

ANO 9 | Nº 110 | NOV. E DEZ. 2024 | R\$ 15,00

## DESCOBRIMENTOS

AS EXPEDIÇÕES DOS  
IRMÃOS PORTUGUESES  
PAULO E VASCO DA GAMA  
QUE PROMOVERAM A  
GLOBALIZAÇÃO

## CAFÉ

A DIVERSA E VERSÁTIL  
CAFEICULTURA NO RN

## MESA POSTA

ENTUSIASTAS DA  
TRADIÇÃO E DA  
ELEGÂNCIA DO BEM  
RECEBER

# MARTIM CABRAL

O ROSTO DA SOFISTICAÇÃO  
LISBOETA NOS MARES DO RN



# UM CONVITE PARA VIVER O EXTRAORDINÁRIO.



**A marca da excelência** chega a um dos destinos mais desejados do mundo: a **Praia da Pipa**.

Seja para passar férias, morar ou investir, prepare-se para viver o melhor em um lugar de experiências inesquecíveis.





 @DOISAINCORPORACOES  
 INCORPORACOES.DOISA.COM

**DOISA**  
A MARCA DA EXCELENCIA





ENGORDA DE

PONTA

NEGRA.

Bom para o turismo, melhor ainda para quem mora em Natal.

A engorda da orla de **Ponta Negra** é mais do que uma revitalização ambiental, é um verdadeiro impulso para o turismo e os negócios da cidade!

Se você ama o mar e o cenário paradisíaco de uma das praias mais icônicas do Brasil, a engorda traz ainda mais beleza e segurança ao litoral.

Para os **empreendedores locais** – donos de restaurantes, hotéis, bares, comércios e lojas de artesanato – essa obra significa um aumento no fluxo de visitantes, proporcionando **novas oportunidades** e fomentando a **economia local**.







Pela quinta vez,  
paixão à primeira  
vista.



Movement that inspires

(84) 4009.9000

KIADUNAS.COM.BR | @ DUNAS\_KIA

PAZ NO TRÂNSITO COMEÇA POR VOCÊ.  
Imagens meramente ilustrativas.

GRUPO  
DUNAS



# NOVO CITROËN **BASALT**



CITROËN



## ESPAÇO E ESTILO COMO VOCÊ NUNCA VIU



dunas\_citroen



(84) 4009.9000

G R U P O  
**DUNAS**

 PAZ NO TRÂNSITO COMEÇA POR VOCÊ.  
Imagens meramente ilustrativas.





# NOVO PEUGEOT 2008

DEIXE A INSPIRAÇÃO TE GUIAR

O futuro te espera  
com Peugeot.



PAZ NO TRÂNSITO COMEÇA POR VOCÊ.  
Imagens meramente ilustrativas.




(84) 4009.9000



dunas\_peugeot

G R U P O  
**DUNAS**



A portrait of a young man with brown hair, smiling, wearing a dark pinstriped suit, a white shirt, and a blue patterned tie. He is sitting at a wooden table in what appears to be a cafe or restaurant, with a woven umbrella visible in the background. The background is softly blurred, showing greenery and a building.

MARTIM CABRAL

ELE É UM DOS ROSTOS DA  
**SOFISTICAÇÃO**  
**PORTUGUESA**

PROFISSIONAL DE RELAÇÕES PÚBLICAS APAIXONADO  
PELO QUE FAZ, O JOVEM VEIO À CAPITAL POTIGUAR  
PELA SEGUNDA VEZ EM MENOS DE UM ANO

---

Por Fernando Azevêdo | Fotos: Alex Costa/Lisboa



Lisboeta, jovem e trabalhador, Martim Cabral de Matos, 31, iniciou sua vida profissional aos 18 anos em um ambiente pelo qual tem muito apreço: os restaurantes. Ainda estudante, começou sua carreira no Piazza di Mare, no sul de Lisboa. Hoje, representa um dos mais sofisticados clubes portugueses e se prepara para assumir uma nova missão. Esteve curtindo dias de sol e mar em Natal (RN) em outubro, quando *Bzzz* o entrevistou com exclusividade.

Uma série de coincidências se uniu até que Martim chegasse ao posto que ocupa hoje: relações públicas e *night manager* do badalado JNcQUOI Club, na agitada Av. da Liberdade, na capital portuguesa. Isso porque após o Piazza di Mare, trabalhou para o grupo Pestana, na Ilha de Porto Santo, e depois disso foi para o grupo Bholding. Neste, havia dois restaurantes comandados pelo chef António Bóia, chefe-executivo do JNcQUOI.

Martim conta que quando casal de empresários Paula Amorim e Miguel Guedes de Sousa decidiu criar o conceito JNcQUOI, convidou António Bóia para ser o chef do restaurante. Por sua vez, o chef convidou Martim para participar do JNcQUOI Avenida desde a sua criação, em 2017, junto com ele. O jovem começou como subchefe de sala e sommelier.

Dois anos e meio depois, surgiu o projeto do JNcQUOI Ásia, onde Martim foi chefe de sala. Já em 2022, foi para o único *private members club* de Portugal, ou seja, o exclusivíssimo JNcQUOI Club. “Como eu já estava há algum tempo na empresa, desde o início, e tinha conhecimento dos membros e dos clientes, fui convidado para o clube”, conta.

A característica de ser comunicativo o ajudou a se encaixar justamente na função de relações públicas, profissional que tem tudo a ver com a imagem da empresa. Neste mês, está assumindo a mesma função, mas regressando ao JNcQUOI Avenida. O restaurante do Avenida é conduzido por ninguém mais, ninguém menos que o chef Filipe Carvalho [capa Lisboa da *Bzzz* n.º 107].





---

---

# UM PORTUGUÊS-ANGOLANO À BRASILEIRA

Martim Cabral nasceu em Lisboa e nunca saiu de seu país – morou na capital e, por seis meses, em Porto Santo, na região da Madeira. Contudo, tem uma dupla nacionalidade herdada da mãe, Maísa, que é angolana. O pai, António Cabral Matos, é dos Açores.

Veio ao Brasil em mais de uma oportunidade. Esteve na Cidade do Sol na primeira semana de janeiro de 2024, a convite dos amigos Marino Eugênio, Elisabeth Almeida, Paulo de Paula e Zelinha de Paula. Na ocasião quando foi entrevistado para Bzzz, em uma manhã ensolarada de segunda-feira, estava hospedado na Praia de Búzios (RN).

Falando em praia, mostra-se encantado pela “água quentinha, clima ótimo e paisagens lindas” do Brasil. Um aspecto que também chamou a atenção de sua mãe, que disse que a temperatura do mar em Portugal costuma variar de 16 a 18 °C. Martim também já passeou no Rio de Janeiro (RJ), onde sua irmã Caetana fez intercâmbio.

Todo brasileiro, já planeja nova ida ao Rio e tem um aniversário em Salvador (BA). “Sinceiramente, não há nada que eu não goste aqui. Eu adoro vir aqui. Essencialmente, a primeira razão é pelas pessoas que eu conheço cá, todos me recebem lindamente”, destaca. Segundo ele, a hospitalidade do povo brasileiro é uma forte característica. “Toda a gen-



te nos recebe bem. São sempre todos muito simpáticos. Querem sempre ajudar, querem que a gente conheça as coisas típicas. É sempre muito bom”, celebra.

Ele observa que existem diferenças entre este país tropical e as terras lusitanas. “Mesmo as praias, a beleza das praias é diferente aqui no Brasil. Aqui a água é quentinha, é mais branca, temos os coqueiros. Lá não temos nada disso”, pontua. E, apesar de inicialmente não haver men-

cionado aspectos negativos, em outro momento da conversa fala sobre um “choque” social.

