

REVISTA **BZZZ**



ANO 3 | Nº 38 | AGOSTO DE 2016 | R\$ 12,00

CONHECIMENTO

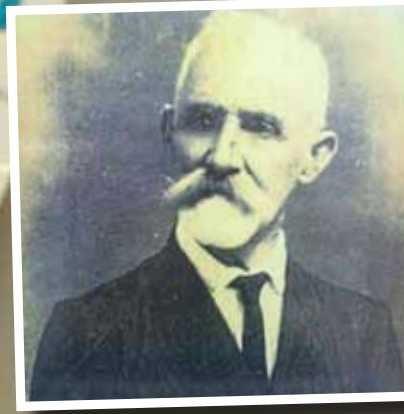
Instituto Gentil transforma vidas com educação e arte

ESPIRITUALIDADE E LUXO

Envolto em misticismo, Templo da Boa Vontade arrecada mais de R\$ 200 milhões por ano

ILUSTRE POTIGUAR

ATUALMENTE MINISTRO DO STJ, LUIZ ALBERTO GURGEL DE FARIA FOI O DESEMBARGADOR MAIS JOVEM DO BRASIL. NO CURRÍCULO, SOMA TRAJETÓRIA EXEMPLAR NO MEIO JURÍDICO. EM ENTREVISTA EXCLUSIVA, FALA SOBRE GESTÃO, LAVA JATO, SÉRGIO MORO, TEORI ZAVASCKI, MICHEL TEMER. E DA RECATADA VIDA PESSOAL



DUMARESQ

Da Inglaterra para o RN, sobrenome que uniu velho e novo mundo é marcado por histórias de amor

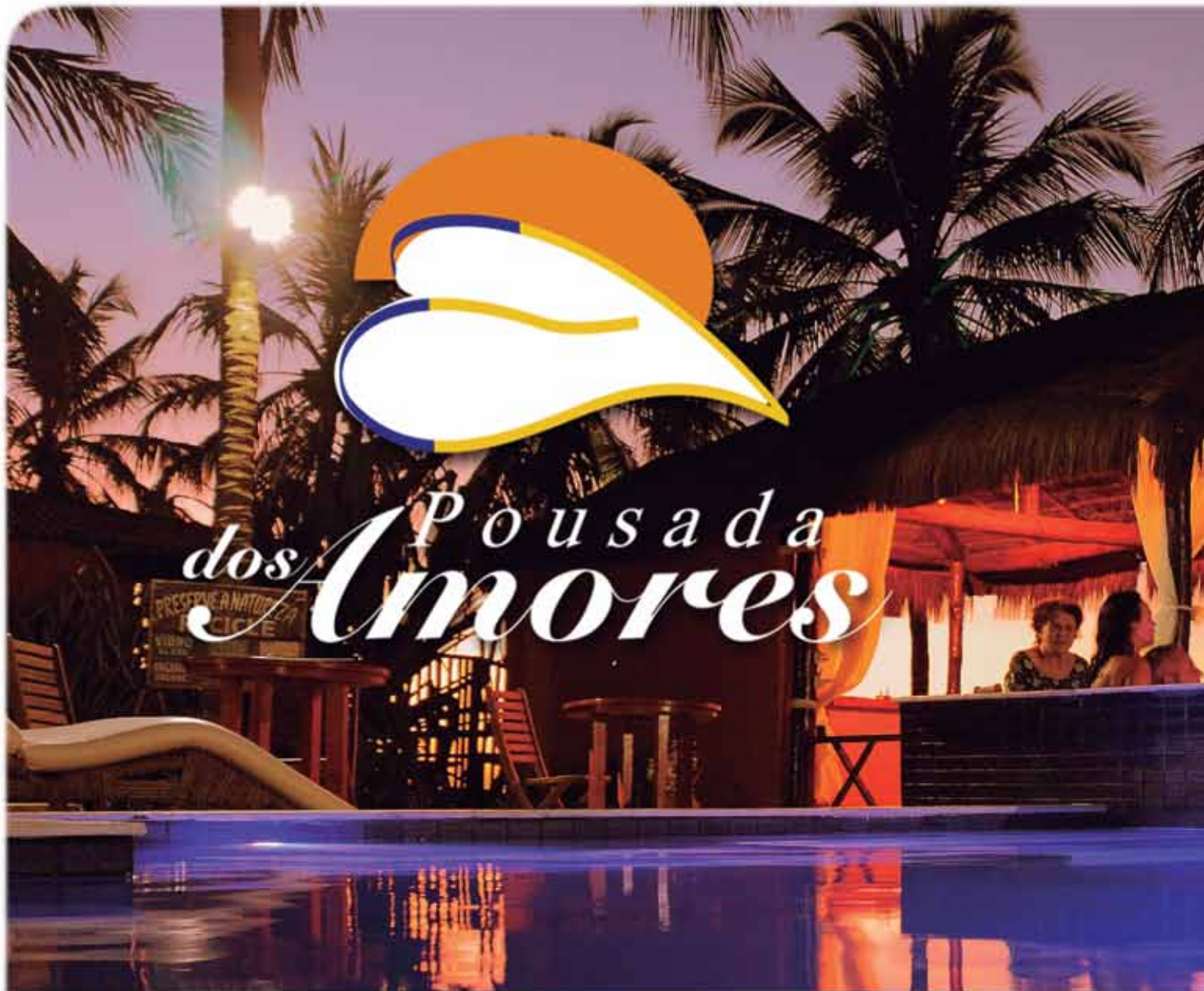


CENTRO DE TURISMO

A história do belo prédio histórico que foi casa de veraneio e transformado em presídio

ZÊPA

Potiguar que ganha palcos e ruas de São Paulo



Jantar romântico



Piscina panorâmica e hidromassagem



Bangalô com piscina privativa

reservas@pousadaspadosamores.com.br / +55 (84) 3693-2027

Charme e bom gosto à beira-mar

A 97 quilômetros ao norte de Natal, na Praia de São José, região de São Miguel do Gostoso, no RN, a Pousada Spa dos Amores é perfeita para viagens a dois ou em família. Agora com nova roupagem, que inclui piscinas com paredes de vidro e hidromassagem, restaurante e cardápio especialmente elaborado, com direito a jantar romântico em meio a cenário paradisíaco e jardim exuberante. O café da manhã é servido na varanda dos bangalôs e chalés. Como opcional, massagens terapêuticas. A pousada disponibiliza wi-fi e acesso a uma faixa de 100 metros beira da praia.



Área interna dos bangalôs



Área interna dos chalés românticos



PENSAR BRASIL

FÓRUM LEGISLATIVO

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO RN

ECONÔMICO



A Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte está lançando o Projeto Pensar Brasil. Um ciclo de palestras e debates com o intuito de pensar o futuro do país a partir de cenários e implicações sociais, políticas e econômicas do Rio Grande do Norte.

NOVAS IDEIAS PARA UM NOVO PAÍS.

Entrada gratuita.
Informações:
(84) 3232-5782



Rio Grande do Norte
Assembleia Legislativa

SEMPRE exemplar

ELE FOI O DESEMBARGADOR mais jovem do Brasil ao assumir o cargo aos 30 anos de idade. Gestor exemplar, aluno admirado do curso de Direito da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), para o qual fora aprovado em 1º lugar. Luiz Alberto Gurgel de Faria tem coração potiguar e hoje é ministro do Supremo Tribunal de Justiça (STF). Capa da Revista Bzzz de agosto, o magistrado fala sobre assuntos polêmicos, como Operação Lava Jato e o juiz Sérgio Moro.

Do meio jurídico às nossas páginas de memória, que tanto sucesso fazem e conquistam colecionadores da revista, temos reportagem de Louise Aguiar sobre o Centro de Turismo, que foi cadeia e hoje é espaço comercial e turístico.

Também temos história, de Pernambuco, contada por Juliana Holanda: Mestre Vitalino e suas peças de barro, cuja técnica atravessa gerações. Mercado Público de Florianópolis, por Chirlei Kohls. Voltando ao RN, Octávio Santiago mostra a deliciosa gastronomia de O Jangadeiro, restaurante de praia que fica em São José de Touros.

De Brasília, vamos conhecer o Templo da Boa Vontade e a história de seus gestores. Beleza, espiritualidade, mistério e luxo em um mesmo lugar na matéria assinada por Camila Pimentel.

Leonardo Dantas desvenda a inusitada origem da família britânica Dumaresq em Natal. Tudo começou da paixão que fez um britânico se jogar no mar para permanecer em terras potiguares e aqui constituir família.

E mais: poesia e arte potiguar em solo paulistano; moda de chapéus e bolsas; arquitetura, festas, política cultura.

Ótima leitura!

Equipe Bzzz

EXPEDIENTE

PUBLICAÇÃO:
JEL COMUNICAÇÃO

BZZZ ONLINE
ATUALIZAÇÃO DIÁRIA E BLOGS
www.portaldaaabelhinha.com.br

 @revistabzzz

 Revista Bzzz

SUGESTÕES DE PAUTA,
CRÍTICAS E ELOGIOS:
revistabzzz@portaldaaabelhinha.com.br

EDITORA
ELIANA LIMA
elianalima@portaldaaabelhinha.com.br

EDITORA-ASSISTENTE
ALICE LIMA

PROJ. E DIAGRAMAÇÃO
TERCEIRIZE EDITORA
www.terceirize.com

COMERCIAL
EDILÚCIA DANTAS
(84) 99996 5859

COLABORARAM COM ESTA EDIÇÃO
CAMILA PIMENTEL, CHIRLEI KOHLS,
JULIANA HOLANDA, LEONARDO DANTAS,
LISSA SOLANO, LOUISE AGUIAR,
LUIZA TAVARES, OCTÁVIO SANTIAGO,
THIAGO CAVALCANTI, VÂNIA MARINHO,
WELLINGTON FERNANDES

FOTO DA CAPA
ASSESSORIA STJ

FOTOS
CANINDÉ SOARES, JOÃO NETO, KALINA
VELOSO, LARISSA SOARES, PAULO LIMA,
RAFAEL TAVARES, UBARANA JÚNIOR,
YANNE BARRETO

GRÁFICA
UNIGRÁFICA

TIRAGEM
6.000 EXEMPLARES

IPVA

**PAGO É DOCUMENTO NA MÃO.
NÃO PERCA TEMPO.**

Para receber o documento do seu veículo (CRLV), que é de porte obrigatório, é necessário realizar a quitação do IPVA. O cidadão que for flagrado com o IPVA em atraso recebe multa, perde pontos na carteira e pode ter o veículo apreendido. Da mesma forma ocorre para quem pagou fora do prazo: caso o cidadão seja abordado sem portar a CRLV vigente, recebe multa e também perde pontos na CNH.

Não perca tempo. Evite multa e apreensão regularizando o seu veículo.





70 Do mar

À beira-mar, restaurante em São José de Touros tem gastronomia regional refinada



Hand Made 76

Designer natalense cria bolsas e chapéus com estilo potiguar



52

Artesanato

Peças do Mestre Vitalino e o conhecimento passado por gerações



64 Florianópolis

Mercado Público atrai turistas e moradores com cultura, gastronomia, história e arquitetura preservada

86 Holofotes

Festas de destaque em Natal e Brasília

PROCEDIMENTOS DE ALTA COMPLEXIDADE?

*SIMPLES:
Hospital do Coração.*

Há momentos na vida em que a melhor decisão é também a mais segura. Nessas horas, você sempre pode contar com o Hospital do Coração.

Centro Cirúrgico com filtros antibacterianos, UTI com boxes individualizados, Ressonância Magnética de última geração e o único da cidade com duas salas de hemodinâmica. Uma super estrutura que realiza, com equipes especializadas, mais de nove mil procedimentos de alta complexidade por ano. Números que confirmam: se o momento é difícil, a escolha é simples. Hospital do Coração.

- Urgência 24 horas
- Transplantes de órgãos
- Check-up Executivo

 **HOSPITAL
DO CORAÇÃO**
Especializado em você.

(84) 4009-2000
hospitaldocoracao.com.br





ELIANA LIMA

Fabio Rodrigues Pozebom/Agência Brasil



PONTARIA

A jornalista Patrícia Lelis, 22 anos, desde o meio do ano de 2015 é conhecida por parlamentares federais do Rio Grande do Norte. Segundo contam, ela tentou aproximação sob o pretexto de que era repórter do SBT e queria ajudá-los a promover o mandato e o estado potiguar. Mas, muito que silenciosamente, eles despistaram. E saíram ilesos.

INCERTA

A abordagem também foi feita a um deputado estadual potiguar. O argumento foi o mesmo de que poderia ajudar na promoção do RN e, consequentemente, do mandato. Solicitou, inclusive, o contato da mãe do parlamentar e ligou para conversar. No agradável bate-papo, disse que como repórter queria ajudar a uma instituição de caridade e o trabalho poderia ser em conjunto com aquela que seria uma sogra de bom partido.

MAAASSS

Ecos partiram de Brasília com conselhos de que seria melhor não levar o projeto adiante.

MAL

Os ministros tucanos do governo interino de Michel Temer (PMDB-SP) circulam em listas de insatisfações. Motivos: são fechados e nada atenciosos. Fogem, inclusive, de parlamentares, que já deram início a uma corrente de que não querem votar em tucanos para não promoverem um antipático possível governo do PSDB.

NA FITA

Marcelo Camargo/Agência Brasil

Parlamentares reclamam da dificuldade de marcar audiência com os ministros tucanos. Principalmente com o das Cidades, o pernambucano Bruno Araújo. Também da dificuldade de vê-los. Como se invisíveis fossem. E simpatia é um adjetivo que desconhecem. Inclusive para um cordial cumprimento de bom dia ou boa noite, por exemplo.



ASSIM

Com a antipatia que os ministros e auxiliares do PSDB vão conquistando, somam-se os pontos favoráveis para Michel Temer rumo a 2018. “Quem vai querer um governo com políticos arrogantes assim?”, questionou um político do alto clero.

PESANDO BEM

Na era petista, os governos Lula e Dilma eram formados por dois partidos: PT e PMDB. No interino de Michel Temer, é uma composição de vários partidos. Ou vários governos em um só. Tem o governo do PMDB, do PSDB, do PSB, do PPS, PP etc.

VENTOS

Por falar em 2018, o deputado federal Francisco Everardo Oliveira Silva (PR-SP), o Tiririca, vai usar a marca da honestidade para tentar reeleger-se. Aproveitará a confirmação do ex-senador Delcídio Amaral, em delação premiada, de que ele foi o único parlamentar que não aceitou receber propina. Usará e abusará da frase “Já cheguei a passar fome e não roubei, por que é que agora vou roubar?”.



Wilson Dias-Abt



Divulgação

CAFEZINHO DOS DEPUTADOS

Deputados federais têm um hábito um tanto peculiar. Dia desses, no Congresso Nacional, a Abelhinha-Planaltiana testemunhou um garçom cobrando a um parlamentar o pagamento do consumo na lanchonete do plenário. O que fez o deputado? Sacou seu telefone celular, colocou no ouvido e saiu. Deixou o garçom parado com a nota na mão. E sem o dinheiro.

POIS É

Curiosa que só ela, a Abelhinha começou a bisbilhotar. E soube que tal cena é comum no cafezinho da Câmara. Dia desses, teve deputado que foi cobrado ao sair da tribuna do plenário. Pense? Ficou uma fera. Nada ferida.

A PROPÓSITO...

Até quando tais políticos mal acostumados vão achar que para eles tudo é de graça?

ENTÃO

O hábito de ter tudo pago pelo contribuinte é tão vivo na alma de alguns nobres políticos que alguns foram assistir à abertura dos jogos olímpicos no Rio, digamos assim, sem um real no bolso. Na chegada ao camarote, por exemplo, um percebeu que toda a consumação era paga. A aflição foi tanta que se submeteu a pedir dinheiro emprestado para comprar água. Hum-rum.

QUEQUEISSO

Histórias de maus tratos de parlamentares com seus funcionários ganharam mais uma repercussão este mês em Brasília. O burburinho foi de que um deputado que é candidato à prefeitura no Sudeste jogou um grameador na direção da sua secretária. Já diante das câmeras, é um fofo. E pode, Arnaldo?



CÂNCER DE MAMA E GRAVIDEZ

Considerado raro, atinge uma em cada três mil mulheres. O câncer de mama na gravidez pode aparecer com um nódulo ou até com a rejeição do leite pelo bebê em uma das mamas

Por Louise Aguiar
Fotos: Kalina Veloso

QUANDO A COMERCIANTE KATHIENE Borba, de 32 anos, descobriu que estava com câncer de mama, ela tinha apenas 27 anos e duas filhas pequenas, de 9 e 7 anos. Era outubro de 2010 e o diagnóstico foi recebido com incredulidade. “Eu era tão jovem, não acreditava que aquilo estava acontecendo comigo”, diz. Considerado relativamente raro antes dos 35 anos, é o tipo mais comum entre mulheres no Brasil e no mundo depois do câncer de pele não melanoma, respondendo por cerca de 25% dos casos novos a cada ano. O que Kathiene não contava era que, durante o tratamento da doença e após uma mastectomia, fosse engravidar novamente.

Miguel, seu terceiro filho, nasceu em dezembro de 2014 e, ao contrário do que a própria mãe pensava, não houve dificuldade para amamentá-lo. O bebê, que tem um ano e sete meses, até hoje se alimenta de uma única mama. “Amamentei até mais do que minhas duas primeiras filhas. Até hoje ele não larga do peito”, conta Kathiene. Mesmo cinco anos após o diagnóstico do câncer de mama, a comerciante segue no tratamento, indo ao médico a cada seis para monitorar o organismo.

Kathiene relata que sua terceira gravidez era de risco porque, segundo os médicos, poderia perder o bebê devido às dez sessões de quimioterapia que havia feito alguns anos antes. Mas Miguel surpreendeu: nasceu saudável e com quase seis quilos, ficando conhecido na maternidade como o “bebê gigante”. “Meu filho foi uma benção depois de tanto sofrimento”, considera.

“

Meu filho foi uma benção depois de tanto sofrimento.”

Kathiene Borba



Keilina Veloso

O câncer da comerciante era do tipo ductal insito e, quando descoberto, havia 36 linfonodos na mama e área axilar esquerda. O primeiro passo do tratamento foi a cirurgia esvaziante na axila e a mastectomia da mama esquerda. Após o procedimento, foram dez sessões de quimioterapia. Quando já ia entrar na radioterapia, o teste do reagente deu negativo e Kathiene estava curada.

