

REVISTA **BZZZ**



ANO 7 | Nº 78 | FEVEREIRO/MARÇO 2020 | R\$ 12,00



Ney Lopes

Da infância simples à ilustre trajetória como jornalista, advogado e político

Queluz

Eliana Lima mostra a suntuosidade do palácio onde nasceu e morreu D. Pedro I

Noronha

O curioso padre da Cacimba

Gastronomia

Guia pelas tascas portuguesas

A dona do pedaço

Mônica Hial, a encantadora mineira fashion-casual-chique

Memória

As lavadeiras de Mossoró que inspiraram o poeta Drummond

O auge

A potiguar que cuida da estética de famosos em São Paulo

TODA MODA

COM EXPERIÊNCIAS NA CAPITAL BRASILEIRA DA MODA, A ESTILISTA POTIGUAR BIA SOUZA CRIA SUA GRIFE NO RN E COMEÇA A ESTRELAR NA PASSARELA QUE LEVA AOS HOLOFOTES NACIONAIS



1ª EM GESTÃO

Assembleia Legislativa: Uma gestão de referência.

Sistema Legis RH. Desenvolvido por servidores da ALRN moderniza o parlamento, gera economia e recebe Prêmio Unale 2019, na categoria "Gestão" em primeiro lugar. É o trabalho da Casa do Povo sendo destaque no Brasil.



al.rn.leg.br | [@assembleiarn](https://www.instagram.com/assembleiarn)



Rio Grande do Norte
Assembleia Legislativa

Tempo, gente e purpurina

Há quem diga que o ano só começa mesmo depois do carnaval. Há quem mal piscou e o terceiro mês de 2020 já está aí! Entre rotinas que quase engolem, a lista sem fim de planos e esse tempo insistentemente relativo que faz faltar horas no fim do dia ao passo que parece uma eternidade para quem espera algo novo.

Neste novo ano, a RevistaBzzz deseja a todos os leitores a paciência dos sábios, mas também a ousadia, o impulso e a fé - nem que seja em si mesmo - dos realizadores, daqueles que transformam realidades, começando pela própria. Lembrando novamente a folia, que cada um seja purpurina viva todos os meses do ano, equilibristas do cotidiano, assim como tantos que passam pelas nossas edições desde 2013.

Janeiro foi o mês de edição especial, com matérias que se destacaram no primeiro ano da revista. Fevereiro é, então, mês de mais purpurinas em forma de potiguares “danadinhos”, de estilo de vida das redes às grandes ondas do mar, como o surfista Ítalo Ferreira.

Tem filho da Terra de Poti que brilha entre artistas famosos. Tem os que já estão na História e merecem nossa eterna lembrança. Tem grupo de mulheres que ganhou destaque nacional pela labuta. Tem de tudo, com pesquisa, curiosidades e, claro, muita inspiração - com brilho! Afinal, como já disse Caetano Veloso, “gente é pra brilhar”!

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
AURA MAZDA, CAMILA LAMARTINE,
ISABELLA OLIVEIRA, ÍTALO AMORIM,
MARINA GURGEL, RAFAEL BARBOSA,
SABRINA MAHLER, VÂNIA MARINHO,
WELLINGTON FERNANDES

FOTOS
JOÃO NETO, RAFAEL BARBOSA,
E PAULO LIMA

GRÁFICA
IMPRESSÃO

TIRAGEM
6.000 EXEMPLARES

PROCEDIMENTOS DE ALTA COMPLEXIDADE?

*SIMPLES:
Hospital do Coração.*

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

filtros bacterianos, UTI com boxes individualizados,

Ressonância Magnética de última geração, Tomografia Computadorizada com 128 canais e alta definição e duas salas de hemodinâmica. Uma super estrutura que realiza,

com equipes especializadas, mais de nove mil procedimentos de alta complexidade por ano.

Números que confirmam: se o momento é difícil, a escolha é simples. Hospital do Coração.

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

 **HOSPITAL
DO CORAÇÃO**

Especializado em você.

(84) 4009-2000

hospitaldocoracao.com.br

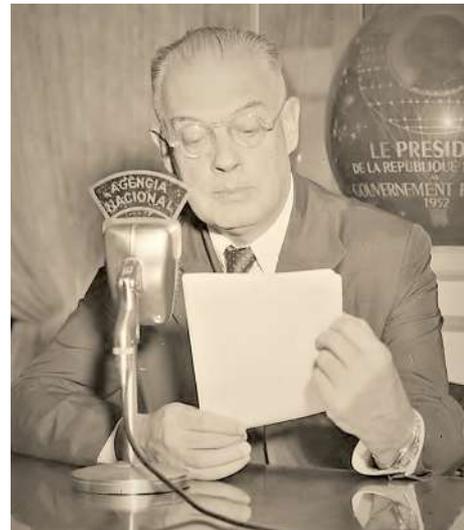




8 | AS LISBOETAS



10 | Eduardo Gomes



58 | Arquitetura e arte



66 | Festas

70 | Artigo

CHEGOU A NOVA

CARTEIRA DE ESTUDANTE (CIE) 2020

A SUA MELHOR ESCOLHA



- ✓ Meia-passagem
- ✓ Meia-entrada garantida por lei*
- ✓ Descontos em mais de **100** estabelecimentos

Solicite a sua **Carteira de Estudante 2020** nos **postos NatalCard**, pelo site:

**PORTAL DO
ESTUDANTE
NATAL.COM.BR**

ou no app **Meu NatalCard**.



Meu NatalCard

DISPONÍVEL NO
Google Play

BAIXAR NA
App Store

*A Lei Federal Nº 12933/2013, garante o benefício do pagamento de meia-entrada para estudantes, pessoas com deficiência e jovens, de baixa renda, com idade entre 15 e 29 anos.





ELIANA LIMA

elianalima@portaldabelhinha.com.br

ALGO DEMAIS

Muitos que aterrissam em solo português para conhecer os encantos e a história deste país fantástico têm como certo no roteiro um passeio pela romântica Sintra e seus famosos palácios, como o espetacular e colorido Palácio da Pena.

Mas, no caminho que leva ao centro de Sintra, muitos passam num dos mais lindos palácios de Portugal apenas para comprar o ingresso de acesso aos mais famosos de Sintra.

É o Palácio de Queluz, que foi residência oficial da família real portuguesa e onde nasceu e morreu Pedro IV, que no Brasil foi D. Pedro I.

Local hoje classificado como Monumento Nacional.





Muito tem sido comparados ao francês Palácio de Versailles, pomposo conjunto arquitetônico de Luís XIV. O de Queluz teve construção iniciada em 1747, pelo infante D. Pedro, futuro D. Pedro III, com a conclusão apenas em 1760, após o seu casamento com D. Maria I.

Um passeio por Queluz é de ficar boquiaberto, tamanha exuberância, a partir do Pavilhão concebido pelo arquiteto francês Jean-Baptiste Robillion, com influências francesas e austríacas. Sem falar nos exigentes e suntuosos detalhes portugueses.

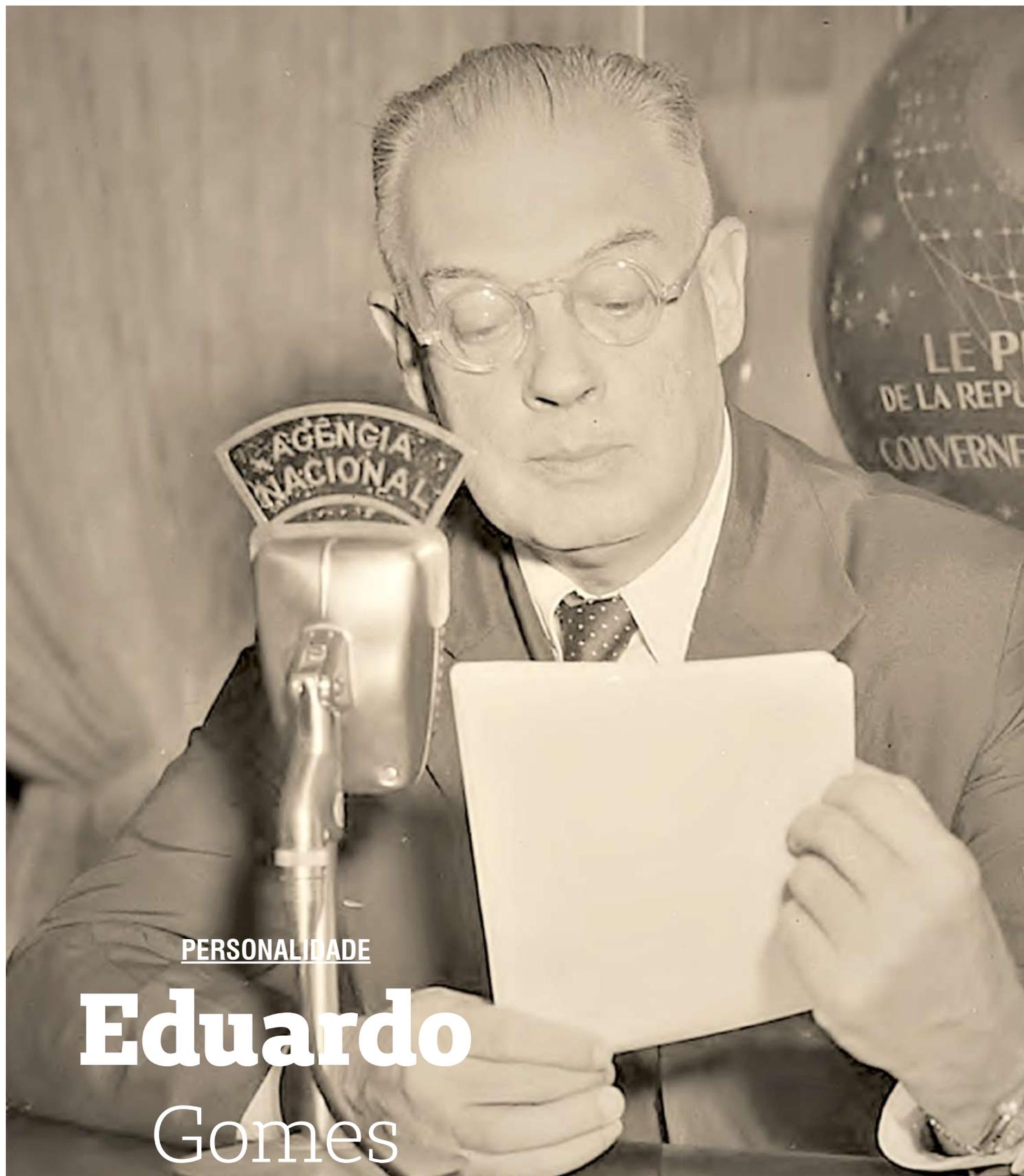
Os jardins são maravilhosos, também com traços de Jean-Baptiste, ao lado do jardineiro holandês José van der Kolk, com um gostinho francês dominante.

Delicie-se com obras de artes, lustres indescritíveis, muito ouro, os quartos onde dormiam os nobres, as estátuas estilo rococó. E os lagos e o amplo canal? Só vendo para crer.

Atualmente é residência oficial das entidades estrangeiras recebidas pelo Estado Português, palco de concertos, exposições e recriações históricas. Numa parte funciona um Hotel Pestana.

E, claro, está aberto à visitaçã.





PERSONALIDADE

Eduardo Gomes



O BRIGADEIRO
IDEALISTA QUE
DEU SEU NOME
À CIDADE DE
PARNAMIRIM
PARTICIPOU DE
REVOLTAS NO
RIO DE JANEIRO
E FEZ HISTÓRIA
EM TERRITÓRIO
POTIGUAR

Por **Isabella Oliveira**
Fotos: **Acervo Rostand Medeiros**

Em 1922 o Brasil vivia uma situação delicada. País agrário controlado por coronéis, com grupos de São Paulo e de Minas Gerais que se alternavam o poder. O país estava em Estado de Sítio – situação oposta ao Estado democrático de direito – e não havia liberdade de expressão nem de opinião. Nesse momento, emergia um movimento de ordem nacionalista e idealista, que não concordava com o sistema vigente, exigia desenvolvimento e se revoltava contra o presidente em exercício, Epitácio Pessoa.

