



Zédantas

Parceiro de Luiz Gonzaga que se dividia entre música e medicina

Planos

A polêmica dos traçados de Natal vem da longínqua década de 70

NE na Itália

Culinária de casal de brasileiros causa em Milão

Cangaceiras, sim!

Amantes ou guerrilheiras: a história das mulheres no cangaço

Deleite

Segredos dos doces portugueses que remetem aos conventos

NA BOSSA

MULTIPLICAR IDEIAS E ATIVIDADES EM TEMPOS MODERNOS É O FOCO DE EMPREENDER EM COMUNICAÇÃO DOS AMIGOS BIANCA MACEDO E ANDRÉ DANTAS. CONTAMOS QUE BOSSA É ESSA QUE ELES CRIARAM

“SEU PAI NÃO QUER SABER DE VOCÊ”

COLOCAR UMA CRIANÇA CONTRA
PAI, MÃE OU RESPONSÁVEL
É ALIENAÇÃO PARENTAL.
OS DANOS PODEM SER GRAVES
E IRREVERSÍVEIS, E VOCÊ PODE
PERDER ESSA CRIANÇA PRA SEMPRE.





BVSE



ALIENAÇÃO
PARENTAL
OS MAIS
PREJUDICADOS
SÃO OS FILHOS

ACESSE AL.RN.GOV.BR OU SIGA [@ASSEMBLEIARN](https://www.instagram.com/ASSEMBLEIARN) E SAIBA MAIS.

Tempos modernos E JOVENS

Jovens cheios de visão, André Dantas e Bianca Macedo são exemplo dos tempos modernos e da reinvenção diária tão necessária para o Mercado de Trabalho – mesmo para os mais novos. Ele, jornalista, produtor cultura e empresário de artistas. Elas, formada em Direito, cresceu no meio publicitário e de comunicação. Juntos, resolveram criar a Bossa Comunicação & Diálogo, que chega à cena potiguar com a energia da juventude e as ideias daquelas que já nasceram com muitas delas. Os dois estão na capa e recheio desta edição.

Da juventude à preservação do antigo, a revista traz diversas matérias de história, que trazem muito da formação e da cultura do estado, entre seus orgulhos e errôneos esquecimentos. O passeio começa pelo centro histórico de Natal e seus museus, praças, casas de cultura e prédios tombados. Por essas páginas, já tanto mostramos o esquecimento de alguns desses locais e agora é uma alegria apresentá-los como um roteiro ou guia – para quem vive aqui e para quem passa para turistas. Veja, visite e indique!

Um dos assuntos mais tratados e que mais sucesso fazem pela Bzzz, o período da Segunda Guerra Mundial vivido em Natal também está aqui. Vamos contar sobre a passagem do presidente estadunidense e do presidente brasileiro à época, Roosevelt e Vargas, respectivamente, pela capital potiguar e o que foi definido a partir desse encontro.

Também nesta edição, as mulheres do Cangaço, a história de Zédantas, parceiro do Rei do Baião, moda, arquitetura, turismo, coluna de Eliana Lima, festas, artigo 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 CAROLINE CARVALHO, CLARA VIDAL, LEILA BRAGA, MARIA EMÍLIA TAVARES, MARINA GURGEL, MARKSUEL FIGUEREDO, RAFAEL BARBOSA, SABRINA MAHLER, SAULO CASTRO, VÂNIA MARINHO, WELLINGTON FERNANDES

FOTO DA CAPA
HUMBERTO LOPES

FOTOS
CANINDÉ SOARES, HUMBERTO LOPES, LARISSA MARINHO, SABRINA MAHLER, PAULO LIMA

GRÁFICA
IMPRESSÃO

TIRAGEM
6.000 EXEMPLARES

NO
VEM
BRO

AZ
UL



CONSCIENTIZAÇÃO E COMBATE AO CÂNCER DE PRÓSTATA

Para detectar o câncer, posso somente fazer o exame de sangue denominado PSA?

Não, o teste de PSA não substitui o toque retal. Os exames se complementam. É preciso vencer o preconceito contra o exame de toque, que é rápido e não provoca dores.

Se houver casos de doença na família, corro risco de desenvolver a doença?

Sim, a história familiar de parentes de primeiro grau com câncer de próstata antes dos 60 anos de idade é um fator importante, podendo aumentar o risco de 2 até 10 vezes em relação à população em geral.

O câncer de próstata pode se espalhar para outros órgãos?

Sim, se ele for detectado tardiamente, a chance de metástase, ou seja, de se espalhar pelo corpo aumenta.

A doença pode ser prevenida?

Não, porém manter uma alimentação saudável, não fumar, praticar exercícios físicos e visitar um urologista regularmente ajuda na melhoria da saúde em geral e pode colaborar no diagnóstico precoce deste câncer.

Homens a partir dos 50 anos ou dos 45 anos se houver histórico familiar, devem ir anualmente ao urologista.



APOIO



LIGA
CONTRA
O CÂNCER
O MELHOR, SEMPRE.

CENTRAL DE MARCAÇÃO

(84) 4009.5600 (84) 99497.9479

46 Tecnologia



8 | AS LISBOETAS



62 | Moda



68 | Marista



73 | Brasília



experimente
30 DIAS GRÁTIS

Acesso ilimitado a
dezenas de publicações

Assine por R\$ 9,90



**Informação rápida,
simples e barata.**

As principais revistas,
jornais e livros em um só lugar!



www.boraler.com.br



ELIANA LIMA

elianalima@portaldabelhinha.com.br

SEM PALAVRAS

Tenho inexplicável fascinação por igrejas. Muito pela antigas, que guardam relíquias de afrescos, vitrais, capelas com seus belíssimos detalhes de arte, como as telas, os tetos, os altares, os lustre etc.

Já fui a muitas. Muitas mesmo. Mas, a que mais me impressionou pela sua grandiosidade aliada a belezas monumentais foi a Catedral de Málaga, região de Andaluzia, na Espanha, localizada em frente à Plaza del Obispo. Dedicada à Encarnação, é uma das principais jóias do Renascimento espanhol.

O monumento fica dentro dos limites marcados pela desaparecida muralha árabe. Foi mandada ser construída pelos monarcas católicos Isabel e Fernando para comemorar a conquista da cidade, em 1487. A construção começou em 1528, no local da antiga grande mesquita que reunia mouros e judeus



Eliana Lima

Catedral de Málaga

Eliana Lima



Parador Hotel no topo do Monte Gibralfaro

LUXO-VISUAL

No topo do Monte Gibralfaro, em Málaga, fica o Parador Hotel, ao lado do Castelo de Gibralfaro, com grandiosa vista sobre a cidade e o Mar Mediterrâneo. A piscina também fica de frente para o mar, e o hóspede ainda pode desfrutar de esportes como tênis e golfe.

HISTÓRIA

Perspectiva da Alcazaba de Málaga e o Castelo Gibralfaro - no alto -, construído no século XIV, a mando de Yusef I de Granada, e foi palco final da conquista da cidade pelos monarcas católicos, em 1487, que deram nome ao monumento e também o brasão de armas.

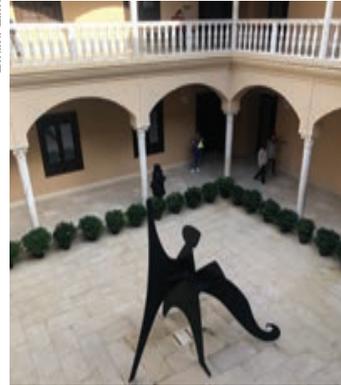
Eliana Lima



TRAÇOS IRRESISTÍVEIS

E na cidade onde nasceu o gênio Pablo Picasso fica o Museo Picasso em Málaga, criado para atender ao desejo do pintor de que o seu trabalho estivesse presente na cidade onde nasceu em 25 de outubro de 1881. A iniciativa de montar o museu foi de Christine e Bernard Ruiz-Picasso, enteada e neto do artista, cujas doações constituem o núcleo da coleção. Fica no Palácio Buenavista, edifício da arquitetura civil do Renascimento na Andaluzia. São 233 obras em exposição.

Eliana Lima



Museo Picasso

GAIÇOTAS E DELÍCIAS

E no centro de Málaga tem a Praia Malagueta, onde vale saborear peixe ou frutos do mar deliciosamente frescos, grelhados no barco coberto de areia quente por brasa. Eu escolhi o restaurante Chiriguito Tropicana, bem na areia da praia. Adorei.

Eliana Lima



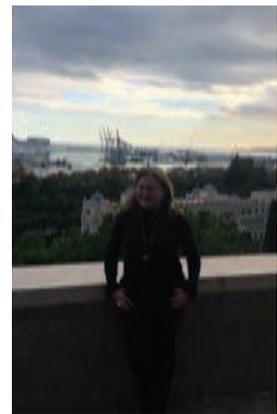
Praia de Malagueta

UAU!!

Das gratas surpresa no belo porto de Málaga foi ver de perto o megaiate Octopus, construído em 2003, e reformado em 2008, pelo americano Paul Allen, que morreu em outubro de 2018 vítima de câncer, aos 65 anos. Foi cofundador da Microsoft ao lado de Bill Gates. O super iate, que está sob a responsabilidade de Jody Allen, irmã mais nova do falecido bilionário, está à venda por 295 milhões de euros. Com 126 metros de altura, é um dos maiores iates do mundo. Regularmente é emprestado para projetos de exploração, pesquisa científica e missões de resgate. O nome Octopus significa polvo em português. A embarcação conta com dois blocos de helicóptero (um ficou danificado após pouso de emergência quando seguia para a Antártida, em 2011), hangares na popa e um bloco único na proa, piscina e dois submarinos, um deles é operado por controle remoto e capaz de atingir maiores profundidades, e já foi emprestado ao Google Earth para o projeto "Explore the Ocean".



Megaiate Octopus



Vista do porto de Málaga



VARGAS E ROOSEVELT

O GRANDE ENCONTRO



COMO NATAL SE
TORNOU CENÁRIO
DO ENCONTRO
ENTRE O PRESIDENTE
AMERICANO FRANKLIN
ROOSEVELT E O
PRESIDENTE BRASILEIRO
GETÚLIO VARGAS QUE
RESULTOU NA ENTRADA
DO BRASIL NA SEGUNDA
GUERRA MUNDIAL

Por Ana Caroline Carvalho
Fotos: Divulgação e Canindé Soares

Nos idos de 1940, a Segunda Guerra Mundial assolava o mundo. O grupo dos Aliados (Estados Unidos, Inglaterra e França) e os países do Eixo (Alemanha, Itália e Japão) se enfrentavam e o planeta assistia aos horrores da batalha. Em meio à guerra, Natal, no Rio Grande do Norte, teve importante papel na participação do Brasil no conflito. Pode ser difícil imaginar como uma pequena cidade, com pouco mais de 50 mil habitantes à época, poderia ajudar, mas a sua localização privilegiada – na esquina do continente – a colocou como centro de negociação importante na história das relações exteriores do país e que contribuiu para o desfecho da Segunda Guerra Mundial.

Apelidada por aviadores de vários países como a “encruzilhada do mundo”, antes da Segunda Guerra Mundial Natal já era conhecida entre pilotos que desejavam chegar à América através

do oceano Atlântico ou necessitavam acessar o sul do continente pela costa oriental. Nessa fase, passaram pela cidade franceses, alemães, italianos e estadunidenses. Com a passagem de aviões do mundo inteiro, a capital potiguar assistia aos poucos a chegada do desenvolvimento até que a sua localização estratégica chamou atenção dos EUA.

O especialista em assuntos da Segunda Guerra Augusto Maranhão conta que “até a década de 1930, o Brasil tinha na Alemanha um grande parceiro comercial e esse cenário mudou apenas com a guerra, quando houve um contato maior com os estadunidenses. Getúlio Vargas, político muito hábil, percebeu que poderia barganhar o apoio na guerra”. O intuito do Brasil, à época, era conseguir financiamento para a construção de uma siderúrgica nacional.

“Em 1940, Vargas faz um discurso entusiasmado em defesa dos países do Eixo, parabenizando inclusive a tomada da França, e isso desperta um alerta nos Estados Unidos, que de pronto se colocam à disposição com os recursos pleiteados por Vargas, que incluíam além da siderúrgica, armamento e treinamento para as Forças Armadas. Em troca, o Brasil cederia parte do seu território, sobretudo no Nordeste, para que os americanos construíssem pistas de pouso para abastecer militarmente os ingleses, os quais estavam em guerra no norte da África”,



Divulgação

disse Augusto.

Ao decidir romper relações com os países do Eixo, após inúmeros afundamentos de navios brasileiros por submarinos alemães, o Brasil desejava oficializar o seu apoio aos Aliados. “O presidente Franklin Roosevelt estava retornando de Casablanca, na África, onde se encontrou com o primeiro ministro inglês Wiston Churchill. Com muita habilidade política, o governo brasileiro aproveita a passagem

de Roosevelt por Natal, que era rota de aviadores para esse destino desde 1927, para agendar o encontro com Getúlio Vargas”, contou Augusto.

