

REVISTA **BZZZ**

ANO 1 | Nº 5 | NOVEMBRO DE 2013 | R\$ 10,00



SÃO GONÇALO
Aeroporto sem acessos

FACEBOOK
Natalense no staff
de Zuckerberg

NATAL

Um castelo medieval
na Cidade do Sol

CARIMBÃO

Deputado revela bastidores
da criação do PROS

SABRINA MAHLER

A renomada chef ensina
receita rápida e sofisticada

O POTIGUAR IMORTAL DO BRASIL

Uma tarde na ABL com MURILO MELO FILHO

ROSMAN BRAZ E ALLAN JHONNES

Os beauty artists do
RN queridinhos de
celebridades

A NOIVA DA RUA MOSSORÓ

A natalense que inspira MIGUEL FALABELLA



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

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



 **HOSPITAL
DO CORAÇÃO**

Especializado em você.

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

OS MELHORES CONVÊNIOS ESTÃO AQUI



D R Ü S A

Piso 3 | Midway Mall | 84 3611 3648

UM BRINDE À EXCLUSIVIDADE.

VINHOS COM PREÇOS DO CATÁLOGO NACIONAL DA
IMPORTADORA DECANTER.



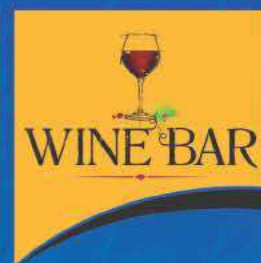
CONHEÇA O LE VERRE DE VIN.

TRATA-SE DE UM DOS EQUIPAMENTOS MAIS MODERNOS DO MUNDO PARA CONSERVAÇÃO DE VINHOS, EM TAÇAS DE 150ML. O SISTEMA GARANTE A MANUTENÇÃO DE TODAS AS QUALIDADES DO PRODUTO, POSSIBILITANDO A DEGUSTAÇÃO DE VÁRIAS GARRAFAS DE VINHO, AO MESMO TEMPO, NAS MESMAS CONDIÇÕES. EXCLUSIVIDADE VINHEDOS.

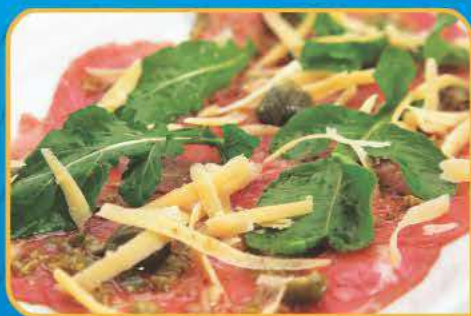




WINE BAR - NATAL SHOPPING



NAS LOJAS DO NATAL SHOPPING E DA PRUDENTE DE MORAIS, A VINHEDOS TRAZ PARA VOCÊ O WINE BAR, UM ESPAÇO RESERVADO PARA O SEU BOM GOSTO, ONDE GRANDES MOMENTOS SÃO COMPARTILHADOS COM EXCELENTE VINHOS E UM CARDÁPIO TOTALMENTE ESPECIAL. ALÉM DISSO, OS VINHOS PODEM SER APRECIADOS EM TAÇAS DE 150ML OU EM GARRAFAS, TODOS MUITO BEM HARMONIZADOS E COM OS MESMOS PREÇOS DA PRATELEIRA. VENHA CONHECER O WINE BAR E SE DELICIAR COM O QUE TEMOS DE MELHOR.



COUVERTS • BRUSCHETTAS • QUEIJOS FINOS • CARNES ESPECIAIS • SOBREMESAS



Lojas

Prudente de Moraes: 3213.9080 • Midway Mall: 3213.0100 • Natal Shopping: 3025.0500

Distribuidora: Candelária: 3223.6040 • E-mail: vendas@lojasvinhedos.com.br

f lojasvinhedos

@lojasvinhedos

lojasvinhedos

www.lojasvinhedos.com.br



*Inovação para morar,
se hospedar e curtir o que
a vida tem de melhor.*



O Riviera Ponta Negra está de cara e alma renovadas. Na praia mais famosa de Natal, se tornou um empreendimento-conceito que alia a praticidade de viver bem, com lazer e conforto, em um complexo multiuso composto de duas torres. No Riviera todos os apartamentos têm vista para o mar. Venha ter uma experiência inigualável.



*120 apartamentos residenciais de 55m²,
com serviços tipo flat.*


*Hotel da bandeira Golden Tulip, com 168 VH's,
com excelência em qualidade de serviços.*



HAZBUN
CONSTRUTORA

Estilo e perfeição no que faz.

 @hazbun

 /Construtora-Hazbun

 www.hazbun.com.br

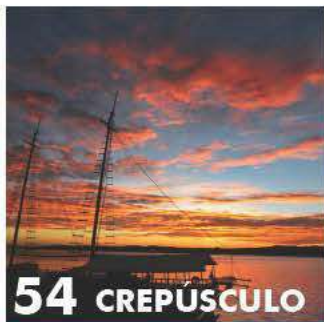
Imagens meramente ilustrativas. Memorial de Incorporação devidamente registrado no 7º. Ofício de Notas da Comarca de Natal, Rio Grande do Norte, no livro 02 de Registro Geral, sob o n.º R-5-29.529, datado de 30.06.08 e posterior alteração sob o nº AV-4-29.529, datado de 11.10.13. A construção do empreendimento respeitará o projeto aprovado pela Prefeitura Municipal, conforme Alvará nº 094/2013, datado de 25/03/2013, extraída do processo de nº 00000.003269/2012-00.



IMORTAL
48



34 RESGATE



54 CREPÚSCULO



66 MAKE



70 SABOR

AEROPORTO

16 SÃO GONÇALO

Acessos precários prenunciam congestionamentos críticos

COTIDIANO

22 FADAS MADRINHAS

“Personal organizer” é a solução para deixar a vida em ordem

VIRTUAL

26 FACEBOOK

Engenheiro natalense integra equipe da maior rede social do mundo

LUXO

30 VINHOS

Rótulos exclusivos e nobres para apreciadores de fino trato

INDUMENTÁRIA

44 DEPUTADOS

O bom gosto e a elegância dos parlamentares na Câmara Federal

VIAGENS

88 MUNDO AFORA

As similaridades gastronômicas que aproximam Laos e Peru

oBoticário

Sabe o que vem depois
de uma conquista? A próxima.



www.desafioquasarquest.com.br

QUASAR
Impulsione suas conquistas

Orgulho BZZZ

No dia 23 de outubro, a equipe Bzzz – sempre atendida – foi surpreendida ao assistir, pela TV Senado, a sessão movimentada no plenário. Eis que de repente o senador Paulo Davim (PV-RN) pede a palavra ao presidente da Casa, Renan Calheiros (PMDB). Para nossa grata surpresa, discorre elogios à Revista Bzzz, com a quarta edição em mãos. Lembrou que é uma publicação que vai transpondo o Rio Grande do Norte e já é sucesso de venda em grandes bancas na capital federal (Banca e Livraria Miller), Rio de Janeiro (Copacabana, Leblon e Ipanema) e São Paulo (Oscar Freire). Concluiu com deferência também a esta abelhinha. Quanta honra. Finalizou o senador: “Quero registrar, no plenário desta Casa, congratulação à iniciativa pioneira dessa grande profissional que é a jornalista Eliana Lima pela publicação da revista”. Revista que considerou “magnífica”. Vídeo com o pronunciamento no portal www.revistabzzz.com.

E vamos à nossa quinta Bzzz. O editor de conteúdo Octávio Santiago foi até a Academia Brasileira de Letras, no Rio, para um bate-papo com o imortal potiguar Murilo Melo Filho. Uma tarde com direito ao tradicional chá com os acadêmicos e conversa amena com o ex-presidente-imortal Fernando Henrique Cardoso. A jornalista Alice Lima fez ampla reportagem sobre uma dificuldade que ainda não se atentou: o acesso de Natal para São Gonçalo do Amarante quando o novo aeroporto estiver pronto. Só existem duas possibilidades, precárias: as pontes de Igapó e Newton Navarro. Você vai saber como é o trabalho no Facebook, na Califórnia, com revelações do natalense Fábio Costa, que trabalha na empresa descolada e bilionária de Zuckerberg. Thiago Cavalcanti conta a história da excêntrica Lucy Cabral, que teve um dos casamentos mais chiques e concorridos de toda a história de Natal. Ela até hoje é fonte de inspiração para o sobrinho famoso Miguel Falabella.

O promotor Manoel Onofre, apaixonado por viagem e gastronomia, mostra a diferença com identificações de dois extremos: Laos e Peru. Em São Paulo, Ana Paula Davim entrevistou dois potiguares que maquiavam e penteavam as celebridades do mundo dos holofotes. Na sua passagem por Tibau do Sul, a chef estrelada Sabrina Mahler concedeu entrevista à Tiana Costa, e ensina a elaboração de um delicioso tartar de salmão. De Caicó, os bonés que ganharam o mundo. As blogueiras e belas de Natal que badalam pelo luxuoso e glamoroso circuito da moda nacional e internacional. E muito mais. Jogue-se nessa colmeia e se farte de notícias.

EXPEDIENTE



PUBLICAÇÃO MENSAL

SITE DA REVISTA

ATUALIZAÇÃO DIÁRIA E BLOGS

www.revistabzzz.com

EDITORA EXECUTIVA

ELIANA LIMA

elianalima@revistabzzz.com

EDITOR DE CONTEÚDO

OCTÁVIO SANTIAGO

octaviosantiago@revistabzzz.com

PROJ. E DIAGRAMAÇÃO

TERCEIRIZE EDITORA

www.terceirize.com

COMERCIAL

EDILÚCIA DANTAS

(84) 9996 5859

MARISE CARVALHO

(84) 9600 2910

COLABORARAM COM ESTA EDIÇÃO

ALÊ GOMES, ALICE LIMA, ANA PAULA DAVIM (SÃO PAULO), CAMILA PIMENTEL (BRASÍLIA), DINARTE ASSUNÇÃO, HEITOR GREGÓRIO, JANAÍNA AMARAL, MANOEL ONOFRE NETO, MANU ANDRADE, THIAGO CAVALCANTI, TIANA COSTA, WELLINGTON FERNANDES

FOTOS

JOÃO NETO E FRANCISCO JOSÉ DE OLIVEIRA

IMPRESSÃO

RN ECONÔMICO

TIRAGEM

6.000 EXEMPLARES

NÃO DEIXE A
LÍNGUA USAR VOCÊ.

**CURSO DE
IDIOMAS É
NO SENAC.**

ALEMÃO
ESPAÑHOL
INGLÊS
ITALIANO
FRANCÊS



Senac

www.rn.senac.br
84 4005-1000

UZIDO DO INGLÊS: QUER EMAGRECER? PERGUNTE-ME COMO.





Em visita à Academia Brasileira de Letras, o editor de conteúdo Octávio Santiago teve acesso à rotina de imortal do potiguar Murilo Melo Filho



A repórter Alice Lima não mediu esforços e foi a fundo na busca por informações sobre os acessos do aeroporto de São Gonçalo do Amarante



A artista plástica Marília Bulhões circulou com a quarta edição da Revista Bzzz pelo Art Museum of the Amreccias, em Washington D.C., edição que foi arquivada pelo Itamaraty



Durante o Festival Gastronômico da Pipa, a editora executiva Eliana Lima participou do jantar assinado por Sabrina Mahler, ocasião em que ela concedeu entrevista à repórter Tiana Costa



Na Internet, o www.revistabzzz.com traz novidades em tempo real, com redação própria e blogueiros, além de perfis com notícias nas redes sociais Twitter e Instagram

CADA CABEÇA, UMA SENTENÇA...

Nº 02



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

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

NatalCard
Tecnologia em nosso caminho



ELIANA LIMA

Com colaboração de Camila Pimentel, de Brasília

POIS...

Após a confirmação da realização do Carnatal no Parque de Exposições Aristóphanes Fernandes, em Parnamirim, causou polêmica a recomendação do Ministério Público para o Governo anular o convênio de concessão do grande imóvel à Associação de Criadores do RN (Anorc), que mantém há 23 anos a administração exclusiva do local. O MP justifica que o convênio é viciado e não se configura com natureza de uma cooperação mútua.

...BEM

Em tempos de discussão sobre o uso de bens públicos por entidades privadas (a exemplo do Parque Aristóphanes Fernandes, Aero Clube, Centro de Convenções, Cajueiro de Pirangi, etc e mais), tramita no Poder Executivo (desde 2012), um projeto de lei para disciplinamento. Trata-se da Lei geral para disciplinar regras sobre concessões, permissões e autorizações dos imóveis estaduais.

A PONTE

De acordo com o projeto, seria criado marco regulatório para definir prazo, cobrança adequada e a substituição dos atuais termos de cooperação por relações jurídicas precedidas de processo concorrencial. Atualmente, o processo com o projeto encontra-se na Procuradoria de Patrimônio da Procuradoria Geral do Estado (PGE) para apreciação.

ANOTE

Projeto de lei que ainda corre sob o silêncio dos trâmites, mas que começará a ganhar ecos contrários e polêmicos. Idem, favoráveis, apesar de número inferior.

FUTURO EMPREENDEDOR

No Fórum Internacional de Gestão, Estratégia e Inovação, que aconteceu no Teatro Riachuelo, Durvalzinho Dantas, herdeiro da rede Maré Mansa, ganhou mensagem autografada da palestrante Amália Sina, ex-presidente da Wallita, da Phillips Morris, atualmente com a própria empresa de cosméticos.



ANTES ELE...

Lembram-se do caso do ex-governador José Roberto Arruda, do Distrito Federal, que foi preso e saiu do Executivo por pagar propinas? Pois bem, a classe média em solo cerrado tem falado em alto e bom som que prefere Arruda ao atual governador, o petista Agnelo Queiroz.

...QUE ESTRELA

Alguns falam que o problema de Arruda "foi a arrogância". Relatam que "demitia auxiliares em cima do palanque". Dizem ainda que as propinas eram pagas com dinheiro de empresários e não dinheiro público.

RIPLEY'S BELIEVE IT OR NOT!

Fez lembrar a série com Jack Palance, em voz dublada, porém marcante, reproduzida na Rede Manchete nos anos 80, que, após mostrar cenas e informações inusitadas e inacreditáveis apontadas como verdadeiras, dizia: 'Acredite se quiser'.





POUCOS AMIGOS

O deputado federal e ex-jogador Romário (PSB-RJ) parece que tomou mesmo gosto pelo ofício de parlamentar. Tanto que em sessões ordinárias e polêmicas, isola-se dos pares, concentra-se, quietinho, prestando atenção nas discussões. Quem observa fica com a impressão de que ele quer aprender como atuar nas votações dos projetos.

ZANHO

E no dia que a Abelhinha cruzou com o deputado-atacante na Câmara Federal, ele estava com cara de poucos amigos. Viiixeee...assustou.

OLHO VIVO

Quem pensa que a criação de novos partidos acabou, ledo engano. Existe o Partido Federalista (PF), que está se preparando para as eleições de 2016. Também, o Partido Democrata Progressista (PDP), idealizado pelo jornalista paraibano Ronaldo Medeiros, que colhe assinaturas pelo Brasil. Tem um exclusivo para defender os direitos das mulheres: Partido da Mulher Brasileira, que, das 500 mil assinaturas exigidas pelo Tribunal Superior Eleitoral, já conta com mais de 100 mil certificadas. Avante!

DIFERENTE

E tem o Partido NOVO, que pretende governar o país, estados e municípios nos moldes empresariais. Uma legenda que se forma por um grupo de executivos e profissionais liberais, sem a participação de tradicionais políticos. O idealizador e presidente é o banqueiro João Dionísio Amoedo, que tem raízes potiguaras. Seu saudoso avô Dionísio Figueira, que foi desembargador no RN, é nome de rua em Natal, no nobre bairro de Petrópolis, chamado pela Abelhinha de Plano Palumbo (bairros de Tirol e Petrópolis).



FENDI ROSA PARA A ROSA

No dia do seu aniversário, a governadora do RN, Rosalba Ciarlini, ganhou do secretariado uma poderosa bolsa Fendi, na cor predileta da chefe: Rosa. Com direito às suas iniciais gravadas. Hora de festa, nada de se falar em crise. Palavra que atormenta o solo potiguar.



ASSANHADAS NO CONGRESSO...

Nos corredores da Câmara Federal pode se perceber algumas moças de plantão para avistar um deputado bonitón. Quando ele aparece, correm e, em suspiros, gritam – baixinho: “deputado, deputado”. Como tem parlamentar atencioso, logo atende bem e dispensa um singelo “diga, meu anjo”.

SININHOS

Nos corredores do SBT, comenta-se que vai de sinos ao vento o amor entre Patrícia Abravanel e o deputado potiguar Fábio Faria (PSD). Tanto que, em breve, Sílvio Santos pode levar sua herdeira vestida de noiva para o “sim” no altar.



...NACIONAL

É. E assim surgem as paixões avassaladoras nos corredores do Poder. Vale salientar que as moças sabem como atrair olhares masculinos. Saias curtas não podem faltar!

CAOS

ANUNCIADO

Aeroporto de São Gonçalo do Amarante será inaugurado com acessos precários

Por Alice Lima

Fotos: Francisco José de Oliveira,
João Neto e Canindé Soares

VIA MET
ACESSO AO AEROPORTO
IMPLANTAÇÃO E
2 VIADUT

TROPOLITANA
INTERNACIONAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE
PAVIMENTAÇÃO EM 29,33 Km
OS, 2 PONTES.

EM RAZÃO DA COPA 2014, Natal vive um período de intensas mudanças no que se refere à mobilidade urbana. Elas foram anunciadas anos atrás, mas logo foram vistas com descrédito dada a espera pelo pontapé inicial. A população, por sua vez, assiste e tenta entender, da plateia, os novos desenhos da capital potiguar. Enquanto em pontos ao redor do estádio Arena das Dunas as obras começaram – mais de dois anos depois do previsto – as dúvidas em relação ao caminho que levará turistas e potiguares ao Aeroporto Internacional de São Gonçalo do Amarante são meros questionamentos, geram sugestões de especialistas e, claro, muitos receios que estão apenas começando.

Mesmo sem o terminal aéreo finalizado, engarrafamentos e conflitos no trânsito são rotina para quem se desloca à zona Norte de Natal. Basta um carro quebrar em um dos

dois únicos acessos, a Ponte Newton Navarro e a Ponte de Igapó, que o caos está automaticamente instalado. Os caminhos não suportam o crescente fluxo de veículos que passam pelos locais há tempos.

Mesmo com essa realidade conhecida e exaustivamente lembrada pela Imprensa, e na Copa, como será? E depois do evento? Parece uma visão pessimista, mas nem precisa de premonição para imaginar o cenário que se aproxima: voos perdidos, engarrafamentos, pessoas estressadas, além dos processos judiciais, isso num resumo rápido e econômico.

O aeroporto tem promessa de ficar pronto para receber aterrissagens e decolagens, mas os acessos, de obrigação do governo estadual, andam a passos lentos, muito lentos! Como o caminho até o terminal de São Gonçalo é longo, congestionado e ainda com trechos de estrada de terra, vamos por partes.

The infographic is set against a background of a dirt road under construction. It features three main columns of information:

- Left Column:** Illustrates the distance from the airport to the city center. It shows a modern hotel building and a suitcase. Text: "Da Via Costeira, local dos principais hotéis da cidade, ao novo aeroporto **43 km**". Below this is an illustration of a water tower.
- Middle Column:** Focuses on taxi services. At the top is a yellow taxi with "TÁXI" written on its roof. Text: "Taxi do Arena das Dunas ao aeroporto Augusto Severo (Parnamirim) **R\$ 40,00**". Below this is an illustration of an airplane in flight. Text: "Taxi do Arena das Dunas ao aeroporto de São Gonçalo do Amarante **R\$ 150,00** (É a soma das empresas de fretas de taxi em rota livre)".
- Right Column:** Details bus routes. At the top is a large double-decker bus. Text: "Passagem de ônibus Natal-Fortaleza **R\$ 90,00**". Below this is a map showing a route of 287 km. Text: "Passagem de ônibus Natal-Recife **R\$ 70,00**". At the bottom is a smaller single-decker bus and a map showing a route of 521 km.

Ponto de partida

De todas as partes de Natal, para quem vem do interior do Rio Grande do Norte ou de qualquer outro lugar do mundo, só há duas formas terrestres de chegar ao aeroporto atualmente, que são as pontes Newton Navarro e a de Igapó. Se passar por elas não é tarefa fácil, chegar até os locais também exige modificações. Por parte da Prefeitura de Natal, existe um planejamento, fruto do projeto ainda da gestão Micarla de Sousa, licitado em 2011, mas que só agora começou. A empresa responsável pela obra é a EIT.

