

# REVISTA **DZZZ** Becker

ANO 2 | Nº 16 | OUTUBRO DE 2014 | R\$ 10,00

## HOSPITAL DA PM

OBRAS INACABADAS  
E ABANDONADO PELO  
PODER PÚBLICO



## REVELAÇÕES

Escavação no Forte dos Reis  
Magos faz novas descobertas

## CENTENÁRIA

ESCOLA DOMÉSTICA  
COMPLETA UM SÉCULO DE  
EDUCAÇÃO SUÍÇA EM NATAL

## REFERÊNCIA

CERIMONIALISTA QUE  
RECEBEU A FAMÍLIA REAL  
BRITÂNICA CONTA SOBRE  
BASTIDORES DE FESTAS NA  
CAPITAL FEDERAL

## POLUIÇÃO

FIOS E CABOS SEM  
REGULAMENTAÇÃO TOMAM  
CONTA DA PAISAGEM  
DE NATAL

# ASTRIEL MENDONÇA

EMPRESÁRIO PERNAMBUCANO, QUE LEVOU AO MUNDO A FORMA  
DE PRODUZIR COM SUSTENTABILIDADE, FEZ SUAS INDÚSTRIAS SEREM  
RECONHECIDAS PELA ONU ENTRE OS 30 MAIORES EXEMPLOS DO PLANETA

QUER MAIS DE UMA  
CENTENA DE POSSIBILIDADES  
EM UM ÚNICO APLICATIVO?  
TÁ NA MÃO.

D I G I T E



A CAIXA mudou o jeito de você acessar sua conta pelo celular. Poucos toques te separam dos diversos serviços disponíveis. Digite CAIXA, baixe o aplicativo e confira essa novidade disponível para iOS e Android.  
**digite.caixa.gov.br**

SAC CAIXA - 0800 726 0101

(informações, reclamações, sugestões e elogios)

Para pessoas com deficiência auditiva ou de fala - 0800 726 2492

Ouvidoria - 0800 725 7474

caixa.gov.br | facebook.com/caixa



Utilize o aplicativo  
QR Code  
e saiba mais.

CAIXA

**CAIXA**

A vida pede mais que um banco

Ser primeiro lugar  
no **ENEM** agora é  
**FUNDAMENTAL!**



# COLÉGIO **Ciências** Aplicadas

DO 6º ANO AO PRÉ-VESTIBULAR  
(84) 3611.1736



# História e NOVIDADE

A REVISTA BZZZ TRANSFORMOU-SE, inclusive, em peça de colecionadores, que consideraram as páginas o fio condutor de muitas histórias importantes de outrora que normalmente caem no esquecimento. Já são muitos os leitores fiéis, que a cada aproximação de uma nova edição ficam na expectativa para ler o novo número. Fiéis a tal ponto que emitem opiniões como parte do projeto em desenvolvimento.

Assim, são muitos os colaboradores que emitem sugestões e, até, exigências. Pedidos, vários. Entre eles, pequenas mudanças na revista, não no conteúdo, mas no formato. A principal é o acabamento. Pedem que passe do acabamento dobrado para o grampeado. Das justificativas, que grampeada não corre o risco da folha soltar. Também porque a colada engole um pouco de fotos e dificulta a leitura no centro das páginas. E alguns anunciantes preferem o formato grampeado para dar mais visibilidade às fotos nas artes dos seus anúncios.

Pois bem, para atender a maioria geral da colmeia, a Abe-lhinha decidiu que a partir desta edição a Revista Bzzz ganha o formato grampeado. Também porque agiliza o processo na gráfica. O de colagem é mais demorado e algumas vezes ultrapassa o prazo estipulado para que chegue às bancas. O conteúdo continua o mesmo, com um leque de pluralidade que proporciona ao leitor saber de histórias marcantes e o que está em voga, seja na política, na economia, na gastronomia, na cultura, no cotidiano, no comportamento, etc e mais.

E nesta edição, a capa traz o empresário pernambucano As-triel Mendonça, mandachuva das indústrias Becker, que tem uma unidade no Rio Grande do Norte. O planejamento sustentável do grupo ganhou destaque no mundo e em novembro será certificado pela ONU como uma das 30 empresas de sustentabilidade do planeta. É a única genuinamente brasileira a conseguir tal feito. No item história, contamos sobre a escola de modelo suíço em Natal que completou 100 anos. Jogamos as lupas sobre as dificuldades enfrentadas pelo Hospital da Polícia Militar e quais os planos que os candidatos ao governo que disputarão o segundo turno têm para a unidade. Marina Gadelha assina uma matéria muito interessante sobre alienação parental, distúrbio que atinge crianças de pais separados. E muito, muito, mais. Fique à vontade!

*Eliana Lima*

**EXPEDIENTE**



**PUBLICAÇÃO:**  
JEL COMUNICAÇÃO

**SITE DA REVISTA**  
ATUALIZAÇÃO DIÁRIA E BLOGS  
portaldaabelhinha.com.br

**E-MAIL**  
revistabzzz@portaldaabelhinha.com.br

**EDITORA**  
ELIANA LIMA  
elianalima@revistabzzz.com

**EDITORA ASSISTENTE**  
ALICE LIMA  
alice@revistabzzz.com

**REVISÃO**  
REGINA COSTA

**PROJ. E DIAGRAMAÇÃO**  
TERCEIRIZE EDITORA  
www.terceirize.com

**COMERCIAL**  
EDILÚCIA DANTAS  
(84) 9996 5859

**COLABORARAM COM ESTA EDIÇÃO**  
CAMILA PIMENTEL, CARLOS DE SOUZA,  
JANAÍNA AMARAL, JULIANA MANZANO,  
LARISSA SOARES, LOUISE AGUIAR,  
MARINA GASDELHA, OCTÁVIO SANTIAGO,  
THIAGO CAVALCANTI E WELLINGTON  
FERNANDES.

**CAPA**  
CLAUDIO PORTELA  
www.claudioportela.com

**FOTOS**  
FRANCISCO JOSÉ DE OLIVEIRA, JOÃO NETO,  
SUELI NOMIZO, CANINDÉ SOARES

**GRÁFICA**  
IMPRESSÃO GRÁFICA

**TIRAGEM**  
6.000 EXEMPLARES

**ERRATA**

Corrigindo dois equívocos na matéria sobre a **Viúva Machado**, edição de setembro. A linha aérea que a empresa francesa Lafécoére pretendia desenvolver, utilizando o Campo de Parnamirim como ponto de apoio, não se destinava a ligar o Brasil-Deserto de Dakar, na África, mas Buenos Aires a Paris. Na época que o comerciante Manoel Machado cedeu suas terras para a criação de um campo de pouso, Parnamirim ainda não existia como aglomerado urbano. Na foto acima, uma relíquia da Viúva Machado após a morte do marido.





## A MELHOR REFERÊNCIA *quando você mais precisa.*

Saúde em todos os aspectos. Assim é o hospital com a melhor estrutura hospitalar do Norte-Nordeste, 27 especialidades médicas e o único da rede privada do RN com equipamento de ressonância magnética. Além de tudo isso, você conta com o Check-up Executivo, que realiza uma bateria de exames em apenas um expediente e faz uma avaliação geral da sua saúde. Se um dia precisar, fique tranquilo: o Hospital do Coração é referência.

- Equipe médica completa
- Transplantes de órgãos
- Check-up Executivo

(84) 4009-2000

[hospitaldocoracao.com.br](http://hospitaldocoracao.com.br)

 **HOSPITAL  
DO CORAÇÃO**  
Especializado em você.





## BRASÍLIA

# 62

## DOM FRANCISCO

O restaurante disputado pela sociedade, políticos e até presidentes da República, que fica na capital federal

## FAMÍLIA

# 54

## ALIENAÇÃO PARENTAL

Atitude de adultos que compromete desenvolvimento das crianças e pode deixar marcas eternas





VIVER NO MELHOR  
DA MARIA LACERDA,  
ISSO É VIVER O NOVO.



**69M<sup>2</sup>**  
**3 QUARTOS**  
COM MUITO CONFORTO  
PARA VOCÊ MORAR BEM

**PRONTO  
PARA MORAR**

ATÉ R\$55 MIL DE DESCONTO,<sup>1</sup> ATÉ 100% DE  
FINANCIAMENTO,<sup>2</sup> SALDO CONGELADO<sup>3</sup> E UM ANO  
DE CONDOMÍNIO GRÁTIS.<sup>4</sup> VISITE O DECORADO NO LOCAL.



**CYRELA PLANO&PLANO**

SONHOS CONCRETOS

Seu imóvel está aqui

**2010 9990**

CENTRAL DE OPORTUNIDADES

Incorporação: Cyrela Suécia Empreendimentos Imobiliários Ltda. Vendas: Abreu Brasil Brokers - Creci: 2.639-J - 17ª Região. Novo Sttilo Home Club: Registro de Incorporação R.4-51.681, em 29/11/2010, no 1º Ofício de Notas e Registro de Imóveis de Parnamirim/RN, obras concluídas conforme Habite-se nº 173/2014, em 26/03/2014 (torres A, B, E e F), demais torres em construção. Imagens reais do local e imagens meramente ilustrativas com sugestão de decoração, não fazendo parte do Memorial Descritivo. Engenheiro responsável pelas obras inscrito no CREA sob o registro nº 2603945203. 1. DESCONTOS DE ATÉ R\$ 55 MIL REAIS! Referente à unidade 1402, com 69m<sup>2</sup>, Torre Romântico. Preço total da unidade: Valor parcelado: ato de R\$ 10.541,00, 03 parcelas mensais de R\$ 14.055,00, em 30/60/90 dias, valor a ser financiado com a instituição financeira Santander, R\$ 241.565,00. 2. Referente à Unidade 704, com 69m<sup>2</sup>, Torre Romântico. Preço total da unidade: R\$ 266.323,00. Valor parcelado: ato de R\$ 00,00; Parcela bônus de R\$ 36.323,00; A financiar R\$ 230.000,00. Valor de avaliação Banco Santander, R\$ 301.000,00, financiando até 80% = R\$ 240.800,00. Valores referentes à tabela de setembro de 2014. Sugestão de tabela. Saldo corrigido pelo INCC durante as obras e IGPM (FGV) mais 1% de juros a m após habite-se. Crédito sujeito à aprovação da instituição financeira. Preço válido enquanto durar o estoque. 3. SALDO CONGELADO: A parcela de financiamento não sofrerá correção monetária para contratos de financiamento assinados em até 60 dias com o banco Santander, contados a partir da data de assinatura da promessa de compra e venda junto à Cyrela Plano&Plano. Para ser contemplado com a promoção, o cliente deverá apresentar toda a documentação necessária para aprovação do crédito junto à instituição financeira de sua preferência e ter o crédito aprovado e o contrato assinado em 60 dias. Expirado o prazo de 60 dias, sem que haja a assinatura do contrato de financiamento, o saldo devedor do cliente será corrigido monetariamente (1% + IGPM) da data da assinatura da promessa de compra e venda até a efetiva assinatura do contrato de financiamento bancário. 4. A promoção "Compre e Ganhe - UM ANO DE CONDOMÍNIO GRÁTIS E A PROMOÇÃO COMPRE E GANHE PROJETO ARQUITETÔNICO E DESCONTOS COM PARCEIROS" será válida para o Novo Sttilo. A Promoção será realizada das 00h00min do dia 01/09/2014 até as 23h59min do dia 31/10/2014, podendo desta participar APENAS clientes que se enquadram nas condições promocionais e que adquirirem, no período da promoção, uma unidade habitacional no empreendimento acima descrito, sanadas todas as pendências documentais com a aprovação da análise de crédito e aprovação do crédito/Carta de Crédito pelo setor Financeiro/Jurídico da Instituição financeira responsável pelo financiamento bancário. Promoção válida enquanto durar o estoque. CONSULTE O REGULAMENTO PARA MAIORES INFORMAÇÕES. 5. Os parceiros a que se referem os descontos acima mencionados são aqueles único e exclusivamente previamente definidos em regulamento próprio, disponível na central de vendas no ato da compra. Os valores dos descontos estão determinados no regulamento próprio, podendo variar para cada parceiro. 6. O cliente optará entre dois projetos arquitetônicos. Impresso em OUTUBRO/2014.



# ELIANA LIMA

Com colaboração de Camila Pimentel, de Brasília

## VOCÊ SABIA...

Alguns sabem, já muitos outros, não. A ex-ministra Marina Silva (PSB), que perdeu a disputa para o segundo turno das eleições, é quem faz os maxi colares que usa em todos os eventos que participa. Uma artesã de mão cheia. E o brilho que ostenta em seus lábios são de um gloss caseiro que ela criou e produz, feito com açúcar e beterraba.



## LUXO

Quando se fala em pontos negativos do guarda-roupa de Marina Silva e do seu estilo muito simples de ser, o economista Eduardo Giannetti, que foi seu principal conselheiro durante a campanha para presidente da República, rebate. Durante jantar no restaurante Le Soleil do Ocean Palace Hotel, em Natal, ele afirmou que ela é uma das mulheres mais elegantes que conhece, tanto na forma de falar como de se vestir.



## SEM HIPOCRISIA

Deputado estadual reeleito por várias vezes para a Assembleia Legislativa do RN, José Dias (PSD) conseguiu mais uma vitória, dessa vez com 37.844 votos. O interessante é que na corrida para se reeleger, ele deixa muito claro para o marqueteiro: só não o faça sair abraçando o povo pelas comunidades. Não consegue comungar essa forma pelega de conquistar votos. Vem dando certo.

## UNIÃO FAMILIAR

Nas eleições do primeiro turno no RN, as expectativas eram se Sílvio Santos apareceria no programa eleitoral de Robinson Faria (PSD), pai do deputado federal Fábio Faria (PSD), para pedir votos que ajudassem ao sogro da filha Patrícia Abravanel a se eleger governador, e, de quebra, reafirmar a reeleição do genro FF. Mas, para decepção geral dos expectadores, o homem do baú não apareceu.

## MAAASSS

Sílvio Santos apareceu em foto, que foi amplamente exibida no programa eleitoral de Robinson e nas redes sociais. O Senhor Abravanel aparece feliz segurando o neto Pedro ao lado de Patrícia e Fábio e Robinson.



## RESULTADO

Foto que deve ter ajudado. Tanto que nas filas de votação, principalmente no interior do Estado e nas comunidades de periferia, muito se ouvia eleitor dizer: "Eu vou votar é em Robinson e Fábio, que agora são da família de Sílvio Santos".

## LAMENTO

É o sentimento de muitos eleitores, pela saída de Sandra Rosado (PSB) da Câmara dos Deputados. Não conseguiu se reeleger. Sandra é uma das parlamentares mais atuantes não apenas da bancada potiguar, mas também de todo o parlamento, principalmente no quesito de avanços para as mulheres.



## ESTRATÉGIA VIRTUAL

Em eleições passadas foi o Twitter, depois, o Facebook. Nestas eleições, o disseminador de votos foi o WhatsApp. Tanto para conquistar, quanto para derrubar. Um exemplo foi a forma silenciosa de protestar e anunciar o voto. Em todo o Brasil circulou no WA um pedido para que os eleitores usassem camisa amarela indicando que votariam em Aécio Neves (PSDB). Funcionou como uma mensagem de amor à pátria e contra o PT. Surtiu efeito em Brasília, ao ponto da presidente Dilma perder na capital federal.

## SINAL

E na Bahia, as pesquisas indicavam liderança de Paulo Souto (DEM) nas urnas. Mas, segundo a jornalista Cristiana Lobo, da GloboNews, petistas afirmavam que tinha outro resultado indicado pelo DataJaques, uma referência ao governador Jaques Wagner (PT). Pois não é que deu o DataJaques na cabeça, com a vitória de Rui Costa (PT) no primeiro turno?!

## ENTÃO

Quer saber o motivo? A Bahia tem a maior população agrária do país e, conseqüentemente, beneficiada com os programas sociais do PT. Simples, assim.

## PRODÍGIO

O fenômeno de votos na região do Seridó, no RN, responde por Cição Bandido, que foi candidato a deputado federal pelo PHS. Obteve 20.313 votos. Trata-se de Cícero Vale da Silva, 58, morador da cidade de Caicó, que começou a chamar a atenção pelo voto de protesto. Repercussão tal que chegou a sofrer ameaça de morte.



# SAÚDE MILITAR NA UTI

Com déficit de profissionais e obra de reforma inacabada, o Hospital da Polícia Militar ainda funciona graças ao apoio e determinação dos seus colaboradores. Policiais são os mais prejudicados, sem assistência psiquiátrica e com o risco de atendimento em outro hospital ao lado de bandido que combateu. E o HPM pode ser uma solução rápida para os sérios problemas de saúde pública que o Rio Grande do Norte enfrenta

**Por Juliana Manzano**

Fotos: João Neto, Francisco José de Oliveira e arquivo do Hospital da PM

**COM CAPACIDADE AMPLIADA PARA 130 leitos** e possibilidade de realização de cirurgias ortopédicas, o Hospital Central Coronel Pedro Germano, mais conhecido como Hospital da Polícia Militar, poderia contribuir para um melhor serviço de saúde pública oferecido pelo estado do Rio Grande do Norte e diminuir a fila de espera para pacientes de ortopedia no Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel. No entanto, não há a mínima previsão de quando o verbo utilizado no futuro do pretérito passará para o presente.

Iniciada em 2009, a obra de reforma e ampliação da unidade deveria ter sido concluída em dois anos, mas já se arrasta há cinco e segue sem previsão para o término. O serviço prevê a ampliação física em mais de cinco mil metros quadrados, que passará dos antigos 85 leitos para 130, sendo 10 para Unidade de Terapia Intensiva (UTI) Adulto, 10 para UTI Neonatal e 30 para maternidade, além de um novo Centro Cirúrgico com sete salas e capacitado para cirurgias de grande porte.

Orçada inicialmente em R\$ 4 milhões e aditivada em 25%, as obras chegaram ao patamar de 85% concluídas, mas paralisadas oficialmente pela Secretaria de Estado da Infraestrutura (SIN) sob a justificativa de aguardar o processo licitatório de climatização que não estava inserido no projeto. A área a ser climatizada com ar-condicionado central inclui UTI, novo centro cirúrgico e nutrição.



Diretor geral do Hospital, o coronel Kleber Cavalcanti conta que o imbróglio já dura quase um ano e cobra soluções. “Entre outubro e novembro do ano passado foram feitas duas licitações que deram desertas e ainda não houve solução por parte do governo para compra e instalação deste sistema de ar-condicionado central. Esse problema acarreta vários outros que impedem a continuidade da obra. A fachada do hospital, por exemplo, está inacabada porque para concluí-la é preciso desativar o centro cirúrgico antigo e sem o novo estar pronto, é impossível fazer isso”, explica, lembrando que a maternidade, que fica na parte antiga, foi fechada há dois anos por conta da obra.

Mesmo com estrutura menor, se comparado a outras unidades hospitalares do Estado, o Hospital da PM tem servido, desde outubro de 2012, como retaguarda para o Hospital Walfredo Gurgel, o maior hospital de referência no Estado que vive há anos sofrendo carga superior à sua capacidade de demanda. “Mesmo em meio às dificuldades da reforma, há dois anos nós estamos com uma enfermaria de 16 leitos exclusiva para os pacientes clínicos que são estabilizados no Walfredo e encaminhados para nossa unidade para ter um atendimento digno e acompanhamento da nossa equipe. Fizemos um esforço sobrecomum para dispor deste setor de retaguarda para urgência e



Coronel Kleber Cavalcanti, diretor geral do hospital

emergência e se já estivéssemos com tudo pronto, até cirurgia ortopédica estávamos fazendo. Se houver interesse por parte do próximo governante, este hospital pode dar uma boa resposta para a saúde do Estado em torno de seis meses”, afirma o médico.



Estrutura mostra a necessidade de reforma



# Mutirão

Sem condições de esperar o poder público executar sua obrigação, a equipe do hospital se uniu para minimizar um dos muitos problemas. No último dia 13 de setembro, realizou um mutirão para limpar e pintar toda a fachada da unidade, além da 'Cidade da Amamentação', complexo composto pelo Banco de Leite Humano, setor de vacinas e teste de triagem neonatal. De acordo com a direção, a ideia partiu de voluntariamente dos próprios colaboradores.

“Diante dessa iniciativa, nós demos total apoio e nos engajamos também. Conseguimos material de tinta, pinceis e trinchas através de doações. Foi um mutirão muito espontâneo e que foi um su-



Cansada de esperar ação do poder público, equipe do hospital se reuniu e realizou o mutirão

cesso, realmente. Os voluntários se empenharam bastante e alguns participaram mesmo tendo que trabalhar logo depois no Clássico Rei (jogo entre os maiores times do Estado, ABC x América), que aconteceria à tarde”, diz Kleber Cavalcanti.



# Luz no fim do túnel

Paralelo ao serviço de reforma e ampliação, a direção da unidade também pleiteou um projeto para a aquisição de equipamentos junto ao Ministério da Saúde, por intermédio do senador Paulo Davim (PV). Com sucesso no pregão concluso neste mês de setembro, o valor total da licitação ficou em R\$ 7.072.613,55, recursos estes já assegurados. As próximas fases são para contrato e aquisição dos materiais em prazo que varia entre 60 e 90 dias.