A descoberta da doença, entretanto, foi um verdadeiro choque. Aconteceu quando a comerciante teve displasia e procurou sua médica. Um mês depois, ao fazer o autoexame em casa, sentiu um nódulo na mama esquerda. Ao voltar para a ginecologista, ela a encaminhou para um especialista na Liga Norte-rio-grandense Contra o Câncer. “Não acreditava que aquilo estava acontecendo comigo, sofri muito”, lembra. O tratamento iniciou imediatamente e em 2011 foi realizada a cirurgia para retirada dos tumores.

O sucesso de tratamento de Kathiene se deveu à descoberta da doença em estágio inicial, mas também à sua postura diante do quadro. “Nunca me entreguei. Sempre tive a autoestima lá em cima e muita vontade de viver. O que vale na vida é sorrir, então mantive o sorriso no rosto e lutei como uma guerreira. Hoje sei que valeu a pena”, diz. O apoio do marido, das filhas e da mãe também foi fundamental para vencer o câncer.

Katrina Veloso





Uma em cada três mil mulheres

Segundo o Instituto Nacional de Câncer (Inca), são estimados 57.960 novos casos de câncer de mama no Brasil em 2016. No entanto, quando se fala em câncer de mama na gravidez, não há base de dados registrada. Os médicos brasileiros, entre eles a potiguar ginecologista e mastologista Roberta Jales, se baseiam por índices de outros países. De acordo com esses dados, a doença acomete uma em cada três mil mulheres durante a gravidez, em uma faixa etária entre 33 e 34 anos.

No período da residência médica em Ginecologia e Obstetrícia, na Irmandade da Santa Casa de

Misericórdia, em São Paulo, Roberta Jales trabalhou no ambulatório voltado especificamente para mulheres grávidas em tratamento do câncer de mama. Atendeu e catalogou 73 pacientes, mas desde que voltou para Natal, há quatro meses, esse número já ultrapassou 100 na capital paulista.

No caso de gravidez, a médica diz que existem duas formas de tratamento: a cirurgia e a quimioterapia. A primeira pode ser feita em qualquer período da gestação, já a quimio não é recomendada no primeiro trimestre, quando acontece a formação dos órgãos do bebê. A par-

tir do segundo trimestre de gravidez algumas drogas específicas podem ser administradas sem qualquer prejuízo ao desenvolvimento da criança.

“O que não pode é perder a oportunidade de diagnosticar e tratar a doença”, destaca. Segundo estudos de outros países utilizados pela médica, a média de idade do câncer de mama na gestação é em torno de 34 anos. O sintoma mais comum é o mesmo em mulheres não grávidas: o nódulo palpável. Mas de acordo com a mastologista, não é qualquer nódulo, e sim aquele persistente, que permanece na mama por mais de 15 dias.

Alguns sintomas mais raros são a hiperemia, uma área avermelhada na mama, como se fosse uma ferida. Há também, segundo a especialista, a saída de fluxo pelo mamilo, que pode ser sanguinolento. “Na gravidez é muito comum o fluxo da lactação, mas esse não é suspeito, e sim o hemorrágico, que em vez de sair por vários orifícios do mamilo, sai por um único ducto”, detalha.

Há ainda um quarto sintoma, bem mais raro, que é a rejeição do leite pelo bebê. É tão raro que de acordo com as pesquisas só foi apresentado por menos de 2% das mulheres grávidas com câncer de mama. Acontece quando o recém-nascido despreza o leite de uma das mamas e só aceita o da outra. Roberta chegou a tratar de uma paciente que apresentou este sinal.

“A paciente tinha acabado de ter seu oitavo filho e tinha amamentado normalmente os anteriores. Só que este filho rejeitava uma das mamas e isso a incomodou bastante. Ela passou por vários médicos até descobrir que havia um nódulo em sua mama e por isso o bebê não aceitava o leite daquele peito”, relata.

Não é difícil perceber a presença de um nódulo na mama e o autoexame serve tanto para as grávidas como para não grávidas. A médica alerta que durante as consultas do pré-natal é obrigação do médico responsável examinar as mamas; as consultas não devem se restringir apenas à região pélvica e à vitalidade fetal.



Roberta Jales, ginecologista e mastologista

Roberta Jales conta que uma equipe multidisciplinar formada por mastologista, oncologista clínico, psicólogo e obstetra especializado em alto risco acompanham a mulher grávida com câncer de mama. A equipe se comunica e combina todo o tratamento, sempre falando a mesma língua. Cirurgiã com estágio em cirurgia plástica reconstrutiva no Instituto Europeu de Oncologia de Milão, na Itália, a médica diz que sua participação no tratamento acontece quando se identifica a necessidade de cirurgia.

A opção pelo melhor tratamento depende da idade gestacio-

nal e do tipo de câncer existente: nos casos mais avançados, e passado o primeiro trimestre de gravidez, a quimioterapia aparece como melhor alternativa. Terminada a etapa da gestação, outras opções de tratamento surgem. Na fase de lactação, por exemplo, a amamentação é inibida para que o tratamento da mãe seja priorizado.

“Durante a gravidez, tentamos fazer as duas coisas: prosseguir com a gestação e tratar a mãe, mas na lactação é preferível que se interrompa a amamentação e se dê complementos e fórmulas para o bebê e o tratamento seja voltado para a mãe”, explica.

Além da cirurgia e quimioterapia, há outros tipos de tratamento, como a hormonioterapia, à base de comprimidos que irão inibir a atividade hormonal e a terapia alvo – injeção de substância que age contra proteínas específicas da célula tumoral.

As taxas de sucesso variam de acordo com o tamanho do nódulo, características, estágio, idade da paciente e tipo do tumor. Roberta enfatiza que antes se acreditava que o câncer de mama na gravidez era mais agressivo do que nas mulheres não grávidas, mas pesquisas realizadas em outros países comprovaram que não. “Se pegarmos duas mulheres com 34 anos, uma grávida e outra não, que têm o mesmo tipo de tumor, com mesmo tamanho e características, vamos observar que as duas têm a mesma taxa de sobrevivência. Não é a gravidez que piora; um câncer em mulheres jovens já é naturalmente agressivo”, enfatiza.

Ainda segundo a médica, tomando por base pesquisas de outros países, o câncer de mama é o segundo mais frequente na gravidez, ficando atrás somente do colo do útero. Apesar de ainda ser considerado raro, sua incidência vem aumentando porque cada vez mais as mulheres estão prorrogando a idade de engravidar.

Entre as recomendações defendidas pela especialista, estão planejar a gravidez, realizando exames pré-concepcionais e check-up. “Orientamos que a mulher se prepare para a gravidez, procure seu obstetra para fazer todos

os exames necessários. Mas se não for possível e ela engravidou sem planejar, que faça o pré-natal todo mês e não perca a oportunidade de examinar a mama”, recomenda.

O autoexame, já conhecido pela maioria das mulheres, é recomendado ser feito na primeira semana após a menstruação. E se

algum nódulo aparecer, deve-se procurar imediatamente o médico. Se for diagnosticada qualquer alteração na mama, a paciente deve ser encaminhada para um especialista. “Só ele está apto a investigar, biopsiar e dizer se aquele nódulo é benigno. Nessas doenças agressivas, a gente luta contra o tempo”, alerta.

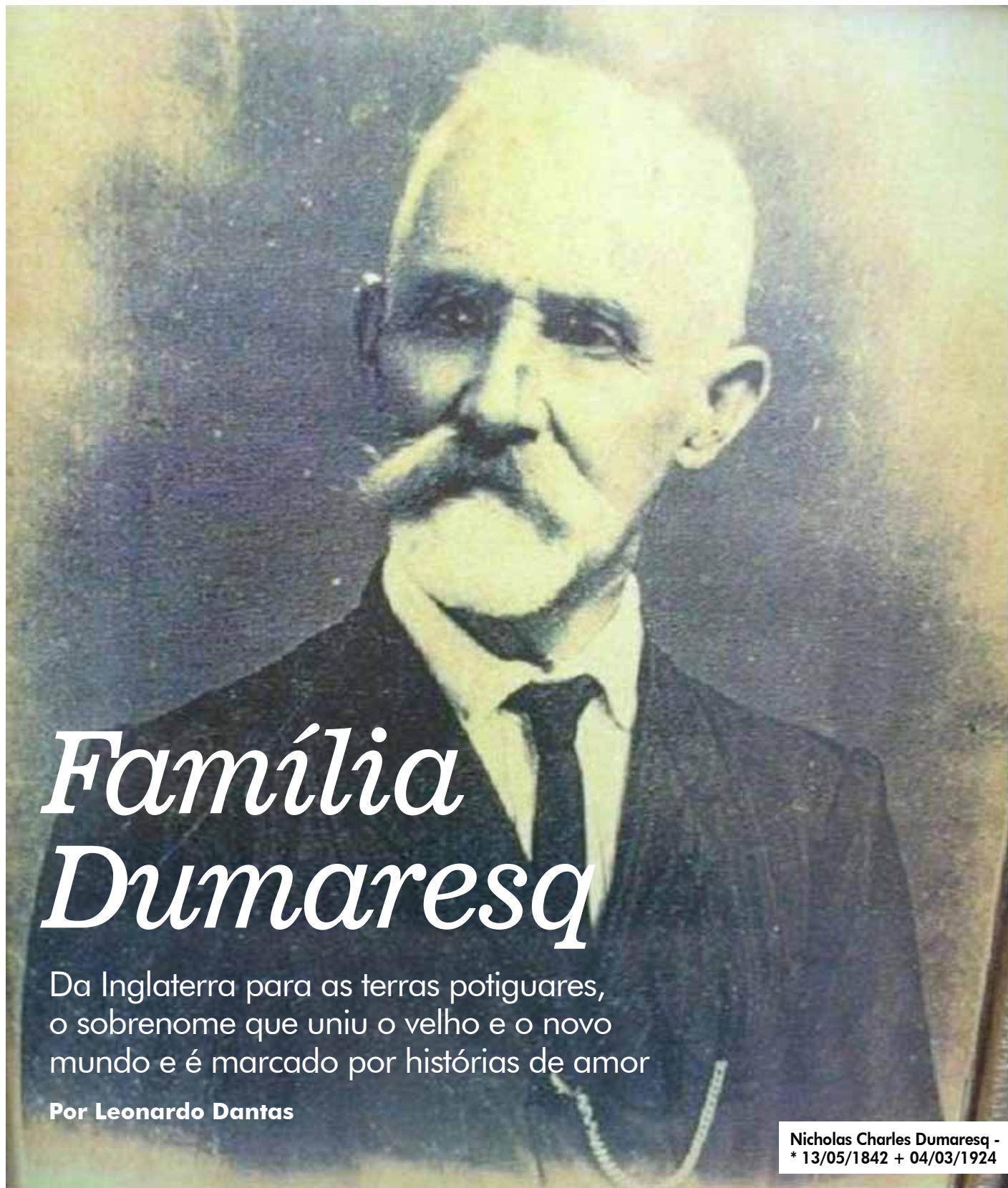
SINTOMAS

- Nódulo palpável – principalmente quando persiste por mais de 15 dias;
- Alterações na pele – retração da pele, ulceração, áreas vermelhas e espessadas;
- Fluxo papilar espontâneo sanguinolento ou cristalino.

CUIDADOS

- Geralmente há dificuldade de diagnosticar durante o pré-natal por causa das alterações fisiológicas da mama nesse período (hipertrofia, turgidez, aumento da vascularização).
- Em todas as consultas do pré-natal a mama deve ser examinada.
- A maioria das alterações da mama na gestação e lactação é benigna e, às vezes, podem gerar angústia e confusão, como as mastites, galactocele, fibroadenoma, entre outras condições.
- É importante que em caso de dúvida, a paciente seja encaminhada a um mastologista, especialista em mama para esclarecimento.

Fonte: Médica Roberta Jales



Família Dumaresq

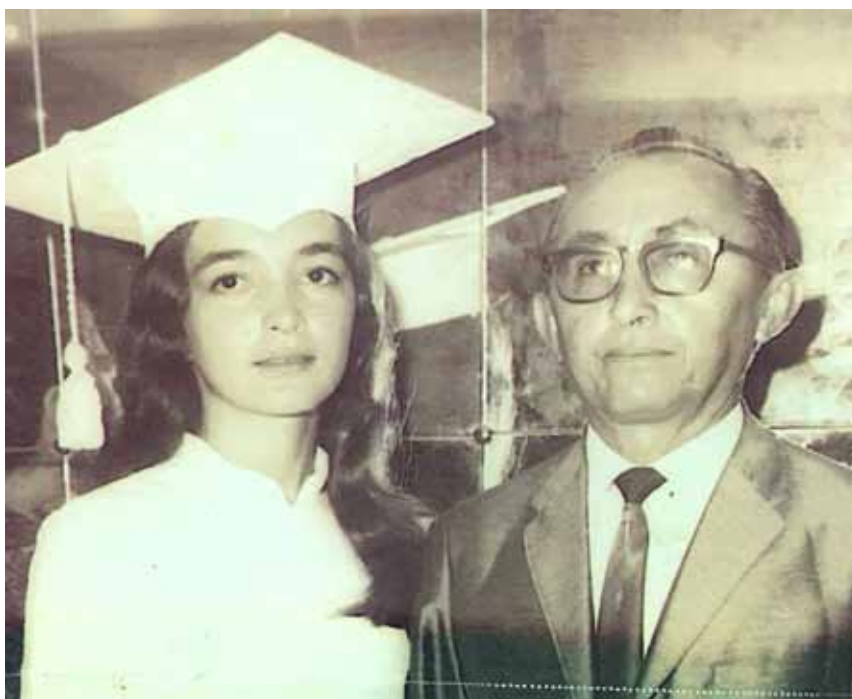
Da Inglaterra para as terras potiguares,
o sobrenome que uniu o velho e o novo
mundo e é marcado por histórias de amor

Por **Leonardo Dantas**

Nicholas Charles Dumaresq -
* 13/05/1842 + 04/03/1924

O AMOR ESTÁ PRESENTE em diversos fatos históricos. Algumas vezes ocasionou guerras e em outras selou a paz. Na família Dumaresq, pode-se dizer que esse sentimento se manifestou em seus diversos aspectos. E foi através dele que essa família de origem inglesa floresceu os galhos de sua árvore genealógica por essas terras de Poti, o Rio Grande do Norte.

Quem descreve essa história é a médica cardiologista Lúcia Cristina Dumaresq, que hoje reside em Brasília, trineta de Nicholas Charles Dumaresq, o patriarca da família. “Nicholas era marinheiro da frota mercante inglesa e veio para Natal em 1862, com apenas 19 anos. Todos os Dumaresq do Brasil descendem dele”, conta. Ao que tudo indica, o pai de Nicholas também era marinheiro e morreu no mar, o que fez com que ele ingressasse na Marinha para ajudar



Lúcia ao lado do seu pai, Diógenes Dumaresq (pastor Presbiteriano)

sua família.

O navio precisou ficar atracado em Natal por alguns meses para manutenção e o jovem inglês foi se apaixonando não só pela cidade, mas também por uma bela potiguar de nome desconhecido,

mas com um papel muito importante na vida do jovem britânico. As belezas daquela cidade charmosa do final do século 19 seduziam Nicholas, mas o dia de sua partida de volta para a Inglaterra estava próximo.



Família Dumaresq

Brasão Dumaresq



Selos em homenagem à família



Professor Gerson Dumaresq foi prefeito de Mossoró no período de 09.08.1947 a 31.03.1948. E diretor do jornal A República

Helena

Com o navio consertado e a tripulação a bordo, o inglês se despediu da amada e partiu de volta para o seu país. A partir daí sua vida foi decidida em poucos minutos. “Ele estava muito apaixonado e deserdou, pulando do navio e voltando a nado. Foi recebido pelos braços de sua amada” conta Lúcia. A história de amor digna de romance bestseller infelizmente não durou por muito tempo.

Ao mudar-se para a cidade de Nova Cruz, no interior do RN, onde foi trabalhar nas linhas ferroviárias, Nicholas conheceu Helena Pereira de Araújo, talvez o grande amor da sua vida. Com ela, constituiu família e teve três filhos: Nicolau, Jorge Ernest e Mary. Estabelecido no Brasil, o inglês preferiu absorver a cultura potiguar e guardou para si todos os costumes

de sua pátria. “Uma das coisas que a gente pode dizer que ele passou para seus descendentes foi a religião”, diz Lúcia. Nicholas era anglicano e parte da sua família até os dias de hoje é protestante.

Passado algum tempo, o aventureiro apaixonado começou a escrever cartas para sua família na Europa, mais precisamente na Ilha Guernsey, localizada entre a França e a Inglaterra, na região da Normandia. Sabe-se que quando partiu para o Brasil tinha três irmãos, James Charles, William Jonh e Ann Charlotte, que deixaram a pequena ilha e foram morar na Inglaterra.

Militante do amor inveterado, mais uma vez a paixão cruza a vida de Nicholas. Ele se apaixonou por uma jovem de Nova Cruz, o que provocou a separação da esposa. “Dizem que Helena era uma

mulher de personalidade muito forte e que sabendo do romance foi até a casa da jovem e cortou suas longas tranças”. Ela então decidiu seguir sua vida e deixou Nicholas e os filhos, já adolescentes. Não se tem notícia ou registro da história de Helena até hoje. “Como antigamente os filhos recebiam apenas o sobrenome do pai, não temos, infelizmente, como localizar os familiares dela, nem sabemos se ela casou”. O que se sabe é que sua valentia e determinação foram herdadas por todas as mulheres da família.

Nicholas mudou-se para Natal, onde sozinho terminou de criar seus filhos. Viveu até os 82 anos. Morreu no dia 4 de março de 1924, enterrado no chamado “Cemitério dos Ingleses”, no bairro da Redinha, destinado às pessoas que não eram católicas.



Em Guernsey, diversas ruas levam o nome da família

Pouco conhecido pelos natalenses, o Cemitério dos Ingleses é localizado às margens do Rio Potengi e foi construído com o objetivo de enterrar os mortos que não fossem católicos. De acordo com o livro “História de Natal”, do folclorista Câmara Cascudo, o local foi saqueado diversas vezes por vândalos que acreditavam existir ali botijas enterradas.