Isso porque a segurança pública nos dois países também é diferente, e nesse aspecto o Brasil é o prejudicado. “Andar nas ruas do Brasil não é igual a andar nas ruas de Lisboa”, frisa. Ele estranhou, por exemplo, as altas cercas elétricas nas casas brasileiras. “Para mim, foi um choque e não é tão habitual. De resto, não tenho nada a dizer de mal”.



## “EU NÃO SEI O QUÊ”

Já imaginou algo tão maravilhoso a ponto de não ser possível descrevê-lo de forma objetiva? O propósito do conceito JNcQUOI – lido como “eu não sei o quê” – é ser uma marca que funciona a esses moldes, conta Martim. O empreendimento do grupo de luxo Amorim Luxury reúne moda, hospitalidade e gastronomia – *food meets fashion meets hospitality*, conforme nos adiantou Francisco Palha [capa Lisboa da Bzzz nº 103]

“[Seria] uma coisa difícil de explicar, uma coisa fantástica, uma coisa impressionante. Ou seja, não saber como descrevermos aquilo, de tão bom ou tão versátil que é”, frisa Martim. O grupo tem marcas específicas, como os JNcQUOI Avenida, Ásia, Club, Comporta e Frou Frou, além de beach club e deli bar.

Segundo o profissional de relações públicas, o grupo passa por expansão constante, com expectativa de finalizar o hotel JNcQUOI House, que teve sua construção paralisada devido a um incêndio. Também está em construção um *resort* na Comporta, badalada praia em Portugal que atrai chiques e famosos, que deve ser inaugurado nos próximos anos.

Sobre este projeto, Martim adianta que será “um dos melhores *resorts* da Europa”, com vilas, campos de golfe, restaurantes, centro de rendimento para desportistas, entre outros

**Gosto de me vestir bem. É uma coisa que eu dou muita atenção. Toda a gente às vezes brinca comigo, que eu estou sempre a olhar-me aos espelhos**

atrativos. Já existe um *showroom* da primeira vila, disponível no site do JNcQUOI.

O exclusivo e sofisticado JNcQUOI Club, que tem potiguares entre seus membros, aceita integrantes em um processo peculiar de admissão. As pessoas são indicadas por membros já filiados ou por funcionários do clube. A comissão de admissão analisa os pedidos de inscrição. Tal comissão é composta, por exemplo, pelo CEO Miguel Guedes de Sousa.

Existe a opção de candidatura voluntária por meio do site, mas o clube valoriza as indicações de membros frequentadores. Para frequentar o espaço, existe um código de vestimenta. Não são permitidos shorts, chinelos, chapéus, camisetas, calção e regata, por exemplo. “Não é que seja um estilo [muito] formal, mas é um estilo um bocadinho mais cuidado”, Martim define.

Entre os eventos promovidos



no espaço, estão festas, palestras e *talks*, espaços para que os membros discutam assuntos que dizem respeito às suas atuações profissionais ou assuntos de interesse geral, como arte, política e economia. Também há provas de vinhos e pop-ups.

“Convidamos alguém de fora ou mesmo de dentro do país a fazer uma experiência do seu restaurante no nosso clube”, ele explica sobre os pop-ups. O Copacabana Palace, famoso restaurante do Rio de Janeiro, já esteve duas vezes representado, com direito a show de Fafá de Belém – conhecida como “a mais portuguesa das cantoras brasileiras”, segundo o site do clube.





## ESTÁ CHEGANDO 2025

Falando com Martim, ouvimos muito sobre sua vida profissional. Sobre as expectativas para o ano que está prestes a iniciar, 2025, ele começa falando sobre o “novo desafio” de regressar ao JNcQUOI Avenida, desta vez trabalhando ao lado do premiado chef Filipe – “um dos maiores nomes, senão o maior nome neste momento, da cozinha em Portugal”, pontua.

Tudo corre bem em sua vida pessoal, comemora. E compartilha um sonho, que é ter o próprio negócio. “Gosto muito de restauração. Gosto muito de comer e de beber. Gosto muito de festas, adoro festas, adoro concertos, adoro música e adoro viajar”, adiciona. Confirma que também adora assistir a jogos de futebol.

Define-se, por fim, como uma pessoa que preza por um estilo

de vida saudável, que vai à academia de ginástica diariamente, de segunda a sexta-feira, além de atleta e vaidoso. “Gosto de me vestir bem. É uma coisa que eu dou muita atenção. Toda a gente às vezes brinca comigo, que eu estou sempre a olhar-me aos espelhos”. Em sua rotina, confessa, grande parte do tempo é investido arrumando-se para ir ao trabalho.





**Manoel de Oliveira Cavalcanti Neto**  
Historiador  
manoelneto@email.com

*“O mito é o nada que é tudo”  
(Fernando Pessoa em Mensagem)*

## PAULO DA GAMA E VASCO DA GAMA

# A ARMADA DOS GAMA

A EXPEDIÇÃO DE 1497/1499

Fotos: Divulgação

**O**s europeus, através de Portugal, dominaram o Atlântico, uniram o mundo ao chegarem à Índia em 1498, quebraram a barreira dos oceanos e promoveram a globalização, embora a comunicação ainda fosse lenta e demorada. O conhecimento adquirido pelos nautas portugueses, muitas delas nas viagens secretas pelo Atlântico Sul, entre 1488, quando Bartolomeu Dias contornou o Cabo da Boa Esperança e navegou por 600km na costa Oriental africana, em 1487, quando partiu sua expedição com destino à Índia. Para muitos as viagens estavam restritas à Mina e ao Golfo da Guiné. Entretanto, concordaram quanto a necessidade da grande volta ao mar para uma navegação rápida e segura para escapar das calmarias e ventos de baixa intensidade, próxi-

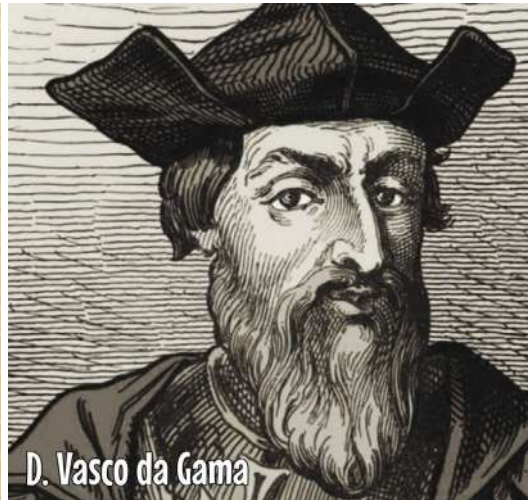
mos do Equador e em latitudes mais ao Sul, que variavam ao longo do ano.

A expedição que partiu de Lisboa em 8 de julho de 1497 era composta da nau São Rafael, comandada por Paulo da Gama e como piloto João de Coimbra; a nau São Gabriel, sob o comando de Vasco da Gama, irmão de Paulo, que tinha como piloto Pero de Alenquer; da nau da caravela Bério, comandada por Nicolau Coelho e como piloto Pero Escobar, e da São Miguel, ‘naveta’ de mantimentos, sob o comando de Gonçalo Nunes e como piloto Afonso Gonçalves, que viria a ser queimada na costa Oriental africana. Partiu, acompanhada por Bartolomeu Dias que seguia numa outra caravela, oficialmente rumo à Mina, seguindo a rota já experimentada pelos anteriores exploradores ao

longo da costa de África, mas seguindo alguns autores em missão secreta às terras do Poente.

Estevão da Gama, Cavaleiro da Ordem de Santiago, alcaide-mor de Sines, foi escolhido por D. João II, porque era o homem certo na missão certa, para chefiar a expedição à Índia, mas meses antes da data prevista para a partida, já sob D. Manuel, faleceu. Conforme a tradição medieval a missão seria transmitida para o primogênito Paulo, experimentado navegador e de fino tato, que abdicou por motivo de saúde do comando em nome do impetuoso irmão Vasco, famoso pela sua crueldade e rigidez. D. Manuel, que conhecia Vasco, aceitou a troca, desde que Paulo participasse a expedição com Nicolau Coelho, Pero de Alenquer e Pero Escobar, também experientes navegadores.