A verba é suficiente para equipar todo o hospital com aparelhos para cirurgia videolaparoscópica, de ultrassom, econcardiografia, endoscopia digestiva alta e baixa, além de tomógrafo, raio-X e equipamentos de menor porte, como respiradores. Com isso, a unidade ficará capacitada para a realização de grandes cirurgias. O recebimento dos recursos, no entanto, que deveria ser apenas motivo de alegria para todos os que fazem a unidade, também causa preocupação. Afinal, sem a conclusão da reforma, alguns equipamentos podem ficar sem instalação e causar prejuízos aos mesmos.

“Todos eles são equipamentos caros, que precisam ser instalados para que possam atender à população e não se estraguem. Mas a nossa maior preocupação é em relação aos equipamentos do centro cirúrgico e o tomógrafo. Sobre os demais, vamos instalando os que pudermos. Os da UTI Neonatal, por exemplo, poderão ser instalados, uma vez que este setor está funcionando normalmente”, explica o diretor-geral do hospital.



Além da ampliação e reforma, o hospital aguarda por novos equipamentos

## Falta de pessoal

Outro grave problema enfrentado pela unidade – que atende militares, dependentes e civis por meio do Sistema Único de Saúde (SUS) – é a falta de pessoal para compor o quadro de profissionais do Hospital Cel. Pedro Germano, formado por corpo misto de civis e militares. Segundo dados da direção, o déficit de profissionais apenas do corpo de saúde militar ultrapassa os 50%. O número mínimo de militares do corpo de saúde deveria ser de 180, mas apenas 60 atuam na unidade. O último concurso foi realizado pela Polícia Militar em 2001 e, desde então, cerca de 30% dos oficiais de saúde foi para a reserva.

De acordo com o Kleber Cavalcanti, 30% do quadro é composto exclusivamente por militares e os outros 70% são de civis. No caso dos civis, o concurso mais recente que destinou profissionais para a unidade foi o realizado pela Secretaria de Estado da Saúde Pública (Sesap) em 2010. “Estamos solicitando um novo concurso há muito tempo, mas o Estado vem alegando que está acima do limite prudencial da Lei de Responsabilidade Fiscal”.



## Risco iminente

Se um novo processo seletivo não for realizado em tempo hábil, mesmo que a reforma seja concluída, há probabilidade de fechamento de alguns setores. A UTI Adulto, por exemplo, já está sem funcionar desde 1º de abril por falta de pessoal, uma vez que o corpo clínico – todo formado por civis – foi transferido para o Hospital Walfredo Gurgel. A maternidade só poderá ser reaberta se a equipe médica for recomposta porque o quadro não conta mais com pediatra e obstetra. “Quando fechamos para a reforma, tínhamos cinco. Com as aposentadorias, só temos dois. Se não tivermos uma recomposição do nosso quadro urgente, em três anos as dificuldades serão bem maiores”, alerta o diretor.

O tenente Eider Lima, odontólogo que compõe o quadro de saúde do Hospital da PM, diz que o sentimento dos profissionais que trabalham na unidade é de temor pelo fechamento. “Não ocorre concurso, o quadro de pessoal está se dizimando cada vez mais com a grande quantidade de aposentadorias. O cenário é lamentável. Fecha UTI, fecha a maternidade, não se consegue concluir uma reforma, então, a consequência lógica é o fechamento do hospital. Daqui a pouco, a turma do meu concurso [2001] também vai começar a se aposentar e algo terá que ser feito”, preocupa-se.

Para o dentista, a falta de pessoal é o maior problema. “Falta gente para trabalhar e vai agravar muito mais quando chegarem esses equipamentos e aumentar a quantidade de leitos. Muita gente foi para reserva e as vagas não foram preenchidas. A carência de profissionais é muito grande. No meu setor, estou sozinho com outro colega para atender a demanda de prótese de militares, dependentes e SUS”, atenta o tenente, que hoje já deveria ser major. A promoção emperra na burocracia e na justificativa de falta de recursos.

## Policiais desassistidos

A assistência ao policial militar também é outra realidade que vem sendo agravada por falta de recomposição do quadro de médicos especialistas. A área de saúde mental, por exemplo, pode ser considerada inexistente. “Na psiquiatria, muito importante para qualquer policial militar, temos apenas um médico, que está de licença médica e sem previsão de retorno. Já o quadro de psicólogo foi criado em 2009 através de lei estadual e até agora não foi preenchido”, ressalta Kleber Cavalcanti.

## Policiais em perigo

Ainda relacionado à assistência ao policial militar, há outro problema. Estes profissionais da segurança, que deveriam ser atendidos prioritariamente naquela unidade militar, acabam recebendo atendimento no Walfredo Gurgel, ao lado dos próprios bandidos que ele combate na rua. A situação, além de oferecer riscos ao próprio policial e aos demais pacientes, ainda obriga a retirada de policiais da rua para fazer a escolta e segurança do militar enfermo no hospital.

“Já ouvimos até a história de que a ideia é fazer plano de saúde para militares e fechar este hospital. Imagine só se o governo atrasa o plano de saúde, um militar é baleado e precisa de atendimento? Se é costume atrasar salário e 13º, porque não atrasa plano de saúde? Além disso, qual o plano de saúde que vai querer receber policial, que hoje em dia é mesmo que um guerrilheiro? Vai acabar o sossego do hospital. Se o Hospital da PM funcionasse como deveria, com UTI, poderia receber casos de urgência e emergência e estes profissionais iriam para lá”, pondera o tenente Eider Lima.

A assessoria de comunicação da Secretaria Estadual de Saúde (Sesap) diz que a participação da pasta é apenas como colaboradora da gestão da unidade, alegando que por obedecer a regime militar, é de responsabilidade da Secretaria de Segurança Pública (Sesed). Ainda segundo a assessoria, embora não haja previsão de concurso público para a Saúde, a atual gestão da Sesap deixará concluído o edital para a realização de processo seletivo para o próximo governador. Informa ainda que, nos últimos 18 meses, 2.350 servidores foram nomeados pelo Governo do Estado e, destes, alguns foram remanejados para o HPM.



O hospital foi construído com mão-de-obra militar, mas hoje esse público enfrenta dificuldades para o atendimento completo

## Para policiais e dependentes

Construído com mão-de-obra militar, o Hospital da Polícia Militar foi inaugurado no dia 11 de agosto de 1963 pelo Cel. Pedro Germano, no Governo Aluísio Alves, sob o comando do Cel. PM Luciano Veras. Com o objetivo de oferecer assistência médica a todos os policiais militares e seus dependentes, a unidade recebeu, após o falecimento, o nome do seu primeiro diretor.

Também voltado para a área de ensino, o hospital funciona desde a sua fundação com residência acadêmica de Medicina para estudantes que fazem concurso para habilitação de estágio na unidade durante o curso. A residência em Clínica Médica é oferecida no local há sete anos e, em Pediatria, há quatro,

sendo ambas reconhecidas pelo Ministério da Educação (MEC). “Esta é uma característica que herdamos desde os nossos fundadores, como o saudoso Leide Moraes, que foi nosso tenente-coronel médico, e o coronel Pedro Germano, que foi o primeiro diretor. A tradição de ensino vem desde o início e mantemos até hoje”, pontua Cel. Kleber Cavalcanti.

Por ser militar, o hospital pertence à Secretaria de Segurança Pública, mas também recebe investimentos por parte da Secretaria de Saúde. A “divisão” de responsabilidades, em alguns casos, atrapalha o funcionamento. “Talvez fosse melhor que a Sesap assumisse totalmente a gestão do hospital”, sugere Eider Lima.



# Propostas de candidatos ao governo

Faltando menos de três meses para o fim da atual gestão estadual, questionamos os dois candidatos ao governo mais bem avaliados nas pesquisas realizadas pelos principais institutos, sobre projetos para o HPM. Mesma pergunta feita aos candidatos Henrique Alves (PMDB) e

Robinson Faria (PSD): “Caso seja eleito, quais as providências que o senhor pretende tomar para que o Hospital da Polícia volte a funcionar plenamente, atendendo aos pacientes com presteza e, ainda, servindo como importante retaguarda para outros hospitais públicos?”

## Henrique Alves:

“O planejamento acerca da rede de saúde no Estado precisa incluir o Hospital da Polícia Militar. A nossa proposta é o fortalecimento da sua estrutura e atendimento. Iremos concluir a reforma e priorizar o atendimento dos policiais militares naquela unidade”.



Wellington Rocha

Cedida



## Robinson Faria:

“A reestruturação do Hospital Coronel Pedro Germano terá apoio do Governo Federal e iremos garantir a contrapartida estadual para que o hospital continue atendendo bem a população. Paralelo a isso, iremos conhecer a atual situação dos profissionais de saúde que atuam na unidade e convocar médicos, enfermeiros, nutricionistas e todo o corpo profissional para garantir atendimento completo na unidade para os policiais e familiares”.



# MAGO DAS FESTAS

Referência em Brasília quando o assunto é casamento, o cerimonialista César Serra fala sobre regras de celebrações mais íntimas e de grandes cerimônias em palácios europeus. Espirituoso, já foi um dos entrevistados de Jô Soares, onde contou histórias hilárias que vão de noivos bêbados à noiva em que ele teve que ficar por debaixo do vestido para consertar ingrata surpresa

**Por Hilneth Correia**

Fotos: Francisco Oliveira e Arquivo

**FESTAS E CERIMONIAIS ESTÃO** inseridos em uma nova linguagem. A vida social mudou. Nos últimos anos, os grandes clubes chegaram ao fim, o dinheiro trocou de mão, ao passo que surgiu um Brasil pela ascensão da diversidade de negócios. O glamour das festas à moda antiga, as recepções e os banquetes com as tradicionais famílias ficaram na lembrança dos que tiveram o privilégio de viver tal mágica época.

Com o passar do tempo, as boates substituíram os clubes da cidade, tomaram conta da vida social e hoje poucos colunistas sociais conseguem cobrir as festas glamorosas como antes. Nesse contexto, os casamentos tornaram-se os grandes eventos. Afinal, fazer uma festa para cerca de 800 a 1.200 convidados passou a ser um pesadelo com convites disputados. A partir disso, surgiu a “indústria do casamento”, com cerimonialistas que providenciam cada detalhe.

Em Brasília, no Distrito Federal, há um nome referência no assunto: César Serra. Cearense e franzino, agigantou-se na nova morada que escolheu há 30 anos: a capital do poder. Cada evento que assina vira um coro de aplausos por profissionais que passaram a seguir seus mandamentos. César faz jus à máxima “filho de peixe, peixinho é”. Herdou a tradição do seu pai, chefe do cerimonial da presidência do Banco do Nordeste. Fez curso no Itamaraty, firmou sociedade com um amigo e nunca mais voltou para Fortaleza. Só a passeio. Na época, aos 24 anos, a capital federal ainda tinha o glamour das festas oficiais, das embaixadas, dos tapetes vermelhos e black-tie (item abolido pelo presidente mineiro Itamar Franco).

O ponto máximo do cearense foi no governo de Fernando Collor, onde atuou na recepção ao casal real britânico príncipe Charles e Diana, a princesa de Gales. Esse tempo acabou e com a chegada da era PT as celebrações passaram a ser mais despojadas, com o ex-presidente Lula recebendo convidados para churrascos e peladas na Granja do Torto.



O luxo dos casamentos em palácios europeus



César trabalhou no cerimonial da visita da família real ao Brasil, durante a gestão do ex-presidente Collor



A organização de uma festa perfeita segue padrões de qualidade

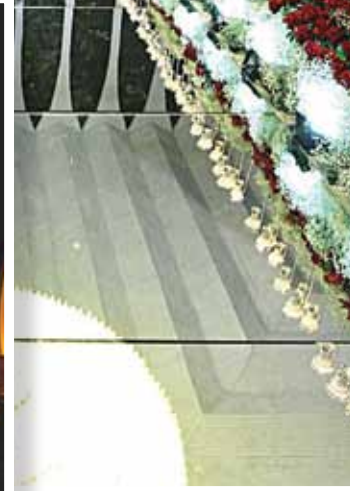


## Leque de experiência

Após 18 anos na área, César já tinha aprendido muito e enfrente carreira-solo. Brasília começou a importar itens para grandes eventos, mas hoje é uma cidade com famílias e habitantes fixos que vivem a sua primeira transição nos negócios de pai para filho. Atualmente é uma cidade referência, exporta serviços e César é parte disso, já que promove o evento “Luxo de Festa”, há 24 anos,

com mais de 150 expositores, duas vezes por ano, em Brasília e Fortaleza.

A realidade da indústria do casamento mudou um pouco com relação à quantidade e locais inusitados. Sobre a pergunta “casamento está fora de moda?”, ele respondeu: “O casamento é a base familiar e nunca sairá de moda. O que acontece é que as prioridades são outras, mulheres na faixa entre 25 e



40 anos têm o casamento como a terceira coisa mais importante na vida, não mais a primeira. As rédeas da celebração são dos noivos e o número de convidados é deles, para seus amigos. Por isso mesmo a opção de hoje por casamentos celebrados em castelos na Europa, em praias paradisíacas, com poucos convidados e muito luxo”, afirma.

Segundo o profissional, o número ideal para uma festa de casamento varia de 150 a 300 convidados, para se ter uma festa confortável e chique, porém, depende dos noivos e dos objetivos a serem al-

cançados. Recentemente, ele produziu um casamento de sonhos num castelo em Portugal, onde os noivos e convidados ficaram em castelos vizinhos ao da cerimônia. Eram apenas 150 convidados, e em Brasília seria para 1.200. A noiva chegou à igreja em carruagem puxada por cavalos lusitanos. Outra festa, em New York, em um dos salões da recepção tinham esculturas de gelo servindo champanhe. Fica a pergunta: “e os convidados têm todas as despesas pagas pelos noivos?” Não, geralmente eles recebem a hospedagem para três dias de evento, mas varia.



César Serra



## O que não fazer

Na lista de gafes e de comportamentos que devem ser evitados, a regra é clara. César citou algumas situações incômodas que não deveriam existir. Tem de tudo: pessoas que acham que devem ser convidadas para tudo e forçam por meio de alguém; não responder ao RSVP (por este sistema é controlado o número de convidados e elaborada uma lista que fica na recepção da festa). Um convite pessoal ou senhor e senhora, ao confirmar, o convidado se sente inibido em dar nome de mais uma pessoa. Os convites devem ser entregues em mãos (nada de motoboy), a não ser em grande quantidade, ter ajuda de secretárias.





César foi entrevistado por Jô Soares, na Rede Globo

## Novas festas

Não é só de casamento que vive a indústria de festas. O nome já diz e César tem uma cabeça pensante, criativa. As festas de 15 anos estão crescendo muito, as infantis com cenários podem ser quase do tamanho de um casamento. Hoje a gastronomia virou item importante, alquimia dentro de uma festa, inclusive com a presença de chefes de cozinha.

Outras vedetes nos casamentos são os lustres de cristal e os castiçais, que imprimem charme ao ambiente. Mas é importante ter bom gosto na hora de usar. Recentemente, o cerimonialista foi entrevistado por Jô Soares, no Programa do Jô, e deu show. Além de assinar as festas poderosas de Brasília, ele também se dedica a palestras e workshops pelo Brasil afora. Expectativa da realização de um workshop dele em Natal, em breve, para falar sobre a perfeita organização de eventos.

O famoso e espirituoso cerimonialista afirma que é apaixonado pelo que faz e que nunca pensou em parar. Suas festas são perfeitas. Encerra com um conselho para quem quer seguir no ramo: “Tem que ter personalidade e identidade”.

## Não à indicação de presentes

César considera de mal gosto o que chama de “vale empada”, que é a dupla de cartõezinhos indicando loja de presentes e senha por convite. O traje? A anfitriã não pode ofuscar os convidados e ser a “bola de Natal que mais brilha na árvore”. Filas de cumprimentos só para eventos oficiais e com cumprimentos breves. Os “pioelhos de festas” viraram “profissionais de coquetéis”.

As melhores festas não são as grandes, mas as intimistas, com os anfitriões recebendo em casa. É o diferencial. César cita a potiguar Maria da Graça Ferreira de Souza de Viveiros como uma das maiores anfitriãs do Brasil. São poucas como ela, que fez o casamento das filhas usando a própria louça. Também grandes anfitriãs de Brasília, ele cita Ana Maria Gontijo, Viviane Piquet, Cleucy Oliveira, Valéria Leão Bittar, Cláudia Salomão, Mônica Oliveira e Moema Leão, que considera um marco.



# Fortaleza de histórias

Ao contrário do que muitos imaginam, a Fortaleza dos Reis Magos não foi construída sobre areia. Essa e outras curiosidades foram descobertas durante o trabalho de restauração e escavação da fortificação, que foi a mais estratégica de toda a costa brasileira. No Palácio dos Bandeirantes, sede do Governo de São Paulo, está a obra do pintor holandês Gillis Peeters que, no século XVII, idealizou o forte em meio a um mar revolto

**Por Juliana Manzano**

Fotos: Onésimo Santos, Canindé Soares e Arquivo/Iphan-RN



**O FORTE DOS REIS MAGOS**, palco de resistência na fundação da capital do Rio Grande do Norte, deixou de ser responsabilidade da Fundação José Augusto, do governo estadual, para ser administrado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), desde o ano passado. Edificação mais antiga da cidade, a fortaleza está prestes a iniciar uma nova fase, com o início de uma grande obra de restauração, prevista para durar 18 meses, que possibilitará a realização de diferentes atividades para atrair não apenas turistas, brasileiros e estrangeiros, mas também o potiguar. Ou seja, gente da terra.

Durante muito tempo, o Forte dos Reis Magos foi a única construção da cidade, por isso funcionou como a primeira sede do governo e moradia do governador. Não existia outro prédio que oferecesse segurança. Quando os holandeses tomaram a fortaleza, em 1630, também se abrigaram no local e onde o então governador holandês, Maurício de Nassau, convalesceu-se de uma doença que se acredita tenha sido dengue.

Considerando toda a importância histórica do espaço, o Iphan no Estado tem seguido todos os preceitos legais e metodológicos exigidos para uma obra de restauração deste porte. De acordo com o superintendente do órgão, Onésimo Santos, o primeiro passo foi a realização de um estudo histórico, por meio de documentos, arquivos portugueses, do Exército, da Biblioteca Nacional e do próprio Iphan. Trabalho de pesquisa feito pelo historiador especialista em fortificações Adler Romero Fonseca de Castro, do Iphan no Rio de Janeiro. Os subsídios históricos servem para embasar o projeto de restauro. “Se são encontradas evidências de que tal sala tinha um determinado uso, por exemplo, podemos decidir se, após a restauração, esta sala volta ou não a ter a mesma função”, explica Onésimo.

Após o estudo histórico, entrou em cena a pesquisa arqueológica, para esclarecer dúvidas ainda insistentes que permeiam a pesquisa histórica. Etapa desenvolvida pela Universidade Federal do Pernambuco (UFPE) e Arqueolog Pesquisas. Foram escavadas todas as dependências do Forte dos Reis Magos e algumas suspeitadas levantadas durante a pesquisa histórica comprovadas, como a existência de uma saída de emergência, fechada, provavelmente, no século XIX.



Turistas visitam o forte construído sobre arrecifes

## Mistério desvendado

“Também descobrimos que o Forte inteiro foi construído sobre os arrecifes, algo que não se tinha certeza, pois quando olhamos pensamos que parte dele está sobre areia. No entanto, 70 centímetros abaixo desta linha de areia estão os arrecifes. Essa descoberta só foi possível graças à pesquisa arqueológica”, revela Onésimo Santos.

Outra característica marcante descoberta aponta que as primeiras pedras colocadas na estrutura não são interligadas com argamassa, para evitar a destruição pela água do mar. “Foi colocada uma pedra sobre a outra, muito bem encaixadas, mas que não tem argamassa. A técnica foi muito engenhosa e produziu uma estrutura ‘seca’ até onde tinha água. A partir de onde não tinha mais água, a argamassa começou a ser colocada”, explica o superintendente, informando que a história não trazia relatos sobre isso.

A peça mais antiga da fortaleza, um cravo ou um prego grande, é mais um achado arqueológico. “Acreditamos que esta foi a primeira peça da construção, pois estes cravos de ferro costumavam ser colocados para nivelar as linhas e devem ter esquecido de retirá-lo. Esta peça terá um lugar de destaque na exposição que vamos fazer”, diz.

Ao contrário do que se imaginava, não foram encontrados indícios de que existam pedras portuguesas no monumento. Para comprovar, o geólogo e professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) Marcos Nascimento recolheu amostras e evidenciou que são os mesmos arrecifes. Ou seja, as pedras utilizadas na construção são locais. As escavações foram concluídas, o material está sendo analisado em Pernambuco, e voltará pronto para exposição, conforme previsto no contrato firmado após homologação da licitação.

# Gigante

Onésimo Santos considera a construção do Forte dos Reis Magos como heroica. “Construir uma estrutura como esta no início do século XVII com mão de obra parca e em um lugar que era praticamente como ilha, porque não havia acesso até lá, é algo heroico, realmente. A construção era portuguesa, mas o ‘grosso’ da mão de obra era de índios tupis”.

