

# REVISTA **BZZZ**



ANO 5 | Nº 67 | JAN./FEV. 2019 | R\$ 12,00

## À frente

Júlia Medeiros, a caicoense que recebeu presidente da República e foi a primeira a votar e ter carro na cidade

## Crise

Do apogeu à queda, a relação de Mossoró com a Petrobras

## Gastronomia e balada

A proposta diferenciada do Praia no Parque é a efervescência do momento em Lisboa

## Casarão

Construção rica em memórias é uma das poucas preservadas

## Ginga com tapioca

Reforma do tradicional Mercado da Redinha é promessa para o turismo

## Rara coleção

O potiguar que fez em casa um pequeno museu com relíquias da Segunda Guerra

# ALTO PADRÃO EM PORTUGAL

O ESPANHOL LUIS HENRIQUE PÉREZ, PRESENÇA CERTA NOS LUGARES MAIS CONCORRIDOS DE PORTUGAL E ESPANHA, INDICA OS MELHORES E MAIS BADALADOS RESTAURANTES, BOATES, HOTÉIS E LUGARES QUE VALEM MUITO CONHECER

**AUTISMO**  
**ENTENDA O**

**RITMO**

**DE**  
**CADA UM.**

Dificuldade para se relacionar, comportamentos intensos e repetitivos, atraso na fala, resistência a mudanças e hiperatividade ou excesso de timidez são algumas das características desse mundo. Existem diversos níveis do autismo que podem ser tratados através de um acompanhamento. Quanto mais cedo sua identificação, melhor. Se você é pai, mãe ou responsável, observe seu filho pequeno e entenda quem vive num ritmo diferente.

SIGA @SOBREAUTISMO E SAIBA MAIS.



Rio Grande do Norte  
**Assembleia Legislativa**

# Portugal-RN, RN-Portugal

A Revista Bzzz chega às bancas com toda a pluralidade de sempre e trazendo mais uma vez Portugal na capa. Após o sucesso da edição de novembro e como anunciado por aqui, a conexão Rio Grande do Norte-Portugal só se fortalece na vida real e, claro, em sua representação na Bzzz. Destino do mais procurados por potiguares que buscam viver em outro país e também para as viagens de turismo, Portugal está nos holofotes e tem opções para todos os estilos. Por aqui, traremos todas elas ao longo das edições!

Nesta edição, vamos de alto luxo e badalações, pois o entrevistado, o espanhol Luís Henrique, jovem de 30 anos que circula nos meios super badalados da Europa e hoje mora mais em Portugal que na Espanha, como ele mesmo diz, recebeu a correspondente da revista no país, Clara Vidal, e contou o seu roteiro de luxo entre restaurantes e boates imperdíveis para os amantes da boa gastronomia e das inesquecíveis noites europeias. Essas páginas devem ser guardadas com carinho por todos que pretendem, em breve ou um dia, visitar cidades portuguesas. E por quem já está nelas, claro.

De volta ao RN, temos páginas de história também imperdíveis. Para começar, o casarão Lili Duarte, em Mossoró; o acervo da Segunda Guerra Mundial cuidado por um potiguar apaixonado pelo tema; a interessante trajetória de Júlia Medeiros, professora de Caicó pioneira em vários acontecimentos em sua terra; a reforma do Mercado da Redinha, que em breve estará de cara nova, além de outras editoriais, como economia, que traz reportagem sobre o apogeu e a crise do petróleo em Mossoró; moda, que vem com marca potiguar sucesso para crianças e adolescentes; arquitetura com casas de verão e muito mais.

Ótima leitura,  
Equipe Bzzz.



PUBLICAÇÃO:  
JEL COMUNICAÇÃO

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

@revistabzzz  
Revista Bzzz

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

EDITORA  
ELIANA LIMA  
elianalima@portaldaabelhinha.com.br

EDITORA INTERINA  
ALICE LIMA

PROJ. E DIAGRAMAÇÃO  
TERCEIRIZE EDITORA  
www.terceirize.com

COMERCIAL  
EDILÚCIA DANTAS  
(84) 99109 9678

COLABORARAM COM ESTA EDIÇÃO  
ANA PAULA CARDOSO, JULIANA MANZANO,  
MARINA GURGEL, MARKSUEL FIGUEREDO,  
OCTÁVIO SANTIAGO, PATRÍCIA CARVALHO,  
VÂNIA MARINHO, WELLINGTON FERNANDES,  
ZENAIDE CASTRO

FOTO DA CAPA  
ALEX COSTA

FOTOS  
CHRISTIAN VASCONCELOS,  
DEIVSON MENDES, JOÃO NETO, PAULO LIMA

GRÁFICA  
IMPRESSÃO

TIRAGEM  
6.000 EXEMPLARES

# CHEGOU A NOVA Carteira de Estudante 2019

**DESCONTOS em mais de 30 PARCEIROS e VANTAGENS de montão!**

- ✓ MEIA PASSAGEM
- ✓ MEIA ENTRADA
- ✓ CURSOS
- ✓ ROUPAS E ACESSÓRIOS
- ✓ BEM ESTAR
- ✓ LANCHONETES
- ✓ SAÚDE

Aproveite! Faça a sua nos **postos NatalCard\*** ou no **portaldouestudentenatal.com.br**  
\*conheça os endereços e horários de atendimento em **natalcard.com.br**

Documentação personalizada nacionalmente conforme a Lei 12.993/2013. Válido em todo o território nacional até março do ano seguinte. Serviço de Atendimento ao Estudante: [portaldoestudentenatal.com.br](http://portaldoestudentenatal.com.br)

Documentação Nacional do Estudante (dne) - Associação Nacional de Estudantes (AKPG)

Gamila Mafuso  
Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN  
Curso Técnico de Gestão Hospitalar - EHUFRN  
CPF: 000.000.000-00  
RG: 000.000.000  
Data Nasc: 00/00/0000  
Matrícula: 000000

Código de uso: 2019

VALIDADEZ MEIA-ENTRADA

Logos at the bottom: UNE, UBES, AKPG, OGLAE, NATAL (NatalCard), SETURN, and NatalCard (Tecnologia em nosso caminho).



60

Moda verão infantil



10 | AS LISBOETAS



68 | Jornalistas e empreendedoras



71 | Turismo



64

Verão combina com varanda

# HOSPITAL DO CORAÇÃO. O COMPLEXO DE IMAGEM MAIS MODERNO DO RN.



NOVO TOMÓGRAFO 128 CANAIS  
+ RÁPIDO E PRECISO  
AGILIDADE NOS RESULTADOS  
EXAMES ATÉ AS 22H

O Hospital do Coração apresenta o Complexo de Imagem mais moderno do estado. Agora, você conta com um tomógrafo de 128 canais capaz de gerar imagens de alta definição com precisão milimétrica. Um equipamento mais rápido e preciso, que possibilita mais agilidade nos resultados. Tudo isso com uma equipe especializada e a possibilidade de fazer seus exames até as 22h. Novo Complexo de Imagem HC. Sua saúde ganhou uma nova opção.



TOMOGRAFIA | RESSONÂNCIA | ULTRASSONOGRRAFIA | RAIOS-X

(84) 4009-2000 (84) 99602-0378  
hospitaldocoracao.com.br

**HOSPITAL DO CORAÇÃO**  
Especializado em você.



# ELIANA LIMA

elianalima@portaldabelhinha.com.br

## APROVEITE

Quem for a Portugal deve ter no roteiro um passeio pelo belo ALENTEJO de histórias, vinhos e gastronomia singular.

Uma boa ocasião para acrescentar cidades vizinhas, só que do outro lado da fronteira, na Estremadura espanhola. Siga para Badajoz, linda cidade de muita história. Reza a lenda que na época visigótica foi dominada e destruída pelos árabes, por volta de 715. Depois, em 875, foi remodelada e deu lugar a um importante reino árabe.

Até que em 1230 foi conquistada pelos castelhanos, a mando de Afonso IX, rei de Leão, que deu um brasão à cidade. E no tempo de Alfonso X, o Sábio, um episcopado foi dado ao local e começou a construção da Catedral de São João Batista, o patrono da cidade.



Porta de Palmas, símbolo emblemático de Badajoz

## BOM

Badajoz é hoje um importante centro comercial, onde se encontra, por exemplo, um grande outlet do El Corte Inglés. É rota do presunto (jamón) ibérico, os mais exclusivos do mundo. É de onde sai a famosa pata negra, feita do porco preto, específico dessa região e do Alentejo. São criados livres em montados arborizados, e o processo de cura se estende dos 8 aos 36 meses.

## SABORES

E não deixe de almoçar ou jantar no charmoso restaurante Carnívora, de vários ambientes, onde a especialidade são carnes na brasa, mas também servem peixes, tapas, miniburguers, saladas e, claro, vários tipos de presunto. Melhor: preço camarada. Para se ter idéia, uma garrafa do champanhe Veuve Clicquot custa 55 euros, o preço de um vinho tipo custo-benefício em vários bares e restaurantes da Europa. E a noite ferve no centro, de pubs a boates.



Restaurante Carnívora

## PRESUNTOS

O melhor é o jamón ibérico de bellota, com cura dura 36 meses. Alimenta-se unicamente de belotas. O segundo é o jamón ibérico de cebo, alimentados com belotas e cereais. O terceiro tipo é o de cebo, ou simplesmente jamón ibérico, em que os porcos são alimentados a cereais, e a cura dura 24 meses.



Presunto e vinho à vontade

## HISTÓRIA

Em Monesterio, província de Badajoz, tem o Museo Del Jamón. E em cada lugar, seja bar, lanchonete, restaurante, é parar para se deliciar com jamones e vinhos espanhóis. Bons vinhos.



Museo del Jamón Monesterio

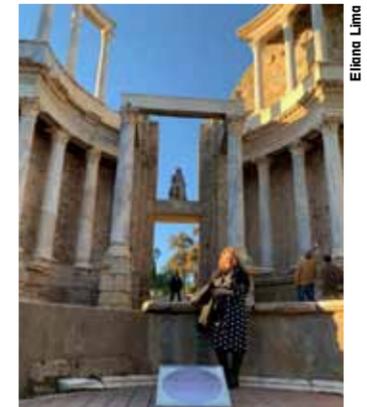
## UMA MARAVILHA

Outra cidade próxima que é puro encantamento é Mérida, também margens do Rio Guadiana, com raízes na ocupação romana da Península Ibérica. O centro reflete à importância do império romano, mesmo após 20 séculos da fundação da cidade. Não à toa, seu conjunto arqueológico foi considerado, em 1993, Patrimônio da Humanidade pela Unesco.

Sua fundação remete a 25 a.C., por Otávio Augusto. Em 411 foi invadida pelos árabes, que deixaram suas marcas; depois vieram a reconquista cristã e os estabelecimentos dos reinos de Espanha e Portugal.

## ROTA

Mérida tem um roteiro histórico imperdível. É o conjunto arqueológico, que se pode fazer a pé num só dia. O bilhete custa 15 euros para entrar no conjunto do anfiteatro, no incrível Teatro Romano, com muita coisa ainda preservada; em Alcazaba (fortificação mourisca), na Casa do Mitreo (espécie de área funerária da época romana), ao Circo Romano, ao Centro Funerário dos Colúmbários, e à Cripta da Basílica de Santa Eulalia.



No majestoso Teatro Romano, em Mérida

## MAIS

Outra bela província de Badajoz é Llerena. Cidade de muitas histórias. E tragédias. Foi um dos grandes palcos da sanguinária inquisição, entre 1485 e 1834. Cerca de 350 portugueses foram presos ou mortos no período. Reza a lenda que pessoas eram colocadas vivas entre as paredes da Igreja Nossa Senhora de Granada, enquanto pingos de água caíam sobre a cabeça. Morriam com o cérebro perfurado.



Porta de entrada para a parte muralhada de Llerena



Igreja Nossa Senhora da Granada, Llerena



MEMÓRIA

# Casarão Lili Duarte

DE CASA DE FAMÍLIA IMPORTANTE PARA A MEMÓRIA DE MOSSORÓ À SEDE DE ÓRGÃOS PÚBLICOS, O LUGAR É UM DOS POUCOS COM VALOR HISTÓRICO QUE ESTÃO PRESERVADOS

Por Marina Gurgel  
Fotos: arquivo e Marina Gurgel

O que há de belo em contemplar um casarão antigo ou mesmo em estudar a história de alguns desses exemplares? Muitas pessoas podem dar pouca importância a isso, mas não são apenas construções que se encontram em um lugar há muito tempo. São parte do que traz vida e veracidade às histórias de lugares, são também símbolos ou lembranças reais que guardam em suas paredes marcas de acontecimentos.

Em Mossoró, no Oeste potiguar, grandes histórias são encontradas a cada esquina. E é lá onde está fincado o casarão que só de olhar a fachada se vê vasta riqueza histórica. No centro da cidade, vive o Lili Duarte. Em meio ao agito do comércio e ao fluxo de pessoas que correm por todos os lados, a construção quebra o padrão do ambiente com suas sutileza e delicadeza.

Hernando Freire, neto de Emília Cavalcante e Delfino Freire Filho, primeiros moradores do casarão Lili Duarte, lembra histórias da casa. Com simplicidade e sensibilidade, o homem que hoje mora em Tibau, a 38 km de Mossoró, conta como se deu a construção. Sua avó, filha do capitão Zeta, que tinha muitas posses,

ganhou um quarteirão como presente de casamento do pai. Seu Delfino, que acabara de casar com dona Emília, resolveu construir o casarão para morar com a esposa.

“Na casa tinha um piano grande, todo mundo enchia os olhos ao ouvir minha avó tocar”, relembra seu Hernando, com fascínio. Mas nem tudo é tão cheio de encanto

em suas recordações. Após o falecimento do Capitão Zeta, a família entrou em divergência para resolver a partilha de bens e foram obrigados a vender a casa. É a partir daí que o casarão passa a ter novas histórias. Uma delas é a de uma personalidade ímpar em um dos maiores conflitos que já existiram no rio Grande do Norte.