Dos filhos, apenas Mary Dumaresq foi embora do Rio Grande do Norte. No Rio de Janeiro, casou e perdeu contatos. “É possível que existam ramos de Dumaresq que não conheçamos ainda”, acredita Lúcia. Os descendentes de Nicholau permaneceram no RN, mais precisamente em Natal, enquanto uma parte dos filhos de Jorge Enerst se mudou para São Paulo, e outra para Fortaleza. “Ao longo do tempo, alguns foram migrando para outras cidades e hoje nos estendemos por São Paulo, Recife, Salvador, Rio de Janeiro e Brasília”, acrescenta Lúcia Dumaresq.

Por volta dos anos 60, Nicolau Dumaresq, neto de Nicholau, voltou a entrar em contato com os parentes do outro lado do Atlântico, o que estimulou os irmãos e primos a resgatarem a história da família e o amor pelo sobrenome.

Todas essas histórias foram contadas a Lúcia e aos irmãos pelo seu pai, o pastor presbiteriano Diógenes Dumaresq, que sentia muito amor e orgulho do sobrenome. “Meu pai nos contava esses fatos e hoje a gente quer passar para os mais novos para que a história não se perca”, diz. E foi o amor pelo sobrenome que fez Lúcia, o marido e o filho viajarem até a Ilha de Guernsey, em 2012, para conhecer e desvendar a história da família e completar a árvore genealógica dos Dumaresq do Brasil.



Lúcia ao lado do brasão da família, em Guernsey



Dumaresq House, em Guernsey

Pixabay



Origem

Com pouco mais de 60 mil habitantes, Guernsey é uma ilha turística do Canal da Mancha, dependência da Coroa Britânica, onde foi localizado por Lúcia o primeiro registro dos Dumaresq, datando de 1357. “A cidade é muito pequena e todo mundo se conhece, existem ruas, praças e edifícios que levam o nome Dumaresq”. De acordo com notas históricas, a família é muito tradicional e participou ativamente da história da cidade.

“Junto com meu filho e marido, encontramos registros de batismos, certidões de nascimento e casamento, até encontrar os descendentes de Nicholas. Nas fichas de 1861, encontramos o registro de toda a família de Nicho-

las Charles”, revela Lúcia. Além de ruas e praças, a família também foi homenageada com uma série de selos postais com o brasão da família, os quais a brasileira guarda com muito carinho.

Assim como na árvore genealógica da família brasileira faltava os nomes dos parentes ingleses, o mesmo acontecia com o levantamento dos Dumaresq de Guernsey. “Foi muito interessante ver que no nome de Nicholas não tinha seus descendentes, pois os familiares não tinham essas informações e ajudamos a completar a deles e eles a nossa”.

Outro fato que chamou atenção foi a organização e o cuidado que a cidade guarda seus registros. “Nós chegávamos com

um nome e uma data na mão, o atendente em poucos minutos trazia os documentos. Essa organização foi muito importante na localização da nossa árvore genealógica”. A partir desses registros foi possível montar uma árvore com duas gerações anteriores e as gerações posteriores, incluindo os bebês que estão nascendo atualmente no Brasil.

A origem do nome Dumaresq pode estar relacionada a profissão do seu primeiro portador. É derivado do termo francês “Le Maresquier”, que se referia à atividade de cultivo de verduras de tamanho pequeno.

Dumaresqada

O orgulho pelo sobrenome e a vontade de reunir a família são tantos, que foi necessário criar um evento intitulado de “Dumaresqada”. A cada três anos, os membros espalhados pelo Brasil se reúnem para contar histórias e atualizar a árvore genealógica, que atualmente está com três metros de comprimento. “É algo impressionante quando nos reunimos, parece que o tempo não passou e que convivemos todos os dias”, retrata com alegria Leyse Liane Dumaresq, irmã de Lúcia.

A primeira edição contou com a participação de 20 pessoas. Na segunda, o número dobrou e mais de 40 familiares se reuniram. A última Dumaresqada aconteceu em 2014, com mais de 70 participantes, tomada por sentimentos, com a presença dos primos ingleses David e Christine. “Foi emocionante quando nosso primo inglês conheceu tia Jéssica, membro mais antigo da família. Ele viu no rosto dela os traços de suas tias inglesas. Ficou parado alguns minutos só admirando”, lembra. A quinta edição do encontro já está programada para 2017. A ideia de reunir a família é antiga. Lúcia conta que um de seus tios, em viagens pelo Brasil, sempre pesquisava nas listas telefônicas o sobrenome.

Atualmente em Natal, por meio da árvore genealógica, foram



David conhece a tia Jéssica Dumaresq e se emociona



Os primos ingleses vieram especialmente para a “Dumaresqada”



Dumaresqada reúne os familiares a cada três anos

contabilizados cerca de 220 membros Dumaresq. “No Brasil, a gente acredita que existam uns 250 ou 270. Existe a hipótese de alguns no Rio Grande do Sul. Tem registro também do sobrenome na Austrália e no Canadá, mas não sabemos se há ligação com os ingleses”.

Dos Dumaresq de Natal, Lúcia destaca o jornalista e dramaturgo Paulo Jorge Dumaresq, que lançou recentemente o longa “Passo da Pátria – Porto de Destinos”, os médicos Ronaldo Dumaresq e Gerson Augusto Dumaresq. Da geração antiga, Lúcia lembra do

professor Gerson Dumaresq, que foi prefeito de Mossoró e diretor do jornal A República.

“Eu amo o meu sobrenome e sempre que pedem para soletrar eu digo: Dumaresq com que ‘Q’ de ‘querida””, brinca Leyze. Já Lúcia lembra que uma característica de todos os familiares que já conheceu é o sentimentalismo. “Somos emotivos e a alegria faz parte do nosso dia a dia. Dizem que os ingleses são frios, mas sentimos o mesmo afeto dos brasileiros. Somos uma família de homens amorosos e mulheres fortes”, orgulha-se.

Templo da Boa Vontade

Envolto em misticismo, símbolo ecumênico que busca oferecer equilíbrio arrecada mais de R\$ 200 milhões por ano em doações

Por Camila Pimentel,
de Brasília (DF)



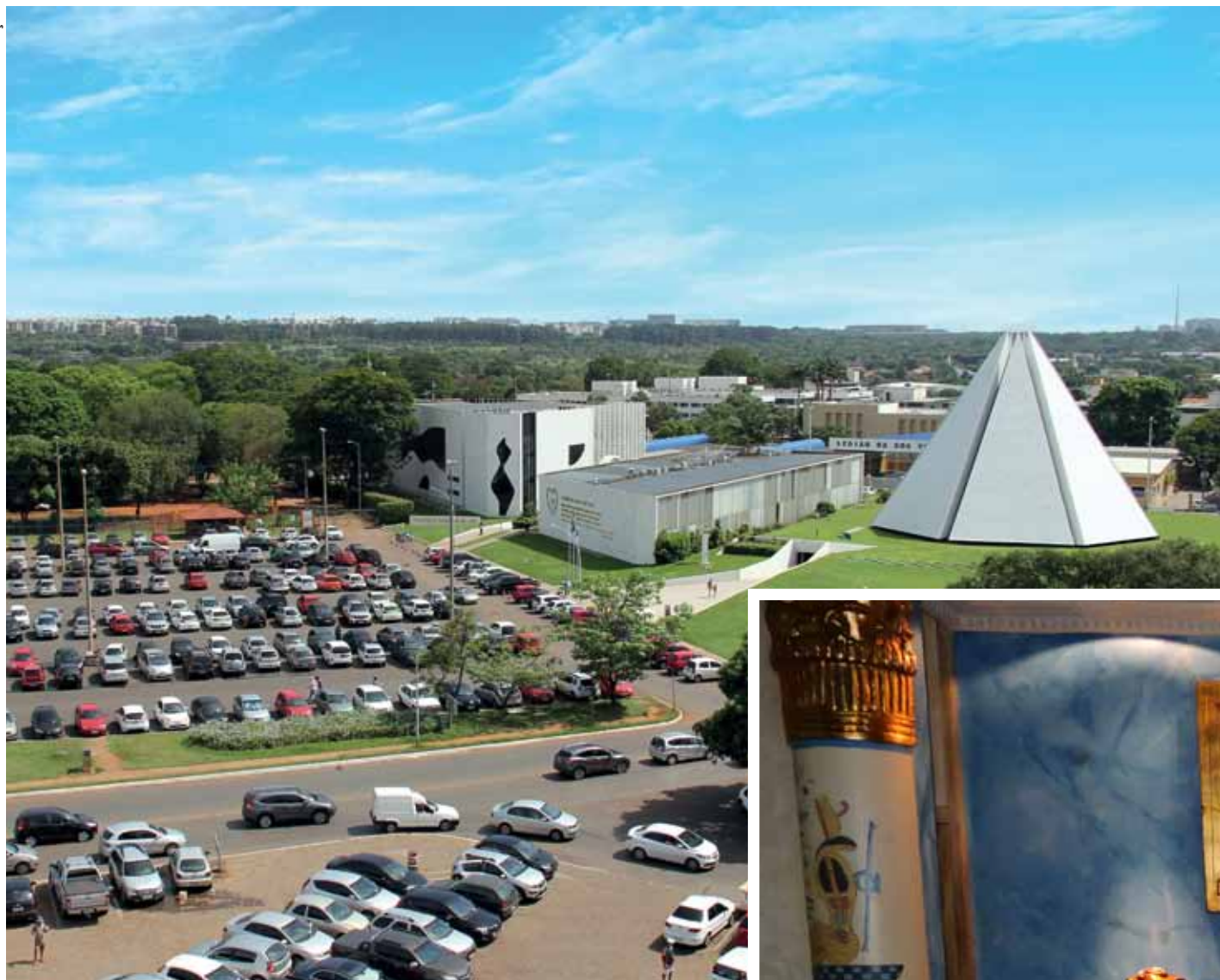
VISITAR BRASÍLIA VAI MUITO além de conhecer a arquitetura de Oscar Niemeyer, dos prédios públicos e a obra urbanística de Lúcio Costa. Conhecer a capital federal é ter contato com monumentos construídos que fazem parte do roteiro turístico da cidade, como o Templo da Boa Vontade (TBV), símbolo ecumênico que foi inaugurado no dia 21 de outubro de 1989, pelo presidente da Legião da Boa Vontade, José de Paiva Netto.

Construído em forma de pirâmide e revestido de mármore branco, na Asa Sul do Planalto Central, o espaço é aberto ao público durante 24 horas por dia, todos os dias da semana. Propaga-se que o maior objetivo é proporcionar para aqueles que o visitam a busca do equilíbrio. No topo da pirâmide do TBV está uma pedra do cristal mais puro do mundo, pois, na simbologia no ecumenismo total, o elemento representa a presença unificadora de Deus e, segundo estudiosos, purifica o ambiente ao catalisar energias elevadas sobre os que estão no local.



Alziro Zarur (esq.), fundador da LBV, e Paiva Netto

José Gonçalves



O templo recebe mais um milhão de visitantes por ano. As medidas e proporções são ligadas ao número sete, que na simbologia significa o número da perfeição. A pirâmide tem sete faces, com 21 metros de altura e 28 de diâmetro. Dentro do templo há a Nave TBV, espaço de oração e preces. O piso é de granito e desenhado em espiral, para que o visitante percorra o caminho da

cor escura que gira em sentido anti-horário, representando a jornada difícil do ser humano na busca de equilíbrio. Já o caminho de cor clara em sentido horário representa a trilha iluminada pelos valores espirituais adquiridos por esforço próprio.

O Templo da Boa Vontade comporta ainda a Sala Egípcia, com decoração nos moldes do Antigo Egito, pinturas e esculturas do





Templo recebe mais de um milhão de visitantes por ano, atraídos pelo ar místico e curioso



Lugar guarda objetos raros e de alto valor

artista paulista Marciel Oehlmeier. O Alcorão, livro sagrado do Islamismo, e uma réplica do Tutankamon, faraó do Antigo Egito, ambos presentes da Embaixada do Egito no Brasil, também fazem parte da decoração da ala. O ambiente é propício para meditação. Para entrar na sala é exigido colocar proteção especial nos pés para cobrir a sujeira dos sapatos.

Brasília é conhecida como uma cidade mística e os místicos garantem que foi edificada numa área de grande energia cósmica, bem no centro do Brasil, sobre uma grande planície de 1.100 metros acima do mar. Além disso, a capital brasileira repousa sobre uma manta incrustada de cristais em seu subsolo. Essa atmosfera fez com que ela fosse escolhida a ser a única cidade do país a ter um Templo da Boa Vontade.

A legião

O administrador do Templo da Boa Vontade, Paulo Medeiros, contou a história do nascimento da Legião da Boa Vontade (LBV), instituição ligada ao TBV, bem como do fundador da LBV, Alziro Zarur, e do atual presidente, José de Paiva Netto. Antes de tornar-se presidente da LBV, o segundo foi secretário-geral da instituição.

Em meados da década de 1940, o jornalista e radialista Alziro Zarur tinha em mente criar uma obra social para ajudar ao próximo. Por isso, entre 1948 e 1949, isolou-se para um exílio espiritual. Ao retornar ao convívio social, Zarur lançou na Rádio Globo o programa “A hora da Boa Vontade”. Em seguida, no dia 1º

de janeiro de 1950, oficializou a Legião da Boa Vontade. Além disso, criou a “Ronda da Caridade”, iniciativa que distribuía sopa para moradores de rua. Foi o primeiro trabalho social da LBV.

Após a morte de Alziro Zarur, o então secretário-geral da LBV decidiu continuar o trabalho e assumiu a presidência da organização filantrópica. De lá para cá, a legião aumentou o seu patrimônio e suas obras sociais. Existem imóveis da instituição tanto no Brasil quanto em Portugal. Hoje está entre as dez entidades filantrópicas que mais arrecadam em todo o mundo. São mais de R\$ 200 milhões por ano. As doações são realizadas por fiéis que acreditam na obra da instituição.



Paulo Medeiros, administrador do Templo da Boa Vontade

Fotos: Arquivo da LBV



Na Ronda da Caridade



Paiva Netto aos 15 anos de idade



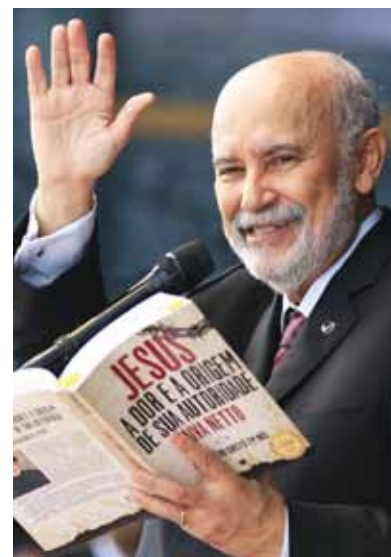
Patrimônio de luxo

Presidente da Legião da Boa Vontade e idealizador do Templo da Boa Vontade, José de Paiva Netto tem um belo patrimônio e conserva atos de luxo. Em tempos de denúncias, a Rede Globo foi a público afirmar que Paiva Netto usufrui de imóveis de luxo da LBV nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo, Rio Grande do Sul e Brasília. Além disso, tem motorista e segurança pagos pela LBV.

Todas as propriedades estão cercadas de luxo com itens como quadra de tênis e piscina,

localizadas em áreas nobres. Outro hábito do presidente da LBV é fretar jatinhos para locomoção entre as cidades do Brasil. Até onde a humildade se encontra com o luxo? Até onde a espiritualidade se encontra com o materialismo? São questões que merecem a atenção do ser humano e uma permanente reflexão.

Paiva Netto nega a denúncia da Rede Globo e por meio de sua assessoria afirmou que os imóveis em seu nome e no nome da LBV foram adquiridos honestamente.



Vivian R. Ferreira

Paiva Netto nega a denúncia da Rede Globo. Por meio de sua assessoria, afirma que os imóveis em seu nome e no nome da LBV foram adquiridos honestamente



Casa de incentivos

Retirante da seca castigante, o potiguar Antônio Gentil fez do trabalho e da visão empreendedora degraus de transformação ao sucesso empresarial, e hoje retribui com conhecimento e oportunidades para crianças e jovens

Por Andréa Luiza Tavares

AS DEMORADAS REUNIÕES DE negócios e o competitivo ambiente empresarial sempre exigiram de Antônio Gentil uma postura hermética categórica. Sobre o corpo, o terno perfeitamente alinhado impõe respeito. Mas o empresário é também um visionário sonhador que acredita no poder do conhecimento. Palavra que traduz o propósito da entidade social criada há 20 anos por ele: Instituto Gentil, para transformar a vida de crianças e jovens de baixa renda por meio da educação e incentivo a música.

Antônio Gentil de Souza, natural de Campo Grande, ainda jovem, sai de sua terra natal para morar na capital do Rio Grande do Norte, fugindo da seca que castigava os sertanejos. Mostrou como o trabalho e a perseverança podem levar um atenden-

te de serviços gerais a se tornar um dos maiores empresários do estado. Genuinamente potiguar, o grupo Gentil Negócios atua em seis estados e soma 70 pontos de venda, com planos de novas expansões.

“

Não acredito que possa mudar o mundo, mas sei que posso mudar o mundo de algumas pessoas”.

Antônio Gentil

“Não acredito que possa mudar o mundo, mas sei que posso mudar o mundo de algumas pessoas”, reflete Gentil, sempre ajudado pela elegante mulher Marluce. O casal pousou a vontade de mudanças no município de Campo Grande, no Médio Oeste. “Quando voltei para o meu chão, vi uma cidade carente de conhecimento e que eu poderia ajudar a transformá-la”, explica o empresário.

O sonho começou com uma pequena biblioteca e hoje é um ambicioso projeto que atende mais de 50% das crianças e jovens da cidade.



Campo Grande, onde existe o projeto, é a cidade onde nasceu Antônio Gentil



Fachada do Instituto Gentil



O começo

Desde a década de 1990 que Antônio Gentil leva à população de Campo Grande a oportunidade de aprender e crescer culturalmente. Com emoção no olhar e empolgação contagiante, o empresário conta a história da Casa, que se confunde com a sua própria. “Na arte e na cultura, sempre tive a necessidade de buscar conhecimento. Na cidade onde nasci, tive uma professora com vocação de fazer um trabalho cultural que me inspirou, e em 1996 inauguramos o Espaço Cultural Cleto Souza”, conta.