Além das obras do entorno do estádio, iniciadas em outubro de 2013, a Prefeitura é responsável pelas modificações nas vias de acesso à Ponte de Igapó, que contemplam as avenidas Felizardo Moura, BR-226 (Industrial João Mota), Capitão Mor Golveia e Jerônimo Câmara. O projeto executivo ainda está sendo finalizado, mas a obra foi licitada pelo projeto básico. “No planejamento inicial, seriam mais de 500 desapropriações, por isso a administração atual resolveu reformular para reduzir ao máximo esse número, então agora serão apenas três pequenas partes da Mor Golveia, próximo a Avenida Jaguarari. Só em ações judiciais já inviabilizava a execução”, explicou o secretário de Obras Públicas de Natal, Tomaz Neto.



Tomaz Neto: ações judiciais inviabilizaram plano inicial

O trecho Mor Golveia/ Jerônimo Câmara foi repensado e transformando num binário. O valor total da obra é de R\$ 111 milhões. Os desvios e tráfego foram finalizados e a execução começou num espaço entre a BR-226 e a Avenida Rio Grande do Sul e, em seguida, continua nos outros trechos. Quem sai do novo aeroporto, pega a Felizardo Moura para chegar a BR-226, Bernardo Vieira, Mor Golveia e Jerônimo Câmara. As vias serão alargadas, terão três pistas de rolamento de cada lado e Po o canteiro central passará de 3,5m para 1,5m.



Ponte Newton Navarro: um dos dois únicos caminhos até o aeroporto

Na Ponte de Igapó, cuja responsabilidade é do Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes (DNIT), “as vias facilitam o acesso, mas se houver algum problema na ponte mesmo, não há como seguir ou voltar”, lembrou o titular. Sobre a previsão, o secretário foi enfático ao dizer que até maio de 2014 essas obras precisam estar concluídas. Para isso, 120 pessoas trabalham em três turnos, a fim de terminar em 18 meses, entre planejamento e execução, o que deveria ser feito em 45, quando os recursos já estavam disponibilizados. “Não tenham dúvidas de que se a obra tivesse começado quando deveria, os transtornos seriam infinitamente menores”.



Em caso de obstrução na Ponte de Igapó, passageiro não tem como seguir ou voltar

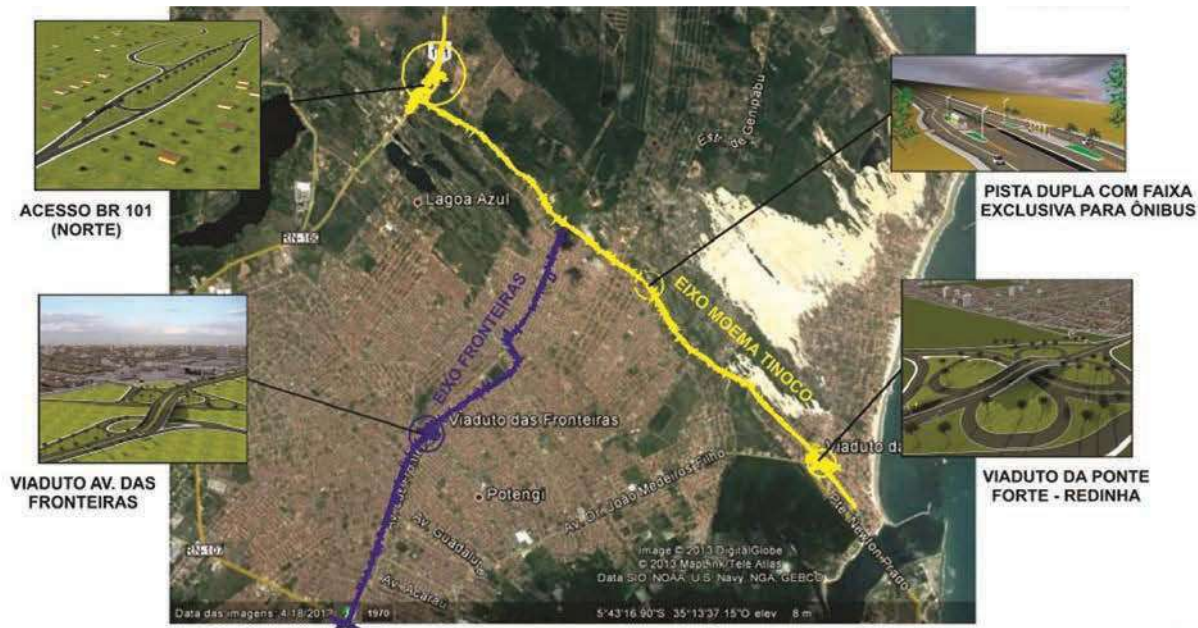
Um pouco mais perto

Após conseguir passar por uma das pontes e chegando ao município de São Gonçalo do Amarante, na Grande Natal, o caminho ainda assusta leigos em engenharia e, acredite, os funcionários da obra de acessos ao terminal de cargas e passageiros. O cenário é de estrada de barro, em fase de terraplenagem, ou seja, o início após o estudo topográfico. Ao se aproximar, as placas de obras do Governo do Estado multiplicam-se pouco convincentes, dada a paisagem que em nada combina com a preparação e o cronograma esperados para um evento mundial que bate à porta. O outdoor diz: “Via Metropolitana – acesso ao Aeroporto Internacional de São Gonçalo do Amarante. Implantação e pavimentação em 29,33 km. Dois viadutos e duas pontes”.

Entretanto, o que se sabe é que um dos viadutos e as duas pontes ainda não tiveram os projetos finalizados. A equipe de reportagem da Revista Bzzz constatou que até os operários do consórcio responsável pela obra, formado por EIT Engenharia e Pedreira Potiguar, parecem não acreditar que o prazo seja cumprido. “Não é que não existam condições técnicas, pois isso sabemos

que é possível, mas enfrentamos problemas que deveriam ter sido resolvidos há muito tempo”, disse um operário referindo-se às desapropriações que não foram feitas. Por causa do problema, muitas vezes eles precisam parar o trabalho por invadirem terrenos particulares. A execução das obras é feita, até o momento, das 7h às 17h. Para ter ideia de como agilidade não tem sido o forte da questão, apenas seis operários trabalharam no feriado municipal de 29 de outubro, pois as empresas falam que não há verba para pagamentos de diárias extras.

As obras dos acessos norte e sul, de responsabilidade do Departamento de Estradas e Rodagem do Rio Grande do Norte, estão orçadas em R\$ 73 milhões e contemplam a construção de dois acessos num total de 33,27 quilômetros. A previsão do Departamento é de que as intervenções estejam prontas em maio de 2014, pelo que foi divulgado anteriormente. O DER/RN foi procurado para explicar as obras e responder aos questionamentos da revista, mas até o fechamento desta edição, o secretário Demétrio Torres não pôde receber a equipe.



Pontes e o Pró-Transporte

Trafegar pela avenida Tomaz Landim na zona Norte de Natal é sinônimo de engarrafamento na altura do Gancho de Igapó. A pista duplicada não oferece mais o espaço necessário para o crescente fluxo de veículos há um bom tempo. O semáforo instalado no Gancho é um gargalo. Nesse contexto de caos, o Pró-Transporte surge como o início de um avanço, principalmente, para o transporte público na zona Norte. A obra consiste na criação de dois grandes eixos em pista dupla, o Eixo das Fronteiras (que parte do Gancho de Igapó e percorre as avenidas Das Fronteiras, Rio Doce e Tocantínea, até a Moema Tinoco) e o Eixo Moema Tinoco/ Conselheiro Tristão. O segundo é a continuação do primeiro, ao longo da Moema Tinoco e da Avenida Conselheiro Tristão, até o encontro com a Avenida João Medeiros Filho (estrada da Redinha), onde será construído o Viaduto da Redinha, que dá acesso à Ponte Newton Navarro.

A obra faz parte do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC), do Governo Federal. Orçada em R\$ R\$ 88.221.480,67, já está licitada, com prazo de 24 meses para a finalização, após a assinatura da ordem de serviço. “Estamos resolvendo as questões burocráticas, das cinco etapas de licenças e documentação, resta



Obras do Pró-Transporte podem aliviar problema

apenas uma. A ordem de serviço será assinada assim que essas questões estiverem resolvidas”, explicou Kátia Pinto, titular da Secretaria de Infraestrutura do RN, que é responsável pela execução do programa.

O Pró-Transporte foi pensado desde 2005 e tinha o orçamento inicial de metade do valor atual. Na época, era de responsabilidade da Prefeitura Municipal. O Governo do Estado assumiu a obra em 2012 e deflagrou um novo processo licitatório em 2013. A atual licitação, segundo a Secretaria Estadual de Infraestrutura, contemplará a construção do Viaduto da Redinha, que é uma cobrança desde que a ponte foi construída. Será construído às margens da Ponte Newton Navarro e terá custo de R\$ 11 milhões. Somente a alça de acesso do lado Leste da ponte, no bairro de Santos Reis, está pronta. O programa conta também com ciclovias, corredores exclusivos para ônibus e a previsão de 50 abrigos para passageiros.

Para que as mudanças aconteçam, o Estado precisa desapropriar 273 imóveis. Segundo a secretária, as reuniões com os moradores estão acontecendo semanalmente, divididas em grupos e, somente quando a questão estiver resolvida, a ordem de serviço será assinada, para evitar interrupções. A Procuradoria Geral do Estado (PGE) está acompanhando a etapa.



Segundo Kátia Pinto, Viaduto da Redinha aguarda etapa de licenciamento



Nilson Queiroga defende a construção de duas novas pontes sobre o rio Potengi

Luz no fim do túnel

Na Ponte de Igapó, o risco de engarrafamento em horários de pico ou quando houver acidente é constante. A Newton Navarro tende a ficar saturada pela alta demanda de carros. Já o acesso pela estrada de Macaíba, de responsabilidade do DER/RN, ainda está longe da conclusão. Sendo assim, o que mais pode ser feito, a médio e longo prazo, para facilitar as idas e vindas à zona Norte e, principalmente ao novo aeroporto? De acordo com o engenheiro civil e especialista em trânsito Nilson Queiroga, a solução seria a construção de duas novas pontes, ligando as duas partes da cidade, para comportar o fluxo. “Não falo de construções imponentes e belas como a Ponte da Redinha, mas de soluções mais simples e baixas, similares à de Igapó na altura”, defende ele.

A primeira opção sairia da Avenida Capitão Mor Golveia até São Gonçalo. De acordo com ele, a redução da distância, do Arena das Dunas ao aeroporto, seria de 50%, se comparada com os percursos pelas BRs 101 e 304. O engenheiro avalia que o custo da obra seria de R\$ 300 milhões. A segunda sairia da Avenida Alexandrino de Alencar em direção à Avenida Itapetinga, no conjunto Santarém. A redução da distância seria de 30%. Infelizmente, não há nenhuma previsão para a construção de novas pontes.



VAI UMA MÃOZINHA AÍ?

Nas rotinas corridas e sem tempo,
surge a figura de uma nova heroína:
a “personal organizer”



Murielle Medeiros e Magnólia Fonseca: fadas madrinhas da modernidade

Por Janaína Amaral

Fotos: João Neto

FALTA TEMPO PARA TUDO. Até para você mesmo. Para os filhos, para os casais se relacionarem e a grande verdade é que tempo é ouro. Tempo é dinheiro. E o que falta é tempo. E a falta dele pode desorganizar sua vida, principalmente se sua casa estiver uma bagunça. Num passado recente, as mulheres não trabalhavam e, por isso mesmo, tinham mais tempo para se dedicar as tarefas domésticas. As avós também eram mais presentes, fornecendo dicas de como manter tudo no lugar. Nos dias de hoje, até as avós têm uma vida corrida, o que nem sempre permite o tal do socorro familiar.

Sem contar que a maioria das mulheres trabalha dois expedientes e por essa razão a preocupação de ter uma mão de obra qualificada em casa e de confiança se torna cada vez mais essencial.

De olho neste mercado, surgiram empresas especializadas em “personal organizer”. Esses profissionais ajudam na organização e na gestão da rotina da casa. É um mercado que cresce a cada dia e muito promissor. Os serviços são diversificados e estão caindo no gosto de quem contrata, seja mulher ou homem. Isso mesmo, tem marmanjo contratando esses profissionais.



Falta de tempo e necessidade de organização fizeram Paulo Henrique contratar a dupla



Rosani Régia recomenda o serviço para jantares e até despedidas de solteiro

O advogado Paulo Henrique, recém-separado, contou com a ajuda das “personal organizer” Muriele Medeiros e Magnólia Fonseca, da empresa MM.organized, para deixar seu apartamento sempre organizado e treinar sua diarista para a nova rotina que tinha pela frente. Paulo conta que para ele o serviço foi uma necessidade básica, pois nunca tinha gerenciado um apartamento e por ter uma rotina de trabalho na qual ele passa a maior parte do tempo fora. Além disso, o advogado gosta de tudo limpo e de uma geladeira farta, mas odeia supermercado e confessa não ter jeito para ensinar orientar a diarista como proceder.

“Eu já conhecia Magnólia e Muriele, quando soube que elas estavam prestando o serviço de ‘personal organizer’, não hesitei em chamá-las. Fui logo perguntando: ‘vocês fazem supermercados também?’. Para a minha alegria, elas organizaram inclusive a lista de supermercado, treinaram minha diarista e posso dizer que no meu apartamento, tudo funciona. É um serviço muito bom. Eu inclusive não preciso ir mais ao supermercado, é minha diarista quem vai. E ela também já deixa umas comidinhas prontas, num cardápio bem leve do modo que eu gosto. Acredito que me mantenho solteiro por conta delas”, brinca Paulo.

Já a advogada Rosani Régia soube por uma amiga desse serviço, mas até então nunca havia precisa-

do. Foi quando outra amiga resolveu casar e para fazer a tradicional despedida de solteiro, ninguém conseguia andar com a ideia devido à sobrecarga de trabalho. Foi aí que ela se lembrou de Magnólia e Muriele. “Eu nem sabia se elas faziam isso, mas fazem, então o grupo decidiu contratar o serviço das MM, como eu passei a chamá-las. Foi tudo lindo. Elas conseguiram captar nossa ideia e a partir daí, passei a indicá-las para minhas amigas”, conta.

Rosani diz que nunca chamou as MM para organizar sua casa, nem para treinar sua funcionária, mas que já as chamou para organizar jantares. “Eu gosto muito de receber na minha casa, reunir amigos. O que admiro no serviço das MM é a capacidade delas de entender e captar o que eu quero. Todas as vezes que contratei foi para ser tudo bem informal. E saiu tudo perfeito, sem aquela coisa de ostentação demais, que no meu caso, eu não queria. Dava até para dizer para os convidados que fui eu quem fiz”, se diverte a advogada.

Apesar de não ter solicitado os serviços de uma “personal organizer” para treinar a secretária doméstica que trabalha em sua casa, a advogada Rosani percebeu uma mudança de postura na funcionária, que já trabalha com ela há 12 anos. “Diria que foi uma lapidada”. E ela credita o fato à presença das “personal organizer” em sua casa, ensinado algo a mais como, por exemplo, arrumar uma mesa melhor.

Magnólia Fonseca conta que a empresa tem sido muito presenteada para recém-casados. “Hoje, os pais da noiva nos contratam por um período de um a três meses e prestamos uma consultoria aos casais. Orientamos na arrumação da casa, do closet – que é um dos serviços mais solicitados – e da despensa, a fazer supermercado, elaborar um cardápio, se preciso treinar funcionário, tudo depende da necessidade do cliente”, resume.

Magnólia e Muriele trabalharam juntas no Gabinete Civil do Governo do Estado do Rio Grande do Norte e decidiram abrir a empresa MM.organized. “Eu sou seridoense, de Caicó, e como toda seridoense, adoro receber, cuidar das pessoas, gosto que elas se sintam bem. O Seridó cultiva muito bem esse lado das relações. Eu diria que é um jeito de ser bem característico da minha região, que passa de geração para geração. Uma marca registrada. Como as pessoas hoje estão cada vez mais ocupadas com seu trabalho, por meio dos serviços da MM conseguimos passar um pouquinho do que nossas avós, mães e tias nos ensinaram sobre organizar um lar, pôr uma mesa, fazer as compras com economia e receber amigos”, descreve Muriele, sócia da empresa cada vez mais demandada.



Além de organizar o espaço, “personal” treina os funcionários da casa



Mesas são montadas de acordo com as preferências do cliente

PARA TOMAR NOTA

- Elabore um cardápio. Assim, na sua ida ao supermercado, você vai evitar compras excessivas.
- Oriente sua secretária a guardar calcinhas e cuecas de baixo para cima, assim você evita usar sempre a mesma.
- Evite o supérfluo. Pratique o desapago.
- Se algo, por exemplo, está guardado por quatro, seis meses, é hora de avallar se vale a pena permanecer com esse objeto.
- Guarde o que não usa numa caixa separada. Se não usar por mais tempo, doe.
- Descarte as coisas que você comprou e ainda está com a etiqueta há um ano.
- Guarde os lençóis dentro da fronha do mesmo conjunto para facilitar na hora de pegá-los.
- Crie o hábito nos filhos de manter tudo no lugar. Assim você não vai perder tempo procurando algo.

Um potiguar no facebook

Com apenas 27 anos, Fábio Costa é o Rio Grande do Norte no comando da maior rede social do mundo

Por Alice Lima

Fotos: Francisco José de Oliveira

MAIOR REDE SOCIAL DO mundo, usada por pessoas dos quatro cantos do planeta, o Facebook é o espaço onde não há barreiras de comunicação para usuários e também o sonho de emprego de dez a cada dez jovens que trabalham com tecnologia da informação. No grupo seleto de cinco mil funcionários da empresa, existe um potiguar: Fábio Costa, 27 anos, formado pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

O caminho do natalense para chegar até a melhor empresa para se trabalhar nos Estados Unidos, segundo uma pesquisa do Glassdoor em 2010 (site em que os funcionários opinam sobre seus empregadores), foi considerado rápido e inesperado. Durante a graduação em Engenharia da Computação, finalizada em 2008, ele estagiou em duas empresas, uma de produtos eletrônicos e outra relacionada à comunicação digital. “Não fui aluno exemplar na faculdade, minha principal

atividade foi pesquisar robótica, assunto do meu trabalho final”, revelou.

Passado o período universitário, o jovem resolveu empreender e abriu a empresa Solution, em sociedade com um amigo. Dois anos depois, recebeu e-mail da Globo.com convidando-o para uma entrevista de emprego. O site descobriu o potiguar por meio da Github, rede social para programadores, na qual projetos são expostos e podem ser aprimorados de forma coletiva. Selecionado pela empresa, Fábio foi morar na capital carioca, onde novas possibilidades o aguardavam. Desde então, assumiu a função de engenheiro de front-end (a parte visual de uma página). Até hoje.

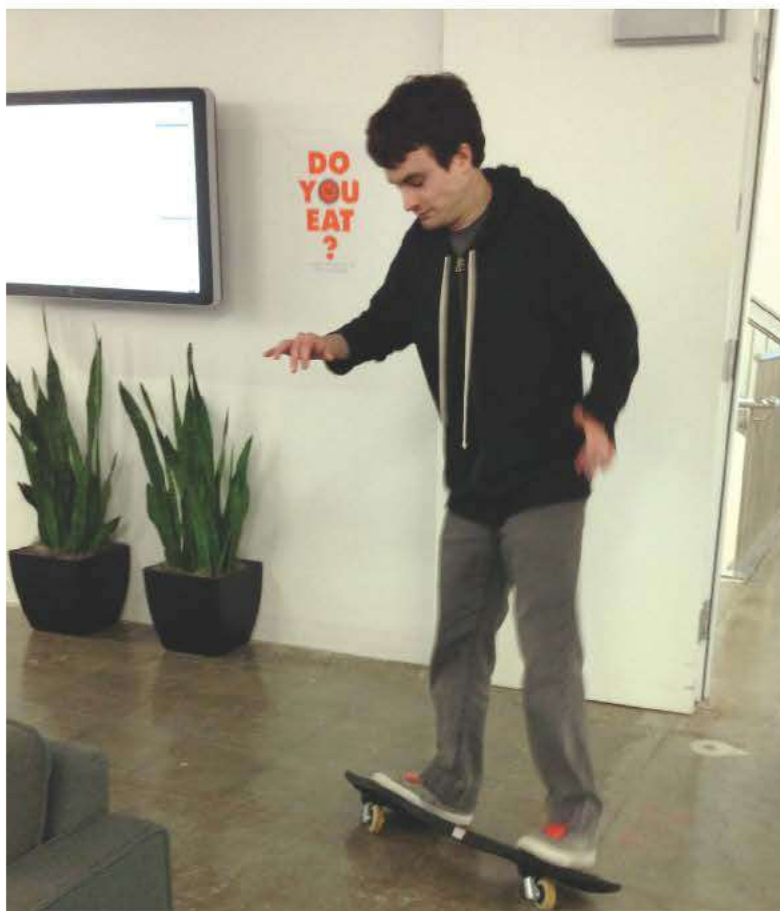
O sucesso no desempenho da atividade rendeu indicações fundamentais de colegas de trabalho, que o fizeram ser convidado para trabalhar



no Yipit, site que agrega todas as compras coletivas dos EUA. Recém-casado com Ana Carolina Costa, com quem namorou por sete anos, o gênio potiguar passou um ano e meio em Nova York trabalhando na empresa. “No Yipit, passei por diversos setores e aprendi muito. A adaptação foi mais fácil do que quando me mudei para o Rio de Janeiro, até porque já tinha Carol ao meu lado, que é uma grande incentivadora, além de dois amigos que também foram trabalhar lá”, recorda Fábio. Em território americano, a empresa disponibilizou apartamento temporário até que o casal encontrasse outro.