Ernando Souza Freire, neto dos primeiros moradores do casarão



Delfino Freire, primeiro morador do casarão

## QUANDO LAMPIÃO APARECE

O ano é 1927. Lampião, o canaceiro mais temido da região, invadiu a cidade com seu bando e, juntos, instalaram caos e medo no lugar que se orgulhava por ser pacífico e guardar o sossego que consagrava as cidadezinhas do Oeste potiguar e de seus arredores. Mas nem tudo estava perdido. Em meio a tanto “rebuliço”, um simples agropecuarista se divide entre a função de mossoroense

trabalhador e a de herói salvador. Luiz Duarte da Costa, também conhecido como Lili Duarte, desenvolveu papel importante no transporte seguro de mulheres e crianças para que fugissem da cidade. Natural de Mossoró, filho de Francisco Duarte Ferreira e Maria Vivência Duarte, Lili nasceu em 28 de setembro de 1890. Foi ele quem comprou o casarão da família de dona Emília e seu

Delfino e foi eternizado como um dos principais moradores daquele lugar. Hoje, através do Decreto nº 2516, de 3 de março de 2005, o casarão leva seu nome.

Lili é pai de 13 filhos, quase todos nascidos no casarão pelas mãos de Mãe Sinhá, parteira muito conhecida em Mossoró, frutos de seu casamento com Maria de Freitas Duarte, com quem casou-se em 25 de fevereiro de 1925. E

é justamente um desses 13 filhos, dona Fátima Duarte, quem conta com delicadeza suas memórias a respeito de quem ele era e qual sua ligação sentimental com o casarão que hoje tem tanta representação para a memória de Mossoró. Segundo ela, seu pai era uma pessoa bastante caridosa e, sempre que podia, levava pessoas para morar no casarão, a fim de que tivessem a oportunidade de estudar e buscar um futuro melhor.

O lugar também foi um importante ponto dentro do contexto político da cidade, pois Lili Duarte além de muito generoso, era intelectual político, e seu lar também serviu de sede de apoio à classe política, o que Dona Fátima relembra com esmero. “Papai era irmão do senador Duarte Filho. Nas campanhas políticas, o casarão se tornava praticamente um comitê e ele dava almoço aos eleitores que vinham do interior votar”, recorda ela.



Maroquinha e Lili Duarte



Fátima Duarte, filha de Lili Duarte



Fátima, em frente ao portão onde criavam gado na casa



Roberto e Fátima

## ARQUITETURA

Hoje, o casarão Lili Duarte é tombado e tem grande importância para a preservação da cultura e da história locais, não apenas da cidade de Mossoró, mas para todo o contexto regional. O

monumento guarda consigo inúmeros traços que são característicos da arquitetura colonial. É possível perceber por seus frontões pintados de branco, os grandes salões que, apesar de terem

sido modificados e terem perdido pintura e adornos, não perderam o estilo e a geometria arraigados ao caráter colonial. Outras modificações são as estruturas de madeira na parte externa.



Fachada segue conservada



Caramanchão traz ar romântico



Corredor estreito e comprido, características de construções antigas na cidade



Parte externa

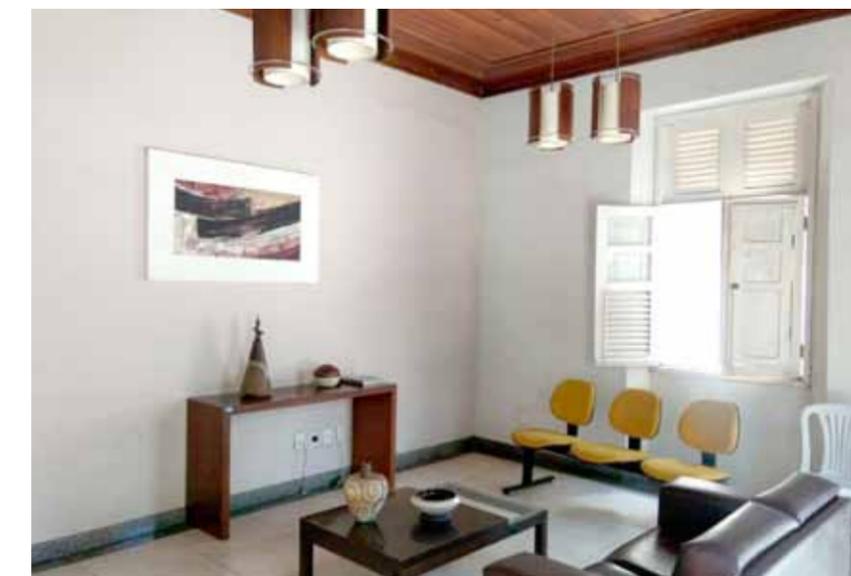
## ÓRGÃOS PÚBLICOS

O local já foi a sede do governo do Rio Grande do Norte quando, entre 28 e 30 de setembro de 2011, o gabinete funcional da então governadora Rosalba Ciarlini foi instalado nele. A vice-prefeitura da cidade e a Secretaria de Desenvolvimento Social de Mossoró também já tiveram suas sedes no casarão que, hoje, abriga a Procuradoria Geral do Município.

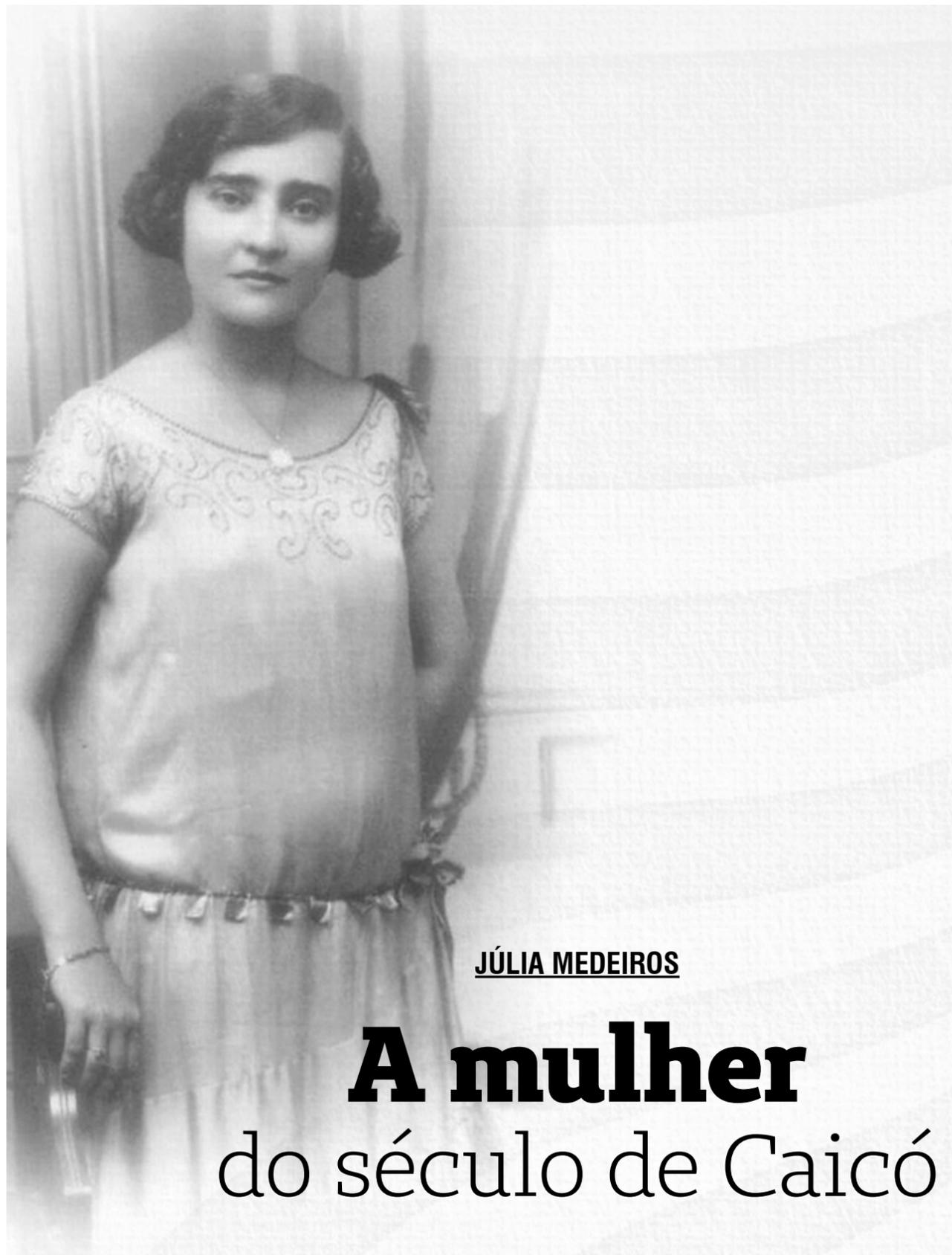
Passou por algumas reformas em seu interior para extensão, ficando com uma área de 552 metros quadrados, a fim de comportar algumas necessidades que os órgãos tinham. Contudo, sua arquitetura continua sendo preservada. Um casarão,

duas famílias e uma cidade inteira levada a contemplar a importância que a preservação de

prédios históricos tem para a memória dos lugares e de quem os compõem.



Casarão reformado pela prefeitura



JÚLIA MEDEIROS

# A mulher do século de Caicó

JÚLIA MEDEIROS,  
MULHER MUITO  
ALÉM DE SEU  
TEMPO: A  
PRIMEIRA A  
TER CARRO E  
A VOTAR EM  
CAICÓ, RECEBEU  
PRESIDENTE  
DA REPÚBLICA,  
ERA AMIGA DE  
BERTHA LUTZ,  
MAS TEVE SEUS  
ÚLTIMOS ANOS  
DE SOLIDÃO E  
ESQUECIMENTO

Por Patrícia Carvalho  
Fotos: Arquivo pessoal de  
Maria Julieta Dantas e  
reprodução do livro  
"Júlia Medeiros"

O sertão, com suas pedras mágicas, vento sonolento, aridez azul e previsível, sempre moldou homens e mulheres fortes: o sertanejo de fibra, a fibra daqueles que sabem amar a terra, mesmo quando esta se torna seca e até mesmo, em certo sentido, pouco amistosa. As palavras de Moacyr Cirne no livro *A invenção de Caicó*, de 2004, definem muito bem o sentimento pela terra que teve Júlia Medeiros, que foi de tempos áureos ao anonimato.

Nascida Júlia Augusta de Medeiros em 28 de agosto de 1896, na Fazenda Umari, de propriedade de seu pai, na zona rural de Caicó, árido sertão potiguar, Júlia veio ao mundo "em berço de ouro". Fruto do segundo casamento de seu pai, Antonio Cesino de Medeiros, com Ana Amélia de Medeiros, foi a segunda de sete irmãos. Adulta, adotou profissionalmente o nome Júlia Medeiros, mas como jornalista e professora acabou sendo mais conhecida como Dona Júlia.

Foi no *cupiá*, parte da casa da fazenda em que nasceu, espécie de alpendre na parte da frente, que Júlia teve acesso às primeiras letras, muito em virtude do pai e da influência dos costumes de Portugal na família, já que segundo Medeiros Filho em seu livro *Velhas famílias do Seridó*, publicado em Brasília em 1981, a família Medeiros tem origem na Ilha de São Miguel, localizada nos Açores, em Portugal e, no século XVIII emigra para os sertões nordestinos, em princípio para as margens do Rio Quipauá, atual município de Santa Luzia, na Paraíba.

Naquela época, somente os garotos recebiam educação formal. As mulheres costumavam se destinar ao casamento e cuidados com marido, filhos e lar. Às jovens da elite rural estava reservado o mesmo destino, mas além das práticas

domésticas, elas também aprendiam francês, piano, canto e dança, ainda assim sob uma visão patriarcal, a fim de se tornarem companhia mais agradável e atraente em ocasiões sociais.

Júlia teve o privilégio de ter um professor particular em sua casa — o que no sertão ficou conhecido como *mestre-escola* —, em um período em que este ficava limitado a aulas para alunos homens, destinados a se tornarem futuros políticos, padres ilustres, soldados valorosos e fazendeiros onipotentes. Na infância, uma das brincadeiras prediletas de Júlia era organizar a sala de casa, postando assentos para as autoridades ilustres do Seridó. Ludicamente, ela se divertia recebendo os visitantes importantes e convidando-os a se sentarem em seus respectivos lugares. Circunstância em que já se pode ver a vontade de Júlia de ampliar seus conhecimentos e participar da vida pública de sua região.

Ainda adolescente, tendo sua mãe morte prematura e o consentimento do pai, Júlia se muda para Natal a fim de ampliar seus estudos. Como era a única filha solteira de seus pais e sem pretendentes para casar, recebe a herança material da mãe. Sua ida para Natal acontece em comitiva, sob a guarda do Coletor Estadual Eulámpio Monteiro.

Ao chegar a Natal, Júlia Medeiros fixa residência na casa do professor de português e amigo da família Joca Vicente, e inicia seus estudos no Colégio Nossa Senhora da Conceição, fundado em 1902 pela Congregação das Irmãs de Santa Dorotéia de Frassinetti — Congregação de Santa Dorotéia do Brasil. Nessa instituição, Júlia encontra na educação, em especial no magistério, uma alternativa para conquistar novos espaços.

## AMIZADES ILUSTRES E A VISITA DO PRESIDENTE

O magistério, que surgiu com a criação das Escolas Normais, permitia às mulheres uma profissionalização e era também uma forma encontrada por ela para se desvencilhar das estruturas sociais das mulheres do Seridó e das práticas domésticas. Uma vez inserida no meio social, Júlia era uma figura pública de sua cidade, recebe grandes nomes e tem em suas amigas muito mais homens do que mulheres. Entre essas amigas estava o governador José Augusto Bezerra de Medeiros (1924-1927) e a poetisa Palmyra Wanderley.

Foi também Júlia quem recebeu Washington Luís, em 6 de agosto de 1926, em sua passa-

gem por Caicó, e serviu a mesa ao então presidente do Brasil e ao então governador do RN, José Augusto Bezerra de Medeiros, do Partido Republicano Federal (PRF), junto a outras mulheres.

Em 1921, com 25 anos de idade, Júlia Medeiros foi estudar na Escola Normal de Natal, importante marco na modernização do ensino e implantação da formação profissional. Segundo a tese de Manoel Pereira, Júlia se movimentava na sociedade, adquirindo prestígio como mulher, intelectual, educadora e erudita, enquanto a primeira escola para meninas chega somente à cidade de Caicó no ano de 1927.