Na revolta que ficou conhecida como ‘Revolta dos 18’, tivemos a primeira aparição pública de Eduardo Gomes, militar que viria a se tornar nome da cidade de Parnamirim, no Rio Grande do Norte. A revolta aconteceu na capital do Brasil à época, o Rio de Janeiro. Um grupo de tenentes, sargentos, cabos e soldados organizaram um ataque às instalações militares no Rio, com a intenção de tomar o Palácio do Catete e colocar Euclides Hermes da Fonseca como presidente provisório, até que se recontassem os votos da última eleição, que levantara suspeita de fraude para garantir as oligarquias no poder.

Depois de intenso combate e centenas de mortos, restavam apenas 17 militares e um civil, que se juntara ao grupo, e esses dezoito homens foram em di-

reção ao Forte de Copacabana, cada um carregando um pedaço da bandeira do Brasil. Essa cena histórica marca o início do movimento tenentista no país, que atuaria mais à frente em batalhas como Coluna Prestes, Comuna de Manaus e Revolta Paulista. Dos 18 homens, apenas dois sobreviveram, mesmo que feridos gravemente: Eduardo Gomes e Siqueira Campos.

Eduardo Gomes era um militar idealista por natureza. Participava de diversos movimentos de contestação ao sistema, mesmo após o fracasso do Levante do Forte de Copacabana. Foi preso ao tentar se integrar à Coluna Prestes e só foi solto em 1930, com a chegada de Getúlio Vargas ao poder. Mesmo após ser promovido a comandante, o militar não deixou seu jeito questionador: em 1937, como forma de repúdio à ditadura do Estado Novo, ele se exonerou do cargo publicamente.

Paralelo a isso, Eduardo sempre foi um grande piloto. Comandou a criação do Correio Aéreo Militar, e se tornou Brigadeiro, em 1941, com a criação do Ministério da Aeronáutica. Em 1942, com a criação da Força Aérea Brasileira, ficou responsável pela organização dessa nova arma aérea, e a ele foi entregue o comando da base localizada em Recife, e suas atividades se intensificam na base aérea de Parnamirim.

Eduardo Gomes em
pronunciamento realizado
na Agência Nacional, para
o programa Voz do Brasil,
entre 1953 e 1954

CRESCENDO DEBAIXO DE ASAS

O escritor Rostand Medeiros, membro do Instituto Histórico Geográfico do Rio Grande do Norte, conta sobre o início do movimento aéreo em Parnamirim, em 1927. Nesse momento pós primeira-guerra, as empresas aéreas buscavam espaços estratégicos em todo o mundo, para difundir a aviação e organizar uma estrutura de defesa em caso de novos conflitos. A localização privilegiada da cidade de Parnamirim, devido sua proximidade com a Europa e norte da África, fez com que a francesa Latecoere criasse uma pista de pouso, após receber a doação de terras na região, que pertencia ao comerciante Manoel Machado.

Manoel Machado visualizava

na doação das terras uma oportunidade de desenvolver a região e expandir seus negócios. E foi o que aconteceu. Durante anos o desenvolvimento da região de Parnamirim e Natal se deu através das asas dos aviões de carga e passageiros, que levaram à construção de malha ferroviária, desenvolvimento do comércio e serviços e aumento da população.

A atuação do brigadeiro na Base de Parnamirim foi marcada por polêmicas. Segundo o escritor Rostand Medeiros, Eduardo Gomes chegou a ordenar a queima dos ‘mocambos’ que se espalhavam pela região da Base Aérea.

Ainda assim, os companheiros de trabalho e a população sempre

referiram-se com respeito e admiração pela memória do brigadeiro pelo brilhante idealista que foi e pela seriedade com que desempenhou suas funções militares. Ele contribuiu decisivamente para o progresso do país, com participação, inclusive, política, pois foi candidato à Presidência. “Um perfil de competência e abnegação: um homem cuja vida fora total e integralmente emprestada à defesa do patrimônio nacional resguardando exclusivamente o nosso potencial aéreo”, cita o historiador. Desse modo, em 1973, um projeto de lei de autoria do deputado Moacir Duarte alterou o nome da cidade de Parnamirim para Eduardo Gomes.



Eduardo Gomes durante a Segunda Guerra Mundial, nos Estados Unidos, com oficiais americanos. Ao fundo um avião B-25



Eduardo Gomes como candidato para Presidência do Brasil em 1950



Audiência com o Presidente Getúlio Vargas, durante a Segunda Guerra Mundial, 1945

A RETORNO DO NOME DE PARNAMIRIM

Parnamirim em linguagem indígena potiguar significa Rio Pequeno, fazendo alusão ao Rio Pitimbu, que passava pela região. Segundo Rui Barbosa, deputado estadual à época, o descontentamento por parte da população em relação à mudança do nome foi unânime. Por não terem sido contatados antes da troca, não se sentiam representados e, inclusive, muitos moradores e movimentos de jovens estudantes se revoltaram publicamente contra

o projeto de lei.

Rui Barbosa, ao assumir o cargo de deputado estadual, decidiu lutar pelo retorno do nome de Parnamirim. Com a justificativa de que o nome da cidade foi uma lembrança heroica e histórica da II Guerra Mundial, e que o nome é de uso popular e secular, de origem indígena e incorporado ao linguajar do homem comum, fundamentou sua solicitação. Em 1987, o requerimento foi aprovado por $\frac{2}{3}$ da Câmara Municipi-

pal e homologado pelo Governo do Estado. Parnamirim retorna seu nome, mas guarda com carinho o legado de Eduardo Gomes.

Em documento oficial da época, o Conselho Estadual de Cultura parabenizou a atitude do deputado, mas revelou seu respeito e admiração pelo brigadeiro. “Outras e até maiores homenagens poderiam e deverão ser prestadas ao grande brasileiro Eduardo Gomes, sempre louvado pelo seu civismo e relevantes serviços prestados à nação”.



CULTURA

As lavadeiras **de Mossoró**



GRUPO DE
MULHERES
MOSSOROENSE
INSPIROU O
POETA CARLOS
DRUMMOND DE
ANDRADE EM
COMPOSIÇÃO

Por Marina Gurgel
Fotos: arquivo

“Cada uma tem sua pedra no rio; cada pedra é herança de família, passando de mãe a filha, de filha a neta, como vão passando as águas no tempo”. É com essa descrição que o escritor e poeta Carlos Drummond de Andrade inicia seu conto “Lavadeiras de Moçoró”, presente no livro “Contos Plausíveis”, publicado em 1981 pela Editora Record. Escrito quase que em forma de crônica, Drummond narra sobre essas mulheres de forma sensível, buscando descrever a realidade daquele trabalho com a beleza reservada aos olhos de poetas.

Drummond nasceu em Itabira, Minas Gerais, em 31 de outubro de 1902, e morreu no Rio de Janeiro, em 17 de agosto de 1987, aos 85 anos. Considerado um dos mais influentes escritores do século XX, o poeta, contista e cronista brasileiro descrevia seus dias com singeleza e sensibilidade. Com versos atemporais, ele faz parte do cânone brasileiro juntamente com outros autores importantes considerados leitura essencial. Nas palavras de Aluizio Barros, professor da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERJ), “Drummond buscava matéria viva para a sua crônica, conto ou poesia [...]. Um fato banal e uma crônica se agiganta. Drummond fazia assim. Clarice Lispector, Rubem Braga, Fernando Veríssimo também... O jornalismo literário enfeitado pelo dia a dia”.

Dividido em duas partes, o conto “Lavadeiras de Moçoró” (que fora escrito ainda com ç) narra, em

um primeiro momento, a rotina de mulheres que, diariamente, cada uma com sua trouxa, sabão e anis, se uniam à beira do rio sobre suas pedras para executar uma função que, ao passo que servia de sustento para elas, para Drummond serviu de inspiração: a lavagem de roupas.

Maria da Conceição da Escóssia Melo, mais conhecida por Concita Escóssia, pode ajudar a entender melhor como tal tradição e as próprias lavadeiras teriam surgido. “Essas mulheres eram pessoas humildes, que trabalhavam honestamente para o sustento de suas famílias. Elas contribuíram muito para a cultura e os costumes da cidade, pois nesse tempo não havia lavanderias chiques nem máquina de lavar”.

Esse costume, passado de geração para geração, é de um tempo sem máquinas de lavar roupa e vem da necessidade dessas mulheres de buscar um sustento. As donas de casa iam até os rios para lavar suas roupas, aproveitando para lavar, também, as de outras pessoas que as pagavam para isso.

As “musas” que inspiraram Drummond realizavam essa atividade à beira do rio Apodi-Mossoró, muito famoso por banhar o estado do Rio Grande do Norte em grande parte. Atravessa os municípios localizados na Chapada do Apodi, Mossoró, entre outros. Com o surgimento e aperfeiçoamento da tecnologia trazida pela modernidade, já não é mais possível encontrá-las nos mesmos lugares.

DRUMMOND E MOSSORÓ

Mas como o contista mineiro teria se deparado com Mossoró e essas personagens da sua cultura? Existe uma personagem que possui um valor ímpar para essa história. “Entre as lavadeiras de Moçoró, Luzia se destaca”, escreve Drummond ao introduzi-la, em um segundo momento de seu conto. Dona Luzia, a lavadeira nordestina que ganha destaque, era cozinheira da família do escritor e foi uma das principais inspirações para a criação deste conto. “Imagino dona Luiza na cozinha da casa de Drummond... Sou nordestino e sei como a nossa voz

preenche os espaços das casas que habitamos. Eu conheci Luzia. Pessoa muito simpática. Conheço as sobrinhas, sobrinhos... É gente para não se esquecer nunca”, revela Aluizio Barros.

Luzia Helena de Carvalho, nome completo da cozinheira, representa o retrato de uma parcela considerável de nordestinos que, muitas vezes, precisa deixar sua terra natal na esperança de uma vida melhor na cidade grande. Foi isso que fez a potiguar deixar Mossoró e buscar seu sustento em outra região, o que a levou a trabalhar na casa de Carlos



Florina Escóssia, neta de Concita Escóssia

Drummond de Andrade e apresentar a toda família do escritor o tempero nordestino.

Quem também tem orgulho por Drummond ter direcionado seu olhar e sua escrita para Mossoró é Florina Escóssia, neta de Concita Escóssia: “Como





nordestina, potiguar, mosso-
roense e mulher, sinto-me bas-
tante envaidecida, pois além
de [Drummond] ver naquelas
mulheres ribeirinhas a labuta
diária, enxergou, também, com
romantismo, a questão da única
herança deixada para suas fi-
lhas, a pedra”. Em complemento,
Florina também acrescenta que
enxerga essa pedra como uma
metáfora para o ensinamento
de uma profissão, que hoje já
não é tão comumente encontra-
da, mas que, quando da época
do contato do cronista mineiro
com as lavadeiras através da fi-
gura de Luzia, era de grande va-
lor para a comunidade.

O conto desperta o imaginá-
rio dos mossoroenses. Levado

pelo despertar da memória que
a leitura traz, em suas próprias
palavras, Aluizio Barros acres-
centa que, por meio de sua mãe,
ainda acompanhou o trajeto das
lavadeiras de sua cidade natal,
Apodi, no Rio Grande do Norte:
“Sou menino de Lagoa, então,
acompanhei minha mãe na lava-
gem da roupa de casa na lagoa de
Apodi. Minha mãe tinha a sua tá-
bua, minha avó também. Lembro
bem que elas deixavam as tábuas
guardadas em espaços da Lagoa
e elas estavam sempre lá. Nin-
guém roubava.”

Desse modo, inspirado não
tão somente por suas vivências,
mas também pelas leituras de
Drummond, o professor relata
que deu vida a um poema inti-

tulado “As lavadeiras de Apodi”:
“Elas, / tábuas, roupas, anis, cla-
reador, quarador / melão Caeta-
no / (quanta coisa pra se fazer
num dia!) / Entre uma batida e
outra / as dores da noite brin-
cam. / Elas cantam, elas riem, /
As Marias, / As Toinhas, / As Ca-
rás, / Curicacas, / Biluquinhas. /
As Cotós, / As Chiquinhas, / Tan-
tas Marias, / Todas madrinhas”.

Isso demonstra o quanto as
palavras de Drummond podem
ser não apenas inspiração ou um
novo conhecimento a partir de
sua leitura, mas representativi-
dade de um grupo de mulheres
que doava parte de sua vida no
trabalho duro em busca de sus-
tento. Com espírito forte e garra,
mas também poesia.



