



Turismo

Roteiros de charme do RN

Catetinho

A história do Brasil passa pelo palacete da família Rosado

Cultura

A velha e desconhecida travessa Pax

Murilo Melo Filho

Um conterrâneo entre os imortais

Denise Gaspar

Uma hors-concours entre nós

A locomotiva

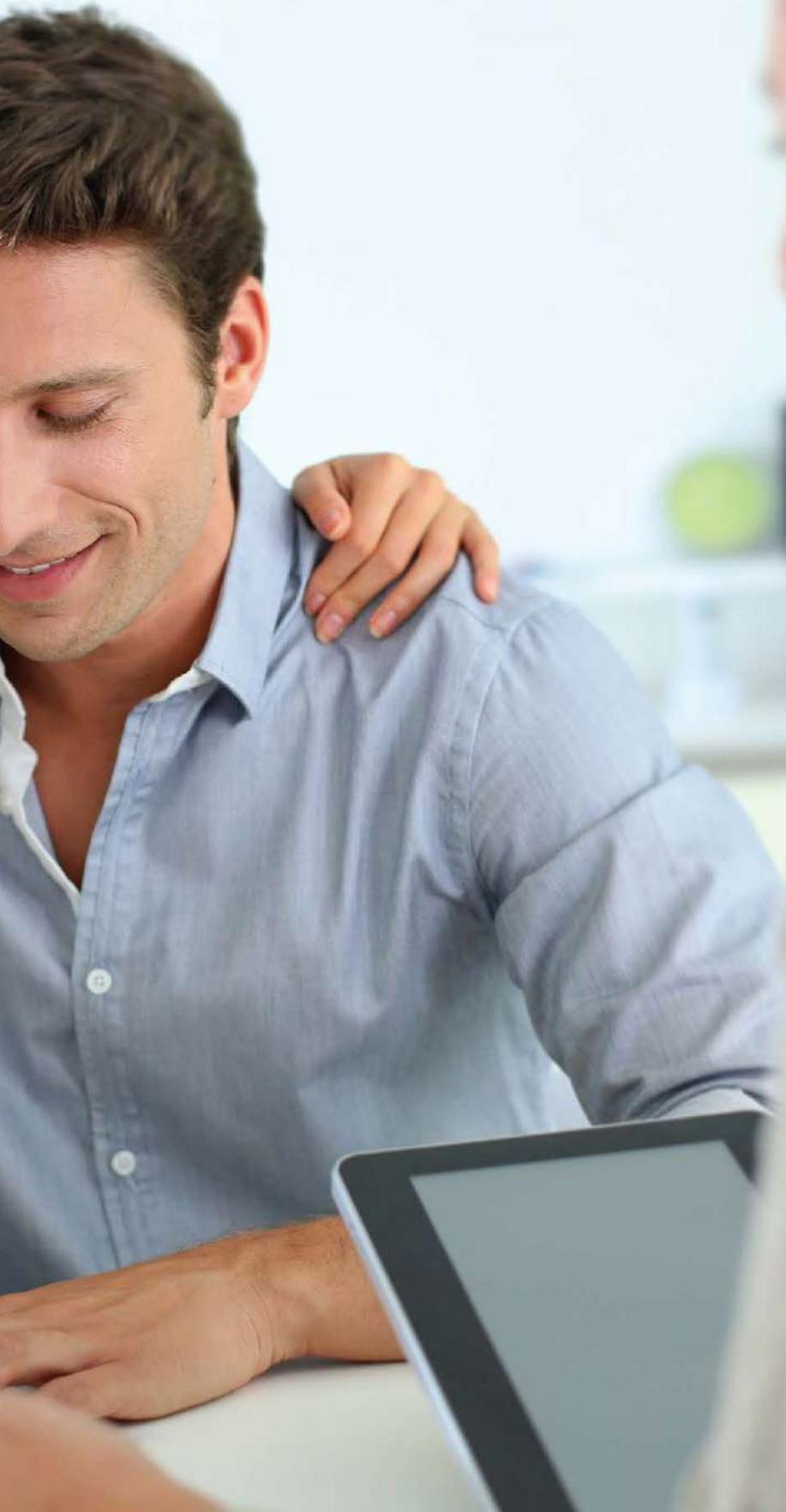
NOS TEMPOS GLAMOROSOS DO SOCIETY CARIOCA, AS LOCOMOTIVAS ERAM MULHERES ELEGANTES E FAMOSAS DESCRITAS POR BADALADO COLUNISTA DA ÉPOCA. GLORINHA TÁVORA VEM DESDE ENTÃO ESTRELANDO NAS ALTAS RODAS

Você sonha, a gente ajuda a realizar.

Com os nossos consórcios você adquire bens e serviços de forma segura e garante que tudo aquilo que planejou para o futuro será realizado.

Conheça nossas opções e surpreenda-se com a facilidade e praticidade que temos para oferecer.





Automóveis e Motocicletas

A opção para quem quer conquistar a liberdade com um veículo novo ou usado.



Caminhões, Tratores e Utilitários

A escolha para quem acha que a hora de crescer chegou.



Bens Náuticos

Realize aquele sonho de ter um barco ou jet ski.



Sustentável

A solução ideal para gerar mais economia e menos impacto no meio ambiente.



Imóveis

Uma ótima maneira de você conquistar o seu imóvel.



Serviços

Se for bem planejado, você pode fazer o que quiser. Esse é o nosso consórcio para viagem, cirurgia estética, tratamento odontológico e até festa de formatura ou casamento.

Converse com o seu gerente, conte com os nossos consórcios e programe as suas próximas realizações. Vamos fazer juntos e facilitar suas conquistas.



SAC Sicredi: 0800 724 7720

Deficientes auditivos ou de Fala: 8000 724 0525

Ouvidoria Sicredi: 0800 646 2519

www.sicredi.com.br

A luta continua

Chegamos a sete anos da Revista Bzzz, com esta edição. Lembro que quando lancei a primeira, no distante junho de 2013, alguns diziam que uma revista mensal em Natal, de conteúdo plural, não demoraria mais de três ou quatro meses. Mas, entretanto, contudo, todavia (coloca aqui um emoji sorrindo), eu sou como um dia bem disse o ilustre potiguar Luís da Câmara Cascudo (1898-1986), que inspirou essa frase da campanha de autoestima lançada em 2004 pela ABA (Associação Brasileira de Anunciantes): “Eu sou brasileiro e não desisto nunca”. A inspiração cascudiana foi em torno da frase versejada por ele: “o melhor do Brasil é o brasileiro”, que deu o mote para a campanha.

Não foi fácil. Nada fácil. Mas, abraçada a uma equipe maravilhosa, e desde os primeiros momentos contei com meu braço direito: Alice Lima, enfrentamos, como diz o dito, trancos e barrancos e seguimos com os andaimos construindo esse projeto de comunicação que tem no tom maior resgatar histórias perdidas no tempo, sejam de personalidades, de patrimônios imóveis, de acontecimentos que marcaram época. Confesso que a base fortificadora para a continuidade deste zumbido de informações foi o maior patrimônio que conquistei nesses 30 anos de jornalismo: credibilidade. Daí a minha dica para cada novo jornalista se manter firme numa das profissões de maiores desafios, imensa responsabilidade, gigante dedicação e de enfrentamento a espalhadas armadilhas.

Um sonho que começou da parceria de ideias minhas reunidas a de um querido – hoje saudoso – amigo, senhor das letras e da boa camaradagem: jornalista e escritor Carlos de Souza, o inesquecível Carlão. E ao meu querido tio Paulo Lima, badalado fotógrafo de Brasília que faz a Bzzz trilhar sucesso na capital brasileira. Não posso deixar de lembrar um importante nome que possibilitou a realização deste sonho: do meu então companheiro Francisco José Oliveira, que desde o primeiro momento incentivou, levou a revista para ser vendida no Rio e em São Paulo, disponibilizou-se a fotografar quando necessário para matérias. Não hesitou em nenhum momento de colaborar.

E assim a Bzzz foi seguindo, reunindo também sua versão virtual, com o portaldaaabelhinha.com.br, com notícias diárias e em tempo real. Um dos nossos imensos orgulhos é fazer parte do acervo da biblioteca do Instituto Ricardo Brennand, um dos maiores e mais respeitados museus do mundo, que fica no Recife (PE). E chegou a Lisboa, aproveitando os dois anos que lá morei para cursar o mestrado em Filosofia Política. Com venda em bancas e direito a concorrido lançamento no chiquinho lounge do Seen Lisboa, no Hotel Tivoli da Av. Liberdade. Ocasão de flashes e holofotes que reuniu empresários, famosos e socialites portugueses, brasileiros e espanhóis.

Desde o início da pandemia de covid-19 que a Bzzz está circulando apenas virtualmente, com a grande repercussão da GoRead, a maior plataforma de revistas digitais do Brasil, onde estamos orgulhosamente hospedados. São edições que resgatamos matérias de memórias que muitos solicitam e não têm mais disponíveis em impresso. E sempre com uma entrevista de capa do momento, que nesta revela sobre a locomotiva Glorinha Távora.

Jogue-se nesse mel de leitura!

Eliana Lima



PUBLICAÇÃO:

JEL COMUNICAÇÃO

BZZZ ONLINE

ATUALIZAÇÃO DIÁRIA E BLOGS

www.portaldaaabelhinha.com.br

 @revistabzzz

 Revista Bzzz

SUGESTÕES DE PAUTA,

CRÍTICAS E ELOGIOS

revistabzzz@portaldaaabelhinha.com.br

EDITORA

ELIANA LIMA

elianalima@portaldaaabelhinha.com.br

PROJ. E DIAGRAMAÇÃO

TERCEIRIZE EDITORA

www.terceirize.com

COMERCIAL

EDILÚCIA DANTAS

(84) 99109 9678

CAPA

ARTHUR FELIPE TÁVORA



ELIANA LIMA

elianalima@portaldabelhinha.com.br

CUIDADO AO ALUGAR IMÓVEL EM LISBOA

A grande procura por imóveis, principalmente para arrendamento – termo usado aqui em Portugal, em vez do aluguel comum no Brasil -, vem atraindo golpes dos que se acham, ou são, espertos. O que aqui se diz burlão. Os sites de ofertas de imóveis, normalmente, reúnem os próprios senhorios (como se chama o proprietário de imóvel) e anúncios de imobiliárias. Desconfie da boa oferta. Principalmente quando as fotos dos imóveis – mobiliados – são altamente atraentes aos olhos. Preços, idem. Muitos desses são de golpes.

MODUS OPERANDI

É comum os burlões postarem imóveis atraentes, com preços tentadores. Esses raramente querem contato por telefone, dizem que preferem por e-mail. E nas respostas aos e-mails a história é sempre parecida: tiveram que se mudar às pressas de Portugal por causa de oferta de emprego em outro país e precisam alugar com urgência seus imóveis.

Mandam fotos e garantem que o imóvel é como se vê nas imagens, que a transação, para ser mais 'segura', pode ser pelo Airbnb; que a pessoa envia os dados e endereço, faz o depósito do pagamento, eles mandam a chave pelo correio – diante da 'impossibilidade' da presença. E alguns têm caído no conto do vigário.

EM CONTA

Quem quer estudar em Portugal e tem pretensão de fugir da carestia em euro, as opções de quartos mais baratos são, por ordem: Santarém (169 euros por mês), Leiria (180) e Coimbra (190), segundo a pesquisa do site Idealista.

PERFIL

De acordo ainda com a pesquisa, quem faz opção por partilhar casa em Portugal tem em média 33 anos, vive no centro das grandes cidades, não fuma (apesar de ser tolerante com quem fuma) e não tem animais de estimação. A média de idade por distrito é a seguinte: Setúbal e Santarém (entre 37 e 34 anos, respetivamente); Leiria (31); Lisboa, Porto e Braga (33); Coimbra (27).

Fotos: Eliana Lima



O emblemático Campos Pequeno, na Praça de Touros

BOM

Pausa agora sobre imóveis, vamos falar de lugar para visitar em Lisboa. Muitos dos visitantes que aqui chegam têm no roteiro o de sempre: Rossio, Chiado, Avenida da Liberdade etc. Poucos colocam no roteiro o Campo Pequeno: magistral edifício cilíndrico, de arquitetura neoárabe, inaugurado em agosto de 1892, originalmente destinado a corridas de touros.