Na manhã do dia 28 de janeiro de 1943, o presidente Franklin Roosevelt aterrissou às margens do Rio Potengi no seu Boeing-314. O encontro entre os dois presidentes ocorreu a bordo de um destróier americano que estava ancorado no porto de Natal. “Após a conferência, a bor-

do do navio Humboldt, ficou decidida a criação da Força Expedicionária Brasileira (FEB), a qual enviou mais de 22 mil homens para ajudar na libertação da Europa das forças nazistas até o fim da guerra. Os detalhes do encontro foram divulgados dias depois e ficou conhecido como Conferência do Potengi”, disse Augusto. Além da participação efetiva do Brasil no combate, os dois líderes também discutiram os recursos para a consolidação da Companhia Siderúrgica Nacional brasileira.

Após a conferência, os dois presidentes partiram de barco até às instalações da Rampa, antiga estação de passageiros e de transporte de correspondências localizada no Rio Potengi. De lá

Roosevelt e Vargas foram visitar as instalações militares na região de Natal – que contribuíram principalmente com o envio de aeronaves e suprimentos para os fronts na África e na Ásia. Neste momento foi feito o mais famoso registro do encontro, uma foto dos dois presidentes rindo descontraídos ao lado de outras autoridades a bordo de um jeep Willis que passou pelas ruas de Natal até o seu destino final na base militar.

Reza a lenda que a foto nunca foi vista pelo presidente dos EUA, porém o seu fotógrafo oficial tirou outra foto dos presidentes no mesmo jeep com uma expressão mais sisuda e presidencial e o registro foi o escolhido por Roosevelt para

presentear Vargas. Nele, o presidente estadunidense escreveu uma dedicatória cordial enviada junto com uma carta em papel oficial da Casa Branca: “Para o meu querido amigo Presidente Vargas, de FDR” (iniciais para Franklin Delano Roosevelt). A relíquia encontra-se hoje depositada no CPDOC (Centro de Pesquisa e Documentação da Fundação Getúlio Vargas), no Rio de Janeiro. Apesar da curta estadia de Roosevelt (que ficou apenas um dia em terras potiguares), o encontro rendeu frutos para os dois países e ficou marcado na história, sendo mencionado também na biografia do Presidente Getúlio Vargas intitulada “Getúlio”, escrita pelo jornalista Lira Neto.

Divulgação



RESGATE HISTÓRICO

Fotos: Canindé Soares

Para garantir que o valor histórico do encontro entre Vargas e Roosevelt siga sendo reconhecido pelos potiguares um grupo de amigos encena o acontecimento todos os anos como uma espécie de homenagem com atores representando os presidentes a bordo de um jeep. Leonardo Dantas, organizador do encontro, conta que ele e seus parceiros fizeram uma pesquisa aprofundada para descobrir o trajeto exato que Roosevelt e Vargas fizeram na cidade para reproduzir fielmente cada passo do acontecimento.

“Em 2008, a Fundação Rampa pensou em algo para homenagear o encontro, sabendo do fato histórico e por não existir eventos ou datas oficiais que o relembassem. Foi quando decidimos criar um evento dedicado ao encontro de Vargas e Roosevelt, o que demandou tempo de pesquisa, pois também descobrimos que não existia registro recente, apenas a famosa imagem nos arcos do prédio da Rampa e relatos em livros escassos. Entre os frutos dessa pesquisa, destacamos a descoberta do nome oficial do encontro, a Conferência do Potengi, e o percurso feito em 1943 pelos presidentes em Natal”, conta Leonardo. A primeira da encenação do encontro aconteceu em 2009 e desde então o grupo de amigos não deixa de realizá-la, mesmo que seja apenas com atos simbólicos, como já ocorreu em alguns anos, em que apenas foram com o jeep ao local exato do encontro, em 1943.





Sobre a reação do público, Leonardo Dantas afirma que superou suas expectativas, “desde a primeira edição, o povo se mostra surpreso com a passagem do jeep e os atores, acenando e em alguns casos pedindo para fazer fotos com os participantes. Percebemos muito isso ao passar por ruas movimentadas, como no comércio de rua do Alecrim. Certa vez, nosso comboio cruzou uma passeata de servidores públicos, acredito que da saúde, e neste momento quem conduzia a locução do carro de som tentou nos agredir com palavras, pois aparentemente a pessoa desconhecia o que foi a presença americana em Natal e o encontro dos presidentes. Passamos em silêncio, por respeito ao ato deles, e para nossa surpresa, os manifestantes aplaudiram nosso comboio. Foi gratificante”, disse.

Apesar de não contar com o apoio oficial dos órgãos públicos, apenas com o apoio da Fundação Rampa na organização da encenação, Leonardo afirma que esse é um momento especial que deve ser valorizado pelas autoridades e cidadãos potiguares. Além de Leonardo, participam da encenação o dentista aposentado e músico Reinaldo Azevedo, interpretando motorista capitão David Moore, o comerciante Gomes de Melo, interpretando o almirante J. Ingran e os funcionários públicos Pedro Brito e Bruno César interpretando os presidentes Vargas e Roosevelt.

RAMPA

Para tentar manter viva essa parte da história, a Fundação Rampa foi criada em 2001 por oficiais da reserva da Força Aérea Brasileira, com intuito de preservar o sítio histórico do prédio conhecido como Rampa, que foi base de hidroaviões durante a Segunda Guerra e ponto de encontro entre Vargas e Roosevelt. Esse formato existiu até 2003, quando a FAB decidiu fechar o espaço. Em 2008, uma nova diretoria assumiu com um formato diferente focado na preservação, pesquisa e educação. O prédio permaneceu fechado e os integrantes da Fundação iniciaram um movimento de resgate dele como um museu. Em meio a isso, a União, que era proprietária da Rampa, passou os direitos de uso para o Governo do Estado do RN. Após dez anos tentando ter acesso ao prédio, a fundação foi encerrada em 2018 e criada a Associação Rampa.

O poder público, por meio do Governo do Estado do RN, também tenta preservar o local, que além de ter sido palco do encontro entre os dois líderes, guarda boa parte da história da aviação mundial, criando o Complexo Cultural da Rampa em 2018, ainda em fase de obras. Segundo a assessoria da Secretaria de Infraestrutura do Estado, a empresa responsável pela obra da Rampa, a Ramalho Moreira, deve retomar o ritmo normal dos serviços em breve. A assessoria afirma que não houve, porém, uma paralisação formalizada, mas se for retomada completamente, a obra tem mais 90 dias para sua conclusão. No complexo seriam construídos um museu e o memorial do aviador com área para exposições temporárias e permanentes e um auditório para 126 pessoas, bar temático e pátio para contemplação do pôr do sol do rio Potengi, considerado um dos mais belos do Brasil.



ZÉDANTAS

O rei das
**letras do
baião**

ZÉDANTAS,
PARCEIRO DE
LUIZ GONZAGA,
SE DIVIDIU ENTRE
A MEDICINA E A
RICA POESIA QUE
CANTA O NORDESTE
ATRAVESSANDO
GERAÇÕES

Por Maria Emília Tavares
Fotos: arquivo

Xote das Meninas, ABC do Sertão, A Letra I, Sabiá, São João na Roça. O que essas músicas têm em comum? Além de terem sido eternizadas na voz de Luiz Gonzaga, o “Rei do Baião”, elas foram compostas por Zédantas, um dos principais parceiros musicais do Gonzagão.

Nascido José de Sousa Dantas Filho, mas eternizado na Música Popular Brasileira como Zédantas, ele nasceu em 27 de fevereiro de 1921, em Carnaíba, município da região do Pajeú, sertão de Pernambuco. Médico obstetra por vontade do pai coronel, até o fim da vida ele cantou o sertão nordestino, com composições que carregavam o homem sertanejo, a seca, caatinga e as tradições da região.

Seus primeiros acordes surgiram ainda na época da faculdade de medicina, em Recife, onde, nas mesas dos bares da vida boêmia, contava causos, fazia música e re-

cebia grande influência dos cantadores. Admirador do Gonzagão, fez chegar algumas composições suas a ele e, com medo da reação do pai, mas com vontade de ver seu trabalho gravado, autorizou que fossem registradas sem seu nome. Contam que “Asa Branca” e “Juazeiro”, assinadas por Luiz Gonzaga e Humberto Teixeira, estão nesta lista.

Só em 1950, formado e com coragem de sair do anonimato, Zédantas se mudou para o Rio de Janeiro para fazer sua residência médica e colocar seu nome nos xotes, baiões, toadas e maracatus. Nas terras cariocas, participou do programa semanal “No Mundo do Baião”, na Rádio Nacional, onde escrevia com Humberto Teixeira e apresentava com Luiz Gonzaga e vários cantores. Compôs também jingles políticos e trabalhou no Departamento de Folclore da Rádio Mayrink Veiga.

Arquivo do Parque Aza Branca



Compondo
com Luiz
Gonzaga



José de Souza Dantas e Josefina Siqueira Dantas, pais de Zédantas



Formado em medicina trabalhou no Hospital dos Servidores do RJ

Em junho de 1954, após quase cinco anos de namoro por cartas, casou com Yolanda, que, apesar de ter o nome começado por Y, inspirou a música “A Letra I”: *Vai cartinha fechada / Não deixa ninguém te abrir / Àquela casa caiada / Onde mora a letra I.*

Do casamento, nasceram Sandra, Mônica e José Dantas Neto. Atuando como médico no Hospital dos Servidores do Rio de Janeiro, ele nunca deixou seu amor pela música de lado. De acordo com Mundicarmo Ferreti, a doutora em antropologia e autora de “Baião de dois: Zédantas e Luiz Gonzaga”, que conta a história da parceria, Zédantas deixou de dividir suas obras em 1957, quando o baião já havia deixado de ser o ritmo da moda. Continuou compondo e teve suas músicas interpretadas por Araci Costa, Jackson do Pandeiro, Ivon Cury, Marinês e Sua Gente, entre outros.



Casamento de Zédantas com Yolanda na residência dos pais da noiva



Ao lado da esposa Yolanda e as filhas Sandra e Mônica

Em 1959, a RCA Victor lançou um LP com 12 faixas intitulado “Luiz Gonzaga canta seus sucessos com Zédantas”, onde o próprio Zé comentou, na contracapa, a inspiração e o ritmo de cada música.

No ano de 1961 a saúde começou a ficar enfraquecido por causa da quantidade de cortisona que ele tomava para parar de sentir dores causadas pela espondilite. Com o corpo debilitado, ele não se recuperou de uma cirurgia para tratar uma fratura no tendão de Aquiles e, um ano depois, em 11 de março de 1962, acabou falecendo no Rio de Janeiro aos 41 anos.

Como homenagens, ganhou um busto em Carnaíba, virou nome de rua e de sala na Academia de Compositores de Pernambuco, ganhou homenagens em músicas como “Homenagem a Zédantas” e “Zédantas”, cantadas por Luiz Gonzaga, além de ter suas letras eternizadas por

grandes músicos e sua memória celebrada todos os anos em sua terra natal. Em 2013, Marina Elali, sua neta e grande fã, lançou o CD e DVD “Marina Elali Duetos – Homenagem a Luiz Gonzaga e Zédantas”, no qual reinterpreto, junto a artistas como Geraldo Azevedo, Ivete Sangalo, Elba Ramalho e Chorrão, os grandes sucessos dos dois ícones pernambucanos.

“Fonte lírica da cultura folclórica nordestina e profundo conhecedor da vida e dos costumes do nosso matuto, foi o grande Zédantas na música popular brasileira, não apenas um mensageiro de prosas e gorjeios sertanejos, mas o próprio sertão”, disse Luiz Gonzaga em depoimento a José de Jesus Ferreira, autor do livro “Luiz Gonzaga o Rei do Baião”, ao comentar sua grande parceria.

Até hoje, quase 60 anos após sua morte, não há quem não se empolgue e não saiba cantar



Marina Elali, neta de Zédantas, ao lado da avó Yolanda, musa inspiradora de Zé

quando tocam os primeiros versos de suas músicas mais famosas, que continuam a traduzir o jeito e tradição do povo do sertão nordestino.



Com Jackson do Pandeiro



Mais uma vez ao lado de Luiz Gonzaga



Dadá



Dulce



Durvinha



Inacinha



Maria Bonita



Maria de Pancada



Nenê



Quitéria



Sebastiana

MOSSORÓ

Mulheres no Cangaço

AMANTES E GUERRILHEIRAS, COMO VIVIAM AS MULHERES QUE FIZERAM PARTE DA TÃO SINGULAR HISTÓRIA DO NORDESTE BRASILEIRO DE DÉCADAS PASSADAS

Por Marina Gurgel | Fotos: Acervo Geraldo Maia



Enedina



Moça



Laura



Sila

Em meados do século XIX, grupos de guerrilheiros passaram a demarcar o sertão nordestino. Por muitos temidos e por outros admirados, esses indivíduos receberam o nome de cangaceiros e carregavam a missão de levar uma vida como fugitivos fortemente procurados pela força policial, conhecida à época como volante.

Os cangaceiros eram vistos no Nordeste como figuras sociais marginalizadas, porém, em determinado período, apresentaram status de justiceiros e vingadores, pois há a parte que defende que eles combatiam a injustiça social daquele período.

Quando se busca a figura do cangaço, quase sempre o resultado é imagem masculina que representa a liderança dos bandos. Porém, mulheres também atuaram como protagonistas e foram personalidades importantes no desenrolar das histórias que até hoje fazem parte do sertão nordestino e do imaginário sobre a região, movimentam turismo e economia locais.