Paulo da Gama, navegador e negociador reconhecido, teve papel preponderante durante a longa viagem até a Índia, contornando e resolvendo problemas como dedicado conselheiro do irmão. Quanto a Vasco da Gama, as fontes coevas disponíveis, antes de 1497, citam como fidalgo da Casa Real e Cavaleiro da Ordem de Santiago, título herdado do pai, conhecido pela sua belicosidade e agressividade, tanto que, anos antes foi encarregado de proteger os portos

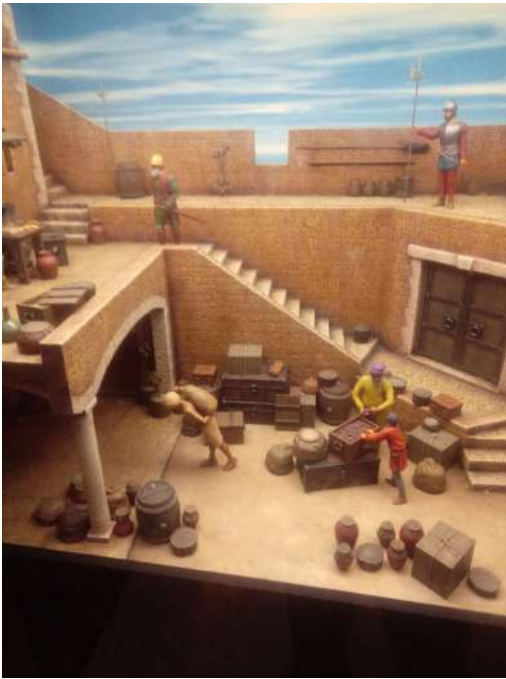
portugueses na costa africana e capturar barcos franceses, que pirateavam na região, em retaliação às depredações feitas em tempo de paz contra a navegação portuguesa.

N'Os Lusíadas, uma epopeia camoniana, Vasco é exaltado e elevado e consagrado como ilustre, chegando ao limite do divino, que evoca, também, em menor grau, Duarte Pacheco Pereira – o Aquiles português, D. Francisco de Almeida, D. Lourenço de Almeida, Afonso de Albuquerque,

e Lopo Soares Albergaria e outros influentes no reinado de D. Manuel. Paulo da Gama, praticamente esquecido pelo sucesso do seu irmão, é o terceiro narrador em importância, vindo no épico camoniano, após Vasco da Gama, e Pacheco Pereira, mas de forma bem mais discreta.

Superados os limites de Bartolomeu Dias, na costa Oriental africana e chegando à Índia, o trajeto da expedição estabelecia um novo marco, que conectava com rotas anteriormente não exploradas





pelos portugueses e promoveriam o intercâmbio comercial com a Índia. Em Calicute, Paulo da Gama recebe o catural, que vem visitar a frota portuguesa, juntamente com parentes do samorim para se inteirar da finalidade daquela viagem. Paulo da Gama dando ênfase aos feitos heroicos portugueses e a consolidação da descoberta do caminho marítimo entre a Europa e a Índia, significaria um forte laço comercial, além de explicar o significado das imagens pintadas nas bandeiras que adornavam os barcos o a descrição do brasão luso.

Enquanto isso, Vasco vai à terra para uma audiência com o samorim, o rajá local, e propor aliança, levando quinquilharias, como faziam na África, exaltando a riqueza e o poder do monarca português, o que surpreendeu e irritou *Samutiri Manayikraman*, por considerá-los inadequados, sendo retrucado por Vasco, cometendo assim uma gafe diplomática, provocando um desentendimento com a comitiva, fazendo com que fossem detidos. Ao tomar conhecimento, Paulo deteve o catural e os nobres para depois ser feita a troca dos reféns, para realmente começarem as negociações, num clima mais amistoso.

Em 29 de agosto de 1498, iniciaram a viagem de volta,

com as embarcações repletas de especiarias, tecidos e pedras preciosas. Após um breve confronto com barcos, e devido aos danos e baixas na tripulação, a nau São Rafael, danificada, foi abandonada e destruída com grande parte da carga. Após contornarem o Cabo da Boa Esperança, chegaram ao Cabo Verde, em meados de abril de 1499, com a Nau São Gabriel e a Caravela Bérrio em más condições de navegabilidade em face da longa viagem que fizeram. Até então os portugueses não tinham percorrido, pelo menos oficialmente, tão longo percurso em uma única viagem.

Em face disso, e pelo estado de saúde de Paulo da Gama, separaram-se e Vasco da Gama partiu com uma tripulação de sua confiança, em uma caravela, argumentando que oferecia melhores condições para o irmão, com o intuito de chegarem a Lisboa mais rápido e com segurança. O estado de saúde de Paulo já muito agravado, Vasco resolveu se dirigir para os Açores, onde, depois de algumas semanas, foi a óbito. Vasco ainda permaneceu na ilha Terceira por algum tempo.

No início de julho de 1499, a Bérrio chegava finalmente a Lisboa, recebida com grande festa e júbilo, seguida em finais de agosto pela nau São Gabriel. Vasco





Rota da 1ª Armada (Museu de Marinha - Lisboa)

da Gama somente em setembro, que não teve grande recepção pois o impacto do sucesso da expedição já era notícia há mais de dois meses. Isso o contrariou, fazendo-o recolher a um mosteiro alegando que estaria pranteando o irmão Paulo, que tinha falecido nos Açores.

Depois do retorno da Índia, Vasco, já famoso, recebeu honras e uma terça anual de 300.000 reais, uma fortuna na época. Em 1500, recebeu o tratamento de Dom e o título honorífico hereditário de Almirante da Índia. O rei prometeu-lhe um título nobiliárquico, mas só depois de comprar terras com recursos próprios ao Duque de Bragança, correspondentes às vilas da Vidigueira e dos Frades, somente foi agraciado em 1519 e feito Conde da Vidigueira por D. Manuel, título hereditário aos seus herdeiros e sucessores, sendo o primeiro Conde português sem sangue real.

Logo após o retorno, quis construir uma casa em Sines, cujo senhorio era D. Jorge, Mestre da Ordem de Santiago e Administrador da Ordem de Avis, desde 1492, mas esse não permitiu que ele a construísse, embora fosse próximo ao rei e estivesse vivendo as glórias da 1ª Armada. D. Jorge foi apoiado por D. Manuel, que não queria atrito com ele, por ser considerado Pessoa Real, visto ter sido legitimado por seu pai, tanto que em 1500 sagrou-o 2.º duque de Coimbra, assim D. Manuel decidiu cumprir os últimos desejos do testamento do seu primo e cunhado D. João II, seu antecessor.

A expedição de 1497-1499 foi decisiva para comunicação entre continentes e um dos momentos-chave da história global. De fato, ainda não substituindo absolutamente o comércio de especiarias no Mar Vermelho e no Mediterrâneo Oriental, a verdade é que ela transformou os portugueses em intervenientes ativos nos mares orientais e aproximou e intensificou os contatos entre os dois continentes.







---

---

## MESAS COM AFETO

# TRADICIONAL MESA POSTA GANHA TOQUES DE REQUINTE E MODERNIDADE

QUANDO AS LOUÇAS VIRAM JOIAS E HISTÓRIAS, O  
CARINHO É O CARRO-CHEFE

Por Fernando Azevêdo | Fotos: Cícero Oliveira e arquivos pessoais

**R**eceber em casa nunca foi tão versátil – mas raro. Com cada vez mais opções de lazer fora do ambiente doméstico para reunir amigos e familiares, a tradição de montar a mesa para receber está sendo reinventada. Mesmo quem já era adepto, por vezes reduziu o uso da mesa posta ou teve de se adaptar à correria do cotidiano.