FOTOGRAFIA

Retirando fotos do baú



PROJETO DO FOTÓGRAFO JOÃO NETO, QUE HÁ QUATRO DÉCADAS COBRE EVENTOS EM NATAL, RECUPERA FOTOS DOS TEMPOS DAS MÁQUINAS ANALÓGICAS

Por Rafael Barbosa
Fotos: João Neto e Rafael Barbosa

A tecnologia avançou e tornou obsoletas as velhas máquinas fotográficas analógicas, com seus filmes de poucas poses e toda a expectativa que girava em torno da revelação das fotografias. A possibilidade de congelar e guardar momentos está cada vez mais a mão, no alcance de um clique em um smartphone.

Contudo, ainda há quem tenha guardados os negativos de fotos antigas, de acontecimentos marcantes, ou até mesmos slides dos saudosos monóculos.

Em Natal, um fotógrafo iniciou o trabalho de recuperação do material desse tipo que tem em seu acervo. João Neto possui vasto arquivo das mais tradicionais festas de da capital potiguar.

Com mais de quatro décadas atuando no mercado de eventos, reuniu registros de diferentes momentos da sociedade natalense, entre comemorações familiares e as baladas das clássicas boates da década de 1980 na capital do sol.

Agora, o profissional iniciou o serviço de digitalização de negativos e slides fotográficos e já começou a transformar em pixels parte desse acervo.

A máquina de digitalização adquirida por João Neto funciona de maneira simples: depois de ligada, ela recebe o negativo ou slide e, de imediato, já torna o

arquivo digital.

Esse material é salvo no cartão de memória do equipamento e pode ser transferido para qualquer computador. “Se o cliente tiver, em casa, um negativo antigo, de alguma imagem, algum momento especial, quer fazer uma foto boa para botar num porta-retrato, nos procura que podemos

fazer esse trabalho”.

O procedimento otimiza a maneira com a qual era feito esse processo anteriormente. Antes, era preciso revelar as fotos dos negativos e, depois disso, tornar digitais uma por uma. Com a máquina, todo o negativo fotográfico pode ser digitalizado de uma vez, em poucos minutos.





JOÃO NETO, O FOTÓGRAFO DOS EVENTOS

João Neto começou os primeiros contatos com a fotografia por causa dos irmãos mais velhos, ambos fotógrafos. Ainda com oito anos de idade, ajudava em casa a cortar as películas para montar os slides dos monóculos que eles vendiam com as fotos. Aos 13, passou a dar seus primeiros cliques, em festas escolares.

Ainda na adolescência, João começou a ser convidado para registrar as noitadas nas boates natalenses, como a Apple, em Ponta Negra, e a Royal Salute, no Hotel

Reis Magos, na Praia do Meio. Nos anos 80, essas casas movimentavam a sociedade da capital potiguar e era ele o responsável por fotografar e eternizar os eventos.

“Quando comecei a fotografar na Apple tinha menos de 18 anos. Então minha mãe teve que fazer um documento para me emancipar, para que eu pudesse entrar na boate, trabalhar na noite”, relembra.

Na mesma época, ele recebia ainda convites para trabalhar em réveillons e festas privadas

de casamentos, comemoração de 15 anos. João atua também no Carnatal desde as primeiras edições, quando a micareta acontecia ainda nas proximidades da Praça Pedro Velho, a Praça Cívica de Natal.

Atualmente, João Neto segue sendo chamado para grandes eventos no estado, sempre na área social. Para além disso, mantém seu espaço em Nova Parnamirim, onde está desenvolvendo esse trabalho de digitalização de negativos.



ESTÉTICA

A potiguar
esteticista
dos famosos



VÂNIA SILVA SAIU
EXPULSA DE CASA,
NA CIDADE DE
MARTINS. HOJE EM
SÃO PAULO, TEM
CLIENTES COMO TAÍS
ARAÚJO E BRUNA
MARQUENZINE E
SUA SESSÃO DE
MASSAGEM CUSTA
900 REAIS

Por Aura Mazda
Fotos: arquivo

Quando a potiguar Vânia Silva engravidou aos 16 anos e foi expulsa de casa, na pequena cidade de Martins, distante 368 quilômetros de Natal, viu seu mundo ruir. A mulher, hoje com 37 anos, não imagina que duas décadas depois dos episódios seria uma das esteticistas mais famosas do Brasil. Em sua lista de clientes estão figuras públicas como Sabrina Sato, Taís Araújo, Marina Ruy Barbosa e Bruna Marquezine.

Hoje, considerada uma mulher independente e de sucesso, Vânia relembra os desafios que a fizeram chegar onde está. Na família em que nasceu sobrava amor e faltava o que comer. Mais velha de 11 irmãos, Vânia recorda as inúmeras vezes em que olhava para o céu sonhando em ter e proporcionar uma vida melhor aos seus familiares.

Na casa em que nasceu, a pobreza fazia morada. O pai, Antônio Lucia, era caseiro, e a mãe, Doraci Silva, dona de casa e empregada doméstica. “A minha família sempre foi muito humilde. Eu falo isso não com vergonha, mas por ser muito orgulhosa de chegar onde eu cheguei e poder ajudá-los”, disse.

Quando tinha 16 anos, come-

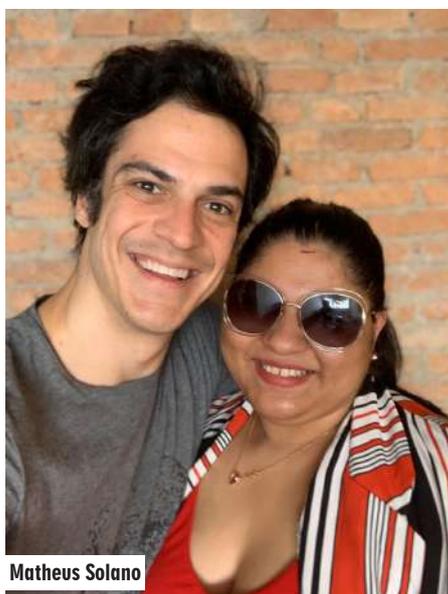
çou a namorar com o pai do filho mais velho. Um dia antes do rapaz ir embora para São Paulo, engravidou. Após ser colocada para fora de casa, no que acredita ter sido um ato de ignorância e falta de informação de seus pais, foi morar com o sogro. Três meses depois, Vânia partiria para a “capital da garoa” com pouco mais do que o

filho pequeno Lucas no colo e a roupa do corpo.

“Me colocar para fora de casa foi a melhor coisa que os meus pais poderiam fazer. Esse ato, que naquela época era comum para os costumes do interior, me deu forças de ir além. Toda dificuldade vem para nos ensinar e conseguir algo melhor”, pontua Vânia.



Paulo Gustavo



Matheus Solano



Sabrina Sato



Marina Ruy Barbosa



Bruna Marquezine



Ingrid Guimarães



DAS AGRESSÕES EM CASA À SUPERAÇÃO

Ao chegar em São Paulo, a tão sonhada “vida melhor” ainda demoraria alguns anos para se materializar. Vânia, ao invés de conquistar liberdade, se viu aprisionada dentro de um relacionamento abusivo. O ex-marido não a deixava trabalhar e começou a agredi-la. “Foram anos de muito sofrimento. Eu queria sair daquela vida. Vivia com um cara machista e preconceituoso, ele era uma âncora em minha vida”, lembra.

A esteticista, à época faxineira, trabalhava limpando consultórios médicos quando recebeu um convite de uma amiga para fazer um curso de massotera-

pia. Hoje, carrega no currículo a marca de 136 cursos realizados nas mais diversas áreas da estética. Quando começou a carreira, há 14 anos, cobrava R\$ 75 reais pela massagem. Atualmente, cobra R\$ 900 a sessão.

O segredo do sucesso, segundo Vânia Silva, é ter coragem de trabalhar e tentar ser sempre melhor no que faz. “Quando comecei a fazer os cursos, trabalhava como garçonne à noite e durante o dia estudava e fazia os atendimentos. Para conseguir trabalhos, fazia permutas com recepcionistas de estabelecimentos, em troca de divulgação”, recorda Vânia.

O “divisor de águas” em sua vida, segundo Vânia, foi o curso em que aprendeu o método “Renata França”, em 2017. Três meses depois foi trabalhar como massoterapeuta em um grupo televisivo. Hoje, é difícil achar um horário livre na agenda.

Para a potiguar Vânia Silva, nada é impossível quando se busca com afinco e honestidade. “Casei de novo, com o Almir, tive a Laura e trabalho no que amo. Ajudo a minha família e não guardo mágoas por nada. Guardo boas lembranças do meu estado, Rio Grande do Norte, a minha terra que está no meu coração”.

PADRE ADELINO

O padre da cacimba **de Noronha**





FAMOSA PRAIA DE FERNANDO DE NORONHA LEVA NO NOME HISTÓRIA QUE ENVOLVE PADRE POTIGUAR

Por Rafael Barbosa
Fotos: Bruno Lima/MTUR

Uma das praias mais famosas de Fernando de Noronha leva o nome de Cacimba do Padre. É aquela em que está o Morro Dois Irmãos, no meio do oceano. A formação rochosa é famosa e sempre aparece nas fotos dos turistas que visitam a ilha. Mas do padre e da cacimba pouco se tem informação. O sacerdote é do Rio Grande do Norte, nascido na cidade de Campo Grande, no Oeste potiguar, e tido como fundador do município que hoje é Upanema. Quanto à cacimba, virou um problema político, uma disputa, séculos atrás.

O padre é Francisco Adelino de Brito Dantas, que foi parar em Fernando de Noronha no final do século XIX. De acordo com o que consta no livro “Os Levitas do Senhor”, de Monsenhor Severino Bezerra, que trata da história do clero norterio-grandense, ele nasceu em 1825 e fez os primeiros estudos na Igreja Católica ainda em Campo Grande. Mudou-se para Olinda, em Pernambuco, onde seguiu os estudos no Seminário Diocesano. O livro conta que Francisco Adelino foi ordenado sacerdote em 23 de maio de 1851.

Ainda segundo Monsenhor Severino Bezerra, anos mais tarde, em 1867, já de volta ao Rio Grande do Norte, levantou uma capela de taipa, nomeada de Capela de Nossa Senhora da Conceição, em lugar próprio. A igreja ficava a pouco mais de 20 quilômetros de Campo Grande. Lá, Francisco Adelino celebrou a primeira missa do local, marcando a fundação de Conceição de Upanema, conhecida por Panema, onde, atualmente, é a cidade de Upanema.

O Levitas do Senhor narra que, em 1883, o padre se mudou para Recife. Na capital pernambucana, foi administrador do cemitério de Santo Amaro e, anos depois, foi enviado para Fernando de Noronha. É aí que começa a história com a cacimba.

Morro Dois Irmãos em frente
a praia da Cacimba do Padre

CACIMBA DO PADRE

Foi em 1887 que o padre Francisco Adelino Dantas chegou em Fernando de Noronha. A ilha, à época, era um lugar de difícil acesso e utilizado para o envio de detentos. Havia lá um presídio para condenados da Justiça. Familiares deles também acabaram se instalando nas redondezas, em uma pequena vila, a Vila dos Remédios.

Segundo a historiadora noronhense Grazielle Rodrigues, com base no acervo do projeto Noronha Multifacetado, do Centro de Pesquisa Histórico e Cultural de Fernando de Noronha, Francisco Adelino também foi professor. Educou sentenciados e seus filhos e filhas que viviam na ilha.



Padre Francisco Adelino Dantas



Praia da Cacimba do Padre



Fernando de Noronha tinha grandes problemas de abastecimento de água. “Esse problema de abastecimento é histórico”, reforça Grazielle Rodrigues. O padre Francisco Adelino anunciou então a descoberta de uma cacimba, que resolveria a questão fornecimento de água. A cacimba ficava na região conhecida como Sambaqui-xaba, uma área agrícola.

Grazielle Rodrigues diz que, no acervo, consta que o padre quis ser indenizado, por ter encontrado nova fonte de água. Só que os administradores da ilha fizeram um relatório em que alegaram que nas redondezas da cacimba já existia um córrego usado para o consumo, e que, além disso, a cacimba do padre tinha água imprópria para o uso humano.