O perfil da mulher que entrava para o cangaço, de acordo com as palavras do historiador Frederico Pernambucano de Melo no documentário “Cangaço Feminino”, era descrito como

sendo uma “sertaneja comum, sitiante, que não era da elite social, não era certamente a filha do coronel, não era também a filha do proletariado, mas era aquela moça do sítio que se sentia atraída por aquela vida de aventuras e que era muitas vezes raptada contra a vontade e em outros casos ela ia por livre e espontânea vontade”.

A figura feminina só ganha espaço no cangaço quase 60 anos depois, quando o cangaceiro Virgulino Ferreira da Silva, batizado em seu bando como Lampião, apaixonou-se por Maria Gomes de Oliveira, senhora que abdicou de sua vida de casada para viver no estilo de vida emocionante do cangaço. Maria Bonita, como ficou conhecida após sua morte, segundo o historiador Geraldo Maia, foi casada com o sapateiro Zé de Neném, homem boêmio que levava a vida a usufruir do charme e galanteio das belas mulheres e dos grandes bailes da época, o que não harmonizava com a personalidade forte de sua esposa. De acordo com Geraldo, foi a mãe de Maria Bonita quem a ofereceu a Lampião. “Ela tinha comentado com a mãe: ‘se um homem valente desse me quisesse, eu ia embora com ele no outro dia’”, destaca Geraldo.

DO SOFRIMENTO DO LAR PARA O CANGAÇO

Em complemento, o historiador ainda relata detalhes que impulsionaram a entrada dessas mulheres nos bandos. De acordo com ele, elas encaravam a vida no cangaço com deslumbre e como possibilidade de escape das opressões sofridas em seus próprios lares. “A mulher do sertão que sempre foi muito sofrida não tinha direito a ficar na sala da sua própria casa quando tinha visita. Ela tinha que ficar na cozinha, pois a sala era pra os homens. Então era uma vida muito sofrida, de cabo de enxada. De repente, ela via chegar aquele bando de cangaceiro, às vezes até em bandos pequenos, com aquelas mulheres muito bem vestidas, cheias de joias, aquele negócio todo. Isso despertava a cobiça de todas elas, né? A maior parte seguiu para o cangaço por vontade própria, porque queria ter uma vida diferente”.

Em contraponto, as sertanejas que deixaram essa vida de sofrimento como objeto de opressão dos maridos se tornaram propriedade dos cangaceiros, assim relata o pesquisador e escritor Antonio Amaury no documentário “Cangaço Feminino”. “Cada cangaceiro que tinha condições queria a mulher dele mais bem vestida, mais cheia de joias. Os homens viam as mulheres como propriedade, eles não tinham amizade como marido e mulher nem como companheiro”, acrescenta.

Dessa forma, as mulheres deveriam estar sempre livres e à disposição dos mandos e desmandos



dos cangaceiros. Elas também não podiam criar seus filhos no cangaço, e assim era dever doar os filhos para vaqueiros, fazendeiros, coronéis ou padres, que poderiam lhes possibilitar boa criação, desde que essa adoção não chegasse até aos ouvidos da volante.

Destaca-se que também fazia parte do perfil dessas mulheres atividades como bordado, costura e outros afazeres. Todavia, eram dos homens os trabalhos de cozinha, caça, assim como o exercício da guerrilha e a proteção das mulheres e do cangaço. Para alguns, este tipo de atividade enfraquecia o bando, como acrescenta Geraldo Maia: “As pessoas achavam que mulher dava azar no cangaço. Inclusive, Antonio Silvino, que nessa época estava preso em Pernambuco, quando soube que Lampião tinha levado uma mulher, e ele foi chefe de bando muito tempo, disse: É o fim do bando, porque com mulher não tem como viver no mato”.

“ Cada cangaceiro que tinha condições queria a mulher dele mais bem vestida, mais cheia de joias. Os homens viam as mulheres como propriedade, eles não tinham amizade como marido e mulher nem como companheiro. ”

Geraldo Maia, historiador

A CANGACEIRA DADÁ

Reconhecida até por Lampião e quebrando todo esse conceito de que mulher não era feita para guerrilhar, destacou-se uma personalidade ímpar em toda a história do cangaço. Sérgia Ribeiro da Silva, conhecida como Dadá, foi sequestrada e estuprada ainda muito nova pelo cangaceiro Corisco, homem de Lampião. Após quase morrer por causa do estupro, passou a encarar a vida no cangaço com uma bravura que ela mesma carregava em seu sangue.

Tornando-se símbolo de uma resistência anormal, Dadá nunca chegou a matar ninguém, porém, foi a única mulher do bando de Lampião a portar um fuzil e, ao lado de seu marido, comandar um grupo de cangaceiros. O historiador Tadeu Botelho enfatiza no documentário uma fala destacada por Dadá. “Uma vez em um debate que ela foi participar aqui no interior da Bahia, chegou um soldado mancando e disse: ‘olhe, foi você que me atingiu, eu to aleijado por sua culpa’. Ela respondeu: ‘sorte sua, porque eu atirei foi pra lhe matar’”.

Símbolos de resistência, essas mulheres, mesmo sendo deixadas isentas de atividades diretamente ligadas às batalhas, jamais deixariam de levar os títulos de guerrilheiras, pois ainda que se intitulassem como “amantes”, como ressalta o historiador Geraldo Maia, elas foram extremamente importantes para o contexto do cangaço. Em meio

a todo sofrimento, colocavam-se de pé e enfrentavam as dificuldades impostas por aquela situação. “Só o fato de elas enfrentarem aquela situação, aguentarem aquela vida sofrida, dormirem ao relento. Aquela vida sem nada, sem conseguir nem parar para fazer uma alimentação, era um sofrimento muito grande, e elas enfrentavam isso aí numa boa”.

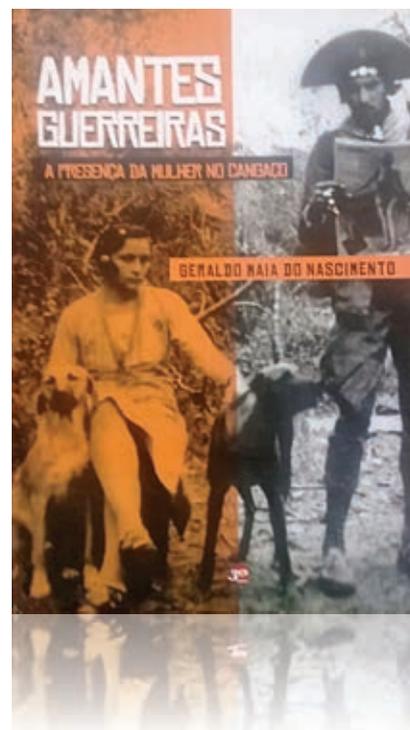
“Amantes Guerreiras” intitula o livro de Geraldo Maia, que dá voz a essas mulheres que por tanto tempo ficaram em silêncio. Com sua edição limitada, a tese reúne desabafos de ex-cangaceiras, depoimentos de familiares e pessoas que viveram esse período.



Versão em cores da foto de Maria Bonita por Rubens Antonio



Cangaceira Dadá e abaixo livro de Geraldo Maia



CENTRO

Passeio pela história de Natal

Instituto Histórico e Geográfico do RN



O CENTRO DA CAPITAL
POTIGUAR TEM
MUITO A CONTAR
SOBRE SUA HISTÓRIA.
ENTRE MEMÓRIA E
RESGATES, AÇÕES
BUSCAM REVIVÊ-LA E
RECUPERAR O TEMPO
PERDIDO

Por Saulo Castro
Fotos: Canindé Soares

A alma de uma cidade habita seu centro histórico. No caso de Natal, essa premissa é mais que verdadeira. Sendo a área mais antiga da cidade, o centro histórico natalense abriga o berço de seu nascimento. Composta por uma área estimada de 201.278 m², na qual estão inseridos 150 casarios de diversos estilos, tais edificações são formadas por arquitetura colonial, neoclássica, art déco e modernista.

A maior parte dos casarões históricos estão situados nos bairros da Cidade Alta e da Ribeira, embora sejam encontrados alguns prédios também nos bairros de Tirol e Petrópolis, os quais apresentam características dos primeiros séculos da história do Brasil, evidenciando importantes aspectos da colonização portuguesa.

Mas para quem não é natalense ou mesmo que é, mas que ainda não conhece tão a fundo esta área, que tal fazermos um passeio pela “noiva do sol”?

Nosso passeio começa pela Cidade Alta e o primeiro ponto de parada é a **Igreja de Santo Antônio**, localizada na rua de mesmo nome, porém mais conhecida como Igreja do Galo. Ela recebe este nome por conta de um para-raio de bronze com um formato de galo no topo do edifício, o que acabou se tornando um referencial para quem trafega pela localidade.

Thyrone Barbosa Domingos



Igreja de Santo Antônio (Igreja do Galo)



Canindé Soares



Memorial Câmara Cascudo

Poucos metros à frente, chegamos ao **Memorial Câmara Cascudo**, local que reúne um pouco da história do ilustre folclorista potiguar. Instalado em 10 de fevereiro de 1987, o memorial está situado em prédio que data do século XVIII, erguido para servir de sede ao Real Erário e posteriormente a Tesouraria da Fazenda.





Canindé Soares

Igreja de Nossa Senhora da Apresentação

Logo ao lado, fincamos parada em mais um ponto histórico, a **Igreja de Nossa Senhora da Apresentação**, primeira catedral da cidade, em frente a Praça André de Albuquerque, marco da fundação da cidade. Criada por um Alvará Real, em 1601, do rei de Espanha e Portugal Dom Felipe III, a catedral era uma simples capela sem portas. No altar central da igreja o visitante pode encontrar o alicerce original.

Fotos: Canindé Soares



Instituto Histórico e Geográfico

Vizinho à antiga catedral fica o **Instituto Histórico Geográfico**, que além dos inúmeros documentos antigos, abriga a **coluna capitolina**, presente de Benito Mussolini. Um pouco mais adiante chegamos à **Pinacoteca do Estado**. Conhecido como Palácio Potengi, é a maior expressão da arquitetura neoclássica em Natal. Inaugurado em 1873, o governador Alberto Maranhão transformou-o em 1902 na sede do Governo Estadual. Permaneceu como centro da vida política do RN até 1995 e atualmente é um importante centro cultural, com exposições permanentes das obras mais relevantes do acervo.

Canindé Soares



Coluna Capitolina



Pinacoteca do Estado

Virando a esquina, nossa caminhada alcança o **Museu Café Filho**. Reaberto em maio deste ano após vários anos fechados, o prédio colonial, construído nas primeiras décadas do século XIX, além de ser o primeiro a ter um andar além do térreo, foi local de trabalho do ex-presidente. Tombado na década de 1960 pelo governo do estado, recebeu o Museu de Arte e História do RN e, em 1979, se tornou o Museu Café Filho. Reformado em 2017, graças a fundos do Banco Mundial, a edificação possui serviço de acessibilidade, como rampas e elevador para pessoas com dificuldade para locomoção.



Museu Café Filho

Alexandre Lago



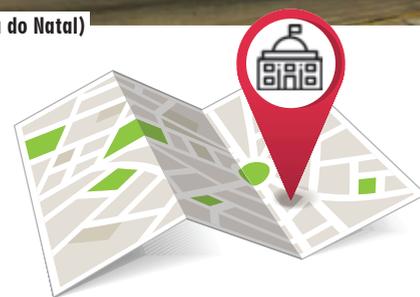
Praça André de Albuquerque (Praça dos Três Poderes)



Palácio Felipe Camarão (sede da Prefeitura do Natal)



A **Praça André de Albuquerque**, ponto de encontro e de passagem de muitos natalenses ainda é rodeada pelo prédio do Tribunal de Justiça do RN, pela Assembleia Legislativa e pelo **Palácio Felipe Camarão**, atual sede da Prefeitura de Natal. Por este motivo ficou popularmente conhecida como a Praça dos Três Poderes.



Na rotina do dia a dia, os transeuntes que por ali passam, muitas vezes, não chegam a se dar conta de quão representativas são aquelas edificações, que guardam em seus alicerces as marcas da história da cidade.

Para o historiador Anderson Tavares de Lyra, isso acontece porque o natalense de hoje não conhece o seu passado. Segundo ele, provas como o Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), por exemplo, sepultaram os vestibulares que primavam pela história do estado e, por conseguinte, de Natal.

“Observa-se que não existe um plano educacional que estimule o conhecimento e apropriação da nossa história. O que os alunos de hoje sabem da história local deve-se a professores que encontram tempo dentro do seu corrido fa-

zer educacional para explorar a história local”, destacou.

Anderson reitera que, sem conhecimento não se pode valorizar o passado. “É preciso mostrar às pessoas, especialmente aos estudantes, a belíssima história que temos. Eles continuarão”, analisou. Para o historiador, o corredor histórico cultural de Natal possui parte significativa da memória histórica e arquitetônica da capital potiguar, representada pelos casarões citados e por ser, naturalmente, o caminho de ligação entre a Cidade Alta e a Cidade Baixa (Ribeira).