Mais um grupo virtual foi indispensável para a ascensão do programador. Um projeto visto no Mootools chamou a atenção e Fábio foi convidado para uma nova entrevista no Facebook – a primeira foi feita ainda no período do Globo.com. “O Mootools reúne trabalhos de muitos desenvolvedores respeitados e a interação entre os membros proporciona contribuições importantes para a área de desenvolvimento de sites”, explicou.

Em abril de 2013, foi oficialmente integrado à equipe da rede social, sediada em Mountain View, no chamado Vale do Silício, na Califórnia. No local, também estão as sedes das empresas Yahoo! e Google. A princípio, foram seis semanas de treinamento para aprender como funciona o Facebook e as ferramentas internas. Até o momento, ele considera que a sua maior contribuição foi na produção do Internet.org, uma



Na foto acima, um flagra de Fábio durante pausa no trabalho no Facebook. Abaixo, ele em passeio com a esposa Ana Carolina



novidade que tem o objetivo de levar internet a países que não dispõem da ferramenta mundial. Mesmo construindo uma carreira-exemplo, para Fábio, tudo correu naturalmente. “Nunca planejei nada, as coisas só foram acontecendo. A única ação foi expor os trabalhos na internet, aí as pessoas certas viram e, por algum motivo, gostaram do que faço”, explica, modesto e muito tímido.

Sobre o chefe famoso Mark Zuckerberg, o funcionário brasileiro conta que ele é sempre presente na sede, mesmo com inúmeras atividades mundo afora. “Ele está sempre no escritório, que chamamos de aquário, pela posição e formato. É uma presença tranquila e motivadora”.

Quem conhece a história de “Fabinho”, como é chamado pela família e pelos amigos, sabe que ele é um jovem gênio, motivo de orgulho para os norte-riograndenses. Mas, para ele, sua trajetória é normal, não há nada mais interessante que as demais. Quando questionado sobre a fama e se tem consciência da curiosidade que desperta pelo local que trabalha, a resposta é dita com bochechas rosadas devido à timidez despertada pelo elogio subentendido: “Não pensei que fossem achar interessante uma entrevista ou matéria sobre mim, o que faço. Não acho que sou um gênio ou algo assim”.



Simples, “Fabinho” conta que Zuckerberg é uma presença tranquila e motivadora

O sucesso do garoto se deve a um conjunto de fatores. O passo certo foi começar a estudar front-end logo no início do surgimento da área, quando não existiam tantos profissionais disponíveis. Também é inegável a importância de mostrar ao mundo, por meio de grupos virtuais, os seus projetos e talento, comprovado dia a dia. Fábio aprendeu as principais ferramentas do seu trabalho atual apenas descobrindo as novidades pela internet, atividade que preserva até hoje.

“O programa dele é trabalhar, e a diversão também. Quando está em casa, de folga, está trabalhando em outros projetos, sempre com

esse ar tranquilo”, brincou a esposa Ana. O casal mora atualmente em um apartamento confortável, num condomínio espaçoso. Ana estuda inglês, pois o visto não permite trabalhar e sempre encontra um grupo de brasileiros que mora na região.

Planos? Eles não têm. Um dia, quem sabe, voltar para Natal, com uma nova ideia tecnológica. “Não quero ficar velho nos Estados Unidos, apesar da nossa excelente qualidade de vida lá. O RN tem uma universidade federal de ponta, o problema é o mercado de trabalho difícil e restrito”, finalizou Fabinho, na entrevista dada nos seus últimos dias de férias pelo Brasil.

As vantagens de trabalhar no Facebook



O trabalho de Fábio no Facebook é de segunda à sexta-feira, com horários flexíveis. No local, todos os funcionários são da mesma faixa etária, a média é de 28 anos de idade. A empresa disponibiliza alguns privilégios para os funcionários um tanto diferentes do que normalmente é visto nas empresas brasileiras, como por exemplo:



* **ALIMENTAÇÃO** (café da manhã, almoço e jantar) sem custos para funcionários e visitantes. São várias opções de restaurantes: um especializado em saladas, um mexicano, uma hamburgueria (com milk shake!), uma churrascaria e outros dois que mudam o cardápio todos os dias;



* **DOCERIA** com sorvete, iogurte congelado e doces (sem custo);



* Cozinhas ao redor do campus com **LANCHES E BEBIDAS** (sem custo);



* Serviço de **LAVANDERIA** (sem custos);



* **BARBEIRO** (20 dólares o corte masculino);



* Uma sala de **JOGOS ELETRÔNICOS** com fliperamas, pinball e vídeo games (sem custo);



* Cada funcionário ganha um **NOTEBOOK E UM CELULAR** com crédito ilimitado;



* Quatro meses de **LICENÇA PATERNIDADE** (pai e mãe têm quatro meses de licença);



* **"HAPPY HOUR"** toda sexta-feira às 17h com chopp, vinho e petiscos (sem custo);



* Várias rotas de **ÔNIBUS PARTICULARES** de ida e volta para o Facebook (sem custo);



* **PLANO DE SAÚDE** para o funcionário e seus dependentes (sem custo).

SUAS EXCELÊNCIAS, OS VINHOS

O consumo da bebida aumenta e, com ela, a procura por rótulos exclusivos e nobres

Por Octávio Santiago

Fotos: João Neto

UMA DAS BEBIDAS MAIS apreciadas do mundo tem público fiel e crescente em Natal. Seja tinto ou branco, do Velho ou do Novo Mundo, o vinho ganha cada vez mais destaque na mesa do natalense e como a degustação frequente implica num paladar mais apurado, a exigência do consumidor local aumenta na mesma proporção. Com a oferta de tantas regiões produtoras e combinações de uvas, a exclusividade é o fator que faz do consumo do vinho um ato ainda mais nobre e sofisticado o mercado em ascensão.

Ricardo Barbosa, gestor geral da Vinhedos, com a quarta loja recém-inaugurada no Natal Shopping, lembra que “quem bebe vinho quer beber informação” e os rótulos com valor inferior a R\$ 30 não oferecem praticamente informação para ser degustada. “O produtor começa a colocar informação nos vinhos a partir desse valor e a faixa de evolução vai até R\$ 100. Depois disso, paga-se pela grife, pela produção limitada, pela exclusividade”, explica Ricardo.

Beber informação. Para quem quer seguir a frase à risca, a Vinhedos traz opções como a edição comemorativa dos 180 anos da Adega Colomé, um Malbec de R\$ 303, produzido a 2600 metros de altitude, em pleno deserto de Salta, na Argentina. Outra alternativa que faz jus à proposta é o Chateaneuf du Pape, da Château de la Gardine, que traz em cada gole um pouco da história secular da produção papal na França.



Ricardo apresenta rótulos...



...para quem bebe informação





Luigi Bosco Icono: apreciadores de trato refinado



Rótulo do Ornellaia é grafado em ouro e marfim

Dentre os 530 rótulos que a Vinhedos oferece, o Luigi Bosco Icono é o mais ativo quando o assunto é preço. Uma garrafa da combinação entre Malbec e Cabernet Sauvignon custa R\$ 496. Ricardo explica que uma das razões para o argentino de Mendoza está no topo da tabela é a sua longa expectativa de guarda, de 25 anos. “Trata-se de um ícone de uma bodega muito prestigiada e que foi construído para se alterar muito lentamente”, explica Ricardo, que complementa: “é um vinho para um público restrito, para apreciadores de trato muito refinado”.

Refino, aliás, é uma palavra que está muito associada à edição de comemoração dos 25 anos do Ornellaia, vendido em Natal pela Grand Cru. Com rótulo especial grafado em ouro e marfim, a seleção cuidadosa de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot custa R\$ 1.250. Rodrigo Lima, proprietário da loja, explica que a garrafa traz a edição limitada de um vinho emblemático, para clientes exclusivos.

Exclusividade, muitas vezes, que está relacionada à raridade do vinho e não somente ao valor da garrafa. No Magazzino Vinhos & Cozinha, também em Natal, por exemplo, há rótulos curiosos. Um deles é o libanês Château Kefraya. Como brinca Rafaela Barros, gerente regional da Zahil Importadora, “é um vinho explosivo”. A produção no Líbano é antiga, mas foi sufocada durante anos pelo islamismo e só voltou a respirar na década de 1950, ainda sob forte influência francesa. O nome do próprio vinho, as cinco uvas e os 12 meses em barris de carvalho made in France não negam a influência do país. Sua garrafa pode ser adquirida na loja por R\$ 199.

Apesar da oferta internacional de rótulos nobres, há muitos nacionais na seção dos sofisticados. Um exemplo disso é o espumante Maria Valduga. Em Natal, quem trabalha com o produto top da Casa Valduga é a Adegas São Cristóvão. Produzido na Serra Gaúcha, o vinho custa R\$ 265 e, segundo Alexandre Santana, proprietário da

Marcelo Chianca e Rafaela Barros exibem o exclusivo libanês Château Kefraya



Adega, é ideal para comemorações requintadas. Ele conta que, recentemente, introduziu o espumante numa degustação às cegas, ao lado de grandes rótulos europeus, e a escolha pelo brasileiro foi unânime. “Todos ficaram surpresos quando descobriram que o espumante era brasileiro”, conta Alexandre. O vinho tem aroma de leveduras, característica que o assemelha ao mais famoso da categoria, o Champagne.

Ricardo Barbosa destaca que a relação entre o preço e a qualidade do vinho não é tão direta assim e que, independentemente do valor da garrafa, o vinho deve ser honesto. “Paguei um valor e quero beber algo compatível”, disse. O importante, na opinião dele, é a relação custo-prazer. Nesse ponto, a vinícola chilena De Martino é uma referência. O Legado Carménère, que obteve 91 pontos no Guia de Vinhos Descorchados, sai por R\$ 83. Já entre os brancos, o Quebrada Seca, da uva Chardonnay, custa R\$ 131. Opções mais acessíveis, porém igualmente nobres e que fazem do consumo da bebida um dos maiores prazeres que a vida oferece.



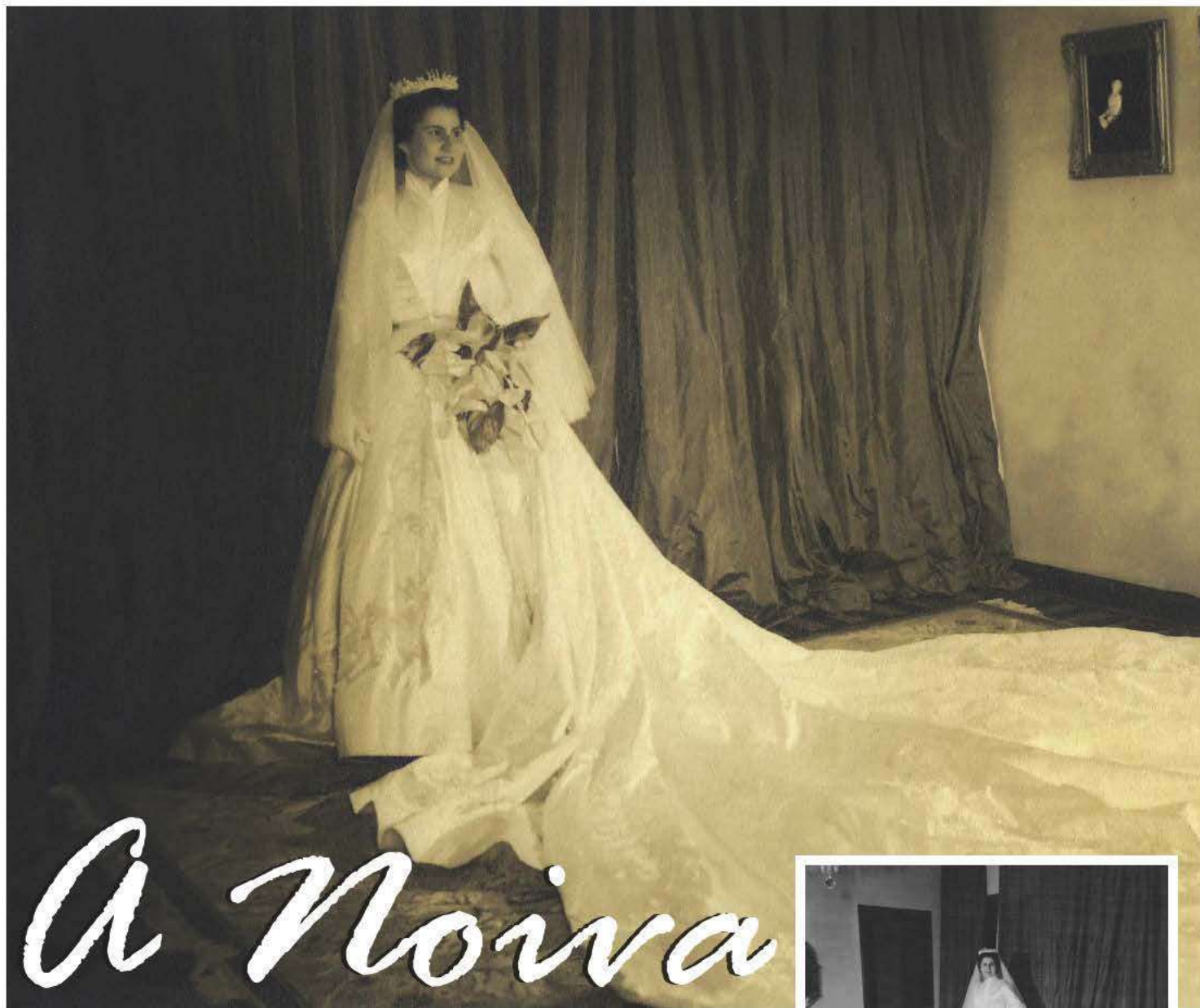
Alexandre Santana com o nacional Maria Valduga, que tem características do Champagne



De Martino tem opções acessíveis...



...de finhos e brancos premiados



da Rua Mossoró

Lucy Cabral foi uma mulher vanguardista, polêmica e contraditória, que transitou entre militares, quatrocentões cariocas e travestis

Por Thiago Cavalcanti





Lucy se prepara para o casamento que parou Natal

FILHA DO ESPECULADOR IMOBILIÁRIO

Luiz Cúrcio Cabral e Dona Dalila, Lucy era a única herdeira do casal, mimada e com todas as regalias e vontades atendidas. Ex-aluna da escola doméstica, ela poderia ser considerada uma It Girl (termo utilizado para mulheres jovens que criam tendências). Era conhecedora do luxo desde pequena. Solteira, viajava a Europa e trazia as tendências do Velho Mundo. Desfilava com bolsas Chanel e Prada nas ruas da cidade. Nas férias, hospedava-se com os pais no Copacabana Palace. O pai não media esforços para atender os caprichos da filha. A primeira moça solteira a dirigir em Natal, com direito a Cadillac Sedan, ela era considerada a Mega-Sena para qualquer homem: educada, de boa família e rica.

Natal, uma cidade provinciana na década de 1950, onde todos se conheciam. O barato era desfilarem pelo centro da cidade (O Grande Ponto), local de concentração das melhores boutiques e dos points de paquera. Num desses passeios, Lucy

conheceu seu grande amor, o médico poliglota oficial da Marinha Flávio Sousa Aguiar, ele em missão na cidade. Depois desse encontro, sua vida mudaria completamente, o militar se apaixonou por ela, noivaram e casaram-se.

O casal mudou-se para o Rio de Janeiro, terra natal do militar. A chegada de Lucy no clã Sousa Aguiar, família tradicional carioca, causou furor entre os membros. Ela era a excêntrica e todas as atenções eram voltadas para si. A sua sogra, Dona Zahra, era uma mulher autoritária e dominadora, achava que iria conseguir manipular a sua nora, uma nordestina de 1,65m e voz mansa, mas não conseguiu. Lucy tinha um temperamento forte e uma língua afiadíssima. Fazia apenas o que queria, tinha carta branca do marido. O casal morou no bairro de São Cristóvão. Lá, nasceram seus três filhos: Dalila, Luís e Cinira. Lucy viveu a efervescência da cidade maravilhosa enquanto esta era a capital do país e depois também. No seu palacete, recebeu presidentes e chefes de estados. Passaram por seus salões os presidentes Costa e Silva, Castelo Branco, Ernesto Geisel e outros militares do regime.

O tempo em que viveu no Rio de Janeiro aproveitou como pôde. Suas tardes se dividiam entre a Confeitaria Colombo, a pérgula do Copacabana Palace e o salão de cabeleireiro do espanhol Jambert Garcia, conhecido por pentear as madames cariocas e atrizes globais. A amizade com Jambert rendeu frutos maravilhosos. Lucy começou a frequentar as festas dos quatrocentões cariocas. O casal era convidado pelos Monteiro de Carvalho, Guinle, Mayrink Veiga, Pitigliani e outros sobrenomes de peso.

Lucy era conhecedora de moda como ninguém. Cliente vip da casa Canadá, a mesma que fez seu vestido de casamento, entendia de alta costura ao pé da letra. Usou criações dos estilistas Guilherme Guimarães, Zuzu

Angel e do pernambucano Marcílio Campos. Glamour era pouco para essa natalense que não perdia por nada as corridas de cavalo do Jockey Club, onde as mulheres desfilavam seus chapéus e joias estonteantes. Nessas tardes, se concentrava a fina flor da sociedade carioca.

O casal voltou a morar de vez em Natal no ano de 1975, após a morte do empresário Luiz Cúrcio Cabral, pai de Lucy. Ela teve que assumir os negócios da família e o marido, o comando do hospital da Marinha. Retornou ao endereço de quando era solteira, na Rua Mossoró. Lucy estranhou muito a volta à cidade, mas deu continuidade ao que gostava. Amante de festas e holofotes, ela dava eventos nababescos na sua residência, com direito a orquestra que vinha de fora. Lucy era considerada o termômetro de uma festa; se ela fosse, o evento “bombava”. Ao lado de Yeda Porto Santos, Magaly Fonseca, Denise Gaspar e outras, figurava entre as 10 mais elegantes do colunista Jota Epifânio. Ficou conhecida por muitos como “a mulher dos brilhantes que faiscava”, por conta das joias grandiosas que usava. No bairro do Alecrim, onde se concentra boa parte dos seus imóveis, era conhecida como Baronesa, pelo tino dos negócios que herdou do pai.



Profissionais da Confeitaria Colombo foram contratados para fazer o bolo

O casamento que parou Natal

No dia 22 de setembro de 1956, Natal parou literalmente. Todos queriam ver a noiva da Rua Mossoró. O jornalista e advogado Hemetério Gurgel era o cronista oficial da cidade na época, conhecido como Gil Braz. Ele transmitiu todos os preparativos do casório pela rádio Cabugi, da matança dos 100 perus até a recepção da festa. Para ele, vai demorar a acontecer um casamento

das proporções que foi o de Lucy. A catedral antiga (Nossa Senhora da Apresentação) estava carcomida pelo tempo, precisando de uma reforma. O pai da noiva tirou do próprio bolso a reforma e restauração da igreja. A aglomeração começou cedo em torno da Matriz. As rádios e jornais só falavam do maior casamento do Rio Grande do Norte. Meses antes, a cidade começava a se movimentar

em torno desse enlace. Costureiras trabalhavam dia e noite para dar conta das encomendas dos vestidos e ternos dos convidados. Todas as quituteiras de Natal foram acionadas para dar conta do banquete para 1.400 pessoas. Confeiteiros da Confeitaria Colombo foram contratados para fazerem o bolo e doces da festa.

Às 18h, Lucy surge na Catedral. O governador do Estado da época, Dinarte Mariz, cedeu o carro oficial para a noiva. Ela usava uma criação exclusiva da Maison Casa Canadá, a mais tradicional do Rio de Janeiro. Ela foi oito vezes a cidade para provar o vestido e o noivo usou a farda de gala da Marinha. A polícia fez um cordão de isolamento em torno da igreja. A população estava na expectativa de ver o casório.

Após a cerimônia, os noivos receberam os convidados no clube América (que foi repaginado também). A burguesia carioca e a aristocracia potiguar se misturavam nos salões do clube e para animar a festa, uma orquestra foi trazida diretamente do Rio. O advogado Jussier Santos se recorda que foi a primeira grande festa que foi com os pais, o casal Francisco Porto e Dona Yeda, padrinhos dos noivos. Um dos presentes que chamaram a atenção foi um conjunto de louças da francesa Limoges, apresentado por Dona Amélia, a famosa viúva Machado, que não foi a cerimônia nem a festa. O enxoval da noiva ficou exposto durante um mês na loja Formosa Síria, a mais luxuosa da cidade. O casamento de Lucy ainda continua vivo na memória dos natalenses.