Sentar à mesa e convidar pessoas é, antes de mais nada, um momento valioso, de desconexão com as preocupações do trabalho, as novidades das redes sociais e o barulho fora de casa.

Por isso, ao investigar a prática da mesa posta entre potiguares que a montam com assiduidade, não foi surpresa que as seis pessoas entrevistadas concordaram: o carinho é o ingrediente principal dessa receita.

Cabe salientar que o investimento em itens de decoração para casa, um mercado bilionário no Brasil, está em crescimento neste ano. Dados da Associação Brasileira de Artigos para a Casa, Decoração, Presentes, Utilidades Domésticas, Festas, Flores e Têxtil (ABCasa), em parceria com o IEMI – Inte-

ligência de Mercado, apontam que o faturamento com esses itens cresceu 6,4% no primeiro semestre de 2024, e a produção nacional aumentou em 5,3%, no mesmo período.

Nessa parcela, estão incluídos os itens para a cozinha que trazem personalidade para as mesas dos brasileiros. A Bzzz traz, a seguir, o perfil de seis entusiastas das mesas postas, do bem receber e do requinte. Mesas tão únicas quanto seus planejadores, que gostam ou desgostam disso ou daquilo, que traduzem a versatilidade do receber.



## GORETE TITO

Fotos: acervo pessoal

Foto do rosto: Thalyson Salvino



Criativa e inovadora, Gorete Tito faz do receber uma experiência única. Assim o fez quando recebeu o repórter em seu apartamento, em Petrópolis, montando até mesmo uma árvore natalina, com flores desidratadas, e uma mesa toda receptiva. Para os amigos Thalyson Salvino e Aimerê Câmara, com quem nos reunimos na entrevista, “isso é coisa de quem realmente tem boas ideias e bom gosto”.

Algumas coisas são certas nas mesas de Gorete: não usar prata no almoço, não usar cerâmica à noite e sempre deixar as visitas à vontade para comer e beber como preferirem. Segundo ela, o bem receber começa na seleção dos convidados, que devem ser harmoniosos entre si para que todos fiquem felizes e entrosados.

“É uma coisa que está em constante atualização, então a gente

vai, com o tempo, ficando muito mais exigente nessa história de mesa”, destaca ela, que costuma marcar lugares e criar cardápios. O carinho e o esmero com que compõe suas mesas começaram quando ainda morava em Mossoró (RN) e planejava os aniversários dos filhos, com influência da mãe dela, que também recebia.

Na mesa da CEO e proprietária do Hospital de Olhos do RN, só não pode faltar um item essencial: “Amor é o ponto de partida”, afirma. “Nas minhas mesas eu coloco muito carinho e muito amor. Receber em casa é algo que eu acho fantástico, você abrir seu santuário para alguém entrar”.

Ela presta atenção a um detalhe: é interessante perguntar se o convidado não tem nenhuma restrição alimentar. E a etiqueta entra em cena em algumas dicas

da anfitriã: em mesas de chá não se usa *sousplat*, e não se usa xícara emborcada. Diz que não gosta de escolher pelo convidado nem de serviço americano.

O estilo de suas mesas, sejam descontraídas, sejam formais, é flexível. Inclusive, pode ser mais masculina ou mais feminina, dependendo do público. A diversidade de louçarias de que dispõe ajuda na missão. O repórter foi convidado a visitar a sala onde ela guarda suas louças, talheres, jogos americanos, sousplats, entre outros itens, que mais parece um “closet” de louças. Os amigos brincaram que é um “restaurante” dentro da casa dela. Contudo, não é o material nem a quantidade de itens que mais importa, conclui: “O importante é o carinho e o amor que a gente coloca e que a pessoa sente”.





---

---

# ARIANE GASPAR

Fotos: acervo pessoal



“Tenho muito prazer em arrumar a mesa com tudo que eu tenho de melhor qualidade, tudo que eu possa oferecer para aquelas pessoas que estão vindo para a minha casa, principalmente meus filhos e meus amigos”, inicia Ariane Gaspar. “Eu já começo a viver a mesa um dia antes, com o maior prazer do mundo. O maior prazer é ver os olhos da pessoa brilharem quando ela chega e vê aquela mesa linda”.

Ela conta que estudou na Escola Doméstica, onde aprendeu sobre como receber e preparar uma mesa. Além disso, sua mãe, Vivi Rocha, sempre se reunia com os filhos, criando um hábito que Ariane perpetuou. Seu estilo de mesa favorito é o clássico, e aos domingos passeia pela modernidade.

“Sempre gosto de seguir todas

as regras da mesa”, ressalta. Ela deixa toda a louçaria adequada ao momento, prezando pela organização independente da ocasião. Sejam oportunidades formais, sejam informais, Ariane sempre gosta de arranjos de flores na mesa.

Quando a situação é formal, gosta de colocar os nomes dos convidados em seus respectivos lugares, além de uma mensagem impressa, por exemplo: “Feliz em receber os amigos”. Para os eventos informais, sua casa tem uma área de churrasco, mas “mesmo assim eu arrumo uma mesa muito bonita”.

Ela acredita que talheres muito grosseiros, a menos que sejam para cortar carnes, não são apropriados para estar à mesa, bem como arranjos muito altos, que cobrem a visão do outro lado da mesa. “É inadequado porque tira

essa visão. A mesa é um lugar de conversa, e a gente se reúne numa mesa para conversar”, argumenta.

Ariane opina que um tom de ousadia é bem-vindo. “Às vezes eu misturo, por exemplo, uma taça verde de um modelo e uma taça verde de outro modelo”, exemplifica. Ela sugere que para criar uma mesa, inicialmente, deve-se ter noção do que se precisa e qual é o tamanho do móvel, para ter assentos e louçaria suficientes.

A potiguar defende que os momentos são únicos e merecem ser brindados. “Momentos nunca se repetem. Esta é a minha filosofia de vida. Viva o momento, porque ele é único e nunca vai se repetir. Não da mesma forma. Você até consegue fazer o mesmo jantar, chamar as mesmas pessoas, mas não fará igual [a outra ocasião]”.





## JU FLOR

Fotos: acervo pessoal

Praticante assídua da “arte de receber”, Juliana Flor destaca que a mesa posta é essencial para construir um bom relacionamento com os convidados, que geralmente são amigos e familiares. Ela define a mesa posta como sinal de carinho, cuidado e união, fazendo referência até mesmo a Jesus Cristo.

“É bíblico que Jesus se reunia ao redor da mesa. E acho que é uma coisa histórica também. Eu acho muito importante que a pessoa se sinta especialmente acolhida, e, assim, a gente estreita laços”, compartilha. Tanto é que todos os dias sua mesa está posta. Para ela, a mesa posta é uma “mesa carinhosamente feita”.

“Hoje em dia a vida é muito

corrida. Então, quando a gente para pra receber alguém em casa, essa pessoa já tem uma importância pra você, porque você abre sua casa e seu lar, que é o lugar sagrado, para receber alguém”.

Ela gosta do trabalho manual envolvido em cuidar de cada detalhe, brincando com velas perfumadas, arranjos, adornos e vasos. Conforme Ju, isso chega a ser uma atividade terapêutica. A mesa dela é clássica com toques modernos: “Brinco dos dois lados. Eu tanto monto uma mesa mais clássica inglesa, como também uso uma mesa colorida atual”.

Ju, que já tem Flor no nome, diz que sempre usa arranjos naturais, pois acredita em energias. A flor artificial, apesar da tecnologia que

a deixa semelhante à natural, não é capaz de transmutar essa energia.