Após as etapas das pesquisas histórica e arqueológica, segue para conclusão o projeto completo de restauração para, então, ser lançada a licitação. Paralelamente, o Instituto Brasileiro de Museus (Ibram) está elaborando um projeto “expográfico” (que compreende o desenho do espaço onde a mostra será realizada). “O mais importante a ser destacado é a história do próprio Forte, não é como um museu que exibe peças de outros lugares. O que vamos exibir é o próprio Forte dos Reis Magos, com suas paredes e sua história. O roteiro que queremos produzir irá mostrar ao visitante como era cada espaço, aqui tinha porta, aqui acontecia isso ou aquilo. O próprio forte será a vitrine”, explica Onésimo.

A obra de restauração está prevista para ser iniciada ainda neste primeiro semestre e execução estimada para 18 meses. O minucioso projeto de restauração absorveu gastos de R\$ 230 mil, mas o valor para a obra de restauro ainda não está fechado. Porém, R\$ 8,5 milhões já estão assegurados para toda a atividade de restauração, o que significa deixá-lo pronto para receber visitação, tanto na questão da obra estrutural quanto da expográfica.

A restauração inclui desde o início da passarela, até banheiros, reforço de estrutura, substituição da cobertura, expografia, criação de roteiros e painéis. “Seguiremos todas as normas de segurança, mas o Forte ficará aberto durante a obra. Algumas partes serão interditadas, mas queremos que a visitação à obra seja um atrativo”, afirma Onésimo, acrescentando que 90% da cobertura estão comprometidas.



Onésimo Santos considera a construção do forte histórica



Registros da escavação da fortaleza

# Programação atrativa

Desde que o Iphan/RN assumiu a administração do Forte, em dezembro do ano passado, o controle de visitas tem registrado uma média de 12,6 mil visitantes/mês, sendo a grande maioria – cerca de 90% – de turistas de outros estados. Para Onésimo Santos, os números são considerados bons, uma vez que divulga a capital do Estado e gera mais emprego e renda.

A intenção do órgão, no entanto, é agregar o turista local aos números registrados. “Vamos continuar incentivando a vinda do turista de fora porque é muito bom para nossa cidade, mas queremos somar os visitantes locais a estas visitas. Queremos desenvolver atividades que façam com que os potiguares sintam que o Forte os pertence, que o monumento é deles. Este é um fator fundamental até para garantir a preservação porque quem ama, quem conhece, ajuda a cuidar”.



# Café, anoitecer e resgate

As atividades comuns, como a expografia, serão realizadas, mas outras mais atrativas ao público local devem ser implantadas. “Queremos criar visitação noturna com roteiros mais intimistas ao entardecer, temos a possibilidade de realizar apresentações culturais e, sobretudo, já está aprovado no projeto, a construção de um café em que podemos colocar até mesas na parte externa do Forte”, adianta.

Sobre a polêmica em torno da realização de casamentos e formaturas, Onésimo Santos explica que o monumento foi, durante muitos anos, a única construção da cidade, então, todos os tipos de cerimônia aconteciam lá, inclusive casamentos – civil e religioso – e formaturas. “Não estamos inventando atividades, lá sempre teve capela. Então, casamentos, missas, formaturas aconteciam lá. É um tipo de resgate. Festas, em princípio, não podem acontecer por falta de condições sanitárias e de segurança, mas cerimônias, sim”, afirma. Lançamentos de livros e documentários também podem ser incluídos na programação.

São atividades que podem gerar receita e, assim, contribuir para a preservação do monumento histórico. De acordo com o Princípio da Economia da Cultura, o Forte, como um bem cultural, não precisa gerar lucro. Por ano, o orçamento nacional do Iphan destina R\$ 507 mil para contratos, excluindo água, telefone e internet sem fio. Os valores arrecadados com a visitação são depositados na conta do Instituto para amortizar um pouco esta ‘dívida’. “A missão do Iphan é preservar o patrimônio, não gerar lucro. Estamos elaborando um plano de gestão do Forte e os eventos serão cobrados, mas claro que, por exemplo, se existir alguém que queira casar lá, mas que não tem condições de pagar tal taxa, não vamos estabelecer isso como critério. O nosso ideal é que quem quer casar no Forte, case. Quem puder pagar, pague. Quem não puder, que case do mesmo jeito”, exemplifica.

# Histórias e estórias

O Forte dos Reis Magos é a mais importante construção de Natal e prova disso é o tombamento em nível nacional. Hoje é tido como um monumento e não mais um forte, uma vez que os canhões estão fechados e não efetuam disparos. Porém, enquanto foi fortificação, era a mais estratégica de toda a costa brasileira, conforme relato feito pelos próprios portugueses, que citavam a arquitetura e a localização como ideais e estratégicas.

O Forte dos Reis Magos foi o marco inicial da cidade de Natal — fundada em 25 de Dezembro de 1599 — e recebeu esse nome em função da data de início da sua construção, 6 de janeiro de 1598, dia dos Reis Magos pelo calendário católico. Em formato de estrela, a fortaleza foi construída pelos colonizadores portugueses.

Em 1633, com bastante engenhosidade, os holandeses tomaram a fortaleza por terra. “Eles perceberam um defeito que os portugueses também perceberam, mas esperavam que ninguém observasse, calcularam direitinho e colocaram os canhões. O Forte não foi tomado por mar porque isso não era possível, era muito seguro. Mas por terra havia o acidente natural causado pelas dunas”, conta Onésimo.

Anos mais tarde, os portugueses conseguiram retomar a cidade e o forte. Quando os holandeses lá estavam, a capital era Pernambuco, então, a guerra se intensificou por lá e eles foram reforçar, abandonando o forte. “Os portugueses se apropriaram e o encontraram em estado de miséria, já que nos últimos cinco anos os holandeses estiveram em guerra e não realizaram reparos”, relata.



1



2



3

1. Foto externa com farol aparecendo 2. Foto posterior a 1943, pois mostra o telhado descoberto sem as madeiras que foram retiradas pelo Exército durante a Segunda Guerra 3. Provavelmente a foto mais antiga do forte - era preta e branca e foi colorizada por um aquarelista.

## Madeira retirada do telhado para a 2ª Guerra

Em 1909 foi oficialmente desafetado e deixou de ser forte. Mesmo assim, em 1916 ainda se instalaram alguns canhões, prevendo-se uma eventual invasão alemã durante a Primeira Guerra Mundial. Não aconteceu. Mas, a Segunda Guerra Mundial foi terrível para o Forte dos Reis Magos. “Em 1943, o Exército construiu uns barracões ali na área da praia do Forte e não achou lugar melhor para buscar madeira. Então, tirou do telhado do Forte, deixando apenas as telhas”, discorre.

Em 1949 foi tombado como Patrimônio Cultural

do Brasil, pelo Iphan. Época em que estava em estado deplorável. Ainda existia um farol que, no início dos anos 1950, foi desmontado porque estava se construindo o Farol de Mãe Luiza. Entre 1952 e 1964, realizou-se um grande processo de restauração. Terminada a obra, a administração foi passada para a Fundação José Augusto (FJA), porque o Iphan não tinha representação em Natal nesse período, e assim permaneceu até 2013, quando passou a ser dirigido pelo Iphan/RN. Antes, o governo do Estado promoveu outra grande reforma, em 2005.



# Desmistificando

Em se tratando de história e lendas que incluem o Forte dos Reis Magos, Onésimo aproveita para esclarecer uma delas. “Não há nenhuma comprovação histórica de que o Forte foi uma casa de tortura como querem alguns. O Forte foi um forte. Havia uma vida militar com prisão para soldados indisciplinados, mas uma prisão comum como a que há no quartel de hoje em dia para aplicar punições aos militares. A prisão para civis no século 19 era no atual Centro de Turismo”.



O pintor holandês Gillis Peeters retratou no quadro a tomada do forte pelos holandeses

## Imaginário holandês

O Nordeste do Brasil foi uma das primeiras regiões das Américas a serem pintadas por artistas europeus no século XVI. Entre 1637 a 1650, o pintor holandês Gillis Peeters idealizou o forte então tomado pelos holandeses, em uma operação audaciosa e engenhosa, por terra. No imaginário do artista, de acordo com relatos que chegavam da conquista, a fortaleza ficava em meio a um mar revolto. Diferente do que é hoje. Será que naquele tempo o mar era titânico tal? A fortificação fica entre o Rio Potengi e a Praia do Forte, lugar onde arrecifes formam piscinas naturais.

# EDUCAÇÃO SUÍÇA EM NATAL

A Escola Doméstica de Natal completou 100 anos em setembro último. Fundada em 1911 por um rico poeta e político que foi buscar na Suíça um modelo educacional europeu de fundamentação laica, já que na época predominava o cunho religioso, adaptou-a ao contexto rural do Rio Grande do Norte, com base no cientificismo e apoio nos conhecimentos da psicologia e da sociologia

**Por Thiago Cavalcanti**

Fotos: Arquivos da escola e divulgação



**COMEÇO DO SÉCULO XX**, o pequeno arraial chamado Natal, com conotações portuguesas, resquícios escravocratas e elite provinciana, emergia dia após dia, recebendo famílias que vinham do interior, ou de outros estados, comerciantes enriquecendo e aumentando suas proles. Dessa elite fazia parte o advogado, poeta e escritor Henrique Castriciano, irmão da poetisa Auta de Souza. Como bom fidalgo, passava temporadas pela Europa. Numa das viagens, conheceu na Suíça algumas instituições de ensino voltadas para as mulheres, conhecidas como Ecoles Ménagères, com o intuito de fortalecer o núcleo familiar por meio do ensino doméstico para meninas e moças.

De volta à capital potiguar, com ideias inovadoras e polêmicas, pede ajuda à família Albuquerque Maranhão, poder máximo na época. Mandava na cidade, digamos assim. A sociedade machista considerava que uma instituição com essa ideologia seria afronta à moral e aos bons costumes, que as mulheres iriam desvirtuar-se. Com a ajuda do então governador Alberto Albuquerque Maranhão, conseguiu fundar a Liga de Ensino do Rio Grande do Norte, em 23 de julho de 1911, instituição sem fins lucrativos. Passaram-se três anos e, no dia 1º de setembro de 1914, nasceu a Escola Doméstica de Natal. Como intitolou a ex-aluna Eulália Duarte Barros no livro que escreveu: “Uma escola suíça nos trópicos”.



## AS DIRETORAS

As primeiras diretoras foram as pedagogas romenas Hé-lène Bondoc e Jeanne Negulesco, formadas na École Ménagère do Cantão Suíço de Fribourg. Permaneceram na função por mais de três anos. Depois veio a norte-americana Leora James (1917-1922), ex-diretora de uma escola da Virgínia, EUA. Reformulou o currículo, estabeleceu rotinas acadêmicas e alto padrão disciplinar. Após, por curto período, ficou no cargo a alemã Allexandra von Schimnielpfeig. Em 1923 assume Edwigs Schüler, que nasceu no Brasil e foi educada na Alemanha, país de origem de seus pais. Ficou no cargo por um ano. Em 1924, a nova diretora respondia por Isabel Baird, educadora irlandesa que morreu antes de completar um ano como diretora. De 1925 a 1926 o comando ficou por conta da francesa Julia Serive, que morava no RN. Foi a última diretora estrangeira da ED.

Em 1927 assumiu a primeira brasileira, e potiguar: Maria Emiliana Silva. Que permaneceu no cargo por três anos. Desde então, é dirigida por mulher norte-rio-grandense. Meses antes da inauguração, as professoras estrangeiras foram hospedadas nas casas de Dr. Meira e Sá e do advogado Manoel Dantas, para aprendizado da língua e adaptação do meio. A criação da ED



Mlle. Hélène Bondoc  
Primeira diretora da Escola Doméstica (1914).



Miss Leora James  
diretora de 1919 a 1922.



Julie Serive  
diretora em 1926.



Maria Emiliana Silva  
diretora de 1927 a 1930.



Catarina de Brito Guerra (D. Santa)  
diretora de 1930 a 1935.



Alix Pessoa Ramalho  
diretora de 1933 a 1944.



Amélia Bezerra Filha (Melitinha)  
diretora de abril a novembro de 1944.



Professora Nilda Pessoa Ramalho  
diretora de 1945 a 2000.

foi um impacto grande na sociedade local, nos hábitos e costumes, na alimentação, nas lides educacionais e, principalmente, na vida familiar. Porém, há um fato que tem tudo para ser vinculado à valorização feminina nas terras de Poti, ocasionado pela implantação da escola no estado: a cidadania política. Detalhe: Em 1927, as mulheres do Rio Grande do Norte passaram a ter direito a votar, cinco anos antes dos outros estados do País.



Professora Margarida Cabral  
diretora em 2001.



Prof. mestra Angela Maria Guerra Fonseca  
diretora do Complexo de Ensino Nilda Ramalho - 2011.

No período de 1930 a 1935, ficou no cargo a intelectual Santa Guerra, que participou de estágio em várias escolas europeias de ensino doméstico. A professora Alix Ramalho Pessoa dirigiu a instituição entre 1935 e 1944. Ao lado de Santa Guerra, participou de ensino doméstico em várias escolas europeias. No ano de 1944 assume Amélia Bezerra Filha, formada em Filosofia. Ficou menos de um ano no cargo. Em março de 1945 assume a sua mais famosa, rigorosa e querida diretora: Noilde Ramalho, professora de Educação Física da Escola, convidada pelo então presidente da Liga de Ensino, Varela Santiago. Em sua gestão, idealizou e fundou o Complexo Educacional Henrique Castriciano, no ano de 1987. Permaneceu até a sua morte, em dezembro de 2010. Foram 65 anos de dedicação à Instituição.

Coube à Margarida Cabral Morgantini, secretária-geral da ED por 50 anos, assumir a direção, em janeiro de 2011, onde ficou julho do mesmo ano, mês em que veio a falecer. Ângela Guerra é a diretora atualmente. Natalense formada em Pedagogia pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e mestre em Educação pela PUC-RJ, é neta de Felipe Guerra, ex-presidente da Liga de Ensino. Assumiu a vice-presidência da Liga após a morte do seu pai, Otto Guerra, que ocupava o cargo. Sobrinha de Santa Guerra, sucedeu Margarida Morgantiini em julho de 2011.



A primeira sede da Escola Doméstica no bairro da Ribeira, idealizada pelo advogado Henrique Castriciano

## O INÍCIO

O primeiro prédio onde funcionou a Escola Doméstica foi na Praça Augusto Severo, no então bairro nobre da cidade: Ribeira, que concentrava o comércio chique e de famílias aristocratas. Foi o ponto de partida para a instituição que visava o trabalho voltado somente para mulheres, onde a atividade doméstica deveria ser ressaltada. Os saberes transmitidos às alunas sinalizavam para o aprendizado do referencial teórico associado ao prático, com conhecimento baseado nos afazeres corriqueiros de uma dona de casa. Dessa forma, a mulher aprenderia a fazer o gerenciamento prudente do lar e o balanço mensal de seus gastos, além da atividade doméstica e do desempenho no lar. No currículo escolar, os princípios eram higienistas e positivistas. A preocupação especial era formar mulheres com

fortes valores morais da época, em um ambiente de cooperativismo e respeito às regras de etiqueta.

A idade fixada para a matrícula das alunas era de 15 anos. No primeiro ano foram matriculadas nove alunas. O programa de estudo era composto por cozinha, cozinha prática, curso teórico de alimentação, leiteria, animais domésticos (espécie bovina), avicultura, apicultura, economia, lavagem e conserto de roupa, contabilidade, rouparia, botânica e jardinagem, puericultura.

A notícia sobre a instituição se espalhou por todo o Brasil. Famílias abonadas começaram a enviar suas filhas para a Escola Doméstica. O método aplicado chamou a atenção de homens ricos, que viam no colégio uma instituição poderosa na preparação de suas filhas para bons casamentos.

# MUDANÇA DE HÁBITO

Os estudos eram praticados com as vivências e realidades das alunas, com a inserção também do estudo da música e desenho. Um dos pontos ressaltados foi a valorização dos legumes da terra. As diretoras suíças ensinaram as alunas a criarem hortas, de onde saíam verduras e legumes para as mesas das internas. De início estranharam bastante, pois não estavam habituadas a saladas. A partir daí a nova concepção de mesa foi adotada, mudando o perfil da alimentação nordestina do começo do século.

Separado do edifício principal, dentro da área da escola, edificou-se um elegante e confortável pavilhão para a prática de medicina do lar e puericultura. Quem ministrava as aulas era o médico Manoel

Varella Santiago, homem devotado pela saúde das crianças. No pavilhão ficavam crianças carentes, sob os cuidados das alunas.

Outra característica da escola é o respeito à crença de cada aluna, a contar que Henrique Castriciano encontrou na Suíça fundamentação laica, o que era inovador em relação às instituições tradicionais de ensino na época, predominantemente, de cunho religioso. Os pais que matriculavam suas filhas recebiam um questionário para responderem itens relacionados às herdeiras e sua educação. Uma das questões era sobre o credo da família. Conforme fosse a resposta, ela poderia frequentar a aula de catecismo ou sair da instituição acompanhada por membro da diretoria e assistir sua doutrina.



Aula de puericultura



Aula de leiteria, quando aprendia-se a fazer nata e queijo



Aulas de corte e costura



Aula de educação física comum



A nova Escola Doméstica, fincada na Av. Hermes da Fonseca em 1954



Cartilha entregue às alunas quando matriculadas

## NOVA CASA

Durante um jantar no salão nobre da Escola Doméstica, o senhor Ulisses de Medeiros e o deputado José Arnald comentaram a existência de um grande terreno situado no bairro do Tirol, que pertencia ao Esquadrão de Cavalaria. A então diretora Noilde Ramalho vislumbrou uma nova sede para a escola. Fez a proposta a Varela Santiago, sob a justificativa de que o prédio onde funcionava já não comportava o número de alunas, muitas vagas estavam na lista de espera, e famílias de todo Brasil queriam matricular suas filhas.

No dia 10 de dezembro de 1946, pelo decreto-lei Nº651, o interventor Ubaldo Bezerra de Melo doava uma parte do terreno na Avenida Hermes da Fonseca, Nº 789, para a construção da nova sede. A outra parte do terreno foi doada, posteriormente, pelo então governador José Augusto Varela.

Em 1952, diplomou-se a última turma da escola do antigo prédio, tendo como paraninfo o médico Onofre Lopes. A instituição fecha as portas, encerrando um ciclo de 38 anos no bairro da Ribeira.

A escola do Tirol fica pronta, em um prédio majestoso, situado em 18 hectares de verde e dunas. As salas são generosas, claras, recebendo a brisa que vem do mar. No dia 1º de março de 1954, com 129 alunas, a Escola Doméstica de Natal é inaugurada. Começa uma nova era na Instituição, referencial para as moças que queriam casar. As famílias sabiam que era garantia de uma jovem educada e boa esposa.

Sob o comando de Noilde Ramalho, a escola acompanhou algumas transformações no âmbito da educação, social e cultural, mas nunca deixou seus ideais. O modelo permanece até hoje, mas adequado às transformações sociais que a vida moderna exigiu.

## A FARDA

A famosa farda branca que é um dos símbolos da Escola Doméstica, usada pelas alunas desde o primeiro dia em que a Instituição abriu suas portas. O uniforme foi pensado como forma de passar paz, tranquilidade, dignidade. Henrique Castriciano não queria que as estudantes usassem o fardamento clássico escolar, que era sério, formal e sisudo.

“Henrique bateu-se contra o fardamento, o uniforme escolar, enfeitadinho e vistoso. Decidiu-se pelo avental ou traje externo todo branco, com linha simples de botões, meias, sapatos gorros brancos. Houve resistência, mas a Escola Doméstica, quando passeava com suas alunas ou comparecia às festividades, causava impressão nova, uma graça visual distinta, movimentada e sugestiva, tão diversa dos indu-

mentos ordinários, escuros e convencionais. A farda da Escola Doméstica, por não ser tipicamente farda, é a mais original e atraente. Graças a Deus, tem sido mantida”. Palavras do saudoso escritor e historiador Luís da Câmara Cascudo, reproduzidas no livro de Eulália Duarte Barros.

De tão devotada pelas alunas, a farda já virou até fantasia de carnaval. Na década de 70, quando a folia de momo imperava nas ruas da cidade, chamava a atenção um rapaz fardado de aluna da Escola Doméstica. Virou atração em todos os jornais da cidade. Dona Noilde ficou uma fera, investigou todas as alunas para saber quem tinha emprestado a farda para o rapaz brincar o carnaval. Nunca conseguiu descobrir.



O primeiro uniforme das alunas ED



A farda tradicional, à esquerda e, a outra, usada pelas alunas da 3ª série do ensino médio





A escritora Eulália Duarte Barros escreveu livros sobre a escola e dá palestras sobre a instituição pelo país



Márcia Marinho, presidente da associação das Ex-alunas da Escola Doméstica

## SEGUNDA CASA

Na sociedade brasileira existem muitas ex-alunas que tiraram todas as lições da Escola Doméstica para a vida. Em Natal, são profissionais liberais, donas de casa, empresárias, juízas, médicas.