Os noivos receberam os 1.400 convidados no Clube América



Todas as quituteiras de Natal foram acionadas para preparar o banquete



Catedral da capital passou por reparos



Enxoval foi exposto na Formosa Síria

A madrinha Gay

Lucy adorava os gays, fez amizades com muitos ao longo da vida. Nunca discriminou, achava tudo normal e muitos dos seus empregados eram homossexuais. No tempo que passou no Rio, ela ficou amiga de muitos. Chegou a ser maquiada pela atriz Rogéria no início de sua carreira. Lucy era uma mulher articulada, conseguiu convencer alguns casais da família a irem ao baile Gala Gay no carnaval carioca. No meio da folia, ela cruza com uma

foliã e dispara “parabéns pela caracterização de Gina Lollobrigida, merece o prêmio da noite”. O detalhe é que a foliã era a própria atriz italiana Gina Lollobrigida. Em Natal, ela adorava os concursos de Miss Gay no Palácio dos Esportes. Foi patronesse de muitos candidatos, chegando a emprestar suas joias para eles desfilarem. Nos anos 1980, Lucy perdeu amigos para a AIDS e ajudou muitos que não podiam trabalhar até o fim de suas vidas.

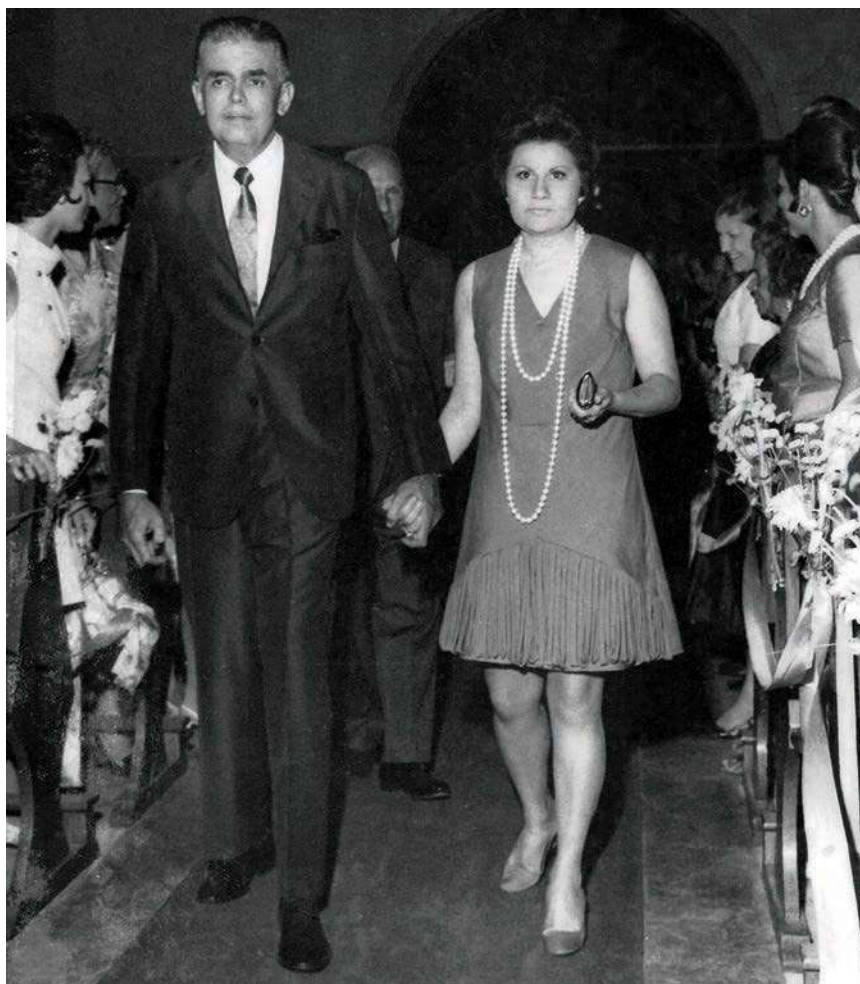


Lucy quebrou tabus para ajudar amigos

Saindo de cena

Em 1987, Lucy perde o grande amor de sua vida, seu esposo. Depois dessa perda, ela se recolheu, aposentou os vestidos, guardou as joias, desapareceu dos holofotes e colunas sociais. Trocou de endereço, saiu da casa e foi para um apartamento. Saía apenas para administrar seus imóveis, recebia poucos amigos. Mesmo enclausurada por opção, ela continuava atenta com tudo que estava acontecendo ao seu redor e no mundo. Leitora voraz, ela assinava todos os jornais e revistas. Discutia sobre política, economia e sociedade.

Lucy faleceu em 17 de novembro do ano passado, aos 84 anos, lúcida, em decorrência de uma mielodisplasia. Para o amigo Carlos Alberto Silva, Lucy deixou uma grande lacuna para a família, amigos e no glamour que ela levou aos salões do eixo Natal-Rio.



Casal circulava pelos eventos da alta sociedade carioca

O filho amado

Nem tudo era glamour em sua vida, Lucy teve sérios problemas com o filho Luís Cabral. Durante o tempo que passaram no Rio, ele contraiu poliomielite, tendo problemas seríssimos na função motora, até ficar paralítico. Cabral, como era chamado por amigos e familiares, nunca aceitou a sua condição, tornando-se um adolescente altamente problemático. Mesmo com tudo isso, Lucy amava o filho incondicionalmente, perdoava sempre seus desatinos. A simbiose dos dois era grande. Ela preenchia materialmente o filho, por se achar culpada pela doença dele.

Cabral era um homem contraditório. Com a família, era impiedoso, mas com os amigos e animais, ajudava sempre. Era incapaz de ver alguém sofrendo e não ajudar, recolhia os bichos abandonados nas ruas e levava para casa. Uma inteligência desperdiçada, herdada dos Sousa Aguiar.

Com a perda da mãe, ele não aguentou a solidão, vivendo nas ruínas da casa da Rua Mossoró, sem luxo e conforto algum, por opção. Cabral faleceu em Março desse ano, quatro meses depois do falecimento da sua mãe.



O sobrinho famoso

A nossa infância com tia Lucy era uma festa. Ela deixava os sobrinhos fazerem o que queriam. Levava a gente para passear na Lagoa Rodrigo de Freitas, no Jardim Botânico e depois nos levava para a Confeitaria Colombo. Nos natais em sua casa, ela reunia toda família, presenteava a todos, fazia brincadeiras e os sobrinhos recitavam poesias. Nas férias íamos para sua casa em Natal.

Alguns personagens que criei, me inspirava em tia Lucy. Ela era a excêntrica da família. Enquanto as mulheres do clã estavam fazendo suas prendas domésticas, tia Lucy estava batendo perna, se arrumando para as festas. Ela era o diferencial dos Sousa Aguiar. Conseguiu convencer os tios machões a irem a um baile gay, ela fazia e acontecia.

Ela foi uma das grandes incentivadoras de minha carreira. Sempre que podia ia assistir meus ensaios e peças. E eu falava para ela: - Um dia a senhora vai me ver na tela da Globo.

Depois que tio Flávio morreu ela nunca mais veio ao Rio. Quando vou fazer peças em Natal, dedico grande parte do meu tempo a ficar com a minha família... Quanta falta faz minha tia amada. Relembrávamos a história de nossa família, ela tinha uma memória de elefante, se lembrava de coisa que eu não me lembro.

Ela agora está no andar de cima, com o resto da família que já se foi, olhando por nós. Saudades eternas do sobrinho querido.

MIGUEL FALABELLA - Ator e diretor





É de tirar o chapéu

Polo boleneiro do Seridó é o segundo maior do Brasil



Por Heitor Gregório

Fotos: Anailza Viola e Danilo Medeiros

O SERIDÓ É CONHECIDO nacionalmente – e até internacionalmente – pela sua culinária, seus bordados e seu povo: forte, de fibra e trabalhador. Porém, há outro produto que agrega cada vez mais valor à região localizada no sertão do Rio Grande do Norte: o boné. Peça que cuja produção se deu em razão das condições climáticas regionais. Foi a partir da necessidade dos vaqueiros de se protegerem do sol que a confecção de chapéus em couro cresceu em pleno semiárido nordestino.

O polo boneleiro do Seridó nasceu em meados da década de 80, mas se fortaleceu e ganhou destaque nacional quando o boné passou a ser utilizado como brinde em campanhas políticas. “Em três meses de campanha, as bonelarias comercializavam o que hoje é vendido durante um ano

inteiro”, revela Adácio Nogueira, presidente da Associação Seridoense dos Fabricantes de Bonés (ASFAB), destacando que a proibição do boné como brinde nas campanhas eleitorais, pela nova legislação eleitoral, ocasionou uma queda na comercialização do produto.

Segundo Jaedson Dantas, presidente do Sindicato das Indústrias de Bonés e Chapéus do Estado Rio Grande do Norte, o Seridó conta com 60 bonelarias, sendo 45 delas localizadas em Caicó, gerando cerca de três mil empregos diretos. A produção mensal, a partir da média de que cada funcionário produz 1000 peças por mês, totaliza em três milhões de unidades. “Nós chegamos até aqui graças ao apoio que tivemos de entidades como o SEBRAE e a FIERN”, ressalta Dantas.



Bonés como este foram utilizados por personagens na novela Tititi, da Rede Globo

Globo

Constantemente, o boné produzido no Seridó é destaque na Rede Globo de Televisão. Além do programa Pequenas Empresas & Grandes Negócios, que por várias vezes exibiu reportagens falando sobre o produto, mais recentemente, o boné apareceu na novela Tititi, sendo utilizado, inclusive, pelo protagonista Murilo Benício e pela atriz mirim Clara Tiezze.



Dificuldades

Apesar de ser o maior gerador de emprego e renda da região do Seridó, o boné precisa de incentivo por parte do poder público. É o que deixa claro Adácio Nogueira. “Qual o incentivo que o poder público oferece para uma empresa se instalar aqui? E para permaneceremos?” questiona o presidente da ASFAB. “A verdade é que a nossa perseverança só prova a história de luta do povo seridoense”, finaliza.



Pedro conta que ações voltadas para a Copa vão aquecer ainda mais o setor boneleiro

O incentivo do SEBRAE

Com base na reclamação dos boneleiros sobre a ausência de incentivos por parte do poder público, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado (SEBRAE-RN), por meio de sua gerência regional, decidiu criar o Arranjo Produtivo Local (APL) dos bonés, que abrange empresas das cidades de Caicó, Serra Negra do Norte e São José do Seridó.

“O APL tem como objetivo oferecer ações de consultorias, capacitações, análise e possibili-

dade de acesso ao mercado”, destaca Pedro Medeiros, gerente do SEBRAE-RN no Seridó.

A expectativa de melhorias para o setor gira em torno da possibilidade de instalação do Centro Vocacional, Tecnológico e Têxtil do Seridó, pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico (Sedec). Seria uma forma de apoio mais consistente por parte do Governo do Estado, que já incentiva alguns projetos e ações do setor.

Dificuldades

Apesar de ser o maior gerador de emprego e renda da região do Seridó, o boné precisa de incentivo por parte do poder público. É o que deixa claro Adácio Nogueira. “Qual o incentivo que o poder público oferece para uma empresa se instalar aqui? E para permanecermos?” questiona o presidente da ASFAB. “A verdade é que a nossa perseverança só prova a história de luta do povo seridoense”, finaliza.



Copa 2014

Pedro Medeiros enfatiza que com a proximidade da Copa do Mundo de 2014, o SEBRAE-RN criou uma política que pretende potencializar o ramo boneleiro do Seridó e desenvolver ações específicas, voltadas para o evento. O objetivo é fortalecer os empresários e reforçar a região do Seridó como destaque nacional na produção de boné.



FINA ESTAMPA

© bom gosto e a elegância dos deputados federais para enfrentar a rotina na Câmara

Por Camila Pimentel, de Brasília
Fotos: Paulo Lima

A MODA DOS DEPUTADOS FEDERAIS. Esse é o foco da quarta reportagem sobre a indumentária de personalidades que atuam no poder. A bancada federal do Rio Grande do Norte mostrou ter bom gosto, elegância e sabedoria na hora de escolher o que usar para enfrentar a rotina do plenário em Brasília. A Câmara dos Deputados possui 150 mil metros de área construída e quatro anexos. E a caminhada é um pouquinho longa entre o plenário e os gabinetes dos

deputados. Por isso, escolher o modelito certo é indispensável. Conforto e elegância são essenciais para a rotina dos parlamentares brasileiros.

Nos dias de sessões ordinárias no Salão Verde (local do plenário), só é permitida a entrada de pessoas em traje passeio completo: terno, gravata, vestido, saias, calças femininas e blazer. A medida é um ato da Mesa Diretora. Jeans e tênis só estão liberados nos dias que não tem sessão.

TIRIRICA (PR/SP)

Conhecido por seu jeito despojado de encarar as sessões na Câmara dos Deputados, o deputado Tiririca destacou o seu estilo. “Eu sou autêntico, eu estou deputado e não deixei os meus costumes”, justificou o parlamentar, que não é adepto do terno completo.



BETINHO ROSADO (PP/RN)

O deputado Betinho Rosado circulava nos bastidores do plenário com um terno cinza Via Veneto e sapato marrom. E quando indagado sobre a marca do terno que usava, foi logo abrindo para ver, pois não fazia a menor ideia.



DEPUTADA CIDA BORGHETTI (PROS/PR)

A deputada federal Cida Borghetti se destaca nos corredores da Câmara pela simplicidade e beleza. Escolhida entre as 10 parlamentares mais bonitas do Brasil, afirma que tem estilo próprio. O detalhe no visual é o cinto de strass. Cida Borghetti garante não é ligada a marcas. Usa o que se sente bem. Na maquiagem, não dispensa batom, rímel e um lápis. Afirma que o seu foco de trabalho é a defesa da mulher. O seu acessório indispensável é uma imagem da sua protetora, Nossa Senhora Aparecida.



ANTHONY GAROTINHO (PR/RJ)

O deputado Garotinho, que representa o Rio de Janeiro na Câmara, disse “não sei qual a marca do meu terno e nem do meu sapato, quem escolhe tudo é a minha mulher”, referindo-se a Rosinha Garotinho, que é prefeita da cidade carioca Campo dos Goytazes. E fez questão de frisar, “a única coisa que escolho é o meu perfume, Polo”.



FÁBIO FARIA (PSD/RN)

Segundo vice-presidente da Câmara Federal e conhecido no meio das celebridades, o deputado federal Fábio Faria foi eleito como o deputado colírio pelo público feminino. Nos corredores da Câmara, anda impecável. Com um terno Ricardo Almeida, mostrou a sua elegância também com o sapato da marca Salvatore Ferragamo. Respondeu tudo na ponta na língua, mostrou entender de moda e se preocupar em estar sempre elegante.



FÁTIMA BEZERRA (PT/RN)

A deputada Fátima Bezerra afirmou que o seu estilo de indumentária é casual. No entanto, para trabalhar na Câmara, usa sempre blazer e o sapato tem que ser confortável. Não citou uma marca preferida nem de roupa e nem de sapato. Quando o assunto é cabelo, disse que quem cuida do seu é a cabelereira Dalzira, de Ponta Negra. “Ela corta o meu cabelo há mais de 15 anos”, registrou a deputada.





JOÃO MAIA (PR/RN)

O deputado federal João Maia usa um terno cinza da marca Hugo Boss e, ao ser indagado sobre a escolha da gravata, peça chave para qualquer visual masculino,

respondeu: “pego a primeira que vejo na minha frente, aliás, com o terno também é assim, geralmente uso o primeiro que vejo”, afirmou o parlamentar seridoense.



SANDRA ROSADO (PSB/RN)

Sandra Rosado mostrou elegância e preocupação na hora de escolher a sua indumentária no cotidiano dos trabalhos legislativos. Disse que tem três pessoas que confeccionam peças para o seu guarda-roupa: Ivete, Nitão e Amanda. Em relação à maquiagem, destaca que ela mesma faz. Não tem uma marca de sapato preferida, a única exigência é “tem que ser confortável para aguantar o rojão das caminhadas na Câmara”. Sem marca preferida também para roupas, destaca, “me visto entre Natal e Mossoró”. O cabelo ela faz escova para trabalhar durante a semana em Brasília e no Rio Grande do Norte citou três profissionais que adora: Socorrinho e Marinaldo em Mossoró e, em Natal, Aninha, que cuida dos cabelos de Sandra há anos.



FELIPE MAIA (DEM/RN)

O deputado Felipe Maia mostrou que é um homem que sabe e conhece sobre o que vestir na hora de enfrentar as sessões da Câmara Federal. Com um terno cinza e a gravata vermelha, falou que gosta de usar ternos da Z Zegna e Brooksfield e que as suas gravatas geralmente são das marcas Charvet, Salvatore Ferragamo, Brooksfield e VR. As camisas, ele compra sob medida. São exclusivas e possuem as iniciais do deputado, FM. Chique não?



ESPECIAL CAPA
MURILO MELO FILHO

UM CONTERRÂNEO entre os imortais

Murilo Melo Filho recebe a Revista Bzzz para uma tarde na Academia Brasileira de Letras

Por Octávio Santiago, do Rio de Janeiro

Fotos: Larissa Soares Felismino





O Salão Nobre: onde os imortais são empossados

CHEGUEI PONTUALMENTE AO PETIT Trianon. Eram duas da tarde. Quinta-feira. No jardim, junto à entrada, Machado de Assis, mesmo que em bronze, deu-me as boas vindas. Sentado, ele parece observar, ininterruptamente, o entra e sai na casa guardiã da língua e da literatura nacionais. Apresentei-me na porta principal e logo recebi o recado: “Doutor Murilo vai atrasar um pouco”. Mal comecei a observar o lustre de cristal francês do Saguão quando percebi a sua presença, exatos cinco minutos após o combinado. Foi com um bondoso sorriso no rosto e um enérgico aperto de mão que me recebeu o ocupante da cadeira de número 20 da Academia Brasileira de Letras, Murilo Melo Filho. Sim, o potiguar imortal do Brasil.

O título é nobre, para um grupo seletivo de escritores. Tomar um dos 40 assentos efêmeros e perpétuos da ABL, enfim, ser imortalizado, é para poucos. Porém, o Murilo que foi me buscar no Saguão, entre peças de porcelana de Sèvres, era de uma brandura extraordinária. Foi logo pedindo desculpas pelos cinco minutos de atraso. O trânsito, ele justificou. Trouxe com ele um envelope timbrado no qual havia escrito “Para

“(Che) Guevara foi um dos tipos que mais me impressionaram na vida, com aquela bomba de asmático”

Octávio Santiago”. “Quero que leia depois”, disse-me, levando-me pelo braço para um passeio pelos corredores por onde Euclides da Cunha, João Cabral de Melo Neto, Jorge Amado, Manuel Bandeira, Santos Dumont e o próprio Machado circularam e por onde hoje circula Murilo, o nosso Murilo.

O imortal potiguar, que também é membro das Academias Norte-Rio-Grandense e Carioca de Letras, cumprimenta a todos com muita gentileza. Com os pares, a relação é afetuosa. E eles surgem, transitando pelos corredores. Nelson Pereira dos Santos, Candido Mendes, Cícero Sandroni. Murilo escolheu como a nossa primeira parada a Sala Machado de Assis, por quem tem predileção. Alberto da Costa e Silva dar-lhe um abraço. Assim como An-

tônio Carlos Secchin. Arnaldo Niskier aparece. Também fomos à Biblioteca Rodolfo Garcia, que ganhou vida quando Murilo foi o seu diretor. Rodolfo Garcia, diga-se, também potiguar. Foi um pedido do imortal e a Biblioteca como está é o maior orgulho do seu vasto currículo. No acervo, descansam livros raros, de até R\$ 30 mil. Cruzamos com Alfredo Bosi, Merval Pereira.



Pertences de Machado de Assis em sala especial



Raridades na biblioteca que leva nome de amigo potiguar



Galeria dos ex-presidentes da Academia

Eduardo Portella e Evanildo Bechara também. Depois deles, o mais recente membro da Academia: o ex-presidente Fernando Henrique Cardoso.

Murilo conta que, ainda no exercício do segundo mandato, FHC chegou a procurá-lo. Queria ingressar na ABL. No encontro, Murilo se comprometeu em sondar com os pares. Faria uma pesquisa, para que o então presidente soubesse se o seu nome era aceito pelos membros. Dois dias depois, o imortal potiguar já tinha a resposta. “Não é o momento”, disse Murilo a Fernando Henrique. Passaram-se dez anos e a campanha de FHC entrou novamente em pauta. Dessa vez, Murilo sinalizou positivamente. O ex-presidente reconheceu: “você estava certo”. “Ele está empolgado, maravilhado, participa de tudo”, conta o jornalista e escritor natalense, que ocupa a cadeira cujo patrono é Joaquim Manoel de Macedo.