“De acordo com a documenta-

ção, o padre usou a fonte que já existia como farol para encontrar a cacimba. E aí houve uma disputa: como ele se vangloria que achou essa cacimba, ele quer ser indenizado. A história acabou gerando um problema administrativo e político no presídio, e ficou famosa”, relata a historiadora.

A partir do episódio, os moradores da ilha começaram a se referir à região lembrando do imbróglgio. “Lá no lugar que tem a cacimba do padre, eles diziam”, acrescenta Grazielle Rodrigues. Até que, com o passar das décadas, a localidade ganhou o nome de Praia da Cacimba do Padre, como é até hoje.

Francisco Adelino ainda ficou por Fernando de Noronha até 1890, quando voltou para terras potiguares por motivos de saú-



Grazielle Rodrigues, historiadora

de. O padre morreu em agosto de 1893, na Vila Triunfo, sertão do Rio Grande do Norte. A morte do sacerdote, falecido aos 68 anos de idade, foi notícia, inclusive, no jornal Diário de Natal.



ESTILISTA

Realizadora **da moda**





ESTILISTA
POTIGUAR QUE
RESOLVEU TIRAR
O SONHO DA
CABEÇA E DO
PAPEL PARA
JOGAR AO
MUNDO SEU
TALENTO

Por Aura Mazda
Fotos: RETRATOSPOPLUIS e
Arquivo pessoal

Bia Souza observa atenta o mundo ao seu redor. Dos detalhes, cores e formas tira inspiração para criar moda na Bia Souza Brand. Marca potiguar, nasceu do sonho de Beatriz Souza, 26 anos, em colocar no mundo a própria arte. Do Rio Grande do Norte as peças ganham, aos pouco, o Brasil.

“Eu sempre soube que queria ser estilista, então fui fazer faculdade de moda em São Paulo, onde passei cinco anos, em que estagiei e trabalhei. Nesse tempo fiz uma imersão e depois resolvi voltar para Natal”, disse.

Após pesquisas de mercado e uma experiência não tão bem sucedida trabalhando para terceiros, resolveu acreditar no “feeling” para moda e montar a própria marca. Com um dinheiro que juntou, confeccionou 250 peças e no dia do lançamento vendeu quase todas. “Eu quase não acreditei, fiquei muito surpresa e feliz” contou Bia.

Formada pela Istituto Europeo di Design (IED São Paulo) e com passagens por ateliês de importantes estilistas e fábricas de grandes grifes, a estilista estreou em Natal sua própria marca, “Bia Souza Fashion Brand”, lançando a coleção capsula “Summer Trend 2019”. Dentre as peças, vestidos, blusas, shortinhos, biquínis, maiôs e kimonos. As roupas foram todas feitas à mão, versáteis e inspiradas nas cores e texturas da estação.



Ela explica que o conceito de “coleção capsula” quer dizer que se trata de uma linha de peças com tiragem limitada e curta duração na vitrine. “Estamos trabalhando com essa dinâmica de coleções rápidas. Hoje a moda é muito dinâmica. Tem que se reinventar o tempo inteiro. O que é tendência hoje pode ser que não seja mais amanhã”, comenta a estilista.

A loja, localizada na avenida Hermes da Fonseca, também é composta de brincos, bolsas e óculos, mas não são feitos pela estilista. “São peças que eu filtrei e que caíram bem com as roupas”.

Com o espírito empreendedor, Bia colocará em prática mais inovações para a marca. Em 2020 serão lançados o site e youtube da marca. “Vamos lançar um outlet fixo no site para torna nosso produto acessível ao maior número de pessoas. Também teremos um canal para a marca também assinado por mim, para trocar informações e experiências com os clientes”, contou Bia.

Com a experiência que adquiriu, Bia Souza recomenda aos marinheiros de primeira viagem que, seja qual for o mercado, o segredo é se reinventar constantemente. Trazendo novidades não só com relação ao produto mas todo o meio que envolve a venda e a troca de informação com o cliente”, explicou.

A estilista e empresária conta que o cliente da Bia Souza brand ele não compra só um produto, ele compra uma assinatura, um conceito de roupa e acima de tudo informação em forma de moda. “Temos que pensar na versatilidade e utilidade do produto”.

Os sonhos das estilistas, assim como suas criações, estão em constante crescimento. O showroom, que foi montado apenas para ser no formato varejo hoje atende a outros lojistas no formato atacado. Em 5 anos, Bia planeja ter o varejo conhecido a nível nacional e em 10 anos abrir lojas próprias. “É o início de um sonho, que é ser uma marca conhecida nacionalmente” comemorou.





MONICA HIAL

A delícia de ser
o que é...

O MUNDO DA MINEIRA MONICA HIAL

Por Ítalo Amorim
Fotos: arquivo pessoal

O sotaque mineiro e a alegria de falar sobre o que ama: a família, a moda e suas muitas viagens embalam um dedo de prosa com Monica Hial Abreu, 50. A empresária de Uberaba, cidade distante 500 quilômetros da capital Minas Gerais, guarda boas lembranças que alicerçam uma trajetória de muito trabalho, dedicação e gratidão. A mulher que reuniu mais de 200 amigos em Lisboa e Estoril, em festas disputadas, que celebraram seu aniversário de cinquenta anos no melhor estilo *O grande Gatsby*, é a mesma que arregança as mangas e capitanea doações, das mais simples às mais valiosas, para um leilão beneficente que arrecadou mais de R\$ 1 milhão e duzentos mil destinados ao Hospital do Câncer de Uberaba e a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais - APAE de Uberaba. “Eu não passo vontade”, arremata.

Filha do ex-diretor da Faculdade de Medicina do Triângulo Mineiro, o médico libanês Valdemar Hial, e da dona de casa Velma Hial, Monica - literalmente - desenhou sua relação com a moda ainda na adolescência, aos 16 anos. “Comecei desenhando minhas próprias camisas, bordadas, e pedia para que as costureiras fizessem as peças. De repente, minhas amigas começaram a pedir para que eu desenhasse roupas para elas também”. A aventura, até então despretenhiosa, não agradou ao pai. Mas fez brilhar os olhos da então me-

nina. Com a ajuda da avó, Dona Quita, que viabilizou crédito em um banco para ajudar a neta, Mônica logo se viu dona do seu próprio negócio: uma confecção de roupas, que durou sete anos.

O tino para os negócios e um jeito de ver a moda além de uma simples combinação de peças de roupa foram o combustível para que Monica arriscasse ainda mais alto. Foi ela umas das primeiras empresárias a apostar no segmento multimarcas em Uberaba. Levou as mais famosas e renomadas marcas do mundo para cidade mineira. Talvez, influenciada pelo sangue mascate do avô. Transformou a confecção em uma loja cheia de bom gosto e de clientes, que sim, poderiam vestir um Ralph Lauren ou um Tommy Hilfiger, comprados ali mesmo, sem que fosse preciso cruzar o oceano. Da loja no shopping ao Empório Abreu, que une moda, itens de decoração e uma série eventos, o caminho foi marcado por uma dedicação quase que exclusiva. Localizado num charmoso casarão de número 168, no Centro de Uberaba, o espaço é como sua segunda casa. “Estando na cidade, não há um dia sequer que eu não vá à loja”, conta.

Dedicada aos negócios, apaixonada pela família. Eis um capítulo importante que a mineira se orgulha em escrever. Casada com o empresário e produtor rural Daniel Abreu, mãe de Orlando, 24, e Valentina, 23, a família é seu alicerce. São eles

que dividem com Monica (peço licença, Caetano) “a dor e a delícia de ser o que é”. A dor em forma de depressão, que veio e a fez abrir mão da rotina. Dos negócios. Mas não apagou a chama que iluminou seus croquis adolescentes. Chama que, como um farol, apontou o caminho para um novo começo. “Só não reabra a loja, brincou meu marido”, lembra Monica. O pedido não só foi negado, como a fez ir ainda mais longe. Que tal a China?

Na retomada dos negócios, o

interesse pela moda falou mais alto e a empresária abriu espaço para um novo grande projeto: a Bonjour, marca própria lançada pela mineira. “O mundo mudou e o jeito de se vestir também. Todos querem acompanhar as tendências, que - vamos combinar - mudam a todo instante. Mas ninguém quer pagar caro. Por isso, porque não buscar a moda que atende a esse público?”, pergunta. Somente em 2019, Monica esteve na China três vezes para participar de feiras inter-

nacionais de moda. Uma delas, a Canton Fair, considerada a maior feira multissetorial do planeta. “É um trabalho de curadoria. Encaro uma verdadeira maratona, visitando dezenas de pavilhões em busca do que só será lançado daqui a seis meses. Consigo selecionar os produtos, alinhar ideias com os fornecedores, viabilizar bons preços e me antecipar. A Bonjour chegou para democratizar a moda”, explica.

A aposta deu certo e as redes sociais se tornaram uma espécie









de termômetro para os negócios. Além de uma vitrine virtual para a marca, que hoje vende e entrega os produtos para todo o país, o perfil @monicahial no Instagram é seguido por milhares de pessoas que buscam dicas de moda, beleza, gastronomia, lifestyle ou simplesmente querem acompanhar a empresária e seu passeio pelo Jalapão com a família; ou ainda conferir os bastidores de suas muitas viagens, com direito a dicas exclusivas e relatos bem humorados. Monica sabe unir o requinte das boas escolhas, com a simplicidade comum aos que têm sede de vida.

É conversando com seus seguidores que a mineira se torna protagonista de um território inteiramente seu. Onde fala e escuta.

Aprende e ensina. E vira modelo. Sim! Com as peças vendidas pelo Empório Abreu, Monica monta, segura e veste looks para as mais diversas ocasiões. É o que chama de momento “merchan”. “Minha filha brinca dizendo que me tornei blogueira. Mas não me vejo assim. Acho apenas que posso ensinar o que sei e aprendi para as pessoas que estão ali. E sabe o que é mais divertido? Me vejo fazendo amizades com pessoas que nunca vi além do ambiente virtual. Meu único problema é conseguir responder a todo mundo, por conta da rotina, do trabalho, das viagens. Mas hoje posso dizer que tenho amigos no Brasil todo”, brinca.

Sobre o futuro, Mônica tem uma certeza: não irá desfazer as malas. Afinal, há sempre um

novo convite ou destino à sua espera. Quer também ampliar seu E-Commerce, fazendo com que a Bonjour e a Empório Abreu atendam ainda mais clientes em todo o país. Como mãe zelosa, ela sabe que esse será um trabalho de persistência. Degrau a degrau. Foi assim desde que a menina de 16 anos se apaixonou pela moda. Não seria diferente no instante do agora. Perguntada se há receita para o sucesso, ela é clara: “sucesso é fazer o que se ama. Não se trata de trabalho. De ter status. É prazer. Então, se o que você faz é com amor, desejando o bem, só há como receber o bem de volta. E em dobro. É nisso que eu acredito e pensando assim digo que já tenho sucesso. Sou uma mulher feliz”, conclui.

NEY LOPES

Trajetória ilustre





A VIDA DE
NEY LOPES,
O ÚNICO
POTIGUAR QUE
VENCEU O
PRÊMIO ESSO
COM MATERIAL
PUBLICADO
EM PERIÓDICO
LOCAL

Por Aura Mazda
Fotos: Divulgação

A trajetória do menino filho de um alfaiate e de uma funcionária pública que venceu um prêmio Esso de Jornalismo, viajou o mundo e chegou ao Congresso Nacional começou no bairro do Alecrim, em Natal. A história do ex-deputado Ney Lopes trafega entre o Direito, as redações de jornal e a atividade parlamentar, mas ele nunca tirou os pés de sua origem e se diz orgulhoso caminho que traçou.

Nascido e criado na Avenida Presidente Quaresma, conhecida na capital potiguar por Avenida 1, Ney Lopes de Souza cresceu nos arredores do centro comercial. “Meus pais não tinham renda suficiente, mas eles se esforçavam muito, estudei no Colégio Marista”, recorda.

No Marista, foi presidente do diretório estudantil, aos 13 anos de idade. Foi quando deu seus primeiros passos na política. “Eu fazia discursos. Tinha concursos de oratória e eu ganhei alguns naquela época. E lá também nós editávamos um jornal. Um jornal em mimeógrafo. Eu comecei a escrever”, lembra.

Aos 14 anos de idade, em 1959, foi trabalhar na Tribuna do Norte, por intermédio de um parente que era amigo de Aluizio Alves, ex-senador e proprietário do jornal. “Eu tinha uma coluna que o nome era ‘Um Fato em Foco’, conta Ney Lopes.