Em uma mesa de 18 lugares, acolhe muitos amigos. Caso tenha um número maior de convidados, transfere os adolescentes para outra mesa, também organizada. Boa promotora de festas, ao receber gosta de inovar criando menus, nos quais escreve uma mensagem ou o nome das pessoas.

O mais importante, conforme a natalense, é o afeto. “Já fiz mesas postas com super simplicidade, mas às vezes eu colocava uma mensagenzinha carinhosa, feita à mão, para cada pessoa”. As dicas dela são ousar em cores, criar efeitos visuais, não dosar a criatividade e priorizar o carinho envolvido neste ato.



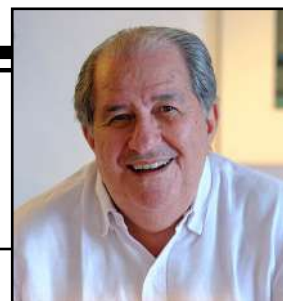


---

---

# MÁRIO BARRETO

Fotos: Cícero Oliveira



Era uma tarde de terça-feira quando Mário Barreto abriu as portas de sua casa, na Praia do Meio, para esta reportagem. Uma casa cheia de memória e afeto, assim como a mesa que ele montou para a ocasião. Começamos por ela. O tampo de vidro está sobre uma porta velha de uma igreja, e a balança é uma decoração que herdou da cozinha da família.

A casa do empresário é ainda repleta de fotografias, inclusive de quando ele era criança, cadeiras que pertenciam à sua mãe, Maria Luíza, e até um poema escrito por Câmara Cascudo para ela. O poema foi cantado por Fagner. Mário nos apresentou também a sua louçaria, que comporta jogos de até 200 anos de pura história.

Para ele, a mesa é um dos lugares mais importantes da casa,

e é nela que se deve fazer todas as refeições, para a família discutir e socializar, e pais conhecerem os filhos. Mas ele lamenta que esta é uma tradição que tem se perdido em Natal. “Sou muito apologista de você ter um lugar na casa onde você conviva”.

Mário cita o simbolismo da ceia promovida por Jesus com os apóstolos, tamanha a importância da mesa. “Historicamente, a gente tem a cultura do povo. O lugar para você discutir é na mesa. Não é só o ato de comer, é toda a cena de comer”, frisa.

Ele defende que não precisa ter “sofisticação” para receber bem. “Eu já fiz festa aqui com pipoca. Se você tiver vontade de receber, você não precisa se preocupar”, afirma. No entendimento dele, a ousadia pode deixar as

mesas postas “over”. “Tem coisas que eu acho que têm que ser básicas. O básico não tem erro”, resume. Ele ainda brinca que alguns estilos de mesa “têm tantos enfeites que parecem uma floresta”.

“É melhor receber no simples do que não receber no suposto sofisticado”, diz o defensor da tradição de acolher. Atualmente, ele mora só e gosta de convidar amigos para sua casa, onde toda a comida é feita na cozinha da casa. Mário acredita que os homens têm recebido mais na nova geração, de 40 anos acima, e cozinhado mais do que antes.

Por fim, caminhando em sua própria casa, expressa o desejo de adquirir mais duas antiguidades: uma máquina em que se coloca moeda e toca música, e uma cadeira de barbeiro.





## DAGRAÇA VIVEIROS

Fotos: acervo pessoal

*Expert* na arte de criar mesas, Maria Da Graça Ferreira de Souza de Viveiros, autora de “Mesas de Maria” (Escribas, 2020), tem louças, histórias e composições a perder de vista. “O homem sempre esteve à mesa. Para decidir a guerra, sonhar com a paz, festejar o amor, celebrar a vida e reverenciar a morte”, escreveu o acadêmico Vicente Serejo no prefácio do seu livro.

Dagraça considera que a mesa é importante para a união da família, onde pais e filhos se conhecem mais. Entretanto, segundo ela, atualmente as pessoas só costumam se reunir em mesas compostas nas datas festivas, como aniversários. No dia a dia, o hábito tem se perdido.

O apartamento de Dagraça, em Petrópolis, é uma exceção:

todos os dias ela quer sua mesa posta, com uma louça diferente do dia anterior. Para arrumar a mesa, o ingrediente imprescindível é o carinho. Ela conta que o estilo da mesa varia e é pensado de acordo com os visitantes. “Pode ser clássica e pode ser ousada, perfeitamente. Se você vai receber determinadas pessoas, você vai fazer a mesa de acordo com seus convidados”.

Ela anuncia: vem livro novo sobre mesas por aí! Dagraça adiantou para *Bzzz* que já está produzindo material para uma segunda obra, que deve ser lançada após a segunda edição de “Mesas de Maria”, a qual será estreada em Brasília (DF), em março de 2025. O primeiro livro foi lançado na pandemia, com sistema de *drive thru* para a aquisição

de títulos autografados.

Além disso, faz algumas observações. “O arranjo alto é totalmente errado, porque impacta a sua visão para a pessoa que está na sua frente. Sempre que faço meus arranjos eu sento para ver se eu estou vendo bem a pessoa do outro lado”. Pontua que não se deve deixar uma vela apagada na mesa, e que não se toma vinho em taça colorida.

Uma boa história que conta em seu livro é que, quando ela casou, seus pais a presentearam com uma porcelana de Minton Inglesa e com um jogo de copos em cristal tcheco com a borda trabalhada em ouro. Só existem duas louças dessas no Brasil. Uma veio para Natal e a outra para o Palácio Laranjeiras, no Rio de Janeiro (RJ).





---

---

# SANDRA ELALI

Fotos: Fernando Azevêdo e acervo pessoal



A desembargadora do Tribunal de Justiça do RN Sandra Elali aposta na simplicidade chique. Para ela, a mesa bem arrumada “transmite uma sensação de equilíbrio visual. O equilíbrio de cores e de objetos faz toda a diferença. E deve ser decorada com carinho e organização, respeitando-se a ordem em que as comidas serão servidas”.

Nesse sentido, ela vê a mesa bem arrumada como um incentivo para tornar mais agradável a convivência em torno dela. “O fato é que a mesa une as pessoas e torna a confraternização entre a família e os amigos bem melhor”, destaca.

Uma das mesas que montou para esta reportagem em seu apartamento, em Areia Preta, traz uma história pessoal, que é a louça *limoges* francesa datada do casamento dos pais da magistrada, em 1954. Neste ano de 2024,

a louça completa 70 anos, e está preservada no carinho e no zelo da filha.

Sobre as regras de organização e etiqueta, defende que foram criadas para facilitar o manuseio de cada elemento. “Com o tempo, essas regras foram se popularizando, de forma que surgiu até uma explicação bem básica: elementos masculinos ficam à esquerda do prato (o guardanapo e os garfos), e os elementos femininos ficam à direita (as taças, as facas e, eventualmente, as colheres). Já os talheres de sobremesa podem ficar ou não acima do prato”, detalha.

As mesas de Elali são clássicas e contam com materiais como prata e cristais, os favoritos da desembargadora. Ela não costuma ousar em suas composições e é moderada quanto ao uso de enfeites porque reprova exageros. Apenas usa, vez ou

outra, materiais coloridos quando recebe visitas em sua casa de praia. Ela sugere que “colocar pratos iguais, com o mesmo formato e cor, deixa a mesa mais harmônica”.

Afirma que usa sempre um arranjo pequeno e simples. “Não gosto de flores em excesso nem de flores com cheiros muito fortes, pois podem atrapalhar o paladar e causar alergias em algumas pessoas. Também não gosto de velas, pois provocam calor, tornando o ambiente abafado, e murcham as flores”, pontua.

Sua mesa é repleta de carinho e requinte. Não usa marcação de lugares, pois teme que “algum convidado se sinta desprestigiado”. Para iniciantes, Sandra Elali tem uma dica valiosa: “Pesquisar em matérias ilustradas sobre o tema e escolher o que mais agrada à pessoa. A partir daí, todos podem formar o seu próprio estilo”.