O convívio com presidentes, no entanto, não é uma novidade para Murilo. Como jornalista, acompanhou Juscelino Kubistchek (Portugal), Jânio Quadros (Cuba), João Goulart (Estados Unidos, México e Chile), Ernesto Geisel (Inglaterra e França) e José Sarney (Portugal e Estados Unidos) em viagens oficiais. Este também membro da ABL. Em maio de 1960, com Jânio em Cuba, conheceu Fidel Castro e Ernesto Che Guevara. “Fazia apenas cinco meses que Fidel tinha entrado em Havana. Eles estavam muito estressados, noites e noites sem dormir. Guevara foi um dos tipos que mais me impressionaram na vida, com aquela bomba de asmático”, lembra Murilo. No voo da volta, Jânio procurou o imortal para conversar sobre uma das histórias contadas por Che. “Você viu o que o primeiro-ministro fez? Ele renunciou e o povo foi à rua exigir a volta dele”, disse o presidente. Murilo tem certeza que o episódio martelou na cabeça de Jânio e foi decisivo na atitude dele de renunciar.

Com Juscelino, Murilo desenvolveu uma amizade. “Quando JK foi a Brasília pela segunda vez, ele me convidou para ir com ele no avião ‘Douglas’, da Presidência. Aterrissamos numa pista improvisada, dormimos e às 5h, ele já estava de paleto esporte me chamando para visitar as obras”, partilha suas memórias o imortal. Muitas memórias. “Naquele imenso descampado, JK anunciou: ‘aqui será o Senado, ao lado da Câmara, mais adiante a Esplanada dos Ministérios’”, revive Murilo. “Todos bebiam uísque, sem gelo, já que não havia energia elétrica. JK disse que não gostava de uísque, mas que sabia que uma pedrinha de gelo seria bem vinda. Nem bem ele acabou de pronunciar essas

palavras, uma chuva de granizo desabou sobre aquele Planalto”, lembra. Voltou com duas certezas: “JK era doido e Brasília seria construída”.

Grandes coberturas, aliás, marcaram a trajetória de Murilo. Conta-me ele, sentado em uma das cadeiras do Salão Nobre, onde os acadêmicos tomam posse. Nesta sala, em 1999, vestiu o fardão, com folhas bordadas a ouro pela primeira vez. A peça está avaliada em R\$ 70 mil. O imortal cobriu a Guerra do Vietnã e foi o primeiro jornalista brasileiro a cobrir a Guerra do Camboja. Muitas coberturas, muitos carimbos. Foram 32 viagens à Europa, 27 aos Estados Unidos, quatro à América do Norte, duas à Ásia e duas à África. Murilo foi colega de redação de Luís da Câmara Cascudo, Assis Chateaubriand e Carlos Lacerda. “Um saudoso amigo”, “um ser fenomenal” e “um professor”, respectivamente. “São pedaços da minha vida”, resume ele.

Murilo chegou ao Rio de Janeiro aos 18 anos decidido a ser jornalista. Formou-se também em Direito. Trabalhou nos jornais Correio da Noite e Tribuna da Imprensa. Em 1952, participou da fundação da Manchete, veículo em que escreveu, por 40 anos, a seção “Posto de Escuta”. Entre 1955 e 1962, dirigiu e apresentou o programa “Congresso em Revista”, na TV Rio. No hall de suas obras, estão “Cinco dias de julho”, “Reportagens que abalaram o Brasil”, “O desafio brasileiro”, “Testemunho político” e a mais recente “História do gás: do Rio de Janeiro ao Brasil”. Casado com Dona Norma, Murilo é pai de Nelson, Fátima e Sérgio.

O extenso currículo e os 85 anos de muitas histórias, porém, contrastam com um imortal moderno, defensor da Internet e a favor da verticalização. “A Internet está aí e temos que aproveitá-la ao máximo”, considera Murilo, apesar de ter lamentado o fechamento do Diário de Natal, onde também trabalhou. Chegamos a Sala dos Poetas Românticos, no lado oposto ao do Saguão, onde os imortais são velados. “Apenas 15 metros separam a nossa posse do nosso fim”, brinca ele antes de retomar o assunto. Murilo



Fernando Henrique Cardoso e Rosiska Darcy de Oliveira: dois dos 15 imortais presentes



O tradicional chá foi servido pontualmente às 15h30



No acervo, as memórias de Murilo

conta que, no caso da ABL, a construção de um prédio comercial moderno nas dependências da Academia permite a angariação de recursos para projetos. “A Academia Norte-Rio-Grandense deveria fazer o mesmo”, considera.

Finalmente no segundo andar do Petit Trianon, visitamos o acervo onde as memórias de Murilo já estão bem guardadas, ao lado de originais de Machado de Assis, a Sala de Sessões e o Salão de Chá, cenário da reunião mais tradicional dos acadêmicos, sempre às quintas-feiras. Era quinta-feira. Uma grande mesa posta, com quitutes variados. O bolo de aipim é a iguaria mais popular entre os imortais. Haviam 15 deles naquela tarde. Ninguém sentado à cabeceira. Má sorte, dizem. Tomei assento. Cleonice Berardinelli sentou-se ao meu lado. Que honra! Entre um gole e outro de chá preto, conversaram sobre o colega Carlos Heitor Cony, que sofrera uma queda dias antes. Chá de ervas para Rosiska Darcy de Oliveira, que sentou a minha frente, à esquerda de FHC. Conversaram sobre a nova geração – a minha estatura, inclusive – e a programação da semana seguinte. Quando o relógio marcou 16h, todos se levantaram. A Academia é naturalmente muito pontual. Era hora da sessão. Hora também das despedidas.

Murilo me acompanhou até o elevador. Com a mesma simplicidade que me acolheu horas antes, pedindo desculpas pelo atraso de cinco minutos. Foi uma tarde para recordar. Com um Murilo orgulhoso dos feitos do passado, mas dono de uma singeleza que contrasta com a pompa da imortalidade. “Não vejo a hora de estar em Cotovelo”. É na casa de veraneio que o potiguar que veste o distinto fardão recarrega as energias. Deixei a Academia levando comigo o envelope. O conteúdo é pauta para outra matéria. Deixei o Petit Trianon levando também uma frase de Murilo. Frase que aumentou ainda mais a minha admiração pelo homem por trás do título. Disse-me ele: “Somos imortais e não imorri-veis”. Etcetera. Ponto final.

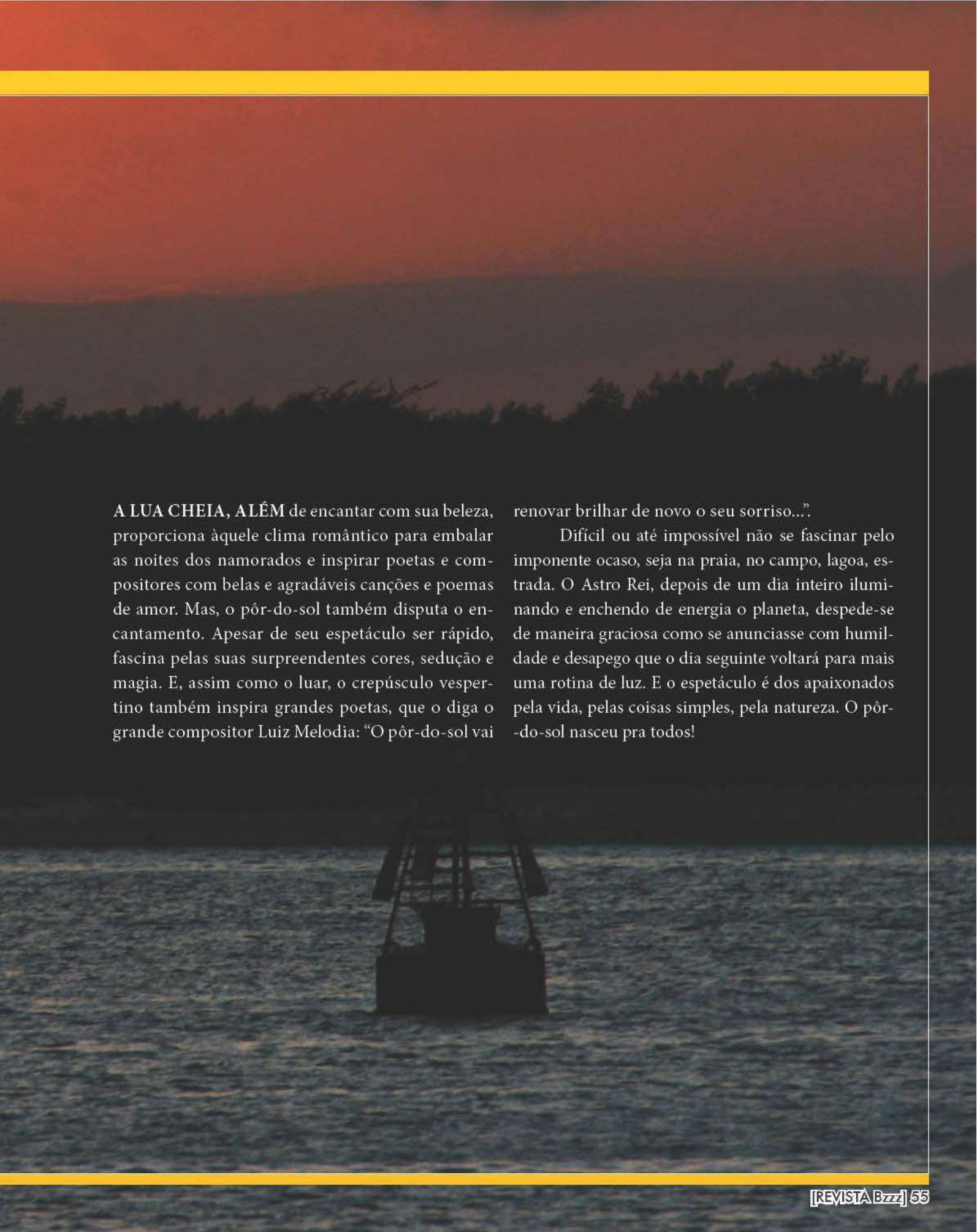


Crepúsculo no paraíso

Tibau do Sul possui um dos lugares privilegiados para assistir ao espetáculo do poente no Rio Grande do Norte

Por Tiana Costa

Fotos: Francisco José de Oliveira
e Canindé Soares

A photograph of a sunset over a body of water. The sky is a gradient of orange and red, transitioning into a dark blue at the horizon. The water is dark with some ripples. In the foreground, there is a small, dark boat with a canopy or structure on it. The overall mood is serene and romantic.

A LUA CHEIA, ALÉM de encantar com sua beleza, proporciona àquele clima romântico para embalar as noites dos namorados e inspirar poetas e compositores com belas e agradáveis canções e poemas de amor. Mas, o pôr-do-sol também disputa o encantamento. Apesar de seu espetáculo ser rápido, fascina pelas suas surpreendentes cores, sedução e magia. E, assim como o luar, o crepúsculo vespertino também inspira grandes poetas, que o diga o grande compositor Luiz Melodia: “O pôr-do-sol vai

renovar brilhar de novo o seu sorriso...”

Difícil ou até impossível não se fascinar pelo imponente ocaso, seja na praia, no campo, lagoa, estrada. O Astro Rei, depois de um dia inteiro iluminando e enchendo de energia o planeta, despede-se de maneira graciosa como se anunciasse com humildade e desapego que o dia seguinte voltará para mais uma rotina de luz. E o espetáculo é dos apaixonados pela vida, pelas coisas simples, pela natureza. O pôr-do-sol nasceu pra todos!



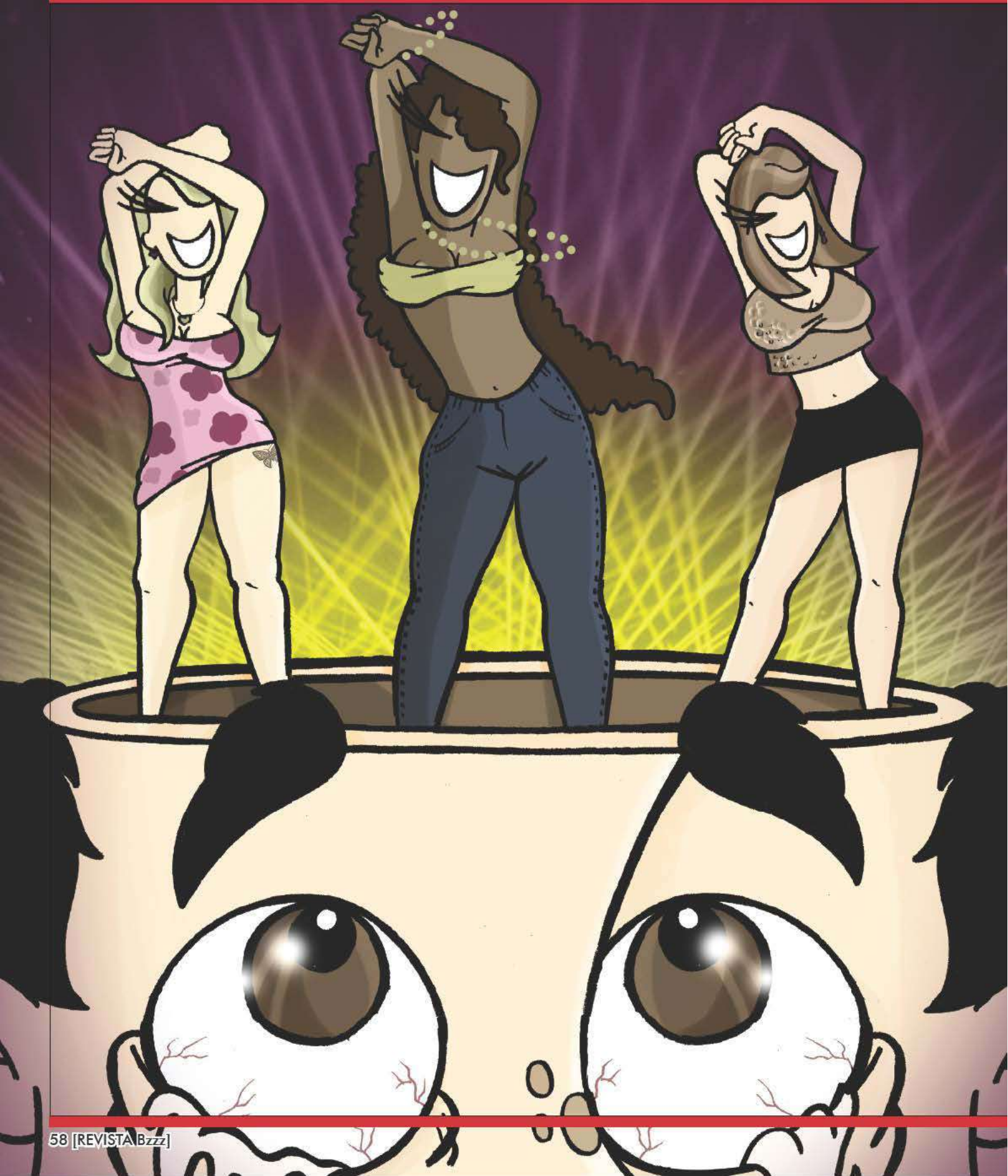
Dos lugares mais privilegiados para assistir ao espetáculo do poente no Rio Grande do Norte é na Lagoa Guaraíras, no município de Tibau do Sul, litoral sul do Estado. Chega a ser indescritível tamanha beleza. Momento que pede brinde de borbulhas, seja champanhe ou espumante ou prosecco.





Com ostras, então, um convite à celebração que merece. Todo esse cenário virou rotina num ponto estratégico: o **Girassois Lagoa Resort**, de frente para a lagoa, com mordomia, bom cardápio e bom serviço. Com direito a um ótimo banho na sua extensa piscina. Viva la Vida! “Jamais o sol vê a sombra”, um dia versejou Leonardo da Vinci.





Uma **AMNÉSIA** *para não esquecer*

Em boa parte das boates da capital potiguar, vê-se mais do mesmo, mas não nesse lugar

Por Dinarte Assunção

Ilustração: Brum

E LÁ FUI EU, leitores, em busca de uma história na noite natalense que pudesse servir para inspirar os casamentos que caíram na monotonia do papai-e-mamãe. Ponto de partida: qualquer lugar onde houvesse, no pole dance, uma figura voluptuosa, cujas curvas e falta de inibição me inspirassem. Parti para um cabaré.

Na Zona Sul, eu tinha a convicção de que encontraria o lugar perfeito, onde sedução e luxúria se mancomunassem enroscados no pole dance. Ledo engano. Ao sabor do dinheiro, tudo fica fingido. A sedução se confunde com vulgaridade e a inspiração se transforma em desinteresse. E aí? Segurem-se nas cadeiras, pois o texto que segue nunca imaginava que iria escrever.

O nome do paraíso é Amnésia. Situa-se na Avenida João Medeiros Filho, na Zona Norte, sobre um conjunto de galerias que suponho serem lojas durante o dia. Aportei duas horas depois de entrar e me decepcionar com o Veros, foi lá que desembarquei ouvindo minha intuição, que já tinha me dito para não ir a cabaré nenhum.

Em todas as boates de Natal, vejo mais do mesmo, mas não na Amnésia. Há um quê de sensualidade que, ali sim, não se pode chamar de vulgaridade. Refiro-me obviamente às mulheres, que chegam em grupo e vestidas de micro saias, ou micro vestidos. Qualquer coisa micro. Sensual, sem ser vulgar. São fatais.

Na pista de dança, posicionam-se sob jogos de luzes. Homens acudados e embasbacados com a desenvoltura da dança. Fui me enturmar porque senti que ali o babado iria render.

- Conta! O que vocês fazem para manter esse corpo e dançar em cima desses saltos sem se estatelar no chão? - Fui dizendo já na chegada, bem animado com a receptividade delas.

- Se joga, gato! - Disse a morena de corpo esbelto, com jeans que tive a impressão de ter sido costurado no próprio corpo, de tão justo que era. Um pedaço minúsculo de tecido cobrindo os seios fazia as vezes de tomara que caia. A cabeleira solta descia até a cintura, exatamente na altura do cós da calça. Depois que dançamos um funk, ela se identificou como Natália. Vinte e dois aninhos.

O grupo era ainda composto por mais duas amigas. Roseana trajava um vestido curto com estampas florais. Tal qual Natália. A indumentária, mais uma vez, parecia ter sido costurada no corpo da loira de 24 anos, que estuda para ser técnica em enfermagem. A terceira personagem era Patrícia. Caçula do grupo, resumia-se a uma mini-saia e top lantejoulado, com cabelos impecavelmente lisos, caindo na altura dos ombros. Todas carregavam um copo de caipirinha na mão. E, propositadamente,

levavam o canudinho à boca em sincronia. As laterais da boate, abarrotadas de machos acudados, piravam. Por essa hora, o DJ emplacou "Show das Poderosas", de Anitta. Prepara!

Foi uma cena para a eternidade. Loira e morena entrelaçaram as pernas enquanto faziam movimentos de vai e vem, na mesma medida em que desciam até o chão. As mãos de Natália passearam



no corpo de Roseana, até estacionarem na cintura. A amiga retribuiu a gentileza. Patrícia assistia a tudo em tom monótono, o que me fez ter a certeza de que ela já está acostumada com as “sensualizações”.

- O que foi aquilo? – Perguntei mais tarde no bar às protagonistas da cena.

- No começo, a gente fazia isso pra ver ser atraía os carinhas, sabe? – Começou Natália, sempre levando o canudinho à boca e sorvendo goles de caipirinha – Depois, a gente viu que eles ficavam ainda mais babacas do que geralmente já são, olhando pra gente. Hoje a gente faz de propósito mesmo. Só para tombar com a cara deles.



- E os namorados? Vocês não têm namorados? – Perguntei.

- Sim. – Responderam as três tão sem entusiasmo que me choquei.

- E onde estão esses fabulosos rapazes? – Inquiri.

- O meu – começou Natália – está estudando para concurso, o dela – apontou para Roseana – deve estar com os amigos bebendo. E o de Patrícia, eu não sei. Na verdade eu não sei ainda o que ela está fazendo com ele.

- Vocês são lésbicas? Tipo, curtem-se entre vocês? – Perguntei, indo logo direito ao ponto.

- Olha, já rolou uma vez. Nada pensado. A gente gosta mesmo é de se divertir. Tem cara que chega confundindo a gente com garota de programa. Nenhuma das três é. Confundem tudo. Por que não podemos ser gostosonas sem ser putas? Nada a ver, né? – argumentou Patrícia.

Minutos depois, as três tinham emplacado conversa numa mesa de rapazes, momento em que eu quase pedi guardanapos ao garçom quando os vi babando pelas meninas. Uma olhada mais atenta me fez perceber que as três com quem conversei não pertenciam a um grupo exclusivo. Conforme disse no início da matéria, elas vêm em grupinhos, sempre vestidas para matar. Raramente chegam acompanhadas. O que me intrigou.

- Por que diabos vocês chegam em grupo? – Indaguei bem mais tarde a outro grupo de garotas. A resposta não poderia ser mais pertinente...

- Homem, meu amor! Tá faltando homem nessa cidade.