Da Tribuna, foi para o A Ordem, jornal da Arquidiocese de Natal. Aos 17 anos de idade, ganhou um prêmio Esso por uma série de reportagens publicada no periódico

católico, que tratava da desigualdade social em Natal. É o único potiguar até hoje a vencer a premiação com material publicado em um periódico local.

Em uma das matérias da série, figurava na fotografia a casa de um deputado da época, luxuosa, em contraste com uma moradia modesta do bairro de Mãe Luíza, na Zona Leste.

“Na Assembleia Legislativa, o deputado denunciou-me como ‘agitador’ de esquerda a Dom Eugenio Sales, que era o diretor responsável pelo jornal A Ordem. Dom Eugênio, com um sorriso, me comunicou o fato e disse confiar nas minhas posições em defesa da Doutrina Social da Igreja. Anos depois, quando chamado no Dops, por ser à época militante do MDB, que combatia nas ruas o movimento revolucionário, constava que era ‘comunista’, por conta dessa série de reportagens”.

Ingressou na Faculdade de Direito de Natal. “Mas fui Jornalista até terminar Direito. Era uma forma de manter, porque meu pai não tinha recursos”, relata. No meio do curso, passou um ano em Recife, quando foi repórter especial do Jornal do Comércio, atuou no Diário de Pernambuco e também na sucursal da Folha de São Paulo. “Jornal (Folha) que fui correspondente no Rio Grande do Norte durante três anos, quando voltei”.

Ao final da graduação, advogado, foi professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte e também procurador federal.

O POLÍTICO

Ney Lopes entrou cedo para a política. Em 1966, a convite de Odilon Ribeiro Coutinho, ajudou a fundar o Movimento Democrático Brasileiro (MDB) e foi candidato a deputado federal, aos 21 anos de idade.

“Naquela época enfrentamos uma união dos adversários. Di-narte (Mariz) e Aluizio (Alves) se uniram na Arena (Aliança Renovadora Nacional) e nós fizemos uma campanha muito difícil, porque havia repressão, forças militares nas ruas intimidando os comícios. Fui convocado ao Dops (Departamento de Ordem Política e Social) várias vezes para prestar depoimento, acusado de comunista, de subversivo, coisa que nunca fui na vida”.

Apesar da votação expressiva, não foi possível se eleger, dado o tamanho do partido, que não atingiu o coeficiente necessário. Em 1971 foi convocado pelo então governador do Rio Grande do Norte, Cortez Pereira, para comandar a pasta da Casa Civil do Poder Executivo estadual potiguar. “Depois fui secretário de Justiça do governo e passei oito meses como diretor administrativo da Cosern (Companhia Energética do RN)”, relembra.

Após a participação no governo, elegeu-se deputado federal. “Ninguém esperava, porque eu não tinha base política”. Enfrentando as lideranças da época, Ney Lopes foi cassado, junto com outras oito pessoas. “Por influência

política, eu nunca respondi um processo, um inquérito. Nunca me defendi, porque até hoje eu não sei o motivo real da cassação. Não houve nenhuma acusação formal, nada. Não posso lhe dizer ‘fui absolvido’, porque eu nunca respondi processo nenhum”.

Após ter o mandato cassado, voltou para Natal e seguiu vida na Universidade Federal, onde deu aula após a Lei da Anistia. Somente em 1985 retornaria para a política. Elegeu-se novamente deputado federal, função que ocupou, após sucessivas eleições, até 2007.





Durante atividades do parlatino no parlamento colombiano, em Bogotá

PARLATINO

Entre 2002 e 2006, Ney Lopes assumiu a presidência do Parlamento Latino-Americano, o Parlatino, órgão internacional fundado pelo peruano ex-senador Andrés Townsend Ezcurra. Em 10 de dezembro de 1964 ele propôs a fundação desse parlamento, com o objetivo de tornar realidade a “Pátria Grande” de Símon Bolívar, o defensor da formação de uma grande nação republicana e sem escravos, abrangendo desde o México à Terra do Fogo.

“Em novembro de 1987, o

Parlamento Latino-Americano foi institucionalizado, através de tratados firmados pelos países da região latino-americana, adquirindo o status de organismo internacional e intergovernamental, permanente e unicameral, integrado pelos congressos e assembleias legislativas nacionais da América Latina e do Caribe”, acrescenta Lopes.

Ele foi o terceiro brasileiro a presidir o Parlatino. Antes, ocuparam o posto o ex-deputado Ulysses Guimarães e o ex-senador Nelson Carneiro.

Ney Lopes recebendo o prêmio Esso das mãos de Mário Torres de Melo, gerente de relações públicas da ESSO para o Brasil, ao lado tbm do jornalista Luiz Lobo, fundador e diretor da Faculdade de Jornalismo Eloy de Souza

“Considero a maior conquista do período da minha presidência a cooperação com a Assembleia Nacional e o governo da República Popular da China. Em 12 de março de 2004 assinei convênio de cooperação interinstitucional com o Comitê Permanente da Assembleia Popular Nacional da República Popular da China, através do qual os dois organismos acordaram em colaborar entre si no campo parlamentar e realizar intercâmbios, visitas recíprocas, atividades e projetos de cooperação de interesse comum. Tais como fóruns, seminários, conferências e também intercambiar informações, conhecimentos e experiências, em matéria política e de pro-

gramas, projetos e atividades, em todos os âmbitos relacionados aos objetivos de cooperação, desenvolvimento e integração”.

Em 1º de setembro de 2006, Ney Lopes recebeu, na então sede permanente de São Paulo do Parlatino, o então deputado Wu Banghoo, terceiro homem na hierarquia chinesa, presidente da Assembleia Popular Nacional. “Na ocasião, lhe foi outorgada a Comenda Grã Colar de Honra ao Mérito Latino-Americano”, conta.

Na presidência do Parlatino, agregou a República Popular da China como membro-observador da instituição, recebendo medalha, homenagens e distinções da Assembleia Nacional

Popular da China em fevereiro daquele mesmo ano.

A cooperação com a China despertou interesse global e em 3 de junho de 2005 Ney Lopes foi convidado para um debate sobre o tema “China Estados Unidos e América Latina: relações Internacionais e Segurança”, promovido pela Universidade de Westminster e pelo Instituto para o Estudo das Américas, com o apoio da Universidade de Paris-Evry, da Escola de Economia de Paris (Delta) e do Real Instituto Elcano, de Madri. “Em Londres debati juntamente com o jornalista Richard Lapper, do Financial Times, os termos do acordo da cooperação”.



Atividades do parlatino no parlamento colombiano, em Bogotá

PORTUGAL

Vamos petiscar um bocadinho?





A BZZZ FAZ UM PASSEIO PELAS TASCAS PORTUGUESAS E LISTOU CINCO QUE MERECEM ENTRAR NO ROTEIRO DE QUEM VISITA OU VIVE NO PAÍS

Por Camila Lamartine
Fotos: Divulgação

Conceito muito conhecido na Espanha, as tapas viraram uma tendência forte em Portugal. Acompanhadas de uma boa taça de vinho, ou de uma cerveja bem gelada, são a melhor pedida para o início de uma noite lisboeta. Aqui as cinco melhores tascas da cidade que merecem, indubitavelmente, uma visita.

Partilhar. Juntar os amigos em volta da mesa, uma boa conversa aliada a boa bebida e bons petiscos. Essa é a mais nova tendência em Portugal, que vai ganhando cada vez mais adeptos pela facilidade de compartilhamento, estímulo de união, e claro, um preço muito mais convidativo do que um restaurante convencional.

O conceito veio importado do país vizinho, a Espanha. Lá é bastante comum as pessoas se reunirem para petiscar enquanto bebem, conciliando assim também o jantar (coisa que não é novidade para o bom brasileiro). Conta-se que as *tapas* nasceram no século XX na Andaluzia e eram, na verdade, fatias de lombo de porco que se colocavam sobre a taça de vinho, no intuito de que não perdesse seu aroma nem sabor.

A tendência, que parece mesmo ter chegado para ficar, invadiu Lisboa apostando em diversos nichos de público. Há as tascas tradicionais, com aquele típico bolinho de bacalhau e o croquete. E as mais sofisticadas, como os Nuggets de Pato e a Paella Negra com sépia. Para todos os gostos e todos os bolsos.

TAPISCO

Chef renomado em Lisboa, Henrique Sá Pessoa, à frente do conceituado Alma, abriu no ano passado uma verdadeira fusão entre o melhor de Portugal e da Espanha. Sustentado pelo Grupo *Multifood*, o Tapisco é um lugar intimista e tranquilo com espaço para apenas 32 pessoas, que podem observar a tudo que se é preparado devido ao conceito de cozinha aberta que fica à vista de todos os clientes.

Com mais de 65 referências de vinhos portugueses e espa-

nhóis, o destaque da casa cai sobre os vermouths, sejam tintos, brancos ou roses, tornando-se a primeira Vermuteria de Lisboa.

No cardápio há diversos pratos para dividir, como as Amêijoas a Bulhão Pato (18€) e as Ervilhas com Chouriço de Porco Alentejano e Ovo a baixa temperatura (17€). Mas a grande estrela do menu é a Paella Negra com sépia e alioli (29€), a melhor opção para combinar um vermute *Majestade* com a vista exclusiva do bairro Príncipe Real.



Rua Dom Pedro V, 81, Príncipe Real
Aberto todos os dias de 12 as 24.
Preço médio: 50 € para duas pessoas



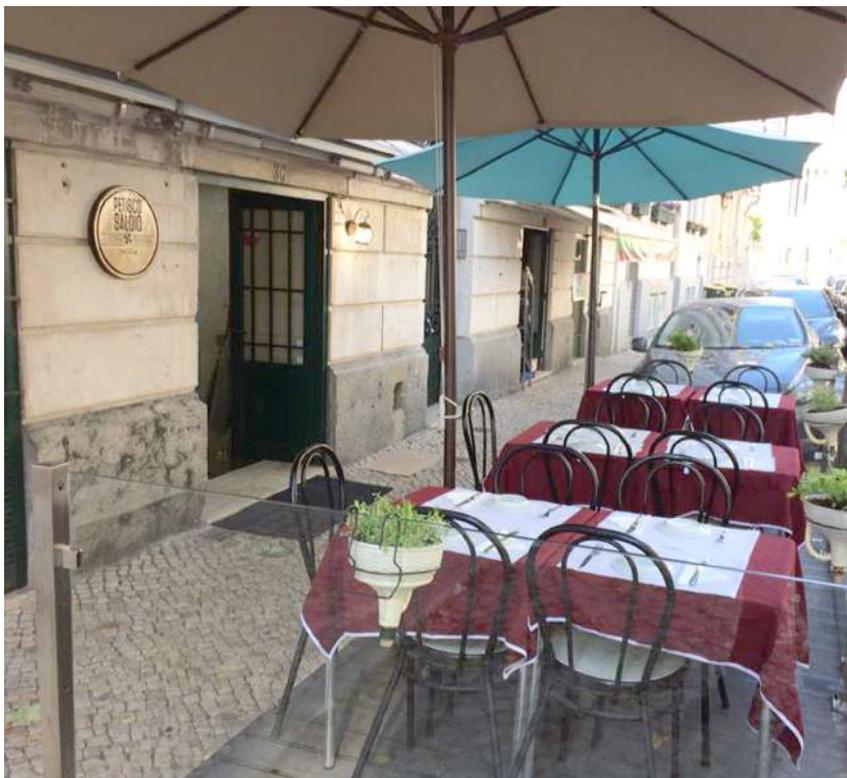
PETISCO SALOIO

As mesas e os bancos pequenos nos dão a certeza de estarmos adentrando numa verdadeira casa de tapas. Sob o comando dos amigos Diogo Meneses e Carlos Pinheiro, o Petisco Saloio é um ambiente pequeno e aconchegante com capacidade para 30 pessoas.

O cardápio divide-se em petiscos (servidos a partir das 19 horas) e pratos do dia destinados ao almoço, e ainda sopas, carnes e peixes. Além de uma vasta carta de vinhos que privilegiam o produto nacional.