Ao se formar na Escola Nor-

mal, Júlia retorna a Caicó com o sonho de fazer um Externato Infantil, porém o governo apostou na ampliação da oferta do ensino primário com a inauguração da sede própria do Grupo Escolar Senador Guerra, um prédio moderno e neoclássico que vira referência para a instrução em Caicó. Júlia então passa a ser professora particular na residência da irmã Julieta Medeiros.

Posteriormente, neste mesmo ano, assume como interina a cadeira do Infantil-Misto suplementar, no mesmo grupo escolar, iniciando uma vida de dedicação e respeito à educação. Júlia era uma exímia oradora, tratava seus alunos com afeto, embora segundo relato de uma de suas aprendizes, também lhes devolvesse o que recebia. Dessa forma, tinha uma varinha repreensiva sempre a mão para um aluno muito levado.



Formatura na Escola Normal de Natal, em 1925

Júlia Medeiros entre intelectuais



Na tradicional Festa de Santana, em Caicó



Turma Professora Júlia Medeiros, em 1940



Júlia Medeiros, em 1926

*Jornal das Moças* abordava também questões como casamento, noivado e a vida social das mulheres ilustres de Caicó, além de pensamentos que demonstravam a diferença entre gêneros e ajudavam a preencher o espaço do semanário, como este: “A mulher é o símbolo da alegria e da paz; a formosura de todas as formosuras; o homem é uma criança traquina e volúvel, que se deixa arrastar ao impulso de um pequeno capricho” (*Jornal das Moças*, 23/02/1928). O periódico durou seis anos e em determinado período teve apenas Júlia à sua frente, já que suas colegas Georgina Pires e Dolores Diniz se afastaram do semanário depois de se casarem para se dedicar aos seus respectivos maridos.

Júlia também tinha um corpo magro, era elegante, de modo a ser a provadora oficial dos vestidos de noiva produzidos pela alta costura de Caicó. As noivas e a própria costureira famosa na cidade por seu trabalho, gostavam de, antes de qualquer coisa, dar a prova dos seus vestidos para ela. À frente de seu tempo, foi também a primeira mulher a usar preto em ocasiões outras que não as fúnebres em sua cidade, e, segundo o padre Antenor Salviano, de Caicó, também a primeira a utilizar vestuário de

modo a deixar as costas nuas.

Júlia também escreveu para a *Revista Pedagogium* — produção da Associação dos Professores do Estado do RN — como a primeira redatora no *Jornal das Moças* — folha feminina inovadora para os anos de 1920 no sertão, e que seguia os padrões dos grandes jornais da época no estado, tais como os periódicos *A República*, de Natal, e o *Jornal do Seridó* (1927-1929), de Caicó, no que se refere às técnicas gráficas.

Além dos acontecimentos da vida familiar de Júlia Medeiros, o

## A POLÍTICA E A AMIZADE COM BERTHA LUTZ

Antes de entrar na política, Júlia assumiu a direção do Hospital do Seridó, em uma época em que a administração pública era somente voltada aos homens. Na direção por quatro anos, o cargo lhe abriu portas para que posteriormente seguisse a vida pública na Câmara Municipal de Caicó. O casamento para Júlia não era prioridade, apesar de ela ter tido alguns relacionamentos ao longo da vida. Era amiga de Bertha Lutz — militante feminista brasileira que convocou os primeiros movimentos neste sentido no Brasil —, mas não concordava com as feministas europeias de atitudes mais extremistas. Júlia e Bertha, mora-

dora do Rio de Janeiro, trocavam cartas e a segunda elogiava também o *Jornal das Moças*.

Júlia conhecia o Rio, viajava de avião e trazia de lá também os pensamentos revolucionários que a acompanharam em sua trajetória como mulher, jornalista e professora atuante na vida pública. Foi a primeira a ter carro em sua cidade e a primeira mulher a se alistar para as eleições de 1928 e a votar em Caicó. Os feitos estão registrados na tese *A Educação da Mulher Norte-Riograndense Segundo Júlia Medeiros (1920-1930)*, de Manoel Pereira da Rocha Neto, apresentada em 2005 à Universidade Federal do Rio

Grande do Norte (UFRN).

A caicoense foi vereadora por duas vezes, com expressiva quantidade de votos. Ao término de seu segundo mandato, começou a apresentar lapsos de memória e se trancou em casa. Posteriormente, foi morar na Rua da Misericórdia, no bairro da Cidade Alta, em Natal, já aposentada. O local de sua residência, em frente ao Rio Potengi, não existe mais. No lugar há um estabelecimento comercial.

Nesse período, Júlia se deslocava frequentemente entre os bairros Rocas e Quintas, a pé, recebendo por isso o apelido da linha de ônibus de mesmo nome. Além dos problemas de memória, estava

perturbada mentalmente de maneira mais grave, segundo relata o jornalista Itaércio Porpino, em matéria veiculada no site *Tribuna de Notícias*. Desde os tempos de Caicó, ainda lúcida, Júlia era perseguida por garotos da cidade, que zombavam por ela ter um carro, mas nunca ter arrumado um casamento. Ao vê-la passar com seu veículo, eles entoavam uma melodia que dizia que ali ia Júlia, no seu Ford (modelo baratinha), no caritó. A zombaria continuou em Natal, quando Júlia já estava doente, pobre e esquecida, maltrapilha.

Aos 29 dias de agosto de 1972, um dia depois de completar 77 anos, no Hospital das Clínicas, em Natal, Júlia morre, conforme declaração de sua sobrinha Maria Julieta Dantas ao jornalista Manoel Pereira. Ela é enterrada no Cemitério Parque, localizado no bairro Bom Pastor, na capital. Seu enterro contou com alguns vizinhos e poucos familiares, em cerimônia fúnebre bastante modesta. O túmulo de Júlia foi violado e não se sabe o paradeiro de seus restos mortais. De tudo o que fez pela educação, por sua cidade e por sua notoriedade política, recebeu duas homenagens: seu nome em um colégio no bairro da Paraíba e o nome de uma rua no centro da mesma cidade, ambas em Caicó.

E assim finalizava a vida daquela que segundo Guerra Filho, em publicação no *Jornal de Caicó*, em 2002, sob o título A história da professora Júlia Medeiros anunciou a sua vinda ao mundo: “Sob os secos sertões da Fazenda Umari [...] no raiar da aurora do último século do segundo milênio do calendário Cristão, nascia, quem sabe a mulher do século de Caicó”.

**NOTA:** No mesmo período em que a professora Júlia morou em Natal, existia outra mulher que também chamavam de “Rocas Quintas”.



Ao lado de amigos na Praia do Meio, em Natal, no ano de 1925



Em trajes carnavalescos



Júlia Medeiros no Rio de Janeiro, em 1926



Título de Eleitora de Júlia Medeiros, de 1926



Júlia Medeiros votando na eleição de 1928



Grupo de eleitoras em 1927

Revista Cigarra



Júlia já madura

## REDINHA

# Cara nova, delícia de sempre

Francisco José de Oliveira



REVITALIZAÇÃO  
DO MERCADO  
DA REDINHA  
PROMETE UM  
NOVO “TEMPERO”  
PARA A GINGA  
COM TAPIOCA

Por Zenaide Castro  
Fotos: Zenaide Castro

À meia-noite do dia 31 de dezembro de 2018 para 1º de janeiro de 2019, quando os fogos de artifício anunciaram, sobre a Ponte Newton Navarro, a chegada de um novo ano, o brilho e as cores sinalizavam também um novo tempo que deve se abrir para a Redinha, com a revitalização do Mercado Público do bairro, uma das principais referências do lugar não apenas pela histórica que carrega, mas pelos atrativos que conquistam natalenses e turistas. O principal deles é a famosa ginga com tapioca, prato típico de Natal.

Com localização estratégica, o mercado é o primeiro ponto turístico para quem atravessa a Ponte Newton Navarro em direção às praias do litoral norte potiguar. A ginga com tapioca não pode deixar de ser apreciada, seja na ida, seja na volta. A iguaria, que já é patrimônio imaterial desde 2016, está prestes a se tornar

patrimônio cultural do Rio Grande do Norte. O projeto foi aprovado pela Assembleia Legislativa e aguarda a sanção da governadora Fátima Bezerra.

Uma das personagens mais importantes nesse contexto é Ivanise Januário Barbosa, 72 anos, nascida na Redinha e filha do casal que criou o prato típico da região. “Desde que nasci minha mãe já trabalhava com tapioca e vários tipos de peixes. O meu pai era revendedor de peixe aqui na Redinha e teve a ideia de valorizar a ginga, espécie de peixe pequeno que servia apenas para alimentar os outros peixes e o restante era descartado, criando um prato com a tapioca produzida por mamãe”, conta. A ginga com tapioca se tornou famosa e é a cara da Redinha. Quando eles morreram, Ivanise manteve a tradição, ao lado da filha Sandra. “Já estamos na terceira geração da família fazendo a ginga com tapioca”.



Ivanise e Sandra Barbosa, mãe e filha



A ginga, iguaria que é a cara da Redinha



Estátua do pescador, símbolo da Redinha

O novo ano também renova a esperança de Ivanise e dos outros comerciantes do mercado. Isto devido ao projeto da Prefeitura de Natal de revitalização da orla da Redinha que pretende transformá-la no novo polo turístico da cidade, valorizando a beleza e tradição da localidade e ofertando novas opções de entretenimento aos moradores e visitantes. “Esperamos que essa reforma melhore as condições do mercado e atraia natalenses e turistas para cá”, diz, confiante.

Na última reforma do mercado, no ano de 2008, foram colocados piso, bancadas de mármore e pias de inox nos boxes. “De lá para cá nada mais foi feito de melhoria”. Com a construção da Ponte Newton Navarro os comerciantes da área sentiram-se confiantes que o movimento no mercado aquecesse, mas a perspectiva não foi completamente alcançada. Segundo Ivanise, a ponte ajudou o movimento do mercado da Redinha, entretanto não como os comerciantes esperavam.

“Podíamos ter uma clientela muito maior, mas os bugueiros não param aqui, já levam os turistas direto para Genipabu”, lamenta, acrescentando que à época em que funcionava a balsa ligando os bairros Ribeira e Rocas à Redinha era ótimo. A balsa parava aqui e o movimento era bom. Mesmo que os bugueiros não quisessem parar, os turistas viam o nome “mercado público” e vinham. Aqui são 16 boxes, mas muita gente vive de ginga



A Igreja de Nossa Senhora dos Navegantes também é símbolo da Redinha, famosa por ser a única do Brasil construída com pedras retiradas do mar, em 1954



Praia da Redinha com vista para a Ponte Newton Navarro

com tapioca que fazem em casa e colocam para vender na beira da praia. Além do atrativo gastronômico, toda segunda-feira, das 15h às 19h, tem um animado pagode no mercado, que atrai muita gente da redondeza e os turistas que estão no local.

O projeto de revitalização do Mercado Público da Redinha que está sendo desenvolvido pelas arquitetas Graça Madruga, Nathália Queiroz e Teresa Pires, juntamente com a equipe da Secretaria Municipal de Obras e Viação (Semov), deverá proporcionar mais conforto, beleza e funcionalidade para os turistas, cidadãos e para os comerciantes. A ideia é manter a identidade histórica, cultural e gastronômica, como também instalar um centro de artesanato para comercialização dos produtos locais. O projeto conta ainda com amplia-

ção das vagas de estacionamento, revitalização dos quiosques existentes e também um projeto de contenção para que seja feita a reestruturação das calçadas da orla, seguindo exigências de normas de acessibilidade.

Segundo o secretário municipal de Obras Públicas, Tomaz Pereira de Araújo Neto, até o momento já está pronto o projeto principal da revitalização, faltando concluir os projetos complementares, como o elétrico, o hidráulico e o paisagístico. O secretário afirmou que a estimativa de valor total da obra gira em torno dos 70 milhões de reais. “Desse montante, estão assegurados 24,5 milhões de reais oriundos das emendas parlamentares para 2019, resultantes do compromisso firmado, em Brasília, dos deputados federais da bancada do Rio

Grande do Norte com o prefeito de Natal, Álvaro Dias”.

“Para obter o restante dos recursos necessários deveremos recorrer ao Orçamento Geral da União, do Ministério do Turismo, que possui dotação orçamentária para obras dessa natureza, já que a ideia é transformar o Mercado Público da Redinha em um novo polo turístico de Natal”, destaca. Sobre a obra, afirma que até o final do mês de maio deverão ser lançados os editais de licitação para começar a reforma.

Enquanto a melhoria não chega, o Mercado Público da Redinha recebe seus visitantes brindando-os com o belo visual do mar e da Ponte Newton Navarro. Para completar o momento prazeroso, nada melhor que degustar uma deliciosa ginga com tapioca acompanhada de uma cerveja bem gelada. Tá servido?



SEGUNDA GUERRA

# Coleção de guerra

A HISTÓRIA DA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL EM UM CÔMODO DE APARTAMENTO. AUGUSTO MARANHÃO APRESENTA SUA COLEÇÃO

Por Marksuel Figueredo  
Fotos: Marksuel Figueredo

O ano era 1973. Jovem, aos 18 anos, Augusto Maranhão deixava o aconchego da família para realizar um sonho: servir ao Exército Brasileiro. O destino? A Ilha de Fernando de Noronha, em Pernambuco, onde anos atrás os Estados Unidos montaram uma base militar para fazer o monitoramento dos mísseis teleguiados lançados do cabo Canaveral, na Flórida, em plena Guerra Fria.

“Era um desafio pessoal servir ao Exército em Fernando de Noronha, porque naquela época a ilha era um território federal, não tinha prefeitura. As obras eram desempenhadas pelos soldados. Eu costumava dizer que lá o serviço era mais pesado, por isso, poucos queriam ir. Eu pescava, patrulhava, capinava, fazia de tudo. Imagina então o enriquecimento pessoal que eu teria com essa experiência!”, se questiona Augusto.