PROS sem contras

Líder do novo partido na Câmara Federal, o deputado Givaldo Carimbão conta os bastidores da criação da legenda e sua chegada ao RN

Por Camila Pimentel, de Brasília

Fotos: Paulo Lima

O ANO PRÉ-ELEITORAL É também de decisões. Quando esse antecede a sucessão presidencial então, torna-se ainda mais importante. Na verdade, o processo eleitoral já começou em 2013 e no próximo ano, acontece a concretização do resultado. Por essa razão, os partidos e políticos que pretendem participar das eleições de 2014 tiveram que decidir o seu destino até o último dia 05 de outubro, recebendo os carimbos dos seus respectivos partidos.

O Partido Republicano da Ordem Social (PROS) ganhou o esperado sim do Tribunal Superior Eleitoral, no dia 02 de outubro, mesmo dia em que o Partido da Solidariedade (PS) também obteve o registro no TSE. No entanto, existem diferenças. O PROS, criado por Eurípedes Júnior, ex-vereador de Planaltina, cidade do estado de Goiás que faz parte do entorno de Brasília, nasceu com pompas e circunstâncias. Bem mais que o PS, liderado pelo famoso e polêmico Paulinho da Força Sindical, deputado federal pelo estado de São Paulo.

O líder do PROS na Câmara Federal, Givaldo Carimbão, ex-PSB, concedeu entrevista exclusiva a Revista Bzzz e falou sobre a criação do partido e a entrada dos irmãos Cid e Ciro Gomes, bem como o quadro for-

mado pela legenda no Rio Grande do Norte. “O PROS conta com 21 deputados federais, 12 só do Nordeste. Para nós, o número mais forte é o de deputado federal, pois é o que vai dá o tempo de televisão e o fundo partidário”, disse Carimbão. Em relação à criação do partido, o deputado Carimbão afirmou que a militância percorreu mais de 20 mil quilômetros em busca das assinaturas para obter o registro no TSE.

Ex-vereador e presidente Nacional do PROS, Eurípedes Júnior, lidera um grupo de jovens militantes. “Ele foi vereador e não tinha espaço nos outros partidos. Tinha dificuldade e decidiu criar um partido”. Eurípedes Júnior já estava atuando nos bastidores, só que a mídia só soube no dia da aprovação do TSE. “É porque ele é uma pessoa simples, do povo... Marina é Marina, Eduardo Campos é Eduardo Campos, Paulinho da Força é Paulinho da Força, e nós somos da força popular”, comparou o líder do novo partido na Câmara.

O deputado narrou como se aproximou do partido. “Há quatro anos recebi em meu gabinete esse grupo liderado por Eurípedes Júnior e dei todo o apoio. Um grupo de jovens militantes. E quando chegou na reta final, há dois meses atrás, estive novamente com eles, para fazer parte do quadro do PROS”, afirmou Carimbão.



“O Rio Grande do Norte é um estado importante e a chegada de Ciro e Cid refletiu no RN”

Na avaliação do deputado federal, o PROS se destacou no quadro político brasileiro e no Rio Grande do Norte. “O PROS nasce grande. Para ter-se uma ideia, o Brasil tem 32 partidos, tem 11 que não possuem um deputado federal e em quatro dias uteis, conseguimos filiar 21 deputados. Tem partido que esta há onze anos e não conseguiu nenhum. O Rio Grande do Norte é um estado importante e a chegada de Ciro e Cid refletiu no RN”, disse Givaldo Carimbão, que complementou: “vamos fazer caravanas para visitar os estados. Estamos discutindo três temas e o RN, pela sua importância e capilaridade dentro do PROS, terá a presença dos 21 deputados federais neste evento que será realizado no estado”.

Diante do surgimento repentino do PROS na mídia, especulou-se que o partido foi idealizado pelos irmãos políticos do Ceará, Cid e Ciro Gomes, que o Eurípedes era de fato o presidente do partido, mas com os cearenses por trás. No entanto, Givaldo Carimbão nega a teoria.

“Eles nem se conheciam. Ao contrário, o Ciro chegou ao ponto de dizer o seguinte: ‘Eu vou fazer um busto aqui para esse rapaz do PROS, consegui 300 mil assinaturas no Ceará sem eu saber’. O Eurípedes conseguir 300 mil assinaturas de movimentos populares, nem o Cid nem o Ciro sabiam”, declarou o parlamentar.

Muito especulou-se também sobre como Ciro e Cid Gomes chegaram ao PROS. Carimbão explicou que ele mesmo foi até Ciro, pois mantém relação estreita com ele, uma vez que eram do mesmo partido e já foram colegas na Câmara Federal. “Eu fui até ele. Fui líder dele quando éramos deputados pelo PSB. Nós temos uma relação estreita. Minha relação é muito estreita com o Ceará. Tínhamos quatro deputados federais do PSB do Ceará. Eu tive duas conversas com ele e o convencemos a vir para o PROS. Quando ele soube da minha presença, ele resolveu vir”, esclareceu o líder do PROS.

Um milhão de assinaturas

Para conseguir o registro final no TSE, Carimbão afirma que foram o PROS conseguiu mais de 1,3 milhão de assinaturas. Ele explicou as etapas para a criação de um partido. “Quando um grupo decide criar um partido, elabora o Estatuto e registra no cartório. Depois disso, vai colher as assinaturas e levá-las aos tribunais regionais eleitorais, para serem conferidas. O TRE envia para o TSE as certidões das assinaturas que foram conferidas. Quando chega o número suficiente de assinaturas, não precisa conferir as outras. Foram conferidas 550 mil, sobrou oficialmente 50 mil, se nós pudéssemos ajudar a Marina teríamos ajudado, mas claro que a prioridade era o PROS”, falou em tom de descontração o deputado federal.

Questionado sobre a posição que o partido adotará em relação ao Governo Federal, o deputado líder foi enfático. “O partido decidiu ser uma ponte de apoio à Presidente Dilma Rousseff”. Quanto à reeleição da presidenta, ele disse: “não está decidido, agora estamos apoiando a governabilidade. ‘O que é isto?’ Foi montado um projeto para o Brasil por Lula e pela presidenta Dilma e nós apoiamos”. E foi além: “eu era do PSB e o nosso grupo saiu, porque entendemos que é importante a manutenção do projeto Lula/ Dilma”.

Como o partido é da base apoio ao Governo Federal, logo surge à indagação para saber se o PROS vai pleitear espaços no Esplanada dos Ministérios. “No primeiro momento, estamos discutindo a gover-

nabilidade, temos os nossos quadros, se entendermos que podemos ajudar a governar o Brasil, nós vamos discutir, acho que é legítimo, porém, não estamos aqui saciados por cargos”, disse Carimbão. O PROS criou uma comissão para dialogar com o Governo, da qual fazem parte o presidente do partido Eurípedes Júnior, o ex-governador do Ceará Ciro Gomes e o próprio líder Carimbão.



Carimbão diz que impasse entre vereadores de Natal é normal

União Marina e Eduardo

O deputado Givaldo Carimbão também comentou sobre a união entre o governador de Pernambuco Eduardo Campos e a ex-senadora Marina Silva. “São dois grandes companheiros. Tenho em Eduardo um grande amigo. Saí do PSB pela porta da frente, choramos juntos, abraçados. E tenho uma boa relação com Marina. Tenho em Marina uma grande companheira”.

Ao ser questionado se Eduardo e Marina formam uma chapa forte para enfrentar Dilma, o líder do PROS foi cauteloso: “são pessoas capacitadas e prontas, sem dúvida, para colocar o nome à disposição do julgamento popular. São grandes amigos que respeito”. Já ao responder se o PROS pode vir a apoiar a chapa Eduardo e Marina, Carimbão foi taxativo. “Acho que não. A tendência é apoiarmos a reeleição de Dilma”.

Prisão aos homofóbicos

E por falar em união homoafetiva, tramita no Congresso o Projeto de Lei nº 122, que torna a homofobia crime. Segundo um dos artigos da proposta, padres e pastores que se negarem a celebrar casamentos de pessoas do mesmo sexo podem ser presos. Em relação ao PL, o líder do PROS afirmou que vai liberar a bancada na hora da votação no plenário.

“O partido tem 21 deputados. Há questões mais específicas que eu, como líder, vou liberar a bancada, para que os parlamentares votem de acordo com suas questões. O partido não deve se posicionar e vai deixar o pessoal à vontade para votar de acordo com as suas convicções. Não podemos fechar questão em relação a este PL, tem matérias que variam de deputado para deputado. Vamos respeitar a individualidade”.

Manifestações

Carimbão também opina sobre a insistente onda de manifestações que ocorre em todo o Brasil. “Isso é uma novidade para o país e quebrou o monopólio da grande imprensa nacional. Os meios de comunicação hoje, o Facebook e o Twitter, foram importantes para que as manifestações ocorressem. Nós temos que ser como um Sonrisal, que você coloca no copo e espera dissolver. Isso é uma coisa nova sobre a qual não se pode fazer um prognóstico, vamos ver que recado esse povo está dando”, ressaltou o deputado federal Carimbão.

“Nós temos que ser como um Sonrisal, que você coloca no copo e que espera dissolver”

PROS no RN

O PROS chega ao RN com cinco deputados estaduais, três vereadores e uma briga interna, entre os edis Albert Dickson e Paulinho Freire, vereadores de Natal. Dickson, inclusive, é o presidente da Câmara Municipal. O líder encarou a situação como normal e comparou o impasse com o casamento de pessoas do mesmo sexo. “Nem os dedos da mão são iguais. Faz parte da democracia. Eu sou contra casamento de homossexuais, mas isso não quer dizer que o partido seja. Falo por mim. Jamais vai haver unanimidade. Toda unanimidade é burra. Então é importante ter discussão. É normal que isso aconteça, não tem partido que todos pensem iguais”, declarou Carimbão.

PROS no Brasil

Mesmo sendo da base de sustentação do Governo Dilma Rousseff, o PROS liberou as bancadas nos estados brasileiros para decidirem o melhor caminho. “Nós demos liberdade para as executivas estaduais tomarem suas próprias decisões. Nós vamos fechar com o Governo Federal a governabilidade. Os estados têm independência para decidir. Somos um partido novo”, disparou Carimbão.

Givaldo Carimbão encerrou a entrevista avaliando a válvula de escape que é a criação de novos partidos para que políticos não sejam punidos na lei de fidelidade partidária e não percam seus mandatos. “Acho importante abrir a janela, porque, às vezes, quem não é fiel é o partido e não os filiados detentores de mandato. Por exemplo, eu era do PSB, nós construímos toda uma história com Lula e Dilma e Eduardo Campos saiu, quem saiu foi o partido, não fui eu. A infidelidade não foi minha”, finalizou o líder do PROS na Câmara Federal.

As pinceladas que conquistaram celebridades

Para descobrir os segredos de Alan Jhones e Rosman Braz, a Revista Bzzz sentou nas cadeiras dos potiguares que são queridinhos de nomes do show business

Por Ana Paula Davim

Fotos: Bruno Melo



Rosman Braz ensinou a maquiagem que é a sua marca registrada: “pesquisei quais seriam os traços mais clássicos que nunca sairiam de moda, o resultado foi delineador e batom vermelho. Nada é mais feminino que um bom batom, porque é exclusividade da mulher”.



PASSO 2 - Como o rosto tem pequenos pelinhos, ele orienta a passar o pincel com o pó na mesma direção deles, do meio para baixo. A dica vale também para a base.



PASSO 1 - A pele precisa estar limpa para receber os produtos. Depois do primer e da base, Rosman aplica corretivo nas olheiras, sobre as narinas e também na pálpebra, para fixar melhor a sombra.



PASSO 3 - “Menos é mais”, logo, as sombras são discretas. Uma iluminadora na extensão da pálpebra e uma marrom bem esfumada na base dos cílios do canto externo. No rímel, Rosman é generoso: “quanto mais produto estiver no aplicador, melhor será depositado nos cílios”.





PASSO 4 - Olhar miau!
O macete ensinado é, além de muuuuita prática, aplicar o delineador em etapas: do meio para fora do olho, e depois, do canto interno para o meio. Para fazer o "gatinho", o truque é subir o traço antes que o olho termine!



PASSO 5 - Borrou?
Sem pânico: "é só retirar com um cotonete seco depois de uns minutinhos, não tem mistério e é melhor que usar o demaquilante".



PASSO 6 - Para finalizar o olhar, lápis marrom apenas no início da parte externa inferior e pontos de luz com um iluminador mais claro no canto interno. Nas sobrancelhas, Rosman opta pelo rímel incolor. "É bom preencher com lápis só se tiver muita falhinha".



PASSO 7 - Cor! O blush é aplicado sobre os ossinhos que ressaltam das bochechas, sempre alongando a pincelada para fora. Acima das maçãs, o iluminador foi aplicado com os dedos para dar leveza. Para a boca, um design sofisticado, mas sem segredos. Com o contorno dos lábios bem desenhado, Rosman primeiro preenche com o mesmo lápis, para só então passar o batom, que retira com a espátula e revela que gosta de criar novos vermelhos: "sempre misturo dois tons".



PRODUTOS:

- Lápis de Boca Aqua Lip Make Up Forever
- Blacktrack Mac
- High Impact Mascara Clinique
- Shadowy Lady Mac
- Pigmento iluminador Mac
- Lily White Mac
- Rouge Allure Chanel
- Retro Matte Riri Woo Mac
- Corretivo Make Up For Ever
- Pó Mac Studio Fix
- Prep+Prime Mac





Allan Jhonnes adianta as tendências de 2014 lançadas na Europa para a próxima temporada, trazendo características mais naturais e traço minimalista.



PASSO 1 - Depois do primer e da base com cobertura, Allan orienta que o tipo de corretivo depende do clima do local. Nesta produção, o produto tem a textura seca. Já em Natal, a indicação é usar um mais líquido e fino, para que a pele absorva sem que fique quebradiço.



PASSO 2 - Segredo revelado: acostumado com produções de moda, ele conta que utiliza o pó um tom mais escuro, pois as fotos costumam clarear as áreas maquiadas. Em tempos de Instagram, vale a técnica para as branquinhas evitarem o efeito tapioca com o flash do celular!

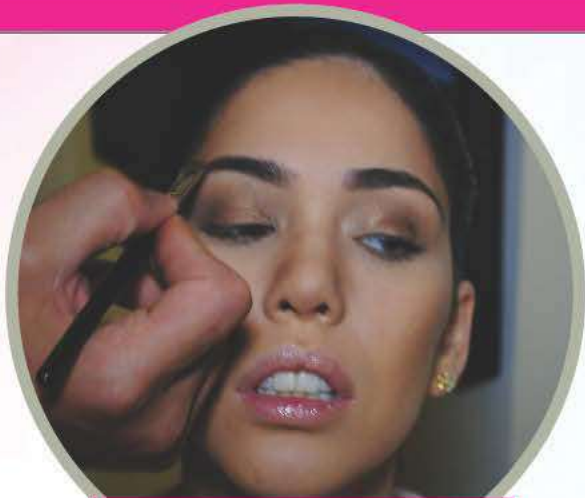


PASSO 3 - Seguindo a proposta clean, Allan cobre toda a pálpebra com uma sombra iluminadora e na base dos cílios – inferiores também – esfuma um dourado ocre. No côncavo, ele espalha bem até misturar com a mais clara, sem deixar marcas entre as duas sombras.



PASSO 4 - "Você acha até que Madonna está sem nada no rosto, mas ela está toda contornada!". Allan explica o truque dos contornos; utilizando um pó dois tons acima ou um bronzer sem brilho, ele sombreia levemente pontos chaves: têmporas, abaixo das maçãs do rosto, base do maxilar, laterais do nariz e abaixo da ponta, para dar ilusão de mais fino. O resultado é pelo menos três quilos a menos no visual.





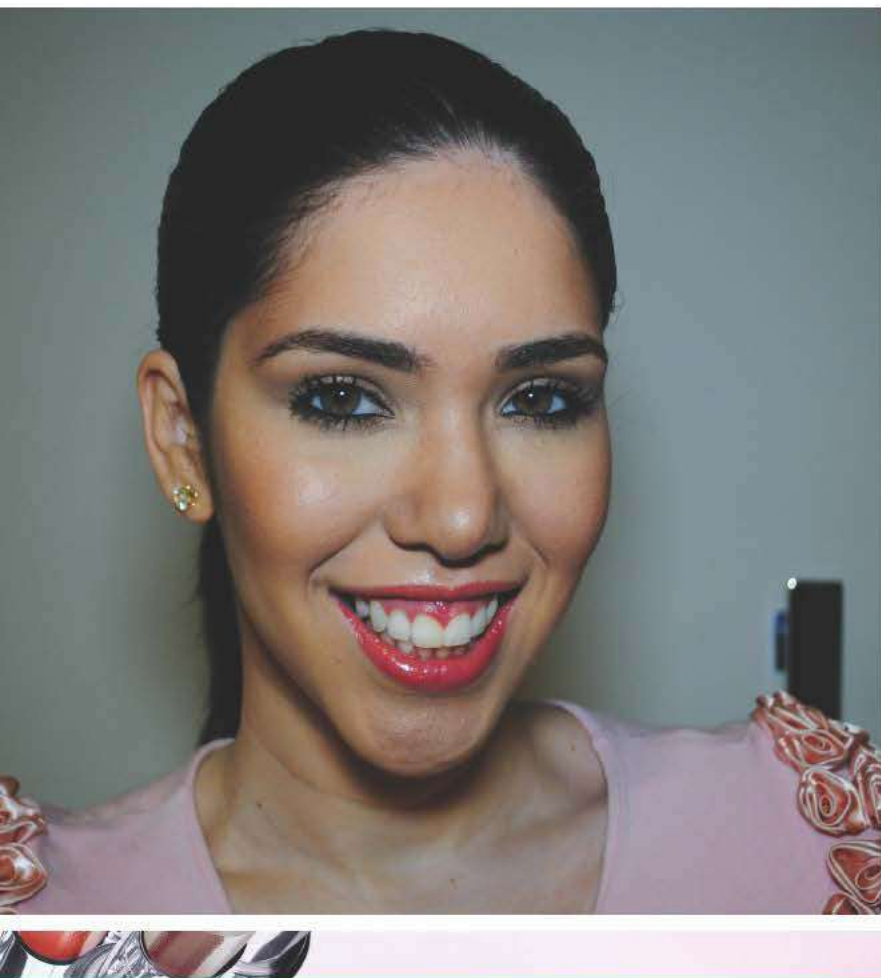
PASSO 5 - Na sobrancelha, a regra de Allan é clara: "sempre marrom". Para dar expressividade às loiras e suavidade às morenas. Quando muito escura e grossa, a dica é passar um pouco de base e pentear para tirar o excesso de produto.



PASSO 6 - Depois dos contornos, ele usa o mesmo princípio com o iluminador. Os pontos destacados são a extensão do meio do nariz, centro do queixo, meio do "bigode", linha sobre as sobrancelhas e acima das maçãs do rosto, próximo aos olhos. O blush é suave, apenas para corar.



PASSO 7 - Para finalizar o olhar, bastante rímel em cima e embaixo nos cílios depois de uma boa modelada no curvex e lápis na marca d'água. A boca ganha uma cor bem natural.



PRODUTOS

Prime, blush e contorno Bare Minerals
Base Yves Saint Laurent
Pó e corretivo Laura Mercier
Laura Mercier
Sombras e Batom Nars
Máscara de Cílios Givenchy



A engenhosa arte de cozinhar

De engenheira civil a chef de cozinha: a trajetória de Sabrina Mahler é uma declaração de amor à gastronomia

Por Tiana Costa

Fotos: Francisco José de Oliveira

QUEM CONHECE A CHEF de cozinha Sabrina Mahler e seus dotes culinários jamais imagina que a sua formação acadêmica é engenharia civil. Pois é, essa catarinense de Blumenau formou-se em engenharia civil a pedido do pai. “Quando eu resolvi fazer universidade, eu queria fazer engenharia de alimentos para trabalhar com produção de alimentos, criar novos produtos. Mas meu pai meio que me obrigou a fazer engenharia civil. Ele queria muito que eu seguisse a carreira dele”, explica Sabrina, que tinha uma grande atração pela área da gastronomia, da culinária. “A paixão pela arte de cozinhar surgiu desde pequena. Sou de origem alemã, nasci em Blumenau e lá, a gente convivia muito com italianos. A família se juntava para fazer pão caseiro, queijos, chimia (um doce de forma pastosa muito similar à geleia), entre outras guloseimas, e tudo aquilo me encantava muito”.

Na época em que fez vestibular, a família morava em Minas Gerais e Sabrina atuou na área de engenharia por um tempo, trabalhando na extinta Construtora Encol. Foi lá que ela conheceu o ex-marido. Com o fechamento da Encol, em 1997, eles resolveram pegar a estrada com um plano na cabeça e coragem para arriscar: saíram em busca de uma praia do Nordeste para montar um restaurante. “Estávamos os dois desempregados, ele também gostava de cozinhar, então planejamos abrir um restaurante numa praia do Nordeste”. O casal saiu de carro de Minas, sem destino certo, percorrendo o litoral nordestino, até chegar à praia da Pipa, no Rio Grande do Norte. “Nós já tínhamos ouvido falar da Pipa. Uma cunhada minha tinha conhecido e falava maravilhas do lugar. Mas foi amor à primeira vista”, disse Sabrina.