## SAÚDE CAPILAR

# TRICOLOGIA INTEGRATIVA EM LISBOA

Por Eliana Lima | De Lisboa

**E**o que é tricologia integrativa? Pois bem, é a especialidade médica que trata os problemas dos cabelos e do couro cabeludo, com estudos iniciados na Inglaterra, em 1902, na busca por soluções para distúrbios capilares, como queda e quebra de fios, infecções, caspa e problemas no couro cabeludo.

A presença marcante da tricologia integrativa em Lisboa passa pela história da brasileira Daniela Coimbra, tricologista e fitoterapeuta em Portugal. Sua carreira começou no Brasil, onde, como empresária no ramo de importação, comprava da China e distribuía para o Brasil produtos de iluminação. Decidiu deixar para trás um armazém de 2.000 metros quadrados e uma loja de 800

metros para morar em terras lusitanas. Apaixonada por trabalho, pela saúde e bem-estar, mudou completamente de ramo após três anos morando em Portugal.

Adquiriu uma doença autoimune, o que a levou a buscar cuidados mais integrativos. Sempre teve abordagem focada em tratamentos naturais e integrativos, o que a motivou a aprofundar seus estudos em tricologia. Ao longo dos anos, ajudou milhares de pacientes com tratamentos que vão além da estética, investigando as causas metabólicas e hormonais dos problemas capilares.

Em Portugal, fundou o Centro de Saúde Capilar em Cascais. “Recebo pacientes de todo o País devido aos nossos resultados, e continuo a desenvol-

ver soluções inovadoras para a saúde capilar, com foco na desintoxicação de metais pesados, eliminação de parasitas e equilíbrio hormonal”, conta.

Sua paixão por Portugal surgiu pela qualidade de vida e pelo acolhimento recebido. “Percebi que havia uma oportunidade de trazer uma abordagem mais integrativa e natural para o tratamento capilar, uma área que ainda estava em desenvolvimento no país e que correspondia ao meu propósito de vida. Portugal se mostrou o cenário perfeito para expandir meu trabalho, com um ambiente que valoriza tanto a inovação quanto as práticas naturais, o que me motivou a estabelecer o Centro de Saúde Capilar em Lisboa”.



## POIS BEM

Daniela Coimbra especializou-se em tricologia integrativa, buscando soluções que consideram o corpo como um todo. “Acredito que o cabelo reflete a saúde interna e, por isso, meu foco é tratar as causas dos problemas capilares, seja pela desintoxicação de metais, eliminação de parasitas ou questões hormonais”, explica.

Detalha que a Tricologia Integrativa vai além do estudo dos fios de cabelo. Trata-se de um tratamento que começa na análise para observar se existem desequilíbrios hormonais, metabólicos ou até a presença de toxinas e metais pesados que possam interferir na saúde capilar. A partir do resultado, trabalha-se no protocolo que combina, por exemplo, a desintoxicação de metais pesados e parasitas, para facilitar a absorção eficiente de vitaminas e minerais e promovendo resultados rápidos e duradouros.

Trabalho que realiza ao lado da filha Isabela Sá, médica especializada em modulação hormonal, anti-aging, ozonioterapia e tricologia. “Temos uma sinergia muito grande: enquanto eu trago minha experiência prática e conhecimento sobre tratamentos capilares, Isabela complementa com uma visão médica integrativa”. Juntas, realizam tratamentos personalizados que abordam a saúde capilar de forma completa, focando no bem-estar geral



dos pacientes. Além disso, ambas têm uma preocupação especial com cuidados durante a menopausa, quando a queda de cabelo é um dos grandes sintomas.

O sucesso da clínica em Cascais ampliou o leque empreendedor e mãe e filha abrirão uma clínica também na capital portuguesa, com data de inauguração prevista para janeiro de 2025. “Estamos muito animadas para expandir nossos serviços e levar

a tricologia integrativa a um público ainda maior em Lisboa”, comemora Daniela. “Nossa abordagem inclui a análise detalhada de exames clínicos e a prescrição de protocolos que visam a saúde como um todo, proporcionando não só a recuperação capilar, mas também um bem-estar geral”, completa a médica Isabela Sá, que, junto com a mãe, soma mais de 4 mil casos de sucesso e de vidas mudadas.



**FIERN**

# EM DEFESA DA INDÚSTRIA

A FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO RN ATUA POR UM AMBIENTE JUSTO DE NEGÓCIOS E MELHOR INFRAESTRUTURA PARA O CRESCIMENTO DA INDUSTRIALIZAÇÃO

Com os olhares específicos para a industrialização no Rio Grande do Norte, a Fiern tem atuado na defesa de projetos e atualizações na legislação estadual que assegurem um ambiente de negócios e uma infraestrutura desenvolvida para a industrialização. As iniciativas sugerem ações para que o Estado possa ser mais competitivo e inovador, seguindo um caminho de desenvolvimento social, ambiental e econômico de maneira sustentável.

“É preciso entender o novo

cenário que impõe a necessidade de mudança para o crescimento da industrialização, especialmente para uma indústria de transformação. Para isso, o estímulo ao crescimento precisa levar em consideração esses aspectos: melhorias da infraestrutura e do ambiente de negócios”, destaca o presidente da Fiern, Roberto Serquiz.

Com essa percepção, ele chega ao primeiro ano na presidência da Federação das Indústrias, neste mês de novembro, com uma atuação atuante pela defesa

dos interesses legítimos do setor industrial, aprovados com projetos que estimulam o desenvolvimento do Estado. “Nessa direção, estabelecemos um diálogo aberto, amplo e independente com o governo do Estado”. Essa interlocução inclui a apresentação de propostas que envolvem atualizações ou mudanças na legislação. Em setembro, o presidente da Federação transmitiu à governadora Fátima Bezerra o projeto para modernizar a lei que define a política ambiental do Rio Grande do Norte, a Lei 272.



As alterações sugeridas são para adequar o marco legal do meio ambiente do Estado às necessidades de crescimento sustentável, ao permitir aos municípios o licenciamento local, a formação de consórcios intermunicipais nessa área e evitar que o Idema prossiga com atribuições acessórias. Com isso, o órgão responsável pelo licenciamento ficaria concentrado nas atividades de licenciamento, com mais agilidade em sua atividade principal. A Fiern também apresentou à governadora uma minuta de projeto de lei para definição da política industrial do Rio Grande do Norte. Com isso, a política industrial estaria alinhada aos conceitos modernos de neointustrialização, se tornaria uma política de estado e previsível no médio e longo prazo.

A Federação das Indústrias tem estado em interlocução com a Secretaria de Planejamento para execução do Plano Estadual de Parceria Pública Privada, formação do Comitê Estadual das PPPs e tem alertado da necessidade da formação do fundo garantidor, além de estar na busca de investidores para o RN. “A Fiern também iniciou uma linha de apoio aos municípios para estruturarem suas leis municipais de PPPs”, informa Roberto Serquiz.

Diante da necessidade de melhorias de logística no Rio Grande do Norte, a Fiern também tem buscado avanços na infraestrutura potiguar. O porto de Natal tem sido outra preocupação e por meio do Observatório Indústria



**Roberto Serquiz, presidente da Fiern**

Mais RN, um estudo apontado aos investimentos essenciais e, ao mesmo tempo, a previsão econômica da cabotagem e retomada de outras linhas do terminal portuário para exportação.

Também houve a retomada do estudo de aplicação da lei de PPPs para a ativação de malhas ferroviárias no RN. Uma das possibilidades defendidas é a linha Mossoró-Souza, que seria capaz de integrar o Estado ao eixo sul em construção da Transnordestina, além de novos ramais que conectam Natal a Mossoró e o Aeroporto ao Porto.