De fato, para um estudante secundarista, um ano depois Augusto Maranhão já se reconhecia como um homem amadurecido, devido às experiências vividas na ilha. “Sair de perto da família e se virar nos trinta foi importante”, diz. A Ilha era vista com bons olhos pelos estadunidenses, mesmo após a Segunda Guerra (1939-1945), pela sua localização geográfica entre a América Latina e a África.

A prestação de serviço ao Exército Brasileiro em Fernando de Noronha só foi mesmo naquele ano. Mas ao retornar ao Rio Grande do Norte, onde morava com a família, Maranhão trouxe na bagagem uma pequena peça de um equipamento americano, que despertaria nele o interesse por colecionar instrumentos de guerra. “Era um pedaço metálico do controle de um motor de um dos equipamentos americanos. Ele estava jogado na ilha e, quando encontrei, me chamou atenção”, diz.

## TERAPIA

Maranhão guardou a peça, se formou em Direito, mas nunca esqueceu das experiências vividas em Fernando de Noronha. “Foi minha primeira grande responsabilidade. Aquilo ali iria servir para o meu desempenho profissional para o resto da minha vida. Para ser soldado na ilha, era preciso muita determinação”, frisa.

Em 1990, a peça encontrada no arquipélago na década de 70 passaria a compor uma coleção que hoje ocupa um cômodo inteiro do apartamento do empre-

sário, em Natal. “Na minha empresa, ainda tem mais”, ressalta. A coleção, com mais de 200 itens de guerra, foi sendo construída ao longo dos últimos 29 anos. São fardas, medalhas, bibicos (espécie de chapéu em bicos), talheres, cintos usados por americanos, capacetes dos soldados alemães e até um refrigerante Coca-Cola da era da Segunda Guerra, datada de 1943.

“Esse pedaço do meu apartamento é, sem dúvida, especial. Quando entro nele é como se estivesse entrando para uma tera-

pia. Faço uma viagem no tempo”, revela. A maior parte do acervo de Maranhão tem ligação direta com a Segunda Guerra Mundial. Um capacete de aço, por exemplo, foi usado por um soldado alemão durante o confronto. Entre as raridades, está também um binóculo encontrado na costa de Macau, litoral potiguar. Ele foi achado em uma barcaça de sal na década de 1950 e teria sido de um submarino alemão. As colheres são da Marinha americana e as facas também de um submarino alemão.



Coca-Cola do ano de 1943, bússola e cintos usados por militares



Capacetes e chapéus usados por militares



Colheres da Marinha estadunidense e facas de um submarino alemão

## A FARDA DO SARGENTO AMERICANO

Entre tantas peças, algumas se destacam. Maranhão tem na coleção uma farda legítima usada por um sargento estadunidense durante a Segunda Guerra Mundial. Emil Petr é o nome dele. O sargento foi casado com uma prima do colecionador. “Sabendo da minha paixão por peças de guerra, recebi dele essa doação com dedicatória e tudo”, comemora.

Petr chegou ao posto de tenente da Força Aérea dos Estados Unidos. Durante a Guerra era considerado um dos mais competentes navegadores aéreos e

tinha como função traçar a rota dos bombardeios no espaço aéreo inimigo. No entanto, em uma de suas missões, teve o avião em que estava atacado por soldados alemães. Ele e os demais tripulantes tiveram que pular da aeronave, antes que ela explodisse. O militar americano foi preso pelos soldados germânicos e liberado oito meses depois. “Ele era um dos melhores navegadores aéreos dos Estados Unidos em 1944. Ter uma peça usada por Petr em plena guerra enriquece minha coleção”, destaca Maranhão.

O colecionador também tem uma caixa de munições da metralhadora ponto 50, que estava um outro avião americano quando caiu próximo ao Forte dos Reis Magos, em Natal, no dia primeiro de agosto de 1943. O avião Ventura PV-1 estava com dez tripulantes, cinco morreram, entre eles o piloto, e seguia de Natal para Fortaleza. Durante a Segunda Guerra Mundial, a capital do Rio Grande do Norte também foi um importante ponto americano, devido à sua posição geográfica.



Farda usada por soldado estadunidense durante a Segunda Guerra está entre as peças da coleção



Coleção tem mais de 200 peças

## DESAPEGADO

O que geralmente se espera de um colecionador ao se fazer essa pergunta é receber um *não*. Porém, Augusto Maranhão surpreende com a sua resposta. Não que o empresário fale em dinheiro, pelo contrário, Maranhão quer manter viva a coleção na geração da família, mas se apresenta como um colecionador sem muitos apegos.

“Ficaria imensamente feliz, caso um dos meus filhos tenha interesse em dar prosseguimento. Essas peças são importantes para mim, mas já doeí muitas e não teria nenhum problema em construir também com acervos importantes como o Memorial do Aviador, ou até mesmo com o novo espaço da Fundação Rampa que iremos montar”, diz. Ele é secretário da Fundação Rampa, que foi a primeira base a operar missões da Segunda Guerra na América Latina.

“O que não pode acontecer é perdemos tudo que construímos até aqui. E eu tenho orgulho de cada uma dessas peças que foram adquiridas na internet, em feiras e muitas doadas. Se eu recebi doação não vejo problema em fazer o mesmo daqui uns tempos com algumas de minhas peças.”, finaliza.



Augusto Maranhão incorpora um militar de época



Enquanto o almoço não chega, no Seen Lisboa, Luis Henrique Pérez aproveita para atualizar os negócios de suas empresas

## DICAS VALIOSAS

# Luxo em Portugal

LUGARES COM BELAS PAISAGENS E HISTÓRIA CHAMAM A ATENÇÃO DE JOVEM ESPANHOL APAIXONADO POR ESTABELECIMENTOS DE POMPA. DOS MAIS CALMOS AOS MAIS BADALADOS. TAMBÉM, UMA BOA DICA EM MADRI

Por Clara Vidal, de Lisboa | Fotos: Alex Costa

Uma rotina que passa longe do tédio. Explorar hotéis, restaurantes, boates, festas e novos passeios completa o tempo livre do advogado e empresário espanhol Luis Henrique Pérez, 30, que administra os momentos de trabalho, família e diversão entre o país de origem e Portugal. “Já passo mais tempo aqui do que na Espanha”, brinca o advogado, natural de Badajoz, que acabou comprando uma casa na badalada Cascais, a quase 40 quilômetros do aeroporto de Lisboa. A agradável vila portuguesa perto do mar é um dos destinos favoritos de ricos de todas as partes do mundo – nos últimos anos muitos brasileiros têm procurado esta parte de Portugal para morar.

cantam o espanhol que sempre pesquisa sobre as novidades da cena lisboeta e passou a frequentar eventos com personalidades do país, como a socialite Lili Caneças (figura recorrente nas redes sociais do jovem, depois de organizar festas na própria casa). “Dei uma grande festa e a partir daí fui conhecendo muita gente. Passei a ser convidado para eventos, como inauguração de restaurantes e festas de gala,” conta.

Em Cascais, Luis Henrique recomenda a hospedagem ou visita ao **Hotel Fortaleza do Guincho**, construído dentro de uma fortaleza erguida no século XVII, com vista para o Oceano Atlântico. O restaurante de alta gastronomia do local, que ganhou 1 estrela Michelin em 2001, aposta principalmente em pratos de peixes e

As opções de lazer de luxo en-

mariscos frescos da costa portuguesa. Outra dica de luxo está em Sintra, a cerca de 20 quilômetros de Cascais: o **Hotel Tivoli Palácio de Seteais**. No clássico “Os Maias” (1888), de Eça de Queirós, o palácio de arquitetura neoclássica é descrito como abandonado, mas atualmente está recuperado e abriga um hotel cinco estrelas com paisagens de Sintra, vila considerada Patrimônio Mundial pela Unesco desde 1995 – foi o primeiro lugar europeu a receber o título devido à “paisagem cultural”.

O palácio e outros pontos da cidade também serviram de cenário para cenas da minissérie da Globo, exibida em 2001, inspirada no livro. “Parece que você está num filme e tem um brunch espetacular”, sugere. Ainda na região Sintra-Cascais está o **Resort Penha Longa**, que ocupa um mosteiro de 1355 e já serviu como refúgio para a realeza portuguesa. Fazem parte do complexo um campo de golfe, SPA e oito restaurantes, dois com estrelas Michelin, o requintado Lab by Sergi Arola, badalado chef espanhol, em espaço de 22 lugares, adega com mais de 550 garrafas de vinhos de todo o mundo e conhaques, menus sazonais de degustação e opção à la carte; e o Midori, restaurante japonês mais antigo do país, com decoração sofisticada e vista para a Serra de Sintra, em ambiente intimista, para 18 pessoas, que oferece dois menus degustação, sob a chefia de Pedro Almeida. Recentemente recebeu uma estrela Michelin.



No JNcQUOI, após jantar, também gosta de curtir o agito do bar, com direito a arriscar com DJ na cabine, que fica entre os banheiros



Eliana lima



Cedida/Myriad

No topo da torre do Hotel Myriad fica o luxuoso restaurante Fifty Seconds, com assinatura do chef espanhol colecionador de estrelas Michelin Martín Berasategui

## GASTRONOMIA NAS ALTURAS

A mais recente paixão do empresário se chama **FiftySeconds**, em Lisboa, restaurante do premiado Martín Berasategui, chef espanhol com mais estrelas Michelin no currículo – 10. Inaugurado no fim de 2018, o espaço está localizado no topo da Torre Vasco da Gama, no Parque das Nações, edifício do Hotel Myriad, do grupo Sana, que conta com a experiência do chef executivo Filipe Carvalho. “É uma experiência. O restaurante tem esse nome porque é o tempo, 50 segundos, que se leva até chegar ao ‘céu da gastronomia’ de elevador. Além de ser bem recebido, há detalhes que surpreendem”, explica, citando o lenço úmido que “nasce”, como num passe de mágica, a partir de uma reação com água aromatizada de limão e maçã verde.

O restaurante conta com

dois tipos de menus (a partir de 120 euros por pessoa), além de pratos à la carte. A entrada no elevador panorâmico, exclusivo para o restaurante, leva em 50 segundos a 120 metros de altura. Dentro do elevador a sensação é de um ambiente aquático, diante de imagens digitais, e som, do fundo do mar, numa super tela de plasma, enquanto se aprecia o Rio Tejo, o oceânico, o teleférico e a beleza dessa zona de Lisboa revitalizada há vinte anos para receber um grande evento, a Exposição Mundial (EXPO) de 98.

Ao abrir as portas, com sensores digitais, o cliente se depara com uma imponente adega envidraçada, composta de 450 garrafas, sendo 380 de vinhos – 200 portugueses e 180 estrangeiros –, além de destilados, com preciosidades como uísque japonês e conhaques franceses. Todas as

mesas são de frente para o rio. No final os clientes são convidados a conhecer a bonita e bem equipada cozinha e cumprimentar o chef Filipe. Com um pouquinho mais de sorte pode ser um dia em que esteja também o estrelado Berasategui.

Luis Henrique destaca também o **Seen Lisboa**, restaurante do chef Olivier da Costa, no topo do Hotel Tivoli Liberdade, que envolve ingredientes da gastronomia portuguesa e brasileira, como a tapioca, com toque internacional, remetendo a uma réplica do **Seen Tivoli Mofarrej**, em São Paulo, no Brasil. Abre para jantar, a partir das 18h30. Na entrada, um bar com 360º tem em seu centro um tronco natural de árvore, com folhas artificiais. O sushi-bar tem visão para a cidade, proporcionada pelas paredes envidraçadas.

A lista de opções de Luis Henrique é extensa. “Também há o **JncQUOI** [na Av. da Liberdade], **Parque na Praia** [no Parque Eduardo VII], o restaurante **Alma**, do premiado chef Henrique Sá Pessoa, que recentemente ganhou a segunda estrela Michelin... Lisboa tem muita coisa interessante”, elogia o espanhol. Para alguns bons drinques e uma vista de tirar o fôlego, ele recomenda o **SUD Terrazza**, no Belém, beira do Rio Tejo. “Especialmente no

verão o lugar é belíssimo”, atenta nosso entrevistado, a contar que o *rooftop* conta com uma piscina panorâmica, com lotação para até 40 pessoas. O SUD tem vários ambientes, com cardápio da cozinha mediterrânea – destaque para delícias italianas, entre massas, risotos e pizzas. A noite conta com DJ residente e cantores que percorrem os ambientes. A voz e a acústica são tão perfeitas que inicialmente se pensa que é o som ambiente. Encanta

também a imponente escada em latão no formato de caracol. O melhor: abre das 8h às 2h.

Quem optar por alternativas requintadas e com valores mais acessíveis pode procurar os restaurantes **Pap’Açorda**, no movimentado Mercado da Ribeira, e **A Praça**, no LX Factory, complexo cultural *cool* com lojas, bares e restaurantes. “A LX Factory é uma área muito cosmopolita e tem bons preços”, aconselha.



O Seen Lisboa é inspirado no Seen que o chef Olivier mantém em São Paulo, Brasil



Luis é cliente cativo da loja do estilista e amigo Nuno Gama

## UM DIA DE LUXO

Escolher a Avenida da Liberdade, uma das vias mais luxuosas do mundo, inspirada nas *boulevards* de Paris, para se hospedar e passear é uma boa pedida. A área concentra hotéis estrelados e lojas de marcas de requinte como Louis Vuitton, Gucci, Burberry, Dior, Prada, Ermenegildo Zegna, Hugo Boss etc. Não tão longe, nas imediações da Praça Luís de Camões, Chiado, estão lojas portuguesas tradicionais e famosas, como a do estilista **Nuno Gama**, natural do Azeitão.

A dica de Luis é se hospedar no glamoroso e centenário **Hotel Avenida Palace**. Inaugurado em 1892, na *Belle Époque*, período de estabilidade na Europa que durou até a Primeira Guerra Mundial, o espaço teve o projeto assinado pelo arquiteto José Luís Monteiro, o mesmo da grandiosa Estação Ferroviária do Rossio. Atualmente, a diária da suíte presidencial custa 700 euros. O roteiro de luxo deve incluir ainda visitas a Cascais e Sintra, na Grande Lisboa.