O casal fixou moradia em Pipa, alugou uma casa e tinham como vizinhos Fernando e Zizi, os antigos donos de um restaurante que marcou

época na praia da Pipa, o Luna Bistrô. Por coincidência do destino, eles estavam querendo vender o restaurante e voltar para a cidade natal, Florianópolis. “Tudo conspirou a favor. Nós queríamos comprar um restaurante e fixar morada na praia e eles querendo vender o ponto”, conta a chef. E foi assim que deu início a carreira gastronômica de Sabrina. “Eles venderam o restaurante todo, com funcionários, cardápio, cutelaria, tudo. Até então eu nem cozinhava, não tinha a menor experiência, mas encarei o desafio”.

Com o tempo, o casal foi dando uma nova cara ao lugar, criando novos pratos. Insegura e ansiosa para saber se os pratos estavam mesmo agradando a clientela, a chef ficava no salão, observando a reação das pessoas. “Eu lançava um prato, criava algo diferente, mas não sabia se as pessoas iam gostar, ficava olhando, prestando atenção. Queria ter certeza de que estava no caminho certo”.

Mahler estava entrando num meio que ainda não tinha ideia do que a esperava pela frente. “No início do Luna, eu nem sabia que existia o título ‘chef de cozinha’ e muito menos tinha noção de todo esse universo que ronda a gastronomia. Até porque, naquela época, não era como é hoje. Não existiam escolas de gastronomia e todo esse glamour ficava bem longe, na França, com os chefs franceses. Era tudo muito distante”.

Com o foco no pequeno e charmoso Luna Bristô e testando seu talento na cozinha, tamanha foi a surpresa quando o restaurante recebeu um convite inusitado. “Fomos convidados para fazer parte da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança”. A associação reúne os melhores restaurantes e chefs do Brasil, escolhidos criteriosamente, onde os pratos de cerâmica que são servidos os alimentos, são ofertados de brinde ao cliente, daí o nome “boa lembrança”.



Sabrina e o marido nunca tinham ouvido falar dessa associação. A indicação do Luna Bistrô foi por meio de um associado que foi exclusivamente conhecer o restaurante, sem se identificar. “Eles foram ao restaurante, avaliaram e só depois comunicaram que o Luna tinha sido avaliado”. Apesar de não ter conhecimento, o casal aceitou mais esse desafio. “Fazer parte dela foi o grande divisor de águas da minha carreira, do meu restaurante, de tudo”. Na época, apenas 74 restaurantes do Brasil faziam parte da associação. “A partir daí descobri um universo que não imagina que existia”.

Como integrante da associação, o Luna Bistrô passou a ser divulgado em toda parte, a partir do site da instituição. “Começamos a receber gente do Brasil inteiro, não só para comer, mas também para buscar o prato que ganhava de lembrança”. A Associação da Boa Lembrança também abriu um novo caminho na carreira promissora de Sabrina. “Passamos a ser convidados para cozinhar em eventos de gastronomia por toda parte”.

“No início do Luna, eu nem sabia que existia o título ‘chef de cozinha’ e muito menos tinha noção de todo esse universo que ronda a gastronomia”

Da Associação da Boa Lembrança para entrar no glamoroso mundo da gastronomia foi um pulo. Sabrina conta que passou a se dedicar, estudar, comprar livros, fazer estágio, todo um processo para aprender e aperfeiçoar os conhecimentos. No currículo, Sabrina carrega vários estágios com chefs famosos, entre eles Alex Atála e Claude Troisgros.

Com o nome conhecido no meio gastronômico e com o Luna Bistrô no topo dos restaurantes mais cobiçados do Estado, a chef Sabrina ingressou para a Associação Brasileira da Alta Gastronomia, a ABAGA. “Fui a primeira representante do RN e a primeira mulher do Norte/ Nordeste a fazer parte dessa importante associação.” Isso foi em 1998, pouco mais de um ano depois da compra do restaurante. “Foi tudo assim, muito rápido”.

Foram sete anos de dedicação ao Luna Bistrô na praia da Pipa. Passado um tempo, o casamento em crise, o casal resolveu se transferir para Natal e abrir um restaurante com o mesmo nome na capital, mas não durou muito tempo. “Com o casamento em crise, a mudança para Natal, o fechamento do Luna foi inevitável”.

O Luna Bistrô fechou, o casamento acabou e a carreira da chef seguiu outro rumo. Sabrina foi convidada para trabalhar no Ocean Palace e “criar” dois restaurantes dentro do hotel. “Foi outro divisor de águas na minha carreira. Montei um esquema francês no restaurante e criei o sushi bar. Foi um período muito importante para mim. Aprendi muita coisa durante os três anos que fiquei no Ocean”. Além disso, Sabrina dava consultoria para a Uvi Frios, escrevia uma coluna de gastronomia para o extinto Diário de





Natal, montava cardápios em restaurantes e participava de um programa de TV de gastronomia.

Saindo do Ocean, ela foi chamada para trabalhar no Hotel Pestana. “Aceitei o convite, desde que não ficasse em Natal”. Sabrina foi para o Rio de Janeiro, trabalhar em dois hotéis da rede, o Pestana Angra – o hotel de maior luxo da rede no Brasil – e o Hotel Pestana do Rio. “Eu era chef corporativa da região sudeste da rede de hotéis e fazia eventos do grupo no Brasil. Também foi uma fase maravilhosa e de grande aprendizado. Tive a oportunidade de ir para o exterior”.

Depois de três anos de intenso trabalho, Sabrina resolveu dar mais uma guinada na vida, pediu demissão e foi para Londres estudar na Le Cordon Blen, considerada a maior escola de gastronomia do mundo. De volta ao Brasil, Sabrina foi para o Ceará com uma irmã, terapeuta, fazer um curso exotérico. “Achei uma boa, dar uma parada e ver qual o direcionamento dar para minha vida. Foi lá no Ceará que conheci meu atual marido, que

“Chega uma hora que cansa ter que provar o tempo todo que sua comida é boa. Isso tudo estava me incomodando um pouco”

estava participando do curso. Logo fui pedida em casamento. Tive meu segundo filho, fiquei dois anos sendo dona de casa, tomando conta de filho e marido, em Nova Friburgo, cidade natal do meu marido”.

Atualmente, Sabrina é consultora gastronômica da Fast Broker da Nestlé, em Nova Friburgo. Trata-se de uma empresa que atua de forma diferente dos distribuidores tradicionais, funcionando como prestadora de serviços à multinacional do setor de alimentos. A empresa distribui para a região dos Lagos, Búzios, até a região serrana do Rio de Janeiro. “Estou achando uma maravilha. Não existe o clima excitante, a adrenalina que tem uma cozinha, mas trabalho com um produto de qualidade, com um ritmo normal de trabalho. Esse mundo de chef de cozinha é

cheio de competição. Chega uma hora que cansa ter que provar o tempo todo que sua comida é boa. Isso tudo estava me incomodando um pouco”.

Sabrina pode ter saído da cozinha, mas a cozinha ainda vive dentro dela. Tanto que aceitou o convite para participar de um dos atrativos da nona edição do Festival Gastronômico da Pipa, que aconteceu em outubro. Sabrina participou do Festim, um jantar particular, com menu completo, com harmonização de vinhos. Também participou do Festim a chef Adriana Lucena, uma das organizadoras do Festival. O convite para a participação de Sabrina partiu do chef Tadeu Lubambo, do restaurante Camamo, com a finalidade dela preparar o banquete no Girassóis Lagoa Resort. “Faço parte da história desse festival. Eu fui presidente do júri da primeira edição e agora estou aqui de volta”. A mesma Pipa que a trouxe pela primeira vez fez com que a sua arte retornasse para ser novamente apreciada.



Tartar de Salmão



Ingredientes (para uma porção):

- * 50 g de Salmão fresco (de preferência aquele usado para sushi),
- * 1 colher de chá de gengibre picado,
- * Sal e pimenta a gosto,
- * 1 colher de chá de cebola picada,
- * Alcaparras,
- * Pimenta do reino,
- * Azeite de menta (um azeite aromatizado com menta),
- * Gostas de limão.



Modo de preparo:

Junta o salmão bem picadinho com a cebola, o gengibre, o sal (de preferência o sal grosso batido), a cebola picada e o azeite de menta. Tempera com pimenta a gosto, mistura bem. Pode colocar um pouco de alcaparras, pimentinha verde, depende da criatividade. É um aperitivo, para ser servido com torradinhas e acompanha muito bem um espumante bem gelado. Uma receita super versátil, ótima para o verão.



ESTRESSADO COM O CORRE-CORRE DO DIA A DIA?

A solução está a apenas 80 quilômetros de Natal



Barra do Cunhaú
you no paraíso!



GASTRONOMIA | SOL | MAR

Mais informações no
www.canguaretama.rn.gov.br



CONEXÃO PARIS

Apaixonadas por moda, natalenses foram ao Fashion Week da Cidade Luz conferir as novidades da alta costura

Por **Manu Andrade**

O ACESSO DA INDÚSTRIA da moda brasileira no mercado internacional tem crescido muito. São empresários, estilistas, modelos e marcas que hoje fazem parte de um circuito que antes era destinado basicamente ao mercado americano e europeu. Para se ter uma ideia grandes nomes da moda mundial são do Brasil, como por exemplo, as modelos Gisele Bündchen, Isabeli Fontana, e Raquel Zimmermann, além dos estilistas, Alexandre Herchcovitch, Lino Villaventura, Francisco

Costa, e Daniela Helayel.

Apesar dessa abertura no mercado, há ainda um setor dentro dessa indústria que é, de certa forma, fechado, são os desfiles de moda, restrito a convidados, jornalistas, críticos, e personalidades da moda. Por isso, para muitos, assisti-los ainda é um sonho, principalmente quando são internacionais, e admirá-los se resume a ver por intermédio de revistas ou sites de moda. Mas, para um grupo de empresárias potiguar o impossível se tornou realidade.

Cidade das luzes

Juliana Flor, do Blog da Ju Flor, e as empresárias Cláudia Galino e Ana Augusta de Paula são amigas e apaixonadas assumidas pela moda que decidiram que queriam ir a Paris, durante um dos cobichados evento de moda, o Paris Fashion Week. Mas, por que Paris? Uma vez que há outros grandes desfiles em Milão, Londres e Nova York, que também se destacam no circuito internacional de moda? De acordo com a Cláudia Galino, “Paris é o lugar mais fashion do mundo, é o lugar onde se respira a moda”.

Então, com a cara e a coragem, decidiram organizar essa aventura. Inicialmente, a ideia do grupo era só o de estar lá, independentemente de entrar ou não nos eventos, mas como começaram a planejar com certa antecedência, contatos foram estabelecidos e a Ana Augusta conseguiu os convites para um dos desfiles mais desejados da semana de moda, o da Chanel, do estilista Karl Lagerfeld. “Foi um experiência incrível, além de ver de perto peças que serão lançadas em primeira mão, há o espetáculo”, conta Ju Flor.

O desfile da Chanel teve como inspirações as obras de arte e para harmonizar com a temática, o evento foi realizado no Grand Palais, um monumento histórico da cidade, utilizado para exposições de obras de arte. A coleção apresentou uma paleta de cores misturando tons neutros de branco, preto e cinza, com cores marcantes, como laranja, rosa e verde. Além disso, outro destaque foi o uso do tweed, tecido muito usado no inverno, aliado a outros materiais, dando um toque de luxo as peças.



Grupo participou de desfiles concorridos como o da marca Chanel





Potiguares tiveram a oportunidade de ficar próximas a ícones do mundo da moda: no sentido horário, Anna Dello Russo, Karl Lagerfeld e Anna Wintour

No desfile da Chanel, por ser um dos mais tradicionais da semana de moda de Paris, as desbravadoras potiguares tiveram a oportunidade de sentar próximo a ícones da moda, como a Anna Wintour, editora chefe da Vogue norte-americana. E ainda, puderam estabelecer contatos e participar de um almoço oferecido pelos representantes brasileiros da marca, no restaurantes La Société. “Foi um almoço exclusivo, para alguns convidados, onde pudemos fazer novas amizades”, complementa Ju Flor.

Dessas novas amizades resultaram bons frutos, tanto que conseguiram convites para o lançamento da exposição no Hotel Four Seasons George V, do estilista Elie Saab, um libanês conhecido mundialmente por desenhar vestidos de alta-costura. “Tinham todos os vestidos ícones na exposição, desde os de noivas até os de festa, que são os destaques de suas criações”, complementa a Ju. A partir deste evento, elas ainda foram convidadas para jantar com um brasileiro que faz parte da equipe de estilistas da marca.



Além desses eventos, o grupo teve a oportunidade de passear, fazer compras e se deliciar com a gastronomia francesa, como conta a Clô Galindo. Mesmo não participando de todos os 96 desfiles, elas puderam perceber o que está por vir na coleção de 2014, destacando-se os “recortes, tons de rosa, cropped, rendas, monocromático, mix de estampas e conjuntos”, que são a aposta das meninas para a nova coleção. E a Ju Flor ainda complementa dizendo que atualmente muitos estilos continuam mesmo com a mudança de estações.

Do tipo exportação

Além da Juliana Flor, Cláudia Galino e Ana Augusta de Paula, um outra potiguar tem dado o que falar no mundo da moda, a blogueira Ane Medina, responsável pelo EuMaquio.com. Hoje, reconhecida internacionalmente por causa de seu trabalho, ela participa ativamente de boa parte dos desfiles nacionais e internacionais. Só este ano, além da São Paulo Fashion Week e da Rio Fashion, ela esteve em Nova York em fevereiro e no Londres Fashion Week que foi realizado em setembro.

A jovem começou sua carreira como maquiadora, mas sua paixão pela moda a levou muito mais além. “Atualmente faço parte da maior plataforma de blogs do Brasil, o F*Hits. Eles são responsáveis por todas as minhas viagens para as semanas

de moda nacional e internacional”, comenta a blogueira. É a empresa F*Hits que envia os convites e organiza a agenda dela, incluindo “desfiles, backstages, jantares, lugares para conhecer e pessoas que são interessantes também”, complementa.

Quando o assunto é tendência, Ane Medina já tem as respostas na ponta da língua “Minha aposta em relação as tendências está nas listras, estampas orientais, babados, estampas que remetem às flores do Hawaii, as cores do safári, tecidos metálicos, plissados, franjas e brilhos dourado”. E para a nossa cidade, não pode faltar as “estampas muito fortes, assim como as listras e o brilho”, finaliza a blogueira, pois agora a Ane arruma as malas para mais um desafio, o São Paulo Fashion Week.





Wellington Fernandes
Arquiteto

CASTELO

para se hospedar e dançar em Natal

A Ponta Negra boêmia abriga um dos cenários mais incomuns do Brasil



CHAMA ATENÇÃO NA BADA-LADA rua de bares e restaurantes do “Alto de Ponta Negra” – Rua Manoel Augusto Bezerra de Araújo – um imponente castelo. A majestosa arquitetura acomoda o terceiro ‘hostel’ mais antigo do Brasil e um dos mais conhecidos da América Latina. Também, o Pub mais antigo e tradicional da capital do Rio Grande do Norte. É o Lua Cheia Hostel. Projeto arquitetônico que assinei com o colega Marcos Peixoto, meu então sócio.

Nos quase 23 anos de funcionamento, recebeu mais de 92 mil hóspedes (mais que um Maracanã lotado) e gerou mais de 368 mil pernoites. Há um sem número de hóspedes que escolhem o destino Natal simplesmente para conhecer e se hospedar no Castelo, transformando-o no próprio destino e não apenas em hospedagem.

No futuro breve, o hostel vai se transformar no futuro breve numa imponente casa de recepções, depois de obras de adaptações para atender às novas leis de acessibilidade, ampliação e modernização para atender às novas exigências de mercado.

Pronto, continuará como um dos principais atrativos turísticos não naturais de Natal, consolidado assim desde o início de sua construção, em 1993. É a obra não natural mais fotografada da cidade. Todos os dias, centenas de pessoas visitam o Castelo e tiram fotos desta arquitetura única e exótica para os trópicos. Agências de turismo receptivo e bugueiros incluíram o Castelo como item atrativo no ‘city tour’ da capital.

A arquitetura do Castelo e a sua popularidade atraíram um contingente de bares e restaurantes à sua volta, formando então o conhecido “Alto de Ponta Negra”, onde milhares de natalenses e turistas se misturam todas as noites em busca de diversão ou boa gastronomia. Sinônimo, claro, de emprego, renda e mais um pólo turístico noturno.

O Castelo já foi matéria em destaque dos principais meios de comunicação do país, além de várias reportagens mundo afora. Quase todos coletados, gravados e guardados em ar-

quivo. Algumas das matérias podem ser visualizadas no link: <http://luacheia.com.br/destaquesnamidia.php>

Também está inserido em todos os guias e sites mundiais de hospedagem econômica ou não com referências positivas. Na revista Veja Natal, o pub foi citado como o melhor local para dançar, paquerar e de música ao vivo de Natal.

Já foi cenário de campanhas publicitárias da Toli, Floressa, Cavaleiros do Forró...e para books fotográficos de centenas de jovens adolescentes e noivos.



Castelo já foi destaque em veículos de comunicação nacionais e internacionais





Lugar já chegou a ser apontado como o melhor para dançar e paquerar da cidade.



E FOI VESTIR um biquíni legal

Moda praia local aquece como a temperatura da cidade e inclui Natal na rota internacional de produção das peças

Por Alê Gomes

Fotos: Lucas Freitas

LOUIS RÉARD, EM SUA coleção de roupas de banho, apresentou, em julho de 1946, um conjunto de duas peças muito ousado, em especial por deixar o umbigo à mostra. Foi preciso pagar uma dançarina para desfilarem com ele à beira de uma piscina pública em Paris. Estava oficialmente lançado o biquíni. Em 6 de julho de 1946, a dançarina Micheline Bernardini desfilou em Paris a peça que revolucionou o guarda-roupa de banho. O biquíni criado por Louis Réard era em algodão, com estampa reproduzindo um jornal.

Foi na badalada orla da praia do Meio que deu-se a primeira ousadia de sermos agraciados pelas duas partes minis de pano, numa área freqüentada por intelectuais da época, universitários, onde nas margens de ondas eletrizantes um biquíni era usado por Leda Wanderley, filha do professor Oscar Wanderley. “O impacto foi tao grande que as jovens foram orientadas a se limitarem a tomar banho em frente ao posto dos guarda-vidas, sob os olhares dos soldados, observados por binóculos. A delegacia era onde hoje funciona o restaurante frission Chaplin”, conta o livro “Dos bondes aos hippie drive in”. Nota-se nesta estação solar o que faz causar um efeito de um boa estampa de um biquíni.



A moda praia por aqui tem sido muito prestigiada, vimos na novela “Flor do Caribe”, da Rede Globo, nossa moda praia apreciada por turistas de todo o Brasil, atrelada a imagens das melhores praias secretas e badaladas do RN.

Nomes como Areia Dourada, P’sun do Brasil, Fio a Fio e Mastersol têm crescido muito no estilo moda praia, trazendo cada vez mais design para a consumidora potiguar. Toques estilosos absolutamente dados pela empresária de beachwear Gracinha Menezes trouxe a sua coleção uma estampa tipicamente inspirada na praias de nossa orla e natureza, como a típica e clássica Praia de Ponta Negra, na beleza da modelo Luana Mouratto. Nas peças, prevalece uma particular estampa digna e autoral de deixar qualquer outra grife nacional surfando na prancha.





O estilo potiguar vem invadindo o closet das mais antenadas, marcado por estampas em azulejos portugueses, estilo navy, vermelhos em contrastes com listras e florais seguidos de tons sobre tom. O tomara que caia saiu um pouco, mas o estilo cortininhas com bojos está de volta.

Segundo Isaura Pedroza, da P' Sun do Brasil, "as turistas ficam encantadas com os bordados com paetês, miçangas, design em formatos de mandalas e bordados com um tipo cordão rústico, como toque do artesanato brasileiro. Mas o verdadeiro biquíni comercial tem sido aquele básico que ainda faz muito sucesso".

Marcas internacionais e nacionais tem completado o look das potiguares. Grifes como Lenny, Blue Man, Água de Coco, Eve Paris e Cia Marítima. Vale ficar de olho na volta do cortininha, com muita atitude e, claro, num bom shape. Essa dobradinha ganha, além de um charme a mais, um certo status na praia. Hoje em dia, você pode montar um look com as peças e sair para um bom drink pós- praia, almoçar ou circular por hotéis da linha "resort". A nossa moda praia tem fator exportação, incluindo o RN e suas praias na rota internacional do biquíni.