A Federação também fez o mapeamento das rodovias estratégicas para a atividade produtiva da indústria potiguar. “Esse tema se tornou ainda mais relevante diante do anúncio do Governo do Estado para investimento de R\$ 427 milhões de reais em recuperação rodoviária e a disposição para discutir parcerias com a iniciativa privada nessa área”, diz o presidente da Fiern. Ele cita ainda o diálogo com a Zurich Airports,

que administra o Aeroporto Internacional de Natal, para transporte de linhas aéreas com aviões cargueiros. “A Zurich chegou e estamos dialogando, oferecendo informações relevantes”, ressalta.

Serquiz ainda destaca uma série de projetos relacionados com setores industriais, entre os quais os do Polo Pesqueiro, de Areia Branca; de Confecção, no Seridó; o Boleneiro, em Serra Negra. Ele também citou os programas sugeridos pela Federação, entre os quais o RN+Moradia, o Selo Gasoduto Mossoró-Areia Branca, e iniciativas como o Cluster Tecnológico Naval e o Conexão Mineral. “Temos apresentados esses projetos, feitos a defesa do desenvolvimento, das medidas e programas necessários para a industrialização, em um diálogo com embasamento técnico, informações fundamentadas, estudos aprofundados e realistas. A partir daí, contamos com a união do Estado para enfrentar esses desafios na direção do desenvolvimento do Rio Grande do Norte”, enumera.



**FABIANA LIRA**

# OFICINA DE **SABORES**

Por Eliana Lima

**C**ozinha também se aprende sem precisar idade. E quando se aprende a arte de reunir diversidade e sabores com descontração, coloque dose extra de satisfação. Assim são as oficinas de receitas da chef Fabiana Lira no Engenho Culi-

nário, em Natal. Principalmente em jantares harmonizados com vinhos, com as hilaridades do cabeleireiro-gourmand Getúlio Soares e o violão do arquiteto-gourmet Fabiano Pereira. São sempre no capricho. Você terá sorte se um desses momentos

estiverem os dois presentes. Normalmente são assíduos.

Pois bem! O cenário se completa com a arte de cativar alunos e paladares da chef e proprietária do espaço. Prepara-se para aprender e se deliciar com uma explosão gastronômica em ex-



periências que enriquecem não apenas o paladar, mas também o prazer de uma ótima ocasião. “A culinária é mais do que apenas a produção de alimentos; é uma experiência de conexão e alegria. Nossa missão é levar as pessoas para dentro da cozinha, oferecendo aulas práticas nas quais cada participante “coloca a mão na massa” e descobre o prazer de criar algo delicioso do zero. Em cada aula montamos um menu especial, planejado para proporcionar momentos únicos de aprendizado e confraternização”, detalha Fabiana Lira.

Como bem destaca a chef, “cada aula integrativa no Engenho Culinário é uma oportunidade para os clientes fazerem novas amizades e criarem memórias ao redor de uma boa refeição. É mais do que aprender a cozinhar, é um convite ao compartilhamento de sensações e, acima de tudo, à celebração de momentos que tornam a vida mais saborosa”.

Além das aulas, Fabiana Lira também organiza eventos personalizados que atendem a diversos tipos de comemorações, como confraternizações, batizados, aniversários e casamentos. “Adaptamos nossos serviços às opções de cada cliente, garantindo uma experiência inesquecível, em que a culinária e o ambiente acolhedor se encontrem para tornar qualquer ocasião ainda mais especial”.

E para os leitores da BZZZ, a chef ensina a receita da sobremesa preferida de dez entre dez comensais: Romeu e Julieta:



Getúlio Soares, cabeleireiro-gourmand



Fabiano Pereira, arquiteto-gourmet

## CALDA DE GOIABA

200g de goiabada  
½ xícara de água  
Creme de queijo  
300g de cream cheese  
200ml de chantilly Amélia  
200 ml de leite condensado  
Creme de natas  
1 lara de leite condensado  
200ml de creme de leite  
200g de nata fresca



## CREME DE NATAS

Em uma panela junte o leite condensado e o creme de leite, deixe cozinhar até aparecer o fundo da panela. Tire do fogo, junte a nata e misture bem. Reserve.

## CREME DE QUEIJO

Bata o chantilly, junte o creme cheese e o leite condensado. Bata bem. Reserve.

## CALDA DE GOIABADA

Junte a goiabada com a água, leve ao micro-ondas por 1 minuto. Misture bem. Reserve.

MONTE A TAÇA: creme de queijo, goiabada, creme de nata, e repita o processo até finalizar os cremes. Decore com pedaços de goiabada passadas no açúcar.



## CAFÉ

# CAFEICULTURA POTIGUAR

O ECOSSISTEMA DO CAFÉ NO RN TEM DESPERTADO O OLHAR DO BRASIL E O SEBRAE NO ESTADO ESTIMULA A PRODUÇÃO COM RESPONSABILIDADE AMBIENTAL. O RIO GRANDE DO NORTE FOI SEDE DA 1ª OLIMPÍADA BRASILEIRA DO CAFÉ

Por Fernando Azevêdo | Fotos: Luana Tayze | Foto dele: Isaac Silva

**F**onte da bebida mais amada pelos brasileiros, o grão de café chegou no país ainda no século XVIII, representando uma oportunidade que séculos depois tornaria o Brasil o maior produtor desse item. A cultura do café propagou-se pelo Brasil desde a região Norte, no estado do Pará,

e hoje o mantém como um dos principais produtos da economia do país tropical. Diversa e versátil, a cafeicultura trabalha em diferentes eixos para gerar economia e renda. No Rio Grande do Norte (RN), isso não é diferente.

Ainda que não seja uma potência cafeeira no cenário na-

cional, o RN tem produtores rurais, baristas e uma variedade de cafeterias para os amantes da bebida. Para atender aos pequenos produtores espalhados no estado, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/RN) atua em diversos segmentos, estimulando



a cultura do café, incentivando a responsabilidade ambiental e fazendo com que os produtores rurais enxerguem no café uma oportunidade de negócios. É o que nos conta Elton Alves, analista gestor de projetos de desenvolvimento rural e gestor da área de Cafeicultura do Sebrae/RN.

Segundo dados citados por Elton, até 2030 o mercado global de café especiais pode alcançar a marca de US\$ 152,62 bilhões, uma alta de 12,32% em relação aos números registrados a partir de 2021. Por meio dos dados da USDA e pesquisa realizada Brainy Insights em 2024, entende-se que o mundo está bebendo mais café de qualidade, apesar das incertezas que o contexto geopolítico trouxe para o setor nos últimos anos. Também observou-se que a pandemia de covid-19 não reduziu o consumo da bebida.

“O café tem uma abordagem muito voltada para esse processo da agricultura regenerativa, onde orientamos o produtor sobre cobertura orgânica, regeneração do solo e sistemas eficientes de irrigação. Assim, educamos para uma produção sustentável, justamente com um foco de preservação do bioma local”, pontua.

Conforme o analista técnico de desenvolvimento rural, a atuação do Sebrae/RN se deve ao apelo por mudanças comportamentais na produção de alimentos, além de ser um mercado muito valorizado, porque as pessoas estão mais conscientes e informadas sobre os cafés de qualidade.



Edgard Bressani, juiz de competições nacionais e internacionais, e idealizador da olimpíada

## RN SEDIU OLIMPÍADA DO CAFÉ

Em outubro deste ano, a Agência Sebrae Festa do Boi 2024 realizou a 1ª Olimpíada Brasileira do Café, em Parnamirim (RN), durante a maior feira agropecuária do Nordeste. A competição usou protocolos internacionais para julgar os baristas, que são profissionais especializados em café. De acordo com Elton, o RN ter sido escolhido como sede do evento foi algo muito positivo acerca do reconhecimento do nosso ecossistema. “O Brasil, em seu mapa de regiões produtoras, tem estados muito maiores, como Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo e Bahia, e os grandes nomes do mercado do café olharam para cá, como o Edgard Bressani, a Giuliana Bastos e a Gelma Franco. Nosso ecossistema do café tem despertado o olhar do Brasil”, afirma.