Eulália Barros, em entrevista à nossa equipe, orgulha-se: “Eu sou ex-aluna da Escola Doméstica e, como toda ex-aluna, ligada de modo filial a essa casa, onde aprendi que a mulher é o esteio e o alicerce de uma família. Aqui aprendi que existem diferenças biológicas entre homem e mulher, mas não existem dominações, nem posses. Desses ensinamentos de Dona Noilde e toda sua equipe, com destaque para a saudosa professora Margarida Cabral Morgantini, que era a porta aberta da ternura para as ex-alunas”.

Continua: “Pensar na ED é sentir a emoção à flor da pele! É vestir o uniforme branco imaginário e reviver os bons momentos passados nos corredores, jardins e nas salas de aula, onde tive o privilégio de receber uma educação para a vida, sólida, estrutural, que fiz questão de dar continuidade através dos meus filhos, filha, netas e neto”.

À frente da Associação das Ex-alunas desde 2010, Márcia Guimarães Marinho também fala com saudade da ED. “Tenho como principal missão engrandecer e manter acesa a chama do amor à Escola Doméstica de Natal e à memória da nossa eterna diretora, Dona Noilde Pessoa Raimalho, respeitando o magnífico legado que nos deixou. Como ex-aluna, sinto-me especial, na célebre frase de Dona Noilde em relação às suas filhas de coração: “A ex-aluna é nossa maior riqueza””.



Imagem aérea da centenária escola



Por Alice Lima  
de Taormina

# *Veramente bella*

Cidade da região da Sicília, Taormina é um convite irrecusável para turistas: praias, construções históricas e até um vulcão à beira de ruas que parecem labirintos





**TAORMINA É UM CONVITE** aos olhos. Ao longe, é possível ver a cidade, que sobe em uma arquitetura sinuosa, construída em terreno montanhoso. E é graças à forma curiosa que por todos os lados as paisagens são arrebatadoras. Com apenas 13 km<sup>2</sup> de área e cerca de dez mil habitantes, o lugar que está na região da Sicília, ao sul da Itália, tem um ar de magia e aconchego.

Para citar algumas das atrações do ambiente encantador, basta dizer que os visitantes irão encontrar história, praias, comércio, bons restaurantes e gelaterias, além da experiência de visitar o Etna, vulcão que mais entra em atividade na Europa. É possível conhecer tudo em apenas um ou dois dias, uma vez que os lugares são muito próximos e com caminhos floridos. Diferente de outras cidades da Sicília – e talvez por ser a mais visitada da região –, o povo de Taormina sabe tratar bem os turistas, então é fácil encontrar sempre alguém sorridente que dará as informações em um “italiano vero”.



As ruas que mais parecem labirintos



O centro de Taormina, onde se concentram lojas e restaurantes



A bióloga Renata Campos ficou encantada com a paisagem da cidade

Não é fácil encontrar pessoas que falem inglês, mas usando de doses de boa-vontade e mímica, para quem não fala italiano, é possível se comunicar sem maiores problemas. As ruas extremamente estreitas enlouquecem motoristas, os quais recorrem constantemente às buzinas e aos gritos para conseguir passar. É comum ver alguém que desce do carro para fazer as vezes de guarda-de-trânsito e tentar organizar o pequeno caos em meio às ladeiras. Há também

bondinhos para facilitar as subidas e descidas. As pousadas e hotéis são caseiros e aconchegantes. Erguidos em áreas pequenas, é preciso aproveitar todos os espaços e isso quer dizer quartos reduzidos, vários andares e escadas, em um estilo que parece que tudo foi improvisado. E é esse o charme da coisa!

No verão europeu, Taormina é bastante procurada por turistas de países vizinhos. Não há muitos brasileiros, mas como em todos os lugares do mundo,

sempre existem algumas pessoas que saem do Brasil para explorar o mundo. A bióloga mineira Renata Campos, que tem o blog de turismo “Revivendo Viagens”, saiu do roteiro italiano mais tradicional para os conterrâneos e desbravou a Sicília. “Foram exatamente as belas vistas de Taormina o que achei mais interessante. As praias são bonitas, o centrinho da cidade é uma graça, mas a vista do Etna e do Mediterrâneo, numa paisagem só, é imbatível”, lembrou.



Visões da praia de Esola Bella



## MAR DE PEDRAS

As águas das praias são claras e mornas, realmente convidativas. As barracas são estruturadas, mas a maioria sempre leva o “kit-praia”, com canga, bebidas e comidas. As praias são de pedra, mas nas escadarias de acesso sempre há os sapatos adequados à venda. A Isola Bella é uma pequena ilha no Mar Jônico. Como ela fica a uma curta distância da costa, é possível, durante a maré baixa, seguir caminhando por uma pequena trilha até a ilha, que hoje é uma reserva natural.



## NÃO DEIXE DE PROVAR

A culinária é excelente com as tradicionais pastas italianas, mas os destaques estão nos “detalhes gastronômicos”. Não deixe de provar os canollis, que são doces típicos da região. Parecem uns canudinhos de massa crocante recheados com creme de ricota e pistache. Uma cereja e uma raspinha de laranja em cima

dão o toque final. Também não esqueçam de descobrir o sabor do famoso vinho de amêndoas (vino alla mandorla). Os gelatos italianos (sorvetes) são deliciosos e existem várias boas opções no centro. Nas praias, o sucesso são as granitas, bebidas à base de frutas e gelo, servidas em diversas barraquinhas.

## DE VOLTA AO PASSADO

São as ruínas do Teatro Greco o monumento mais impactante de Taormina, construído em meados do século III Antes de Cristo. É lá que se tem a vista perfeita do mar, vulcão, casas e natureza ao redor. A estrutura ainda serve de cenário para concertos, óperas e balé. Mesmo no verão, não há filas nem apertos. Cada um curte a sua vista tranquilamente. Para chegar lá, o caminho é a rua do centro, onde estão os ótimos restaurantes, gelaterias, artesanatos e as vendas de frutas frescas da região pelas mãos dos próprios produtores.



O misterioso vulcão Etna visto do museu greco



Entre ruínas, o teatro conserva formas e materiais originais

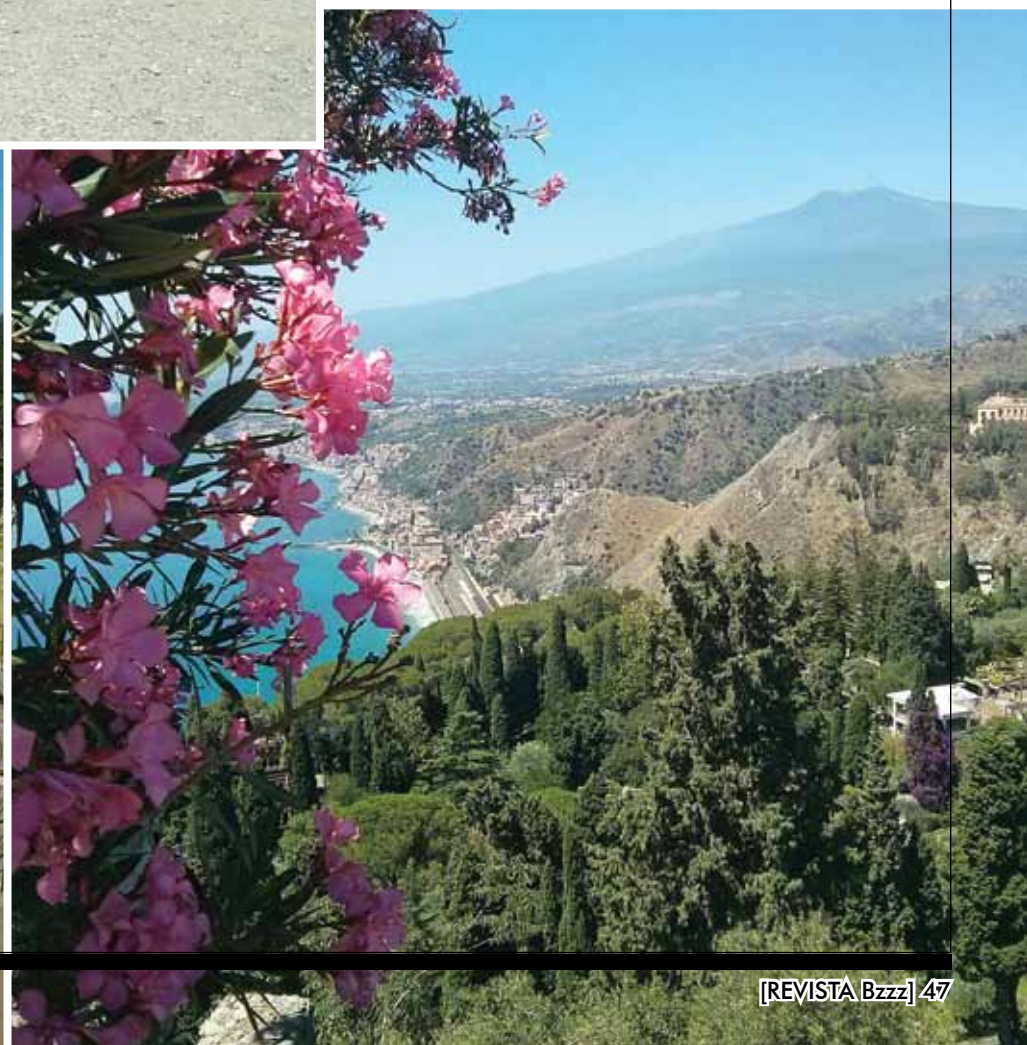


No centro do teatro, cenário é palco de concertos e balés



## O IMPONENTE VULCÃO ETNA

Ao chegar à cidade e perguntar pelo vulcão, alguém o apontará e ele facilmente será visto. Está em todos os lugares, é a paisagem onipresente. Tem 3.800 metros e surge em contraste com o mar para surpreender. Vez por outra, o vulcão entra em atividade, mas a principal atração não chega a assustar. Muito pelo contrário. Todos querem chegar mais perto. Os turistas podem escolher passeios monitorados que levam ao cume do vulcão, ou optar pelo ponto da Praça IX de Abril ou da cidade de Castemolla, para encontrar o ângulo mais fotogênico da obra da natureza. Há degustação de vinhos com uvas locais bem aos pés do Etna.



# MANUALMENTE *belo*

Produzido em diferentes tipologias, o artesanato encanta turistas e potiguares e transforma a vida de mulheres que deixam de tratá-lo como um hobby para transformá-lo em negócio, alguns com o diferencial da sofisticação

**Por Juliana Manzano**  
Fotos: Sueli Nomizo





**TRÊS MULHERES BATALHADORAS, COM** histórias de vida bem diferentes e uma característica em comum: a arte. Delza Medeiros, Delma Freire e Oscarina Braga usam a paixão e o dom usar as mãos como principais ferramentas para suprir as necessidades financeiras e, principalmente, emocionais. O hobby que virou negócio é hoje, para duas delas, a principal fonte de renda da família.

Com refino e delicadeza singulares, o artesanato potiguar produzido em suas diferentes tipologias encanta a turistas brasileiros e estrangeiros pelo mundo afora. Recentemente, peças produzidas pelas rendeiras da comunidade de Alcaçuz, situada no município de Nísia Floresta, foram utilizadas na novela global 'Flor do Caribe', que teve cenas gravadas no Rio Grande do Norte e foi exibida para centenas de países.

Uma das rendeiras responsáveis pela confecção dessas peças feitas por meio da renda de bilro é Delma Freire. Ela, que aprendeu a fazer as primeiras peças aos oito anos de idade, conta o orgulho e a satisfação que

sentiu, ao lado de outras mulheres da comunidade, ao ver o trabalho delas exibido em uma produção nacional. "A gente ficava doidinha, mostrando a renda que a gente tinha feito, a cortina que as meninas fizeram. Até brinco eu fiz", lembra, animada.

No período que antecedeu a novela, segundo Delma, uma equipe foi à comunidade de Alcaçuz para ver material produzido e encomendar as peças. O trabalho representou um bom retorno financeiro e aumentou as vendas para turistas. "Nós trabalhamos dia e noite, sem parar. Cada uma fazia uma peça. Eles [equipe da novela] compraram vestidos, toalhas, cortinas, estolas, almofadas, colchas. Foi bom demais. Consegui juntar um dinheirinho e, graças a Deus, fiz meu alpendre, que era meu sonho", conta a rendeira, lembrando outra participação que teve no programa também global 'Mais Você', de Ana Maria Braga. "Ela [a apresentadora] não veio, mas mandou o Louro José. Também foi ótimo. Logo depois disso tivemos muitos turistas, mas logo fracassou novamente", lamenta, porém.



Ao lado de outras rendeiras, Delma Freire produziu peças para a novela Flor do Caribe



## SEM DIVULGAÇÃO, HOLOFOTES SE VÃO

A distância da capital e a falta de divulgação são relacionadas entre as principais dificuldades enfrentadas pelas rendeiras de Alcaçuz para a comercialização dos produtos. Durante muito tempo, Delma Freire, por exemplo, conseguiu sustentar a família com os recursos obtidos através da sua renda de bilro. Hoje, no entanto, ela tem que trabalhar 'fora' e a renda voltou a ser hobby. "Nós sempre vivemos disso porque antes era só a gente que fazia esse tipo de renda, então vinha muito turista aqui. Agora tem renda em tudo que é canto e tá [sic] mais fraco. Por isso tive que começar a trabalhar fora, fazendo faxina, para manter a casa. Mas, se Deus quiser, vou conseguir minha aposentadoria, deixar de trabalhar fora e voltar a fazer minhas rendinhas porque é isso que gosto de fazer", diz, ressaltando que a desvalorização do trabalho do artesão potiguar ainda é considerável, uma vez que muitos lojistas compram peças em capitais como Fortaleza, no Ceará, quando deveriam buscar, primeiro, o trabalho local.



Oscarina Braga produz vestidos de casamento de renda Renascença

## VESTIDO DE CASAMENTO

Oscarina Braga é um conhecido nome quando se trata de renda Renascença. Assim como Delma, ela começou a fazer suas primeiras peças ainda criança, aos sete anos de idade. O dom passou de uma geração para outra e ela, juntamente com suas quatro irmãs, aprendeu a desenvolver um trabalho de qualidade impecável. De simples panos para bandeja até vestidos de noiva já passaram pelas talentosas mãos de Oscarina.

Na infância, ela morava em um sítio no município de Poção, em Pernambuco. "Nós éramos bem pobres, não tínhamos dinheiro para comprar material para fazer esse trabalho e fazíamos em sacos de feijão", lembra. As irmãs, segundo ela, ainda vivem exclusivamente do artesanato, mas tiveram que voltar para o interior. "Eu trouxe as quatro [irmãs] para cá, mas duas já voltaram porque o custo de vida aqui é alto para viver só de renascença. Mas ainda trabalho com elas dividindo os trabalhos, principalmente as peças maiores, que são as mais trabalhosas. O vestido de noiva da minha filha, por exemplo, foi todo de renda renascença e feito por todas nós. Trabalhamos nele durante dois meses", conta Oscarina, que já morou em São Paulo, onde teve emprego de outra atividade. "Mas nunca deixei a renda de lado. Até hoje, para onde vou, levo a almofada do lado".



Sobre o melhor período de vendas, a rendeira diz é das feiras que ela retira a maior clientela. “As feiras Brasil Mostra Brasil e a Fiart são nossas grandes vitrines. Na Fiart, por exemplo, já cheguei a distribuir 500 cartões. Destes, cerca de 100 ligam, vêm aqui olhar, se interessam e chegam a comprar alguma peça. Como já sou conhecida no meio, muitas pessoas também já costumam indicar. Para 2015 pretendo começar a dar cursos porque as pessoas me pedem muito”, planeja.

Diferentemente de Delma e Oscarina, o trabalho com o artesanato para Delza Medeiros veio apenas após a aposentadoria, no ano de 1995. Mas, a paixão e admiração pela arte começaram bem antes. “Eu morava em Florianópolis (SC) e conheci uma loja que só trabalhava com papel reciclado. Eu achava aquilo lindíssimo, mas não sabia como fazer. Então, quando vim morar em Natal, fiz um curso bem básico de reciclagem e comecei a desenvolver. Passei quatro meses na minha banheira, treinando para fazer um papel melhor. Hoje, graças a Deus, eu tenho um papel de primeiríssima qualidade, que encanta a quem eu mostro. Mas nunca pensei que teria uma empresa de fazer papel. Isso tudo começou como uma curiosidade, virou paixão e hoje é minha vida”, relata Delza.

Com o papel, a artesã produz embalagens, caixas personalizadas, convites, cartões, pastas, entre

outros vários tipos de embalagens. No início, Delza trabalhava especificamente com reciclados, mas hoje, com o aumento da demanda, ela também já utiliza papel industrializado. “Trabalho com todas as doces de Natal e minha demanda de trabalho atualmente é enorme. Então, passei a mesclar utilizando também o papel que compro pronto. Mas ainda produzo o meu reciclado em alguns casos. Meu trabalho é muito personalizado e chego a passar até quatro horas com um só cliente, desde que ele saia satisfeito. Minha empresa se chama Sonho de Papel e meu objetivo é justamente realizar os sonhos”, pontua.

Sobre o faturamento com o artesanato, Delza Medeiros afirma não saber números precisos, mas, o que começou como uma ‘brincadeira’ agora é sua principal fonte de renda. “Apesar de ser aposentada, hoje vivo do artesanato. Faturamento em média de R\$ 8 mil a R\$ 10 mil por mês, mas não sei quanto gasto com material. Sei apenas o que entra, mas não tenho números de quanto gasto para saber qual meu lucro. Não imaginava que fosse tomar essa proporção porque na verdade comecei querendo brincar de reciclar papel”.

E é com o mesmo leve espírito de brincadeira que ela sorri ao falar de suas participações em eventos. “Adoro participar de feiras. Vou para mostrar meu trabalho, mas não apenas pensando em conquistar clientes e comercializar, mas, principalmente, estar em um ponto de cultura e me divertir também”.





## TRANSFORMANDO EM NEGÓCIO

O artesanato ainda é uma importante atividade econômica no Rio Grande do Norte e prova disso é que o estado possui atualmente cerca de seis mil artesãos. Todavia, desses, apenas 120 são cadastrados como Microempreendedor Individual (MEI) pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Rio Grande do Norte (Sebrae/RN), sendo inclusas nestes números algumas cooperativas que reúnem mais de 200 artesãos.

O desafio do Sebrae/RN é viabilizar o artesanato para consolidá-lo como um produto que agregue valor financeiro e transforme a vida das pessoas. De acordo com a gerente da Unidade de Comércio e Serviços do órgão, Sandra Martins, poucos artesãos ainda pensam o artesanato como negócio. “Estamos correndo atrás de identificar artesãos para modificar o modo de pensar deles e ajudá-los a se tornarem empreendedores. Temos um exemplo aqui em Natal do grupo Potiart,



Delza Medeiros transforma papel reciclado nas mais variadas peças

que se reúne no Parque das Dunas no segundo final de semana de cada mês, com apoio do Sebrae, e está dando certo. Nós fazemos nossas intervenções, mas prezamos para que as características culturais sejam mantidas. Trabalhamos para que eles tenham maior visibilidade no mercado”, explica.



O artesanato, ressalta Sandra Martins, contribui muito para o gênero feminino, uma vez que a maior parcela desses profissionais é composta por mulheres e é responsável por promover a independência financeira a elas. Sobre a aceitação do artesanato refinado pelos clientes, diz que é preciso que eles aproveitem as oportunidades. “Costumo dizer a elas que quando o produto tem qualidade, é feito com carinho e atende ao objetivo do consumidor, nada é caro, a aceitação é boa e eles têm boa comercialização, mas nem todos estão preparados para esse mundo de negócio. Ainda falta um pouco de visão empreendedora e é neste sentido que o Sebrae atua também. Não trabalhamos o artesanato como lazer, hobby ou terapia, mas como uma profissão”, diz a gerente. Anualmente, o Sebrae/RN promove um prêmio chamado Top 100, que destaca os 100 melhores artesanatos do Brasil e em que o RN esteve presente nas quatro edições já realizadas.

Além de apoiar a intervenção por meio de consultoria, capacitação e preparar para o mercado, o Sebrae/RN também promove encontros de negócios com lojistas e participação em feiras. “Quando vamos para uma feira, renovamos a palestra de como se comportar numa feira, como produzir seu cartão de visita, a apresentação deles, padronizamos roupas, aventais. A gente profissionaliza o negócio passando estratégias de mercado para eles porque reconhecemos a importância social e econômica do artesanato. A Fiart, por exemplo, é uma grande vitrine para o artesão aparecer. É considerada uma excelente feira porque temos uma participação de turistas muito forte, principalmente estrangeiros e paulistas, que são os maiores frequentadores da Fiart”, destaca Sandra Martins.

## PARCERIA

Oscarina Braga recebeu a intervenção do Sebrae em relação a mercado e diz perceber diferença desde que começou a receber apoio do órgão. “Desde que comecei a receber apoio do Sebrae, do Governo do Estado e da Prefeitura do Natal para a participação em feiras e em cursos, passei a ficar mais conhecida e isso com certeza contribuiu para que minha arte virasse mais negócio que hobby”.