A arena é palco não apenas de touradas (que não curto), mas também de shows de bandas e cantores (brasileiros, principalmente). Tem salas de cinema, galeria comercial, restaurantes, praça de alimentação, supermercado e um parque de estacionamento subterrâneo.

Belo monumento que foi entregue à degradação, até que, em 2000, passou por obras de restauro e requalificação, mantendo as características originais, mas com itens modernos e funcionais. Reabriu ao público em maio de 2006. Vale muito visita a esse belo prédio histórico.

ENTÃO

Lisboa é a cidade dos miradouros. Lugares com esplanadas (espaço ao ar livre, tipo varanda para nós) de onde se pode apreciar um copo (como se chama aqui a forma de beber, de uísque a cerveja, de vinho a gim) de frente para os encantos da terra do poeta Mário de Sá-Carneiro.



Das paredes de vidro do O Topo Martim Moniz, vista para o Castelo de São Jorge

DICA

Quem quiser apreciar os dois lados do Rio Tejo a uma altura de 80 metros: Miradouro da Ponte 25 de Abril, no Pilar



No topo da Ponte 25 de Abril

7, inaugurado em setembro de 2017. No alto, chão e paredes de vidro. O início da visita é em uma sala onde fica a maquete original da infraestrutura. Depois, surpresas incríveis, como o interior do pilar da ponte, até o topo, por um elevador panorâmico.



Pôr-do-sol visto do Sky Bar Tivoli Liberdade

BALADINHA

Na onda da coqueluche do momento, os *rooftop bars* estão bombando em Lisboa. Nos dias quentes, então, é se jogar nas bebidas refrescantes e apreciar do alto as belezas da “Cidade das Sete Colinas”. Um dos que mais gosto é o do Topo Martim Moniz, com bela visão para o Castelo de São Jorge. Foi pioneiro nessa ‘febre’. Um mais, digamos assim, requintado é o Sky Bar do 9º andar do Tivoli Hotel da Av. da Liberdade. Funciona das 17h até 1h da madrugada. Tem também o Sky do Tivoli Parque das Nações, com bela vista para o Rio Tejo. Bom, tem *rooftop* para todos os gostos e bolsos.

ESPECIAL CAPA
MURILO MELO FILHO

PUBLICADA EM NOVENO DE 2013

UM CONTERRÂNEO entre os imortais

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

Por Octávio Santiago, do Rio de Janeiro

Fotos: Larissa Soares Felismino





O Salão Nobre: onde os imortais são empossados

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

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

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

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

O imortal potiguar, que também é membro das Academias Norte-Rio-Grandense e Carioca de Letras, cumprimenta a todos com muita gentileza. Com os pares, a relação é afetuosa. E eles surgem, transitando pelos corredores. Nelson Pereira dos Santos, Candido Mendes, Cícero Sandroni. Murilo escolheu como a nossa primeira parada a Sala Machado de Assis, por quem tem predileção. Alberto da Costa e Silva dar-lhe um abraço. Assim como Antônio Carlos Secchin. Arnaldo Niskier aparece. Também fomos à Biblioteca Rodolfo Garcia, que ganhou vida quando Murilo foi o seu diretor. Rodolfo Garcia, diga-se, também potiguar. Foi um pedido do imortal e a Biblioteca como está é o maior orgulho do seu vasto currículo. No acervo, descansam livros raros, de até R\$ 30 mil. Cruzamos com Alfredo Bosi, Merval Pereira.



Pertences de Machado de Assis em sala especial



Raridades na biblioteca que leva nome de amigo potiguar



Galeria dos ex-presidentes da Academia

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

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

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

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

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

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

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

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



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



O tradicional chá foi servido pontualmente às 15h30



No acervo, as memórias de Murilo

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

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

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



UMA HORS-CONCOURS ENTRE NÓS

Uma vida dedicada à arte de bem receber, coleção de obras de arte e muitos amigos, entre os quais o rei Roberto Carlos

Janáina Amaral

Fotos: Lillyan Bandeira



Denise Gaspar em sua residência



Acervo e recordação dos eventos desenvolvidos por Denise no Rio de Janeiro

QUAIS OS PREDICADOS PARA uma lady ou uma primeira-dama? Certamente ser culta, líder de família, referência como mulher e solidária são alguns deles. Outros podem incluir gostar e entender de arte, ter sólida formação acadêmica e ao mesmo tempo não se desconectar de valores herdados de pai/mãe para filha. Dona Denise Pereira Gaspar é uma destas mulheres. Geograficamente uma potiguar nascida no Vale do Ceará-Mirim.

Uma mulher que é referência nacional como destacou o estilista **Denner Pamplona de Abreu** (1936-1978), considerado o 1º costureiro brasileiro e talvez o maior que o país já viu. “Há uma diferença entre a mulher bem vestida, mulher chique e mulher elegante. Agora criei uma nova categoria: a mulher luxo. Todos sabem que alguém chegou! A mulher luxo é fora de série, hors-concours. Criei essa classificação para acompanhar o desenvolvimento brasileiro. Uma mulher luxo não lança, ela consagra a moda lançada pelas elegantes”.

Advogada por formação da quarta turma de Direito da UFRN, dona do próprio destino, líder de família, organizada, muito orgulho do seu passado e de sua família, Denise Pereira Gaspar é uma referência de mulher, mãe, filha. Nasceu no engenho Mucuripe, em Ceará Mirim, propriedade de seu pai Ruy Antunes Pereira, um homem visionário, que deixou para aos seus filhos ensinamentos valiosos e rigorosamente seguidos pela filha caçula Denise, a qual carinhosamente ele chamava de Uruquinha.

Educação, família e respeito pelo outros eram levados a sério por Ruy Pereira. Em meados dos anos 50 mandou a filha estudar no melhor colégio do Rio de Janeiro, o tradicional Sacré-Coeur de Marie. Ela não decepcionou o pai. No seu retorno a Natal, foi logo aprovada no curso de Direito da UFRN.

O pai tinha o hábito de se comunicar com a filha através de cartas, ele reservava os domingos para escrever belas e inúmeras cartas. Pelas cartas preservadas é fácil perceber um homem culto, sábio, emotivo, poético, amoroso, com gosto pela literatura. As cartas viraram o livro: Mucuripe - O Mundo Encantado de Ruy Antunes Pereira.

Glamour e a arte de receber bem

Dona Denise é esposa do empresário e rotariano Arnaldo Gaspar, com quem tem três filhos: Arnaldo, Ruy e Sérgio. Mesmo diante da rotina de educar os filhos, administrar o lar e apoiar o marido nos desafios profissionais, ela sempre encontrou tempo, e o fez com muito prazer e dedicação, a arte da prática solidária. No ano de 1970 foi eleita a presidente da Casa da Amizade do Rotary Clube na gestão de Paulo Bittencour. Foi durante sua gestão que foi adquirida a sede da Escola Rotary, no bairro Dix-Sept Rosado.

Para arrecadar os recursos foram organizados dois shows do humorista Chico Anísio. Um nas instalações do cinema Rio Grande e outra na sede do América. Com as arrecadações, foram conquistados os recursos para a construção de duas salas de aula e uma quadra de esporte e adquirir parte do terreno onde hoje funciona a escola. Juntamente com seu trabalho solidário, ela também desenvolveu a difícil arte de recepcionar bem. Nessa arte ela se revelou uma excepcional anfitriã. Foi na casa de Denise Pereira Gaspar que aconteceu o primeiro jantar Black Tie de Natal. Foi um jantar à francesa para 30 casais. “Lembro que foi a primeira vez que Inês Motta saiu de sua casa para cozinhar. Ela já recebia encomendas, mas naquele estilo foi a primeira vez”, lembra emocionada.

A festa foi para o estilista Denner, o precursor da alta-costura brasileira, que estava em Natal a convite do colunista social Jota Epifânio (1914/1999), e veio para um baile de debutantes do colunista, realizado em 1972.

“Eu já conhecia Denner, que tinha estado em Natal em outra oportunidade à convite de Alda Medeiros, que era a presidente da Casa da Amizade do Rotary Clube e eu era a diretora, ficamos amigos”, explica Denise Gaspar, lembrando que na primeira vez em que Denner veio a Natal ficou hospedado num famosos hotel da cidade.

Quando foram apresentados ficaram amigos de imediato, então Denner disse que da próxima vez queria ser seu hóspede. “Em outra oportunidade ele veio passar um final de semana e ficou hospedado na minha casa. Ele gostou tanto que ficou 13 dias, para ele retornar para o Rio de Janeiro foi necessário meu marido Arnaldo expulsá-lo daqui”, brinca.

Foi assim que Denise Gaspar, além de amiga, tornou-se cliente do grande estilista. Uma surpresa para ela foi saber que no livro *Um Guia Completo Para Noivas*, especialmente desen-



Antenada, posta algumas de suas obras em seu perfil no Instagram



Presente da amiga Hilneth Correia



Denise Gaspar
- por Luís Duprat Rio 1980

volvido pela H.Stern, em 2007, existe um relato de Denner onde ele a cita como exemplo de elegância. No livro Denner diz que Teresa Goulart era tida como uma mulher belíssima. Mas era Denise Gaspar quem ele considerava uma das mulheres mais elegantes da sociedade e inspirado nela declarou em sua autobiografia, intitulada Dener - O Luxo, editada pela editora Laudes, do Rio de Janeiro, em 1972: “Há uma diferença entre a mulher bem vestida, mulher chique e mulher elegante. Agora criei uma nova categoria: a mulher luxo. Mulher luxo: quando aparece no salão, todos sabem que alguém chegou. A mulher luxo é fora de série, hors-concours. Criei essa classificação para acompanhar o desenvolvimento brasileiro. Uma mulher luxo não lança, ela consagra a moda lançada pelas elegantes”.

“Nas minhas bodas de 50 anos de casamento, usei um vestido de Denner. Ele tinha feito esse vestido para eu usar num casamento em São Paulo, no ano de 1976, guardei para usar em outra ocasião especial. Ficou perfeito”, diz ela sem esconder a satisfação.

Aos ser perguntada de onde vem tanta inspiração para receber bem, ela explica: “Minha inspiração sempre foi Ivone Alves, esposa de Aluizio Alves. Ela era a primeira dama do Rio Grande do Norte, uma mulher fina, educada e bem humorada. Eu frequentava sua casa, suas festas e reuniões. E como sempre gostei das coisas do lar, eu ficava impressionada como Dona Ivone conseguia dar conta de tudo nos mínimos detalhes”, destaca Denise Gaspar.

Quando a ex-governadora do RN Wilma de Faria, foi primeira dama do Estado, recorreu à amiga Denise Gaspar para organizar uma festa beneficente no Rio de Janeiro para divulgar os artesãos potiguares. Na época a então primeira-dama enviou muitas peças da artesã Luzia Dantas (escultora popular da cidade de Currais Novos/RN).

O objetivo, além de divulgar o trabalho da artesã, era arrecadar dinheiro para ajudar menores carentes. “Fizemos um desfile de roupas femininas com peças da boutique Mônaco, no Chez Castel. Quem apresentou foi Jece Valadão. Lembro que Eliete Rocha, esposa de Nevaldo Rocha veio e trouxe outras amigas no seu avião de São Paulo, só para assistir o desfile. Vendemos tudo do artesanato, foi um sucesso. Na época uma das modelos era Xuxa que estava namorando Pelé”, diz. “No Rio, também a pedido de Maria José Santos Gurgel, fiz no meu apartamento um desfile de jóias e parte da renda foi destinada ao Hospital Infantil Varela Santiago. Com isso, conseguimos construir a cozinha do Hospital Giselda Trigueiro”, completa.



Com carinho e satisfação mostra o amigo Roberto Carlos

Fã e amiga do rei Roberto Carlos

Outro aspecto curioso na vida de Denise Gaspar é o fato de ela ser fã incondicional de Roberto Carlos. De tão fã, ela passou a ser amiga do Rei da Jovem Guarda. A amizade surgiu através de amigos comuns. A potiguar que reside no Rio de Janeiro, Monica Maia, era amiga da ex-mulher de Roberto Carlos, Maria Rita. A partir daí as famílias se tornaram amigas. “As primeiras vezes em que Roberto Carlos veio a Natal, ele não se hospedou no nosso hotel. Mas assim que passamos a contar com um hotel cinco estrelas, o nosso, o Ocean Palace foi o primeiro cinco estrelas da Via Costeira, ele passou a se hospedar lá. É exigência dele”, relata com orgulho. E fã que é fã faz de tudo para agradar.