Apesar da distância geográfica, Laos e Peru possuem atitudes gastronômicas assemelhadas

Extremos

com sabores comuns

Por Manoel Onofre Neto



Procurador Manoel Onofre Neto traçou paralelo entre os países que estão a milhares de quilômetros de distância

A distância geográfica poderia perfeitamente acentuar as diferenças entre o Laos e o Peru. Um no distante Sudeste Asiático, de tradição predominantemente budista; o outro na América do Sul, com raízes fortemente católicas, sem falar nas variadas e distintas heranças dos povos que vem engrossando o caldo cultural, artístico, arquitetônico e comportamental dessas duas nações.

Isso não é de todo o que observamos. Posicionados beirando os trópicos, o que proporciona riqueza, abundância e frescor de ingredientes e ervas ambos os países tem se voltado fortemente e buscado apresentar ao mundo, de forma sistemática, os seus sabores, numa atitude gastronômica que conquista o turista pelo estômago, permitindo que os demais tesouros e belezas naturais, culturais e religiosas sejam “osmoticamente” revelados e desvelados, ultimando e completando o almejado banquete da alma.

O Laos tem como principal destaque turístico a brejeira e acolhedora Luang Prabang. Uma pérola com cerca de 22 mil habitantes, ou seja, duas Umarizal/RN. A formosura é tamanha que a capital do país, Vientiane, resta eclipsada. Como se não bastasse, Luang Prabang é banhada pelo imponente e multinacional Rio Mekong, responsável pela viabilização dos seus principais tesou-

ros: o cultivo do arroz e o manejo do búfalo, o peixe, as ervas e as diversificadas frutas.

O arroz é a base da gastronomia laociana e de todo o sudeste asiático. Porém há uma importante particularidade: o arroz em Laos tem consistência pegajosa após a cozedura (tipo específico denominado de glutinoso (*Oryza Glutinosa*), permitindo a feitura de pequenos bolinhos que são mergulhados em picantes e aromáticos molhos (dipping sauce) compostos por ervas como o endro, cebolinha, coentro, manjeriço de folha larga e capim-limão, bem como pimenta, alho, berinjela (Jeow Mak Keua) ou tomate, todos ligeiramente assados e triturados no pilão junto com as ervas e um pouco de sal, açúcar, suco de limão e molho de peixe. Uma delícia, sem falar que as variações possíveis nas combinações das ervas e ingredientes aniquila qualquer possibilidade de monotonia no paladar. Nas comunidades mais simples esse é o prato do dia-a-dia e sempre presente nos cardápios dos restaurantes mais sofisticados do país. Para obter êxito na cozinha laociana, é importante observar na embalagem do arroz jasmim a indicação sticky rice ou glutinoso. O Restaurante Tamarind, em Luang Prabang, oferece oficinas culinárias interessantíssimas e preserva com bastante carinho as receitas e tradições laocianas (www.tamarindlaos.com).

Disputando o título de melhor destino turístico gastronômico no mundo, o Peru vem solidificando sua vocação culinária com bastante atitude e muita divulgação. O Chef Gastón Acurio, dono de diversos restaurantes mundo afora, inclusive no Brasil – o La Mar, em São Paulo, tem funcionado como um Embaixador dessa proposta e apresentado o país e sua gastronomia pelo planeta afora. Recentemente o seu restaurante em Lima – Astrid y Gastón, foi escolhido pela prestigiada revista inglesa Restaurant como o melhor da América Latina. Dentre os muitos pratos peruanos o Ceviche (nome que admite várias grafias, como Seviche) desponta como o mais prestigiado, a ponto de Acurio sustentar que ele será a “nova pizza”, em quinze anos, no cenário gastronômico internacional. De fato tanto a simplicidade na feitura quanto a personalidade do sabor do Ceviche contribuem para que a profecia do Chef venha a se configurar.

No Ceviche o que mais importa é o frescor dos ingredientes, principalmente porque a “cozedura” se dá por intermédio do sumo do limão (que na verdade irá marinar), preservando e muito os sabores dos seus ingredientes. Para tanto é só juntar peixe fresco cortado em cubos (250g) (que pode ser robalo, tilápia, linguado, pescada, dentre outros, além de camarão ou outro fruto do mar) a cebola roxa (4 cebolas) cortada em juliana, e misturá-los ao que eles batizaram por leite de tigre e deixar marinar por uns quinze minutos. Há uma infinidade de tipos de leite de tigre, para o básico é necessários bater no liquidificador cerca de 1 xícara de chá de caldo de peixe, 3 xícaras de chá de suco de limão, 4 dentes de alho, 20g de gengibre (um pedaço pequeno), meio talo de aipo, sal, pimenta dedo-de-moça e coentro a gosto. Pode ser servido com batata doce cozida, milho e alface. Pisco Sour é uma ótima pedida para harmonizar.

O tradicional restaurante La Rosa Náutica, em Lima, oferece cursos rápidos de Ceviche e Pisco Sour (www.larosanautica.com)

Vê-se nos dois países a mesma e proativa atitude gastronômica, destacando a culinária, um dos elementos mais marcantes de um povo, como carro chefe do turismo e da conquista do viajante. Importante destacar que apesar da influência dos colonizadores europeus – França e Espanha –, nos pratos destacados não estão presentes nem o creme de leite nem o azeite, e sim ingredientes e ervas locais de uso corriqueiro das suas comunidades.



O ceviche é uma das iguarias mais populares do Peru

IMPRESSÕES COM O TAMANHO DO SEU SONHO.

armacao



Com mais de 35 anos de tradição, a RN Econômico é destaque no mercado de impressões promocionais, editoriais e comerciais. Dona de equipamentos de última geração, a RN Econômico oferece impressões com as cores reais e com qualidade superior, como e quando você desejar.

 **Gráfica
RN | Econômico**

BR 304 . Km 301 . Nº 13 . Dist. Ind. Macaíba/RN
59280.000 . Fone: 84 3201.2630 / 9424.0031
www.rneconomico.com.br / orcamento@rneconomico.com.br

CARLOS DE SOUZA



Dieta

Um dos maiores especialistas em nutrição e obesidade do mundo, Dr. Joel Furhman transformou em livro o que costuma criar em sua rotina de médico: uma dieta simples e possível de ser mantida com um método que funciona com qualquer pessoa. Sua proposta consiste na seguinte fórmula: $S \text{ (saúde)} = N \text{ (nutrientes)} / C \text{ (calorias)}$, que significa nada mais nada menos que comer uma proporção muito maior de nutrientes do que a de calorias. Com mais de um milhão de exemplares vendidos, a versão brasileira do livro *Eu Consigo Emagrecer*, Editora Agir, 312 páginas, R\$34,90 chega às lojas ainda este mês. Dividido em 10 capítulos, o livro ensina como as escolhas alimentares podem contribuir para a vida saudável; apresenta as consequências - obesidade e doenças crônicas - das escolhas inadequadas; orienta como aplicar conceitos indicados; fala sobre obsessão por comida e diferença entre fome real e fome tóxica, e ilustra como o método proposto pode reverter e prevenir doenças. Além disso, tem dicas de culinária, sugestões de cardápios, receitas, e um capítulo dedicado a perguntas e respostas frequentes.



Clássico

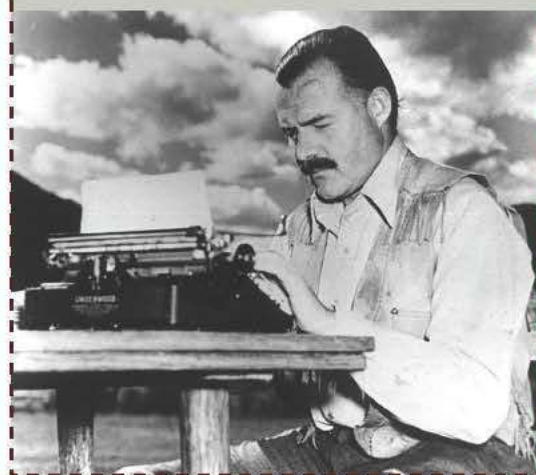
Está chegando também às livrarias a 80ª edição de *O Velho e o Mar*, de Ernest Hemingway, Editora Bertrand Brasil, 124 páginas, R\$32,00. Título mais vendido do autor no Brasil, o livro foi agraciado com o Prêmio Pulitzer, em 1954. Depois de anos na profissão, havia 84 dias que o velho pescador Santiago não apanhava um único peixe. Por isso já diziam se tratar de um salão, ou seja, um azarento da pior espécie. Mas ele possui coragem, acredita em si mesmo, e parte sozinho para alto-mar, munido da certeza de que, desta vez, será bem-sucedido no seu trabalho. Esta é a história de um homem que convive com a solidão, com seus sonhos e pensamentos, sua luta pela sobrevivência e a inabalável confiança na vida. Com um enredo tenso que prende o leitor na ponta da linha, Hemingway escreveu uma das mais belas obras da literatura contemporânea. Uma história dotada de profunda mensagem de fé no homem e em sua capacidade de superar as limitações a que a vida o submete.



Documentário

Há 125 anos o Brasil era pobre e escravocrata; há 60 anos, 50% dos brasileiros eram analfabetos; há 25 anos, a inflação mensal atingiu 84% e 35% eram pobres e miseráveis. Em 2013 o Brasil é a sétima maior economia do mundo, a inflação do último ano foi 5,4%, a pobreza foi reduzida a 12% e o país

aspira a ser rico. Será? "O Brasil é o país do futuro" e "agora vai dar certo", mantras das fases de otimismo, foram seguidos de crises. Será que o sucesso é, de novo, passageiro? Confira essas e outras questões no documentário *O Brasil Deu Certo. E agora?*, de Louise Sottomaior, DVD, R\$29,90.



Cinema

Estão abertas as inscrições para o 4º Festival Internacional de Cinema de Baía Formosa (FINC). Dentro da temática Um Minuto no País do Futebol, o FINC recebe, até dia 22/11, inscrições de curtas-metragens de 1 (um) minuto – gravados em qualquer dispositivo –, sequência de fotos ou animação. As inscrições podem ser feitas no site do FINC, o <http://finc-brazilbf.com/>. O festival acontece dia 30/11, às 18h, na praia paradisíaca de Baía Formosa, litoral sul do Rio Grande do Norte. O prêmio para o grande vencedor é convidativo. Ganha passagem, hospedagem e alimentação durante dez dias na Cracóvia, Polônia, onde exibirá seu filme no Festival Off Plus Camera (<http://www.offpluscamera.com>), um dos maiores festivais de cinema independente da Europa. A premiação inclui ainda um city tour pela cidade, com direito a visita às instalações onde foi gravado o clássico filme A Lista de Schindler e ao Alvernia Studios, um



dos cinco maiores estúdios de pós-produção de cinema do mundo. O vencedor, que será conhecido no dia do FINC, passa por duas seleções: a votação no site do festival, que elegerá os mais votados, e finalmente a escolha final, realizada por um júri composto por especialistas da Polônia e do estado. Além do resultado, o festival também contará com exibição de curtas poloneses e do longa Hania, também polonês, e de produções potiguaras.

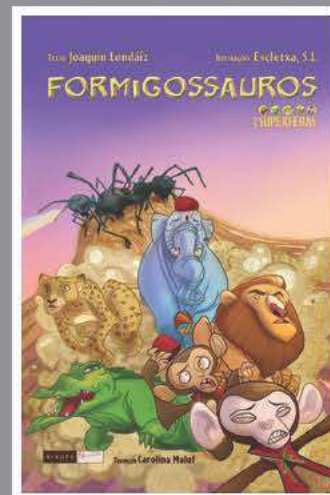
Música

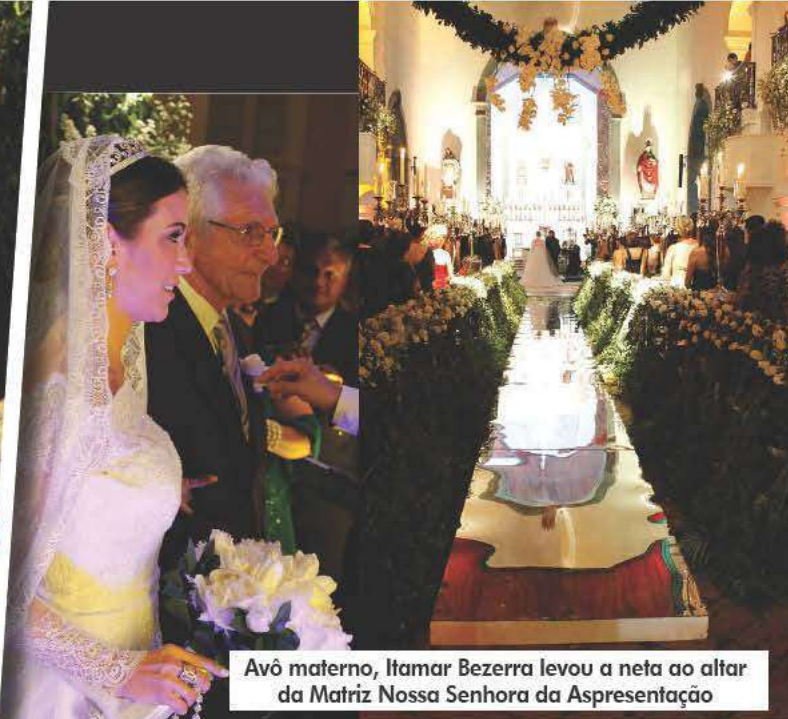
No domingo, 27 de outubro, o mundo perdeu um grande músico. Lou Reed faleceu aos 71 anos por problemas decorrentes de um transplante de fígado. Ele era a imagem pura e simples do rock novayorkino. Básico, direto, despojado, sua música surgiu junto com fenômenos artísticos da pop art quando se juntou ao grupo Velvet Underground, descoberto pelo artista plástico Andy Warhol. Continuou uma carreira solo brilhante, sempre fiel a seus princípios estéticos, uma música feita com grande honestidade que sempre fugiu aos rótulos. Perguntado certa vez se o que fazia era rock, ele respondeu, “eu faço música”. Descanse em paz, grande Lou Reed.



Infantil

Um meteoro mudou de vez a vida dos animais do circo. Ninguém sabe como, mas depois da sua queda os animais ganharam superpoderes. Mas a radiação afetou também um formigueiro próximo ao circo, e formigas gigantes saíram de suas crateras! E elas têm um plano para dominar o mundo. Esse é o enredo de Formigossauros, lançamento da Editora Biruta, escrito por Joaquin Londáiz e ilustrado por Esclétxa, para crianças a partir de nove anos, R\$35,00, a história traz uma aventura cheia de mistérios e um pouquinho de confusão. Uma ótima pedida para os presentes de fim de ano para a criança.





Avô materno, Itamar Bezerra levou a neta ao altar da Matriz Nossa Senhora da Asprentação

CASAMENTO MEMORÁVEL

Fotos: Bruno Porpino

Celebração pensada nos mínimos detalhes, o casamento de Heloísa Drummond e Leonardo Carneiro, no Olimpo Recepções, em Natal, já está registrado na lista dos mais glamorosos da cidade. Noite que reuniu amigos e familiares do Rio Grande do Norte e Brasília, onde moram os novos casadões. Chiquimas, a noiva e a mãe Virgínia usaram vestidos assinados pela brasileira Maria Virgínia. A lua de mel foi num dos paraísos mais exclusivos do mundo: Ilhas Maldivas, com brindes também em Dubai.



Foto: Alex Costa



Família da noiva: a mãe Virginia, os irmãos Luciana e Rogério Drummond

Foto: Alex Costa



Pais do noivo: Ana Gualterina de Alencar Araripe



Flávia Pipolo



Nathália Faria



Júlia Salustino



Lilian Lins



Priscila Gimenez



Mariana Meira



Gabriela Alves



Janine Faria



Patrícia Lopes



Marcela Soares



Natasha Gelelaite e Abílio Oliveira



Cris e Adriano

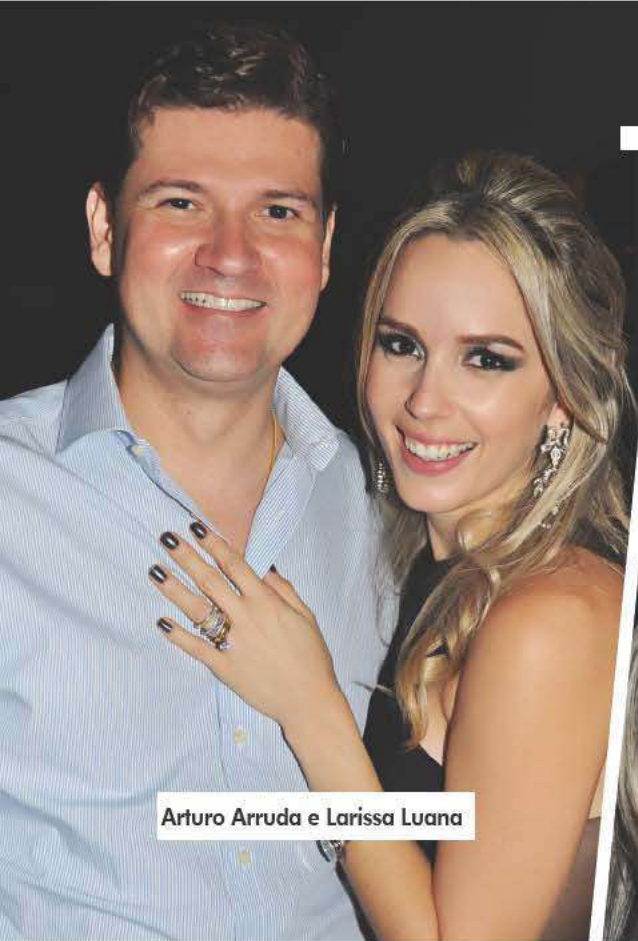


Izabela e Rafael

DEBUTE

Fotos: João Neto

Em noite ao som da banda Grafith, a família Galvão Marinho celebrou em grande estilo os 15 anos do Boulevard. Espaço que foi chácara da família e transformado em casa de recepção para festejar os 15 anos da herdeira Larissa Luana. Ocasões com o requinte do buffet mais tradicional de Natal: Nick.



Arturo Arruda e Larissa Luana



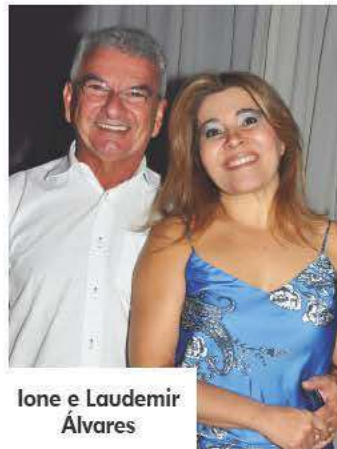
Ilana e Breno Barth



Ana Luiza Sinedino e Everton Frota



Thayanne Flor e Bruno Macedo



Ione e Laudemir Álvares



Yasha Barros e Ivanóide Maia



Valmar e Tázia Martins



Erika Nesi e Andréa Cariello



Tereza Guerda e Henrique Fonseca



Herbene e Sanderson Lopes

CHUCRUTE

Fotos: João Neto

Com delícias alemãs e Stella Artois, Lourdinha Alencar retomou o Berlin Oktoberfest no lugar que marcou época em Natal: a Rua Jundiá. Noite de reencontros. E encontros. E o coro ecoa num só: Lourdinha, reabra o Berlin Bar! Enquanto não reabre, as comidinhas alemãs podem ser saboreadas por encomenda.



Juliana Protasio e
Lula Barreto



Nadir e Carlos Pinto



Lurdinha Alencar



Gastão Cabral e
Kaline Grossmann



Sergio Fernandes e
Juliana Bezerra



Fabo Doré e
Diogo Das Virgens



Marcos Leal, Marcelo e
Andréa Nobrega



Silvia Sá e
Carlos Liberato



Valquiria e Fred Fonséca



Toinho e Clarissa Torres



Wagner Cabral e
Renata Lira

TÚNEL DO TEMPO

Thiago Cavalcanti

Fotos: Arquivo pessoal

No dia 05 de fevereiro de 2004, o juiz Jarbas Bezerra comemorou seu aniversário em grande estilo com uma festa de arromba. O cenário foi nos jardins da extinta boutique Salvatore, onde era a casa do empresário Alonso Bezerra. Várias tribos da cidade foram abraçar o bacana. O buffet ficou por conta de Gracinha Ferreira, com caipis do Berlim Bar. Já o som, foi comandado pelo DJ Bruno Giovanni. Uma noite pro dia nascer feliz!



Sueli Silveira, Aninha Costa, Lígia Limeira, o aniversariante Jarbas Bezerra e João Bezerra



Lúis Henrique e Helga Oliveira



Hermann Hackradt, Nia e Beta Almeida



Gracinha e Patricia Ferreira com Jarbas



Jarbas e Manoel Onofre Neto



Marli e Antônio Câmara



Marcelo Barreto, Célia Alecrim, Soledade Fernandes e Priscila Fonseca



O aniversariante comemora com a mãe Dionísia



Magali e Luciano Medeiros



As garotas do G8 com Jarbas: Flávia, Mônica e Olga



10 Anos da TV do Povo de Natal.

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



Câmara Municipal de Natal

A casa do povo. A sua casa.

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



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

 **Parnamirim**
 Crescendo com a gente.