A grande pedida do restaurante é o Piano Assado com Especiarias (6,50€) que é marinado de um dia para o outro e cozinhado em baixa temperatura por longas horas. Outras opções imperdíveis são o Choco Frito Crocante (6,80€), as Moelas Estufadas (5,70€) e o Bochecha de Porco com gratinado de Batata Doce e Queijo da Ilha (9,50€).

Av. Barbosa du Bocage, 38,
Campo Pequeno
Aberto de segunda a sábado,
das 12h às 15h e 19h às 23:30h.
Preço médio: 25 € para duas pessoas



PICA NA PRAÇA

Um ambiente simpático, atendimento de qualidade e comida portuguesa bem servida fazem do Pica na Praça um ponto clássico principalmente para aqueles que adoram a junção futebol e petiscos.

O pão alentejano quentinho da entrada com a manteiga caseira torna o início da estadia mais que especial. As Tiras de Frango com mostarda e mel (6,90€) e as Lombinho ao Piri-piri (7,90€) destacam-se como os pratos de mais saída da tasca portuguesa. No entanto, a



Alameda Padre Álvaro Proença, loja 2B
Aberto de terça-feira a domingo, das 11h às 24h
Preço médio: 25 € para duas pessoas

estrela da casa é mesmo o Camarão Pica na Praça (14,50€). Com queijo da ilha e manteiga

de alho, o prato oferece uma verdadeira experiência de sabores na boca.

TAPA BUCHO GASTROBAR

A pequena casa de petiscos passou por uma reformulação administrativa sob o comando de Frederico Brás, e mudou-se para um espaço maior no animado Bairro Alto com capacidade para 110 pessoas, entre espaço interno e esplanada. São mais de 90 rótulos entre vinhos, cervejas e *cocktails* exclusivos para escolher e acompanhar um dos diversos petiscos icónicos da casa.

O cardápio se divide em “abrir, tapar e fechar o bucho”, entrada, petiscos e sobremesas, respectivamente. Os famosos Nuggets de Pato com mostarda (7,50 €), Ceviche de Robalo com abacate, chicória e *togarashi* (9,50 €) e as Batatas com aioli e salsa brava (4 €) são especialidades.

Aqui a sobremesa também se partilha, como os Churros com

espuma de avelã e flôr-de-sal (5€), Tarte de limão merengada com biscoito salgado (4,50€), e o Amendoim com creme de queijo, biscoite de azeite, caramelo salgado e nata azeda (5€), proporcionando um excelente desfecho.

Rua Diário de Notícias, 122, Bairro Alto
Aberto de segunda a sexta das 18:30h às 23:30h, sábados e domingos das 12:30 às 24h.
Preço médio: 25 € para duas pessoas



TABERNA ALBRICOQUE

Uma típica casa alentejana. É assim que a Taberna Albricoque se faz referência na capital portuguesa. O restaurante se situa numa antiga casa centenária que foi restaurada para recebê-lo, fazendo-nos lembrar da Lisboa de antigamente, com o chão de mosaico ou o painel de azulejo fixado na parede.

O chef português Bertílio Gomes assina o menu que oferece desde petiscos como o queijo Monte da Vinha (4,20€), o carpau curado (4,80€), até pratos mais encorpados como a raia de alhada (13€), a abrótea arrepia-da (12€), as ervilhas com ovo

bio escalfado (4,80€) e o rabo de boi com grão (9,90€). A especialidade da casa é, sem dúvida, a galinha cerejada com pêra e amêndoas (11€). Prato típico do Alentejo, ela é cozida, depois frita em banha, ficando bem dourada por fora.

Além de uma carta extensa de vinhos, o diferencial da Taberna é a noite de fado que acontece todas as quartas-feiras com a voz da cantora fadista portuguesa Marta Rosa.

Rua Caminhos de Ferro, 98, Santa Apolónia
Aberto de terça-feira a domingo, das 12h às 23h
Preço médio: 40 € para duas pessoas

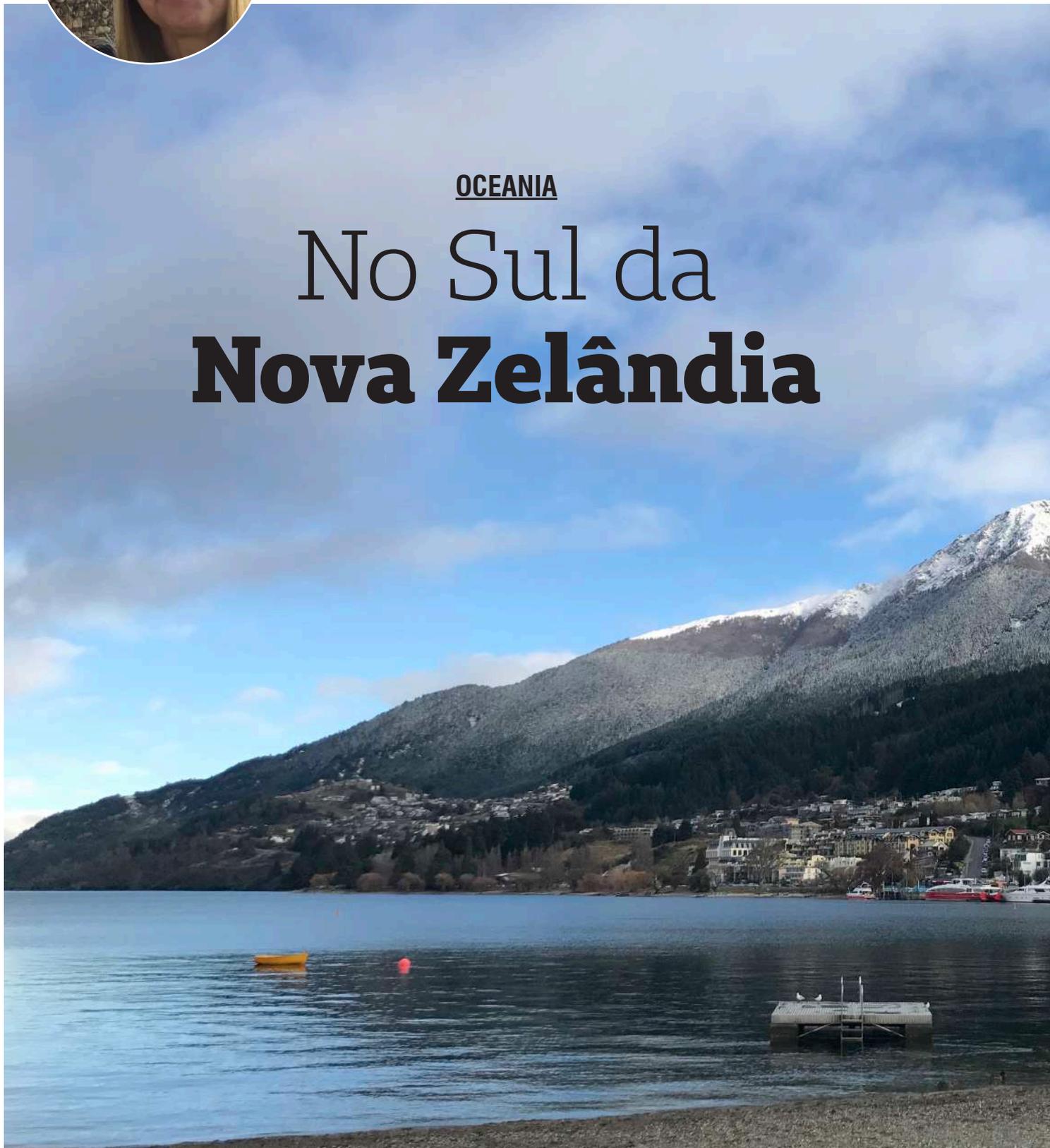




Sabrina Mahler
Chef

OCEANIA

No Sul da **Nova Zelândia**





Centro de Queenstown

NATUREZA IMPACTANTE, NEVE E AVENTURA NA CONTINUAÇÃO DO ROTEIRO PELA NOVA ZELÂNDIA

Por Sabrina Mahler
Fotos: Arquivo pessoal

Começamos a sentir a viagem da Ilha Sul com a travessia maravilhosa. Não é à toa que é considerada uma das travessias de ferry mais lindas do mundo. Dura em média três horas e o ferry tem toda a estrutura para que seja a mais agradável possível.

Chegamos em Picton e seguimos para mais uma região de vinícola e seguimos para mais degustações e visitas. Meu filho João, que estava morando no país, como contei na edição anterior, estava em busca de um trabalho na área e aproveitamos para pesquisar.

Nosso destino final era Queenstown, a mais badalada cidade da Nova Zelândia. A comunidade brasileira é grande! Foi lá que João estudou e começou a trabalhar no país. Cidade das mais lindas que já fui na vida, com paisagens parecem pinturas.

Nosso roteiro na Ilha Sul começava em Blenheim, passando por Christchurch, Lake Tekapo e Mount Cook. A paisagem nessa parte é outra, já começamos a ver neve e muitas montanhas com lagos. As estradas são belíssimas e bem conservadas.

Resolvemos ir direto de Blenheim até Christchurch, onde mais uma vez me deparei com a Nova Zelândia como ela é, pois parece brincadeira quando digo que tudo fecha às 18h, salvo alguns raríssimos restaurantes que ficam até às 20h. Christchurch se revelou para nós deserta, vazia, meio escura.

Uma parte engraçada, como toda viagem tem. A gente chora quando está acontecendo e ri depois. Pegamos todos uma virose. Por isso, sempre aconselho ter uma farmacinha em viagem. Fazer seguro também é fundamental.

Como já falei, todos os hotéis têm cozinha completa e tudo fecha muito cedo com exceção de Queenstown, Auckland e Wellington, que têm vida quase normal. Mas voltando a Christchurch, nós três saímos e não tinha nada aberto. Eram 18h30. Passeamos pela principal rua de comércio e

o Shopping Container... tudo fechado. Achamos um barzinho fechado, onde tomamos uma cerveja e voltamos ao hotel. Mas antes, claro, paramos na loja de conveniência e garantimos gostosuras para o jantar. Lá vamos nós novamente de pasta al pomodoro com muito queijo parmesão. Virou o prato da viagem!

Na manhã seguinte, conhecemos a cidade a pé, visitamos um parque enorme e bacana, um parque playground com vários brinquedos para crianças e adultos, o Margareth Mary Playground. Partimos após o almoço para Akaroa, pertinho de Christchurch, e ficamos em um hotel lindo, no meio das montanhas.

Poder passar esses momentos em família, ainda mais viajando, faz com que a completude invada nossos corações, não é mesmo? Eu me sinto assim nesses momentos mágicos que o universo nos proporciona.

SEQUÊNCIA DO MOUNT COOK



Amanhecendo



Atolados



Ajuda de filipinos



Tudo pura neve



Amanhecer no dia seguinte



Nascer do sol em Akaroa

O Lago Tekapo com sua igreja à beira e sua água azul me fizeram sonhar meses antes da viagem, na fase de planejamento. Em seguida, chegamos no Mount Cook e nos deparamos com uma das maiores e piores experiências de nossas vidas!

As reservas de comida estavam acabando e, às 16h, pegamos nosso quarto e descobrimos que o hotel não tinha restaurante, café da manhã, nada. Apenas uma pequena prateleira atrás da recepcionista com alguns produtos, como macarrão e molho de tomate. Resolvemos ir ao restaurante do hotel ao lado, único da região com restaurante aberto.

Como acordo de madrugada sempre, as 5h já estava de pé e com um café na mão. Resolvi ir na frente do hotel olhar a paisagem. Estava nevando forte, tudo branquinho. Fiquei enlouquecida e corri para chamar os demais! Eu já tinha visto neve assim em Nova York, mas os meninos não!! Quando chamei todos, Marcelo só me olha e pergunta “Como vamos sair daqui?”.



Igrejinha do Lago Tekapo

Tomamos café da manhã com o que tínhamos. A cozinha do hotel era linda e imensa e todos os hóspedes com sacolas lindas e fartas. Ou seja, todos sabem que não existe comida por lá, menos nós. Comemos quase nada e fomos arrumar as coisas para ir embora.

Inexperientes na neve, não alugamos carro com correntes e tentamos ir embora. A neve já tinha feito uma camada de uns 10 cm e o trator que estava limpando a entrada do hotel teve que fazer um caminho para que

tirássemos o carro. Fomos seguindo a estrada por uns 5 km mais ou menos, onde Marcelo atolou e afundamos.