E assim, com a sutileza que lhe é peculiar, desde a primeira vez em que Roberto Carlos se hospedou no Ocean Palace, ela faz questão de arrumar pessoalmente a Suíte Presidencial para o amigo. Coloca sempre toalhas brancas com os bordados em azul com o nome

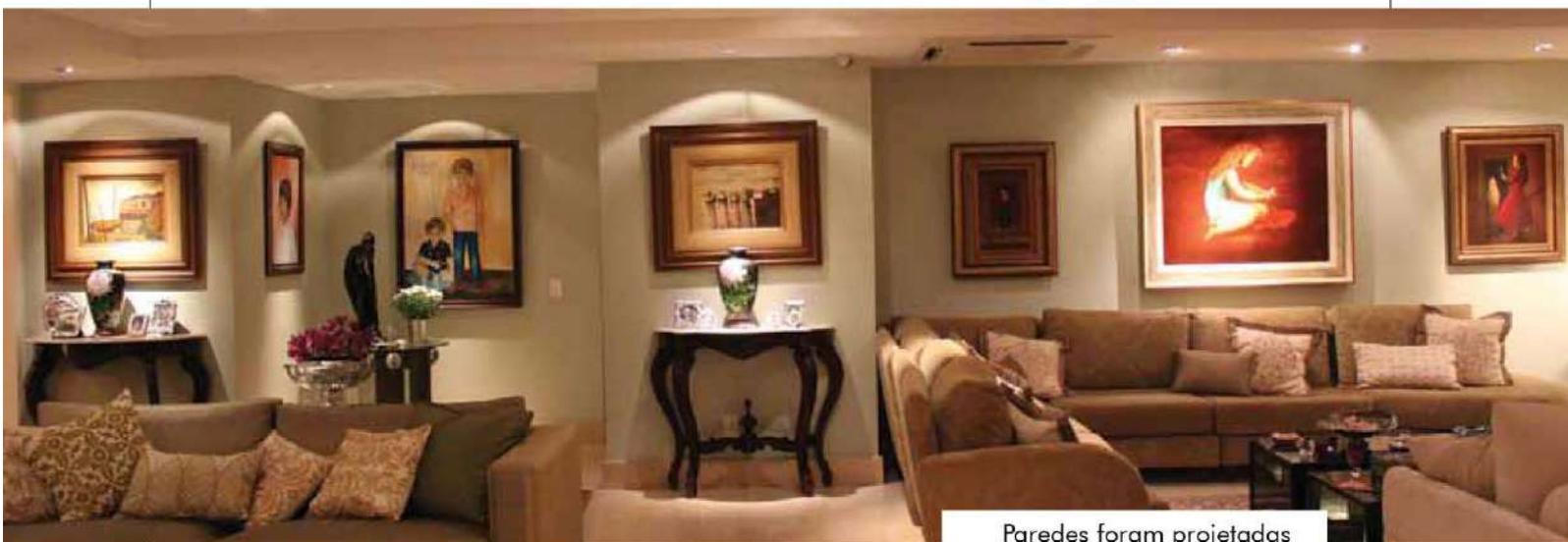
do Rei. Também coloca à inteira disposição do amigo sua louça pessoal que só é usada em grandes ocasiões. “Temos a suíte Taj Mahal, mas ele prefere a Presidencial, que tem um elevador exclusivo”, conta.

Vários shows de Roberto Carlos vêm acontecendo com relativa frequência em Natal. E foram muitas as ocasiões em que ele ficou hospedado no Ocean Palace. Mas uma ocasião foi especial. No dia da inauguração do Teatro Riachuelo, no shopping Midway Mall. Nesse dia Denise Gaspar foi surpreendida quando recebeu uma rosa vermelha das mãos de Rei. “Roberto Carlos olhou para mim no meio do show e disse: Denisinha, esta rosa é para você”, conta emocionada e grata. “Outra surpresa foi no dia das minhas bodas de ouro. Eu havia deixado um convite para Roberto Carlos. Ele me ligou no dia, justificando que não poderia estar presente, e desejou mais felicidades para mim e Arnaldo”, revela.

Uma amante da arte

Além da extraordinária vista para o mar de Areia Preta, chama logo a atenção no apartamento de Denise Gaspar, as obras de arte espalhadas por todo canto, cada uma mais bela que outra. As paredes são iluminadas, os quadros alinhados, todas na altura recomendável, tudo muito organizado como é próprio de seu estilo. Tudo perfeito. A impressão de quem observa é que o apartamento foi projetado para receber essas telas. E foi mesmo. “A maioria das pessoas pede para derrubar as paredes para que a sala fique mais ampla. Mas eu pedi que fossem construídas paredes aqui em casa, para eu poder colocar meus quadros”, explica.

Logo ela passa a destacar as telas que mais gosta. Lembra o pintor, a época em que adquiriu, onde ou quem a presenteou e por quê. Cada tela de sua casa tem um significado, uma história e para algumas delas tem ainda o complemento de livros com as obras do pintor. Orlando Teruz, Luís Du-



Paredes foram projetadas para expor as obras de arte

prat, Bianco, Manoel Santiago, Marlene Galvão, Irai Leite, Jomar Jackson, César Revoredo, Thomé, Pedro Alves, Newton Navarro, Sansão Pereira, Marlene Galvão, tia Gleyde, Dorian Gray, Iraken, Iaponi Araújo, Willame Galvão, Sátiro Marques, Márcia Tresse, Selma Bezerra, Scliar, Martinolli são algumas das obras de seu acervo. Além dessas, no hotel Ocean Palace e em sua casa de veraneio, muitas outras obras estão expostas.

Pergunto se tem algum pintor que ela não tem ainda, mas gostaria de ter. Sem pensar duas vezes, ela diz que uma obra de Portinari seria interessante. “Já andei pesquisando, mas é muito caro”, confessa. E como diz seu esposo Arnaldo Gaspar: “A luta é grande”!

SEDUÇÃO, ENCANTO E MAGIA





Roteiros de Charme do RN
encantam pelas opções
diversificadas e seduz por suas
belezas naturais

Tiana Costa

SERRA, PRAIA BADALADA OU praia urbana. O charme está em qualquer uma dessas opções. No Rio Grande do Norte, três estabelecimentos turísticos fazem parte do seletto grupo que compõe a Associação Roteiros de Charme, uma entidade que anualmente elege hotéis, pousadas e refúgios ecológicos espalhados por todo o país e através do portal (<http://www.roteirosdecharme.com.br/>) divulga nos quatro cantos do mundo como excelente opção para relaxar e aproveitar as tão esperadas férias, feriados ou dias de folga. No Brasil, 59 estabelecimentos são membros do Roteiros de Charme e aqui no Estado fazem parte o Manary Praia Hotel, a Toca da Coruja e a Pousada Villas da Serra. Para ser membro, cada ponto é analisado segundo rígidos critérios, levando-se em consideração conforto, qualidade de serviços e responsabilidade sócio-ambiental, sempre de forma economicamente viável e sustentável. A associação utiliza pedras preciosas do solo brasileiro para classificar os diversos tipos de hospedagem.

O vice-presidente do Roteiros de Charme, Luis Henrique Ribeiro, proprietário da pousada Toca da Coruja, explica que a associação busca parceiros que tenham a consciência de um padrão sustentável, com responsabilidade social e ambiental, que vai desde a coleta seletiva de lixo, utilização de lâmpadas econômicas até a valorização de seus colaboradores, ensinando a importância da preservação do meio ambiente. A associação tem um biólogo que visita os 59 hotéis da rede para avaliar todas as ações ambientais feitas em que cada ponto.

Passaporte

Todo hospede recebe um guia contendo as informações dos 59 hotéis associados. Este guia é um passaporte, onde cada estadia em hotéis ou pousadas da rede é registrada e confere benefícios ao cliente. Os benefícios vão desde acomodações superiores as que tinham sido reservadas, quando o hospede recebe o Cartão de Roteirista, até chegar a um Roteirista Expert, quando é convidado pela Associação para se hospedar por dois dias incógnito.



Tranquilidade e beleza num recanto paradisíaco

TOCA DA CORUJA

UM LUGAR ONDE O SOM AMBIENTE É O CANTO DOS PÁSSAROS

Adentrar na charmosa Toca da Coruja é como se você estivesse penetrando num santuário ecológico: uma extensa área de Mata Atlântica, ar puríssimo, muito verde e pássaros entoando seus cantos por toda parte. Inaugurada há mais de 22 anos, a Toca da Coruja, cravada na balada Praia da Pipa - 90 km de Natal - entrou para a Associação Roteiros de Charme desde 2000 e é classificada como Esmeralda, que define o local como “uma pousada com uma localização privilegiada, espaços generosos, instalações e serviços que atendam aos padrões de exigência da tradicional hotelaria internacional”. Segundo o diretor da pousada, Henrique Ribeiro, entrar para o Roteiros de Charme foi um grande divisor de águas para a Toca da Coruja.

Engenheiro agrônomo de formação, Henrique sempre foi focado no cuidado com a natureza e com o meio ambiente. Tanto que a ideia da pousada foi baseada num conceito que hoje se ouve falar bastante que é a sustentabilidade.



A prova dessa preocupação pela sustentabilidade está nas ações empregadas no local. A utilização da compostagem é uma dessas ações. Ela consiste num conjunto de técnicas aplicadas para controlar a decomposição de materiais orgânicos, com a finalidade de obter um material estável, rico em húmus e nutrientes minerais.

São 25 mil m² de área verde, com 28 bangalôs (12 de luxo e 16 especiais) em estilo que lembram as casas de fazenda do interior do Nordeste. “A ideia da pousada é remeter o visitante a uma cultura genuinamente nordestina. Nós priorizamos essa coisa brasileira e deu certo porque teve um reconhecimento principalmente a nível internacional, porque as pessoas de outros países gostam de ver, de sentir o clima do local em que está visitando”. Segundo Ribeiro, a Toca da Coruja foi o primeiro hotel da Pipa a valorizar essa cultura das casas de fazenda nordestina, misturada com o conforto, com realidade arquitetônica dos ambientes. O estilo colonial dos bangalôs é decorado com móveis antigos e rústicos. Muitos adquiridos pelo interior do estado ou em cidades com Recife e Olinda.

A clientela da pousada é bem diversificada, metade estrangeira e metade brasileira de toda parte do país, como Brasília, Belo Horizonte, Rio de

Janeiro, São Paulo, Rio Grande do Sul. Mas também recebe muita gente de cidades próximas como Natal, João Pessoa, Recife, Fortaleza. “Por isso que nós conseguimos superar nessa época de crise. Alguns hotéis aqui na região focaram em receber hóspedes estrangeiros. Outros se especializaram em visitantes regionais. Nós procuramos mesclar nossa clientela”. Henrique destaca também que na baixa estação a palavra de ordem é trabalhar.

Mas, atenção casais com crianças: A Toca da Coruja não se caracteriza como uma pousada para família com criança de colo, pois devido à sua estrutura, só aceita crianças acima de 10 anos de idade. Dessa forma, a Toca destaca-se pela sua atmosfera romântica. O lugar é bastante procurado por casais em lua de mel, aniversário de casamento, entre outras comemorações. “Nosso público é formado por pessoas que buscam um clima romântico e para isso não interessa a época, se é alta ou baixa estação. Aqui não existe um turismo de lazer e como só aceitamos crianças acima de 10 anos de idade, isso limita muito a vinda de casais com filhos pequenos no período de férias”.

Contatos: (84) 3246 2226
www.tocadacoruja.com.br



Um lugar ideal para descansar e desfrutar de todo o romantismo



MANARY

CHARME, CONFORTO E HARMONIA COM A NATUREZA

Espírito do bem é a definição em Tupi-guarani para a palavra Manary. Essa definição traduz perfeitamente o Manary Praia Hotel, localizado em Ponta Negra, a mais bela praia urbana da capital potiguar. O primeiro do Rio Grande do Norte a fazer parte da Associação Roteiros de Charme, o hotel transborda elegância, charme e encanta por sua simplicidade e beleza. Membro do grupo desde 1999, o site da Associação Roteiros de Charme, classifica o Manary como Topázio Imperial – ‘Um Hotel bem equipado, com instalações e espaços sociais adequados, serviços esmerados, estilo e decoração requintada’.