Delza Medeiros já tinha nome conhecido no mercado quando entrou no programa de Artesanato do Sebrae, há cerca de três anos. Mesmo assim, considera o trabalho do órgão como fundamental para contribuir com o seu negócio. “Participo de alguns cursos e o Sebrae me ajuda muito como vitrine, pois eles incentivam meu trabalho, expõem e me indicam muitas vezes. Para mim, é um parceiro muito importante”.

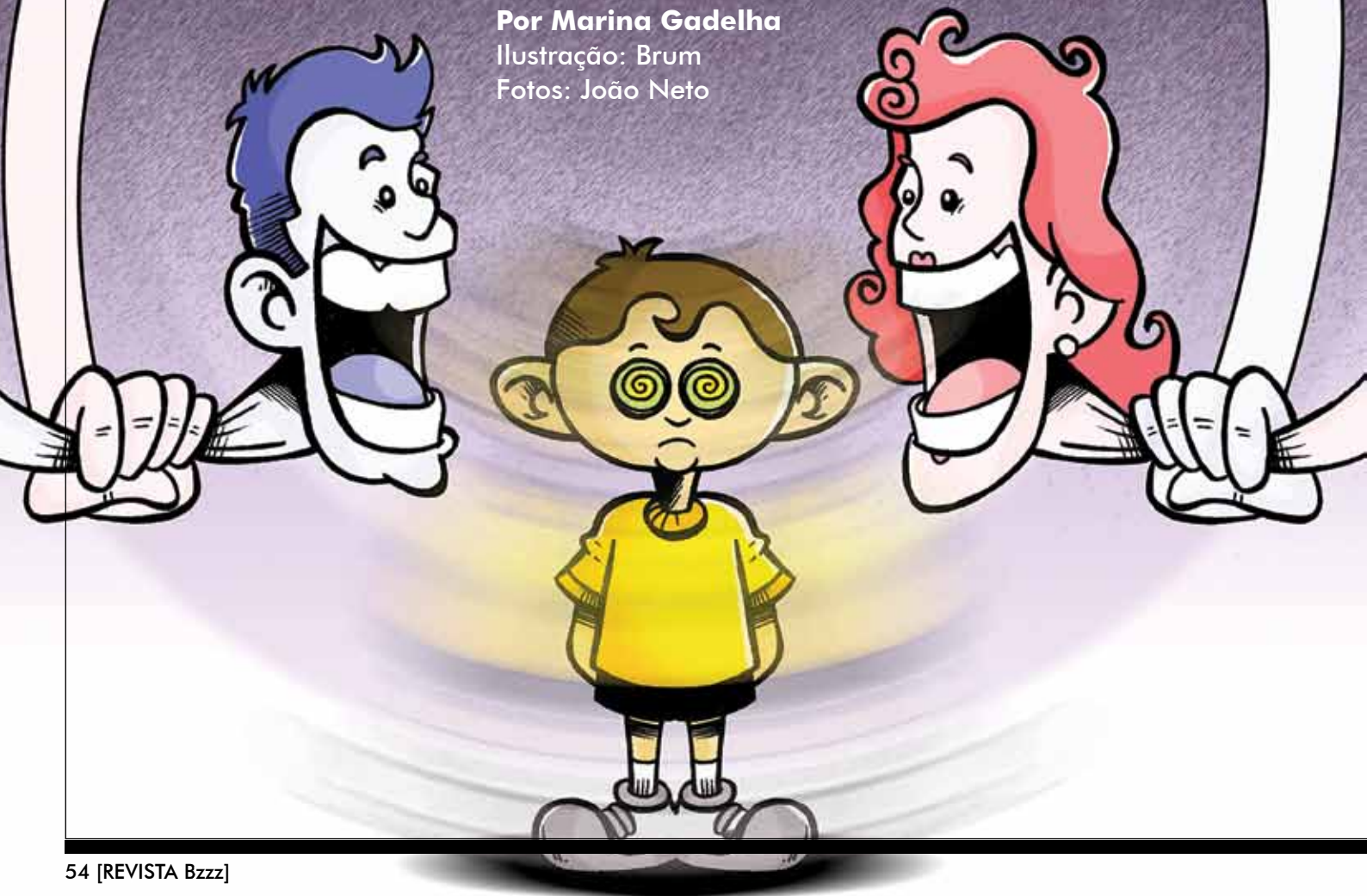
# Laços desteitos

Alienação parental destrói relação de pais e filhos e causa danos psicológicos nas crianças que são usadas como instrumentos de vingança

Por Marina Gadelha

Ilustração: Brum

Fotos: João Neto



“**COM O POUCO DINHEIRO** que seu pai nos dá, não posso comprar isso”. “Sua mãe não veio à apresentação da escola porque não gosta mais de você”. Esses são exemplos de comentários considerados normais e até inofensivos após o divórcio, mas que podem desencadear uma série de ações propositais de quem possui a guarda do filho com vista em denegrir a imagem do outro genitor junto à criança. Muitos podem não saber, mas essa prática comum, chamada de alienação parental, tem punição prevista em lei para o pai ou a mãe que se utiliza do filho para atingir o outro e, de alguma forma, dificultar o convívio familiar. O mais grave desse problema, contudo, é o impacto psicológico provocado na criança que fica em meio a um campo de batalha e se vê forçada a defender um lado, mesmo que sua vontade seja viver em paz com ambas as partes.

A alienação parental não é feita apenas entre mãe e pai, mas também pode atingir avós, tios, ou outros membros da família impedidos pelo detentor da guarda de participar da vida da criança. No entanto, vale salientar que nem tudo caracteriza essa infração, conforme explica a advogada e psicóloga carioca Alexandra Ullmann, referência nacional no assunto. “Hoje em dia, qualquer ato passa a ser visto como de alienação parental. Uma atitude isolada não caracteriza o problema, e sim um conjunto de acontecimentos”, afirma. Ou seja, o alienador, como é chamado o infrator, lança mão de diversos artifícios para fazer com que a criança ou o adolescente repudie o parente, seja por

meio de comentários negativos ou mesmo omitindo informações importantes da vida do filho para prejudicar a manutenção de vínculos.

Por exemplo, o alienador deixa de avisar ao outro genitor que haverá um compromisso na escola da criança e mente para esta, dizendo que o pai ou a mãe não compareceu porque não quis. Ao receber ligações, o responsável também impede o contato telefônico, o que tende a se estender para as visitas pessoais. “Dessa forma, o filho vai acabar achando que o familiar é ruim porque não dá dinheiro, não gosta dele, ou pela ausência em momentos fundamentais”, detalha Alexandra. A situação é ainda mais grave quando o cuidador, por pura vingança, denuncia falsamente o ex-companheiro de abuso sexual contra o menor, o que acarreta em consequências dolorosas para todos os envolvidos.



A advogada e psicóloga Alexandra Ullmann alerta que nem todo conflito pode ser considerado alienação parental

# Convivência interrompida

Esse é o caso de José da Silva\*, pai de três filhos, que após 20 anos de casamento separou-se da mulher e hoje em dia enfrenta uma batalha na justiça para ter contato com a filha mais nova, atualmente com 10 anos. Em 2009, a ex-esposa o acusou de abuso sexual contra a menina sem qualquer prova contundente e, com essa justificativa, começou a impedir que ele se aproximasse da criança. “Isso aconteceu coincidentemente quando minha filha mais velha, à época com 16 anos, resolveu morar comigo. Como forma de retaliação, minha ex-companheira passou a me privar do contato com a mais nova”, relata José.

A partir daí, tudo ficou mais difícil: o pai não conseguia falar com a filha por telefone, era impedido de visitá-la, e descobriu que até na escola a mãe expôs o suposto abuso e quis proibir o seu acesso à criança. Além disso, ela incentivava os filhos a deixarem de chamar o genitor de “pai” para usar esse tratamento com seu novo companheiro, o que criou uma confusão na cabeça da pequena. “Minha ex-mulher adotou um posicionamento hostil e buscava transmitir esse comportamento aos nossos filhos. A situação ficou insustentável e, em 2011, resolvi entrar na justiça com uma ação de alienação parental”, detalha.





Quando o processo já estava em tramitação, a mãe da menina mudou-se para o interior de Pernambuco e a levou consigo, sem qualquer aviso ao pai. A partir daí, o convívio parental ficou mais difícil, mas ele não desistiu e viajou para lá em busca de reencontrar a caçula. Desde então, o genitor tenta manter o vínculo com a criança e tenta visitá-la, mas enfrenta dificuldades por causa da distância, das barreiras impostas pela ex-esposa e por sofrer ameaças dos familiares dela. Atualmente, faz três anos que o processo de alienação parental – que deveria ter medida de urgência – tramita na justiça e ainda não foi finalizado. “O tempo da criança não conta como o do adulto. Para minha filha, com certeza faz uma eternidade que não a visito, pois nos vimos pela última vez em maio deste ano. Já tentei encontrá-la novamente porque tenho autorização judicial, mas me impedem de

sair com ela”, lamenta o pai.

Diante dessa situação, José espera que a justiça possa ver com maior clareza o que a lei da alienação parental diz explicitamente em seu texto. Afinal, a lei 12.318, em vigor desde 2010, elenca entre as formas de alienação o impedimento do exercício de autoridade parental e do contato da criança ou adolescente com o pai ou a mãe, além da apresentação de falsa denúncia e da mudança de domicílio para local distante, sem justificativa, para dificultar a convivência com a família do genitor. “Tenho uma formação ética que zela pelo bem-estar da criança, por isso vou lutar até a última instância para ter o direito de exercer a paternidade e comprovar que essa acusação de abuso é absurda e mentirosa”, declara o alienado.

\*Nome fictício para não interferir no processo judicial, que corre em segredo de justiça



# Afastamento prejudicial

A alienação parental pode ter diversos níveis, numa escala que chega até falsas acusações de abuso psicológico, físico e de maus tratos, sendo mais grave o abuso sexual. De acordo com a advogada Alexandra Ullmann, não existe uma estatística formal porque os processos desse tipo correm em segredo de justiça, mas estima-se que no Rio de Janeiro, por exemplo, sete em cada dez acusações de abuso não são verdadeiras. Mesmo injustiçados, os parentes “criminosos” são imediatamente afastados da criança sem que haja qualquer tipo de investigação anterior para conferir se o fato realmente ocorreu. Assim, muitos pais permanecem sete, oito, e até nove anos impedidos de conviver com os filhos em virtude de falsas denúncias, o que torna mais difícil a reconstrução dos laços familiares.

“Como o juiz tende a proteger a criança, na dúvida, ele vai acreditar na pessoa que denuncia o abuso. Porém, os advogados de todo o Brasil lutam para que o judiciário avalie com cautela as acusações unilaterais, principalmente no curso de um processo de divórcio, e entenda que o afastamento nem sempre é uma medida de proteção ao menor”, defende Alexandra. A advogada sugere que, em vez de afastar de imediato, o magistrado decida por visitas acompanhadas para proteger tanto a criança quanto o genitor.

A mesma opinião é compartilhada por Maurício Filho, advogado e presidente da Comissão de Direito de Família da Ordem dos Advogados do Brasil no Rio Grande do Norte (OAB-RN). Segundo o profissional, as falsas denúncias normalmente são posteriores à separação do casal, enquanto no período de união nunca houve problemas semelhantes. Esse é o primeiro sinal de que, provavelmente, o caso consiste em alienação parental. Quando há denúncias nesse sentido, o especialista explica que é preciso escutar todos os envolvidos, ouvir o acusado e analisá-lo psicologicamente para detectar se possui perfil de abusador.



O advogado Maurício Filho explica sobre as falsas denúncias

A suposta vítima também é avaliada pelos psicólogos e assistentes sociais e ainda é submetida a exames de corpo de delito com o intuito de identificar marcas físicas da violência praticada. “Tudo isso deve ser feito para comprovar se a denúncia é verdadeira ou falsa, pois o juiz não pode apenas ouvir o menor e decidir pelo afastamento alegando que criança não mente”, alerta o advogado.

Alexandra Ullmann elucida que o alienador é capaz de induzir o filho a falar uma versão irreal que, de tanto ser repetida, acaba se tornando verdadeira em sua mente, o que caracteriza a chamada “implantação de falsa memória”. Como o fato distorcido é narrado por uma pessoa muito próxima à criança, ela é convencida a repeti-lo em virtude do “conflito de lealdade”, pois não consegue acreditar que o seu parente esteja mentindo. Dessa forma, o menor cresce acreditando que a violência sexual realmente aconteceu e passa a repudiar o seu abusador. “É por esse motivo que pedimos ao judiciário para não afastar totalmente o genitor. Sugerimos, portanto, a convivência vigiada até que se avalie o caso todo de forma completa e complexa”, explica a psicóloga.

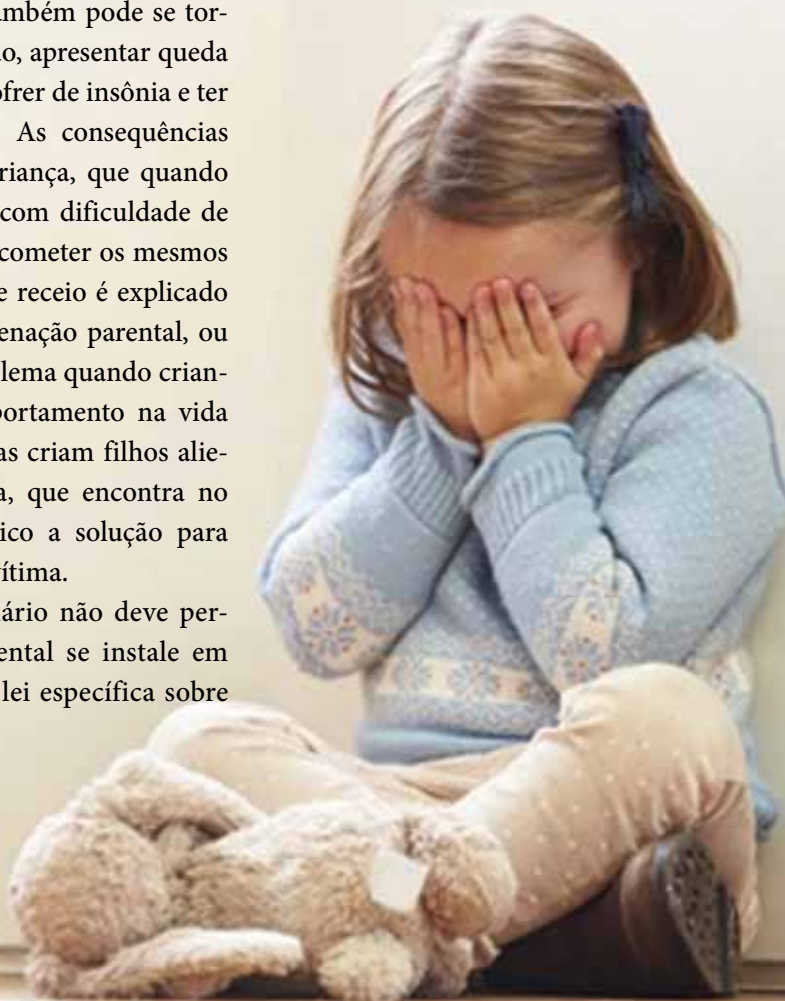
# Danos irreversíveis

O alienador geralmente usa o filho como instrumento para se vingar do outro genitor. Ele não percebe, no entanto, que o mais afetado por essas ações não é o ex-marido ou a ex-mulher, e sim a criança, que sofre transtornos psicológicos em virtude dessa situação. Ainda não existem dados nacionais, mas estudos realizados em outros países revelam que as vítimas de alienação grave durante a infância têm maior tendência ao alcoolismo, ao uso de drogas e até ao suicídio em virtude da baixa estima adquirida.

O menor alienado também pode se tornar agressivo ou introvertido, apresentar queda no rendimento da escola, sofrer de insônia e ter crises psiquiátricas graves. As consequências variam de acordo com a criança, que quando cresce se torna um adulto com dificuldade de relacionamento e medo de cometer os mesmos erros do seu alienador. Esse receio é explicado pelo padrão familiar da alienação parental, ou seja, quem é vítima do problema quando criança tende a repetir o comportamento na vida adulta. “Famílias alienadoras criam filhos alienadores”, afirma Alexandra, que encontra no acompanhamento psicológico a solução para estabilizar o emocional da vítima.

Além disso, o judiciário não deve permitir que a alienação parental se instale em uma família. Para tanto, a lei específica sobre

o assunto impõe limites ao alienador por meio das punições previstas, entre elas a multa, advertência, ampliação da convivência com o genitor alienado e inversão da guarda. A psicóloga adverte que não pode haver demora na tomada de decisões dessa natureza, pois “o tempo é o maior amigo do alienador e inimigo da criança. Quanto mais se afasta um pai ou mãe de um filho, maior será a dificuldade de reaproximação e da reconstrução do vínculo de confiança”.



# Papel do judiciário

Ao analisar um possível caso de alienação parental, o juiz depende do auxílio de um núcleo com psicólogos e assistentes sociais para identificar se existem ou não indícios do problema. Porém, no Rio Grande do Norte, a estrutura ainda é pequena para investigar com eficiência a média de dois mil processos que tramitam na justiça, pois a equipe multidisciplinar existe somente em Natal e recebe demandas dos municípios vizinhos, o que deixa tudo mais devagar. Em Parnamirim, por exemplo, a Vara de Família toma as primeiras providências para formar a equipe por meio de convênio, visto que o poder judiciário não dispõe dos profissionais necessários em seu quadro funcional.

Enquanto isso não acontece, os magistrados são impedidos de declarar a alienação parental porque precisam do parecer técnico. Hoje em dia, em alguns casos o próprio juiz identifica o problema, que também é denunciado pelo parente alienado, pelo advogado, por algum profissional da área ou pelo Ministério Público. “Quando percebemos ou recebemos essa informação, solicitamos laudos que são realizados por psicólogos e assistentes sociais não vinculados ao judiciário, mas isso não é tão fácil. Com a falta desses profissionais aqui, tentamos resolver as suspeitas de alienação parental por outros meios”, expõe Daniella Simonetti, juíza da 2ª Vara da Família de Parnamirim.

Com relação às denúncias de abuso sexual, a magistrada explica que, dependendo das provas iniciais, o afastamento do acusado deve ser a primeira atitude para retirar a criança da situação de risco enquanto os fatos são apurados. “Averiguamos rapidamente quem é o agente agressor e se o abuso realmente ocorreu para estabelecermos a convivência de acordo com cada caso”, detalha. Quando a violência parte de um parente, o judiciário opta pela visita do genitor em um ambiente onde essa pessoa não esteja presente, mas se o próprio pai for acusado e as provas não forem concretas, a visita acompanhada é a



Daniella Simonetti, juíza da 2ª Vara da Família de Parnamirim

decisão mais comum. “Qualquer dano que o menor vier a sofrer é irreversível, então nós precisamos agir imediatamente. É por isso que primeiramente suspendemos o convívio do suspeito para tomar as providências necessárias”, esclarece a juíza.

O advogado Maurício Filho enfatiza que é imprescindível ao judiciário ter o conhecimento e a estrutura necessária para declarar alienação parental, pois isso inibe o infrator de continuar agindo erroneamente. Assim, torna-se mais difícil o aparecimento de outras atitudes alienadoras que a ex-mulher de José da Silva, por exemplo, pratica até hoje para impedir seu convívio com a filha mais nova. “Eu fui obrigado a me acostumar com uma perda. Vivo uma espécie de luto, pois eu possuía uma relação de afeto com a minha filha e não consigo mais me aproximar dela porque a mãe cortou todos os canais possíveis de comunicação. Parece que a justiça, num entendimento cego de que a criança está protegida com a mãe, não vê todos os agravantes que a situação proporciona. Ninguém substitui a presença de um pai”, desabafa o alienado.



## Povo consciente

A população também deve conhecer a alienação parental e saber que existe uma lei criada para proteger as vítimas desse mal. O assunto já ganhou maior divulgação nos últimos anos e, atualmente, é tema inserido em programas, novelas e jornais, o que leva cada vez mais alienados a entrar na justiça em busca de retomar o vínculo familiar. Em 2009, o cineasta Alan Minas aliou um de seus trabalhos à própria experiência pessoal e lançou o documentário “A Morte Inventada”, o qual contém relatos

de pessoas que sentiram na pele as consequências da alienação parental.

Com o material em mãos, Alan passou por diversas cidades para exibir os depoimentos como uma maneira de divulgar o problema desconhecido por tantos brasileiros e pressionar o governo a aprovar a lei que, posteriormente, foi promulgada em 2010. No site [amorteinventada.com.br](http://amorteinventada.com.br) é possível encontrar mais informações sobre a alienação parental e visualizar o trailer do documentário.



# DOM DA PREFERÊNCIA

Restaurante onde o cardápio tradicional é seguido rigorosamente, com impecável serviço à la carte e consideráveis adegas, o Dom Francisco é referência em Brasília, preferido de ex-presidentes da República, como FHC, que, no seu segundo mandato, sem reserva antecipada, teve que esperar por uma mesa diante de uma casa repleta de clientes satisfeitos

**Por Camila Pimentel**  
Fotos: Paulo Lima



**SALVE! É COM ESSA** expressão que Francisco Ansiliero, fundador e proprietário do Dom Francisco, recebe os seus clientes da unidade da Asbac (Associação dos Servidores do Banco Central de Brasília), em Brasília. Em julho deste ano, o restaurante com vista para o Lago Paranoá, quadra 402 Sul, completou 26 anos e faz parte da tradicional gastronomia da capital federal. À pergunta se é o chef da casa, é rápido na resposta: “Sou cozinheiro autodidata e coordeno uma equipe, é diferente de você ser chef. Faça a função de chef executivo”.