Lux é uma das boates mais antigas de Lisboa em funcionamento e já foi considerada entre as melhores do mundo



A Mome é outra boate que Luis indica. Tem três ambientes, bar, boate e o restaurante Tetto, recém-inaugurado



Em dia de moda na maison Nuno Gama com a namorada Mariana Baptista, a socialite-mor portuguesa Lili Caneças e o badalado estilista português António Leal e Silva

## BOATES E ÁREAS DE LUXO

Apassionado por festas, Luis Henrique não esconde a animação quando o assunto são as boates. Em ocasiões regadas a champanhe. Preferencialmente. Diz que apesar de ter diminuído o ritmo por causa da idade – e do namoro com a jovem portuguesa Mariana Baptista –, no último ano foi “a quase todas”. Em Lisboa cita três: **Mome** – com o novo restaurante Tetto

no último andar; **Lust in Rio** – que no verão conta com uma grande área aberta; **Lux** – atrai gente de todos os tipos e idades. Famosos já passaram por sua área privada. Um dos sócios é o ator e produtor americano John Malkovich.

Fora de Lisboa, o espanhol diz que há lugares animados e de “luxo máximo”, como em **Vilamoura**, região do Algarve, que

ferve principalmente durante o verão. Ele indica a boate **Bliss** para quem gosta de balada. Já para quem quer misturar alguma animação com a vida *off line*, a sugestão é ir a **Comporta** e a **Tróia**, a menos de uma hora da capital portuguesa, que concentra bares, campos de golfe, marina, praias paradisíacas, passeios de barco, resorts, hotéis e restaurantes de luxo.



## BÔNUS: ONDE COMER EM MADRI

Apesar de muitas experiências de pompa, Luis diz que gosta da simplicidade de muitas receitas portuguesas, como o Bacalhau a Brás e o caldo verde. A característica também é vista em pratos espanhóis, como a clássica tortilha de batata. E já que o comum também pode ser muito saboroso, o espanhol encerra a entrevista indicando o restaurante **Casa Lucio**, em Madri, que tem como especialidade algo nessa linha: os *huevos estrellados*, ovos levemente fritos e colocados sobre batatas fritas. O cardápio possui outros pratos típicos da gastronomia espanhola, mas os



Experimentar os ovos com batatas da Casa Lucio é fundamental na visita a Madri

ovos com batata são o sucesso. “Toda personalidade que visita Madri vai ao restaurante. Bill Clinton e George Bush já foram lá, por exemplo. Casa Lucio nunca sai de moda”, diz, e conclui: o simples também pode ser muito chique.

GASTRONOMIA

# Restaurante de dia, festa de noite



O restaurante tem como cenário o mítico lago do Parque Eduardo VII

GASTRONOMIA, BALADA E LOCAL PARA NEGÓCIOS: TODO ISSO NO PRAIA NO PARQUE, NOVO POINT LISBOETA

Por Clara Vidal, de Lisboa  
Fotos: Divulgação

**T**ransformar um simples jantar num programa de entretenimento. Com essa proposta nasceu uma das mais recentes sensações de Lisboa: o restaurante Praia no Parque. “É o nosso DNA. Já temos outros projetos assim. É o conceito de *fun dining*, de repente, no meio de um jantar, as pessoas estão num ambiente muito alegre, numa festa”, explica João Arnault, um dos sócios do local. De quinta a sábado, o espaço vira balada e pode ficar aberto até às 3 horas da manhã (sextas, sábados e vésperas de feriado) com DJ. Na lista de coquetéis, quem gosta de arriscar pode pedir o “Sinto-me com Sorte”: tem que lançar dados para saber quais ingredientes vão para o drink.

O Praia no Parque vai além da parte noturna e há momentos para quem prefere algo mais tranquilo: o restaurante abre durante toda a semana a partir da hora do almoço. “Abrimos ao meio-dia. Na parte da tarde há muitas reuniões, é um ambiente relativamente mais formal. Entre 15h e 20h é um *point* para pedir algum coquetel, uma tapa e depois entramos no formato do jantar e da festa”, complementa. Apesar de trabalhar diferentes *targets*, Arnault descreve o público como “bonito, elegante e com glamour” e diz que, no geral, quem procura o restaurante tem entre 35 e 50 anos. E há muitos brasileiros? “Temos sim alguns clientes brasileiros. Muitos que estão morando em Cascais. Temos também alguns turistas, mas a maioria do público é mesmo português”, conta.

## A CARNE MAIS CARA E SABOROSA DO MUNDO

O cardápio é variado com entradas (como carpaccio, ceviches e vieiras), saladas, opções *veggies* e peixes, mas o sucesso da casa são os cortes de carne, do T-bone (400g, 39 euros) ao rib-eye wagyu do Japão (300g, 160 euros), considerada a carne mais saborosa e a mais cara do

mundo. “A maioria das reservas é para grupos a partir de seis pessoas. Nossos pratos foram feitos para compartilhar, então vão com uma pedra aquecida. Geralmente pedem 3, 4 cortes de carnes, acompanhamentos e vão beliscando”, diz Arnault. O menu leva em conta pratos

de outros projetos dos sócios e contou com o apoio dos chefs Gualberto Silva e Luisinha Fernandes. João Arnault é responsável pela parte operacional e tem experiência no gerenciamento de comidas e bebidas, mas pontua que todos os sócios fazem “um pouco de tudo”.



As cores se misturam em ambientes modernos e refinados



As carnes nobres são especialidades da casa

## PARCERIA ANTIGA E SEM CRISE

O Praia no Parque celebra a relação de 9 anos entre João Arnault, Nuno Santana e Francisco Spínola, três amigos (João e Francisco são primos) e sócios em eventos. A primeira parceria foi na região do Algarve quando organizaram um evento de 40 noites numa praia. “Hoje cada um tem as suas empresas e sociedades, mas através desse primeiro projeto criamos uma relação especial de trabalho, e amizade como consequência, e a partir daí tudo que envolve comida, bebida, música e festa passamos a fazer juntos”, esclarece. O Praia no Parque é a terceira empresa do trio como sociedade.

Arnault conta que em 2015 surgiu o desafio de montar um restaurante, clube e bar na praia, durante o verão, e foi quando surgiu o evento Praia (na época



Nuno Santana, João Arnaut e Francisco Spínola são os sócios do Praia no Parque e em vários outros empreendimentos que movimentam Portugal

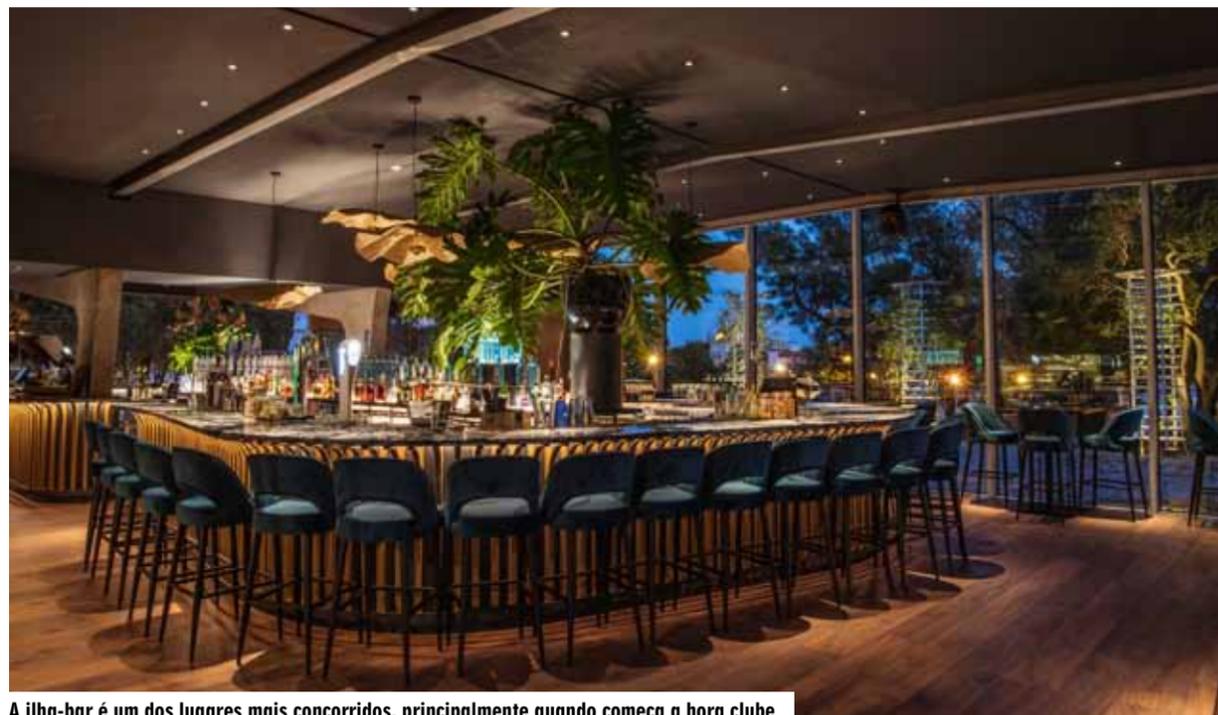
ca *Sea, Salt and Pepper*) em São João da Caparica, a 25 km de Lisboa. O sucesso fez com que o grupo ampliasse a marca para o projeto Praia na Vila, em Vilamoura, a cerca de 270 km de Lisboa, área movimentada na região do Algarve, principalmente por pessoas mais ricas, na estação mais quente do ano. Os bons resultados dos projetos sazonais fizeram com que o próprio públi-

co passasse a questionar quando o projeto iria para Lisboa – e ganhasse configuração fixa. O momento de Lisboa como a “menina dos olhos” da Europa poderia ter ajudado, mas Arnault lembra que os negócios do grupo começaram na época da crise e acredita que eles arriscariam tudo mesmo se o momento fosse diferente. “Não somos os empresários mais convencionais”, brinca.

## LOCALIZAÇÃO ESPECIAL

Depois de organizar eventos na praia, em cima de duna, e em área de campo, o grupo resolveu procurar um lugar para finalmente levar o projeto “Praia” para o coração de Lisboa. “Andávamos a procura de um local especial. Uma boa vista, natureza, um lugar mágico, o que também é uma característica do projeto Praia. Pensamos em mirantes, *rooftops*, vimos lugares perto do rio Tejo, Monsanto até que encontramos este lugar. Quando isto aconteceu os três concordaram que era hora de avançar”.

A escolha veio em janeiro de 2018 e depois de resolver a parte burocrática e dos sete meses de obras, o Praia no Parque abriu as portas perto do lago do **Parque Eduardo VII**, junto ao Pavilhão Carlos Lopes. O espaço estava abandonado desde que o restaurante Botequim do Rei encerrou as atividades no local. Ao entrar no ambiente, agora moderno, a área do bar chama a atenção no centro com lugares ao redor do balcão. As vidraças fazem com que o restaurante receba muita luz natural e tenha uma vista agradável de uma das áreas mais charmosas de Lisboa. Para 2019, a meta é valorizar a parte externa, o grande terraço, criando mais 200 lugares sentados, segundo Arnault. “Pensamos em ter um cardápio adaptado para esta parte com *finger food*, por exemplo”.



A ilha-bar é um dos lugares mais concorridos, principalmente quando começa a hora clube



São vários e charmosos ambientes modernos, com um detalhe: harmonizam-se com os pórticos em betão, dos anos 50, que foram mantidos



Os coquetéis são o must do Praia no Parque



Claro que não poderia falta aquele polvo saboroso, com toque de requinte



Os banheiros são uma atração à parte, diante do charme futurista

## PARQUE EDUARDO VII

Os belos jardins e a paisagem com o rio Tejo ao fundo fazem com que muita gente faça do Parque Eduardo VII parada obrigatória na visita a Lisboa. São 25 hectares num espaço que inclui uma Estufa Fria, o jardim Amália Rodrigues (em homenagem à importante fadista lisboeta), e monumentos.

A construção de um grande parque no topo da avenida da Liberdade começou a ser viabilizada no fim do século XIX. Inicialmente denominado Parque da Liberdade, o espaço recebeu o nome atual em 1903 para homenagear o rei Eduardo VII da Inglaterra que visitou Portugal no ano anterior para consolidar uma aliança entre os dois países. Desde sua criação até hoje, o parque é palco de feiras e exposições.





# Do jornalismo às cestas e comida fit

JORNADA DUPLA

Feito em Casa

JORNALISTAS COM EXPERIÊNCIA DE MAIS DE 20 ANOS DE PROFISSÃO, SAYONARA ALVES E ANNA KARLA FONTES CONCILIAM O TRABALHO COM O PRÓPRIO NEGÓCIO

Por Juliana Manzano | Fotos: Juliana Manzano e cedidas

A crise financeira que o país atravessa nos últimos anos tem 'obrigado' muitos brasileiros a mudarem de profissão. Alguns conseguem manter o ofício principal, mas adicionam outro como forma de complementar a renda. Esse é o caso de Sayonara Alves e Anna Karla Fontes, jornalistas potiguares que aderiram ao ramo alimentício e fizeram com que o hobby, inicialmente despretenhoso, virasse negócio.

Com 22 anos de jornalismo, Sayonara já trabalhou em quase todos os canais de TV do Rio Grande do Norte, além de atuar no SporTV e na Premier. Depois, largou as câmeras e passou a se dedicar à área da assessoria de comunicação, integrando, atualmente, a equipe de comunicadores da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte e a Comunicação da Secretaria de Estado da Infraestrutura.

Em 2010, ela teve depressão pós-parto e na terapia foi incentivada a fazer algo que sentisse identificação, que ocupasse a mente e desse prazer. Foi aí que a jornalista de formação começou a fazer cestas de café da manhã para presentear amigos e familiares. Ela nem imaginava

o quanto aquele simples lazer iria se tornar algo sério. "Em janeiro de 2017, nossa equipe da Assembleia Legislativa queria dar um presente diferente para nossa diretora e me deram essa responsabilidade. Daí, fiz os orçamentos, dividimos e produzi o café da manhã. Recebi muitos elogios e a presenteada, a jornalista Marília Rocha, que costumo dizer que é minha empresária, me deu apoio e começou a me incentivar a fazer pra fora", lembra a empresária da *Lovely Cestas Personalizadas*, que completou dois anos.