Impossível não se encantar pelo local. Decorado com peças rústicas de extremo bom gosto, o Manary cativa o visitante a partir da recepção. A proprietária da casa, Carla Bagnoli, explica que não existe uma receita para se manter no Roteiros de Charme “mas alguns ingredientes são necessá-

rios”. Ela destaca a atenção aos detalhes. “Tudo tem que estar perfeito. Aqui não medimos esforços para isso. Cuidamos do hotel com a alma, com o coração. Claro que o lucro e o retorno financeiro são importantes, mas para isso temos que cuidar com amor e carinho. Não deixamos um arranhão na parede, uma almofada rasgada. Utilizamos o que há de melhor qualidade, desde o papel higiênico à lagosta. A qualidade é superimportante”, reforça.

Segundo Carla, outra exigência do ‘Roteiros de Charme’ é que o dono esteja à frente do empreendimento, sempre presente, acompanhando diariamente o negócio. “Nós não somos ‘Roteiros de Charme’ por acaso. Estamos sempre sendo avaliados e se o hotel foi considerado charmoso este ano, isso não significa que será para o resto da vida”, explica. “Somos avaliados constantemente. Sempre vem hospedes incógnito avaliar o hotel e além deles, tem os ‘opinários’, que são as avalia-



Conforto e qualidade é a marca registrada

PARABÉNS A REVISTA BZZZ PELOS 7 ANOS DE SUCESSO

FAZEMOS PARTE DESSA HISTÓRIA


terceirize
projetos gráficos e editoriais

www.terceirize.com



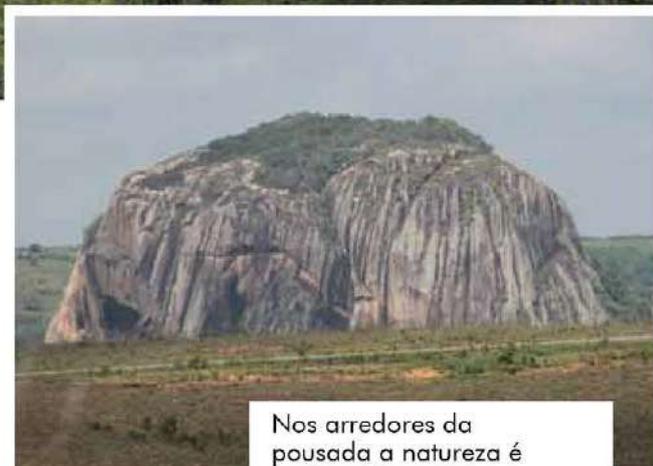
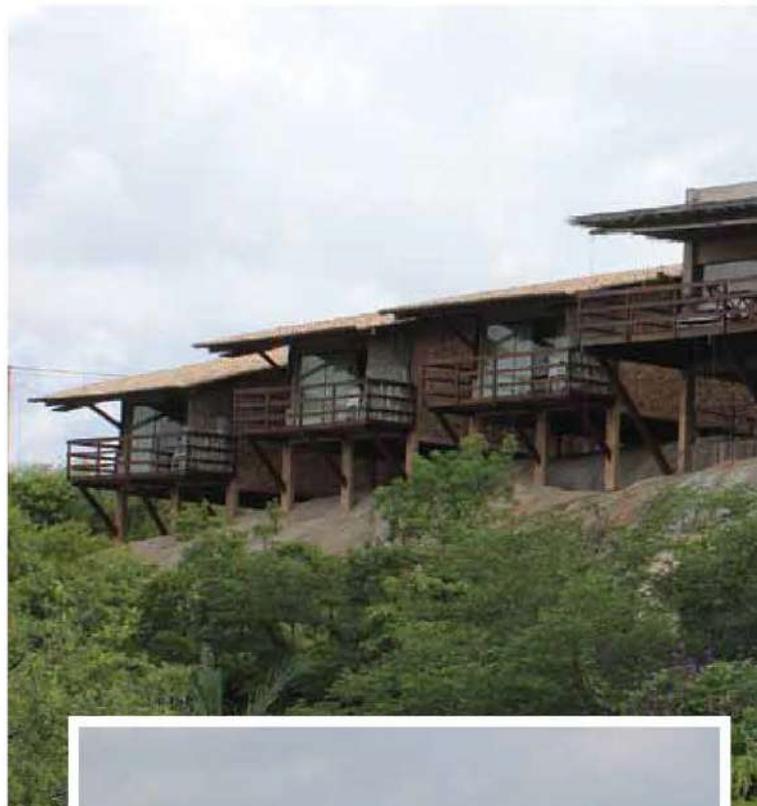


Cama com dossel e ambiente para massagem

ções feitas pelos hospedes comuns, cujos relatos são enviados para a associação”.

A hoteleira esclarece que é fundamental seguir à risca o código de conduta do ‘Roteiros de Charme’: o respeito pela natureza. Para isso, o hotel utiliza produtos recicláveis e biodegradáveis, faz a coleta seletiva de lixo, e a economia de energia e água é obrigatória. “Nossos colaboradores recebem treinamentos para ter a consciência da importância de economizar energia e água. Eles estão sempre atentos para apagar luzes que estão acesas desnecessariamente; para comunicar vazamentos em pias e chuveiros; e o mais bacana é que essa consciência da coleta seletiva, economia de luz e de água, eles não aplicam só no local de trabalho, eles levam para suas casas”, comemora.

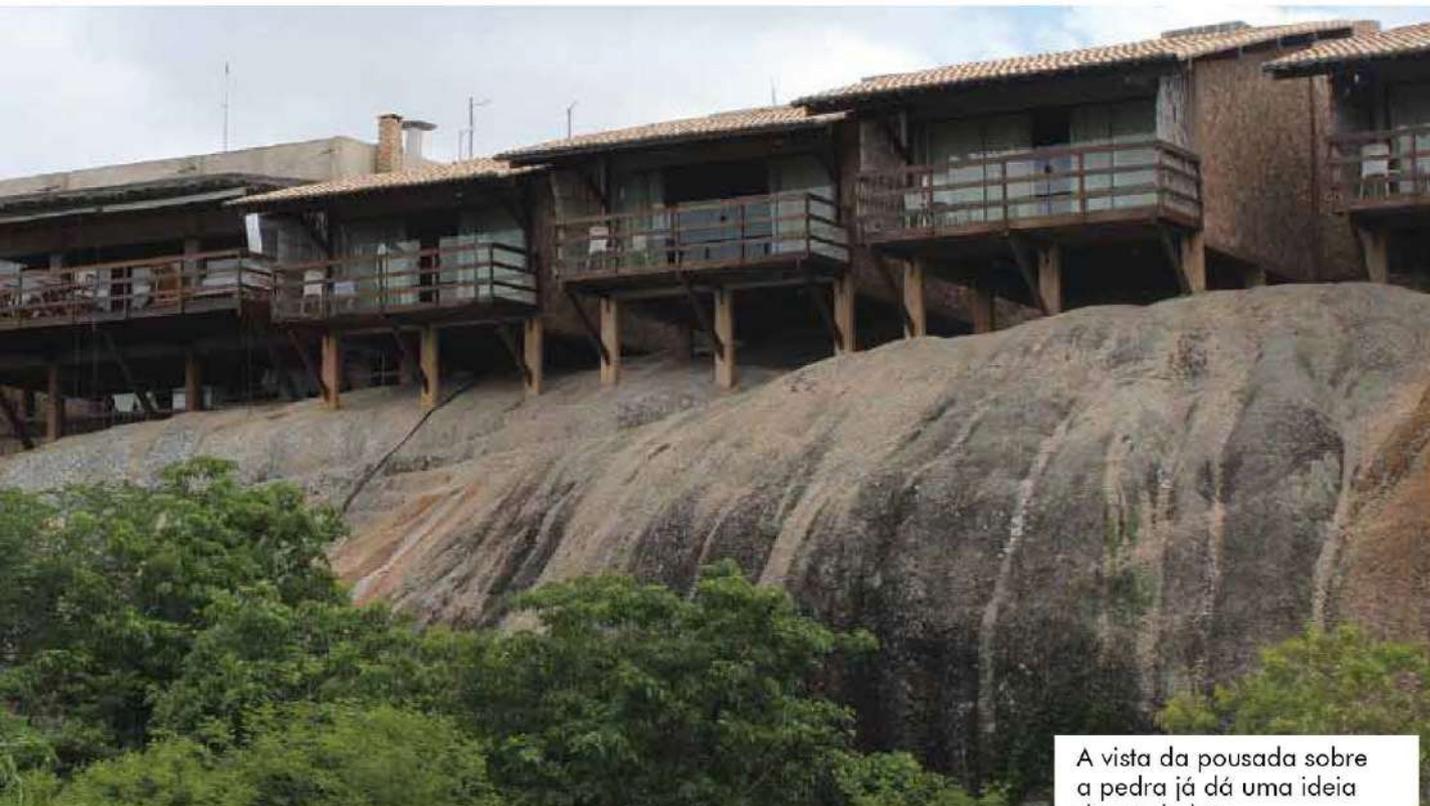
O restaurante do hotel é uma atração à parte. Com vista para a praia de Ponta Negra, as reservas são feitas tanto para almoço como para jantar, dependendo da ocupação do hotel. Tendo disponibilidade, o restaurante também recebe pessoas que não fizeram reservas. O interessante da reserva é garantir um lugar melhor ou de preferência do cliente. “Temos uma clientela assídua que sempre faz a reserva e escolhe o lugar que mais gosta”, explica Neiva Paffetti.



Nos arredores da pousada a natureza é exuberante



Ambiente agradável é um convite ao descanso e à contemplação



A vista da pousada sobre a pedra já dá uma ideia de sua beleza

VILLAS DA SERRA

ESPORTE, LAZER, DESCANSO E ROMANTISMO NO MESMO LUGAR

Região de montanhas, ideal para quem gosta de esportes radicais como rapel ou de explorar dezenas de trilhas, seja caminhando, de quadriciclo ou montado a cavalo. A Pousada Villas da Serra, que desde 2012 compõe o ‘Roteiros de Charme’, fica no município de Serra de São Bento, na região Agreste do RN, a 112 km de Natal e oferece uma vasta opção de lazer. De acordo com a classificação da Associação Roteiros de Charme, a Villas da Serra é uma Água Marinha - Um Hotel ou Pousada cuja decoração, bom atendimento e capricho valorizam os ambientes e as características locais. A beleza da área é incomparável, transborda paz, tranquilidade e magia, perfeito para relaxar e se entregar ao prazer e à aventura. “A Villas da Serra está inserida na categoria de montanha. A pousada é um grande

atrativo, que fica numa área rural, mas que oferece um excelente nível de conforto e requinte”, explica o proprietário, Flavio Mousinho.

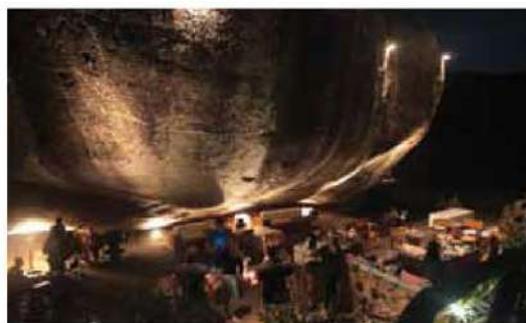
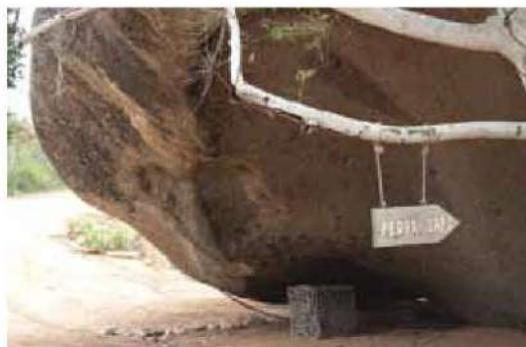
Com nove chalés, de 64 metros quadrados cada, a pousada é construída em cima de uma pedra, num cenário natural que surpreende o visitante. “Um dos requisitos para a pousada ser inserida no ‘Roteiros de Charme’ é está localizada num lugar bacana, singular. A nossa foi concebida numa situação completamente diferente: em cima de uma rocha, numa região de pura magia”, disse Flavio. O bom gosto da decoração é um charme à parte, que prioriza peças do sertão nordestino.