Fundado em 13 de junho

de 1996, o nome do lugar homenageia o tio de Antônio Gentil, que também foi músico, poeta e tabelião. A princípio ocupando parte da casa do homenageado, a iniciativa começou modesta, com uma biblioteca de 108 livros. “Tudo cabia em um pequeno cômodo, projetado com muito carinho”, relata a agente de cultura e presidente da instituição, Neuraci Vieira. Hoje o espaço registra uma média de 200 contemplados por dia, dependendo da época do ano, com tendência de prosperar cada vez mais. As ações desenvolvidas no município ofertam



Agente de cultura e presidente da instituição, Neuraci Vieira

conhecimento com a finalidade de ajudar a transformar as pessoas, fornecendo qualificações e oportunidades em diversas áreas.

O espaço foi transformado em Casa da Cultura, há 11 anos, e passou a receber apoio da Fundação José Augusto (FJA). Segundo



Biblioteca



Museu



Oficina de artesanato

Neuraci, a ideia funciona como um grande incentivo à cultura, principalmente para o público infantil e jovem. “Todos os esforços são investidos para levar cultura e educação para a população de Campo Grande e estamos conseguindo alcançar este objetivo”, ressalta. Todo o esforço para esse trabalho no município é fruto da crença do empresário de que conhecimento, ocupação e renda superam qualquer ajuda. Lição transmitida pela mãe, Ana Stela, que, mesmo sofrendo os impactos da seca, não permitia que os filhos recebessem alimentos de graça. “Ela nos dizia que em nossa casa só entraria o que fosse resultado do nosso trabalho e essa postura definiu o futuro

“

Todos os esforços são investidos para levar cultura e educação para a população de Campo Grande e estamos conseguindo alcançar este objetivo”.

Neuraci Vieira

de toda a família Gentil”, afirma.

Entre os atrativos da casa está o museu que guarda relíquias importantes da história de seus moradores, como, por exemplo, móveis e objetos com mais de um século de existência. Guardados e preservados, são todos materiais

doados por moradores. Também entre as peças do museu estão uma moringa de cerâmica e uma garruncha (arma de fogo), que foram utilizadas por Jesuíno Brilhante, lendário cangaceiro do bando de Lampião, assim como um pouco da história do personagem emblemático.

Quem quiser conhecer parte da vida do município, a visita é aberta ao público. Basta ir ao Centro da cidade, ao lado da igreja principal. O espaço conta também com auditório, pinacoteca, escola de informática, biblioteca, oficinas de artes, videoteca e cinemateca, além de organização de palestras, seminários e outros eventos.

Asas para voar

Olhos nervosos aguardam as ordens. Últimos ajustes feitos e posições formadas com batuta em punho. A plateia se enche com o brilho dos primeiros acordes ensaiados por meses a fio pela Filarmônica Cleto de Souza, regida por Cláudio Jales, que, assim como Antônio Gentil, voltou às raízes para compartilhar saberes.

Cláudio começou como aprendiz de flauta doce, em 1998. Hoje ensina e luta para se aprimorar: é aluno do curso de Música na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). “Eu nunca tinha tido a oportunidade,

mas agora eu e outros podemos sonhar mais alto”, diz Cláudio. Segundo estudo liderado pelo psicólogo Glenn Schellenberg, da Universidade de Toronto, no Canadá, a música é uma das atividades mais estimulantes para o intelecto das crianças. E não é à toa que é uma das modalidades mais procuradas na Casa da Cultura.

O jovem Jonathas Ykaro, 14 anos, conta orgulhoso sobre seu sonho de se tornar saxofonista profissional. “Eu considero essa oportunidade um presente e quero estudar e ser profissional”. Como parte da expansão

do projeto, o espaço agora conta com a Casa da Música, que reúne a estrutura necessária para as aulas e os ensaios da orquestra filarmônica, com sala coletiva e individual, local para oficinas de artesanato, cujas produções são vendidas na loja de produtos musicais, e um camarim “padrão Rede Globo”. Carlos conta que hoje as instalações do instituto são como uma segunda casa para as crianças. “A criança verdadeiramente se sente em casa, o que a gente percebe no olhar de cada uma, quando somos recebidos com aquele abraço”.



Filarmônica em apresentação



Idealizador do projeto, Antônio Gentil acredita que informação e conhecimento são os principais legados que podem transmitir para os conterrâneos

Crer para mudar

Os números estatísticos servem de termômetro do trabalho desenvolvido, conforme observa Antônio Gentil, ao comparar o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) da cidade no início do instituto e nos dias atuais. “Entre os 167 municípios do estado nós ocupávamos a triste posição de 143°. Em 2000, subimos para 96°, e agora ocupamos o 55° lugar”, destaca o idealizador, que tem buscado mobilizar poder público e as demais instituições locais para levar Campo Grande aos 40 primeiros municípios.

As atividades desenvolvi-

das na Casa da Cultura de Campo Grande são o grande atrativo para os públicos infantil e jovem das zonas rural e urbana do município. Segundo a agente de cultura Neuraci Vieira, à medida que o conhecimento vai se espalhando, o Instituto consegue atrair mais interessados.

O Espaço Cultural é um lugar que dá asas ao seu povo e mostra que responsabilidade social pode mudar vidas. “Tenho convicção de que as sementes que forem plantadas na cidade terão solo fértil para crescer e tornarem-se árvores belas e frondosas. Vi no pro-

jeto, antes de tudo, uma escola de cidadãos que ajuda a nova geração a se sintonizar com o que está acontecendo no mundo e, ao mesmo tempo, nela incute lições de solidariedade, da boa convivência humana e de compromissos comunitários”, conta, emocionado, Antônio Gentil.

O Instituto Antônio Gentil recebe doação de equipamentos em bom estado. Uma das diretrizes do local é não receber doações em dinheiro. Quem quiser ajudar pode doar instrumentos, computadores, livros ou outras utilidades.

20 anos instituto

Em comemoração aos 20 anos transformando vidas, o Espaço Cultural Cleto Souza e a Casa de Cultura Popular de Campo Grande receberam, em julho, uma programação sociocultural que marcou o início das palestras “Conhecimento que Transforma”, uma iniciativa do Instituto Gentil. A ideia do projeto é colaborar para o crescimento profissional de gestores da cidade e da região.

Uma visita aberta à Casa da Cultura foi o pontapé inicial do evento. A Filarmônica Cleto de Souza mostrou-se afiada e afinada ao desenvolver, com extrema destreza, a bela canção “What a Wonderful World”, de Louis Armstrong. Ao final, a plateia era só aplausos e emoção. O grupo de ballet infantil encantou a todos. “É extremamente gratificante poder realizar o sonho de algumas meninas. Elas amam esse mundo cor de rosa”, comemora a professora de dança Juliana Mariah.

O ciclo de palestras foi aberto com a fala da executiva Carla Assumpção, diretora-geral de varejo do grupo Swarovski Brasil, companhia austríaca do ramo de cristais. Com a temática “Trazendo brilho para a vida das pessoas”, a diretora falou sobre sua experiência à frente da empresa, onde atua



Palestra com Carla Assumpção, diretora-geral de varejo do grupo Swarovski



Profissionais que integraram o ciclo de palestras

desde o ano de 2001.

Sob olhares atentos da população campo-grandense, os jornalistas Luiz Veiga e Glácia Marillac, da Inter TV Cabugi, ministraram a palestra “Comunicação e Desenvolvimento Pessoal e Coletivo”, que tem como foco a importância

social da comunicação.

Antônio Gentil completa o ciclo e agradece: “Quando falamos em educação, devemos ter como ponto de partida a confiança no futuro para transmitir para as novas gerações a paixão e a força para construir o amanhã e transformar sonhos em vida”.



18 SETURN ANOS FAZENDO HISTÓRIA

Foram muitos desafios superados e vitórias conquistadas. Ao completar 18 anos, o Seturn homenageia seus mais de 150 colaboradores, dez parceiros associados, inúmeros clientes, amigos e usuários. Hoje, mais do que uma história de luta e trabalho por um transporte de qualidade, estamos aqui para comemorar as muitas possibilidades que o caminho à frente nos traz. Oportunidades de crescimento e fortalecimento dos nossos serviços, trazendo um transporte ainda melhor para todos.

Parabéns, família Seturn. Que venham outros 18.



SETURN

SINDICATO DAS EMPRESAS DE TRANSPORTES
URBANOS DE PASSAGEIROS DO MUNICÍPIO DO NATAL



ENTRE ESCRITOS, CORTES E LABIRINTOS

Natural de Natal, Zêpa faz das ruas de São Paulo tela de poemas curtos e, como atriz, ganha os palcos da cidade

Por Alice Lima

ANNA ZÊPA É ARTE, prosa e poesia. Publicidade e micareta em um compasso de reinvenção pessoal. Fala fácil e leve, de autêntica sonoridade nordestina. “Sou militante do sotaque”, diz, naturalmente, em uma frase que guarda muitos significados sobre as suas personalidade e história.

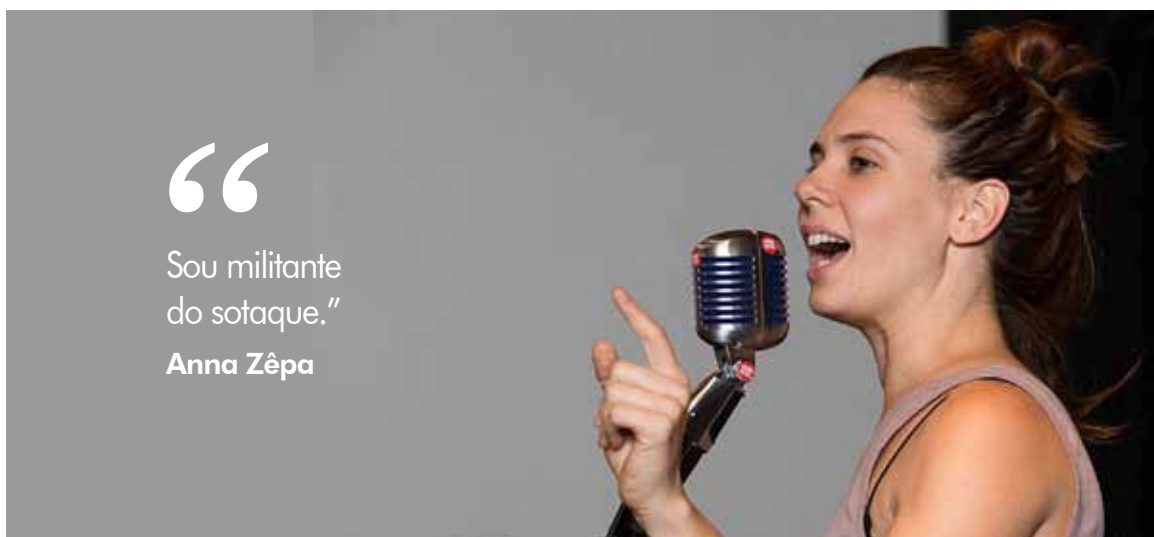
Tão ela e por ela, saiu de Natal, capital do Rio Grande do Norte, para tentar a vida em São Paulo (SP). A frase soa familiar pelas incontáveis vezes em que o percurso foi feito por pessoas em busca de algo relacionado ao profissional. Com Anna Zêpa, porém, trata-se de uma descoberta, íntima, híbrida e não excludente.

Tem muito de potiguar em sua paulistana vida. Tem muito dela em São Paulo também, especialmente pelas ruas que convidam os olhares urbanos acostumados a apreciar deliciosos textos de poucas

palavras. A arte de rua que virou livro é uma de suas conquistas. Nos palcos, sucessos que repetem-se.

As facetas da artista e escritora potiguar são muitas e começam desde uma conversa

na qual nenhuma frase soa convencional. Toda resposta tem um tom poético, inspirador, que exalam espontaneidade e reflexão. Quem é ela – ou um pouco dela – traçamos por aqui.



“

Sou militante do sotaque.”

Anna Zêpa

Mario Miranda Filho

21
morro
a caca
sciucide
(que não)
mato

Quando ainda Anna Paula

Nasceu em Natal no ano de 1983. A mãe é natural de Caicó, no interior do estado, e o pai de Cajazeiras, na Paraíba. Estudou no Colégio Henrique Castriciano, tradicional instituição da cidade e, em seguida, cursou o Ensino Médio no extinto Central de Aulas Particulares (CAP). Ao iniciar a faculdade de Publicidade e Propaganda na Universidade Potiguar (UnP), foi convidada para ser estagiária da agência FAZ Propaganda, onde passou por todos os setores da empresa.

Na sequência, foi também uma figura bastante reconhecida pelo trabalho como gerente de marketing do Carnatal, famosa micareta que acontece todos os meses de dezembro na capital potiguar. O cargo surgiu após um tempo como comissária de bloco, quando foi convidada por Roberto Bezerra, um dos empresários à frente da micareta, para assumir a atividade. Naquele momento, e desde os 15 anos, ela já era Zêpa, circulava entre os artistas que chegavam para as apresentações na grande festa, e era querida por todos os envolvidos. Sobre a origem do apelido que virou parte dela, diz que não conta mais. “É uma bobagem, nada de importante”.



Micaela Wernicke

Zêpa durante o espetáculo Vermelho Labirinto



Zêpa sendo quem queria

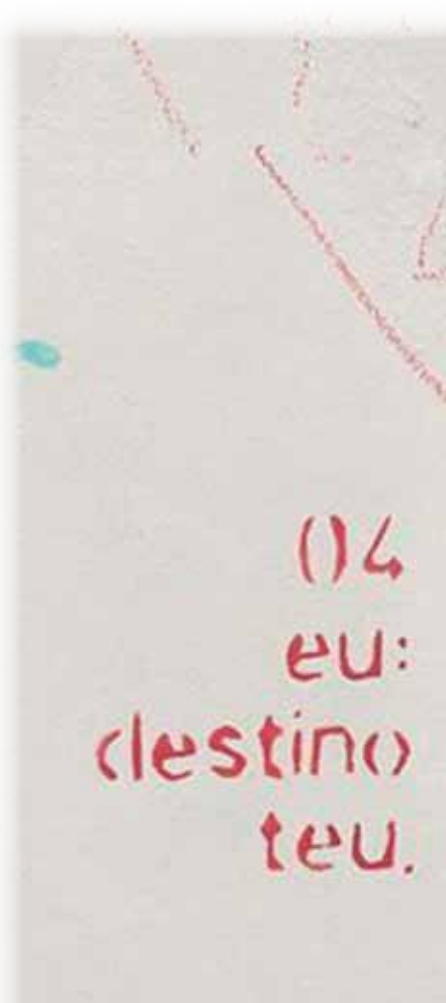
Após um período de férias na ‘Selva de Pedra’, resolveu aceitar o chamado da maior cidade do Brasil e tentar o sonho antigo de ser atriz. Vendeu o carro e, com o dinheiro, foi viver o que faltava. Ser outra pessoa ou, a mesma, sob outros ângulos. Quando mais nova, a mãe sempre a levava ao teatro. Mais crescida, tinha no Grupo Clowns de Shakespeare – e ainda tem – grande inspiração.

Até começar a se destacar pelos talentos que vinha aprimorando, a potiguar trabalhou em um restaurante, inicialmente como garçomete, depois como subgerente, e também no Museu Brasileiro da Escultura (MuBE). Eram as tentativas de se manter na cidade ainda que não fosse em sua área

objeto de desejo.

Em São Paulo, fez curso profissionalizante por dois anos na Globe-SP (Centro de Formação do Ator). Com a ideia de aprender fazendo, participa de oficinas e *workshops*, como com grupos Clowns de Shakespeare e o dinamarquês Odin Teatret. Ao lado de Tânia Reis, atriz portuguesa, montou a companhia “As de fora”, sobre a qual brinca dizendo que é o menor grupo que existe, com apenas duas pessoas.

Quando começou a escola de teatro, passou por aulas de neutralização do sotaque, mas não demorou para que os primeiros questionamentos surgissem. “O que é um sotaque neutro? Falar ‘arrôz’? Aquela necessidade de verbalizar de outra maneira, não



22
Cimor é mcir
precimcir (igitcick).
Cilmo laucimcir.



Victor Iemini

natural, estava se sobrepondo ao que quero como atriz. Cheguei a fazer os primeiros trabalhos com essa busca de neutralidade, mas já me libertei disso. Fiz três peças com meu sotaque nordestino e não eram personagens necessariamente do Nordeste”, enfatiza.

Como profissional, caso tenha que interpretar algum personagem que precise expor um sotaque específico, ainda que não o original de Zêpa, ela explica que faria, porém, se não há essa necessidade, não existe neutralidade. E assim o empoderamento tem dado certo e a artista passeia entre palcos, dos mais alternativos aos tradicionais. Sem rótulos ou limites, não põe o estilo “em uma caixinha”, como diz.

O primeiro desafio profissional no teatro foi montar a peça “Ninguém no plural”, adaptada de quatro poemas de Mia Couto, jornalista e autor moçambicano, que assistiu ao espetáculo duas vezes. “Foi algo bem emocionante tê-lo na plateia”, comemora a atriz. O contato com o escritor foi feito por meio da editora Cia. das Letras, responsável por suas publicações no Brasil. A primeira temporada esgotou desde a semana inicial.

Hoje a potiguar tem como foco, no teatro, atuação e produção e nem todos os trabalhos são por meio da “As de fora”. Participou também de “No coração das máquinas”, de Rita Carelli e Marcos Arzua, e o mais recente trabalho, Vermelho Labirinto, que atua ao lado de Rita Grillo e o diretor convidado Pedro Donado. Entre os planos para o palco, estão contos de Marcelino Freire, com dramaturgia de César Ferráreo (Clowns de Shakespeare).

Por enquanto, os feitos de sucesso estão mais concentrados em São Paulo. Ainda não foi possível levar os espetáculos a Natal, devido a dificuldades de logística. Dois dos seus livros foram lançados na capital potiguar e há dois anos os dois ofícios se misturam.

Toda poesia

Ainda em Natal, o gosto pela escrita estava sempre ali. “Tudo muito ligado ao desabafo comigo”, explica. Chegou a escrever versos para serem cantados por Camila Masiso e Dani Abreu, da banda Tricor à época, que diziam: “Eu quero ser eu mesma. Eu quero porque quero”.