Passou um casal de brasileiros também e tentou ajudar, mas não conseguiu. Veio na sequência uma van com filipinos que conseguiram tirar a gente do buraco e daí ficamos no meio da estrada. Chega então o socorro que nos dá uma bronca por sair de carro sem correntes e nos rebocam de ré para um hotel mais próximo, pois as estradas estavam fechadas e não conseguiríamos passar.



Visual Remarkbles pista de Sky em Queenstown

QUEENSTOWN

Chegamos em Queenstown! Que cidade linda, alegre, cheia de vida, bares, restaurantes bacanas e uma hamburgueria que abre 24 horas e tem fila todo tempo, a Fergs Burg! Eu encarei fila de 30 minutos e comi o sanduíche, mas o da Devons Burg, concorrente sem fila, é tão bom quanto.

Ficamos num hostel com quarto individual e banheiro coletivo. Queenstown é uma cidade super cara, balneário de luxo com pistas de esqui e bomba no inverno e no verão. Ficamos os últimos dez dias da viagem passeando pela cidade, esquiando,

conhecendo cidades vizinhas. Alugamos um carro e conseguimos conhecer lugares lindos.

Queríamos ir até o extremo sul, mas estávamos cansados e nevando muito. Queenstown tem muita coisa para fazer, aproveitei e saí todo dia para fazer comprinhas e trazer coisas bem típicas de lá, como os maravilhosos cremes de mel de manuka de bee venom, mud de rotura, óleo de rosa mosqueta e por aí vai. Subimos o skyline para ver o visual Inacreditável do alto das montanhas. Curtimos os dias sem pressa.



Vista panorâmica de Queenstown, em Skyline



Centro de Queenstown



Theo esquiando em Skyline

João Pedro ficaria por mais um ano até vencer o Working Holiday Visa dele e nós fomos embora com o coração cheio de aprendizado. É possível ter um país decente e mais igualitário. É possível existir um lugar onde as pessoas confiam uma nas outras! Foram

35 dias de emoções novas, experiências interessantes e curiosas, contato com a natureza surreal, olhar para dentro como nunca tinha experimentado. Obrigada, Nova Zelândia, pelo universo de ensinamentos e possibilidades que nos deu de presente.

DICAS ESPECIAIS

 Quando estiver no inverno em algum país que neve, alugue carros com corrente.

 Em Queenstown, visite as duas hamburguerias mais queridinhas e lotadas do planeta: Fergs Burg e Devon Burg.

 Melhor pista de ski é a Remarkables.

 O Skyline é um lugar gostoso de ir, com lojinhas, restaurantes, carrinhos na neve e um visual inacreditável!

 Visite Arrowtown, pertinho de Queenstown, uma cidade que parece de faroeste antigo.

 Em sua viagem pela Nova Zelândia, sempre tenha comida e suprimentos com você.

 Sempre se informe sobre o horário de funcionamento dos locais para evitar transtornos. Tudo fecha mais cedo.

 Para entrada na Nova Zelândia é necessário o NzeTA, que deve ser solicitado online antes da viagem e tem duração de 2 anos. Custa NZD \$ 9 por meio de aplicativo ou NZD 12\$ para navegadores.

 Experimente os produtos cosméticos de mel de manuka, rose hips e a mud de rotorua.



Wellington Fernandes

Arquiteto

Email: wfarquitetura@yahoo.com.br



EXPOSIÇÃO

Arte em foco

Aldo Soares

INICIATIVA CRIATIVA E COLABORATIVA DE SHOPPING DA CAPITAL POTIGUAR EXPÕE TRABALHOS DE ARTISTAS EM LOJAS QUE ESTÃO DESOCUPADAS

Fotos: Wellington Fernandes

Ambientação combina com humanização, que combina com objetos feitos a mão, com arte, artesanato, peças recicladas, economia criativa, reaproveitamento inteligente, pinturas que valorizam a cultura local, trabalhos com conteúdo e arte que contem histórias e técnicas interessantes mesmo sendo de lugares distantes e outras realidades. O interessante é compor ambientes, preencher espaços com arte.

Algo interessante acontece em Natal, uma atitude que merece ser divulgada: um shopping que disponibiliza seus espaços ainda não comercializados para expor produtos feitos por artistas, fotógrafos, artesãos. São espaços abertos à visitação e venda de produtos para compor a decoração de ambientes no Praia Shopping.

No local, há um mix variado de lojas e serviços, salas de cinema, clínica médica e odontológica, delegacia, academia em uma localização de fácil acesso bem no coração de Ponta

Negra e que aceita seu pet com todo carinho. São ideias assim que, somadas a tantas outras, colaboram para divulgação do nosso turismo e economia local.

Os espaços ocupados pela arte são abertos ao público e alguns estão até sem vendedor. O interessado entra em contato, marca no local e realiza sua compra. Temos também uma iniciativa bem interessante de uma artista que usa o sistema no qual o cliente embala seu produto, deixa o dinheiro no local e sai com a peça. Essa atitude recentemente viralizou na internet, o que foi muito bom para melhorar nossa imagem, cidade que recebe turistas de todo mundo.

Podemos encontrar no local os trabalhos do artesão e artista plástico Aldo Soares com seus quadros em madeira, peças de barro pintadas a mão, cenas de praia e do nosso interior representados dentro de quadros caixas tudo em relevo, um artesanato bem diferenciado e diversificado.

Camila Bandeira



Dora



Ana Selma

A artista Ana Selma com seus trabalhos em papel machê, telas com temas indígenas e muitas peças em madeira pintadas a mão com dizeres que elevam a autoestima de qualquer criatura. As peças também são encontradas em Pium na Flor de Jambo, no espaço Vila das Flores.

Em parceria com Simone Amorim, temos Leonardo França e pintura em óleo e acrílico sobre tela, relevo em pedras com temas da região, paisagens e costumes do povo da terra, um trabalho que chama muita atenção.

Jornalista e art design Auxiliadora Sousa (Mãos na Arte) com garrafas decorados com muita criatividade. O artista J Araújo também com cenas do nosso cotidiano, o artista português Pedro Madeira com um trabalho de colagens muito interessante, o trabalho da Casa Corola e da loja colaborativa (Feito na Vila), as telas do artista Ricardo Bahia, que mudam conforme a luz que incide sobre elas, as telas da artista Dora, que pinta mulheres negras, muito expressivo, e por fim o grafite do artista Kefren Pok, que participou da grafiteagem do Beco da Lama, no bairro de Cidade Alta, na capital potiguar.



Leonardo França



Ricardo Bahia



Feito na Vila



Kefren Pok



Pedro Madeira



Auxiliadora Souza



J. Araújo

Borbulhas

Fotos Paulo Lima/Brasília

Sob o tema “Luz e harmonia”, o comodoro Rudi Finger e a diretoria do Iate Clube de Brasília pilotaram o tradicional réveillon que reúne chiques e famosos no Planalto, ao som da Banda Esquema 6, com o show à parte da queima de fogos.



Luciana e Quinho Gross, Celina Mariano, Rudi Finger e Osmarina Finger



Luiz Antônio e Naná Gordo, Alda e Milton Bressan



Lourenço e Amarilis Prado



Márcio e Cris Braga

Os três

Fotos Paulo Lima/Brasília

Toda chiquíssima, Kátia Kouzak abriu as portas da sua bela casa no Lago Sul brasiliense para mais uma edição da comemoração ao Dia dos Reis Magos, com bênçãos do padre Alexandre Guerra.



Katia Kouzak com os filhos Valeska e Solon e as netas Stela, Katerine e Stefane



Maria Reis, Graci Franco, Maria Olímpia Gardino, Rita Márcia Machado, Carmen Minuzzi



Selma Menezes, Heloisa Hargreaves, Luzineide Getro



Padre Alexandre Guerra entre as irmãs Maha e Mônia Nasr

Ian Rassari



PRAIA
VOLTANDO
A BRILHAR

AREIA DOURADA E SUA MODA PRAIA COM SOTAQUE E TALENTO DO RIO GRANDE DO NORTE

Por Vânia Marinho
Fotos: Areia Dourada

Depois de uma recuada no mercado, a grife potiguar de moda praia Areia Dourada volta às vitrines em 2020 com o desejo de firmar a marca, sempre dentro da proposta de apresentar ao seu público algo autoral, tendo a originalidade como fio condutor.

Perguntada sobre a proposta desta nova coleção, a estilista Graça Menezes afirma que é inspirada no universo plástico do artista carioca radicado em

Natal Ermínio Francisco de Souza, cujo trabalho é caracterizado por rica geometria abstrata e cromática. A estilista lembra ainda que o processo de criação da Areia Dourada não vem somente da inspiração de artistas plásticos, mas também de lugares com suas paisagens, arquitetura, tipos humanos e formas que, aplicadas na pesquisa e criação de uma estampa, compõem uma textura de “segunda pele” ao tecido.

ESTILO E VERSATILIDADE

Com muita personalidade, a Areia Dourada conquistou o público potiguar e turistas pela versatilidade dos looks e estilo autoral, muitas vezes fazendo de quem veste o suporte para uma

obra de arte. Fato interessante que se torna um plus para quem gosta de looks estilosos. As peças têm proposta casual e podem ser usadas das areias às festas. Ótima dica para o verão.



O QUE VEM POR AÍ

Sobre os projetos para 2020, Graça Menezes afirma que em 2020 apresentará uma nova coleção de moda praia autoral potiguar, além de retomar a loja matriz em Ponta Negra. A estilista também confirmou a possível participação em algumas feiras

de moda no Brasil e no exterior.

O fato de a Areia Dourada ter uma forte pegada de moda praia com sotaque potiguar estimulou a estilista a colocar pontos de vendas nas praias mais descoladas do nosso litoral: Pipa e São Miguel do Gostoso.

ARTE E ESTILO COM CUIDADO AMBIENTAL

A Areia Dourada deixa claras suas preocupações ambientais, partindo do princípio do consumo consciente. A estilista e proprietária da marca afirma sua posição quanto aos cuidados com o futuro do planeta. “Como a indústria têxtil é altamente po-

luente, penso que além da produção e criação de uma moda que reflita a cultura e geografia do nosso país, nós, criadores, também podemos contribuir para o menor desperdício nos cortes e modelagens com reaproveitamento das sobras dos tecidos”.





VÂNIA MARINHO

marinhovania@hotmail.com

De bem com O PLANETA

A responsabilidade com o meio ambiente já vem dialogando com o universo fashion faz tempo. É visível a preocupação de algumas marcas e de consumidores com a procedência e o descarte das suas roupas. A boa notícia é que a Semana Fashion Revolution já tem data marcada neste ano: de 20 a 26 de abril, com diversas ativações pelo Brasil. No ano passado, o Instituto Fashion Revolution realizou mais de 800 eventos.

AS ESTRELAS SE POSICIONAM

No tapete vermelho deste ano, as estrelas, além de exibirem looks deslumbrantes, mostraram consciência ambiental e social em seus looks. Nas entrevistas, a palavra de ordem era reciclar e não descartar.

NIKE PRESENTE

Sempre presente nos jogos, a Nike, nestas olimpíadas de Tóquio, irá se apresentar com mais estilo, além da proposta da sustentabilidade. Para o skate, que inaugura como categoria, a Nike lançou seus uniformes, que serão usados tanto nas competições de park quanto de street. Para isso, ela se uniu ao artista holandês Piet Parra para criar peças para os times do Brasil, Estados Unidos e França.



PARA OS NATALENSES

O Natal Shopping oferece mais um serviço diferenciado para quem circula pelo shopping: música personalizada. Você pode colocar suas preferências musicais no grande mural localizado em frente à loja Mundo do iPhone, no segundo piso. Basta fazer a anotação em um post it e colar. O local já está colorido com as diversas sugestões. Depois de passar por uma curadoria, as músicas vão estar disponíveis na playlist no Spotify #somdoNAT e a seleção musical também será ouvida pelos autofalantes do empreendimento, na Rádio Mall.

lembrete

Em tempos de cuidados com o planeta, bom lembrar que na virada da estação as lojas fazem promoções tentadoras. Se for cair na tentação, vale lembrar que a proposta de bazar é uma iniciativa que faz bem a quem vende e a quem compra.

CORES E FORMAS

Direto do Saara, conhecido comércio do Centro do Rio de Janeiro, a Atelier Chilaze acaba de aportar na Bemglô, a já badalada loja da atriz Glória Pires. A boa notícia é que as peças em breve chegam a Natal. Lindas, cheia de estilo.



