central com a descrição do modelo em destaque.

O teto do modelo é de lona e removível eletricamente, um sistema

totalmente novo, que recolhe a capota em 20 segundos, e só pode ser feito com o carro parado.

Os novos Targa recebem de série a tração integral PTM Porsche Traction Management. O 991 Targa 4 utiliza motor 6 cilindros 3,4 de 350 CV, e o 991 Targa 4S recebe um motor 6 cilindros 3.8 com 400 CV.



As versões equipadas com o câmbio PDK Porsche Doppelkupplung de dupla embreagem, e pacote Sport Chrono. A 4 acelera de 0 a 100 km/h em 4,8 segundos, e a 4S em 4,4 segundos.

O possante chega aos Estados Unidos em junho, com preços a partir de US\$ 101 mil. A Porsche do Brasil receberá o modelo no segundo semestre, com preço em torno de R\$ 700 mil.

Max Costa escreve sobre automóveis de luxo no blog www.carmaxi.wordpress.com e no Instagram @maxefc



Marilda Viveiros, Cecília Paiva, Thaísa Barros Carol Emerenciano e Anieda Calafange

TÚNEL DO TEMPO

Thiago Cavalcanti

Fotos: Arquivo pessoal

DÉCADA NADA PERDIDA

Para uns pode ser chamada de década perdida, mas para a cena natalense a década de 1980 foi, sem dúvidas, das melhores. E a turma jovem da cidade aproveitou ao máximo. Em uma Natal onde todos se conheciam, aconteciam muitas paqueras, gincanas e os blocos de elite. As boates ferviam com as músicas dos “novatos” Michael Jackson, Madonna, Menudos, Dominó, entre muitos outros ídolos que se formavam na época. ao olhar as fotos, o saudosismo. São bons tempos que não voltam mais.



Henrique Gondim, Henrique Procópio, Sérgio Freire e Vicácio Braga



Karen, Geraldine, Gerlane, Cristiane, Marília, Ana Carolina e Ana Madalena



Anna Leila Santos, Ana Judilita Gaspar e Sérgio Fernandes



Luciana Patriota e Astrid Gaspar



O Bloco Ressaka comandada pela juventude dourada da cidade

MICARETA

Fotos: João Neto

DIA DO ASA

A famosa Trivela, projeto da banda Asa de Águia, abriu a temporada 2014 na Arena Circo Pirangi no dia 4 de janeiro. Como manda a tradição, a juventude natalense, fã da banda baiana, lotou a festa ao som de muito axé.



Viviane Figueiredo e Rubens Salustino



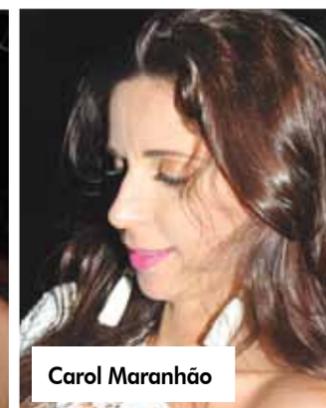
Thiago Barboza e Marina Pontes



Almir Freire e Indramara Freire



George Marques e Daniele Marques



Carol Maranhão



Claudio Barros e Hipolita Menezes



Gerson Piccoli e Juliana Maranhão



Artur Rêgo e Roberta Bezerra



Leonor Bastos e Matheus Bulhões



Rosalyn Batalha e Gleydson Batalha



Sterfania Ferreira de Souza e Andrey Cavalcante



Luanna Cavalcante e Edgar Fonsêca

Fotos: Cid Bezerra Neto

CASAMENTO GREGO

A praia de Graçandu foi palco do bellissimo casamento de Sophia Motta e Igor Azevedo. Numa cerimônia religiosa celebrada pelo reverendo Nazareno, os filhos de Cristiana Motta e Jamir Fernandes e Cosme Joaquim Silva e Inês Azevêdo, respectivamente, trocaram alianças para a eternidade. A decoração, inusitada e luxuosa, foi inspirada na Grécia. O buffet, impecável, ficou por conta de Renata Motta. As bandas DuSouto, Camila Masiso, D'vibe e MC Prequiça levaram todos os convidados à pista de dança. A celebração de uma união onde as palavras de ordem eram alegria e descontração.



Theodoro, Jamir Fernandes, Sophia, Cristiana Motta e Igor



A noiva com o pai Jamir Fernandes



Governadora Rosalba, Carlos Augusto Rosado e Ricardo Motta



Renata Matos e Rafael Dantas



Cosme Joaquim, Inês Azevêdo, Igor e Ivís



Nelson Freire e Soraia



Priscila Cavalcanti e Diogo Almeida



Rafael Motta e Diana Motta



10 Anos da TV do Povo de Natal.

No ar desde 2003, a TV Câmara Natal, Canal 10, foi criada como um instrumento de informação, transparência e cidadania, cobrindo as atividades da Câmara Municipal de Natal. Primeiro canal legislativo do Norte-Nordeste, sua cobertura contempla diversos tipos de programas: transmissões ao vivo, das Sessões e Audiências Públicas, entrevistas, produção de especiais e programas jornalísticos. Sua programação diversificada vai além de temas políticos, abrindo espaço para divulgação de assuntos sociais e culturais. Se ligue na TV Câmara, a TV do povo de Natal.



Câmara Municipal de Natal

A casa do povo. A sua casa.

PARNAMIRIM ESTÁ
NO RUMO CERTO,
ESTÁ CRESCENDO
COM A GENTE.

Parnamirim está crescendo em todas as áreas. Do saneamento à educação, a cidade avança com grandes investimentos que garantem altos índices de desenvolvimento (**melhor IDEB e IDH, no RN**), geram empregos e proporcionam uma vida bem melhor para todos.

**Parnamirim**
Crescendo com a gente.