Em São Paulo, a literatura ganhou mais destaque na vida de Zêpa. O primeiro livro lançado foi “Primeiro Corte” (2013, Selo Doburro), uma seleção de poemas autorais, com projeto gráfico da obra assinado por Daniel Minchoni, que teve um tom bem diferente: corte na capa do livro e duas cópias de cada poema. O leitor pode assim compartilhar os textos com outros.

Em seguida, pôs em prática a ideia de espalhar poemas curtos pela cidade de São Paulo, que foram escritos com a técnica do estêncil, fotografados por Micaela Wernicke, e se transformaram no livro “A convivência dos nossos rastros” (2015, SeloDoburro). Assim, a maior cidade do Brasil ganhou em suas paredes, ruas e postes palavras em forma de 25 poemas numerados de 0 a 24. “Não dá pra ser sem dor. Existência supõe algo doloroso. Queria botar isso na rua. Talvez por herança da publicidade, sempre me atraiu a concisão, criar arte e possibilidade imagética em três linhas”, responde, poeticamente, sobre o projeto.

Por meio da poesia, formou uma parceria musical com alguns compositores, como o paulistano Kiko Dinucci. É convidada para eventos literários e tem por gosto ocupar a cidade com poesia. Para o presente e futuro próximo, o desejo é “continuar fazendo o meu teatro, a minha escrita, ter meus ócios diários para que isso aconteça. Mas existir exige uma série de questões práticas relacionadas à economia, e aí o bicho pega”, brinca Zêpa.

Sobre as cidades que a compõem e que ajuda a dar o tom, a poeta e atriz diz: “Tem muito de Natal por dentro, mas em São Paulo eu aconteci para mim mesma. Não quero cortes. Estou bem com as duas cidades acontecendo comigo”. Em um quarto cheio de fotos e livros e uma mesa perto da janela, ideias ganham vida e Anna Zêpa espalha poesia e arte por aí.



Inspirações

Embora entenda a importância dos clássicos, Zêpa gosta de ler gente viva para sentir a mesma atmosfera de quem escreveu. A mistura rende destaques entre as suas preferências para experiências de leitura. Michelle Ferret, Carola Saveedra, Orides Fontela, Ana Cristina Cesar, Mel Duarte, Paulo Leminski, Alice Ruiz, Murilo Rubião, Inácio Loyola Brandão, Adelaide Carraro e Carolina Maria de Jesus são alguns dos nomes que não faltam na mesa de cabeceira.



Trajetória exemplar

Ministro do Superior Tribunal de Justiça, Luiz Alberto Gurgel de Faria, pernambucano que se considera potiguar, é conhecido por reunir discrição, dedicação e conquistas no meio jurídico. Nessa entrevista, fala sobre administração, Lava Jato, Sérgio Moro, Teori Zavascki, governo interino de Michel Temer. E da recatada vida pessoal

Por **Camila Pimentel**, de Brasília-DF

Fotos: Paulo Lima/José Cruz-ABr/Isaac Amorim



SORRISO NO ROSTO E trato de um verdadeiro gentleman. Assim o ministro Luiz Alberto Gurgel de Faria, do Superior Tribunal de Justiça (STJ), recebeu a equipe da **Bzzz** em seu gabinete na capital federal. Na Corte, adotou o trato como Gurgel de Faria. Natural do Recife, capital pernambucana, foi morar em Natal (RN) aos oito anos de idade. Suas raízes estão em terras potiguares. O pai, Clementino Mariz de Faria, é natural de Serra Negra do Norte, e a mãe, Terezinha Gurgel de Faria, é de Caicó, municípios localizados na região do Seridó.

Destaque nas instituições de ensino pelas quais passou, estudou no Colégio Marista de Natal até 1986. Em seguida, foi aprovado em primeiro lugar no curso de Direito da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). Em 1991, ao tornar-se bacharel em Direito, foi o orador da turma e iniciou a trajetória de concursos públicos. Também é mestre e doutor em Direito Público, pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

“Em dezembro de 1991 já tinha um concurso de juiz federal. Eu tinha o desejo de ir galgando os concursos. Em maio do ano seguinte saiu o resultado e eu tinha passado nas três primeiras etapas”, recorda o ministro. No entanto, antes de Luiz Alberto iniciar a carreira na magistratura federal, foi juiz do Tribunal Regional do Trabalho da 21ª Região (TRT21) - Rio Grande do Norte.

Após seis meses atuando na Justiça do Trabalho, recebeu a notícia de que iria assumir como juiz substituto no Tribunal Regional Federal da 5ª Região (TRF5), no Recife. “Eu assumi como juiz do Trabalho no dia 28 de maio de 1993 e assumi como juiz de federal no dia 1º de dezembro de 1993. Tenho essas datas na memória, pois são datas marcantes”, considera.

Desde que entrou para a magistratura federal, Luiz Alberto coleciona vitórias e reconhecimento pelo seu trabalho. De substituto passou a titular. Em 1999, retorna para a capital potiguar e instala a Vara de Execução Fiscal. Já no dia 3 de julho de 2000, assume o cargo de desembargador federal com 30 anos de idade, o que rendeu o feito de ser o desembargador mais novo do Brasil.

Gestor

De 2003 a 2005, Luiz Alberto Gurgel de Faria foi diretor da Escola da Magistratura do RN (Esmarn). De 2005 a 2007, assumiu como corregedor-geral do TRF5, e em 2009 foi nomeado presidente da Corte federal.

“Eu tive a grata satisfação de assumir no dia 30 de março de 2009, data em que o Tribunal Federal da 5ª Região fez 20 anos, e no momento eu fiz uma homenagem aos 10 primeiros presidentes, dentre os quais três potiguares: Rivalvo Costa, José Delgado e Araken Mariz. Eu fui o quarto potiguar a assumir a presidência. Depois de mim foram Marcelo Navarro, Francisco Barros Dias e, depois, Edilson Nobre”, conta.

Ao discorrer sobre sua gestão à frente do TRF5, Luiz Alberto fez questão de frisar sobre o trabalho compartilhado e inovador. “Foi um período de intenso trabalho. Quando eu assumi, a primeira coisa que passei aos meus colaboradores foi que o foco seria a jurisdição. Muitas vezes se tem a ideia que é o presidente cuidar apenas da administração, e eu disse na época





“

A minha
administração
foi muito
compartilhada.”

que ia administrar, que é a atividade meio para melhorar a atividade fim. Isso foi muito importante, pois o tribunal já em 2009 passou a detectar os gargalos. Foi o primeiro ano em que o CNJ (Conselho Nacional de Justiça) estabeleceu as metas de nivelamento. Então, trabalhamos para alcançar tanto as metas do CNJ quanto as metas que nós havíamos traçados junto aos colegas. A minha administração foi muito compartilhada”.

Como presidente do TRF5, o potiguar se destacou ainda mais na magistratura federal. Obteve resultados excelentes e, dos 81 tribunais, o da 5ª Região ficou em segundo lugar, por atingir 99,71% das metas do CNJ. “Importante ressaltar que não ficamos apenas nas metas do CNJ, também traçamos as nossas metas internas no que diz respeito à quantidade de processos que deveríamos julgar”, destaca.

José Cruz/Agência Brasil



Sessão solene em que Luiz Alberto Gurgel de Faria, tomou posse como ministro do STJ

Fala que marcou

Na Justiça Federal do RN, implantou o Processo Judicial Eletrônico (PJE). “Eu fiz questão de ser em Natal, como potiguar eu não podia deixar de começar pela capital do RN a instalar esse programa pioneiro do judiciário”, atesta. Estavam presentes na solenidade que marcou o início da digitalização do judiciário federal o então presidente do Supremo Tribunal Federal (STF), Gilmar Mendes, e o corregedor e ministro do STJ Gilson Dipp. “Recordo bem de várias falas, mas uma me marcou mais que foi a do ministro Dipp, dizendo que, como

corregedor nacional, poderia dar o testemunho que o TRF da 5ª Região àquela época era o melhor tribunal federal do país. Pra mim foi muito marcante, pois era um projeto piloto implantado em todo Judiciário. Uma ideia da nossa administração passou a ser adotada pelo CNJ para todos”, comemorou o ministro.

A atuação de destaque colaborou para posteriormente ser

“
Uma ideia da nossa administração passou a ser adotada pelo CNJ para todos”.

nomeado ministro do STJ. “Como presidente de tribunal, você passa a ser conselheiro do Conselho da Justiça Federal, que é um órgão que funciona junto ao STJ. Então, passa a ter contato com no mínimo cinco ministros. Eles veem o seu trabalho, a sua administração, e isso certamente colaborou para que o meu nome fosse lembrado depois para chegar até o STJ”, explica.



Com a mulher Adriana recebendo os cumprimentos do senador Garibaldi Alves Filho



Luíz Alberto com o ministro da Justiça à época, José Eduardo Cardozo

LAVA JATO

Já no Superior Tribunal de Justiça, o ministro Gurgel de Faria integrou a 5ª Turma, que julga os processos da Lava Jato. “Eu passei um ano e meio na 5ª Turma, que efetivamente é a que examina os processos da operação no que diz respeito ao habeas corpus, pois no âmbito do STJ não chegou ainda nenhuma condenação a ser examinada”, explica.

Gurgel de Faria avalia como positivo o trabalho da Operação Lava Jato, pois acredita que a Justiça está conseguindo chegar a todas as pessoas que se corromperam e usaram dinheiro público em benefício próprio. Disse que o dinheiro do cidadão brasileiro estava sendo surrupiado. “Eu acho isso muito positivo para o país. O Brasil tem que acordar para exigir mais dos seus representantes e do Poder Público. Exigir a honestidade e a probidade”, alerta o ministro.

“

O Brasil tem que acordar para exigir mais dos seus representantes e do Poder Público”.

O ministro potiguar elogiou a decisão do STF de que o réu já deve cumprir a pena caso seja condenado em segunda instância. “Essa decisão do STF de que após a segunda instância a pessoa já possa cumprir a pena é importante”. Explica que ao chegar às instâncias especiais, como STJ e STF, o processo não volta para os fatos ou provas, e até existem súmulas que proíbem as instâncias superiores de retornem ao início o do processo. Além disso, com essa decisão, de acordo com o ministro, diminui o número de processos prescritos.

Em relação à delação premiada, propagada durante a Lava Jato, Gurgel de Faria afirma que só deve ser aceita caso venha junto de elementos que comprovem a delação. “A própria lei prevê que a delação só pode ser aceita diante de elementos que comprovem a fala do réu. Se vem junto com elementos que comprovem o ato ilícito, eu acho altamente positivo. E a Lava Jato, da forma como está, não existiria se não fossem as delações, pois a partir delas é que os delitos foram sendo desenrolados. A delação vem sendo bem utilizada no âmbito da operação para se chegar a diversos agentes que cometeram irregularidades e delitos com recursos públicos”, opina.

“Essa ideia de que se for para o Supremo vai ser um julgamento mais político ou mais brando não existe”.

Diante da insistência do ex-presidente Luís Inácio Lula da Silva querer ser julgado pelo Supremo Tribunal Federal, o ministro diz que o juiz federal Sérgio Moro, de Curitiba (PR), está atuando bem e vem demonstrando o seu trabalho com competência, e que o ministro do STF Teori Zavazcki não faz diferença. “O juiz Sérgio Moro em razão de uma decisão do Tribunal Federal da 4ª Região hoje só atua nos processos da Lava Jato. Já o ministro Teori tem os processos da Lava Jato e milhares de outros processos do Supremo. Então, ele não tem essa exclusividade, por isso, não se pode requerer uma rapidez do STF. E essa ideia que se for para o Supremo vai ser um julgamento mais político ou mais brando não existe. Especialmente na relatoria de um ministro ponderado e cuidadoso como é o Teori”.

Ao finalizar a entrevista, o ministro Gurgel de Faria analisou o atual cenário econômico do Brasil. Para ele, a economia deu uma carta de confiança ao governo interino do presidente Michel Temer. “Acho que a gente passou nesses últimos dois anos uma crise grande, mas as oportunidades são grandes para a retomada do crescimento. Vejo com esperança que os projetos de desenvolvimento possam ser concretizados”.

“

Vejo com esperança que os projetos de desenvolvimento possam ser concretizados”.





**Luiz Alberto
e a mulher
Adriana Faria**

Familiar

Luiz Alberto Gurgel de Faria é casado com a promotora Adriana Medeiros Gurgel de Faria, há 26 anos, com quem tem duas filhas, Luana e Isabela. O casal se conheceu ainda nos estudos do Colégio Marista. Hoje, Luana é formada em Direito e hoje faz especialização em Direito Tributário. Já a mais nova, estudo o Ensino Médio. A família reside atualmente em Brasília.

Além de elogiado na pro-

fissão, Luiz Alberto é considerado um exemplar marido e pai de família. Não é adepto a festas. No leque de amizade, são seletos os diletos amigos, apesar de ter uma legião de colegas admiradores. Não troca uma boa leitura de estudos do Direito por um evento com espocar de brindes. Seus discursos de posse são marcados pelo amor e reconhecimento ao apoio que recebe da mulher, e pelo orgulho que tem das filhas.



As filhas Isabela e Luana Gurgel de Faria

Rei do barro

Casa onde morou Mestre Vitalino, artesão que transformava barro em arte, é aberta à visitação e inspira família na continuidade do trabalho

Por Juliana Holanda





SENTADO NO CHÃO DA sala, na casa onde morou seu pai (hoje transformada em Casa Museu Mestre Vitalino), Severino Vitalino, 76 anos, trabalha com sorriso no rosto. A posição aparentemente incômoda é natural para o artista que desde os oito anos de idade passa cerca de sete horas por dia concentrado para transformar barro em objetos de arte.

Severino é um dos seis filhos de Vitalino Pereira dos Santos, o Mestre Vitalino (1909-1963). O artista de Caruaru, cidade do agreste pernambucano, ficou conhecido internacionalmente por suas criações em barro cru que retratam a cultura do Nordeste brasileiro. O trabalho do Mestre inspirou filhos, netos e bisnetos que decidiram seguir a carreira do artesão. Hoje a família está na quarta geração de artistas. Moradores do Alto do Moura, em Caruaru, os “vitalinos” propagam o folclore nordestino pelo mundo por meio das peças.



Severino segue a arte do pai e transforma barro em arte

O Mestre

A trajetória da família Vitalino começa ainda na infância do Mestre. Sua mãe fazia panelas de barro e ele, ainda criança, usava o resto do material para produzir pequenos animais e vender na feira da cidade. A atividade que começou como uma brincadeira de criança foi aperfeiçoada e se transformou em ofício.

O processo era simples. Vitalino dava vida ao barro que era retirado das margens do Rio Ipojuca, que corta a cidade em que nasceu. As peças eram levadas para secar ao sol e depois passavam cerca de oito horas no forno à lenha. Por fim, o artista pintava os olhos das obras, deixando o restante em barro cru. A rusticidade das criações e os temas do folclore nordestino caracterizam as criações.



Mestre Vitalino

No final da década de 1940, o trabalho começou a ser apresentado ao restante do Brasil e, em 1955, chegou à Suíça, em uma exposição sobre arte brasileira. Mas foi apenas após a morte do Mestre

que seu trabalho passou a ser reconhecido de forma mais ampla. Hoje suas obras estão expostas em museus de Caruaru, do Recife, do Rio de Janeiro e no Museu do Louvre, em Paris.





Lembranças

Modelando o barro, Severino Vitalino pensa no pai todos os dias. “Ele está sempre em meus pensamentos. Foi quem me ensinou a arte de trabalhar com barro e passo o dia na casa onde morou. Tudo aqui me lembra o meu pai”, diz.

O artesão descreve o pai como uma pessoa humilde e sofrida. A luta para sustentar a família era grande. “A vida era difícil. Muitas vezes meu pai passava o dia todo na feira e não conseguia vender uma única peça”, lembra.

Para não faltar comida na mesa,

Vitalino precisava trabalhar na terra. “Ele plantava feijão e milho, mas não deixava os filhos ajudarem porque achava que o trabalho era muito pesado para nós. Ele morreu sem saber a repercussão que seu trabalho tem”, lamenta.

Apesar das dificuldades, o patriarca era uma pessoa feliz, que amava o trabalho. Uma das diversões de Vitalino era tocar pífano. “Ele gostava de tocar e sempre era convidado para participar das festas da vizinhança. Era uma alegria só”, conta o filho.

Severino

Há quase sete décadas trabalhando com barro, Severino Vitalino segue os passos do pai. Suas peças são feitas da forma tradicional, com as criações de barro cru e tinta apenas para os olhos.

Severino aprendeu não apenas a modelar o barro com o pai, mas também a replicar todas as 118 criações do Mestre. “Aprendi a fazer todas, mas a que mais gosto de preparar é *O Caçador do Gato de Maracajá*, que foi uma das primeiras”.

Com 13 filhos, 25 netos e 16 bisnetos, Severino acredita que ter uma família grande é uma forma de conservar o legado. “Todos sabem modelar o barro, mas cada um tem seu estilo. A maioria vive no Alto do Moura e trabalha com as esculturas de barro que vendemos principalmente aqui no museu”, diz orgulhoso.



Ao trabalhar na casa onde o pai vivia, Severino se sente mais perto dele





Casa Museu Mestre Vitalino mantém viva a memória do mestre



Shivo, turismólogo e artista plástico que trabalha no museu

Casa Museu Mestre Vitalino

Um dos meios que a família encontrou de manter viva a memória do seu ícone foi transformar a casa onde ele viveu os últimos anos em museu. O espaço fica no Alto do Moura, distante sete quilômetros do centro de Caruaru, e é aberto à visita diária.

Além de conhecer o local, o visitante pode ver fotos, peças utilizadas pelo artesão e o forno que utilizava para fazer suas obras, além da exposição e venda de peças produzidas pela família, que servem como fonte de renda para as novas gerações. Outra utilidade própria do espaço é servir de inspiração para novos artistas. É o

caso do turismólogo e artista plástico Shivo, que trabalha no museu. Há oito anos ele começou a fazer peças com barro e resolveu morar no Alto do Moura para ficar mais próximo do legado do Mestre. “Morar aqui é um privilégio para quem trabalha com barro. Vitalino foi um pioneiro da arte e é bom vive-la de perto”, declara.

A Casa Museu Mestre Vitalino é mantida pela família do artista em parceria com a Fundação de Cultura e Turismo de Caruaru. Quem visita o museu também faz uma contribuição simbólica de R\$ 1,00 para ajudar a conservar a área.