Formado em Filosofia e Pedagogia, com mestrado em Psicologia Educacional, Francisco Ansiliero tem o dom de cozinhar desde a infância. Um ítalo-brasileiro que nasceu na cidade de Videira, em Santa Catarina. “Minha família chegou a Criciúma, Santa Catarina, em 1898, e andou pelo Brasil. Foi para o oeste do Paraná, depois para o sul de Mato Grosso e em seguida Rondônia”, conta.

No Brasil, o dono do Dom Francisco morou em São Paulo, Paraná e Rondônia. Ao chegar a Brasília, no ano de 1987, como funcionário do Ministério do Interior,

observou que a cidade contava com poucos restaurantes e de boa qualidade. Não demorou a luz da ideia se acender para abrir o seu, que se transformou em gastronomia de referência, frequentado por políticos do chamado “alto clero” no Planalto. Atualmente tem quatro unidades: na quadra 402 Sul, na Asbac e nos shoppings Pátio Brasil e Park Shopping. Uma unidade funcionou na antiga Academia de Tênis de Brasília, que fechou as portas. Era a preferida por muitos políticos, como o senador potiguar José Agripino Maia, presidente nacional do DEM, onde realizava jantar de aniversário, com presença de colegas senadores, familiares e amigos conterrâneos.

Sobre a origem dos pratos de sucesso, revela: “Os meus pratos nasceram das minhas andanças pelo país, sempre tive o gosto de cozinhar. Da minha infância sulista trouxe o gosto pelo churrasco, a carne. Depois, quando morei em São Paulo, convivi muito com os portugueses da região da Montana, que come muito bacalhau, e aí comecei a criar os meus pratos, que até hoje são servidos no restaurante”. Visionário, encomendou antes uma pesquisa de mercado. O resultado apontou que os bons restaurantes da Corte, que serviam bacalhau e tambaqui não existiam mais, e a população sentia falta. Não pensou muito para adotar os pratos até hoje famosos.

A casa tem três pratos pioneiros, que até hoje continuam no cardápio, à base de picanha, bacalhau e tambaqui, “considerado o melhor peixe brasileiro de água doce”, afirma o cozinheiro de mão cheia. Peixe que conheceu quando morou na Amazônia. “Aprendi a trabalhar com ele, sirvo sem espinhas, só com a costela, que é o charme do tambaqui. A picanha é servida na brasa, o bacalhau na brasa e no forno. Esses são os pratos que contam a história do Dom Francisco”, destaca. Hoje, o restaurante serve também carnes exóticas, como a capivara. Sua fama inclui respeitáveis adegas com vários rótulos.

As unidades do Park Shopping, Pátio Brasil e 402 Sul têm o comando da Giuliana, filha mais velha do fundador do Dom Francisco, que é casado com a senhora Carmélia e tem mais duas filhas: Graziela e Glioli. Os nomes das três filhas são italianos.



Os pratos pioneiros, que continuam no cardápio: à base de picanha, bacalhau e tambaqui

## Como cativar cliente?

Histórias de clientes cativos não faltam para Francisco Ansiliero contar. Durante a entrevista, fez questão de ressaltar uma recente: “Um casal me chamou e disse: Olha, quando nós conhecemos o Francisco não tínhamos esse filho aqui, e o filho estava casado e ele já tem um neto de dois anos. Tenho clientes assíduos há mais de 25 anos. Quando esse casal conheceu o restaurante eram jovens casados e hoje tem filhos e netos”.

A discrição do proprietário também é um dos ingredientes do sucesso do seu cardápio de confiança. Por isso, os clientes sempre retornam. Nem com nossa insistência revelou o nome de uma embaixadora de uma das muitas histórias para contar. “É muito comum essa história de antiguidade de clientes. Tem um caso de embaixadora, não vou falar o nome, por se tratar de uma embaixadora, mas na época ela era uma alta

funcionária de uma embaixada europeia e frequentava o Dom Francisco. Depois de um tempo ela volta ao Brasil como embaixadora do seu país e me ligou e disse: Eu saí de Brasília e agora voltei como embaixadora, queria saber se o restaurante tem os mesmos pratos. Tambaqui e bacalhau? A salada de entrada? O tamanho dos pratos é o mesmo?”. Tudo do mesmo jeito, retornou e saiu, novamente, satisfeita.

Autoridades não faltam na frequência de clientes do Dom Francisco. “Os políticos frequentam normalmente o Francisco. Todos os presidentes frequentam o restaurante. O FHC (Fernando Henrique Cardoso) era um que vinha com frequência. Ele ia na 402 e na Academia de Tênis. Lula e Dilma também”, afirma. O ex-presidente FHC pedia sempre o cordeiro; Lula preferia o bacalhau e o tambaqui, e a preferência da presidente Dilma Rousseff é pelo tambaqui grelhado.





O então presidente FHC precisou esperar uma mesa vaga no Dom Francisco



## A espera do presidente

Um momento dos muitos marcantes para Francisco Ansiliero foi quando o então presidente Fernando Henrique Cardoso teve que esperar por uma mesa no Dom Francisco que funcionava na antiga Academia de Tênis. “Um domingo de casa cheia na unidade da Academia, alguém colocou a mão no meu ombro e disse “Francisco”, quando eu virei era o FHC. Não tinha feito reserva e estava com umas dez pessoas para jantar. Foi um sufoco danado, tive que buscar uma mesa para o presidente sentar. Ele teve que esperar em pé. Depois ele me pediu desculpas porque foi realmente uma gafe da assessoria dele permitir que o presidente chegue e espere por uma mesa”, recorda.

O dia em que o presidente esperou foi no seu segundo mandato. “Na hora tive um susto, não é

fácil acomodar. Pedi licença às pessoas que estavam na fila para poder passar o presidente na frente delas e concordaram. Esse foi um dos fatos mais inusitados, pois você nunca espera que um presidente apareça sem avisar. Depois, ele me chamou à mesa e disse que se avisasse não dava para vir, uma vez que outras vezes que ele fez reserva e teve que cancelar, pois tinha um batalhão de jornalistas à sua espera”, relata.

Outro político do Rio Grande do Norte que tem o Dom Francisco como um dos seus restaurantes preferidos em Brasília é o ministro Garibaldi Alves Filho, da Previdência Social, que, inclusive, esteve recentemente no restaurante e optou por uma mesa próxima da entrada do restaurante.



# O MUNDO DE OLHO NO VERDE POTI

Fábrica instalada no RN que adotou modelo sustentável vira case internacional e é certificada pela ONU entre as 30 empresas exemplos de sustentabilidade do planeta

Por Octávio Santiago



**FAZ POUCO TEMPO DESDE** que elas começaram a dominar a paisagem setentrional do Rio Grande do Norte, as grandes hélices atestam a produção crescente de energia eólica na porção norte do Estado. Porém, no município de São José do Mipibu, localizado ao sul de Natal, a presença de cinco aerogeradores em meio ao verde remanescente das plantações de cana-de-açúcar intriga quem trafega pela BR-101. Os ventos que sopram por lá são os de uma experiência ousada, totalmente inserida no contexto da sustentabilidade, uma referência para empreendedores do mundo inteiro, tanto que o seu modelo acabou de ser premiado pela Organização das Nações Unidas (ONU).



Claudio Portela

Astriel Mendonça é o empreendedor por trás do projeto ousado que ganhou repercussão no exterior

“

Hoje nos orgulhamos de ser o único fabricante nacional que atende à rigorosa norma Reach”.

**Astriel Mendonça**



As cinco torres em questão pertencem à fábrica das indústrias Becker instalada em solo mipibuense. Nela, o termo “sustentável” norteia todo o processo de produção, a começar pela energia elétrica que é utilizada para viabilizá-lo. Além dos ventos, o sol também contribui para que as suas máquinas funcionem dia e noite. Trata-se da primeira fábrica do Brasil a adotar fontes renováveis de energia para fins comerciais, por meio de um sistema híbrido que inclui painéis fotovoltaicos e torres de energia eólica. A primeira a ter uma usina solar própria. Um feito e tanto. Quem conta é o homem por trás de todo esse conceito, o diretor-presidente do grupo, Astriel Mendonça Júnior. Foi com a visão dele que o mundo passou a olhar com atenção para a pacata São José.

Segundo Astriel, mesmo nascendo como uma pequena empresa familiar em 1983, quando o mercado era liderado por multinacionais, a Becker tinha o objetivo de ser grande. Para isso, foram escolhidos como fornecedores os melhores fabricantes de matérias-primas e insumos do Brasil, e fora dele também, e desenvolvido projetos sustentáveis com parceiros que resultaram em técnicas e produtos totalmente de acordo com esse con-

“  
Queremos que as indústrias já instaladas se adaptem a esse conceito”.

**Sílvio Torquato**

ceito. “Hoje nos orgulhamos de ser o único fabricante nacional que atende à rigorosa norma Reach, que regula a utilização de substâncias químicas na União Europeia, e de termos mais de 50 produtos registrados e licenciados para serem comercializados nos seus Estados-membros”, destaca o empresário. Além de gerar 70% da energia que consome e a partir de fontes limpas, a fábrica de ceras, detergentes, desinfetantes, produtos de higienização e de lavanderia também assume o ecologicamente correto em outras etapas da sua produção. Os resíduos líquidos, por exemplo, são todos reaproveitados. Tanto os industriais quanto os sanitários, já que a fábrica potiguar da Becker possui duas estações de tratamento, que permitem a reutilização da água na irrigação dos jardins que separam os seus setores. Aliás, jardins onde estão plantadas fruteiras fontes de alimentos consumidos pelos próprios funcionários.

Caso o resíduo seja sólido, não há problema. A coleta seletiva está lá e itens como plásticos e papelões são entregues regularmente a cooperativas de reciclagem. Os outros materiais também não se perdem. A própria fábrica os transforma em blocos de alvenaria. Isso mesmo. O lixo aparentemente não reciclável é aproveitado como

materia-prima em construções, como as ampliações da própria fábrica, que hoje já ocupa seis mil metros quadrados. A sobra do ontem se transforma em ali-cerce do amanhã.

O secretário de Estado do Desenvolvimento Econômico do RN, Sílvio Torquato Fernandes, considera que a Becker é um exemplo para todos aqueles que pensam em investir em solo potiguar. “Quando convidamos alguma empresa para se instalar no Estado, levamos o empresário até a fábrica deles, para que a tenham como referência”, conta o secretário, que complementa: “queremos que as indústrias já instaladas se adaptem a esse conceito e que as que estão chegando iniciem as suas atividades com o mesmo pensamento”. Exemplo que não é só local, diga-se. A visão adotada pela direção da Becker fez da marca um verdadeiro case, tanto que americanos, alemães e chineses desembarcam em Natal com frequência para conhecer de perto o que é realizado em São José do Mipibu. “Muita gente aqui não conhece o que é feito por nós, mas o mundo está atento ao nosso trabalho”, pontua Astriel. A prova é o recente reconhecimento da Becker como uma das 30 empresas do planeta certificadas pela ONU, conferidas pelo UNIDO, a agência da ONU para o Desenvolvimento Industrial, competindo no Global Chemical Leasing Award 2014. A cerimônia de entrega do prêmio acontece em novembro, na cidade de Basileia, a

Emanuel Amaral



Secretário de Estado do Desenvolvimento Econômico do RN, Sílvio Torquato Fernandes



Cerca de 90% do material utilizado pela Becker é importado da Alemanha e biodegradáveis

## Produtos igualmente sustentáveis

Uma vez conhecido o processo de produção da fábrica modelo, é natural que surjam questionamentos sobre a sustentabilidade dos produtos que saem do seu maquinário em si. Afinal, são detergentes, desinfetantes, produtos que, em teoria, são inimigos do Meio Ambiente. Ledo engano. Tudo que sai da Becker de São José de Mipibu está em consonância com o pensamento adotado para a produção. A começar pela matéria-prima. Aproximadamente 90% do material utilizado são biodegradáveis. Importados da Alemanha, registre-se. O gerente operacional da fábrica, Leonardo Botelho, conta que até o plástico utilizado nas embalagens dos produtos pode ser totalmente reaproveitado.

Falando neles, os produtos da própria marca são o carro-chefe da produção desde a instalação da fábrica no Estado, em 2001. Entretanto, um terço do que é produzido lá é uma espécie de terceirização de grandes empresas, como as internacionais Walmart e Johnson & Johnson e a genuinamente potiguar Nordeste. Todas fidelizadas pela proposta verde da fábrica. “São empresas que buscam parceiros sérios, detentores de um pensamento moderno e comprometidos com o Meio Ambiente”, acredita Astriel. Ele deve estar certo. De São José, as quase 10 mil toneladas dos 480 produtos mensais ganham as estradas e são enviados para todo o Brasil.



Boa parte da linha Harrop é exportada para Miami

## Cosméticos verdes

Na fábrica mipibuense, os detergentes não reinam absolutos. A menina dos olhos das indústrias Becker é a sua linha de cosmético própria, batizada de Harrop. O sucesso dos produtos ecologicamente corretos foi instantâneo nos Estados Unidos e boa parte deles é exportada para Miami. São sabonetes líquidos e em barra, cremes hidratantes, xampus profissionais e até itens de pet-shop. Todos em paz com o Meio Ambiente, com matérias-primas biodegradáveis e focados na biodiversidade brasileira. Supervisor da linha, Erasmo Carlos conta que os 45 itens da Harrop possuem extratos e fragrâncias da Amazônia, seguindo à risca a ideia de explorar o verde sem deteriorá-lo.

## O RN como casa

Sobre a escolha do Rio Grande do Norte como local para a abertura da fábrica sustentável, Astriel Mendonça justifica que o Estado é atrativo para o desenvolvimento industrial por dispor de “excelente capital humano”, disponibilizado a partir das diversas escolas técnicas, universidade públicas e privadas, e em razão da proximidade com os continentes Americano e Europeu. Porém, o empresário está certo de que duas coisas devem avançar para tornar o RN uma casa mais atrativa. “Precisamos melhorar a conectividade do Porto de Natal, para torná-lo tão convidativo quanto o Porto de Suape (Pernambuco) e o Porto de Pecém (Ceará). Além disso, devemos assegurar ao empreendedor modelos de incentivos fiscais duradouros e agressivos para a produção local ser competitiva em todo o Brasil”, defende o empresário.

No plano nacional, o homem por trás da Becker considera que o crescimento das fábricas verdes passa por mecanismo de financiamento a longo prazo de bancos públicos e privados, além da ampliação da discussão entre a iniciativa privada e o poder público sobre os projetos de melhorias de produtividade com menor impacto ambiental.

Ivanizio Ramos/AssecomRN



Inauguração da Becker Cosméticos em São José de Mipibu. Astriel percorre a empresa ao lado da governadora Rosalba Ciarlini e do prefeito do município, Arlindo Dantas



Energia eólica, estações de tratamento, reaproveitamento de água e blocos de alvenaria a partir de resíduos sólidos: o ciclo sustentável da Becker

## Socialmente correta

Como se não bastasse o cumprimento da cartilha da sustentabilidade, a fábrica de São José também cumpre um papel social importante. Não apenas por empregar mais de 200 mipibuenses, que são devidamente capacitados antes de assumirem os seus postos de trabalho, mas principalmente por multiplicarem entre os locais o conceito que trabalham diariamente na fábrica. Por meio de escolas igualmente próprias, a Becker ensina as pessoas da comunidade a usarem produtos de higienização sem que degradem o Meio Ambiente ou desperdicem água enquanto fazem uso deles.

“Para mim, esse é o nosso grande feito: dividir o conhecimento sobre sustentabilidade que possuímos com as pessoas, ampliando esse pensamento e o tornando mais forte”, sublinha Astriel. Mais um ponto para a fábrica modelo. O melhor é que ele garante: “Tudo é economicamente viável”, apesar de se tratar de um modelo cujo retorno financeiro se dá após 10 anos. Os ventos do amanhã que sopram as hélices dia após dia em São José de Mipibu confirmam que é possível sim e o verde já tímido dos seus canais volta a ganhar vida. Isso quer dizer não na paisagem de velhos engenhos, mas sim na forma de pensar e, principalmente, na forma de agir.

“

Para mim, esse é o nosso grande feito: dividir o conhecimento sobre sustentabilidade que possuímos com as pessoas”.

**Astriel Mendonça**

# FIOS DO CAOS

Basta um olhar rápido para cima, nas ruas e avenidas da capital potiguar, e num piscar de olhos se percebe a poluição visual provocada pela imensidão de diversos fios entre postes, inclusive atravessando a mais importante avenida da cidade, a Hermes da Fonseca. O que deveria ser subterrâneo se empanca no alto valor da obra

**Por Louise Aguiar**  
Fotos: Divulgação



**BASTA UM POUCO DE** atenção para notar que a bela paisagem natural de Natal, capital do Rio Grande do Norte, compete com objetos que parecem estar fora do lugar. São fios a céu aberto, instalados sem o controle da prefeitura. Nos últimos anos, muitas operadoras de telefonia, internet e TV por assinatura chegaram à cidade, aqueceram o mercado local, mas espalharam pelas vias públicas, e continuam, uma infinidade de fios e postes.

Situação complicada tal que a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo (Semurb) não sabe onde essas estruturas estão instaladas, muito menos a quantidade existente hoje na cidade. A prefeitura nunca adotou um ordenamento para controlar a instalação de postes e fios, segundo o titular da Semurb, Marcelo Toscano. Apenas a Companhia Energética do Rio Grande do Norte (Cosern), que é campeã de instalações, por ser a detentora da concessão de energia elétrica no Estado, e a Telemar, empresa de telefonia, passam pela vistoria da Semurb. As duas precisam solicitar licenciamento e comunicar sempre que vão instalar algum equipamento.

“No passado nunca houve um ordenamento para isso. Só para se ter uma ideia de como a questão é ‘solta’, a Cabo Telecom, primeira empresa a implantar TV a cabo em Natal, no início procurava a secretaria para licenciar suas instalações, mas depois, parou. E não foi cobrada por isso”, explica Toscano. Para tentar colocar o descontrole nos eixos, a Semurb convocou reunião para o iní-

cio deste mês de outubro com todas as empresas de TV por assinatura para tratar do assunto. “Queremos começar a entender o jeito que eles estão fazendo essas instalações, olhar todas as plantas do que já foi instalado e chamá-los para licenciar o que já está e o que virá no futuro. Só assim teremos um controle”, afirma o secretário.

A intensão de Toscano é, após a reunião com as operadoras, dialogar com a Cosern, com a ideia de planejar projetos e ações em longo prazo, para que em um futuro próximo as instalações da própria Cosern sejam embutidas. A expectativa é coletar grande parte dos dados sobre localização e quantidade de fios até o fim de novembro.



Emanuel Amaral

Marcelo Toscano, titular da Semurb

# Disposição dos fios

Para quem não sabe, os fios são organizados hierarquicamente. Em cima, o trio horizontal é da rede de média tensão e, abaixo deles, estão os dois fios de baixa tensão. Abaixo deles, fica a fiação da iluminação, de responsabilidade da Semsur. Por último, estão os fios de TVs por assinatura e internet, visivelmente desorganizados.

Até o fim de 2013, de acordo com a Cosern, a capital potiguar possuía 61.179 postes e 2.541 quilômetros de rede de energia elétrica. Os postes de iluminação, informa a Semsur, correspondem hoje a quase 70 mil. Adotar uma rede subterrânea é o ideal, mas, custa muito caro. É por isso que essa alternativa ainda está no patamar apenas do sonho para Natal.

Em cidades como Nova Iorque e Paris, a fiação a céu aberto já não existe nas vias urbanas. No Brasil, cidades como São Paulo já têm 7% da fiação subterrânea e faz planos de ampliar. No Nordeste, os centros históricos do Recife e Olinda, no estado de Pernambuco, também têm toda a fiação por debaixo da terra.



Flagra na Av. Hermes da Fonseca: passam o fio de um lado a outro na principal via da cidade, no bairro de Petrópolis



# Novo passo

A rede de iluminação pública de Natal está passando por um processo de revitalização e modernização, com a substituição das atuais luminárias pelas de LED, que proporcionam mais economia e melhor luminosidade. Até agora, a prefeitura instalou 721 postes novos e 1.213 luminárias em LED e vapor metálico branco.

Segundo o secretário de Serviços Urbanos, Raniere Barbosa, as redes elétricas subterrâneas trazem benefícios incontestáveis, como maior segurança. “As ações de reestruturação da iluminação estão voltadas não apenas para a potencialização do turismo, mas também para que o natalense volte a frequentar as áreas urbanas da cidade com uma boa infraestrutura e segurança. A estética da iluminação moderna com a fiação subterrânea é visualmente mais bonito e funcional”, discorre.

O projeto contempla toda a orla marítima, a Avenida Campos Sales, a

entrada da cidade pela BR-101 até o cruzamento das avenidas Salgado Filho e Bernardo Vieira, e também da entrada, através da zona Norte, nas avenidas Tomaz Landim e Felizardo Moura. O processo consiste na implantação de uma fiação subterrânea, proporcionando melhorias estéticas e funcionais ao sistema de iluminação da cidade, evitando a poluição visual e embelezando as áreas públicas, além de dificultar a ação de vândalos.