Anderson Tavares de Lyra, historiador

REVITALIZAÇÃO

Dispostos a transformar essa cultura de esquecimento, poder público e sociedade estão trabalhando para revitalizar e resgatar esse passado de tantas histórias. Em maio deste ano, a Prefeitura de Natal lançou seu primeiro edital público para o financiamento de projetos culturais. A seleção, lançada pela Secretaria Municipal de Cultura (Secult), visa fomentar iniciativas culturais e artísticas para compor a agenda de eventos do Centro Histórico.

Com isso, iniciativas artísticas e culturais que contribuam para a realização de uma programação contínua e diversa estão recebendo apoio financeiro. O objetivo é promover a valorização e fortalecimento econômico por meio da arte e da cultura no Centro Histórico de Natal.

Para Álvaro Dias, prefeito de Natal, o Centro da cidade é um polo forte de produção cultural. “Pelos becos e vielas do bairro respira-se cultura. Entendemos a importância do setor e não estamos medindo esforços para fazer com que a cena cultural da capital potiguar cresça, se desenvolva e os nossos artistas sejam valorizados”, disse.



MEMORIAL DO LEGISLATIVO POTIGUAR

Outro projeto que visa a restauração da história da cidade desde o seu berço é o Memorial do Legislativo Potiguar. Nascido de uma ideia personalizada, com o objetivo de publicar obras de cunho histórico, jurídico e social, o memorial foi criado em setembro de 2009, estreando com a homenagem aos 20 anos da Constituição do Rio Grande

do Norte.

Atualmente, o projeto está em fase de restauração do Solar Tavares de Lyra, futura sede do memorial. O casarão integrava o complexo de prédios pertencentes a Fábrica de Fiação e Tecidos Natal e foi cedido por sua proprietária, Inês Augusta Paes Barreto, ao casal de sobrinhos: Augusto e Sofia Eugênia Tavares

de Lyra, que residiam no Rio de Janeiro onde Tavares de Lyra era deputado federal.

Para o historiador Anderson Tavares de Lyra, a aquisição do imóvel para a instalação do memorial significa a restituição material de um patrimônio arquitetônico e histórico para o corredor cultural da Avenida Câmara Cascudo.



Canindé Soares

Igreja Nossa Senhora do Rosário

TURISMO INTERNACIONAL

Tais investimentos têm gerado resultado e atraído cada vez mais o público para aquela área da cidade. Recentemente, um grupo de visitantes alemães, que chegou à capital potiguar a bordo do navio cruzeiro World Explorer, fez um city tour pela região para conhecer os principais pontos históricos locais.

Os europeus passaram pela Praça André de Albuquerque, Igreja Matriz de Nossa Senhora da Apresentação (Catedral Velha), Praça Padre João Maria e Beco da Lama. Ao todo, mais de 50 turistas participaram da ação.

O passeio abarcou os principais pontos do corredor histórico e cultural de Natal, com destaque para os grafites no Beco da Lama. Ao passar por esses locais, os visitantes receberam informações sobre a história da capital, os movimentos culturais, arquitetura e a religiosidade do natalense.



MEIO AMBIENTE

A paisagem de **Ponta Negra** está ameaçada?



JORNALISTA JÂNIO VIDAL RELEMBRA MATÉRIAS DO EXTINTO DIÁRIO DE NATAL QUE LEVARAM O PODER PÚBLICO A TOMAR MEDIDAS PARA PRESERVAR A PAISAGEM DA PRINCIPAL PRAIA DE NATAL. ASSUNTO SE TORNA ATUAL EM MEIO ÀS DISCUSSÕES SOBRE A REVISÃO DO PLANO DIRETOR DA CIDADE

Por Clara Vidal
Fotos: Canindé Soares

“Natal está ameaçada de perder brevemente uma das mais bonitas visões panorâmicas do país, localizada na praia de Ponta Negra, onde a especulação imobiliária subiu os morros, tornou-os carecas de vegetação e as ondas mansas, observam a insensibilidade do homem ao destruir os recantos bucólicos que a natureza doou à costa do Rio Grande do Norte”. Estas linhas foram escritas em setembro de 1975 e deram início a uma série de reportagens publicadas pelo jornal Diário de Natal sobre a possibilidade de construções na praia de Ponta Negra e os prejuízos para a preservação da paisagem.

A maior parte das matérias foi produzida pelo jornalista Jânio Vidal, que tem compartilhado o material nas redes sociais. “É uma modesta contribuição para contar um pouco dessa história aos que na época não acompanharam, de maneira que possam ter algumas informações sobre os fatos que levaram os governos federal, estadual e municipal a tomarem importantes decisões”, explica.

Além de pressionar o poder público a fiscalizar a região respeitando o Plano Diretor da época, uma dessas decisões foi o decreto assinado em julho de 1979 pelo então prefeito de Natal, José Agripino Maia, que tornou área de preservação *‘non aedificandi’*, uma extensão à esquerda da Avenida Engenheiro Roberto Freire, com mais de um quilômetro. Mais de 40 anos depois, a conservação do Morro do Careca e da praia de Alagamar, além da faixa à esquerda da Avenida Roberto Freire tem proteção legal – apesar do registro de ocupações irregulares e processos na Justiça ao longo dos anos.

A série do Diário de Natal durou mais de quatro anos e acompanhou de perto mudanças na região de Ponta Negra entrevistando os agentes implicados, dos pescadores a membros do poder público. Houve reportagem, por exemplo, mostrando como eram levadas as cercas, à noite, para marcar terrenos de forma irregular e que tinha até o envolvimento de auxiliares da Prefeitura.

Um dos artigos aponta que o Morro do Careca e parte da Barreira do Inferno eram propriedade de Amélia Duarte Machado, a Viúva Machado, personagem que

até hoje habita o imaginário natalense. Em dezembro de 1976, decreto assinado pelo presidente Ernesto Geisel desapropriou 8 milhões de metros quadrados de terras na área de Ponta Negra, ampliando o Campo de Lançamentos da Barreira do Inferno. Outro trecho interessante, de matéria também publicada em 1976, registra ocupações em outro morro: “próximo ao estádio Juvenal Lamartine, onde já estão instalados mais de 20 barracos”, indicando o início das construções nas imediações do bairro de Mãe Luiza.

COMPROMISSO COM O MEIO AMBIENTE

O Diário de Natal voltou a reforçar o posicionamento em relação à preservação na praia de Ponta Negra em editorial de outubro de 1978: “As reservas naturais da cidade não podem ficar a mercê da ganância de especuladores, aproveitadores. É preciso que haja firmeza, decisão, espírito público”, diz o texto que trata de propostas para o Plano Diretor.

Jânio lembra que da década de 70 até o início dos anos 80, o Diário de Natal atuou fortemente na área de meio ambiente e qualidade de vida, “suprindo deficiências do setor governamental, que à época não tinha órgãos voltados para esse trabalho”.

O jornalista conta ainda que a repercussão foi grande e positiva,

contando com o apoio da opinião pública, manifestada de forma explícita por instituições como a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Ordem dos Advogados do Brasil (OAB) e Instituto de Arquitetos do Brasil (IAB), além de grupos organizados dos mais diversificados segmentos sociais. O tema meio ambiente ganhou ainda mais força legal com a Constituição de 1988. “Natal mudou nesses últimos 40 anos, muitas pessoas também mudaram suas opiniões, hoje a sociedade é mais participativa, principalmente por meio das redes sociais e a atuação desses órgãos precisa, além do apoio jurídico, também estar de acordo com o que a sociedade espera deles”.





REVISÃO DO PLANO DIRETOR

O processo de revisão do Plano Diretor pode ser considerado sim mais participativo: foram recebidas cerca de 2.400 propostas e agora será preciso analisar a viabilidade legal e técnica das sugestões. “São cinco etapas e nós estamos na terceira. Finalizamos a primeira, de planejamento, onde foi feito um pacto com a sociedade em audiências públicas, estabelecendo metodologia, prazos e temas a serem discutidos. A segunda fase foi a das oficinas, foram 14 para ouvir setores da comunidade como ONGs, movimentos populares, classes empresariais e instituições de ensino”, esclarece Thiago Mesquita, secretário-adjunto da Semurb e coordenador do Plano Diretor. A quarta etapa será a votação da minuta final no Conselho das Cidades para depois o projeto ser enviado à Câmara Municipal.

Segundo o secretário, a orla de Natal tem potencial de ser melhor explorada do ponto de vista socioeconômico e é possível que haja uma evolução para melhorar o turismo e os equipamentos das praias, mas as mudanças serão decididas em conjunto com a sociedade. “O papel legal da Prefeitura é coordenar o processo e não ser um propositor”, afirma. Em relação à Ponta Negra, Thiago diz que a Prefeitura tem atualmente o projeto de engorda para ampliar a faixa de areia sendo analisado pelo Instituto de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente. “A ideia é tirar 1 milhão e 300 mil metros cúbicos da areia de um ponto na Praia do Meio e levar para a engorda”. No entanto, este e outros projetos para toda a orla, como a criação de parques ecológicos, devem aguardar a revisão do Plano Diretor.

A Bzzz também entrou em contato com o Ministério Público do Rio Grande do Norte e aguardou as repostas por cerca de um mês sem sucesso.

NEGÓCIOS

Jovens, empreendedores e da Bossa





AGÊNCIA DE
COMUNICAÇÃO DE
ANDRÉ DANTAS E BIANCA
MACEDO TEM A MARCA
DO EMPREENDEDORISMO
JOVEM E DO FAZER
DIFERENTE

Por Rafael Barbosa
Fotos: Humberto Lopes

A ideia que partiu do desejo de disponibilizar serviço diferenciado, atendimento satisfatório do qual sentiam falta e da paixão pela Publicidade uniu um casal de amigos em um sonho: a Bossa. A agência recém-aberta em Natal reúne a ousadia do empreendedorismo jovem e a vontade de fazer mais.

André Dantas e Bianca Macedo se conhecem desde a escola e construíram nesse tempo uma amizade. André tem 31 anos de idade e trabalha no ramo de eventos. Desde a faculdade de Jornalismo ingressou na área, que segue até hoje.

Passou pela Destaque Promoções, onde atuou por cinco anos, trabalhou em Fortaleza com a banda Aviões do Forró, e há oito anos cuida da carreira do forrozeiro Dorgival Dantas. Por dois anos e meio também gerenciou a carreira do cantor Gabriel Diniz, que morreu em um acidente de avião este ano. André Dantas integra ainda o grupo Clap Entretenimento, que organiza festas em Natal. “E dentro desse universo do show business eu sempre me identifiquei com a área publicitária”, conta.

Bianca Macedo tem 28 anos e uma trajetória diferente. Formou-se em Direito e começou a atuar nesse segmento em fóruns, na assessoria de juízes. No entanto, também sempre esteve ligada à publicidade. “Meu pai é publicitário há 30... 40 anos. Tem longa história no mercado de Natal. E eu cresci no set, numa produtora, em estúdio fotográfico”.

Com o passar dos anos, ela diz, a vontade de atuar nesse mercado foi ficando mais latente. “O meu coração pulsava pela publicidade”. Paralelamente à advocacia, participou da comunicação de campanhas políticas desde 2012. No ano passado, de-

cidou vincular-se de vez ao mercado publicitário. Foi trabalhar na agência Base, em que atuou em campanhas para a Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte, Prefeitura de Natal, Governo do Estado e shopping Midway Mall.

No início de 2019, os dois iniciaram as conversas que, em agosto, resultaram na Bossa Comunicação & Diálogo. “Chegamos à conclusão de que Natal pedia mais do que as agências estavam oferecendo. Uma agência a mais não era o que a gente queria. A gente queria uma agência completamente diferente e cheia de bossa”, enfatiza Bianca Macedo.

Ela e André atuam no setor de atendimento da Bossa, lidando diretamente com os clientes. Eles dizem que trabalham como se fossem sócios das empresas que atendem. “Queremos vê-los crescer”, reforçam. Os dois alegam que o maior diferencial da empresa é disponibilizar tempo para esses clientes.

“O maior desafio é o tempo. O que mais todo mundo busca é atenção. A gente tenta equilibrar isso: tempo e atenção. Parar, realmente, para pensar no cliente. Nós nos encontramos de um a dois sábados por mês só para conversar sobre cada um deles. Não tem produção, tem só troca de ideias”, revela André Dantas.



Bianca com o então candidato ao governo do estado Carlos Eduardo Alves num momento de bastidores de gravações nos estúdios



Com Alan Domingues e Cristiano Santos no meu primeiro curso de Mídias Digitais na Universidade Anhembi, Morumbi em SP



Gravação com o time da Dueto Produções gravando a campanha de Natal do Midway Mall



André com o saudoso Gabriel Diniz e o potiguar Dorival Dantas



Com o cantor Thiaguinho



Ao lado do baiano Léo Santana

Para Bianca Macedo, atender bem e na hora em que são demandados faz também da Bossa uma agência “diferenciada”. “O atendimento hoje é o maior ponto de necessidade do cliente. O cuidado de dar uma satisfação”, afirma. “A gente não deixa o cliente sem resposta, independente do horário que ele venha a abordar a gente: se é um sábado, se é um domingo, se é depois do horário comercial. A gente sempre tenta responder e mostra-

mos que estamos ali, interessados”, complementa Dantas.