De cadeia a atrativo turístico

Belo imóvel com espetacular vista para o mar, a antiga Casa de Detenção de Natal abriga 38 lojas de artesanato, que funcionam em celas adaptadas, um restaurante e o Forró com Turista. Mas, tem potencial para ser a melhor varanda da capital

Por Louise Aguiar

Fotos: Louise Aguiar e Canindé Soares



OS MILHARES DE TURISTAS que visitam Natal, capital do Rio Grande do Norte, o ano inteiro devem achar curioso que as lojas de artesanato no Centro de Turismo, no bairro de Petrópolis, não tenham nome. É que elas são numeradas e ainda chamadas de “celas”, uma característica que persiste até os dias atuais e remonta à época em que o prédio era a única casa de detenção da cidade.

O lugar foi no primeiro momento a casa de veraneio de Dona Inez Barreto, filha do grande comerciante Amaro Barreto e esposa do industrial Juvino Barreto. Fazia parte do chamado “Monte de Petrópolis” e servia de moradia no verão nos idos do século XIX. Em 1911, no governo de Alberto Maranhão, o imóvel foi requisitado pelo Governo do Estado, ampliado e adaptado para funcionar o asilo de mendicidade do padre João Maria. Entre 1920 e 1943, passou a funcionar no prédio o Orfanato Padre João Maria, destinado somente a meninas, sob a direção das religiosas Filhas de Santana.

Em 1945, o prédio foi novamente reformado para sediar a Casa de Detenção de Natal. “Antigamente, os presos ficavam no centro da cidade e foram transferidos para lá”, conta o professor e historiador Luiz Eduardo Suassuna, conhecido como Coquinho. Não existem registros históricos de quais presos possam ter ficado no local, mas se fala até que presos políticos do regime ditatorial brasileiro podem ter sido transferidos para a prisão natalense.



Pátio interno



O professor diz que a influência da arquitetura neoclassicista é marcante no prédio, porque, além de muito bonito, possui frisos e detalhes característicos do movimento. “Quando a gente entra, no lado esquerdo tem aquele friso todo trabalhado nas paredes. As pessoas daquela época se preocuparam em fazer todo esse trabalho mesmo sendo para uma casa de detenção”, destaca. A reforma da prisão fez parte de um pacote de obras realizado por Alberto Maranhão, entre eles o teatro que leva seu nome e o Grupo Escolar Augusto Severo.

O presídio funcionou por quase 60 anos e em 1970 foi desativado. Quando Cortez Pereira assume o governo potiguar, entre 1971 e 1975, o prédio recebe reforma. Mas só foi inaugurado como Centro de Turismo já no governo de Tarcísio Maia, em 1976. O formato se man-



Luiz Eduardo Suassuna “Coquinho”, professor e historiador

tém até hoje: estrutura preservada e as celas adaptadas. Num grande ambiente que tem vista para o mar funciona o Restaurante Marenosso, pouco aproveitado pelos natalenses, apesar do local privilegiado e bom cardápio. No amplo pátio interno, que na época foi utilizado para apresentação de danças folclóricas, hoje é palco da festa Forró com Turista, toda quinta-feira, sempre muito movimentado, de acordo com lojistas.



Elenir Gomes de Carvalho
trabalha na Cella 5

Atrativos

No Centro de Turismo há comerciantes que estão no local há 40 anos. Elenir Gomes de Carvalho trabalha na Cella 5, que existe desde a transformação do local, com o fim da casa de detenção. Vendedora de peças de artesanato, ela diz que nada mudou até hoje. “Como o prédio é tombado, tudo permaneceu como era. Só o movimento que enfraqueceu um pouco. Só melhora em julho, dezembro e janeiro”, conta.

O Forró com Turista ferve toda quinta-feira com um público majoritariamente formado pelos turistas. A festa é toda deles. “O forró foi uma das coisas que não mudaram. É sempre muito procurado, principalmente pelos visitantes”, diz Elenir.

A empresária Lenilda Emerenciano, que está no Centro de Turismo há 40 anos comercializando artesanato, e preside a Associação dos Empreendedores do Centro de Turismo (Assectur), lembra que é o primeiro centro de artesanato do Rio Grande do Norte, dentro de um projeto do Ministério da Cultura em parceria com o Executivo estadual. “Sou a única que estou aqui há 40 anos junto com Dona Glória do sisal”, registra.



REPORTAGEM CULTURA

As 38 celas são ocupadas por 40 empresários, que afirmam a falta de algo mais atrativo no Centro de Turismo. “Sentimos falta de mais gastronomia. Só temos o restaurante Marenosso, que também permanece há muitos anos. Possuímos uma vista para o mar belíssima e uma varanda completamente desocupada que poderia abrigar cafés, lanchonetes e outros estabelecimentos gastronômicos”, enumera.

O local citado por Lenilda é onde funcionaram boates da moda frequentadas por abastados da capital, como Calabouço, La Prison, Club Sett, Pool e Papion, esta última fechou as portas há anos, deixando o espaço vazio e subaproveitado. “Aqui era para ser a varanda de Natal, com vista para o oceano e a ponte”, sugere.



Cemilândia Soares

Moqueca de peixe



Restaurante Marenosso é a opção gastronômica que permanece



Bela vista da cidade de Natal que poderia ser melhor explorada no centro

Retomada do privilegiado imóvel

Atualmente, o Centro de Turismo é administrado pela associação, mas o governo do estado já demonstrou interesse em retomar o controle do prédio. Na visão da empresária Lenilda Emerenciano, a retomada é benéfica. Entende que a administração pelo governo pode atrair novas empresas e surgir a tão sonhada praça gastronômica. “Aqui, cada um olha para sua empresa, não existe uma luta coletiva. Estou torcendo que eles (governo) venham e retomem a administração”, declara.

Do jeito que funciona hoje, o Executivo não tem qualquer despesa



Lenilda Emerenciano,
presidente da Assectur

com o Centro de Turismo. A associação é que o mantém com a contribuição dos lojistas e o condomínio, que totalizam R\$ 6 mil por mês.

Cada cela paga um aluguel, que pode variar de R\$ 100 a R\$ 420, para o maior espaço, que é de 175 metros quadrados. Para a empresária, é um valor simbólico e a regulamentação precisa acontecer. Há uma taxa de condomínio e existem nove funcionários contratados para manter a limpeza do prédio. Além das despesas com água, luz, telefone e vigias, foi instalado um sistema de segurança com 16 câmeras. Os guias de turismo recebem R\$ 1,50 por cada pessoa que leva para visitar o local.



Arte original

As 38 celas da antiga penitenciária foram transformadas em lojas, que comercializam o melhor do artesanato potiguar, desde madeira, bordados, redes, garrafas de areia colorida, até peças de cerâmica, camisetas e roupas de banho. O espaço também serve de palco para shows e eventos. O Restaurante Marenosso se destaca pelos pratos regionais e a bela vista para o mar. O Forró com Turista acontece toda quinta-feira desde 1987, mostrando a cultura e as tradições nordestinas ao visitante por meio de danças, comidas e bebidas típicas da região. A festa é animada por artistas locais e acontece em qualquer época do ano. O Centro de Turismo funciona de domingo a domingo, das 8h às 19h, com entrada gratuita.

Identidade histórica

Ponto turístico importante da capital catarinense, Mercado Público de Florianópolis carrega cultura de 165 anos com atrativos em cerca de 110 boxes, que vão de alimentação a artesanato

Por Chirlei Kohls,
de Santa Catarina





A HISTÓRIA ARQUITETÔNICA DO Mercado Público de Florianópolis teve início em 1851, quando ocorreu a inauguração do antigo espaço para a comercialização dos primeiros produtos. 165 anos depois, quem circula pelo local pode sentir viva a história que perpassa pela cultura e a própria identidade da capital catarinense. Os primeiros produtos comercializados em barracões – antes mesmo de uma estrutura física consolidada, no século 19 – por mascates, oleiros, pescadores e colonos da ilha deram lugar aos atuais cerca de 110 boxes. Turistas e nativos do local encontram desde opções de alimentação, artesanato, calçados, confecção, serviços, empório, peixaria e açougue, ao comércio em geral.

O jornalista gaúcho Fabiano Moraes Duarte mora em Florianópolis desde 2005 e frequenta o mercado desde que chegou à cidade. Sozinho, com a filha ou quando algum familiar, vem à capital e as visitas ao espaço são feitas quase que semanalmente. “Considero o Mercado Público um espaço democrático e de convívio muito importante para a identidade da cidade. Não é muito grande, assim como a cidade. Nele é possível desfrutar uma ótima parte da cultura da capital de Santa Catarina”, diz.

Ao longo dos 11 anos em que frequenta o local, Fabiano comenta que as diferenças percebidas foram a cobertura do prédio, revitalização do espaço e aumento do horário de funcionamento aos sábados. Para ele, poderia melhorar o horário de funcionamento na tarde de domingo. Os restaurantes de pratos típicos e as sorveterias são preferência do jornalista. Mas o que ele diz que mais chama a atenção é o movimento de pessoas dentro e no entorno do ponto turístico. “Uma parte da vida da cidade está aqui. A verdadeira alma das cidades urbanas sempre está no centro, e o mercado é parte fundamental na construção deste cenário”, enfatiza o jornalista.



Mercado público em sua estrutura original do ano de 1899

Além de cultura e história, o espaço também abriga arte. Há programações musicais, que são divulgadas por meio de site e Facebook. Quem pretende visitá-lo ainda pode saber previamente qual é a sensação de circular pela estrutura com um tour virtual disponível no site do mercado.

Por trás da imponência da arquitetura que hoje dá forma ao Mercado Público de Florianópolis

está uma parte triste da história do local. Foi no dia 19 de agosto de 2005 que a cidade viu o calor das chamas destruir parte da construção. O incêndio se alastrou por todo o interior da ala norte. A última grande reforma começou em novembro de 2013, e terminou em agosto de 2015. Os conceitos arquitetônicos do lugar, que teve que ser praticamente reconstruído, foram mantidos.



Em 2005, incêndio destruiu parte do mercado



Reforma com tradição

Presente desde 1984 na história do Mercado Público de Florianópolis, o restaurante Box 32 também foi reformado conservando características anteriores. Os arquitetos André Manara e Luciana Decker, do escritório +2 Arquitetura, fotografaram os ambientes do estabelecimento para que elementos característicos do bar reconhecido internacionalmente fossem preservados no projeto do novo restaurante.

“O principal condicionante do projeto foi entender a dimensão da importância da marca Box 32, com o objetivo de manter as caracte-

terísticas que consagraram o antigo espaço”, afirma André. A reforma foi finalizada no início deste ano, com o desafio de executar o projeto respeitando as restrições inerentes a uma obra em um prédio de arquitetura histórica, construído em 1898 e tombado pelo patrimônio histórico municipal em 1984. O novo Box 32 tem capacidade de atendimento triplicada: passa a ter 103 lugares sentados, dos quais 39 dentro do restaurante e 64 na varanda externa adjacente.

O estabelecimento oferece pratos com frutos do mar, chopes e cervejas variadas. Atende de segunda-feira a sexta-feira, das 10h às 20h, e sábados, das 10h às 15h. Uma chopeira de 300 litros fornece a bebida preferida dos clientes e a adega do espaço tem capacidade para 200 bebidas.

A dupla André Manara e Lu-



André Manara e Luciana Decker, arquitetos responsáveis pela reforma que preservou a arquitetura original

ciana Decker desenvolveu o projeto arquitetônico em parceria com arquiteto Peter Widmer, especialista em patrimônio histórico. A execução foi capitaneada pelo engenheiro Márcio França, também sócio do escritório +2 Arquitetura. O empresário e chefe de cozinha Beto Barreiros permanece no comando no empreendimento ao lado dos filhos, os também chefes Rômulo e Roberto e Ronald, que se dedica à parte administrativa.



Programações culturais animam visitantes do mercado



O Box 32, que funciona no mercado desde 1984, também foi reformado conservando as características e ampliando a capacidade de público



A história e suas curiosidades

Conheça a história do Mercado Público de Florianópolis, valorizado como patrimônio artístico, histórico e arquitetônico da Ilha de Santa Catarina.

- Antes da construção de uma estrutura física, donos de barraquinhas comercializavam vários tipos de produtos na praia em frente à atual praça XV de Novembro. Mascates, oleiros, pescadores e colonos da Ilha vendiam seus produtos e abasteciam navios que seguiam em direção ao Rio do Prata e ao oceano Pacífico.
- **1845:** com a notícia da visita do imperador Dom Pedro II, a história desses comerciantes começou a mudar. Para evitar que a majestade visse as precárias condições de higiene e segurança alimentar com que os produtos eram comercializados na entrada da ilha, as barraquinhas foram retiradas do local, com a promessa de que seriam enviadas para o outro lado do Rio da Bulha, canal da Avenida Hercílio Luz, para mais tarde discutir um destino melhor para esses comerciantes.
- **1848:** aprovação de uma lei para a construção do mercado, que ficaria localizado no Largo do Palácio, à beira-mar. Em março de 1850 foi aprovada uma lei que autorizou o presidente da província a contrair um empréstimo para a conclusão das obras.
- **1851:** conclusão da obra e inauguração do Mercado Público.
- **1891:** construção de outro galpão ao lado do primeiro Mercado Público, por causa da falta de espaço para que os pescadores vendessem seus peixes e os colonos, suas colheitas.



- **1899:** no dia 5 de fevereiro foi inaugurado o novo prédio do Mercado Público, com o regulamento interno mais completo.
- **1931:** em janeiro daquele ano foi inaugurada a ala sul do Mercado Público, que passou a ser usada especificamente para a venda de carnes e pescados. Na mesma década foram feitas obras na rede de encanamento e construídas três câmaras frigoríficas. Antes disso, os peixes eram vendidos apenas na parte da manhã – quando começavam a se deteriorar eram descartados.
- **1988:** foi até aquele ano que o frigorífico funcionou, já que a prefeitura fez novas obras no prédio e cada proprietário do box adquiriu seu próprio sistema de refrigeração.
- **Década de 1970:** com a construção do aterro da Baía Sul e da ponte Colombo Salles, os alimentos e utensílios que eram comercializados no mercado passaram a chegar por meio de veículos.
- **Década de 1980:** o prédio foi tombado como patrimônio histórico municipal, que assegura a sua permanência e conservação, e foi criada a Associação dos Comerciantes e Varejistas do Mercado Público de Florianópolis. O prédio passou por uma reforma que durou cinco anos, até 1988.
- **2005:** no dia 19 de agosto um forte incêndio se alastrou por todo o interior da ala norte, que teve que ser reconstruída.
- **2013:** a última grande reforma do Mercado Público começou em novembro daquele ano e terminou no dia 5 de agosto de 2015. O Mercado teve que ser praticamente reconstruído, mas os conceitos arquitetônicos antigos foram preservados.

SERVIÇO:

Mercado Público de Florianópolis
Rua Jerônimo Coelho, 60 - Centro - Florianópolis (SC)
Telefone: (48) 3225-8464
www.mercadopublicofloripa.com.br
Facebook: @MercadoPublicoDeFlorianopolis



Jangada no mar de deleites

Gastrolar Jangadeiro – Samburá de Sabores oferece viagem pela gastronomia local, com toque refinado, na Praia de São José, vizinha a São Miguel do Gostoso

Por Octávio Santiago
Fotos: Larissa Soares



A **JANGADA ATRACADA NO** jardim, de frente ao mar da Praia de São José, em São José de Touros, vizinha ao badalado destino turístico São Miguel do Gostoso, no litoral norte do Rio Grande do Norte, anuncia o passeio que o lugar oferece. A bordo da embarcação que dá nome ao espaço, batizado de Jangadeiro – Samburá de Sabores, viaja-se pelo melhor da culinária potiguar, em releituras um tanto sofisticadas. No cesto de cipó, porém, não há ingredientes da alta gastronomia, apenas velhos conhecidos, apresentados de forma única, o que torna a viagem uma inesquecível redescoberta de deleites.

Como define Carlos Ferreira, o proprietário, trata-se de um `gastrolar`. A casa onde mora com a mulher Renata foi construída em volta da cozinha, para que pudessem receber clientes, amigos na verdade. A mudança para o que tamb[em chamam de Gostoso foi motivada pela vontade de largar a vida corrida no Rio de Janeiro e selada durante férias na pousada ao lado, a Spa dos Amores, quando concluíram: É aqui que a nossa jangada tem que atracar.