O amor pela cozinha está no DNA da também jornalista Anna Karla Fontes. Caicoense, filha e neta de mulheres que tinham o hábito de transformar a casa em um buffet por ocasião de simples aniversários, ela passou a infância assistindo a um vai-e-vem de receitas e de pratos da casa da sua família para a vizinhança e vice-versa. Com 23 anos dedicados ao jornalismo, na maior parte, o impresso e, mais recentemente, em agências de propaganda, marketing eleitoral e assessoria de imprensa, Anna Karla tem utilizado suas horas 'vagas' para produzir e comercializar comida saudável.

“A ‘gastronomia fit’ é aquela em que os alimentos conseguem ser saborosos e saudáveis, ao mesmo tempo. Como já precisei seguir dietas em vários momentos e sempre fui de levar lanche para os locais de trabalho e de estudo, as amigas sempre pediam as receitas e quando viam a complexidade, falavam brincando para que eu fizesse e vendesse para elas.

Foi assim que tudo começou com a Caponata de Berinjela, carro-chefe da *Feito em Casa* e que deu origem a produtos como bolos, sopas e pastinhas”, explica Anna Karla Fontes.

A formação no Jornalismo e o trabalho na área são fundamentais para a divulgação dos produtos, segundo elas. “Por ter muitos amigos jornalistas, a divulgação foi e é muito importan-

te. Mas todas as divulgações são espontâneas, ou seja, só fazem porque realmente gostam. Teve um período que todos os participantes de grupos de mensagens recebiam cestas encomendadas pelos nossos amigos. Renderam muitas postagens positivas, que me incentivavam ainda mais. Aprendi nesse ramo que o ‘boca a boca’ é muito eficiente também”, garante Sayonara.



Caponata de Berinjela, carro-chefe da Feito em Casa



Beleza e dedicação, Lovely Cestas Personalizadas

## PRODUÇÃO E PROFISSÃO

Com a ‘Feito em Casa’ já são quase cinco anos, mas hoje Anna Karla Fontes trabalha prioritariamente com encomendas. No início, sua carga horária formal era de apenas um expediente, então ela aproveitava para produzir e fazer as entregas. Agora, com vínculos formais em dois expedientes, ela atende as encomendas de sopas, pastinhas e bolos à medida que concilia com suas atividades. Questionada se há a possibilidade de mudar de profissão, ela ainda hesita. “Romantismos à parte, pois a cozinha tem de prazer o mesmo que

de labor e sacrifício, considero essa hipótese, mas ainda não vislumbro como largar a minha primeira profissão, apenas exercer a segunda mais intensamente em outro momento, de forma mais planejada e com os investimentos que todo negócio requer. Quem sabe com a aposentadoria?”, sugere Anna Karla.

Mesmo produzindo uma média de 40 cestas por mês e constatando que este número pode chegar a 80 se tiver mais disponibilidade de tempo, Sayonara ainda não pretende trocar o jornalismo pela empresa definitiva-

mente. “Quando em datas comemorativas, como Dia das Mães ou Dia dos Pais, chego a fazer 50 cestas em um dia. É muito trabalho. Exige organização, abdicação e comprometimento. Eu gosto muito, mas não é minha principal fonte de renda porque não tenho tempo suficiente para me dedicar. No futuro, pretendo sim, me dedicar mais, trabalhando só um período, e o outro destinar às cestas, à minha casa e ao meu filho. Hoje, fico muito ausente de casa para tentar dar conta de tudo. Então, isso precisa ser revisto, mas sem largar o jornalismo”, pontua.



Anna Karla Fontes



Sayonara Alves



Um leque de comidas saborosas e saudáveis da Feito em Casa

## DEDICAÇÃO

A satisfação do cliente é o objetivo delas quando pensam em cada detalhe na hora da produção. “O melhor ponto a favor do negócio é o prazer inenarrável que é entregar um produto que as pessoas gostam e que é saudável”, enfatiza Anna Karla Fontes, acrescentando que a hipótese deste ser um plano B no futuro também a anima.

Sayonara Alves lembra da atenção necessária desde o momento da compra dos produtos até a entrega. “Por ser café da manhã, precisa ser muito cedo. Então, ainda nas primeiras horas do dia, levanto para finalizar a cesta que foi iniciada na noite anterior. Terceirizo 70% dos produtos. Em casa, são feitos apenas o suco, saladas de fruta, tapioca e sanduíche natural porque são itens que precisam ser feitos pouco antes de fechar a cesta. E acho que isso também ajudou a marca a crescer. Procuo colocar o menos industrializado possível e tirar aquela cara de cesta pronta comprada em supermercado por algo mais delicado, cuidadoso, atencioso. Um simples laço, uma fita, uma pérola dá um toque de carinho em cada café. E esse é o meu maior desafio, vender não só um café da manhã, mas algo que leve amor e que se faça presente nos melhores momentos”.

As duas jornalistas e empreendedoras divulgam seus produtos também por meio do Instagram nos perfis: @lovelycestaspersonalizadas e @feitoemcasa\_.



Sayonara Alves entrega em média 40 cestas por mês da Lovely Cestas Personalizadas

## PETRÓLEO

# O óleo negro da riqueza empobreceu

EXPLORAÇÃO DE PETRÓLEO IMPULSIONOU O DESENVOLVIMENTO DE MOSSORÓ, QUE HOJE SE VÊ ABANDONADA PELA PETROBRAS

Por Ana Paula Cardoso, de Mossoró (RN)  
Fotos: Christian Vasconcelos e Deivson Mendes

A exploração do petróleo fez com que Mossoró, município onde está o Canto do Amaro, um dos maiores campos de produção terrestre do Brasil, vivesse um *boom* na economia a partir da década de 1980, com aquecimento do mercado imobiliário, desenvolvimento de infraestrutura e atração de pessoas de diferentes partes do Brasil. Porém, nos últimos anos, a Petrobras tem reduzido os investimentos na região, o que gera efeito cascata nos demais setores e a pergunta: mas, afinal, o que gerou essa crise?

Para o secretário-geral do Sindicato dos Petroleiros do Rio Grande do Norte, Pedro Lúcio Góes, a retirada de investimentos da Petrobras no estado é decorrência de uma opção política, a respeito de qual o posicionamento que o governo federal toma sobre qual o papel da estatal.

“Se o papel realmente é apenas dar lucro, então [a Petrobras] tem que sair do Rio Grande do Norte e ir para o pré-sal, mas se ela é uma empresa para servir ao povo brasileiro, que é seu maior acionista, então ela tem que ficar no estado também. Ela é grande o suficiente para investir no pré-sal sem sair daqui e, além de ser grande, ela tem o dever. Os campos em terra da Bacia Potiguar são rentáveis. O grande problema é que a estatal está deixando de investir em concessões que dão lucro e são significativas para as regiões que ela está desinvestindo”, afirma.

Atualmente o pré-sal garante mais da metade da produção de petróleo do País. A 290 km da praia da Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro, a

até sete mil metros de profundidade, Petrobras e companhias privadas extraem diariamente 1,5 milhão de metros cúbicos de gás natural do pré-sal, o equivalente a 55% da produção nacional. Nos primeiros nove meses de 2018, lucrou R\$ 35,7 bilhões com a exploração e produção, segundo a última demonstração contábil divulgada pela estatal.

Pedro Lúcio lembra que o mesmo debate travado hoje sobre o pré-sal e a permanência ou não da Petrobras no RN ocorreu nos anos 1980, quando foram descobertos os grandes campos de águas profundas de Macaé, no Rio de Janeiro. Mas para ele a descoberta dos grandes campos no mar não quer dizer que produzir petróleo em terra, como no RN, deixe de ser rentável, porém, a Bacia Potiguar não é a maior rentabilidade da Petrobras.

“Se você acompanhar a curva de queda da produção da Bacia Potiguar entre 2007 e 2015, um período de oito anos, a queda de produtividade aqui na bacia foi de 5%. Por que só caiu esse percentual? Porque foi feito investimento para recuperar a produção. Já de 2015 a 2018 a queda foi de 31%. É o mesmo reservatório, só mudou a opção política. Os investimentos da Petrobras vinham de uma baixa no começo dos anos 2000 para um pico em 2009. Agora eles saem desse pico em 2009 para uma baixa gigantesca em 2018. A Petrobras sair daqui (do RN), ou não, não é uma decisão técnica, não é uma decisão de engenharia ou de geologia, é uma decisão política”, critica o petroleiro.

## ECONOMIA LOCAL AFETADA

No governo de Michel Temer, a Petrobras passou a importar gasolina, diesel e até petróleo, em vez de produzi-los no Brasil. “O foco na exploração do pré-sal também resultou na queda na produção em muitos campos espalhados pelo país. A saída da Petrobras de uma região reduz não só a questão dos empregos diretos e salários,

mas toda uma infraestrutura ao redor, como leitos de hotéis, corridas de táxi, aluguéis de imóveis e a construção civil, que foi uma das primeiras a sentir isso. Mossoró estava em aquecimento, de demanda forte por apartamentos e casas, mas sofreu uma redução. O principal efeito é a redução de empregos, em diversos níveis,

que alimentavam a economia de uma região pobre”, explica o economista Emanuel Márcio Nunes, coordenador do Grupo de pesquisa “Desenvolvimento Regional dos pontos Agricultura e Petróleo”, mantido pela Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN) que pesquisa a economia do RN desde 2009.



Mossoró, município onde está o Canto do Amaro, um dos maiores campos de produção terrestre do Brasil

## 50 MIL POSTOS DE TRABALHO FECHADOS NO RN

A retirada de investimentos da Petrobras resultou, de acordo com cálculo do Sindipetro, em 10 mil postos de trabalho diretos fechados desde o ano de 2015, o que, por sua vez, resulta em 50 mil desempregados indiretos, pois cada posto de emprego impacta outros cinco.

“A redução de investimentos no RN já chega a 80%, quase R\$ 1,2 bilhão a menos em 2018. A Petrobras investiu mais de R\$ 1,5 bilhão no RN em 2011, mas em 2018 foram só R\$ 400 milhões. Tudo isso afeta negativamente a nossa economia, resultando na crise que vivenciamos hoje. Por causa da



Pedro Lúcio Góes, secretário-geral do Sindicato dos Petroleiros do Rio Grande do Norte

retirada de investimentos da Petrobras nós temos profissionais altamente qualificados que estão

desempregados. Engenheiros de petróleo que hoje estão trabalhando como Uber”, diz Pedro Lúcio.

## A HISTÓRIA

A estatal atua em terras potiguares desde de 1951. O primeiro campo descoberto no estado foi o de Ubarana, na costa de Guamaré. Já Canto do Amaro entrou em operação no ano de 1986. Passadas décadas desde o início das operações no RN, a Petrobras impulsionou o desenvolvimento da infraestrutura na região, por meio da construção de estradas, como a estrada do óleo; teve importância na ampliação da rede elétrica e sobre o Produto Interno Bruto (PIB)

industrial potiguar, explica Emanuel Márcio.

“A ampliação da rede de eletrificação do RN foi também devido à Petrobras, que pagava para que a eletricidade chegasse até os poços de petróleo. Hoje a estatal representa 47% do PIB industrial do RN, o que mostra a fragilidade de nossa economia. Você não pode ter uma empresa ou setor que corresponda a quase metade do seu PIB industrial, pois quando há uma crise nessa área ela se espalha para todas as outras.

O impacto da retirada de investimentos resulta, por exemplo, na redução do corpo de engenharia, assim os investimentos que essas pessoas que tinham uma faixa maior de renda faziam também param”, aponta o economista.

O endividamento da população brasileira cresceu 50% desde 2014, o que é apontado como um reflexo da crise financeira enfrentada pelo país e potencializada pela retirada de investimentos da Petrobras em diversas regiões, indica.

## REDUÇÃO DE ROYALTIES

Outra consequência da redução de investimentos da Petrobras no RN é a queda na arrecadação de royalties pelos municípios e o estado. De acordo com a Agência Nacional de Petróleo (ANP), “o royalty é uma compensação financeira devida à União pelas empresas que produzem petróleo e gás natural no território brasileiro: uma remuneração à sociedade pela exploração desses recursos não renováveis”. Os royalties são calculados sobre o valor da produção dos campos e recolhidos mensalmente pelas empresas concessionárias por meio de pagamentos efetuados à Secretaria do Te-

souro Nacional (STN).

“Ao longo de todo o ano de 2015, Mossoró recebeu R\$ 23.369.263,85 em royalties. Já o ano de 2018 vai se encerrando com o pagamento de pouco mais de R\$ 9 milhões. Foi uma queda muito brusca. Com menos dinheiro no caixa e devido à falta de planejamento público ao longo dos anos, vemos municípios e o próprio estado com a folha de pagamento em atraso, tendo tentado, inclusive, antecipar o dinheiro dos royalties para pagamento de pessoal, o que é expressamente vedado, pois o dinheiro de royalties, por lei, deve ser aplicado em infraestrutura”, diz Emanuel Márcio.

## QUEDA DOS CURSOS DE PETRÓLEO E GÁS

Sinal do aquecimento da exploração petrolífera na região, instituições abriram cursos na área de petróleo e gás para formar trabalhadores na área e atender a demanda por mão de obra qualificada. No entanto, com a retirada de investimentos da Petrobras, a demanda por formação caiu e muitos cursos foram fechados.

O movimento, conta Emanuel Márcio, acabou afetando até mesmo o Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Rio Gran-

de do Norte (IFRN) de Mossoró. “Cada unidade do IFRN foi planejada para uma temática. O de Ipanguaçu é sobre Agroecologia, o de Apodi voltado para ovinocaprinocultura, e o de Mossoró foi desenhado para o petróleo. No entanto, muitos profissionais formados na área de petróleo e gás estão desempregados, o que faz com que haja menos interesse de pessoas por ingressar na área. Isso fez com que o IFRN tivesse que se readaptar”.



Uma das bombas de vareta de sucção em Mossoró, mais conhecidas como 'cavalo de pau'

## PRIVATIZAÇÃO

Com a redução de investimentos no estado, a estatal tem aberto licitação para concessão de exploração dos campos da bacia potiguar por outras petrolíferas. Medida que é criticada pelos petroleiros, que tentam barrar o processo na Justiça.