“A Associação Roteiro de Charmes fez a avaliação e viu que a pousada tinha condições de entrar no grupo por ser um produto diferenciado.

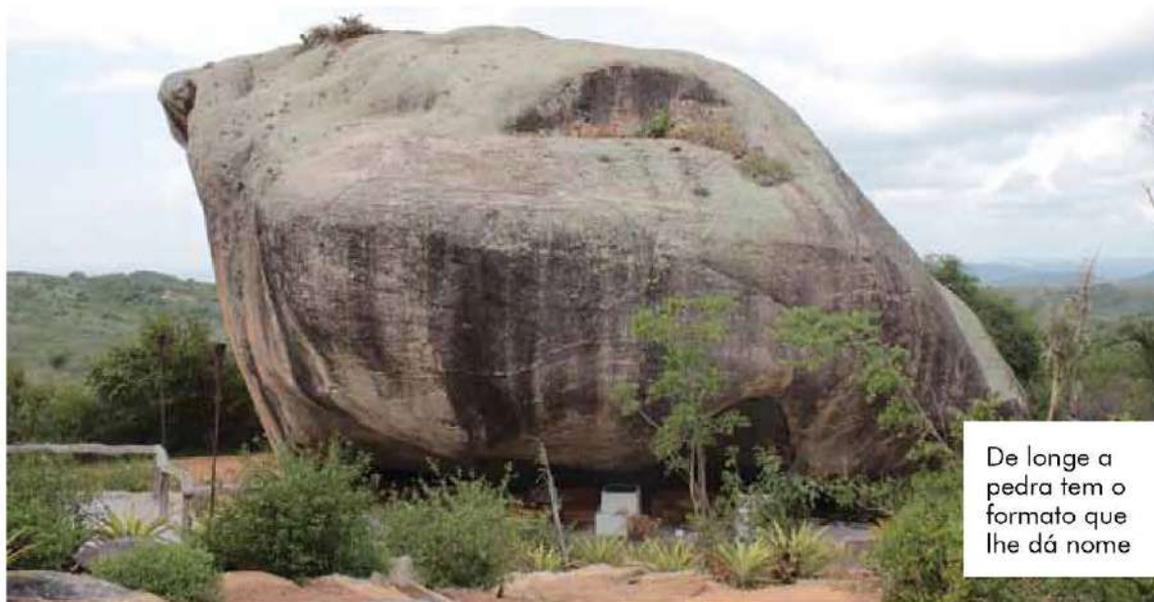
Flavio Mousinho lembra que desde o início do projeto, trabalhar a questão da sustentabilidade foi prioridade. “Utilizamos a energia solar para aquecimento de água, fazemos o reaproveitamento de água para irrigação, fazemos a triagem do lixo para dar um destino correto, separando os materiais, tais como pilha, metal, o óleo. Temos uma estação de tratamento de resíduos sólidos e com o material orgânico é feita a compostagem”.

O restaurante da pousada oferece uma gastronomia de alto nível. A Pousada Villas da Serra possui uma estrutura de clube, com piscinas adulto e infantil; restaurante; quadras de tênis, de futebol de areia, poliesportiva, de futebol society; espaço kids e academia. As opções de lazer não param por aí. Na área do entorno da pousada são cerca de 25 a 30 km de trilhas, algumas com um certo grau de dificuldade. “Temos guias treinados para acompanhar os hóspedes. Algumas dessas trilhas podem ser acessadas por veículo, a cavalo, ou de quadriciclo”. Além disso, tem atividades externas, como a visita à Pedra da Boca e várias outras trilhas da região, como no Monte das Gameleiras, as trilhas de Araruna. De noite o clima ameno é um convite para degustar um bom vinho, seja no aconchego de um romance ou mesmo com um grupo de amigos.

Contatos: (84) 8130-1714 (VIVO);
(84) 8752-2114 (OI); (84) 9810-6548 (TIM);
<http://www.villasdaserra.com.br/>



Quando anoitece o clima de magia toma conta do ambiente da pedra



De longe a pedra tem o formato que lhe dá nome



Flávio Mousinho e
Fernanda Siqueira



Odilon Garcia e
Gabriela Faria



Leo Diniz e
Simone Maia



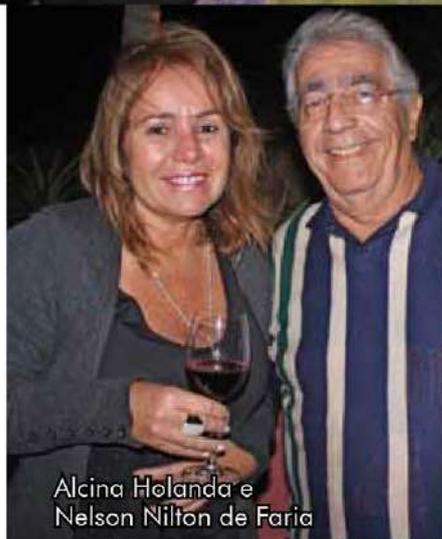
Silvia Arruda e
David Alvares

NOITE ILUMINADA NO SERTÃO

A Festa na Pedra do Sapo é exclusiva para hóspedes da Pousada Villas da Serra e condôminos do Quintas da Serra. Acontece esporadicamente sempre com música de artistas da região. Decorado em forma de lounge e cardápio com pizzas como carro chefe e petiscos da pousada.



Keyson Lima e
Elle Rejane



Alcina Holanda e
Nelson Nilton de Faria



Rodrigo Dantas e
Renata Araújo



Banda da região, comandada por Roberto do Acordeon e o cantor Neco Lobão



GLORINHA TÁVORA

A LOCOMOTIVA



GLORINHA TÁVORA FICOU COM O NOME TÃO FAMOSO NO RIO QUE SE PODE IDENTIFICAR COMO A GRIFE DE MONOGRAMA LA – LUXO E ALEGRIA. A POTIGUAR DE NATAL QUE HOJE MORA NOS ESTADOS UNIDOS TEM COMO MARCAS REGISTRADAS ALEGRIA E ELEGÂNCIA. VAMOS SABER MAIS UM POUCO SOBRE ELA?

Por Eliana Lima
Fotos: Arquivo Pessoal

Ela é potiguar. Ela é carioca. Ela é americana. Ela é Glorinha Távora. Ela é a locomotiva – expressão criada pelo badalado colonista carioca Ibrahim Sued para definir uma mulher poderosa que comanda (naturalmente) um grupo ou um acontecimento. Sued, diga-se, marcou época – décadas, até morrer, em 1995 - e influenciou jornalistas como Anselmo Gois e Ricardo Boechat.

Pois bem, voltando à Glorinha, ela fez acontecer a sociedade carioca, badala sob holofotes em Natal e Caraúbas, no Rio Grande do Norte, e enche de alegria e elegância por onde passa em São Francisco, na Califórnia (EUA), onde mora num confortável apartamento com o maridón Willian Robert Crone (Bill).

A menina que nasceu na Maternidade Januário Cicco, em Natal, e passava férias na cidade de Caraúbas, no Oeste potiguar, na casa dos tios Celso Gurgel Costa e Jesumira Fernandes de Góes,

mudou-se para o Rio de Janeiro aos 20 anos de idade, com a mãe, Francisca Fernandes de Góes Lino, e os irmãos, para ficar perto do pai, Manoel Ribeiro de Castro Lino, que era comandante da Marinha e já residia no Rio.

E foi na cidade maravilhosa que Glorinha se casou – de onde vem o sobrenome Távora – e teve os filhos Arthur Felipe, hoje com 38 anos, e Victor Guilherme, 37. Badalou pelo exigente e descolado high society carioca. Circulou entre chiques, ricos e famosos. Fez muitas amizades, o que não é difícil diante do seu carisma e da sua constante alegria. Viajou o mundo, bela e perfumada carregando suas bagagens de grifes internacionais.

Durante muitos anos ela pilotou eventos no Clube Paissandu, e depois em outros lugares. Por sempre estar rodeada de pessoas importantes e famosas na sociedade carioca, teve oportunidade de participar da vida glamorosa das altas rodas.



Glorinha e os filhos Arthur Felipe e Victor Guilherme



Como Madrinha da Banda (Joaquim Amâncio), de Caraúbas



Mariazinha Gurgel e Denise Gaspar



Gisella e Ricardo Amaral



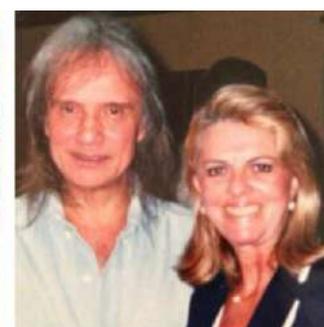
Amigos de adolescência: Duda Santos, Eduardo Gadelha, Mário Barreto



Com Gavin Newsom, hoje governador da Califórnia, e a amiga Maria



Com Teresa Quatronni, Ana de Paula, Bianca Marques, Isabela Francisco



Momentos com o Rei Roberto Carlos

NOVA VIDA

Até que chegou o ano de 2004 e Glorinha decidiu, com o incentivo dos filhos, desembarcar em São Francisco, na Califórnia, para estudar inglês. Os seis meses de intercâmbio foram se estendendo...até que conheceu Bill. Com ele se casou e foi morar no norte da Califórnia, nas regiões de Napa e Sonoma, conhecidas pelas suas vinícolas. Lá moraram em uma bela casa, mas, devido o grande incêndio florestal que destruiu o que encontrou pela frente, em 2017, inclusive a casa do casal e muito de memórias deles, mudaram-se para o apartamento dela em São Francisco, onde vivem até hoje.

Aliás, vivem lá e pelo mundo, pois os dois não perdem uma oportunidade de viajar mundo afora, claro, sempre com passagem pelo Brasil.

LAÇOS

O pedido de casamento de Glorinha foi memorável. Eles estavam em Goiânia (GO), na casa do irmão dela, Teodoro de Castro Lino, quando, já sabendo que Bill pediria sua mão aos filhos e irmãos, ela resolveu aprontar uma de suas peripécias. Era um domingo de sol e se preparavam para um churrasco em família. Nervoso e sem a presença de Glorinha no momento, Bill começou a discorrer sobre suas intenções de casamento...e eis que o cunhado o presenteia com uma mala sem alça. Para sua surpresa, Glorinha sai de dentro da mala, de biquíni e canga, dançando ao som de forró e gritando “yes i do!” (sim, eu quero!). Imaginem a cena e as gargalhadas. Bill ficou ainda mais encantado.



O hilário momento em que o irmão Teodoro entregou a mala a Bill, que segurava a caixinha com as alianças, enquanto Glorinha saía da mala a cantar “yes i do!”



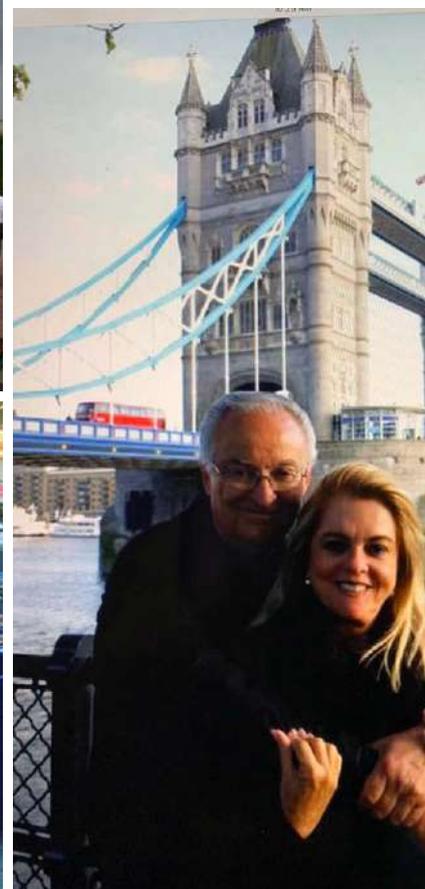
ASAS

Pode-se dizer que Glorinha Távora fez uma volta ao mundo. Com direito a retorno em vários lugares. Perguntei quais os mais incríveis que visitou e o que indica em cada um deles.