Os dois dizem que o próprio prédio em que foi instalada a agência foi pensado para que o cliente entenda a Bossa como uma extensão do seu negócio. “Estamos terminando nossa sala de reunião. Você pode perceber que usamos tudo de vidro entre uma sala e outra, para dar uma ideia de conexão. A gente quer que o nosso cliente tenha aqui como uma extensão da sua empresa”.

O FUTURO

O sonho inicial se concretizou e agora André e Bianca planejam os novos passos. Para o ano que vem, eles querem iniciar o Café com Bossa, uma série de eventos que vão acontecer dentro da agência para debater a produção publicitária local com profissionais de referência na área. Acontecerá mensalmente. A ideia é levar também os estudantes universitários, permitindo-lhes a vivência do mercado.

E para o futuro, os dois convergem no maior desejo: ser referência. “Temos orgulho de ser daqui de Natal, de levar toda essa história para fora e queremos ser referência a nível nacional, ou até mesmo internacional. A gente acredita e vai buscar isso daí. Esse é o nosso maior sonho”, planeja André Dantas.

“Ser referência é o que mais almejamos. Sabemos que estamos iniciando, sabemos do nosso tamanho, mas sabemos também o lugar que a gente quer chegar”, completa Bianca Macedo.

GASTRONOMIA

Doces conventuais **PORTUGUESES**





A TRADIÇÃO GASTRONÔMICA QUE SURTIU EM CONVENTOS E FAZ A FAMA DAS TERRAS LUSITANAS

Por Isabelle Amaral, de Lisboa
Fotos: Isabelle Amaral e cedidas

Além do Fado, de séculos de história e inúmeras tradições, Portugal é mundialmente conhecido pela qualidade de seus vinhos e por uma gastronomia inigualável, que encanta até os paladares mais apurados. Mas não pense que estamos falando apenas dos pratos típicos, a doçaria portuguesa é de comer de joelhos e quem visita a região não pode deixar de saboreá-la.

De norte a sul e de leste a oeste deste pequeno país ibérico cada canto orgulhosamente apresenta o seu doce tradicional. O visitante deve estar preparado para se deliciar e ser arrebatado pelo sabor marcante e inconfundível desses quitutes. Quem experimenta as iguarias portuguesas não as esquece jamais.

Papos de Anjo, Barriga de Freira, Fidalguinho, Queijada da Sapa, Pastel de Belém, Fios de Ovos, Toucinho do Céu, Pastel de Tentúgal, Travesseiro da Periquita, Cornucópia, Ovos Moles de Aveiro, Baba de Camelo, Leite-Creme e por aí a fora. Os nomes chamam a atenção, mas dificilmente traduzem a doçura, cremosidade, textura e sabor de cada um desses doces conventuais.

E para falar dessas guloseimas que deixam qualquer um com água na boca, a Bzzz teve a honra de entrevistar aquele que é considerado por muitos críticos gastronômicos um dos melhores chefs de Portugal, o renomado António Bóia, formado pela famosa escola francesa Le Cordon Bleu.

“A doçaria conventual é assim chamada porque nasceu de fato nos conventos. As freiras usavam as claras dos ovos para engomar as batinas dos padres e, com isso, sobravam-lhe sempre muitas gemas. Até que um belo dia tiveram a ideia de misturar a canela, a farinha de amêndoas e o açúcar a essas gemas, dando assim origem aos famosos doces portugueses”, explica o Chef António Bóia, do Restaurante JNcQUOI Asia, em Lisboa.

“ As freiras usavam as claras dos ovos para engomar as batinas dos padres e, com isso, sobravam-lhe sempre muitas gemas. ”

António Bóia, chef do JNcQUOI Asia





Pastel de Tentúgal, massa fina e crocância indescritível tem recheio de ovos

COMO SURTIU A TRADIÇÃO DE DOCES EM PORTUGAL

Segundo Bóia, existem mais de 350 receitas de doces conventuais portugueses. E o motivo pelo qual há tantos registros dessas iguarias é que Portugal, no passado, era um país pobre e analfabeto. Com isso, o conhecimento estava restrito aos conventos. Então, as freiras dedicavam seu tempo a criar novas receitas e a registrá-las.

“Acredita-se que essa tradição de fazer doces a partir de gemas tenha tido início no século XV. Até àquela altura o principal adoçante usado na culinária era o mel, uma vez que o açúcar só foi introduzido em Portugal após a colonização da Ilha da Madeira, com o cultivo da cana-de-açúcar, e posteriormente também no Brasil. Dali em diante, a matéria-

-prima passou a ter um lugar de destaque”, conta o Chef António.

O Chef do JNcQUOI esclarece que, habitualmente, no mundo todo há uma lógica por trás dos pratos e doces típicos. Isto é, o fato de que a matéria-prima utilizada é normalmente aquela que é encontrada em abundância na natureza. Com os doces conventuais, a história não foi diferente.

“Portugal era um país muito católico e predominantemente rural. Com isso, o sustento de muitas pessoas vinha da agricultura e da criação de animais. E para pagar promessas e agradecer pelas graças alcançadas, as pessoas doavam ovos em grande quantidade aos conventos.

Quanto à amêndoa, planta típica de regiões agrestes, sempre teve um cultivo vasto e farto por aqui. Aliado a isso, está o fato de que esse fruto é fácil de ser conservado e transformado”, ilustra Bóia.

Dentre os diversos doces conventuais, um dos que mais fazem sucesso entre aqueles que visi-

tam Lisboa é o famoso pastel de nata, erroneamente chamado de maneira indistinta de “pastel de Belém”. O que ocorre é que somente os pasteis fabricados na casa de toldo azul, fundada em 1837, situada na Freguesia de Belém, próxima ao Mosteiro dos Jerônimos, levam esse nome.



Pastéis de Nata, erroneamente confundidos com pastéis de Belém



Sericaia com ameixa de elvas, doce típico da região de Alentejo

O SUCESSO DA SERICAIA

O chef potiguar Luiz Gonzaga, carinhosamente chamado de “Chef Gonzas”, se mudou para Portugal há quase dois anos e comenta que o doce conventual mais pedido no restaurante em que trabalha, Monte Cucho, é a Sericaia.

“A Sericaia é um doce conventual típico da região do Alentejo. Sua característica mais marcante é justamente o sabor e o aroma da canela, que é usada em abun-

dância para finalizar a receita. A sobremesa tem uma consistência cremosa, que lembra a do pudim, e agrada a diversos paladares”, descreve.

Vale destacar, mesmo para aqueles que não se dizem amantes de doces, ir a Portugal e não provar essas apetitosas iguarias é, de fato, um pecado. Pois, como dizia o velho ditado português: “Com açúcar e com mel até as pedras sabem bem”.



Chef Luiz Gonzaga, potiguar em terras lusitanas

APLICATIVO

Pega lá

APLICATIVO NATALENSE OFERECE DE SERVIÇOS DE BELEZA A SOLUÇÕES PARA CASA COM TECNOLOGIA ORIGINAL E “DA TERRA”

Por Leila Braga
Fotos: Divulgação

Amor pelo estado, incentivo ao comércio local e a vontade de estar na vanguarda dos lançamentos em tecnologia são alguns dos motivos que fizeram os sócios Tota Farache e Danilo Araujo desenvolverem o aplicativo *Pega lá*. Criado com a intenção de facilitar a vida do consumidor, oferece diversos serviços com praticidade e segurança.

Precisa de água? Ou de um chaveiro? Ou quer fazer as unhas, mas está sem tempo de sair de casa? Tudo isso “na palma da sua mão”, como costuma dizer Tota. Tudo sem o cliente precisar pagar mais por isso.

A ideia de criar esse tipo de serviço surgiu quando o jornalista Tota Farache morava em Portugal, há mais de 3 anos. Farache conta que teve a inspiração para seu novo empreendimento ao viajar pela Europa



Danilo Araujo e Tota Farache

e conhecer os aplicativos de entrega que existiam por lá. Enquanto fazia o mestrado em Jornalismo e Novas Mídias na Universidade do Minho, em Braga, entrou em contato com seu sócio Danilo e teve início a procura por programadores que pudessem desenvolver o projeto.

Depois de passar por alguns perrengues com programadores, finalmente, há pouco mais de um ano, os sócios encontraram o que procuravam e hoje também garantem aos desenvolvedores uma participação no negócio. Atualmente, o 'Pega Lá' encontra-se na incubadora Tecnológica Natal Central, no Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN).

Em escala global, o mercado de aplicativos de serviços movimenta, aproximadamente, US\$ 44,5 bilhões por ano e deverá crescer 17,4% até 2022. O Brasil é o segundo mercado de aplicativos que mais cresce no mundo, perdendo apenas para a Indonésia, e na frente da moderna Coreia do Sul.

Muitos desses aplicativos também existem no Brasil. A diferença é que, usando o *Pega lá*, você incentiva um produto local, feito por programadores da UFRN, e movimenta a economia do estado. O aplicativo já tem mais de 80 fornecedores dos mais diversos segmentos em pouco mais de 15 dias desde seu lançamento.

APOSTA CERTA: FOCO NA TERRINHA!

Tota é um apaixonado por tecnologia e por inovação. Foi um dos fundadores do Carnatal, trouxe o primeiro energético do Brasil e participou do lançamento da primeira empresa digital do RN, o Natal Urbano.

Os sócios Tota Farache e Danilo Araujo sabem muito bem que investir na cidade compensa. Eles mantiveram por dez anos o Natal Urbano, site de descontos em restau-

rantes, eventos e serviços, e alcançaram a marca de mais de R\$ 20 milhões em vendas nesse período.

Agora é a vez do *Pega lá*, que já está sendo sondado por investidores que querem levar a ideia para outros estados do Brasil. Farache também pensa em expandir o negócio, mas para o interior do Rio Grande do Norte, para cidades como Mossoró, Caicó, Currais Novos e Santa Cruz.

“TUDO QUE VOCÊ PRECISA NA PALMA DA SUA MÃO”

É muito fácil usar o *Pega lá*. O cliente faz um simples cadastro, informando o endereço e, pronto, já pode usar! Com uma interface descomplicada, você pode encontrar gás de cozinha, serviços de cabeleireiro e estética em domicílio, alimentação, lavagens de carro, hortifrutigranjeiros, bebidas e churrascos, ingressos para shows, além de serviços como eletricitas e encanadores.

E para quem deseja ser fornecedor de algum serviço, também é um processo simples e que não pesa no bolso. O parceiro não tem que pagar mensalidade, só paga se vender e uma taxa muito menor do que se paga aos atuais concorrentes: apenas 10%. Como garantem os sócios, uma coisa é certa: eles também querem gerar renda para quem oferecer seus serviços.



ITÁLIA

Tempero nordestino **em Milão**



AS RECEITAS
NORDESTINAS QUE
CONQUISTARAM
OS ITALIANOS
PELAS MÃOS DE
UM CASAL DE
BRASILEIROS QUE
LEVA O MELHOR
DA GASTRONOMIA
E DA CULTURA
DA REGIÃO AO
EXIGENTE PÚBLICO
MILANÊS

Por Jean Rocha, de Milão
Fotos: Divulgação

A cozinheira Claudette Sousa, 51 anos, nasceu em Itamaraju, uma pequena cidade do sul da Bahia. Desde pequena, aprendeu com a sua avó a elaborar pratos regionais nordestinos. Já são mais de 40 anos de dedicação à culinária. Criada na zona rural, sempre soube o valor dos alimentos e se tornou profunda conhecedora da qualidade dos produtos agrícolas se transformam nos deliciosos temperos dos seus pratos. Nada é servido sem a aprovação da baiana.

Aos vinte anos migrou para Vitória, capital do Espírito Santo. Lá, tornou-se comerciante. Em pouco tempo conheceu o grande amor da sua vida, o capixaba Welington Freitas, 52 anos, que trabalhava à época no ramo da hotelaria. Em apenas três dias decidiram se casar. “Foi amor à primeira vista”, conta Claudette. A união já dura 29 anos, três filhos e três netos.

Em Vitória, na década de 90, o casal decidiu investir em um pequeno negócio e abrir o Gentilho’s Bar, que em pouco tempo se transformara num badalado local da capital capixaba. Mas, devido à crise econômica da época, as dívidas se multiplicaram. Tristes, eles decidiram ir embora do Brasil. O destino escolhido foi a Itália. Com pouco dinheiro no bolso, Welington e Claudette chegaram a Milão no ano de 2000. Sem falar o italiano e sem conhecer ninguém no país, tiveram muitas dificuldades e o “sonho europeu” quase se transformou em pesadelo.

Sem documentação regular no início, o casal foi enganado duas vezes por falsos agentes imobiliários brasileiros. A primeira vez alugaram uma casa já ocupada por uma outra família. O falso agente carioca fugiu e embolsou três mil euros. Na segunda vez conheceram um mineiro que ofereceu outro apartamento em Milão para o casal alugar. Poucos dias depois, já morando no local, o casal descobriu a farsa. O apartamento pertencia a outra pessoa. O falso agente brasileiro fugiu levando outros três mil euros.

O início ruim na Itália não destruiu o sonho deles. Nunca perderam a fé, conta Claudette, que para sobreviver nesse período trabalhou como babá e organizadora de festas. O marido conseguiu abrir uma pequena empresa de construção. Dez anos economizando e eles conseguiram realizar o grande projeto da família: abrir um restaurante brasileiro.