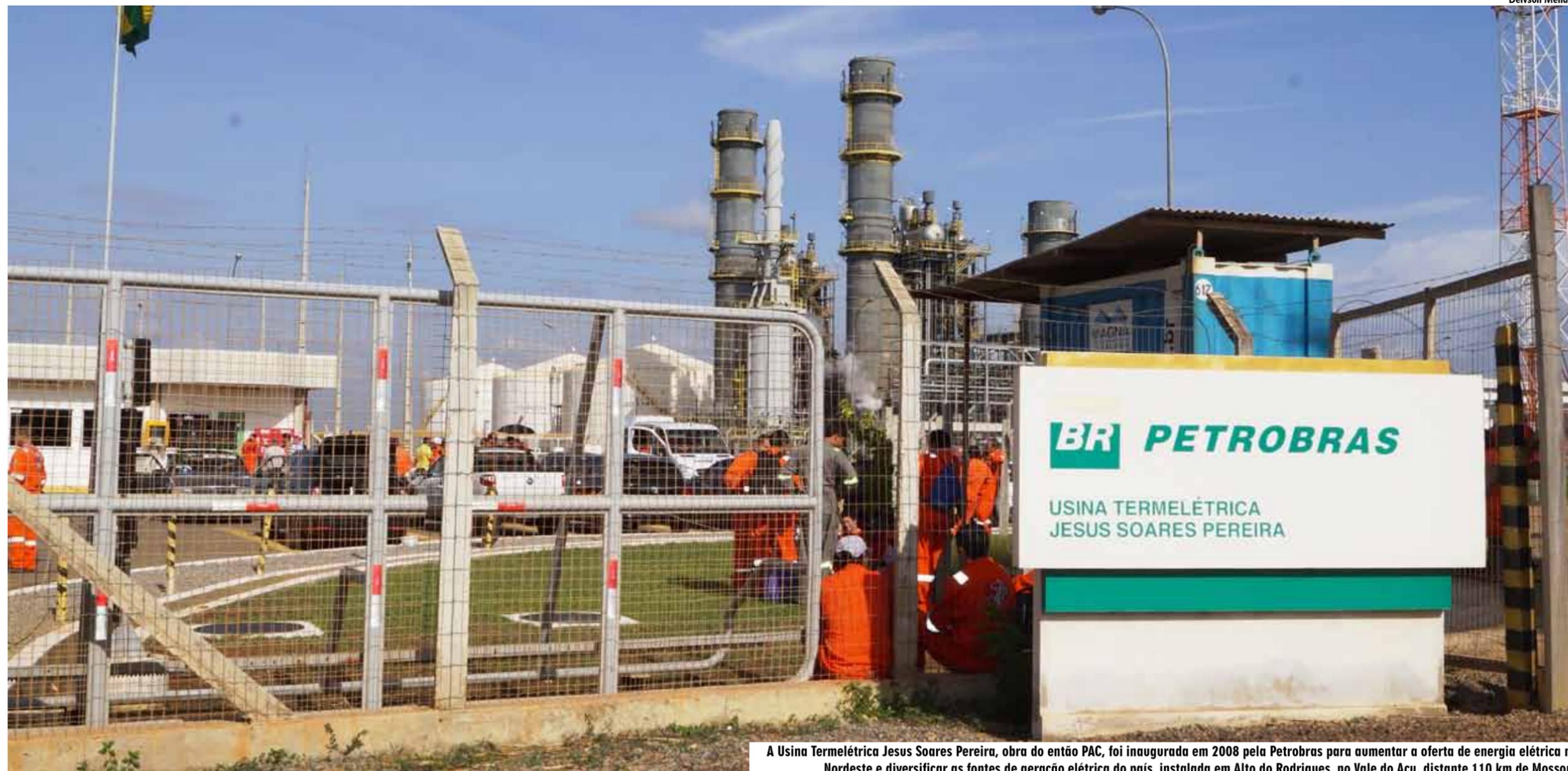
“Enquanto a Petrobras emprega trabalhadores brasileiros e tem um corpo de engenharia em Mossoró, uma Shell, quando vem operar aqui, o corpo de engenharia dela fica lá nos Estados Unidos, uma BP (British Petróleo) tem seu corpo de engenharia e geologia na Inglaterra. Ter um corpo de engenharia e geologia aqui significa salários maiores, além de empregar engenheiros recém-formados, muitos oriundos da Ufersa, da UFRN ou da UFC, por exemplo”, destaca Pedro Lúcio. Além disso, reclama que petrolíferas estrangeiras adquirem motores, tubos e equipamentos para extração de petróleo dos parceiros no exterior, desaquecendo também as vendas do setor de máquinas e peças brasileiras.

Em novembro de 2018, o Conselho de Administração da Petrobras aprovou a cessão da participação da empresa em 34 campos de produção terrestres de petróleo na Bacia Potiguar, reunidos sob o nome de Riacho da Forquilha, como parte do programa de desinvestimentos da estatal no Estado. A transação foi fechada por US\$ 453,1

milhões com a empresa brasileira 3R Petroleum. A venda de Riacho da Forquilha contraria o Sindipetro-RN.

“Quando a Petrobras vende Riacho da Forquilha, um campo entre Upanema e Apodi que produz oito mil barris de petróleo por dia, com faturamento de R\$ 1,5 bilhão por ano, numa região que a indústria é pouquíssimo desenvolvida, isso gera um im-

pacto negativo. Raramente você encontra em outras empresas o nível de salários da Petrobras, então quando você tira a Petrobras de uma região dessas o vácuo de desenvolvimento é gigantesco, o impacto social e econômico é muito grande”, fala Pedro Lúcio. Petroleiros estimam que mais de sete mil pessoas serão afetadas pela venda de Riacho da Forquilha.



A Usina Termelétrica Jesus Soares Pereira, obra do então PAC, foi inaugurada em 2008 pela Petrobras para aumentar a oferta de energia elétrica no Nordeste e diversificar as fontes de geração elétrica do país, instalada em Alto do Rodrigues, no Vale do Açu, distante 110 km de Mossoró

## EXPECTATIVA

A perspectiva para 2019 é de que a Petrobras continue a reduzir os investimentos no Rio Grande do Norte. No discurso de posse, o novo presidente da Petrobras afirmou que a companhia vai continuar com o programa de desinvestimentos. “O foco deve ser nos ativos que a Petro-

bras é dona natural, aqueles em que é capaz de extrair o máximo de retorno possível. A competência principal da companhia é na exploração e na produção de grandes campos de petróleo em águas profundas e ultraprofundas”, disse Roberto Castelo Branco no discurso de posse.

“Não há um projeto definido para a Petrobras, não sabemos ao certo o que esperar. O certo é que a política de redução de investimentos deve continuar, mesmo comprovados os efeitos negativos desta escolha sobre a nossa economia”, conclui Pedro Lúcio.

INFANTIL

# VERÃO COLORIDO



FLOR DE  
MANDACARU  
GANHA  
DESTAQUE NA  
MODA INFANTO-  
JUVENIL COM  
ESTAMPAS  
COLORIDAS E  
REFERÊNCIAS DO  
NORDESTE

Por Vânia Marinho  
Fotos: Marcelo Santos

**A** já conhecida grife potiguar Flor de Mandacaru investe nas referências do Nordeste e aposta em estampas reproduzindo xilogravuras, crochês, além de listras em cores vibrantes com destaque para o verde tiffany, laranja e vermelho em contraste com o preto e branco das xilogravuras.

A marca foi criada especialmente para o público infanto-juvenil, com uma proposta de estilo e conforto e detalhes que a tornaram referência no Rio Grande do Norte.

Com cortes pensados para deixar a garotada à vontade na praia ou na piscina, a Flor de Mandacaru trouxe nesta coleção, além dos maiôs e biquínis cheios de graça, uma aposta que promete agradar e que deixa claro o DNA da marca: leggings com proteção UV e sapatilha de neoprene com solado antiderrapante, bonita e perfeita para a prática de esportes aquáticos.



Leggings com proteção UV e sapatilhas de neoprene com solado antiderrapante

## DOS PEQUENOS PARA OS GRANDES

Ampliando as propostas, a Flor de Mandacaru namora com o público adulto e aterrissa nesta temporada dialogando com todas as idades. A estamparia permanece, com variações no shape. A proteção UV faz parte das peças da marca que são produzidas em viscolycra, certeza de conforto e cuidados para qualquer idade.



A proteção UV faz parte das peças da marca



## VÂNIA MARINHO

marinhovania@hotmail.com

### RED CARPET

A premiação do Globo de Ouro foi um verdadeiro desfile de grandes grifes exibindo cada uma o melhor da sua essência. Atores e atrizes esbanjaram beleza e ousadia.



Frazer Harrison/Getty Images

Kaley Cuoco

Darren Cris

Lupita Nyong'o

### MENINAS PODEROSAS USAM AZUL

Lady Gaga com vestido de alta costura de Pierpaolo Piccioli "causou" atraindo todos os olhares e usando cabelo da mesma cor do vestido.



Valerie Marcom/AFP

### AREIA DOURADA

A grife potiguar Areia Dourada está guardando o ouro para exibir nova coleção em abril. A proprietária e estilista, Graça Menezes, confirma vale esperar.



### NA MÃO

A designer Sheila Morais não para. Antes de embarcar rumo a Paris para cumprir compromissos da SD por Sheila Morais, a designer finaliza os preparativos para chegada da coleção pre fall da SD Clutchéria. As bags, feitas todas a mão por artesãos seridoenses, se converteram em hits na temporada brasileira de moda.



### COM OS PÉS NO OUTONO

A Arezzo já anuncia o outono em sua coleção, que propõe animal print e veludo. Abaixo, foto a franqueada da marca Patrícia Porto, com o poderoso Alexandre Birman direto da convenção da Arezzo.





**Wellington Fernandes**  
Arquiteto  
Email: wfarquitetura@yahoo.com.br



Casa das Falésias, projeto da arquiteta Isnara Gurgel

## VARANDAS

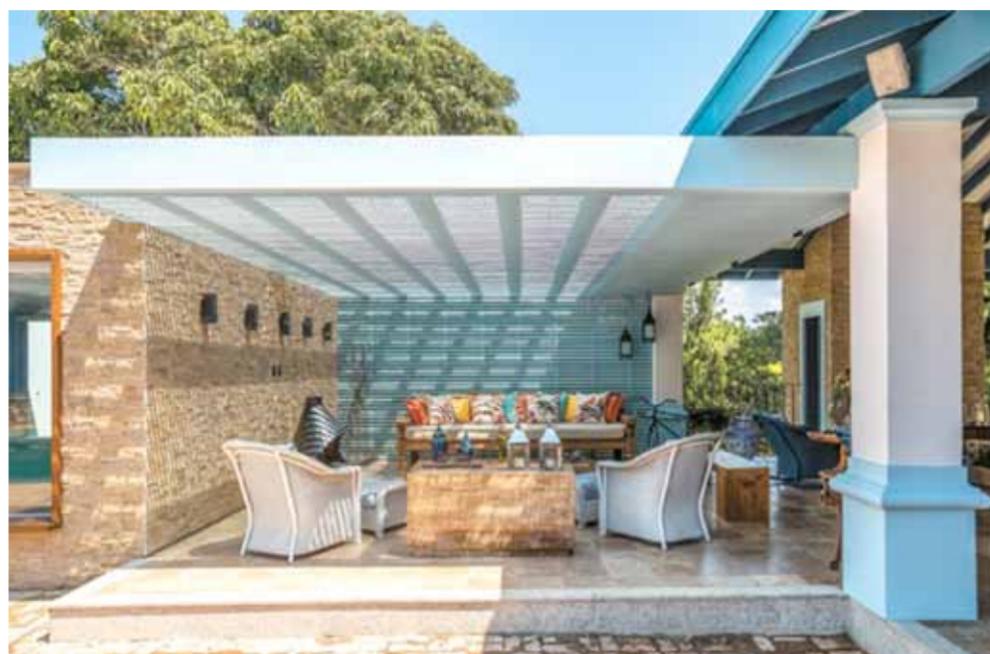
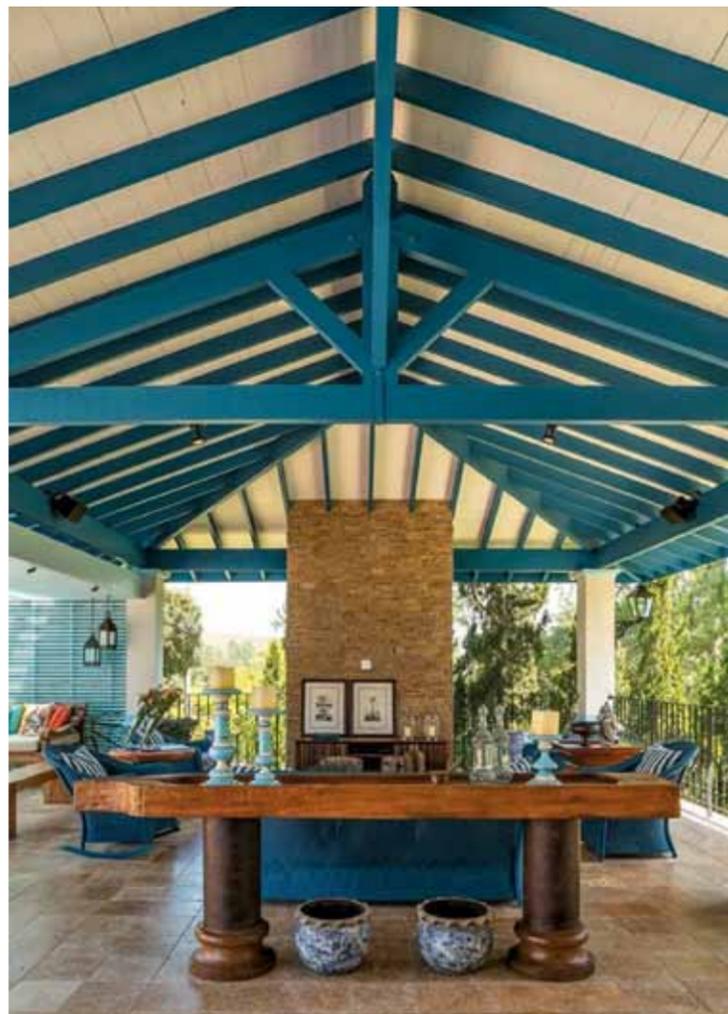
# Estilo beira-mar

DO RÚSTICO AO SOFISTICADO, DA MADEIRA AO AÇO: AS CASAS DE PRAIA E SUAS VARANDAS PODEM TER PROJETOS DE ENCANTO, CONFORTO E INTEGRAÇÃO

Fotos: Divulgação

**C**asa na praia logo nos faz pensar em arquitetura rústica, varandas e decoração bem no estilo. Essa forma de pensar já mudou e muitas casas de praia são extensões do jeito de morar da cidade e dessa forma seguem o estilo dos moradores, que vai do rústico simples ao quase pé na areia, o rústico sofisticado ao moderno, contemporâneo, muito vidro e aço em uma arquitetura que mais parece de espaços comerciais. Porém, o estilo de cada um tem que ser respeitado.