Respondeu:

- **Índia** – Fiquei no Imperial New Délhi Excellent, em Nova Délhi. Sou apaixonada pelas especiarias indianas, em especial o curry, que combina com tudo. O Taj Mahal me deixou muito impressionada com sua beleza e sua história.
- **Japão** – Fiquei impressionada com os templos, o Shinkansen (trem de alta velocidade), com muita tecnologia, e a culinária, a qual recomendo em especial sushi e sashimis com um bom saquê. Nossa hospedagem foi no Mandarin, centro de Tóquio.
- **Singapura** – Fiquei em um hotel famoso por ter seu terraço ligando três prédios com uma piscina (Marina Bay Sands). Adorei a diversidade cultural, principalmente na área da gastronomia, a cidade é limpa, o povo muito receptivo e educado.

O encantamento também deixou marcas nas passagens pela Coreia do Sul, Malásia, França, Espanha, Portugal, Itália, Bélgica, Holanda, Inglaterra...e muitos outros países.





EM TEMPOS DE PANDEMIA

E eis que a pandemia mundial de covid-19 surpreendeu Glorinha. Ela decidiu vir ao Brasil para passar um mês no badalado Itaipava Spa, Rio, e aproveitar para rever os filhos.

Logo na primeira quinzena foi decretado o isolamento social e ela teve que continuar no spa, onde está de quarentena.

O bom é que emagreceu 10 quilos e está se dedicando a uma reeducação alimentar. Voltará para casa no final da quarentena e se jogar nos braços do amado Bill, que passa essa fase de isolamento na casa do filho em São Francisco.



RECEITA DO MÊS COM O CHEFE DOMINGOS COSTA

Bailarino profissional, o chef Domingos Costa despertou a paixão pela culinária desde a infância, por influência da mãe que na década de 70 fazia bolos de aniversário e casamento por encomenda. Depois de morar 10 anos na Alemanha, onde dançou em diversas cidades daquele país, o bailarino aproveitou para aperfeiçoar os conhecimentos gastronômicos e fez cursos de culinária e estagiou num famoso restaurante. De volta ao Brasil, montou um restaurante, o Porto Fino Bristô, que conquistou uma clientela fiel. Atualmente Domingos tem um espaço dentro do Balada Bar e Petiscaria, onde serve pratos elaborados, sobremesas e docinhos. Domingos Costa presenteia os leitores da Revista Bzzz com três receitas que levam qualquer um a cometer o pecado da gula.

■ Camarão ao Conhaque com Purê Misto de Macaxeira e Batata



Camarão

Ingredientes (para 4 pessoas):

Filé de Camarão - 600g
Azeite de Oliva Extra Virgem - 50ml
Dentes de Alho Picados - 4 und
Molho de Tomate Pronto - 300ml
Nata Fresca - 100g
Conhaque - 50ml
Ramo de Alecrim - 1 und
Sal/Pimenta a gosto

Modo de Fazer:

Saltear o camarão em uma frigideira com azeite temperado com sal, pimenta, alecrim e alho. Acrescentar o conhaque e deixar evaporar. Acrescentar a nata e por último o molho de tomate.

Purê

Ingredientes (para 4 pessoas):

Macaxeira Cozida - 200g
Batata Inglesa Cozida - 200g
Manteiga - 2 Cs
Parmesão Ralado - 50g
Sal/Noz Moscada a gosto

Modo de Fazer:

Espremer a macaxeira e a batata, temperar com sal e noz moscada acrescentar a manteiga e misturar bem.

Montagem:

Em um recipiente separado coloque o camarão. Com a ajuda de um aro arrume o purê no prato e cubra com o parmesão. Decorar com alecrim.

Entrada - Endívia com Creme de Kani

Ingredientes:

Folhas de Endívia higienizadas
Bastões de Kani picado - 10 und
Cream Cheese - 200g
Creme de leite - 2 Cs
Azeite de oliva extra virgem - 2 Cs
Dente de alho picado - 1 und
Raspa da casca de um limão

Tomate cereja para decorar
Endro(dill)picado - 1 Cs
Sal/Pimenta a gosto

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes, exceto as endívias, Recheiar os "barquinhos" de endívias, Servir sobre torradinhas, Decorar com tomate cereja e endro.

Sobremesa - Bolinho de Avelã com Geléia de Ameixa Fresca e Sorvete de Creme

Calda

Ingredientes:

Ameixa Picada s/ caroço - 200g
Açúcar Cristal - 100g

Modo de fazer:

Misturar a ameixa ao açúcar, levar ao fogo e ferver até amolecer a ameixa. Bater no liquidificador e voltar ao fogo até atingir o ponto de geléia.

Farinha de Trigo - 1Xc + ¼ Xc
Fermento - 1 Cc
Creme de Avelã - 100g

Modo de fazer:

Bater bem a manteiga com o açúcar, acrescentar os ovos um a um. Depois que criar volume, acrescentar o creme de avelã e por ultimo a farinha e o fermento. Assar em forminhas individuais em forno pré-aquecido a 180°

Montagem:

Deixar o bolinho esfriar. Com auxílio de uma colher, abrir uma cava no bolinho recheiar com geléia, colocar a bola de sorvete em cima. Arrumar em um prato o bolinho. Decorar com geléia, calda de chocolate de sua preferência, e cerejas.

Bolinho de Avelã

Ingredientes:

Manteiga - 125g
Açúcar - 1 Xc
Ovos - 3 und

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

Extremos

com sabores comuns

Por Manoel Onofre Neto



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



O ceviche é uma das iguarias mais populares do Peru

CHUCRUTE

Fotos: João Nelo

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



Juliana Protasio e
Lula Barreto



Nadir e Carlos Pinto



Lurdinha Alencar



Gastão Cabral e
Kaline Grossmann



Sergio Fernandes e
Juliana Bezerra



Fabo Doré e
Diogo Das Virgens



Marcos Leal, Marcelo e
Andréa Nobrega



Silvia Sá e
Carlos Liberato



Valquiria e Fred Fonsêca



Toinho e Clarissa Torres



Wagner Cabral e
Renata Lira



Wellington Fernandes
Arquiteto

CASTELO

para se hospedar e dançar em Natal

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



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

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

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

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

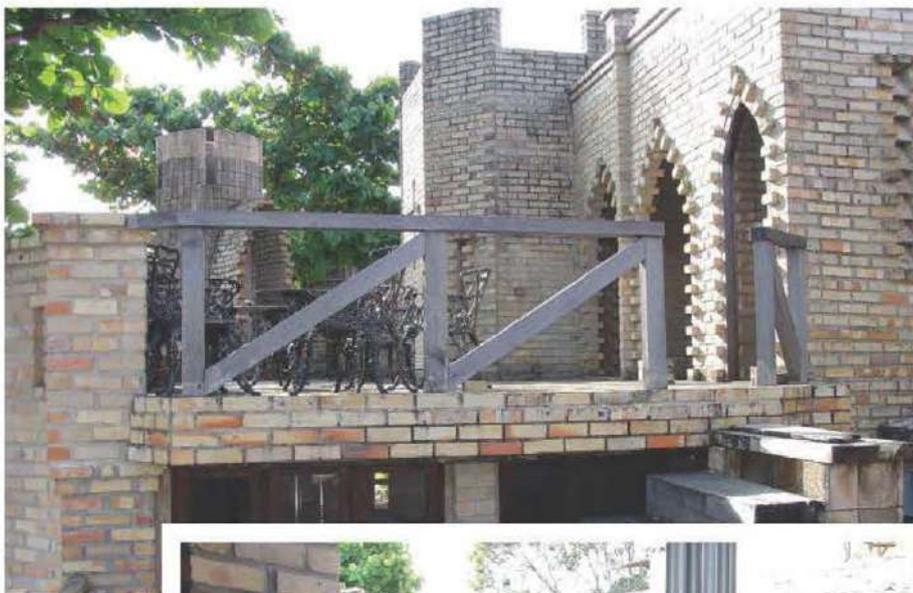
A arquitetura do Castelo e a sua popularidade atraíram um contingente de bares e restaurantes à sua volta, formando então o conhecido “Alto de Ponta Negra”, onde milhares de natalenses e turistas se misturam todas as noites em busca de diversão ou boa gastronomia. Sinônimo, claro, de emprego, renda e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

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

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

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

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



Castelo já foi destaque em veículos de comunicação nacionais e internacionais





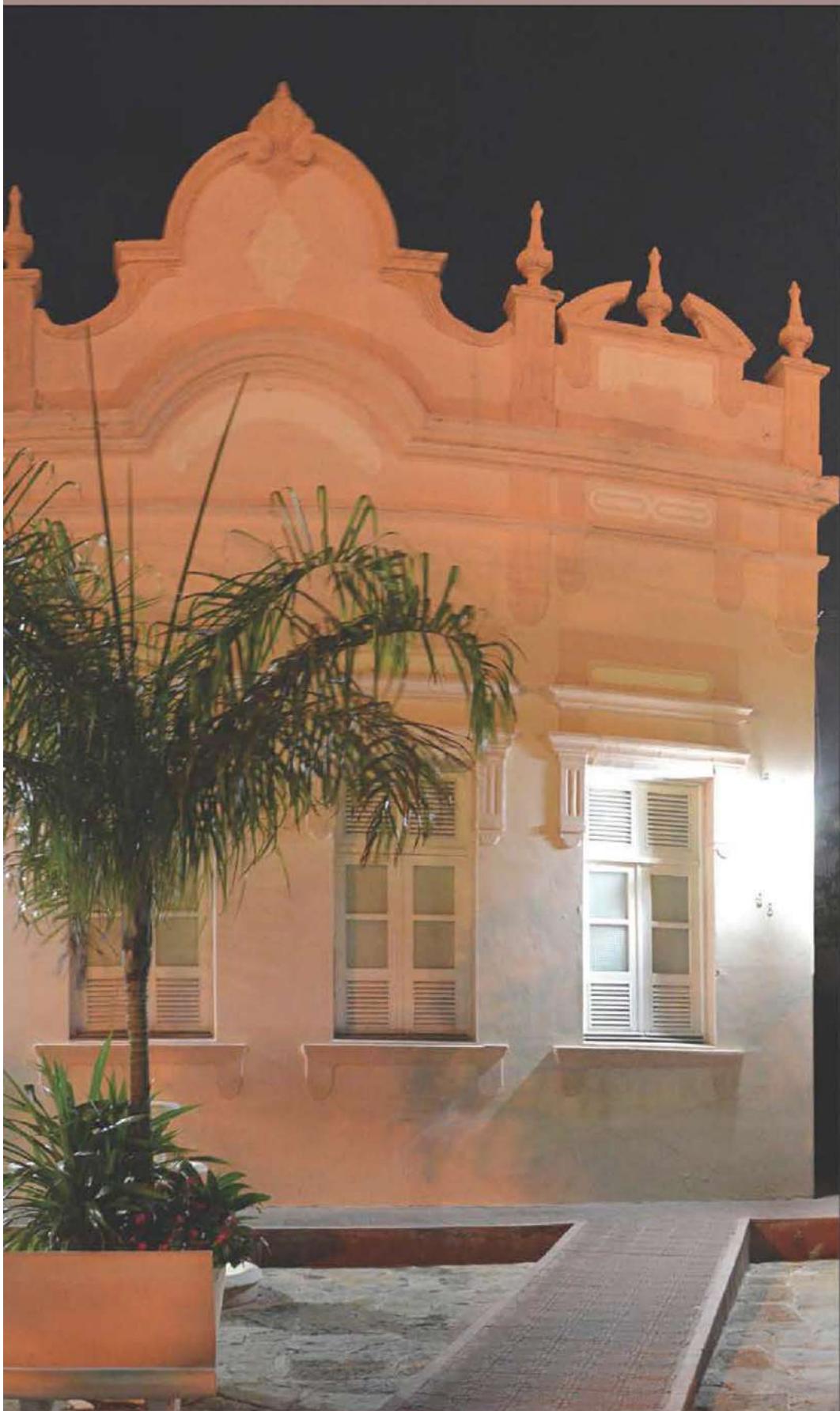
Lugar já chegou a ser apontado como o melhor para dançar e paquerar da cidade

A história do Brasil passa pelo **CATETINHO**

O famoso palacete da família Rosado continua imponente, belo e atemporal. Hospedou presidente, artistas, intelectuais e ressurgiu como a Fênix após incêndio

Por Thiago Cavalcanti

Fotos: Suely Nomizo



INCRUSTADO NA PRAÇA BENTO Praxedes, conhecida por Praça do Codó, no centro da cidade de Mossoró, a residência nº 98 chama a atenção pelo seu estilo arquitetônico do início do século XX (ecletismo). Um belo exemplar que não se faz mais e nem terá o glamour dos dias de glórias vividos pelas famílias que lá residiram. O casarão foi construído em 1918, pelo comerciante Sebastião Fernandes Gurgel. A residência de cômodos generosos, pé direito duplo, jardins circundados e um belo chafariz na entrada, é um verdadeiro palácio de conto de fadas.