O BEM BRASIL

No início não tinham experiência no ramo, mas todos confiavam na grande cozinheira da família. Desde jovem, ela sempre comandava a cozinha em todas as festas familiares. Em 2012, o casal inaugurou em Milão o restaurante Bem Brasil, um lugar bem colorido, animado por músicas nordestinas como o forró, xaxado e axé. O local, localizado no bairro de Brenta, é administrado pelos dois, e conta com a ajuda dos filhos e do genro. Na cozinha, Claudette tem o apoio da filha mais velha e do marido. No atendimento, outros dois filhos e, no bar, o genro cearense é o responsável pela elaboração das caipirinhas. Em uma só noite faz mais de cem.

Em poucos anos o Bem Brasil vem se destacando entre os demais restaurantes. Já foi premiado diversas vezes e é destaque na mídia italiana. O casal sempre é chamado para dar entrevistas na televisão e rádio. O motivo? As receitas regionais de Claudette.

Moquecas baiana e capixaba, bobó de camarão, pirão de peixe, feijoada, macaxeira frita, farofa de carne e salpicão são algumas das iguarias que vêm fazendo o sucesso do local. Por oito anos consecutivos o Bem Brasil vem ganhando o prêmio no site TripAdvisor como melhor restaurante brasileiro de Milão.

Além da gastronomia nordestina, a casa é famosa também por servir um excelente churrasco.



O Bem Brasil também é famoso pelo churrasco

Picanha, linguiça, frango assado, alcatra, costela de porco são servidos em rodízio no espeto. A qualidade alta da comida fez com que Wellington recebesse carinhosamente o apelido de “Guru do Churrasco” por parte dos clientes. Autoridades como embaixadores e políticos italianos são fregueses assíduos. Além deles, famosos jogadores de futebol também passam sempre pelo local. Outra curiosidade é que as sobremesas

são diferentes dos outros concorrentes. A filha do casal, Michele Freitas, doceira de profissão, diz que nem adianta o cliente pedir sorvete, tiramisú ou outra sobremesa italiana. Ela conta que todos os doces são brasileiros. Os mais pedidos são o mousse de maracujá, pudim de leite e manjar de coco com calda de ameixa. Para os clientes mais fiéis, a doceira sempre presenteia-os com cocadas de diversos sabores.

Todos os anos a família realiza vários eventos típicos regionais no local para a alegria dos clientes. Com isso, o restaurante tenta fugir dos velhos esteriótipos nacionais de samba e carnaval (quase todo restaurante brasileiro em Milão faz um espetáculo sem graça de carnaval durante o jantar, em qualquer mês do ano e nem os milaneses suportam mais). Para escapar dessa banalidade, o restaurante criou um calendário próprio com eventos desconhecidos pela maioria dos europeus. Um exemplo é o mês de junho. O ambiente fica todo decorado de acordo com a tradição junina nordestina, com forró “pé de serra”. Outro evento já realizado foi “A Noite do Xaxado”. Durante uma semana o restaurante ficou lotado.

A pesquisadora italiana Angela Crea diz que dentre todos os italianos, os milaneses são conhecidos por serem os clientes mais exigentes. Gostam da boa comida e bebida. É muito difícil que um restaurante com culinária distinta possa concorrer diretamente com as famosas “massas italianas”. Mas a casa sempre cheia mostra que o Bem Brasil caiu nas graças dos lombardos. Ela vai sempre ao local acompanhada de muitos amigos.

O administrador Giuseppe Rondena fala que perdeu as contas de quantas vezes já foi ao restaurante. Para ele, o sucesso do local é devido, primeiramente, ao ambiente ser muito familiar: “Algumas vezes esqueço que estou



O restaurante reúne clientes fiéis

num restaurante”, conta. E o outro é porque é o único local brasileiro onde ele pode matar a saudade de comer a moqueca e o bobó de camarão. Giuseppe é um apaixonado pelo Nordeste do Brasil. Já foi mais de 20 vezes. As suas cidades preferidas são Salvador e Natal. Ele ainda sonha em ter uma casa de praia na capital potiguar.

Luigi Carlini é natural de Roma, mas mora em Milão por trabalho. Conta que é um cliente assíduo, mas vem ao local por outro diferencial: as bebidas. “Enquanto nos outros locais brasileiros as bebidas são italianas, aqui a família importa vinhos, cachaças e cervejas brasileiras e, além disso, idealizou algo diferente dos concorrentes: fazem a melhor caipirinha da cidade com uma variedade de frutas. O cliente pode escolher até a marca da cachaça, uma coisa raríssima

em Milão”.

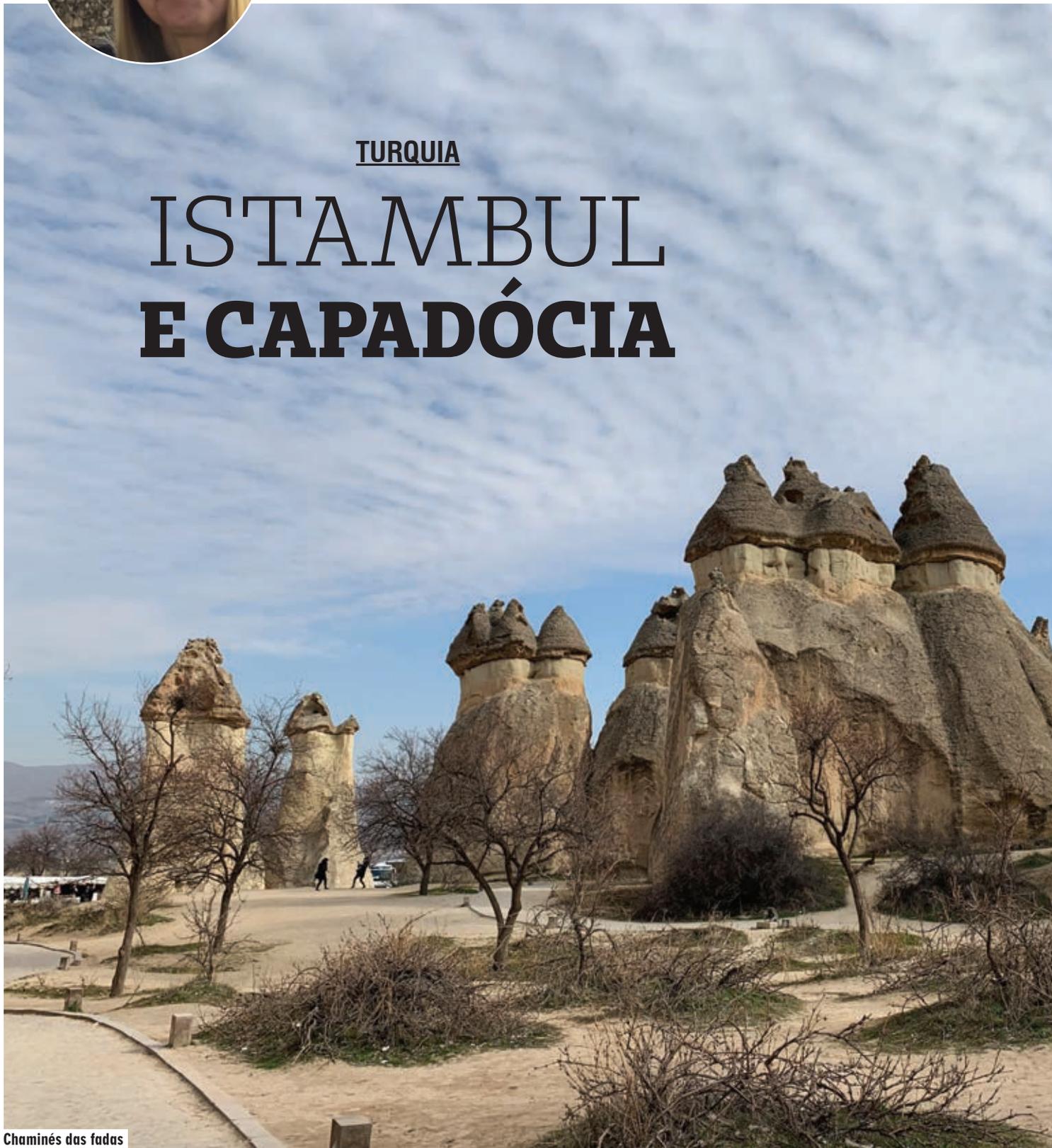
As frutas tropicais vêm diretamente do Rio Grande do Norte. As caipirinhas feitas no bar do restaurante podem ser servidas ao gosto de goiaba, maracujá, abacaxi, manga, melão e limão. Além delas, o licor com frutas e leite condensado é outro sucesso. Não há um cliente que resista. Eu mesmo, como um bom potiguar, experimentei e aprovei. Percebi que diferente dos mais de 20 restaurantes presentes na cidade, o local tem acolhimento familiar, preço honesto e tudo sob o controle de Claudette e Wellington, que exigem a boa qualidade. Eles recebem todos os clientes na porta com um sorriso. Certamente todo o mérito vai ao casal que consegue transformar uma simples noite de jantar numa grande festa brasileira.



Sabrina Mahler
Chef

TURQUIA

ISTAMBUL E CAPADÓCIA



Chaminés das fadas



MEIO EUROPA, MEIO ÁSIA, A TURQUIA É UMA GRANDE E DELICIOSA AVENTURA, QUE RESERVA BELAS PAISAGENS, SENSACIONAL GASTRONOMIA E MUITAS OPÇÕES PARA COMPRAS

Por Sabrina Mahler | Fotos: Arquivo pessoal

Uma Europa com cara de Ásia, com jeito e comida de Ásia... assim é a Turquia! Afinal, não poderia ser diferente já que Istambul está dividida entre os dois continentes. Istambul é linda, histórica, frenética, cheia de ruas, cantinhos, comidinhas e muitas coisas para explorar.

Por duas vezes tive a felicidade de ir a Turquia e sempre saio de lá querendo uma passagem para voltar. Impressionante! As duas vezes que fomos ficamos em Sultanahmet e eu considero o melhor lugar para se hospedar por lá. Para mim, não há lugar mais legal e central. Amo fazer tudo a pé e ficar bem localizado é vida! Já falei varias vezes por aqui, não é mesmo?

Ficar em Sultanahmet é assim. Do lado da Basílica Santa Sophia, Mesquita Azul, Cisternas - Yerebatan Saray, Gran Bazar, Arasta Bazar... quase tudo que você precisa para sentir a atmosfera turca. Pelo menos para começar, pois Istambul é muito mais! Eu amo o cheiro das ruas, especiarias. Você sente os mais diversos cheiros num

mesmo local. Vai andando e sendo levado pelos aromas da Turquia. O Gran Bazar é um mundo à parte! Acredito ser impossível percorrer tudo, tudo. São muitas opções, pessoas te chamando o tempo todo querendo vender e negociar. Dica: tente comprar com o mesmo vendedor várias peças ou produtos, pois a barganha é maior e o preço cai muito.

As duas vezes que fomos também seguimos para Capadócia. A primeira vez fui com Marcelo e a segunda com Leonor, Theo e João. Capadócia era inevitável! Mostrar para meus filhos essas maravilhas do mundo, para mim não tem preço e nem explicação. É um prazer e uma felicidade tão grandes que só me resta ou basta agradecer por ter a oportunidade.

Viajar é paixão, é prazer que embuti, literalmente, nos meus filhos desde pequenos. Só quem é viajante sabe. Sei que há viajantes mais "roots" que eu... Gosto do conforto, de curtir bons hotéis e restaurantes sempre que possível. O importante é ir, conhecer e se jogar do jeito que gosta, acredita e pode.



Mesquita azul

Istambul tem dois aeroportos. O maior, Ataturk, fica a aproximadamente 30 minutos de Sultanahmet e área turística. O outro aeroporto, Sabina Gokçen, é mais distante e não tem ligação de metrô. A moeda local é a lira turca. Em fevereiro 2019, estava 1 lira para 1 real. Bem favorável para compras.

A Mesquita Azul é gratuita, mas tem muita fila para entrar. Minha dica é ir cedo, às 8h, quando abre, pois as filas são bem menores e rápidas. O Palácio TopKapi é uma atração à parte. Um rico acervo do Império Otomano. Reserve uma boa parte do dia para percorrer o palácio, seus jardim e visual do

Bósforo. Em maio, os jardins do palácio estão lotados de rosas e é fantástico de ver! Tudo em Sultanahmet é bem turístico e feito para o turista então, como em toda a Ásia, cuidado com a forte abordagem oferecendo várias coisas.

Os turcos têm solução para tudo. Cuidado para não perder tempo ou se chatear. Eles oferecem de tudo e querem te levar para lojas de tapetes, de louças, de especiarias... comprar ingressos, tudo, tudo... É engraçado, mas também bastante chato e muitas vezes constrangedor, pois eles levam a lojas caríssimas e você fica sem graça e sem saber como sair. Experiência

própria! Não deixe de comer, ver o ritual e filmar a carne do pote. É bem gostosa! O pão turco também é maravilhoso e servido em quase todos os restaurantes típicos. Alguns são até feitos na hora.