Os elementos naturais como madeira, independente do estilo da casa, estão sempre presentes, pois são pontos bem atraentes e que valorizam qualquer arquitetura. Para quem já vive em apartamentos, nada melhor que um toque de rusticidade nos seus dias de férias. Ainda é muito forte o apelo pelas casas de praia que remetem às casas de veraneio, mas com ares de modernidade. Um ponto muito relevante que não pode faltar em qualquer estilo, tamanho e formato são as varandas. É só pensar em praia e relaxar que logo se pensam nessas estruturas.



Quando o assunto são férias, a cozinha não é o principal. A varanda é o ponto de encontro. É o ambiente social onde se dorme, fazem festas e também, acoplado, pode ter uma cozinha gourmet. Dependendo da forma que se projete, a própria cozinha da casa já tem uma comunicação direta com esse ambiente, o que elimina a necessidade da cozinha gourmet.

As varandas podem ser de diversos formatos. Podem ser apenas um grande vão dividido por ambientes com vista para a praia e paisagismo à volta. Em uma casa de praia os cômodos podem até ser pequenos, mas o terraço ou o alpendre acomoda a todos. Vale a pena investir e criar um ambiente agradável, que pode ter espaços de estar, de jantar e também o local onde se dorme. É como um grande *loft* com conceito totalmente aberto, inclusive para o mar. Ter uma grande varanda voltada para o mar é tudo!

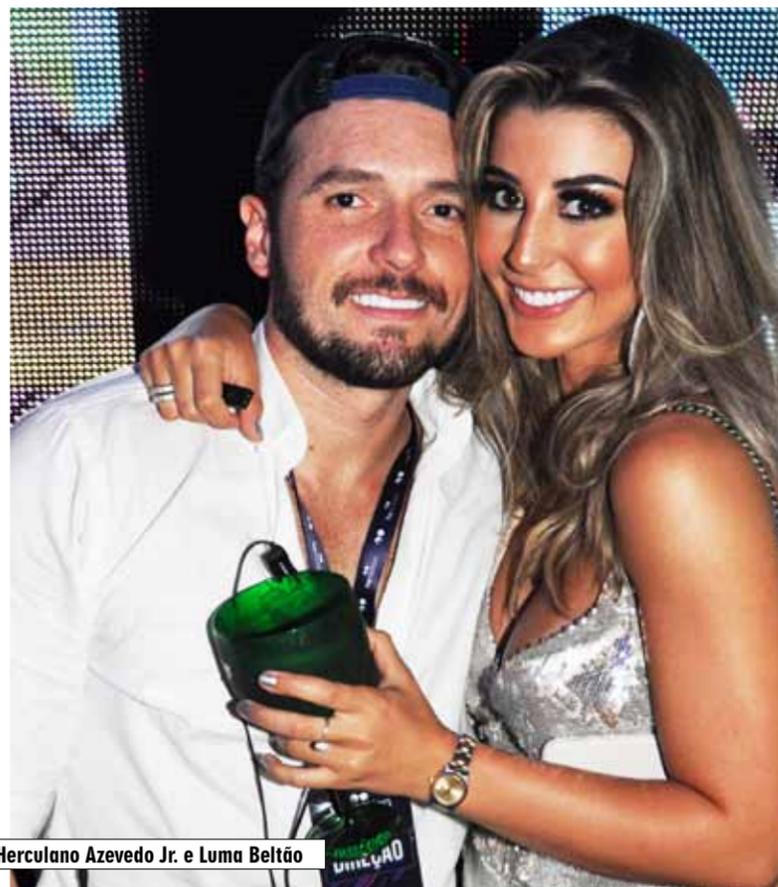
Antigamente as casas de veraneio eram pouco projetadas. Bastava o módulo onde se distribuía os ambientes e, ao redor, varandas. Um bom projeto resolve isso, reduzindo e concentrando esse que é o melhor local da casa. Um ponto importante que devemos destacar são os beirais, elemento arquitetônico que deve ser bem generoso, protegendo do sol e da chuva. Se acoplarmos à varanda um caramanchão amplia-se o espaço tornando-o mais agradável.



# REVOLUTION

Fotos: João Neto

O belo Espaço Di Trento foi mais uma vez palco da chamada “festa mais esperada do verão potiguar”, com todos de branco, sob a batuta do empresário Herculano Júnior, da Hemotion. A edição 2019 da White Party contou novamente com um super bar aberto premium, até o sol raiar, ao som de várias atrações, como a dupla goiana Matheus e Kauan, DJs e mais.



Herculano Azevedo Jr. e Luma Beltão



Augusto e Isabele Azevedo



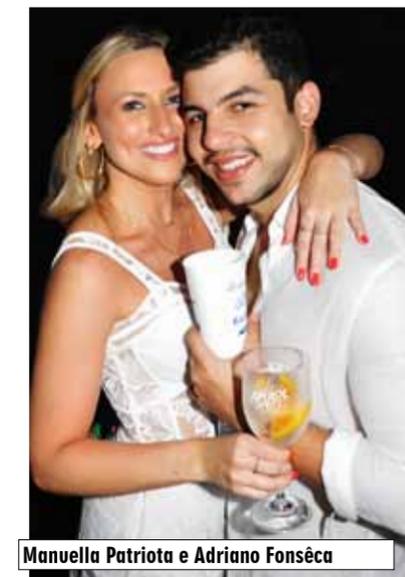
Barbara Porpino e Iuri Leite



Bianca Macedo e Luis Eduardo Câmara



Cristiane e Fábio Dantas



Manuella Patriota e Adriano Fonsêca



Mariana e Isabelle Azevedo



Caio Alencar



Carol Salustino



Mariana e Alexandre Jácome



Priscila de Sousa



Daniele Costa e Sérgio Fernandes



# OCTÁVIO SANTIAGO

octaviosantiagoneto@hotmail.com

## Um salut para a bistronomia

A Paris que lança modas também se reinventa. Muitos dos seus bistrôs, fontes de inspiração para cozinhas mundo afora, passam por transformações, tornando-se mais modernos e acessíveis. O conceito da vez é o da “bistronomia”: pratos requintados em ambientes despojados, grandes chefs a pequenos preços.

Na capital francesa, onde o movimento encontra abrigo, faz-se filas. Um dos endereços disputados é o Le Comptoir de la Gastronomie. Localizado no primeiro arrondissement, o lugar é uma mistura de empório com restaurante. O serviço é dos melhores. Da cozinha saem clássicos, a exemplo do magret de pato(1), e boas invenções, como o ravióli de foie gras(2) com molho de trufas. De sobremesa, os profiteroles(3) “escandalosos” fazem a alegria dos chocólatras.



No Quartier Latin, o Le Christine acompanha a onda da bistronomia, mas com proposta diferente. Lá, há menus de entrada, prato e sobremesa ou versões mais econômicas de entrada e prato ou de prato e sobremesa. É na cozinha aberta que se faz a succulenta vitela com aligot (1) e o nhoque de trufas com amêndoas (2). Serviço e apresentação impecáveis. A pera flambada (3) encerra com chave de ouro o passeio pela nova Paris, que ficou mais prática sem perder o seu “je ne sais quoi”.



## LUZ E HARMONIA

Fotos: Paulo Lima/Brasília DF

Toda tradicional e badalada, a festa de réveillon do Iate clube de Brasília, “Luz e Harmonia”, foi mais um sucesso, com queima de fogos e animação por conta da banda Esquema 6. Organização exemplar do comodoro Rudi Finger.



Quinho e Luciana Grossi, Sônia e Oscar Lossio, Osmarina e Rudi Finger



Geru e Sílvia Ponce



Márcio e Cris Braga



Maria Fernanda e Luiz Fernando Moraes, Amarilis e Lourenço Prado

## REIS MAGOS

Fotos: Paulo Lima/Brasília DF

Sempre elegante e festiva, Kátia Kouzak preparou, em sua residência, no Lago Sul, em Brasília (DF), a 19ª celebração aos Reis Magos, que teve as bênçãos do padre Alexandre, da Igreja Ortodoxa.



Zenon, Kátia, Valeska e Solon Kouzak



Rita Márcia Machado, Carmen Minuzzi, Heloisa Hargreaves



Kária Kouzak, Padre Alexandre



Ana Márcia Rabelo, Selma Rufino, Maria Olímpia Gardino

# Dia de festejar

Fotos: Paulo Lima, de Brasília (DF)

A capital federal teve uma noite de festa para celebrar o aniversário do empresário Enio Bocorny. No restaurante Trattoria da Rosário, o jantar surpresa foi organizado por sua esposa, Carmen Bocorny, em uma noite de emoção e alegria.



Enio e Carmen Bocorny



Marcos e Rosângela Meneghetti, Dodóia e Ronaldo Pena



Pedro e Patricia Calmon, Kátia e Chico Piva



Luiz Carlos, Rita Ballock, Amador Outorelo



Cátia Vasconcelos, Cosete Gebrim, Bertha Pellegrino, Nicole Vasconcelos



Jair Rocha e Jane Godoy Rocha, Vera e Luiz Coimbra



Mário e Maria Olímpia Gardino, Rita Márcia e Francisco Machado



**IVETE BRAGA DE LIMA**  
 Psicóloga pela Universidade de Brasília.  
 Especialização e mestrado na UFRN, na área  
 fenomenológico-existencial. Experiência em  
 Recursos Humanos pelo TRT 21ª Região e  
 atua no Instituto Vivenciar de Psicologia

## Como anda sua saúde mental?

**A**inda é janeiro branco, quando acontece a campanha de conscientização sobre a importância de se cuidar da saúde mental. A princípio, por mais que o assunto possa ser conhecido por todos, por ser amplamente divulgado pela mídia, os programas que cuidam da saúde mental continuam esvaziados. O preconceito insiste em impedir que nossos passos cheguem a um psicólogo. Cultivamos o senso comum que entende que, acaso procuramos ajuda psicológica, estamos assinando um termo de incompetência, fracasso, de incapacidade de resolver os nossos próprios problemas. E não há nada que nos preocupe tanto como mostrar nossa fragilidade ao outro. Mas será que o caminho é por aí?

Hoje vivemos em uma sociedade que nos promete a felicidade em cada esquina, e como a gente não a encontra, ficamos propensos à decepção. Somos bombardeados de produtos de todas as ordens, espécies, cores e sabores, destinados a todas as dimensões da vida. Podemos escolher cada produto conforme nossos gostos pessoais: retardamos o avanço da idade cronológica, combinamos inúmeras atividades físicas, viajamos, usamos medicamentos de última geração, dispomos da tecnologia que nos conecta com o mundo todo! Tudo isso é fascinante, e muito bom. Se não fosse o avanço das ciências, continuaríamos nas trevas.

Os problemas surgem quando vamos respondendo, continuamente, a cada estímulo que chega diante de nós, sem pausa para a reflexão,

sem dirigirmos o olhar para nós mesmos, para como estamos sendo. E então, ao olharmos em volta, nos damos conta de que, apesar de tudo o que dispomos, nunca sentimos tanta angústia, ansiedade, depressão e pânico como agora. O suicídio ronda nossa vizinhança. Segundo a OMS (2000), o suicídio encontra-se entre as 10 principais causas de morte em todo o mundo, para todas as faixas etárias. Sentimos tristeza, passamos por problemas amorosos e familiares. O álcool, drogas e bullying permeiam o mundo dos nossos jovens. Além do mais, o tédio surgiu como forma de ser no mundo, que causa sofrimento. Não o tédio de não ter nada o que fazer nos domingos. Mas aquele que, seja lá o que se estiver fazendo, o tempo se apresenta como o elástico que estica ao extremo, vagaroso, e à medida que vai se arrastando, leva consigo o sentido do que se está fazendo, o sentido da própria existência, revelando a insensatez da vida!

Saída? Entre outras, sugiro a psicoterapia, a qual chega como um lugar de aconchego que permite a reflexão e compreensão do sofrimento e as limitações que ele nos impõe. Lugar de expressão das angústias e temores e, igualmente, abertura de possibilidade para o autoconhecimento e para a construção e reconstrução das significações e sentidos existenciais. A saúde mental torna-se um alicerce que nos permite fazermos escolhas mais saudáveis em todos os âmbitos da nossa vida. Pensem nisso!

## O paraíso é aqui!

A 28 quilômetros de Natal, à beira-mar da praia de Camurupim, conhecida pelas suas piscinas naturais, fica o Colmeia Chalés, perfeito para momentos de lazer e relax.

São chalés para seis e quatro pessoas, totalmente equipados para se sentir em casa, inclusive área de serviço e quintal.

Para o lazer, piscina, churrasqueiras, salão de jogos, redário, pranchas de surfe com remo. Oferece estacionamento privativo coberto e a água totalmente filtrada.

Praia de Camurupim - Nisia Floresta / RN  
**(84) 99962-3991**  
[www.colmeiachales.com.br](http://www.colmeiachales.com.br)

# Fazer **Juntos** para você **Realizar**

Neste início de ano, conte com as nossas linhas de crédito\* para deixar as suas contas em dia e curtir um verão tranquilo, sem preocupações.



*Visite uma de nossas agências e aproveite.*

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

SAC - 0800 724 7220

Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525

Ouvidoria - 0800 646 2519

\*Crédito sujeito a análise e aprovação. Campanha válida de 01/01/2019 a 28/02/2019.

 **Sicredi**