O gestor considera que o

Sebrae/RN cumpriu sua missão de promover negócios e estimular uma importante atividade econômica, porque houve resultados concretos. “A gente teve, logo após esse evento, baristas nos procurando, querendo poder se conectar às empresas do setor, e empresários do segmento desejando abrir cafeterias, negócios ligados ao café”, explica.

Idealizada pelo cafeólogo Edgard Bressani, juiz de competições nacionais e internacionais, a olimpíada teve três etapas: prova de conhecimentos gerais sobre café, prova de cafés filtrados e teste de avaliação sensorial de café. Os três primeiros colocados foram, nesta ordem: Lucas Almeida, da cafeteria Solo Brewing, de Recife (PE); João Gabriel, do Observatório do Café, de Natal; e Aruan Thiele, também do Observatório.

Outra iniciativa do Sebrae/RN que contribui com o ecossistema do café é a Comunidade Espresso Hub. Elton conta que a comunidade surgiu como uma demanda de cafeterias, baristas e produtores após o evento “Café de Rua”, que foi realizado em julho com apoio do Serviço. A ação distribuiu gratuitamente cerca de 4.000 xícaras de café, e pessoas fizeram filas até mesmo no sol para apreciar a bebida. O Espresso Hub realiza reuniões mensais entre amantes de café e profissionais da área, visando compartilhar experiências e fazer *networking*.



## CAFÉ COM GOSTO POTIGUAR

No Rio Grande do Norte, o Sebrae/RN atende a oito produtores rurais de café. “É um número ainda pequeno, porque, de fato, a maior parte tem poucos recursos e ela [a cafeicultura] exige um investimento considerável na produção de mudas, de estruturação de viveiros e secadores”, observa Elton.

“Como a gente tem um público, em sua maioria, da agricultu-

ra familiar, então é um processo um pouquinho mais lento. O setor está se movimentando e fazendo a coisa acontecer. Não vai demorar tanto para a gente ter realmente o café com maior qualidade disponível no mercado”, comemora. Cita produtores nos seguintes municípios potiguares: Jaçanã, Martins, Portalegre, Serrinha dos Pintos, São José de Mipibu e Santana do Matos.



Elton Alves, gestor do Sebrae/RN

## CAFÉ DE ESPECIALIDADES

“Uma das características mais notáveis dos cafés especiais é a variedade de aromas e sabores. Cada grão reflete de maneira única o local onde foi cultivado, assim como as técnicas de processamento empregadas. Os perfis podem incluir notas frutadas,

florais e doces, além de aromas mais ácidos, complexos e intensos, como chocolate e caramelo”, diz Elton.

Essa riqueza se manifesta na xícara, muitas vezes evocando memórias gustativas específicas. “É comum que alguém experi-

mente um café especial e diga: isso lembra rapadura”, comenta. “Os compradores desse mercado estão cada vez mais criteriosos, por entenderem o processo de agregação de valor evidenciado pela rastreabilidade da produção”, conclui.



**EMPRESA**

**CARBONO  
NEUTRO**

**2024**

**O'green**  
Brasil

AQUI, GARANTIMOS UM  
**FUTURO**  
CADA VEZ MAIS  
**SUSTENTÁVEL**

O Hotel Barreira Roxa agora  
é **Carbono Neutro**

Respeitamos o meio ambiente, contribuindo para diminuir o impacto nas mudanças climáticas através de ações que **reduzem as emissões de carbono** na natureza.

Conheça nossas  
práticas sustentáveis:



HOTEL SENAC  
BARREIRA ROXA

 @hotelbarreiraroxa

 (84) 4005 1600





## CARBONO NEUTRO

# HOTEL SENAC BARREIRA ROXA CONQUISTA CERTIFICAÇÃO CARBONO NEUTRO

**O** Hotel Escola Senac Barreira Roxa recebeu mais um selo de reconhecimento no pilar da sustentabilidade, o de Empresa Carbono Neutro. A certificação emitida pela consultoria ambiental O'Green Brasil, empresa do Grupo Econom, atesta o compromisso do hotel com a gestão de emissões de gases do efeito estufa na atmosfera, começando pela neutralização das emissões geradas pela sua operação, por meio de créditos de carbono validados pela ONU.

O presidente do Sistema Fecomércio RN, Marcelo Queiroz, afirma que o reconhecimento

chancela o trabalho da instituição com o meio ambiente. “A sustentabilidade é o pilar fundamental do nosso sistema e está presente em nossos processos e nas ações de todos os colaboradores, gerando resultados extremamente positivos”, disse.

Administrado pelo Sistema Fecomércio-RN, o Barreira Roxa integra uma série de investimentos da entidade em projetos focados na promoção do setor de turismo com um olhar especial para a sustentabilidade. As iniciativas implementadas incluem o uso de energia renovável, preservação de áreas verdes e a implementação de

práticas para redução de resíduos.

“Esse reconhecimento é uma resposta ao trabalho que entregamos à sociedade, porque prezamos por entregar serviços de excelência em todas as nossas ações”, destacou o diretor regional o Senac RN, Raniery Pimenta.

Os frutos desse trabalho exercido pelo Sistema Fecomércio RN vêm sendo colhidos desde a reinauguração do Barreira Roxa, em 2019. São premiações e certificações, nacionais e internacionais, nas áreas de segurança sanitária, higiene, atendimento ao cliente, prestação de serviços e sustentabilidade.



# PURO GLAMOUR

Fotos Érica Lima

Com brindes e delicias, Érika Nesi, Thaysa Flor e Graça Meneses receberam na Donna Donna, em Natal, para o lançamento da Coleção-Collab “Boho Summer”, inspirada na atmosfera Boho que norteou grandes labels de luxo nas semanas de moda de Milão e Paris.



Denise Estanislau, Débora Estanislau, Victor Hugo Damasceno, Érika Nesi, Cristine Rosado, Bárbara Estanislau e Tina Porto



Thaysa Flor, Anilson Knight e Érika Nesi



Lara Santiago, Érika Nesi, Nati Bandeira, Lorena Santos e Thay Rosado



Isa Pessoa, Érika Nesi e Isadora Waick



Thaysa Flor, Carla Câmara, Lorena Medeiros e Érika Nesi



Lourdes Flor, Thaysa Flor, Lúcia Oliveira, Gorete Tito, Érika Nesi, Edna Marinho, Rosane Soares



Thaysa Flor, Graça Meneses e Érika Nesi



Bebeto Torres, Eliana Lima e Érika Nesi



Weaquens Queiroz, Thaysa Flor, Graça Meneses e Érika Nesi



# PÁGINAS JURÍDICAS

Fotos Paulo Lima/Brasília

Em ocasião prestigiada no Restaurante Gran Bier, no Pontão do Lago Sul, em Brasília, os renomados advogados Francisco Amaral e Priscila Almeida Juliano lançaram o livro “A Ordem na Defesa das Prerrogativas da Advocacia” Reflete Compromisso com a Classe Jurídica.



**Guilherme Campelo, Francisco Amaral, Priscila Almeida Juliano**



**Desembargador Fabrício Bezerra, Estênio Campelo, Francisco Amaral, José Gomes**



**Israel Santana, desembargador Wellington Medeiros, Luh Fiuza, Raimundo Ribeiro, desembargador Roberval Belinati**



**Francisco Amaral, Priscila Almeida Juliano, Wilfrido Augusto Marques**



**Priscila Almeida Juliano, desembargadores Roberval Belinati e Francisco Amaral**



**Fernando e Arina Fernandes e Eduardo Albuquerque**



**Rafaela, Bia, Francisco e Fernanda Amaral**