De parabéns

Fotos: Alex Costa, de Lisboa

Empresário espanhol apaixonado por Portugal, Luis Henrique Perez abriu as portas do seu belo chateau em Cascais para uma especial festa surpresa: os parabéns da namorada Mariana Baptista de Freitas. Tudo bem pensado, a bela foi brindada com borbulhas e boa música entre o amado e os bons amigos.



Luis Henrique e Mariana Baptista de Freitas



Lu Moreda e Luís Sommer



Com Luísa Vaz Antunes, Cinha Jardim, Zaida Mendes e Fernando Moreira



António Leal e Silva e Lili Caneças



Eliana Lima, Mariana e Alex Costa



Alvaro de Moura e Aragón, Mário Arnaiz Abad e João Filipe Almeida



Julio Parejo, Sara Dorado, Susana Salas e Marcos Muñoz



Pedro Caldeira, Mariana Baptista de Freitas e Luis Henrique



Zulmira Ferreira, Mariana e Inês Simões



Recebe o abraço de Susana Salas, André Nascimento, Lili Caneças, Jorge Correia de Campos, Pedro Martins e Emily Aguilár



Margarida Carvalho e António Maximino



Luis Henrique, Mariana Baptista de Freitas e Lili Caneças



Óscar Gouveia e Mário Arnaz Abad



Rosarinho Sommer e Rui Borges



Duarte Freitas, Joana Martins, Mariana, António Maximino, Margarida Carvalho e Mónica Hancock

Poder togado

Fotos Paulo Lima/Brasília

A solenidade de posse dos novos dirigentes do Tribunal Superior do Trabalho (TST) para o biênio 2020/2022 foi das mais prestigiadas, com presenças do presidente Jair Bolsonaro, vice Hamilton Mourão, governador Ibaneis Rocha, ministros Sérgio Moro (Justiça) e General Heleno (GSI), presidente da Câmara, Rodrigo Maia, presidentes dos Tribunais Superiores - Dias Toffoli (STF), João Octávio de Noronha (STJ), Brito Pereira (TST); presidente da OAB, Felipe Santa Cruz. Assumiram a presidência e a vice do TST, respectivamente, os ministros Cristina Peduzzi e Luiz Philippe Vieira de Mello Filho, mais o Corregedor-Geral, ministro Aloysio Corrêa de Veiga. Presenças também de Desembargadores dos TRTs de várias regiões e diversas outras autoridades da República. Após a solenidade, foi servido jantar de adesão no Clube Naval de Brasília.



Composição dos membros da mesa de posse



A ministra presidente Cristina Peduzzi entre Ana Cristina e o advogado Estenio Campelo



Advogado Estenio Campelo e Ana Cristina com o ministro Roberto Barroso (STF)



Advogados Marcelo Feitosa e Guilherme Campelo



Desembargadores Bento Herculano, Flávia Falcão com o advogado Estenio Campelo



Advogados Marcelo Feitosa e Estenio Campelo com os desembargadores do TRT-CE: Emmanuel Furtado, Roseli Alencar, Plauto Porto e Fernanda Uchoa



Advogados Marcelo Feitosa e Fernando Ferrer com a desembargadora Roseli Alencar



Desembargadores Durval Vasconcelos e José Antônio Parente, advogado Estenio Campelo, desembargadores Roseli Alencar e Bento Herculano, e o advogado Guilherme Campelo



Advogados Estenio Campelo, Lavor Teles, Fernando Ferrer e Marcelo Feitosa ladeando o desembargador do TRT cearense Paulo Regis Machado



Gilberto Amaral, advogado Estenio Campelo, Mara Amaral e Ana Cristina Campelo



Advogados Bruno e José Marciel, José Luiz Paixão, Estenio Campelo, Celso Kaufman e Guilherme Campelo, Thais e Cláudio Humberto



Advogado Marcelo Feitosa, Ana Cristina Campelo, ministro Augusto Heleno, advogado Estenio Campelo e desembargador Durval Vasconcelos



Ana Cristina Campelo, advogados Roberta Rangel e Estenio Campelo

Foi muita folia!

Fotos: João Neto

Natal foi palco de mais um grande Carnaval, que começou com os bloquinhos de prévia e durante os dias oficiais de folia foram vários shows de artistas nacionais e locais nos polos espalhados pela capital-potengi. Elogios para a organização e o eficiente esquema de segurança pública.



Prefeito Alvaro Dias entrega a chave da cidade ao Rei Momo, Handson Silva, e à Rainha do Carnaval de Natal 2020, Erika Alves



Beto Cabral, Halina Cabral



Claudio Porpino



Shyrlei e Fábio Freire



Fúlvio Saulo, Itamar Ribeiro, Francielvis Martins



Djalma Barboza, Angela Pinto



Emanuelle Barros, Bebeto Torres, Thaisa Barros



Zélia e Paulo de Paula



Michelle Jerônimo, Esio Costa, Mariana Costa



IZA



Ivívio Oliveira, Alcile Medeiros



Roberto Gurgel, Rebeka Nunes



André de Paula, Rodrigo Trento, Alexandre de Paula



Yuri Bagadão, Thiago Freire



OCTÁVIO SANTIAGO

octaviosantiagoneto@hotmail.com

TERRA DA -GAROA- BOA MESA

São Paulo tem tantas opções gastronômicas que é difícil escolher quais incluir num roteiro de poucos dias. Para ajudar (ou confundir ainda mais)

quem planeja visitar a cidade, a Revista Bzzz lista alguns endereços que provam se tratar da terra da boa mesa e não apenas da garoa.

KOUZINA

Primo modesto do badalado Myk, também dedicado à culinária grega, o lugar conta com três unidades em São Paulo. Dentre os carros chefes, está a lula recheada com queijo feta e espinafre. A tradicional mussaca e o iogurte natural bem denso com mel e nozes também estão no cardápio.

Jardins e Pinheiros



FUTURO REFEITÓRIO

As luzes de neon indicam na entrada: “Deve ser aqui”. O pé direito alto de galpão, o clima hipster e a cozinha aberta confir-



mam a informação. Há boas opções para vegetarianos no cardápio, que faz uma boa mistura entre quitutes brasileiros e do mundo afora. Para cafés, brunchs e almoços.

Pinheiros



ADEGA SANTIAGO

As três casas que levam o já conceituado nome promovem o saboroso encontro entre as gastronomias portuguesa e espanhola. Os pratos tradicionais de bacalhau, como a bacalhoadá, estão entre os mais pedidos. O arroz de pato e o polvo a lagareiro também lideram o ranking da casa.

Jardins e Morumbi

PIPO

Aberta há pouco em solo paulistana, a cozinha do chef televisivo Felipe Bronze não decepciona. Tudo é feito na brasa, sua marca registrada. No cardápio, as carnes estão reunidas em “Perto do fogo” e os doces, em “Que seja doce”, os nomes dos seus programas. Aqui, a fama não é maior que o sabor.

Jardins



CARLOS PIZZA

Há quem diga que as melhores pizzas do mundo estão em SP. E o que dizer da melhor entre elas? Esse é o título que o lugar ostenta, com combinações inovadoras como presunto cru, queijo parmesão e limão siciliano. Os espaços das duas unidades são moderninhos e a massa, de fermentação prolongada.

Vila Madalena e Jardins



Velinhas

Fotos Paulo Lima/Brasília

Com jantar recheado de delícias, a procuradora Lira Maria Melo recebeu amigos e familiares em seus domínios elegantes do Lago Sul, em Brasília, para celebrar mais um grito de felicidade!!



A aniversariante com o marido, Júlio, e os filhos Rafael e Gabriel Melo



Sueli Medeiros, Meire e Carlos Motta, Lira Maria e Júlio Melo



Vânia e Sérgio Jezini



Paulo e Edna Saide, Júlio e Lira Maria Melo, Glaucius Morais, Maristela Lopes e Ronaldo Ribeiro

Tilintares

Fotos Paulo Lima/Brasília

As amigas de Carmen Bocorny se reuniram na Praliné Confeitaria Suíça, na capital federal, para brindar seu aniversário em happy hour com direito a enfeites e delícias.



Gertrud Mathias, Carmen Bocorny, Rita Márcia Machado e Maria Olímpia Gardino



Aurinete Leite e Guida Carvalho



Nazareth Tunholi, Lourdinha Fernandes e Maria Alicimar



Tathny Kefalas, Danielle e Carminha Antony



Kátia Piva e Maria Luiza Mathias



MARIANA BAPTISTA
DE FREITAS

Advogada inscrita na Ordem dos Advogados Portugueses, Mestre em Direito Fiscal pela Faculdade de Direito da Universidade de Lisboa, marianabaptistadefreitas-60344L@adv.ao.pt

Portugal, o paraíso da Europa

A proximidade linguística, a qualidade de vida e a segurança são os principais aspetos que atraem cada vez mais brasileiros a trocar o clima tropical e a bossa nova pelo clima mediterrânico e pelo fado (escolha difícil!).

E não é por ser portuguesa que o digo, mas Portugal é para mim um autêntico paraíso na Europa, ou melhor, o “paraíso” da Europa! Para além da longa costa atlântica, do clima ameno, da gastronomia, dos bons vinhos, do património cultural, natural e arquitetónico, da segurança e da qualidade de vida, Portugal conta com um regime fiscal extremamente atrativo para os estrangeiros que decidem fixar-se por terras lusitanas.

Trata-se do denominado “*Estatuto do Residente Não Habitual*”, conhecido pela sigla “RNH”, que permite a qualquer pessoa (independentemente da nacionalidade), que não tenha residido em Portugal nos últimos 5 anos, e que se instale em Portugal, beneficiar de uma isenção total de Imposto sobre o Rendimento das Pessoas Singulares (doravante designado abreviadamente por “IRS”), quanto aos rendimentos provenientes do estrangeiro, e/ ou de uma taxa fixa de tributação de apenas 20% quanto aos rendimentos obtidos em Portugal decorrentes de atividade de “*elevado valor acrescentado*”, por um período de 10 anos.

A título exemplificativo, poderão enquadrar-se nas acima referidas atividades de “*elevado valor acrescentado*”, administradores e gestores de empresas, diretores-gerais, médicos, médicos dentistas, estomatologistas, autores, jornalistas e linguistas, artistas e

engenheiros, que, não tendo residido em Portugal nos últimos 5 anos, decidam passar a exercer as suas atividades em território português, beneficiando da taxa de tributação de apenas 20% durante um período de 10 anos.

Significa também que, por exemplo, as pensões auferidas por estrangeiros aposentados poderão beneficiar de total isenção de IRS durante um período de 10 anos.

Em termos técnicos, para ser considerado residente fiscal em Portugal, terá de permanecer mais de 183 dias, seguidos ou interpolados, em território português (Portugal Continental, Região Autónoma dos Açores ou Região Autónoma da Madeira) ou ter uma casa que faça supor a intenção de mantê-la e ocupá-la como residência habitual.

O sucesso deste regime fiscal entre os brasileiros é tal que ao ano passado registou-se um aumento superior a 50% no número de brasileiros a requerer este estatuto. De facto, o Brasil subiu uma posição na lista dos países de origem, estando já na 4.^a posição do *ranking*.

Uma última nota para o procedimento de obtenção do estatuto do RNH. Outrora, o pedido do estatuto do RNH era bastante complexo e burocratizado, estando dependente de um procedimento administrativo de reconhecimento prévio. Recentemente, Portugal tomou medidas no sentido de tornar a obtenção deste estatuto automática, o que irá seguramente contribuir para o aumento do número de cidadãos a beneficiar do mesmo, o que constitui, mais um ponto a favor de Portugal como o “paraíso” da Europa.



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.



**Aplicativo
do Sicredi.
É fácil resolver
o dia a dia da sua
conta sem deixar
de curtir a vida.**



**Fazer juntos é deixar tudo ao alcance das suas
mãos de um jeito simples e rápido.**

- Pague contas utilizando a câmera do smartphone
- Faça transferências entre contas Sicredi, DOCs e TEDs
- Cadastre contas em débito em conta
- Realize operações de crédito (Crédito Fácil e Giro Fácil)
- Gerencie gastos e a fatura do cartão de crédito



Baixe agora o aplicativo
da primeira instituição financeira **cooperativa** do Brasil.