Em 1929, foi vendido ao Sr. Miguel Faustino Monte. No ano de 1933, o presidente Getúlio Vargas empreendia uma viagem ao nordeste com seu cortejo. As autoridades locais começaram a pensar nas acomodações da comitiva, o lugar escolhido foi a residência do Sr. Miguel Faustino. No dia 13 de setembro, chega as terras de Santa Luzia o “pai dos pobres”, era assim que Getúlio era chamado. O chefe do governo provisório passou dois dias na cidade. Depois dessa passagem, o palacete ficou conhecido como o “Catete Mossoroense”, em alusão ao Palácio do Catete, então sede do Governo Federal, no Rio de Janeiro.

Em 1945, o industrial Dix-neuf Rosado Maia comprou a casa, realizando um grande sonho e presenteando a esposa Odete, numa prova de amor. A família era numerosa, composta de 12 filhos, entre eles a ex-prefeita de Mossoró Fafá Rosado, agregados e empregados. O casal, que tinha a fidalguia nata, costumava receber nomes expressivos da política brasileira, intelectuais e artistas que vinham se apresentar em Mossoró, como os globais Sérgio Manberti, Stênio Garcia e a diva Tônia Carreiro, que usou um dos quartos da casa como seu camarim.

Foram dias de glórias vividos pelo clã nesse palacete. A família sempre preservou a arquitetura do imóvel, poucas foram as mudanças. O casarão foi cenário de muitas festas, reuniões políticas, usado em editorias de moda e desfiles. O clima nostálgico do Catetinho é uma volta à história do país.

No dia 20 de abril de 1986, morre o patriarca Dix-neuf Rosado Maia, deixando os filhos e seu grande amor Odete. O maior legado do empresário foi deixado para a esposa e para os filhos: a caridade aos próximos. A matriarca da família era muito querida por todos, uma mulher caridosa que alimentava flanelinhas e mendigos do entorno da praça. Todos tinham as refeições diárias garantidas em



A sala onde Dona Odete recebia convidados



Senhor e senhora Rosado no casarão



Foi no quarto do casal que Getúlio Vargas se instalou

NESTA CASA, AOS 13 DE SETEMBRO DE 1933, HOSPEDOU-SE O CHEFE DO GOVERNO PROVISÓRIO - DR. GETULIO VARGAS COM SUA COMITIVA E, AQUI, INSTALOU A ADMINISTRAÇÃO FEDERAL, COM ESTE REGISTRO, DIXNEUF ROSADO E SUA FAMÍLIA PRESTAM UMA JUSTA HOMENAGEM AO EMINENTE PATRÍCIO QUE, A CRISTA DA REVOLUÇÃO DE 30, ABRIU NOVAS PERSPECTIVAS AO NOSSO PAÍS, PRINCIPALMENTE/PELO ADVENTO DE UMA LEGISLAÇÃO TRABALHISTA COMPATÍVEL COM O ANSEIO BRASILEIRO DE JUSTIÇA SOCIAL. MOSSORÓ, 13 DE MAIO DE 1978

sua residência.

Anos mais tarde, a vida pregou um susto na família. Um incêndio tomou conta de toda a casa, tudo foi consumido pelas chamas, restando apenas as paredes do Catetinho. O clã reconstruiu a residência. Os últimos moradores foram os filhos Gustavo, Alex e a matriarca Dona Odete Rosado,

que veio a falecer no dia 14 de outubro do ano passado.

Atualmente, o palacete continua desocupado, a família não decidiu o que fazer com o imóvel. De certeza apenas que foram dias maravilhosos vividos nessa épica construção por todos que passaram pelo Catetinho abençoado por Santa Luzia, a padroeira de Mossoró.

O incêndio

Na tarde do dia 12 de janeiro de 2000, a família Rosado se encontrava na Praia de Tibau quando chega a notícia do incêndio. Todos retornam a Mossoró às pressas. De longe, se via as labaredas. Os vizinhos, amigos e transeuntes tentavam apagar o fogo. O Corpo de Bombeiros da cidade demorou a chegar e, para completar, faltou água em suas mangueiras. O piso e forro eram de madeira, o que ajudou a propagar o fogo. As chamas consumiram tudo o que havia dentro do Catetinho: roupas, mobiliário, joias, louças... Não restou nada. O piano, que era o xodó de Dona Odete, no qual ela adorava tocar *La Cumparsita*, o neto Leopoldo tentou salvar, mas não conseguiu, devido ao peso e as labaredas que se aproximavam. Apenas as paredes externas ficaram de pé por serem grossas (60 cm, característico das construções do início do século passado). Foi um desespero geral. As memórias de uma vida transformadas em cinzas. Até hoje, a família não sabe como o incêndio começou.



Fênix

O Catetinho é como o mito da Fênix. Um pássaro da mitologia grega que, quando morria, entrava em autocombustão e, passado algum tempo, renascia das próprias cinzas. Outra característica da Fênix é a sua força, que a faz transportar cargas muito pesadas, incluindo elefantes, como reza uma das lendas.

Pois bem, o Catetinho ressurgiu das cinzas. Em reunião familiar após o susto, ao ser consultada sobre onde iria querer morar, a matriarca Dona Odete foi enfática: “quero continuar morando no mesmo endereço, se for preciso usem todas as minhas economias para reconstruir o Catetinho”. Pedido feito, pedido aceito. Os filhos contrataram uma construtora e a obra foi supervisionada pela arquiteta Cleide Maia, casada com Leopoldo, que foi o engenheiro da obra, neto de Dona Odete. Foram quatro meses de obras, dia e noite sem parar. Toda a parte externa da casa foi inalterada, o resto foi reconstruído, o mais próximo do original, pois muito material não existia mais. Internamente tudo foi refeito, poucas foram as mudanças, para preservar os traços originais da construção. Após o término da obra, os familiares que tinham em suas casas peças e mobiliário que pertenceram ao palacete (quando casavam, le-



A reconstrução da casa que entrou para a História



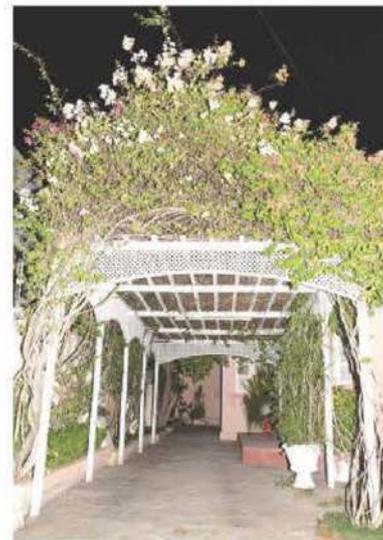
vavam alguma peça da residência), devolveram para recompor os espaços do casarão. Um grande painel de fotos foi montado no corredor, registros dos momentos da família e as personalidades que marcaram presença no lar dos Rosados.

No dia 13 de maio de 2000, o catetinho foi finalmente devolvido à família, belo, imponente e majestoso. Uma missa em ação de

graças foi realizada nos jardins da casa. Mossoró estava em festa, a joia arquitetônica da Praça Bento Praxedes retornava ao corredor cultural. Familiares, amigos e mossoroenses passavam para ver o palácio restaurado, que foi o ninho de amor do casal Dix-neuf Rosado e Odete e que cujas paredes sobreviventes testemunharam páginas políticas e culturais da história do país.



Família não mediu esforços para reconstruir o palacete



A sensibilidade de Dona Odete: uma herança de família

Dia da Caridade

Após a morte da matriarca, a família se reuniu e decidiu instituir o “Dia da Caridade”, em homenagem a Dona Odete. Resolveram fazer algo diferente para evitar que o dia 23 de setembro, data do seu aniversário, se transformasse

numa data triste. A ideia era dar continuidade ao legado da mãe dos pobres da praça Bento Praxedes. A data é celebrada com a família, amigos e todos os protegidos, como são chamados os assistidos da saudosa Dona Odete.

As palavras do clã

“É importante ressaltar que a caridade, gesto que tanto marcou a vida da nossa rainha Odete, seja praticada em sua plenitude, ou seja, sem publicidade, sem oportunismo e sem desvio de finalidade, afinal de contas, como diz o provérbio judeu, ‘a caridade é anônima, do contrário é vaidade’”.

A Família

A velha e desconhecida travessa Pax

Rua, mais antiga da capital some debaixo do trânsito

Por Sérgio Farias

Foto: Francisco José de Oliveira

RUAS, EMBORA NINGUÉM QUASE se dê conta, têm lá sua hierarquia. No topo estão as avenidas – largas, asfaltadas, com trânsito intenso e canteiros ornamentados: são as vitrines da malha viária. As ruas mesmo, mais estreitas, podem ser ladeadas por uma ou duas calçadas e se prestam – em tese – mais ao ir e vir de pessoas que de carros. E há ainda as travessas. Que assim como os becos, se encontram em avançado estágio de extinção no moderno traçado urbano, avesso a tais sutilezas.

A travessa mais antiga de Natal, batizada “Pax” – em homenagem a um vizinho ilustre, o inventor Augusto Severo – fica ali no Centro, bem ao lado do bem cuidado Solar Bela Vista. Tombada como parte do sítio histórico da capital, a velha via, cujo piso de pedras de arenito, trazidas da praia do Forte, remonta ao século XVIII, some a olhos vistos. Nem a chancela do status de “patrimônio” mereceu o cuidado – nem o mais elementar – das autoridades do setor até agora. Na prática, a

travessa Pax é via de escape para motoristas que querem chegar mais rápido ao Alecrim ou voltar para a Zona Sul, vindos da Avenida Rio Branco.

O vai e vem de carros sobre o piso irregular, feito para quem andava a pé, a cavalo ou em charretes, vai deixando marcas nos poucos e seculares metros da travessa. Em alguns trechos, há buracos e a areia aflora. Noutros, as pedras foram unidas com cimento. Guardadores de carro as arrancam pra marcar os pontos nas ruas vizinhas. Na calçada principal, ao lado do Solar, o mato cresce à solta.

É a imagem que a pedagoga Glória Navarro vê todos os dias. Ela coordena um projeto social mantido por um plano de saúde, na única casa da travessa Pax. O projeto atende crianças carentes, mas também distribui sopa e café da manhã aos moradores de rua que costumam se reunir no local. “Em troca, eles varrem a rua e recolhem o lixo. Porque a coleta não passa aqui.” As caçambas não passam

por ordem da Prefeitura. Justamente para não danificar o piso da travessa. Porém, nas palavras de Glória, “a medida é absolutamente inócua.” “Aqui passa carro de tudo que é tamanho. Fico triste, porque é descaso com a nossa história, a nossa história mais antiga”.

O IPHAN, que responde pelo Patrimônio Histórico, reconhece o problema mas aponta os impedimentos da lei para a falta de ações de emergência. “Quando um bem é tombado, ele não é transferido para nós. A travessa é propriedade do município e a manutenção dela – portanto – cabe à Prefeitura”, explica Onésimo Maia, superintendente do IPHAN para o Rio Grande do Norte. “Desde o ano passado, temos cobrado à SEMOB, algum tipo de ato administrativo para disciplinar o tráfego na travessa Pax”. As medidas vão desde o fechamento da via para o trânsito até a liberação restrita, apenas para pedestres e ciclistas. Além de eventuais interdições para realização de eventos culturais.

Elequicina Santos, secretária da Semob, é taxativa: a prefeitura não pode prescindir da travessa para facilitar o trânsito cada vez mais complicado no centro da cidade. A Secretaria apresentou um projeto ao PAC das Cidades Históricas, que contempla a travessa Pax. O projeto, da arquiteta Fátima Arruda, prevê a liberação parcial de metade da via para os carros, que receberia pavimento adequado para suportar a carga dos veículos. A outra metade ficaria com o piso original, em pedra de arrecife. “É o jeito mais viável pra resolver a situação”.