Bruno Pêvora

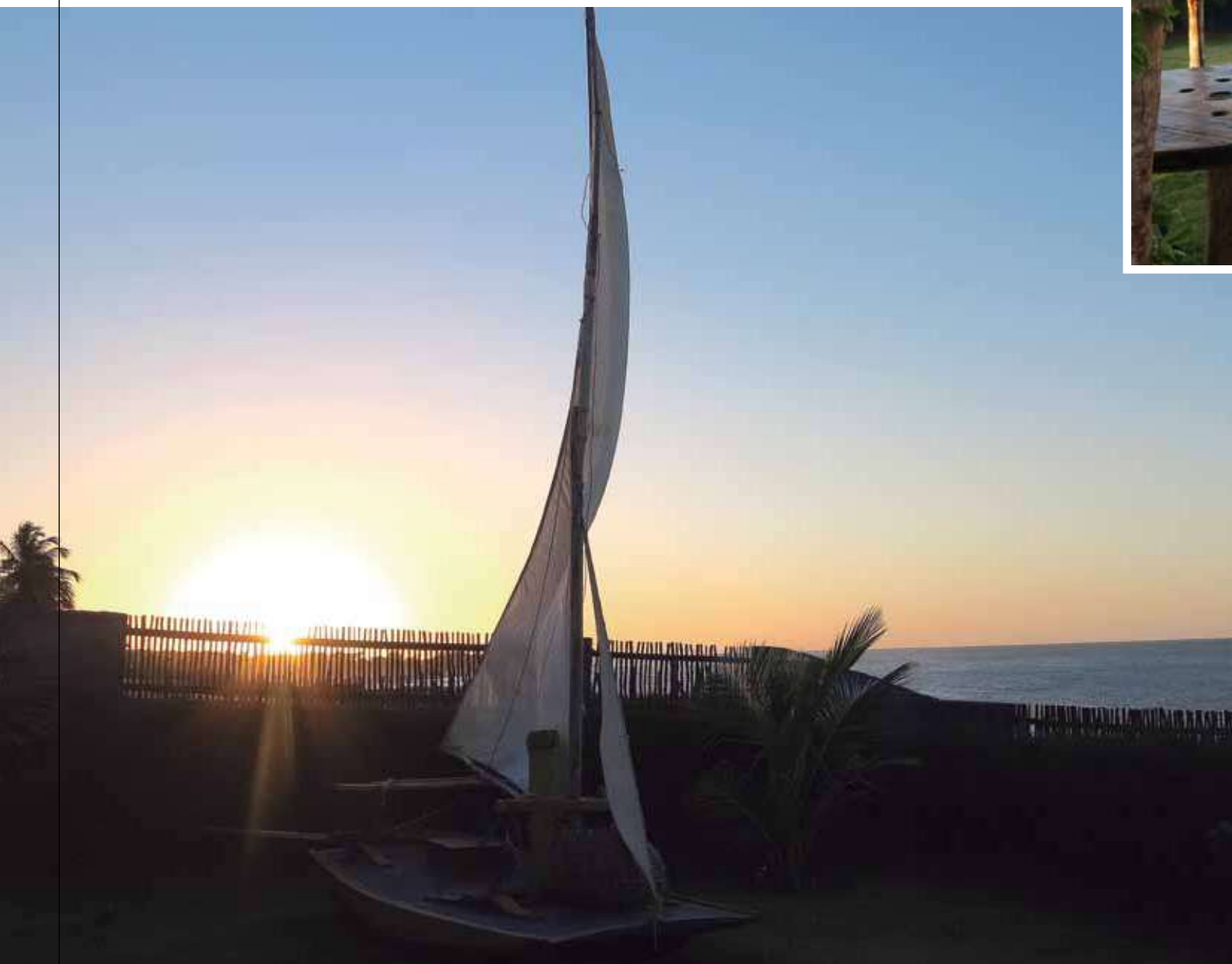
Carlos Ferreira e a mulher Renata

No Rio, a gastronomia apa-
recia apenas nas horas vagas, longe
dos escritórios. Lá, as memórias da
cozinha do seu pai, o jornalista Al-
berto Ferreira, e das receitas da fa-
mília italiana de Renata foram vivi-
das e cultivadas. Fotógrafo famoso,
Alberto foi o responsável por imor-
talizar a famosa bicicleta de Edson
Arantes do Nascimento, o Pelé. Ali-

ás, essa e outras fotos recebem os
amigos clientes que se entregam ao
passeio e acessam o samburá.

As portas da casa são aber-
tas sempre e somente quando o
Jangadeiro é demandado pelos te-
lefonos (84) 98147-7216 e 98120-
9837 (WhatsApp). Para o almoço
ou para o jantar. Sob o gazebo
forrado com chita ou no alpendre,

mesas e cadeiras rústicas e jogos
americanos de tricô confirmam a
regionalidade que se encontrará a
bordo. A experiência é construída
por um menu com cinco etapas,
todas surpresas, e que mudam a
cada mês. Manifestadas as restri-
ções alimentares pelos visitantes,
são iniciados a coleta na horta pró-
pria e o trabalho na cozinha.





Mesas e cadeiras no jardim e na varanda com toque rústico

Carlos e Renata servem às mesas e põem a mão na massa. O casal conta com a consultoria da chef Irina Cordeiro, natalense que observa o vento e indica o sentido da vela. Os cinco pratos vão che-

gando de maneira sequencial e são apresentados com muito charme, com escalas em todos os sentidos, cumprindo assim um roteiro complexo, no entanto por lugares já conhecidos, acessando lembranças de

família e ressignificando sabores.

Para o brinde, uma carta de vinhos tintos, brancos, espumantes e rosés, do Vale do São Francisco aos vinhedos da Alsácia, na França. Os rótulos e suas cepas descritas a mão em pedaço de papel reforçam o intimismo do lugar, numa contínua valorização do simples, presente em toda a viagem já elogiada até pelo músico Roberto Menescal, que recentemente provou e aprovou a experiência na Praia de São José.

A jangada percorre águas já visitadas. A forma de vê-las (e senti-las) é que é nova, como que inspiradas pelos ângulos inusitados das câmeras de Alberto Ferreira, o pai presente de Carlos. A máxima “quem vê de fora vê melhor” à mesa, com um forasteiro capitaneando o que nos faz lembrar o quanto a nossa culinária é rica, numa prazerosa e profunda viagem pelo que somos, ao centro de nós mesmos.



Fotos do pai de Carlos, Alberto Ferreira, fotógrafo responsável por imortalizar a bicicleta de Edson Arantes do Nascimento, o Pelé, e outras imagens fantásticas compõem a decoração da sala

Adiantamos o cardápio para o mês de setembro:



1

1 Bolinhos crocantes de feijoada e de feijão verde; camarão empanado com tapioca e pesto de coentro; confit de alho e tomate cereja; geleia de abacaxi com pimenta dedo de moça; pães caseiros.

2 Maxixada preparada com feijão verde, queijo de coalho e coentro.

3 Polvo e Lula flambados na cachaça, com pestos de espinafre e limão e de azeitonas com amendoim; confit de cebola e tomate; chips de beterraba.

4 Rabada desfiada e servida sobre nhoques de batata doce com alho torrado.

5 Crème brûlée de milho com especiarias.



Bolsas e chapéus

Estilista aposta no hand made e cria peças com personalidade e tom potiguar

Por **Vânia Marinho**
Fotos: Divulgação



NO MOMENTO EM QUE o jeans era objeto de desejo de grande parte das pessoas, Lourdinha Alencar começou a vida no universo da moda como franqueada da marca Ellus. Quando a grife passou a ser multi-marca, decidiu que era o momento de bater em retirada e fazer voo solo. Desta vez, na sua própria confecção, ainda com parceria.

Foi nesse momento que nasceu a estilista, cheia de ideias. No início, o que

chamava atenção eram as bolsas customizadas, resultados de um trabalho criativo e de muita pesquisa. Transformar bolsas de palha passou a ser um exercício relaxante, explica a profissional, que complementa dizendo que agora vende as suas peças pelo site ou na famosa “Feirinha Garajal”, que acontece quinzenalmente na Rua Ângelo Varela, no bairro do Tirol, na capital potiguar.



Designer das bolsas e chapéus, Lourdinha Alencar é uma das organizadoras da Feirinha do Garajal



Peças

Antenada, a estilista não para de pesquisar e propõe às clientes sempre peças exclusivas, mas dentro das tendências da estação e conta que está trabalhando em acessórios que serão o “xodó” do verão: as cangas atalhadas.

Outro ponto importante que Lourdinha ressaltava é a mudança de atitude do consumidor natalense. Para ela, antes, se a peça fosse feita em Natal perdia o valor, mas hoje tudo mudou. “Nossos estilistas são festejados e reconhecidos. Isso é um estímulo a mais para quem deseja mergulhar no universo da moda”, diz a designer. Mas claro que para ser reconhecido é preciso ter talento e muita dedicação.





A potiguar adora trabalhos manuais. Por isso, segue inovando a partir dos perfis das clientes, o que torna cada criação única. “Ser reconhecida pelo meu trabalho aqui em Natal é muito gratificante”, comemora.

A empresária sempre batalhou pelo seu espaço, desde a franquia de roupas, passando por uma confecção, e até arriscou na noite no badalado Berlim - bar que agitou a noite natalense. Agora juntou a experiência de tudo que fez e decidiu apostar todas as fichas “hand made”, uma aposta certa e cheia de sucesso.



Por **Vânia Marinho**
jornalista



LUXO consciente

Na vibe de consumo consciente, o Troca de Luxo é uma opção de vendas online. Entre as brands da iniciativa estão Chanel, Gucci, Prada, Bottega Veneta, Missoni. Para conhecer um pouco mais do projeto, acesse www.trocadeluxo.com.br.



Leves e Coloridos

Após expandir sua linha de calçados, com modelos que vão além do clássico chinelo, e apostar em acessórios, a Havaianas lança a sua primeira linha de óculos de sol. Com 4 modelos feitos em parceria com a marca italiana de óculos Safilo, a coleção está chegando às lojas das Havaianas agora em agosto. Cada modelo é batizado com os nomes de famosas praias brasileiras: Rio, Paraty, Noronha e Trancoso.



JÁ VERÃO

A Le Lis Blanc já deixa a ideia do que será o seu verão: animal print, franjas, tecidos leves, transparências e muita seda.

Mãozinha

O blog Beleza de Farmácia lançou um aplicativo homônimo que vai ajudar as consumidoras na hora de comprar esmalte. O app oferece um comparativo de esmaltes entre marcas mais caras e mais baratas a partir da cor. Pesquisando os produtos de grifes como Chanel, Dior, Tom Ford ou Yves Saint Laurent, que podem custar até R\$ 350, a novidade auxilia o consumidor a encontrar uma versão nacional, semelhante e mais barata.



ESTILO NAS QUADRAS

A equipe italiana disputa as Olimpíadas do Rio com um ponto a mais: é que os atletas vestem uniformes Armani. Um verdadeiro desfile, um show de estilo e conceito.



NINGUÉM MERECE OUVIR NOTÍCIA CHATA NA VOLTA PARA CASA.

Mude de companhia no começo da noite.

Esqueça o trânsito parado

e os problemas do dia-a-dia

sem deixar de saber o que é notícia.

Você tem o direito.

Ninguém precisa ser chato

para lhe contar o que está

acontecendo.



ELIANA LIMA



CIRO PEDROZA

BATE PAPO NA CIDADE

Segunda a sexta

18h



Notícia com inteligência, interatividade, bom humor e sem chatice.

Participe: **9 8181 9720**  #batepaponacidade



Wellington Fernandes

Arquiteto

Email: wfarquitetura@yahoo.com.br

Legislação e criatividade

Bons projetos de arquitetura exigem atenção à legislação e burocracias

Fotos: Ubarana Júnior



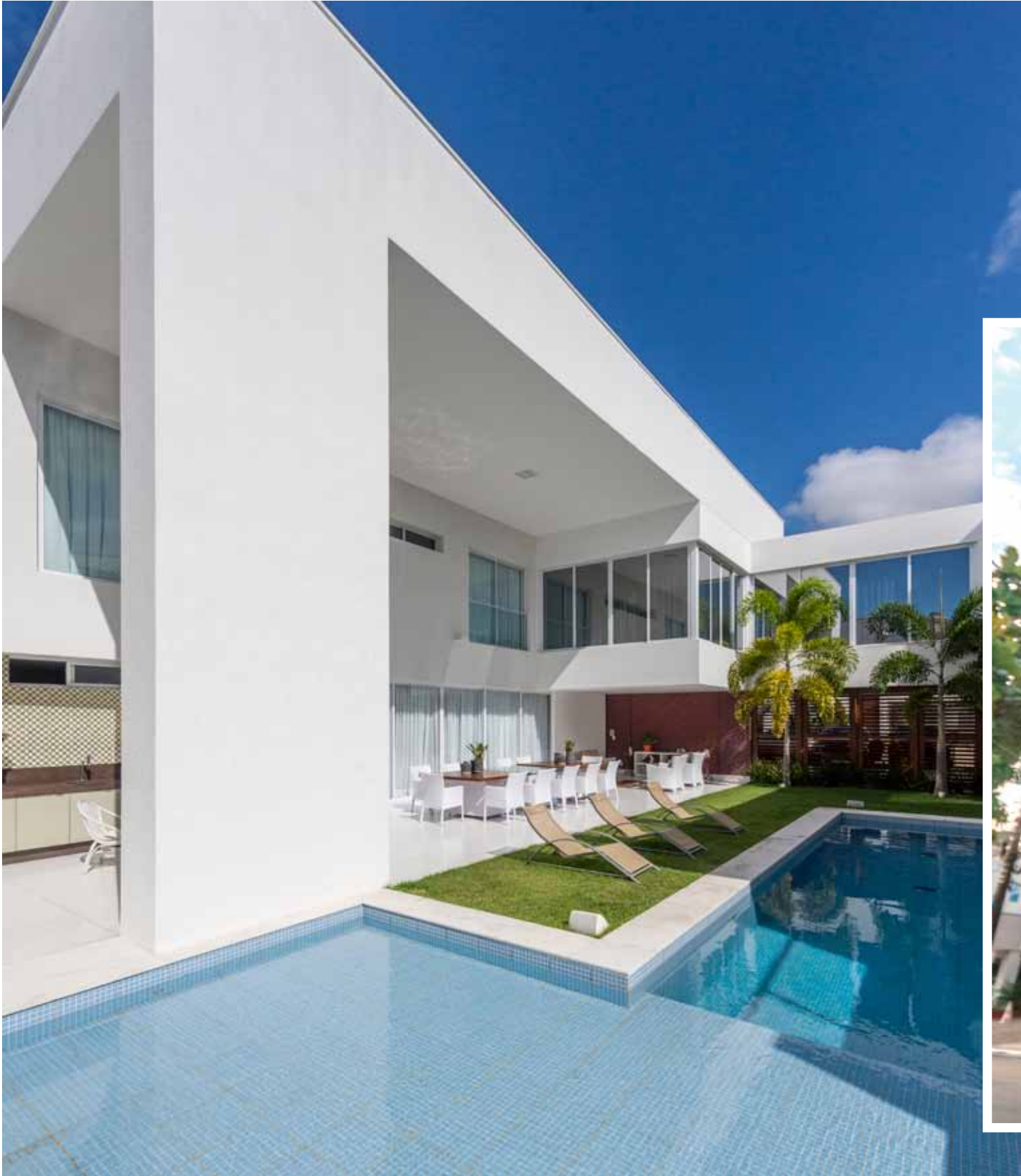


DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO, CRESCIMENTO E mudanças das cidades, somados a novos materiais e estilos de vida, exigem dos profissionais de arquitetura constante atualização e estudo. Além de criatividade, é preciso estar atento às mudanças da legislação para estar em harmonia com as normas e exigências de construções ao interferirmos nas cidades, meio urbano, edifícios comerciais e residenciais.

Para um bom funcionamento dos espaços e para que as empresas possam atender de forma correta e adequada, o projeto tem que estar legalizado. Dessa forma, o arquiteto Mario Araújo, que tem mais de 20 anos de atuação no mercado em obras comerciais, residenciais e corporativas, mostra como é importante concluir obras em sintonia com as prefeituras e demais órgãos, principalmente na questão de “acessibilidade”.



Mario Araújo, arquiteto responsável pelos projetos



As construções residenciais também precisam atender normas que permitam no futuro averbar corretamente a construção ao terreno no cartório. Poucos cuidam desse processo até o final, mas é extremamente importante organizar o patrimônio e garantir um futuro tranquilo.

Em projetos corporativos a atenção tem que ser redobrada. Empresas hoje são requisitadas para que organizem seus prédios em termos de legalização. Dessa forma, estão aptas à participação em licitações e concorrências corporativas.

Observada as exigências mencionadas, o profissional con-

tratado terá liberdade para mostrar ao cliente o que de melhor o local poderá ter em termos de estética, proporção e funcionamento. Os projetos aqui apresentados pela empresa do arquiteto Mario Araújo são exemplos de beleza e funcionalidade, referências para a arquitetura da cidade.



LAÇOS

Fotos: Rafael Tavares e Cedidas

O Olimpo Recepções, em Natal, foi palco do sim entre o publicitário Gilberto Lins e o procurador do Trabalho Raphael Cavalcanti, que vestiam Dolce & Gabbana e Alexander McQueen, respectivamente, com celebração conduzida pelo advogado e amigo Leonardo Palitot. As mães entraram com as alianças, ao som da bateria tocada pelo pai de Raphael. Noite com drinques diferenciados, uísque, espumante e cerveja Tijuca Cerpa, do Pará, onde o casal mora atualmente. Para dançar, banda D'breck, cantoras Nanda Lynn e Rebecka Martins e a DJ Jaiara Fontes. Decoração com inspiração industrial por Luciano Almeida, que colocou pneus, fiações expostas e paletes, balcões no lugar de mesas, cadeiras altas e, nas paredes, lousas pretas para riscados de giz.