Uma das justificativas para os poucos investimentos nesta ação é o alto custo da realização das obras e o impasse entre o poder público e concessionárias, que não concordam em arcar, sozinhas, com as despesas para a substituição do modelo de distribuição. O valor total do projeto é de R\$ 8,2 milhões. De acordo com a Semsur, foram implantados mais de 107 mil metros de cabos subterrâneos dentro desse projeto.



Raniere Barbosa, secretário da Semsur



*Pra casar,  
pra namorar,  
pra receber os amigos  
**E FAZER BONITO***

As oficinas de gastronomia são uma terapia e estimulam novas amizades

Por Janáina Amaral

Fotos: João Neto



**GASTRONOMIA ALÉM DE PROFISSÃO** virou um hobby para muitos. Agora muitas pessoas querem impressionar amigos com pratos elaborados ou com comidinhas de boteco. Sem que para isto tenham que recorrer para o tele-entrega ou pedir ajuda da avó ou da tia que tem dotes culinários. Os canais de televisão fechados nos bombardeiam com vários programas falando sobre o tema com chefs famosos e aprendizes que nos ensinam de tudo. Os programas são uma verdadeira viagem ao mundo e através da gastronomia onde nos é dada a possibilidade de conhecer os temperos e a culinária.

Para quem gosta de cozinhar os programas são um prato cheio. Mas nem sempre aqui vende aquele tempero, às vezes por aquela dica em prática se torna complicado. E para quem nunca se arriscou na cozinha e quer fazer bonito para receber os amigos, família ou simplesmente não tem tempo ou falta confiança recorrer aos cursos e oficinas gastronômicas é um bom começo. Em Natal uma boa dica são as aulas com a chef Ruteana Costa, do La Gastronomie. Prepare-se as aulas são viciante e logo você vai querer subir de estágio na elaboração dos pratos para seus convidados.

O La Gastronomie existe há 1 ano e 7 meses e através de oficinas que duram no máximo 2h, a chef Ruteana Costa, formada em gastronomia pela UNP, ensina receitas e truques para seus alunos que são aplicadíssimos. O La Gastronomie funciona na casa da chef Ruteana, ela montou uma cozinha gourmet, no espaço cabem 9 alunos e já realizou 40 oficinas diferentes com a elaboração de doces, bolos, petiscos de boteco, peixe, risotos, ceia natalina e até oficinas para crianças. Qual a melhor marca? Qual creme de leite usar? A comida vai cozinhar no vapor? Qual o lado do papel laminado que devo usar? Todas as perguntas são respondidas durante as oficinas.

“Já tive restaurante; o Lamparina, por quatro anos, desses por 2 anos fui indicada pela revista Veja como melhor caranguejo (2011 e 2012), essas indicações muito me honram. Eu e meu marido trabalhávamos no restaurante, mas decidimos fechar para iniciar esse projeto do La Gastronomie. Depois o Lamparina abriu no mesmo local, com mesmo nome mas com outro proprietário”, conta Ruteana.

A revista Bzzz acompanhou a Oficina de Boteco III. As receitas foram: Calabresa acebolada flambada na cachaça, Filé acebolado, Batata recheada com carne de sol, Ensopado de ova de Curimatã, Camarão aos alhos e Picanha suína com abacaxi grelhado e geleia de pimenta. Ruteana e sua assistente Lili Alves deixam as receitas impressas para cada aluno, a oficina dura 2h sendo tempo suficiente para o preparo de 6 a 8 receitas. Ruteana primeiro lê a receita e depois começa a fazer o passo a passo. Durante toda a oficina Ruteana ensina vários truques da culinária, como uso da panela, escolha do tempero, quais as marcas que ela mais gosta. “Eu



Chef Ruteana Costa, do La Gastronomie

já tinha visto carne seca (de sol) desfiada em caixa, mas nunca comprei, me perguntava é bom? Hoje durante a oficina pude comprovar que a carne é gostosa e de qualidade. A batata recheada da oficina foi utilizada esse tipo de carne”, conta Karina Amaral proprietária do Fitnessfood Delivery.

O interessante é que todas as alunas inscritas no curso durante o dia da reportagem já tinham participado de outras oficinas. O perfil do público

### Batata recheada com carne de sol



4 Batatas grandes cozidas  
300g Carne de sol desfiada  
1 Cebola grande cortada em tiras finas  
1 ½ Caixa de creme de leite  
200g Queijo de coalho ralado  
Coentro a gosto

#### Modo de preparo:

Higienize as batatas e cozinhe. Corte as batatas ao meio e retire um pouco da polpa do centro, reserve. Refogue a carne de sol com manteiga e a cebola. Acrescente o creme de leite, a polpa da batata que foi retirada e o queijo de coalho ralado. Leve ao forno para gratinar. Se desejar salpique um pouco de coentro antes de servir.



neste dia eram senhoras, jovens, recém-casadas e uma noiva. Muitas, mas muitas perguntas surgem durante as aulas e Ruteana responde todas com muita segurança. Ao final todas degustam as receitas preparadas.

Ruteana também trabalha de personal chef oportunidade que ela vai à casa da pessoa e prepara todo cardápio, além disso, Ruteana estimulou a filha a abrir o Lolo Brigadeiro que é uma festa nas melhores festas e eventos da cidade.

“As turmas são bem diversificadas, tenho inclusive uma confraria de amigos homens que faz cursos. Eles trazem o vinho para harmonizar de acordo com o cardápio. Aqui também se faz amizade estamos montando uma viagem com destino gastronômico para vivenciar sabores. E sempre que viajo trago um tempero diferente para compartilhar com os alunos”, conta Ruteana.

Para participar ou saber sobre os cursos é só seguir o LaGastronomie na rede social Instagram.

Agora vamos às dicas e receitas.



## Ensopado de ova de Curimatã



- 750 g de Ova de Curimatã
- Suco de 1 limão siciliano
- 2 Tomates picados grosseiramente
- 3 Cebolas picadas grosseiramente
- ½ Pimentão amarelo ou vermelho picado grosseiramente
- 1 Dente de Aolho
- ½ Molho de coentro
- 2 Colheres de sopa de extrato de tomate
- 2 Pimentões de cheiro
- 1 Pote de nata
- 1 1\2l Aproximadamente de leite de coco
- Sal e Pimenta a gosto

### Modo de preparo:

Coloque a ova em uma panela e tempere com limão, extrato de tomate, pimenta do reino e o sal. Leve ao fogo com um pouco de leite. Pique tudo grosseiramente: tomates, cebolas, pimentão, pimenta de cheiro, o coentro, o alho e passe no liquidificador com 2 xícaras de leite. Acrescente o molho, a ova e deixe cozinhar acrescentando o leite à medida que for necessário, mexendo sempre. As ovas são se desmanchando e so tornando em creme. Por fim, acrescente à nata e desligue o fogo. Sirva com torradinhas.





# OCTÁVIO SANTIAGO

## Lar doce lar

O turista moderno não quer ser simplesmente turista. Ele quer explorar o lugar ao máximo, como se fizesse parte dele. O turista moderno quer ter a experiência de ser um nativo. Por isso, a busca por aluguéis de férias ou de curta duração está cada vez maior, deixando as hospedagens tradicionais de lado. Muito confiável, o site Airbnb (airbnb.com.br) reúne opções de imóveis no mundo todo, inclusive no Brasil. De apartamentos descolados nos grandes centros urbanos a cabanas românticas no interior, é possível encontrar um lugar para se sentir em casa.



**PARIS**  
**Apartamentos em bairros concorridos como o Marais podem custar apenas R\$ 236 por dia. Uma chance única para o turista colocar uma baguete debaixo do braço, comprar frutas e queijos frescos e acreditar, desde as primeiras horas da manhã, que é um parisiense.**

**TOSCANA**  
**Não é só a escritora Frances Mayes que pode viver "Sob o Sol da Toscana". Casas típicas no meio da região mais italiana de todas são encontradas a partir de R\$ 300 a diária. Da propriedade, pode-se explorar as vilas e recantos gastronômicos nos arredores.**



**ARGENTINA**  
**Com preços ainda mais atrativos em razão da crise econômica, os hermanos oferecem opções vantajosas. Lá, é possível hospedar-se em estúdios de R\$ 96 em Buenos Aires ou formar um grupo de quatro pessoas e alugar uma luxuosa cabana na Patagônia por R\$ 345 o dia.**

## Vinho poti

Da Serra do Mel, a 240 quilômetros de Natal, chegam as notícias da produção do primeiro vinho potiguar. Os testes com as uvas estão em fase final e os investidores, bastante entusiasmados.

## Decolar

Um novo voo da companhia Avianca tornou destinos como o caribe colombiano mais próximos dos norte-riograndenses. Agora, todo sábado, sai de Fortaleza um voo direto para Bogotá, a capital da Colômbia.



## Europa econômica

Para quem está em busca de boas ofertas para desembarcar na Europa, a companhia Condor tem voos regulares entre Recife e Frankfurt, na Alemanha. Os preços são muito convidativos.





# Só um *instante,* por favor!

O tempinho que os motoristas, da faixa ao lado, desaceleram para o ônibus avançar, resulta em grandes benefícios, pois a cada carro que dá a preferência para o ônibus passar, 40 pessoas, em média, chegarão mais rápido aos seus destinos. E cada ônibus que recebe a permissão de ultrapassagem, faz com que o trânsito consiga fluir melhor. Assim, compartilhando espaço nas ruas, os congestionamentos diminuem e todos ganham tempo.

**MESMO DE CARRO,  
DÊ A PREFERÊNCIA AO  
TRANSPORTE COLETIVO.**



**SETURN**

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

# TOGA

Fotos: Paulo Lima

Em concorrida solenidade, o desembargador federal potiguar Luiz Alberto Gurgel de Faria assumiu a cadeira vaga com a aposentadoria de Eliana Calmon, no STJ. Substituição à altura da grande ministra. O ministro José Eduardo Cardozo (Justiça) representou a presidente Dilma. Do STF, presença do ministro Ricardo Lewandowski. Depois da longa fila de cumprimentos, teve jantar de adesão, no Rubaiyat, para comemorar entre familiares, amigos da Justiça, dos tempos de colégio e conterrâneos que foram de Natal prestigiar a ocasião.



Luiz Alberto, a esposa Adriana e as herdeiras Isabela e Luana



Adriana e o ministro Luiz Alberto com nossa editora Eliana Lima



Adriana Magalhães, Edson Faustino e João Victor Faustino



Nathália Lagreca e os casal Marília e Jorginho Bezerra



Eloísa Guerreiro, Elke da Cunha Lima, Magna Letícia



Empresário Marcelo Alecrim (ALE), advogadas Andréa Fernandes, Cláudia Rocha



Família Gurgel: Teresa, Clara e Gutenberg Gurgel (primos do ministro), Linda Pedrosa (concnhada), José Bernardo Gurgel de Faria (irmão), Janine Luz (chefe do meu gabinete no TRF5) e Humberto Gurgel (primo)



Arcebispo Metropolitano de Natal, Dom Jaime Vieira e o padre Carlos Sávio (CNBB) prestigiaram a posse



O conselheiro Tarcísio Costa (TCE-RN) e o desembargador Cláudio Santos (TJRN)



Desembargador federal Francisco Barros (TRF5), advogado Robson Maia



Juizes federais Manuel Maia e Marco Bruno de Miranda



Juiz federal Ivan Lira, ministro aposentado José Augusto Delgado (STJ)



**Wellington Fernandes**  
Arquiteto



# TRELIÇAS EM ALTA

Muxarabis modernos são tendência em soluções para integração de ambientes compactos



**COM CRIATIVIDADE, FORMAS VARIADAS**, preservando as suas funções de garantir luminosidade, ventilação natural ao ambiente e divisor de espaços sem deixá-los isolados, o muxarabi, elemento milenar da arquitetura árabe, criado para proteger as mulheres dos olhares masculinos, ganhou releituras modernas e é hoje a vedete de projetos mundo afora. As belas treliças são adaptadas pela arquitetura ocidental em países tropicais, muito presente na arquitetura colonial, amplamente usado pelos arquitetos nos seus projetos de interiores e de fachadas. Em alguns casos mais parece uma renda. Uma evolução do velho e conhecido “cobogó” brasileiro.

Nas fachadas, esses elementos, em muitas situações, são tão expressivos que podem definir toda a estética e figurar como atração principal. Em Natal, temos um belo exemplo: a fachada do Sebrae, projeto da arquiteta Viviane Teles, que, com a utilização do muxarabi, deu uma nova e contemporânea cara ao órgão. Antes, o Sebrae era um prédio-galpão, sem traços de arquitetura, e agora podemos dizer que é um bom exemplo, embora tenha sido prejudicado pelas obras de mobilidade urbana, onde uma passarela foi construída a poucos metros de sua lateral, obrigando o uso de cortinas sempre fechadas, para que os funcionários e os ambientes tenham mais segurança e privacidade, tirando, assim, a luz natural que se pretendia através de grandes janelas de vidro instaladas. E o túnel em frente ao prédio dificulta apreciar todo o belíssimo conjunto do novo projeto.

Na ambientação de interior, um bom exemplo é o projeto da arquiteta Viviane Teles para o restaurante Nemésio, com uma grande e harmoniosa treliça em madeira separando o salão do local de servir. Na fachada do restaurante Camarões da Avenida Roberto Freire e em uma clínica no bairro de Petrópolis, a arquiteta Gracita Lopes projetou para a fachada um elegante exemplar do antigo elemento árabe que ultrapassou o oriente e conquistou até os trópicos, reeditado e perfeito.

A alta desse elemento é tanta, que na Saccaro em Natal, como forma de atrair e dar um plus a mais, chama a atenção por trás da sua fachada de vidro um belo exemplar de muxarabi branco.



## Para espaços reduzidos

O maior evento de arquitetura e decoração do País é um espaço onde os profissionais mostram toda a sua criatividade. Evento que se espalhou pelos estados e todo ano atrai olhares e segue como passarela no mundo da ambientação. Na Casa Cor do Paraná, por exemplo, os arquitetos Simone Stolfá e Bruno Colle apresentam a criatividade e a modernidade no uso do muxarabi, mostrando que é ideal também para espaços como lofts e apartamentos pequenos, tornando poucos metros quadrados em ambientes agradáveis e sofisticados.

No evento, os arquitetos assinam o “Loft de um Médico”, que reúne, em 50m<sup>2</sup>, toda a estrutura

necessária para o profissional do segmento, com funcionalidade e praticidade para o cotidiano. Abordam as principais tendências da arquitetura e decoração, como a utilização de cores sóbrias e iluminação intimista. Para o loft, a divisória serviu para delimitar o setor da cozinha e o living, mas mantendo a integração dos ambientes, utilizando material ecologicamente correto. A pintura metálica dá o tom futurista à divisória, com uma atmosfera contemporânea. “A ideia foi criar espaços funcionais e integrados e a partir desta divisória conseguimos propor um novo conceito para espaços compactos, com todas as características dos lofts nova-iorquinos”, explica Simone.

Saccaro



Fotos: Camarões



## High-tech

Em Paris, o arquiteto francês Jean Nouvel levou essa característica da arquitetura islâmica ao Instituto do Mundo Árabe, possibilitando filtrar a luz e permitir a ventilação de forma dinâmica, com movimento igual a diafragmas de máquina fotográfica, que, com a

incidência do sol, fecha-se gradualmente, proporcionando mais conforto e proteção ao interior do edifício, além do toque de glamour e modernidade impressa na releitura. Uma iniciativa elegante do país, já que abriga o maior número de muçulmanos da Europa.



# DE DEZ

Fotos: João Neto

Todo colunista badalado de Natal, Jota Oliveira pilotou mais uma concorrida festa “Forever Young”. Sempre em lugar inusitado, essa 20ª foi na área VIP da Arena das Dunas. Lugar belo. Na varanda, visão incrível para todo o estádio. Ambientação luxuosa e descolada, by Luciano Almeida. No “open bar”, Chandon, Old Parr, vodca russa, cervejas Sol Premium e Desperados – com tequila. Comidinhas deliciosas por Nick Buffet e Renata Motta. Doces Andréa Motta, picolés SterBom. O multiinstrumentista carioca Rodrigo Sha arrasou com o seu sax, enquanto o DJ Múcio NT comandava as carrapetas. Belas subiram no palco. Depois, som da The Vibe e DJ Roberta Twigg.



Francisco José de Oliveira,  
Jota Oliveira e Eliana Lima



Robério Brandão,  
Erica Brandão



Anita Maia



Arthur Couto, Oliveira, Taisa Serravalle



Denise e Arnaldo Gaspar



Diego Casado, Ranieri Barboza,  
Francievis Martins



Emiliana Teixeira,  
José Raimundo



Érika Nesi e o  
filho Matheus



Gracinha Ferreira  
e Onofre Neto



Isabela Ramalho,  
Augusto Azevedo



JO, Camilla Cascudo, Sandra e Sami Elali



Jorge, Marília Bezerra



Lu Tocano e o casal  
Thaysa Flor e Beto Santos



Beta Almeida e  
Marino Eugênio



Márcia e Dirceu  
Simabucuru





Tathyana Bulhões e o herdeiro Matheus



fsadf



JO e as amigas Denielle Fonseca e Gracinha Silveira



Silvana Gadelha, Cristiane Queiroz



Jarbas Bezerra com o casal Maristela e Vicente Freire



Lauro Herculano, Rosane Herculano



Thaísa Galvão e Paulo Henrique Braga



Luciane Benfica e Samico



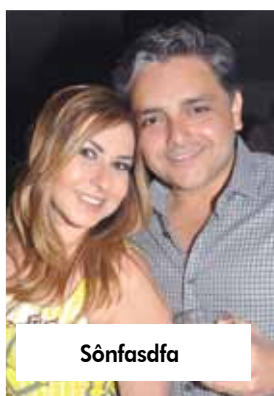
Ao som de Rodrigo Sha, Hilyneth Correia, Tereza Tinoco



Magali e Luciano Medeiros



Cynthia e Tarcísio Barros



Sônfasdfa



Idáisa Fernandes, Ana Pereira



Marluce e Antônio Gentil

# RADAR

# verão

O sopro do vento que carrega a primavera anuncia que não demorará muito para a chegada da estação que esquentará corações, colore passarelas naturais, de praias a resenhas, passeios de barcos a paradas em parrachos. Para não errar, da indumentária à maquiagem, nossa editora de moda conversou com estilistas de Natal que são inspiradores das escolhas acertadas

**Por Larissa Soares**

Fotos: divulgação

**OS TERMÔMETROS NÃO NEGAM**, o verão está às portas. Não que em outras épocas do ano não possamos abusar de tudo de bom que o verão nos reserva, afinal, moramos na Cidade do Sol, mas é nessa época do ano que temos carta branca para ousar nas cores, cabelos iluminados e pele bronzeada.

Se no inverno pode surgir alguma dúvida diante do descompasso entre o nosso clima e as tendências, é no verão que somos autoridades no assunto, é hora de mostrar o que sabemos fazer como ninguém. As ruas das praias de Pipa, Pirangi, Tibau e Porto Mirim

fervem não só na temperatura, mas também nas indumentárias. As moçoilas não dispensam um bom look para sair de casa, nem que seja para um mergulho ou uma caminhada à tarde. Nos dias de show, então, as ruas viram passarelas e as bandas quase ficam em segundo plano.

Todo ano algumas peças se tornam desejo e a cada fim de semana multiplicam-se nas orlas. Ainda não sabem quais serão as mais cobiçadas? Nada de pânico! Convidei três estilistas badalados da cidade para anunciarem suas apostas para o verão 2015.





## Nathi Faria

Estilista e proprietária da marca Day by Day e Nathi Faria, especialista em lançar “peças-desejo”, as coleções de Nathália Faria esgotam assim que chegam nas araras. Ninguém melhor para anunciar as apostas do verão 2015, não é?

Para Nathi, o próximo verão pede looks mais elaborados do que temos visto nos últimos anos, nada de shortinho e bata, a onda da vez agora são saias *midi* e os *croppeds*. Uma verdadeira inversão, o que antes era curto fica comprido e vice-versa. Outra aposta de Nathália são os *looks* monocromáticos, que já estão bombando há um tempo e percorrendo todas as estações. Claro que os bodys não ficaram de fora no top list da estilista, eles que foram a novidade no último verão ganharam força e mostraram que vieram para ficar. Já na estamparia, a fashion designer investe nas listras para a próxima estação.



## Priscylla Cavalcanti

A novidade do momento é Priscylla Cavalcanti. A bela estilista formada em Design de Moda pelo Instituto Europeo di Design acaba de abrir as portas do seu ateliê com a proposta de elaborar roupas sob medida. A ideia de peças únicas é nova na cidade e tem tudo para bombar, claro que não podíamos deixar de saber suas apostas.

Para Priscylla, os jumpsuits são a promessa do verão, tanto na versão curta como longa. Além de facilitar na hora de fazer a mala para a praia, eles se adequam a qualquer ocasião, dependendo dos acessórios escolhidos.