Ir ao centro da cidade em Istambul, do outro lado do Bósforo, pode ser um passeio bacana também. Tem o Palácio Dolmabahce, o estádio de futebol, muitas lojas locais. Amo uma marca turca chamada Dogo! Quem gosta de coisas originais em couro ecológico vai amar. E uma dica legal é atravessar o Bósforo de trem. Tem um trem e depois um pedacinho de metrô, que é o mais antigo da

Europa. Outra coisa bem legal, além dos mercados locais, é ir em um supermercado. Muitos produtos diferentes que vale a pena experimentar.

Outra dica é andar pelas ruas em torno do Mercado de Especiarias. Há várias lojinhas de pintores, artistas e coisinhas bem locais. Tome o chá de romã como você nunca tomou! E também experimente vários doces turcos, que são bem especiais e trabalhados. Na maioria das vezes feitos com pistache, tâmaras, amêndoas.

A pizza turca é bem gostosa. Uma opção para almoço ou jantar rápido e compartilhado. Bem parecida com a pizza tradicional, mas com temperos maravilhosos. E assim passam os dias, minha gente. Escrevendo aqui, me vejo narrando meus dias por Istambul, andando calmamente nas ruas, entrando de loja em loja, comendo em inúmeras barquinhas para experimentar tudo, fazendo um ou dois pontos turísticos por dia. Não recomendo fazer tudo correndo em um dia.

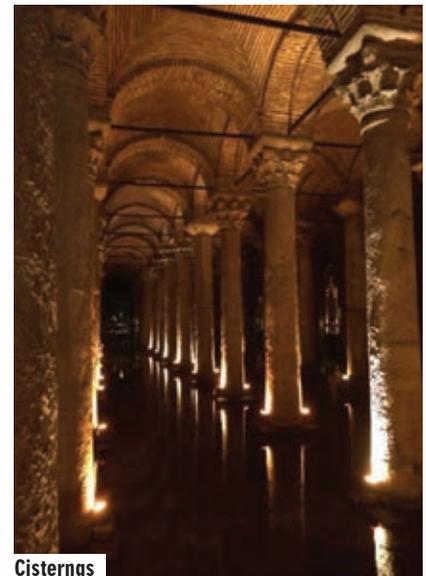
Istambul é uma cidade imensa com inúmeras atrações, que merece no mínimo do mínimo três dias. O passeio pelo Bósforo achei interessante, mas longo. Durou três horas. Talvez o do pôr do sol valha mais a pena. Veja nas agências locais ou hotel as opções de passeio. Há opções de passeios partindo de Istambul para as piscinas naturais de Pamukkale, Troia...



Mercado de especiarias



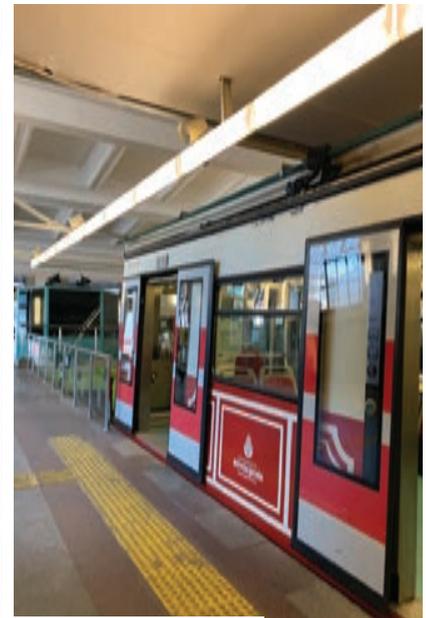
Cidade subterrânea



Cisternas



Loja de doces



Metrô mais antigo da Europa



Balões voando ao nascer do dia na Capadócia

CAPADÓCIA

A melhor forma de ir para a Capadócia é via aérea, região a 700 km de Istambul com várias cidades lindas e charmosas. A que mais gosto é Goreme, parece que voltamos no tempo. A Capadócia é linda! Conheça Mustafapasa, lindíssima e mais alternativa. Alugar carro ou triciclo, se estiver em dois, é a opção mais bacana e independente de conhecer a região. Mas se você preferir, existem inúmeros passeios em grupo ou privados, além de guias locais que falam português devido à novela *Salve Jorge*. Uma excelente opção quando você está com crianças ou pessoas que não dominam o inglês.

As Chaminés de Fadas são lindas e estão por toda parte...O museu a céu aberto é muito in-

teressante, o Vale das Pombas e também a cidade subterrânea! Um passeio muito gostoso para todas as idades. Igrejas em cavernas, desenhos antigos e muitos santos compõem toda a viagem... o Vale da Imaginação também é uma atração bem turística. Mas o que não é turístico na Capadócia?

Não andei de balão em nenhuma das vezes. Na primeira não quis mesmo, mas acordei cedo para vê-los subindo e na segunda não tinha vento adequado. Mas morro de medo de altura, então acho que não seria uma boa, apesar das lindas fotos.

Outro passeio ao final da tarde é o show dos derviches rodopiantes. Nós fomos, mas não é religioso e sim turístico mesmo. Fiquei meio decepcionada, pois

achei que tinha pegada religiosa dos sufis. Talvez em Konya possam ter encontros e shows com a verdadeira essência sufi.

Falando em Konya, anote aí: é a cidade mas espiritual da Turquia, onde está o túmulo de Rumi, o mestre sufi. A cidade é grande, mas tudo em volta é bem interessante e mágico. Percorrer os lugares que Rumi ia e rezava foi emocionante e muito energético.

Outros itens bacanas na Turquia são as luminárias, lindas e coloridas. Estão por toda parte e criam uma iluminação indireta bem típica. Coisas para comprar na Turquia não faltam: caixinhas de sabonete lindas, jogos de xícaras, echarpes, chaveiros e adereços com olho turco, especiarias e ervas, chás, tapetes.





Passeio no Bósforo

Acho que a Turquia está no imaginário de todos nós brasileiros, principalmente com a divulgação da novela. Tornou-se um lugar mais próximo e acessível. O câmbio é favorável, há voos diretos do Brasil para Istambul, o povo é receptivo e louco para fazer negócios. Então inclua correndo a Turquia na sua Wish List e partiu!



Vale dos Pássaros



Olho Turco



DICAS ESPECIAIS

 **CÂMBIO FAVORÁVEL:**
mehor lugar para
trocar moeda é no Gran
Bazar. Troque o mínimo
possível no aeroporto.

 **PESQUISE SOBRE
KONYA:** se gosta ou
tem simpatia pelo sufismo
ou por religiosidade.

 Ficamos no Sura
Hotel e também no
Seraglio.

 Se puder, alugue
carro na Capadócia
e conheça bem mais a
região. Super fácil de
andar! Várias agências
alugam triciclo também.

 Outra dica é se
hospedar no Cave
Hotel na Capadócia.

 Conheça a loja turca
Dogo! Sapatos e
bolsas feitas em couro
ecológico printado!





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

RUSTICIDADE

Estilo **rústico**





O NATURAL QUE CAI BEM E PODE ESTAR EM TODA A AMBIENTAÇÃO OU APENAS EM ALGUNS DETALHES

Fotos: Ricardo Herculano

O rústico é simplesmente chique, algo que não é feito só de materiais caros, mármore, dourados e peças de alto valor. Às vezes, o que é só caro fica distante da nossa alma, do nosso bem-estar, é apenas ostentação, o que o dinheiro pode comprar.

O chique pode ser algo muito além disso. É a criatividade, matérias naturais, inteligentes, como o barro, as madeiras naturais, as fibras e, sem dúvida, saber ver esses elementos. Nem todos conseguem enxergar beleza neles e é preciso treino e bom gosto.

Uma casa ou um ambiente podem ser ocupados e bem projetados seguindo o gosto e necessidades dos ocupantes. Esse gosto pode oscilar em estilos que vão do absurdo da ostentação ao incrivelmente agradável simples bom gosto.

Como arquiteto atuante na área de arquitetura e ambientação, estou sempre pesquisando e buscando ideias e uso de materiais que acredito trazer o que todos buscamos e precisamos, bem-estar em nossas casas e onde vivemos. Nessa busca, sempre me deparo com ambientes de muita ostentação. Isso acontece em todos os segmentos.

Projeto do arquiteto Wellington Fernandes

Um que me encantei, vendo como obra de arte, e logo caiu a minha ficha foi o Vaticano. Só falta pingar ouro e mármore derretido. A minha busca me faz voltar muito para o que é natural. Dessa forma, acredito numa arquitetura bem mais acolhedora, próxima do ser humano.

Uma casa ou um espaço comercial não necessariamente precisam ser rústicos, mas podem compor seus estilos com peças que tragam esse conceito. Sempre dá certo. Não falo em piso de areia, podemos compor o porcelanato com elementos ou móveis que, equilibrados, tornam o ambiente muito bem trabalhado. O mármore e as pedras também entram na composição,

são naturais, é saber dosar.

Um ambiente comercial, corporativo, uma clínica onde o estilo rústico pode não ser o mais adequado, concordo, mas se nesse mesmo ambiente adicionarmos uma peça cerâmica decorando uma estante ou uma mesa de centro, tivermos uma parede com revestimento natural, acredite, funciona muito bem e esse pequeno detalhe vai fazer a diferença.

E por falar em natural e rústico estamos bem próximo da estação onde a busca por esse estilo de vida é fundamental. Chegou a hora de pisar na areia, desopilar e sentir o lado natural das coisas, que deixa de ser apenas um detalhe ou uma peça e passa a ser o todo.







CERVEJA

Brinde ao estilo

CERVEJA E
CAMISETAS EM
UMA PARCERIA
JOVEM, ALEGRE
E SUSTENTÁVEL,
QUE FORTALECE
A ECONOMIA
CRIATIVA LOCAL

Por Vânia Marinho
Fotos: Larissa Marinho

A gente está sempre falando de moda por aqui, mas dessa vez vamos abordar um assunto que mexe também com o universo da criação: a cervejaria artesanal *Raffe* fez colab com a jovem marca *Sem Etiqueta* e colocou no mercado lindas camisetas e rótulos de cervejas com uma proposta super autoral, evidenciando um trabalho de pesquisa das raízes potiguares.

O designer potiguar Sandro Freitas, festejado pelo trabalho desenvolvido dando identidade visual a bandas e figuras icônicas através das suas tatuagens, imprimiu o tom que a *Raffe* desejou para o projeto. E como a turma se preocupa com criação, o colaborador Stefano Cesconeto participou

da parceria na adaptação na arte do rótulo por se tratar de formas diferentes de exposição.

O cervejeiro Fernando Raffe lembra que a marca sempre teve um lado comportamental muito forte, além da cerveja. Sempre houve a intenção de imprimir um estilo próprio, desde a linguagem utilizada na comunicação, nas ilustrações dos rótulos e até na ambientação do espaço de trabalho. Diante dessa realidade, se mesclar com a moda passou a ser algo natural e esperado. Foi então quando o grupo passou a fazer cerveja e respirar moda. E não é à toa que esses jovens talentos reunidos têm “causado” na cena local. Sucesso das cervejas, sucesso das camisetas.



PASSEIO PELA HISTÓRIA

Importante lembrar que gente jovem e descolada também curte um mergulho na antropologia. A cerveja que foi batizada de Ludovicus, com leve sabor de goiaba, é uma homenagem ao mestre Câmara Cascudo. A pesquisa tem sido uma constante, já que a intenção é o diferencial no mercado: não só pelo sabor, mas pelo contexto. Ótimo sinal: História e cerveja dá samba. O público afirma estar gostando de consumir um produto que, além do sabor, tem muita coisa envolvida no fazer.



Cervejas e homenagens

SAMBA, SUOR E CERVEJA

O cervejeiro Pedro Raffe e o seu grupo demonstram muito prazer em fazer cerveja e podemos dizer que já entendem do assunto. A fábrica onde funciona o bar, o famoso Covil, sempre está bem cheio e com um público bastante diverso. Segundo Fernando, o Covil é frequentado por homens, mulheres, jovens, idosos, casais de todos os modelos. “Famílias inteiras vão comer nossa feijoada nos sábados, do avô ao netinho com seu cachorro (somos pet friendly). Temos a missão de democratizar a boa cerveja e abrimos as portas a todos aqueles que queiram encarar a cerveja artesanal não só como uma bebida, mas como estilo de vida. Um modo de se vestir, de pensar, de respeito ao próximo”.

NAS ÁGUAS DA SUSTENTABILIDADE

A identidade com o consumo consciente faz parte dos processos da Raffe, que apesar de ser uma empresa pequena tenta sempre promover ações que minimizem o impacto ambiental. Um bom exemplo é perceber que há uma preocupação para que a água dos processos em diversas etapas de fabricação não seja desperdiçada, aumentando o ciclo útil do litro. Outro fato que sinaliza a preocupação com o meio ambiente é que parte da matéria-prima descartada é distribuída para alimentação de criações suínas em fazendas locais, anulando o lixo e desperdício. Interessante ressaltar que a maior parte dos fornecedores é local, entre materiais de merchandising, embalagens, serviços de abastecimentos, entre outros.