Gilberto e Raphael festejam com amigos



As mães Ângela e Anita entraram com as alianças



Ádla Soares, Carol Maia e Mayara Câmara



Ana Luisa Saraiva e Raphael Rezende



Família de Raphael: Thiago, Sully, Elson, Anita, Leila e Bruno



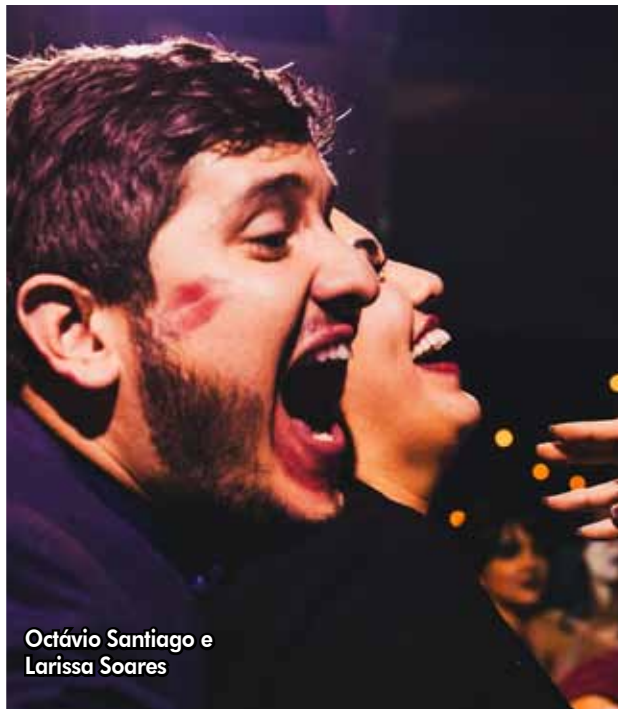
Gilberto com a amiga e madrinha Alcê Maia



Abraço coletivo



Mãe e filhas, Patrícia Leal com Rafaela e Gabriela Ramalho



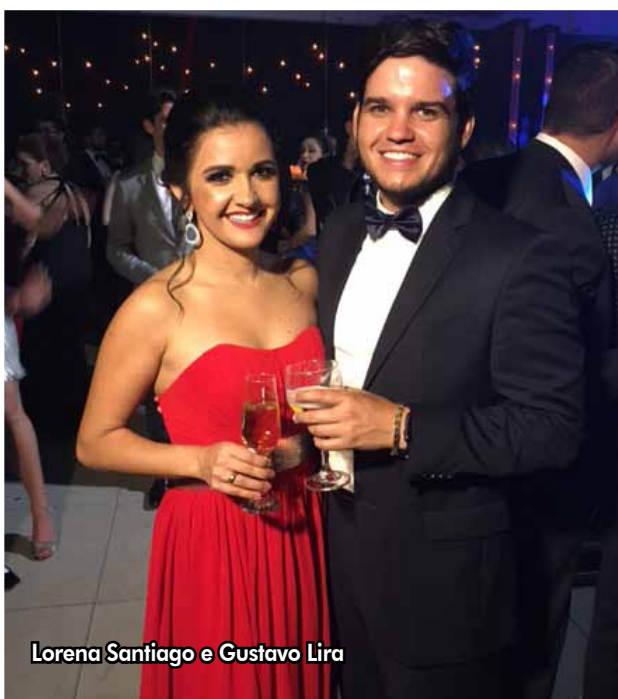
Octávio Santiago e Larissa Soares



O advogado Leonardo Palitot conduziu a celebração



Gilberto com a mãe Ângela e as irmãs Angélica e Andressa



Lorena Santiago e Gustavo Lira



Dalila Porto, Fernanda Kolodiuk, Fátima Santos, Ana Régis e Maria Luíza Oliveira

INESQUECÍVEL

Fotos: Yanne Barreto

É a definição da festa de 15 anos de Isadora Falcão Feitosa, no badalado Chaplin Recepções, em Natal, que estava lindamente decorado por Tatiana Guedes. A aniversariante usou quatro vestidos, com assinaturas Alfreda para Guilhermina, Patrícia Bonaldi, Atelier Pryscilla Cavalcanti, PatBo para Guilhermina. As 15 damas ganharam de presente pulseira Pandora, os 15 meninos e o príncipe, Casa do boné. Noite regada a borbulhas Rio Sol, por Evaristo Zaranza, sob o impecável comando do cerimonista Markus Guedes, ao som do DJ Luís Couto e o cantor Pedro Luccas. Chamou atenção o belo bolo, com assinatura Robinson Câmara



Brinde com os pais Tásia Falcão e Átila Feitosa



A tia Mônica e o filho Pedro Feitosa Accioly



Isadora com os avós Augusta e Plácido Feitosa



Detalhes das mesas



Com os avós Eliete e Ruy Falcão



Com Zélia Carvalho-Dedé, sua babá há 15 anos



Lorena Falcão e Ronaldo Torres



Bruna Dantas, Marina Xavier, Melina Bahia



Laércio e Cláudia Pedroso



Vitor Pinto, Theo Alexandria, Karidya Mariana, Luís Guilherme Paz, Luís Guilherme Sanchez



Ilanna Do Monte Falcão, Sofia Rego Falcão, Lara Falcão Torres



Os avós Maria Augusta e Plácido Feitosa recebem o carinho de Marcella Machado Feitosa, Ari Araújo Lima e a filha Mônica Feitosa



Linda mesa do bolo e doces



O bar



À espera do sol raiar: Gianluca Macedo, Daniel Cunha, Lucca Cunha, João Pedro Gadelha



Isadora, Caroline Falcão, Wagner Albuquerque



Mães e filhas: Kátina Filgueira e Bárbara, Karina Silveira e Fabiana, Valéria Xavier e Marina



Themis Falcão e Caroline Falcão



As damas: Mariana Andrade, Karidya, Larissa Lemos, Bruna Castelo, Eloísa Valentim

OCTÁVIO SANTIAGO

octaviosantiagoneto@hotmail.com



MESA PARA DOIS EM SANTORINI

Sempre que as viagens internacionais românticas estão em pauta, a Grécia logo é citada como destino inesquecível ou objeto de aspiração. Dentre as mais de seis mil ilhas que lhe pertencem, uma justifica de maneira especial a sua fama: Santorini.



É lá, na romântica Oia, que estão as casas brancas sobrepostas nas falésias encarando o azul cobalto do Mar Egeu. Muito para ver e provar. Alguns restaurantes legitimam outra notoriedade local, a gastronomia. Lugares para apreciação. A dois, de preferência.



SUNSET | Rente ao mar e ao lado do píer do pitoresco Amoudi, o restaurante oferece pratos que misturam frutos do mar recém pescados e queijo feta.



RED BICYCLE | O cardápio muda a cada estação, mas sempre conservando ingredientes locais, combinados e apresentados de forma sofisticada. Vale reservar.



MELÉVIO | A casa abriga as sobremesas mais disputadas da ilha, como a pirâmide de chocolate. O famoso iogurte com frutas e mel também está no cardápio.

Gostoso

As páginas desta edição da Revista Bzzz trazem um passeio pela gastronomia regional a bordo do Jangadeiro – Samburá de Sabores, em São Miguel do Gostoso. Vizinha ao “gastro lar”, a Pousada Spa dos Amores conta com bangalôs, chalés românticos e dez tipos de massagens. A hospedagem confirma a praia nos roteiros de charme.



Travessia

Confirmadas as articulações em curso, cruzeiros devem voltar a navegar pelas águas que separam Natal e Fernando de Noronha. Com três ou cinco noites, como acontecia até o ano de 2013, a travessia de alto nível já tem até data para ser retomada: março de 2017. A rota a partir de Recife também deve ser recuperada.



Incremento

Os chefs Cacau Wanderley e Gabriel Camilo incrementaram as sobremesas d’A Cozinha, localizado no bairro de Capim Macio, em Natal, colocando-as no mesmo nível das entradas e dos pratos principais do restaurante. O pudim de pistache é uma das novidades doces adicionadas ao cardápio.


Sous chef

Muito em breve clientes d’A Trattoria Casa di Paolo vão poder assumir a condição de sous chefs, auxiliando Paolo Passarielo na cozinha. A ideia é permitir que jantares entre familiares ou amigos sejam preparados – pelo menos parcialmente – por um deles, sob os comandos do chef que dá nome à casa que fica no Tirol, em Natal.


VIVAS À ARGENTINA!

Fotos: Paulo Lima/Braslia


Para celebrar os 200 anos de Independência da Argentina, o embaixador Carlos Magarinós e a embaixatriz Belen di Paolo receberam em grande estilo na bela residência da embaixada daquele país, reunindo diplomatas, políticos, militares, empresários e amigos da sociedade. Festa regada ao autêntico tango e churrasco argentino




Ministro José Serra é recebido pelos anfitriões Carlos Magarinós e Belen di Pao




Rodrigo Conde, Julieta Gronde, Luís Fuhr e Cláudia Berredo




Maria Laura e ministro Fernando Coelho Filho, embaixador Alexander Ellis, senador Fernando Bezerra




Jorge Berredo, Júlia Lorenzo e Cláudia Bilacanea



Embaixadora Liliana Ayalde, Dolores Nieto, ministro Sérgio Etchegoyen e Eneida



Roberto e Paola Citraro e Alexandre Heládio




Senadores Fernando Bezerra Coelho, Jorge Viana, embaixador Carlos Magarinós, senador Ricardo Ferraço



José Luís, João Francisco e Nancy Villan



Embaixador Júlio e Rosita Martini



Ana Maria Rodriguez e Maria Júlia Cerrudo

NOITE POLONESA

Fotos: Paulo Lima/Brasília

Presidente da Sociedade dos Amigos da Polônia, Cosete Ramos Gebrim pilotou jantar festivo em homenagem ao aniversário da consulesa e embaixatriz da Polônia Katarzyna Braiter, no Hotel Royal Tulip Brasília, para cerca de 170 convidados, decorada. A decoração remeteu referência às cores da bandeira polonesa, com rosas vermelhas e brancas, ao som da banda Fuzzi Jazz, composta por fuzileiros navais do Planalto Central. Após brindes com borbulhas do espumante Garibaldi, a embaixatriz foi presenteada pelos amigos com uma joia no formato do mapa do Brasil cravejado com pedras brasileiras



Embaixatriz Katarzyna Braiter, embaixador Andrzej Braiter e Cosete Gebrim



Pedro e Patrícia Calmon, Rita e Luiz Ballock



José e Zely Ornellas, Celina e Jorge Jardim



Marlene Galeazzi, Maria Josina e Arnaldo Cunha Campos



Heloísa Roriz e José Carlos Morais



Cloilde Chaparro, Guida de Carvalho, Irene Maia



**Ênio e Carmen Bocorny,
Odete e Macarino Boeck**



Mário e Maria Olímpia Gardino




**Luiz e Vera Coimbra, Rita Márcia
e Francisco Machado**

TÚNEL DO TEMPO

Por Thiago Cavalcanti
Fotos: Arquivo Pessoal

MEMORÁVEL

Em clima de emoção, o empresário potiguar Orlando Gadelha Simas, fundador da fábrica de balas e doces Sam's, que exporta para vários estados e países, festejou seus 90 anos no dia 25 de agosto de 2006, nos salões do Olimpo Recepções. Ao lado da família, recebia os convidados com alegria e lucidez. A trilha sonora foi o melhor do Biscoito Fino da MPB, além de clássicos internacionais. Painéis na entrada mostravam sua trajetória no comércio. Na decoração, guloseimas produzidas na Sam's. Uma festa para guardar na lista de memoráveis recepções da sociedade de Natal!



Os filhos Washington, Naelza, Thiago, Ana Lourdes, Eduardo e Maria Lourdes com o patriarca Orlando Gadelha



Emoção de Maria Aparecida com Orlando Gadelha



Flávio Azevedo e Maria Lúcia



Ignez Motta abraça o aniversariante



Têca Melo, Marília Bezerra



Maruska e Rogério Santos



Helder Medeiros, Adriana Patriota e Bruno



Orlando Gadelha recebe Noilde Ramalho



Hélio Nelson e Sânzia, Hilneth Correia, Maria Eliza Bezerra



Orlando Gadelha com o casal Eleide e Pedro Câmara



Orlando Gadelha em papos com Ivoneite Ribeiro



Armando Fagundes e Norma



Orlando celebra seus 90 em grande estilo



Bolo obra de Tereza Vale



Os irmãos Anna, Orlando e José Gadelha



Com o amigo Alcides Araújo



ANDRÉA LUIZA

andrea-luisa@hotmail.com

Estreia de peso

A cidade de Recife será palco para a próxima minissérie da Globo, *Justiça*. A obra, escrita por Manuela Dias e com direção artística de José Luiz Villamarim, já começa promissora pela sua proposta: falar sobre justiça de um ponto de vista ético e moral. Temas como perdão, arrependimento e vingança são os principais elementos que compõem os personagens, numa trama que nos convida a pensar ações humanas que colocam em questão valores morais. Fazem parte do elenco nomes como Debora Block, Marina Ruy Barbosa, Adriana Esteves, Cauã Reymond e Marjorie Estiano.



Garoto de Ipanema

Após a belíssima festa de abertura dos Jogos Olímpicos do Rio de Janeiro, na sexta-feira (05), surgiu uma polêmica com a família de Vinicius de Moraes. Enquanto a top Gisele Bündchen adentrava a gigante passarela montada no gramado, uma imagem de Tom Jobim foi projetada nas paredes do cenário. Acontece que Vinicius de Moraes, que também compôs o tema, não foi lembrado. Agora, a família do Poetinha cogita processar a organização dos jogos da Rio 2016.



Constelação potiguar

A banda potiguar Plutão Já Foi Planeta, segundo lugar na mais recente edição do programa "SuperStar", reality musical da Rede Globo, se apresenta no próximo dia 20 em Natal, na festa Luau on the Beach. O show que acontece no Beach Club Via Costeira é a primeira apresentação completa da banda na capital potiguar após o programa. As bandas Uskaravelho e Alamoana também se apresentam no Luau, que acontece a partir das 17h.



Potiguaria

Compositora, cantora e produtora há 16 anos, potiguar Simona Talma une artistas de todo Brasil em seu novo álbum. Para financiar o disco, a cantora lança uma campanha no site de financiamento coletivo 'Kickante'. As recompensas para quem ajudar os músicos vão desde download do CD até um pocket show exclusivo!

E continuando a aura de produções potiguares...

Você sabe o que é um zine? Se não, eis um belo projeto para conhecer a modalidade, e se já sabe, apresento-lhes o Ponto e Vírgula! É um zine que reúne doze poemas escritos por Gessyka Santos e nove ilustrações assinadas por Carol de Santi. "O ponto é vírgula indica uma pausa maior que a vírgula e menor que o ponto. Quanto à melodia da frase, indica um tom ligeiramente descendente, mas capaz de assinalar que o período não terminou". Essa é a essência do zine, uma pausa para respirar e recomeçar. Abordando algumas das fa-



ses do amor e os sentimentos gerados por ele, reafirmando que tudo é um ciclo e que quando algo termina abre a possibilidade para o novo. O trabalho também é financiado coletivamente e está hospedado no Catarse!

Faça sua parte!

A RevistaBzzz traz matéria sobre o Instituto Gentil, em Campo Grande, interior do

RN. A proposta é fornecer conhecimento para mudar o futuro de crianças. Se, após ler a matéria, você quiser ajudar a transformar o mundo de al-

guém, o instituto aceita doações de instrumentos, livros e outras utilidades. As doações podem ser feitas em qualquer loja d'O Boticário, em Natal!

Incentivo à cultura

O governador Robinson Faria anunciou na manhã desta sexta-feira (05) um investimento de R\$ 26 milhões para reforma de teatros, museus, biblioteca e casas culturais do Estado. O anúncio aconteceu na Pinacoteca do Estado, em Natal, durante solenidade pela comemoração do aniversário de 515 anos de história do Rio Grande do Norte, celebrado no dia 7 de agosto. Dentre as obras previstas a serem executadas com esses recursos, estão as reformas do Teatro Alberto Maranhão (R\$ 7,8 milhões), Palácio Potengi (Pinacoteca do Estado, R\$ 3 milhões), Memorial Câmara Cascudo (R\$ 550 mil), Escola de Dança do Teatro de Alberto Maranhão (R\$ 1,6 milhão) e Biblioteca Câmara Cascudo (R\$ 1,6 milhão), em Natal, e Teatro Adjuto Dias (R\$ 110 mil), localizado em Caicó.



NATAL MUDOU MUITO

ESTOU FICANDO VELHO MESMO. Ainda sou de um tempo em que São Paulo dava café, Minas dava leite, Vila Isabel dava samba e Natal era uma pequena cidade provinciana, pacata onde as pessoas se sentavam na calçada, os vizinhos se conheciam e as comadres ainda pediam emprestada um xícara de pó de café por cima do muro.

As meninas da Escola Doméstica, com fardas de uma brancura imaculada, iam em fila assistir à missa dos domingos na Igreja de Santa Terezinha. Eu olhava mais para as meninas do que para o padre. Durante o São João, dançava-se Quadrilha de verdade no meio da Rua. As quadrilhas eram tradicionais e não essas marmotas de hoje. Dancei muitas vezes as quadrilhas marcadas pelo professor Adilson da Escola Técnica. Balencê; Anavan, Anavantur, Retornê; Cumprimento às damas e aos cavalheiros; Damas e cavalheiros trocar de lado; Grande passeio, etc.

O tempo se encarregou de acabar com os bate papos no Grande Ponto, em frente ao Café São Luiz e seu vizinho Café Maia, hoje transformado num imundo camelódromo. Zezimar Borges, excepcional craque de futebol, ainda fazia serestas maravilhosas. Só quem não gostava era a Profª Noilde, quando ele ia cantar para suas meninas internas.

Que saudade do bonde que ia até o Aero Clube e do ônibus Circular que atendia os passageiros de Tirol e Petrópolis. Tempos maravilhosos quando o Atheneu era um excelente colégio, onde estudaram

inúmeros médicos, engenheiros, bacharéis e profissionais de outras áreas.

O progresso arruinou minha querida Natal, onde os espigões destruíram as casas, os quintais, os cajueiros e as mangueiras. Lembro-me muito bem de um abieiro com seus abius amarelos na rua Açú.

Bons tempos quando se namorava no portão da casa ou na esquina para fugir dos olhares das mães zelosas. As crianças brincavam de academia nas calçadas sem ser incomodadas pelos bandidos que atualmente estrupam e matam.

Saudade dos matinês no cinema Rex ou do Rio Grande. As festas no América ou no Aero Clube ficaram na saudade. Foi numa destas festas que conheci uma linda normalista de Baixa Verde, casada comigo há 49 anos. Na década de 60, saía à noite para estudar na casa de um colega, voltava a pé sem medo de ser assaltado. As moças que moravam no Barro Vermelho e estuda-

vam à noite na Faculdade de Filosofia, no prédio onde hoje funciona a Fundação José Augusto iam da Cidade Alta a pé sem nunca serem incomodadas ou assaltadas.

A cidade cresceu, a famigerada máquina de fazer doido, como Stanislaw Ponte Preta chamava a TV, modificou os hábitos, trancou as pessoas em casa, vendo novelas. Os pacatos bairros da periferia se transformaram em praça de guerra onde os bandidos mandam, desmandam, matam civis e policiais e continuam impunes. Agora em lugar de se ler poesia se pratica tiro ao alvo.

“

O tempo se encarregou de acabar com os bate papos no Grande Ponto, em frente ao Café São Luiz e seu vizinho Café Maia, hoje transformado num imundo camelódromo.”

Farmácia Unimed Natal

Produtos com descontos exclusivos para quem tem o melhor plano de saúde do estado.

Grandes relações são as que marcam a nossa vida. E, para a Unimed Natal, isso significa estar sempre ao seu lado, cuidando de você para que possa realizar todos os seus planos.

Tele-Entrega: 3220.6336

ANS - n° 33559-2

CUIDAR DE VOCÊ. ESSE É O PLANO.

Unimed 
Natal



Rua Campos Sales, 615, Petrópolis (entre R. Mossoró e R. Açú).
Segunda a sexta - 7h às 19h. Sábados - 8h às 13h.

Unicred Natal

Plantamos cooperativismo, colhemos solidez!

A cooperativa de crédito Unicred Natal é hoje uma das quatro maiores do Norte-Nordeste em Ativos Financeiros. Este e outros frutos de sucesso nasceram das melhores sementes que existem: união, trabalho, planejamento estratégico, gestão democrática e a incomparável fertilidade do cooperativismo. Que tal fazer parte dessa colheita? Venha ser cooperadol


UNICRED
NATAL/RN

www.unicrednatal.com.br

Rua Tuiuti, 765 - Petrópolis - Natal/RN - (84) 4009-3535