Outra aposta da estilista é a inspiração boho. Os kimonos estampados e com franjas complementam looks simples, fazendo toda a diferença. Vestidos amplos com detalhes inusitados, como recortes e materiais artesanais, também prometem na estação. E, claro, os chapéus, que além de proteger do sol agregam estilo e charme à produção.

E, por fim, o comprimento *midi*, que segundo Priscylla veio para ficar, pois além de sair da mesmice do longo ou do curto, deixa a mulher mais elegante e longilínea.

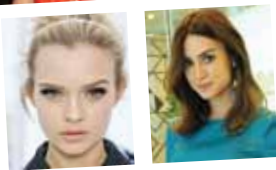


## *Apostas de beleza*

Para os cabelos a grande aposta é o “long bob”, corte na altura dos ombros e com a base reta, que vai bem com a textura lisa e ondulada. Por falar em textura, a onda da vez veio para ajudar! Nada de babyliiss complicando nossa vida, a nova onda é sutil. Para alcançá-la, basta secar com secador e, com o cabelo ainda quente, prender em um coque até o cabelo esfriar. Depois é só aplicar spray fixador ou de volume. Se quiser um efeito mais ondulado é só fazer dois ou três coques ao invés de apenas um. Para um efeito mais bagunçadinho, enrole os coques em sentidos opostos.

Na maquiagem, sem muitas novidades, permanece a tendência dos tons nudes, só que um pouco mais escuro e dourado para dar um ar de bronzado, e batons vibrantes. Nada de olho preto, por favor!

Uma dica fácil de make é iluminar o canto interno dos olhos com uma sombra perolada. Fica um charme e é a cara do verão! Aliás, iluminadores são itens que não podem faltar no nécessaire. O segredo é aplicá-lo nos locais onde se deseja realçar, como têmporas, ponta do nariz e acima dos lábios.



## Wagner Kallieno



Wagner Kallieno, estilista formado em moda em Natal, com 10 anos de carreira acabou de inaugurar sua primeira maison na cidade. O estilista vem conquistando território nacional com peças modernas, contemporâneas em uma linguagem sensual.

Em 2010, Wagner foi o vencedor do Rio Moda Hype e hoje, aos 28 anos, o potiguar tem 40 pontos de venda de sua marca espalhados pelo Brasil.

Para o verão, Wagner aposta nas cores de forma descontraída e com um mood artístico. Quanto ao comprimento, o estilista acredita que o midi é a pedida da estação e aparece em quase todas as peças de sua coleção Verão 2015. Sem esquecer as fendas e decotes, que revelam pontos fortes da silhueta com graça, feminilidade e sofisticação.



**GRAFICA**

**IMPRESSAO**

# CARLOS DE SOUZA



## Teatro

No último dia 29, foi encenado em Extremoz o espetáculo *Auto da Aldeia do Guajiru ou a Batalha de São Miguel*, nas Ruínas da mais antiga Igreja Jesuíta do Rio Grande do Norte. O espetáculo é produzido pela Fundação de Cultura Aldeia do Guajiru e dirigido pelo dramaturgo Ricardo Veriano Fernandes e reúne cerca de 150 atores, muitos habitantes do município. A batalha de São Miguel Arcanjo contra o mal é narrada por personagens da cidade e termina com a vitória do santo lutador e com uma grande festa no Céu, que reúne santos padroeiros de todos os distritos de Extremoz. O *Auto da Aldeia do Guajiru*, a *Batalha de São Miguel* é encenada desde setembro de 2009, sendo ao longo do tempo fruto de um processo contínuo de discussões coletivas públicas, estudos e outras ações conjuntas da cidade de Extremoz e seus distritos.

## Poesia

A Editora Landmark lança neste mês de setembro *Os Sonetos Completos de Shakespeare*, uma edição brasileira de luxo bilíngue, em português e inglês, de todos os sonetos do maior dramaturgo inglês.

Em primorosa edição de 344 páginas, R\$55,00 com tradução do poeta e escritor Vasco Graça Moura, o livro foi originalmente publicado em Portugal no ano de 2002. Elogiada pela crítica especializada por seu preciosismo, a transmigração de todos os 154 sonetos escritos no final do século XVI por William Shakespeare foi ao mesmo tempo um trabalho de décadas e de semanas para Graça Moura, pois, no início da década de 1980, já havia feito a tradução de 50 dos 154 poemas, mas acabou optando por reescrevê-los para o desenvolvimento desta versão integral.



## Quadrinhos

Será realizada entre os dias 21 e 24 de outubro, na Praça Cívica do Campus da UFRN, a IV Feira de Livros e Quadrinhos de Natal que contará



com a exposição *Tebeos: Una España de Viñetas*, projeto do Ministério da Educação da Espanha, que vem para Natal atendendo ao pedido da Embaixada Espanhola no Brasil. Através da FLiQ será possível o público potiguar ter contato com a pluralidade dos quadrinhos espanhóis. A FLiQ acontece junto com a Semana de Ciência, Tecnologia e Cultura (Cientec), com expectativa de reunir 80 mil pessoas entre visitantes, convidados e público participante. O evento, que faz parte do Circuito Potiguar do Livro, traz esse ano nomes reconhecidos internacionalmente quando o assunto é quadrinhos. Shiko, Mário Cau e os gêmeos Fábio Moon e Gabriel Bá são algumas das presenças confirmadas na feira.

## Livro

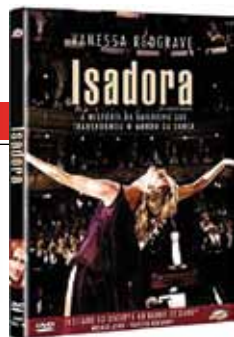
O fim da Guerra Fria foi interpretado como um sinal do triunfo do capitalismo ocidental sobre o comunismo. Em seu mais recente trabalho, intitulado *Maconomics: Por Que os Comunistas Chineses se Saem Melhores Capitalistas do Que Nós*, Loretta Napoleoni, Editora Bertrand Brasil, 392 páginas, R\$45,00 argumenta o oposto: o mundo está testemunhando, na verdade, o início do colapso do capitalismo e a vitória do "comunismo com a motivação do lucro". A partir de análise detalhada





## Cinema

Se você gosta de dança, drama e sensualidade já pode desfrutar isso com o DVD *Isadora*, de Karel Reisz, R\$39,90. Vanessa Redgrave é Isadora Duncan, a mais importante e famosa dançarina dos anos 20, que transformou a forma com que as pessoas apreciavam o balé clássico. Além de seu talento, Isadora também era uma mulher à frente do seu tempo. Apesar de chocar o público com suas atitudes, ela não se constrangia em mostrar seu corpo nu, era a favor do amor livre e criou moda na maneira de se vestir.



## Fotografia

O maior festival de fotografia do Rio Grande do Norte, o Foto Riografia do Norte terá uma grande novidade para os profissionais do setor. O novo Prêmio Brunno Bougard de Fotografia será incorporado à programação do Natal em Natal 2015. O anúncio vai ser feito pelo secretário Municipal de Cultura e presidente da Funcarte, Dácio Galvão, na abertura do evento, que acontece no próximo dia 16 de outubro no IFRN Cidade Alta. O prêmio, que é aberto para fotógrafos de todo o país, já é um marco na história da fotografia potiguar. Será o primeiro voltado exclusivamente à categoria, uma

grade oportunidade para nossos talentos. Serão cinco fotografias premiadas em dinheiro e os 20 melhores trabalhos serão expostos na Galeria Newton Navarro, da Fundação Capitania das Artes durante o Natal em Natal.



## Surdos

O mês de setembro foi um mês especial para a comunidade surda. No último dia 22, o Centro de Atendimento ao Surdo de Natal, em parceria com a Fundação José Augusto, promoveu o encontro Teatro Surdo: A Imaginação no Mundo Real, no Teatro de Cultura Popular. Os alunos do CAS realizam um trabalho pioneiro no Estado através do teatro surdo. Esta foi a primeira vez que o grupo subiu a um palco de teatro, apresentando as peças *Rompendo o Som do Silêncio* e *Brincadeira com o Mundo Real da Libras*. Após meses de ensaios, a estreia aconteceu em grande estilo, comandados pelo professor Michel Marques, 24, também surdo-mudo, que ministrou palestra contando sua história de vida e trajetória no teatro.



da economia e política chinesas, a autora aponta os motivos e etapas do seu possível sucesso, e desenvolve uma consistente comparação entre Ocidente e Oriente.

Para ela, os asiáticos criaram uma forma de comunismo que funciona, evolui e produz maior bem-estar social do que a maioria dos países.

## Best Seller

O premiado autor da aclamada série Artemis Fowl, da Editora Record, cujos livros já venderam mais de 150 mil exemplares apenas no Brasil, Eoin Colfer, lança agora Prata - O Assassino Relutante (Galera Junior), 352 páginas, R\$38,00. Esse é o primeiro livro da série Prata, que conta as aventuras de Chevie, a mais impulsiva agente mirim do FBI. Eoin Colfer nasceu e foi criado Wexford, no sudeste da Irlanda. Ele é o biógrafo oficial de Artemis Fowl, responsável por seis livros muito famosos que revelam os feitos do jovem gênio do crime. As biografias escritas por Colfer tiveram um sucesso fenomenal, chegando ao topo das listas de mais vendidos em todo o mundo e ganhando inúmeros prêmios.



# BRINDES E JÓIAS

Fotos: Paulo Lima

Reunião de mulheres chiquinhas de cheirosas no restaurante Nau, capital federal. Motivo: festejar o aniversário da presidente do Clube Internacional de Brasília, Cosete Gebrim. Almoço com a tradição de discurso da homenageada. Aplausos ecoaram. De presentes das amigas, um belo conjunto de brincos e pulseira Cachalote, da joalheira Benigna Venâncio.



Maria Lúcia Moriconi, Maria Olímpia Gardino, a aniversariante, Elaine Caldas



Marisa Junqueira, Benigna Venâncio, Taiana Miotto



Ivelise Longhi, Márcia Lima



Rita Márcia Machado, Consuelo Badra, Laís do Amaral, Carmen Bocorny



Marilda Porto, Elizabeth Campos, Moema Leão, Iracema Torres



Carmen Fonseca, Isa Mozzato, Odette Trotta



Guida Carvalho, Carmen Minuzzi, Jacqueline Magalhães, Kátia Kouzak



Cristina Monteiro, Celina Jardim, Marilena Blois



Márcia Coelho, Iara Castro, Maria Luisa Postiga



Neiva Corraa, Ilda Jussara, Sônia Ghisi

# TILINTARES SUPREMOS

Fotos: Paulo Lima

O ministro gaúcho Ricardo Lewandowski assumiu de fato a presidência do Supremo Tribunal Federal (STF), em posse prestigiada pela presidente Dilma Rousseff. Após a solenidade, o novo comandante da Corte Suprema ganhou jantar de adesão, no Unique Palace, em Brasília, com presença de mais de 500 pessoas.



Ricardo Lewandowski e Lara,  
Roberto Barroso e Teresa



Paulo de Tarso Flecha de Lima,  
Estênio Campelo e o homenageado



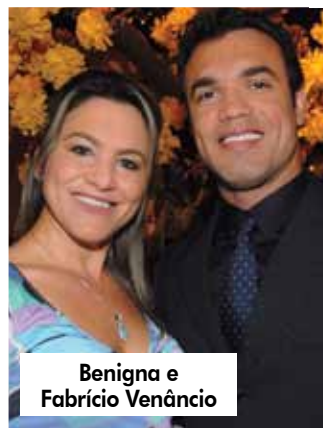
Celita Procópio  
e Luiz Adams



Padre Guerra, Assusete  
e Júlio Magalhães



Admar Gonzaga, Marcus Vinícius e Liana  
Furtado, com José Eduardo Alckmin



Benigna e  
Fabrício Venâncio



Romeu e Elizabeth  
Rocha, Helga Jucá



Lúcia Clara Gil, Mauro  
Campbell, Humberto Martins



Luciano e Mário  
Lewandowski



Alexandre, Candice e Nelson  
Jobim, Teori Zavascki

# TÚNEL DO TEMPO

**Thiago Cavalcanti**

Fotos: Arquivo fotógrafo João Neto

## OKTOBERFEST

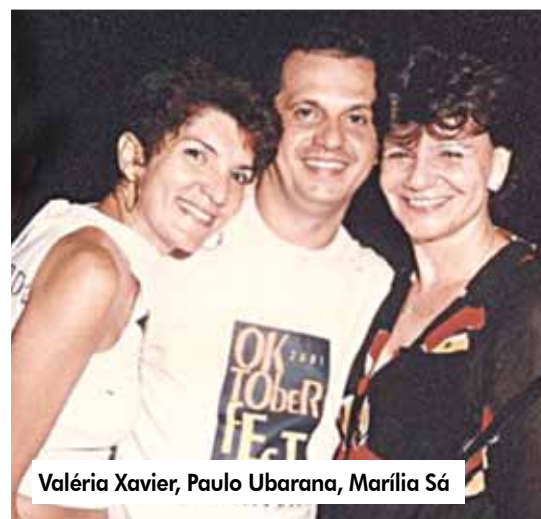
Tudo começou de forma despreziosa. Lourdinha Alencar era proprietária do Berlin Bar, no coração do bairro do Tirol, em Natal, e, em 1998, decidiu comemorar o aniversário de um ano do estabelecimento com uma festa para 50 pessoas. Virou notícia, muitos queriam participar, mas sem espaço, acessos impossibilitados. Em outubro do mesmo ano, ela então lança a festa Oktoberfest. Para acomodar a todos, aconteceu na rua - Rua Jundiá -, com bufê tipicamente alemão, cerveja gelada e o DJ Bruno Giovanni no comando das picapes, soltando hits dos 70, 80 e 90. Posto depois assumido pelo DJ Luís Couto. Anos mais tarde, o evento passou a ser itinerante, em lugares fechados, com atrações também nacionais, sucessos da ocasião, como Capim Cubano, Biltz e Emerson Nogueira. Agora, o Oktoberfest é mais restrito. E edição deste ano será no dia 18 de outubro, no Clube de Engenharia.



Wober Jr., Múcio Sá e Aldaniza



Dani e Roberto Chaves,  
Thiago Cavalcanti e Dalila Cabral



Valéria Xavier, Paulo Ubarana, Marília Sá



Mário Barreto, Rodolfo  
Almeida e Eliana Lima



Rafael Correia e  
Elísio Araújo



Bárbara e Amando Medeiros  
com Carlos Duarte e Luciana



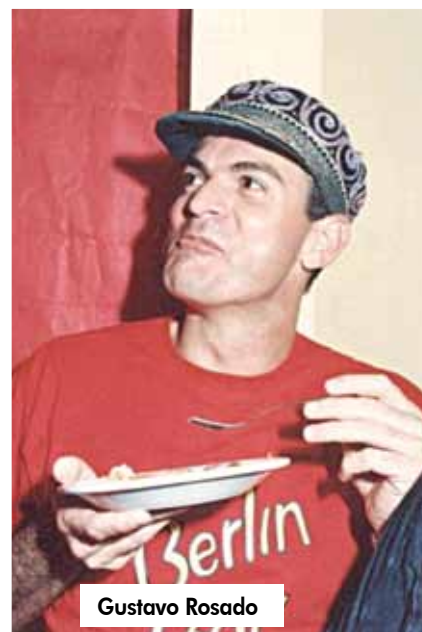
Habib Chalita e  
Dickson Medeiros



Lourdinha Alencar e  
o DJ Luiz Couto



Adriana e Adriano Sá



Gustavo Rosado



Chyastian de Saboya e Keity



Enilson Medeiros e  
Simone Silva



Tereza e Eduardo Patriota



## Moda corporativa

O universo corporativo, a todo instante, é agraciado com expressões de fases. Natural, portanto, que, no dinamismo do mundo, conectado às expressões, os ícones e os jargões sejam compartilhados. Em tempo real, observamos um verdadeiro e enorme mercado de importação e exportação de diversos estilos de linguagens: a moda corporativa se faz cada vez mais presente, com fiéis seguidores.

Recentemente tivemos entre as “*top ten*”, a expressão “pragmatismo” - comum e muito utilizada pelos executivos para traduzir a ideia de objetivismo, foco e praticidade. Tivemos ainda a expressão “*expertise*”, quando o assunto se referia ao elevado grau de conhecimento do profissional. Dentre as expressões estrangeiras - estas queridas do mercado - tivemos várias na passarela, como *feedback*, *networking*, *know-how*, *benchmark*, *player*, *CEO*. Todas absorvidas e utilizadas no Brasil com bastante *status* de modernidade, elegância e eloquência empresarial.

Em princípio, nada de mal em seguir na moda das expressões corporativas. Porém, o que não pode acontecer é a confusão com seus significados e utilidades, como está ocorrendo perigosamente com a definição do estilo de administração baseado nos fundamentos da “*meritocracia*”. Hoje, a meritocracia é a Gisele Bündchen das passarelas corporativas: toda empresa quer ter uma. O termo vem sendo utilizado em vários eventos, situações e casos práticos. Até mesmo, os políticos estão anunciando e prometendo, nas campanhas, esse modelo de gestão.

As empresas, em sua maioria, buscam se mostrar modernas e atualizadas com o mercado, afirmando que sua filosofia interna é baseada na tal da meritocracia. Bonito, né?! Daí, explicam: “*nosso conceito é remunerar nossos colaboradores com baixos salários (piso) e altos bônus por metas alcançadas*”. Calma... Tá tudo errado! Isso não tem nada a ver com meritocracia.

Meritocracia (do latim *meritum*, “mérito” e do sufixo grego antigo κρατία (-cracia), “poder”) é um sistema de ges-

tão que considera o mérito como aptidão, a razão principal para se atingir posição de topo. As posições hierárquicas são conquistadas, em tese, com base no merecimento e, entre os valores associados, estão: educação, moral, aptidão específica para determinada atividade. Constitui-se uma forma ou método de seleção e, em um sentido mais amplo, pode ser considerada uma ideologia governativa, ou seja, gestão empresarial com base no mérito.

Não se deve confundir meritocracia com política salarial. Muito menos, fazer esta relação para ter a desculpa de pagar mal ao colaborador. É preciso esclarecer e destacar que o sistema meritocrático não serve para ser empregado em qualquer empresa ou instituição. Para se adotar tal política de gestão, a companhia deve, antes de tudo, definir bem quais são seus planos, objetivos e metas para, somente em seguida, desenvolver as condições de trabalho dos colaboradores, de forma a auxiliá-los nesses projetos.

O executivo que estiver inserido em uma companhia com o modelo de meritocracia deve ter obrigatoriamente ao seu alcance três itens básicos: ferramentas de trabalho inerentes à área de atuação da empresa, como completa estrutura física, logística e tecnológica; segurança por parte da empresa na efetivação da entrega do serviço ou produto; e o cenário externo/mercado deve estar propício a absorver o

que for ofertado pela empresa. Sem este tripé, é pura fantasia *démodé* falar em meritocracia. Clara utilização da moda das expressões corporativa de forma transversa e errada. Tal comportamento prejudica o mercado em todos os aspectos, porque as empresas fingem que tem um sistema moderno de gestão e os colaboradores se iludem achando que conseguiram obter bons resultados.

Portanto, para não cometer gafes e amargar sérios prejuízos financeiros, as empresas e instituições devem compreender e aceitar que, nem toda moda, serve para elas. Melhor, nesses casos, seguirem com o modelo básico e tradicional. Como se diz no mundo da moda: “*o correto e elegante é ser você*”.

“

Não se deve confundir meritocracia com política salarial. Muito menos, fazer esta relação para ter a desculpa de pagar mal ao colaborador”.

# Lições pra vida toda

*"No Salesiano, eu aprendi  
a ser cidadã. Por isso a  
minha filha estuda aqui."*

*No Colégio Salesiano,  
o exercício da cidadania começa  
desde cedo e gera frutos  
que se tornam heranças de família.*

**Antonella Maltarollo**  
Aluna Salesiano

**Monique Maltarollo**  
Ex-aluna Salesiano

**inscrições abertas**

São José  
84 3211.4220

Dom Bosco  
84 3608.1694

[licoespravidatoda.com.br](http://licoespravidatoda.com.br)

  
**SALESIANO**

ANS - nº 33559-2

DESTAQUE  
»  
★ DO M

# UNIMED PME.

O MELHOR JEITO DE  
MOTIVAR SEUS  
FUNCIONÁRIOS.



## Unimed PME

Com mensalidades acessíveis e flexíveis, sua empresa pode oferecer a todos os colaboradores a melhor rede médica do estado: Unimed Pequena e Média Empresa. Ligue pra gente ou entre em contato com um dos nossos revendedores. Seus colaboradores merecem um grande plano, merecem Unimed Natal.

[www.unimednatal.com.br](http://www.unimednatal.com.br)  [unimednatal](https://www.facebook.com/unimednatal)  [@unimednatal](https://twitter.com/unimednatal)

CUIDAR DA SUA EMPRESA.  
ESSE É O PLANO.

**Unimed**   
Natal

Para empresas (com CNPJ) entre 2 e 29 vidas.

**84 3220.6200**

Anote esses  
números também:



Farmácia  
3220.6336



Hospital  
3220.1500



Vendas  
3220.6200



SOS  
0800 084 2001



Teletendimento  
0800 084 2323