O FUTURO ESPERADO

Diante de tanto cuidado e de tanta repercussão pela proposta, fica claro que a parceria precisa continuar. Otimista, a Raffe afirma que o projeto continua, mas quem quiser detalhes precisa aguardar o lançamento, já previsto para o próximo ano.

Muito satisfeito com a sua atividade atual, com vocação assumida para cervejeiro, Pedro Raffe conseguiu enfim montar um quebra cabeça dos desejos que sempre carregou. Nessas interfaces está a vitoriosa parceria com a marca Sem Etiqueta, com a qual se afina nas propostas sociais. O convívio com as artes e os apelos à sustentabilidade fecham esses quebra-cabeças com direito a final feliz.



VÂNIA MARINHO

marinhovania@hotmail.com

Tudo novo

A loja da Arezzo do shopping Midway Mall reabriu as portas totalmente repaginada. A nova coleção agradou em cheio as clientes que já entraram no clima. A franqueada Patricia Porto comemorou o sucesso do evento. Ainda na loja, as geats bucket bags cheias de charme prometem ser o novo desejo da temporada. As bolsas tiracolo voltam com tudo na temporada. A cartela de cores vai do rosa passando até o verde mar. Os tons terrosos continuam.



NATURAL

A grande novidade no final do ano no Midway Mall é a loja física da Natura, que está simplesmente linda, proporcionando uma imersão na beleza e aromas da Amazônia. Um afago aos sentidos. Sempre é bom lembrar que a preocupação com o meio ambiente é uma marca da empresa.

NIVER

O estilista potiguar Marcus Ramalho celebrou quatro anos de loja com movimento chique durante todo dia. As clientes que passaram na loja puderam conferir os novos looks para o alto verão.



Atitude

Fotos Paulo Lima/Brasília

Na celebração de 13 anos de ações no Distrito Federal, o Correio Solidário realizou sua tradicional feijoada beneficente. Com a festa, arrecadou recursos para alavancar projetos voltados a instituições que cuidam de crianças e idosos.



Leila Barros entre Nazaré e Álvaro Teixeira



Francisco e Rita Márcia Machado, Maria Olímpia e Mário Gardino



Guida Carvalho, Kátia Kouzak, Irene Maia



Ilda Peliz, Aurinete Leite, Marly Vianna, Socorro Carneiro



Sílvio e Izabel Breckenfeld, Álvaro Teixeira



Clarice e Luiz Afonso Medeiros

CHÁ GABONÊS

Fotos: Paulo Lima/Brasília

Com renda para a Associação Pestalozzi, que realiza ações de valorização do ser humano, a Embaixada do Gabão no DF piloto seu 1º Chá Beneficente, na sede da instituição, em Brasília, com presença da vice-primeira-dama do Brasil, Paula Mourão. Embaixatriz do Gabão, Julie Pascale foi patronesse da ocasião ao lado de Kátia Piva e Mariângela Mesquita.



Cristina Brandão, Julie Pascale, Mariângela Rincon



Rita Márcia Machado, Paula Mourão, Julie Pascale



Rosângela Meneghetti, Cláudia Jucá, Jaqueline Toledo, Jane Reis



Maria Alcimar, Maria Olímpia Gardino, Irene Maia e Amarilis Prado

Bombou

Fotos João Neto

Yuri Bagadão e Tiago Freire pilotaram mais um festa “Ex-Marista Nunca” em Natal. Já é a sexta edição, na área de convivência do colégio. Para animar, som de Mastruz com Leite, Ribeira Boêmia, Pedro Luccas e Gisele Alves, além da atração surpresa: Gota Elétrica em um mini trio elétrico.



Gustavo Marinho, Hermano Moraes



Zandra Afonso, Iuri Afonso, Silvio Bezerra, Mellisa Bezerra



Yuri Bagadão, Flávia Pipolo



Marina Melo, Thiago Luiz



Sueli Silveira, Anni Azevedo, G



Flavio Vanderley, Janaina Vanderley



Sergio Santiago, Renato Maciel, Luciano Alecrim



João Paulo, Andreia, Amanda, Alvaro Dias, Babuska, Sergio Alves



Ludmila Galvão, Felipe Galvão



Raissa Melo, Giovanni Rosado



Gilberto Targino, Janaina Targino, Alexandre Maciel, Michelle Maciel

Tilintares

Fotos: Paulo Lima/Brasília

Toda brasileira, Beatriz Araújo reuniu familiares e amigos, na sua bela casa do Lago Sul federal, para comemorar os bem-vividos 50 anos. Noite com jantar assinado por Helena Buffet, ao som da Banda Larissa Vitorino.



Beatriz com o marido, Edmur, e os filhos Victória, Edmur Filho e Catarina Araújo



Edmilson e Adriana de Oliveira



Fernando Collor de Mello com Cecile, Caroline e Celine Collor



Soraya Debs, Lilian Farah, Denise Zuba



Fabiano e Luciana Cunha Campos



Márcio, Maria Valentina, Cláudia Salomão



José e Iane Perdiz, Tarcísio e Ludmila de Carvalho



**Mais de 200 revistas por apenas
R\$ 22,90/mês.**



GoRead oferece acesso ilimitado a revistas de todos os segmentos. Você pode ler no seu smartphone ou tablet, ou baixar para ler quando quiser, mesmo offline.

GoRead. As melhores revistas em um único app.

EXPERIMENTE
30 DIAS GRÁTIS

Acesse goread.com.br
ou baixe o aplicativo.





OCTÁVIO SANTIAGO

octaviosantiagoneto@hotmail.com

A NOVA VELHA COMIDINHA MINEIRA

Se há uma coisa que enche os mineiros de orgulho é a sua comida. Talvez por isso mesmo muitos dos restaurantes que se destacam em Belo Horizonte não abandonam as receitas tradicionais, aquelas que passam de uma geração para outra. As novidades são bem recebidas, mas chegam para incrementar os segredos

de família, para levá-los à mesa de um jeito diferente, sem perder o seu sabor afetivo. Nas linhas a seguir, dois endereços para viver essas experiências na capital das Minas Gerais e ter a certeza que, quando o assunto é cozinha, à moda antiga ou com pitadas modernas, o que não faltam em Beagá são “trens bãos”.

QUERIDA JACINTA

Com uma pegada moderna, alla Vila Madalena (São Paulo), o Querida Jacinta é um daqueles locais cheios de definições: bar, cervejaria, cafeteria e restaurante. Sobre esta última, em particular, não faz feio e oferece ótimas releituras de clássicos mineiros no coração do bairro de Santa Efigênia. O lugar é multicolorido e funciona o dia todo e, por isso mesmo, tem opções de brunch, pratos e petiscos. O carré suíno com baião de dois foi adicionado recentemente ao cardápio e vai bem com uma caipirinha tropical, com limão, uva e tangerina. Aos sábados, servem feijoada durante o dia e à noite, o salão pode virar facilmente uma balada.



GLOUTON

O dono da casa está na moda. Esta é a hora e a vez de Leo Paixão, um dos tutores do “Mestre do Sabor”, da TV Globo, que pilota a cozinha do concorrido Glouton. Ele se propôs a um desafio e tanto: refinar a cozinha mineira. E conseguiu! Graças à utilização de receitas locais e técnicas francesas. O sucesso foi instantâneo e, nos últimos anos, sua cozinha levou todos os prêmios do segmento. A rabada prensada com nhoque de queijo canastra e a papada de porco com mil folhas de mandioca são duas razões para as honrarias não pararem de chegar. Para acompanhar, um vinho produzido especialmente para ele, no sul de Minas. Um corte de uvas Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.



LAÇOS

Fotos: Paulo Lima/Brasília

Com cerimônia na Catedral Metropolitana Nossa Senhora Aparecida, em Brasília, Dayane Marques e Guilherme Barbosa juraram amor eterno. Após o sim, os novos casados brindaram com os convidados no Salão Águia do Clube da Aeronáutica. A animação ficou por conta do Dionedes Souza, da Equipe Conect. Felicidades ao casal!



Estenio Campelo, Adriana Marques Cavalcanti, Dayane, Guilherme, Ana Cristina Campelo, Berilo de Lucena Cavalcanti



Estenio Campelo, Lacerda Júnior, João Rodrigues, Wanderley Girão



José Reinaldo dos Santos, Dayane, Berilo de Lucena Cavalcanti



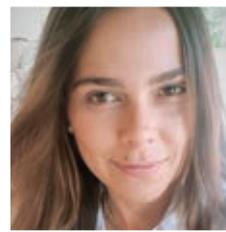
Fernando e Leida Jordão, Hélio e Madalena Doemon



Coronel Berilo de Lucena Cavalcanti, Adriana Marques Cavalcanti, Ana Cristina e Estenio Campelo



João e Marili Rodrigues, Ana Cristina e Estenio Campelo



LU MOREDA

Carioca, feminista, produtora e gerente de projetos. Atualmente vive em Portugal e tornou-se empreendedora. Especialista na assessoria e organização de casamentos, é a primeira cerimonialista de Lisboa

O amor e o “não”

Ao longo da vida escutei de meu pai que o “não” era uma das maiores formas de amor.

O “não” para ele, como pai e orientador de minha educação, era uma resposta que iria envolver tempo de argumentação e negociação, uma possível frustração da adolescente que o ouvia e certamente o questionamento falível: “será que estou fazendo a coisa certa?”. Verdade seja dita, a dúvida é a variável mais presente na educação de um filho. Por mais certeza que se tenha, ao fim, sabemos que não sabemos de nada e a todo momento vivemos um dilema e o constante ensaio de acertar.

Agora, elaborar isto à beira dos 40 anos não surpreende.

Contudo, aos 15 anos e na curva crescente da rebeldia, louca para sair com as sereinhas – apelido carinhoso que refiro a nós mulheres - e dar aquele rolê nas festas de debutantes, paquerar, montar looks para os concertos de rock, arrasar nas matinês e o “não” prevalecer como resposta, foi complicado. Confesso, que já estimulada pela cinematografia da década de 90, o que me restava era bater a porta com toda a força e escutar Radiohead ou The Verve.

Anos depois, quando meus pais resolveram mudar de casa, fiquei intrigada quando vi uma marca no assoalho de madeira do meu quarto a alguns centímetros da porta. Pois bem, os não de meu pai não só marcaram a mim. Eu batia aquela porta com tanta frustração que as chaves saltavam da fechadura num mergulho quase que olímpico e, pela constância, acabaram por desgastar o chão.

É certo que o “não” desgasta, cria marcas e as vezes pode até ferir. Claro! Afinal, estamos despreparados emocionalmente para sermos contrariados. E é exatamente aí que vive o grande encanto da negação: no aprendizado. Nesta construção emocional para nos tornarmos adultos capazes de driblar a renúncia, sermos seletivos e resilientes ao longo da vida.

É somente através da restrição que criamos critério, definimos nossos caminhos, identificamos o que é de facto (um problema) nosso ou do outro e alcançamos o desejado. Para chegarmos ao melhor, a nossa melhor versão, é preciso deixar muita coisa de lado. Essa peneira, esse funil é o não. Seja para o outro ou para si mesmo, o não também pode ser a maior prova de amor próprio.

Muitos dizem que saber dizer o não é uma arte. Bem, eu não sei se é. Mas, já dizia meu pai: “dá muito trabalho...”. Mas a recompensa à restrição sempre vem e chama-se SIM. É cruzar a linha de chegada após 21km percorridos, ser promovido após gerir um projeto desafiador, resgatar aquele índice glicêmico padrão após uma longa dieta alimentar. O sim é o puro êxtase da conquista e merecimento

Um dos sins mais famosos, ademais do “sim” matrimonial, foi o apaixonante encontro de John Lennon e Yoko Ono, em 1966. Yoko, a famosa artista mais desconhecida do mundo, conquistou John por um SIM pintado no teto, visto somente através do uso de uma lupa. O sim da obra “Ceiling Painting” fez do amor: música, manifesto, arte e moveu toda uma geração.

Sem dúvida, o “não” pode salvar magníficos “sins” nesta jornada que é a vida.

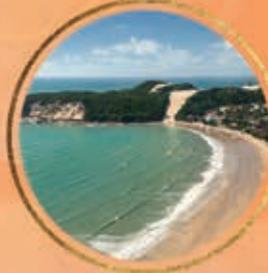


NATAL
..... em
Natal

Aqui você é mais feliz

Dezembro é o mês do aniversário de Jesus e da nossa cidade. Para comemorar, a Prefeitura apresenta mais uma edição da nossa grande festa: o Natal em Natal. Atrações e muita alegria, de dia e de noite. Festivais, grandes shows locais e nacionais, cultura, gastronomia e muito mais. Festa na terra e no mar, no palco e na praia. Chame os amigos, reúna a família e prepare-se para viver essa magia. O Natal mais feliz do Brasil está chegando à Cidade do Sol.

www.natalemnatal2019.com.br



A Máquina de Cartões

que é sua parceira de negócio.



Aceita as principais bandeiras



Receba suas vendas em até 2 dias



Vem com portal de serviços e App



Sem taxa de adesão



Vende recarga de celular



Tenha mais segurança e agilidade no seu dia a dia. Em vez de pegadinhas e taxa surpresa, nossa Máquina de Cartões vem com todas as soluções financeiras que você precisa e um atendimento comprometido com o sucesso da sua empresa.

Visite a agência mais próxima para comparar e contratar a sua.