É sofrido o destino da travessa Pax. O taxista Francisco das Chagas Rodrigues, que circula pela rua todos os dias, reclama dos danos ao automóvel. “sofre pneu, amortecedor, folga o carro todo”. Como quase todo mundo que passa por ali, desconhecia que estava atravessando a rua mais antiga da cidade. “É a mais antiga? Pois então agora eu vou passar com mais carinho”. Ela merece.



MINA DOS SABORES

Passeio por bairros populares e feiras livres da capital potiguar leva a iguarias nobres e incomuns

Por Janaina Amaral
Fotos João Neto

COZINHAR É UMA ARTE, diz o antigo adágio popular. Não à toa, os fornos e fogões ganham cada vez mais adeptos. Principalmente entre os homens. Em Natal, capital do Rio Grande do Norte, existem excelentes restaurantes, cursos de gastronomia e até universidades, mas, para os amantes da boa mesa e de paladar apurado, inovar é preciso. E não basta se ater à literatura do assunto. A escolha dos ingredientes é fundamental para o resultado final da receita. Saber onde encontrar iguarias em Natal também é uma arte. De paciência. Disposição, idem.

Para desvendar segredos gastronômicos, mão na massa com um leque de bons fornecedores. As comércios livres se transformaram em lugar ímpar para os apreciadores da boa culinária. Feiras em bairros que dispensam o refinamento, mas que oferecem produtos frescos e raros. Conhecer o dono da banca também é uma ótima dica para o sucesso da receita. Para desvendar alguns desses segredos, acompanhei um dos grandes amantes da cozinha na cidade: Washington Dantas, que também preza receber e se sente honrado quando é convidado para pilotar o fogão e preparar sabores para o deleite de amigos.



Trança de cebolinha também conhecida como brejeira ou mulatinho, do Mundo dos Temperos



Batata doce, da Quinta Santa Rita



Aniz estrelado,
da Casa da
Castanha

Circuito das iguarias

Fizemos um périplo pelo Alecrim, uma espécie do bairro paulistano do Bom Retiro. Mas a primeira parada foi na Rua São João, em Lagoa Seca, onde fica a loja Kouzina, um lugar simples que vende condimentos difíceis de encontrar. Tem até sal rosa do Himalaia e sal defumado. “Gosto daqui porque a pessoa encontra muitos produtos diferentes. Compro queijo Tofu fresco, cogumelos de várias espécies, mandioquinha trazida de São Paulo, pinholes, um tempero turco que uso para preparar molhos”, conta Washington.

O bom gourmet revela que a Kouzina também é um reduto de chefs. É comum encontrar vários deles no estabelecimento e trocar receitas. “Não tem um dia certo, mas é comum a troca de receitas aqui. O dono, Bonal, é uma pessoa agradabilíssima e faz questão de trabalhar com produtos nobres”.

Pelo ambiente, fomos conhecendo várias especiarias, como a Nira - folhagem japonesa que tem um sabor parecido com o do alho, que pode ser usada tanto no tempero como na decoração. Também tem framboesa fresca e congelada; Mirtilo - uma fruta que lembra a uva e tem cor de jabuticaba, conhecida como Blueberry nos Estados Unidos. Seu sabor oscila entre o levemente doce, ácido e amargo; depende do seu cultivo. No Brasil, o cultivo é ainda recente e pouco conhecido. Pode ser utilizada na culinária em diversas formas, no preparo de geleias, marmeladas, vinhos e bolos. Seu suco era empregado para tingir finos vinhos tintos.

Próxima parada: Quinta da Santa Rita, na Rua Gov. Juvenal Lamartine, no Tirol. É lá que nosso amante da boa mesa gosta de comprar folhagens. De cara já se percebe que o atendimento é pessoal e diferenciado. Variedades de folhas e cordialidade em explicar tornam o local mais aconchegante. Como os produtos da loja são cultivados na granja da proprietária, nem sempre todas as folhas estão disponíveis. Para incrementar suas receitas, Washington religiosamente compra manjeriço basilico de folha verde e roxa, folha da beterraba, almeirão, sálvia, taioba, tomate mexicano, pepino japonês, couve chinês.

Nira - Folhagem japonesa usada para tempero ou decoração, da KOUZINA



Beterrabas, da Quinta Santa Rita, a folha também usada em saladas



Manjericao Basilico Verde e Roxo, da da Quinta Santa Rita

“Não sou chefe, mas gosto de cozinhar. Para a comida ficar mais gostosa, são necessários bons ingredientes, de preferência frescos. O sabor fica incomparável. Uma salada com manjeriço basilico, manga, melão e abacaxi fica muito gostosa. Agora, tem que saber comprar. Aqui, por exemplo, até o ovo caipira é diferenciado, porque as galinhas se alimentam somente de folhagem e só tomam água mineral. A gente só sabe disso se vier com tempo de conversar com os funcionários do estabelecimento”, recomenda.

No Alecrim demoramos mais. Nada parecido com a calmaria das outras duas lojas visitadas, mesmo assim, o atendimento é bom. Na Rua Presidente Quaresma, conhecida como Av. 1, no cruzamento com a Rua dos Pajeús, entramos no Mundo dos Temperos. Carlos André, o proprietário, explicou-nos que os temperos que comercializa são oriundos de São Paulo e da Paraíba. “Vários restaurantes de Natal são meus clientes, vendo sementes e ervas”, conta. Na loja, deparei-me com uma trança de cebolinha. André foi logo explicando que existem várias denominações dessa espécie de cebola. “Tem a cebolinha folhagem, que não é esse caso, mas essa cebola pequena também é conhecida como cebolinha, brejeira ou mulatinho. Ela é muito utilizada em saladas, sopas ou creme de cebola”.

Detalhe a mais: o Mundo dos Temperos conserva um moinho desde o tempo do Café Vencedor - café tradicional que era localizado na Av. 10, no Alecrim. Nosso apaixonado gastronômico nos revela mais um segredo: “Gosto de escolher as sementes e peço para eles moerem no antigo moinho. Então, faço um mix de sementes”.

Nova parada: Casa da Castanha. Lá também vende várias ervas, como açafrão e anis. Uma das vendedoras revelou que quem costuma comprar na loja é a atriz Titina Medeiros e o jornalista Sérgio Costa. Para finalizar, tomamos café com tapioca na Banca do Bolo, na Av. 1, esquina com a Av. 9, onde se saboreiam também beiju, salgados de forno e vários tipos de bolo. Difícil foi conversar com a vendedora porque a toda hora chegavam mais clientes para consumir.

Chefs famosos no Alecrim

Numa das diversas vezes que veio a Natal, o chef francês Erick Jacquin fez um tour gastronômico pelo Alecrim. “Eu e meu sobrinho Karin Gosson, que é proprietário do restaurante La Brasserie de La Mer, trouxemos Jacquin para o Alecrim. Ele queria conhecer mais a raiz do povo nordestino. Ele gostou. Comentou que ali se encontram todos os temperos da região. O caju, por exemplo, agora faz parte de um dos pratos do restaurante. Jacquin está utilizando o fruto como parte do molho da lagosta, através de técnicas francesas que ele está introduzindo na culinária regional”, conta Washington.



Washington Dantas no seu lugar preferido: o fogão



Ervas desidratadas para todos os pratos

Galinha da Totóia conquistou estrelados chefs brasileiros



Foto: Rogério Vital/Revista Deguste

Ozenir Cabral, mas pode chamar de Totóia

Curioso gastronômico, fundador e presidente da Associação de Gastronomia do RN, Marcelo Dieb, autor do blog www.meubemcomer.com.br e amante da cozinha nordestina, escolheu o bairro do Alecrim como uma aposta gastronômica. Galinha da Totóia, um restaurante simples e acolhedor que fica na Rua Mirabeau, 4, o escolhido por ele para levar chefs consagrados nacional e internacional para degustar as iguarias do local. Marcelo é idealizador do projeto Grand Chef Ocean Palace e sempre procura levar os chefs convidados para um tour por nossas delícias regionais.

“Todo chef quando chega a Natal quer conhecer a comida local e regional. Eu escolhi a Galinha da Totóia, no Alecrim. Não me arrependo, foi uma aposta minha, pessoal, não teve um deles que dissesse que a comida de lá é mais ou menos”, conta Dieb. A lista de chefs que levou ao restaurante é extensa, muito com sotaque francês: Claude Troigois, do Olympe, no Rio de Janeiro; Emmanuel Bassoleil, do Skye, Hotel Unique, capital paulista; o brasileiro Alex Atala, dono do restaurante D.O.M, considerado 6º melhor restaurante do mundo e o melhor da América do Sul, em 2013. Também a chef paulista Silvana Bianci, do Ix Bistrot, em Búzios; o italiano Luciano Boseggia - que supervisionou três restaurantes da família Fasano: Parigi, Gero e Gero Caffè. Mais o chef Pasquale Nigro, famoso por lançar livros de gastronomia e participar de programas de tevê ligados ao tema; e o Erick Jacquin.

“Em Totóia, quando levo os chefs, além da galinha peço que ela faça paçoca, carapeba (peixe encontrado nas regiões costeiras do Atlântico ocidental tropical)”, revela. Comandante das caçarolas do restaurante, Ozenir Cabral, a Totóia, agradece regozijada: “Não posso negar que me sinto gratificada com a vinda de todos esses chefs ao meu restaurante. O trabalho da gente é tão árduo, o reconhecimento dos clientes gratifica”.

Das histórias interessantes, Totóia diz que as brincadeiras acontecem a toda hora. Conta que um turista paulista, que adora galinha, foi ao seu restaurante e lá se deparou com a foto de Alex Atala. Interrogou e exclamou: “Alex Atala já esteve aqui e comeu a sua galinha? A dele não amarra a sua chuteira!”. No cardápio do concorrido restaurante Dalva e Dito, em São Paulo, de Atala, tem galinhada. Ao servir ova de curimatã ao bambambã da culinária brasileira que conquistou o mundo, Totóia disse que era o caviar do Nordeste. “Expliquei que curimatã é um peixe de água doce. Ele ficou encantado”.

O estrelado chef foi à Totóia com toda a sua equipe, a convite de Marcelo Dieb e do empresário Arnaldo Gaspar Júnior, do Ocean Palace. Provaram todos os itens do cardápio. Atala aprovou todos, presenciou a editora-chefe da BZZZ, Eliana Lima, também convidada da ocasião. Além do interesse de saborear detalhadamente todos os pratos, Atala chamou a atenção também pela sua cordialidade, sua inteligência, seu conhecimento, sua simpatia.

ESTAGNADOS NOS PARAÍSO

Por falta de investimentos e com a crise europeia, litoral potiguar deixou de ser atrativo para turistas e investidores



LUGARES DAS MAIS BELAS paisagens. Encanto a todos os olhos. Se há riqueza da qual o Rio Grande do Norte pode ter orgulho é do seu extenso litoral. Destino dos mais desejados, a Praia de Pipa, no município de Tibau do Sul, assim como o turismo potiguar, enfrenta um enfraquecimento sem precedentes. A crise na Europa, que afastou turistas e investimentos estrangeiros, é apontado como um dos grandes fatores responsáveis.

O que vemos numa rápida passagem pelas areias das praias dos litorais norte e sul são empreendimentos fechados. Muitos. Como cidades abandonadas. Portas fechadas por motivos diversos e poucos claros. Com a crise europeia, vários empreendimentos que estavam em construção simplesmente pararam. Outros deixaram de fazer ampliações que estavam programadas. Alguns fecharam as portas. “Temos a beleza natural, mas

não temos infraestrutura”, disse um empresário, que pediu para não se identificar, que precisou vender seu hotel.

O Vilage Natureza, na Baía dos Golfinhos, já foi point de artistas e um dos mais procurados hotéis da Pipa. Com a crise e falta de investimento, foi vendido há quatro meses para um grupo francês. Até agora, a estrutura permanece abandonada.

Outro empreendimento de grande porte, badalado pela mídia e aguardado com grande expectativa pelo mercado imobiliário potiguar, é o Pipa Paradise, com vista para o Chapadão (alto das falésias), está parado. A obra era da antiga Delphi, que teve a maioria acionária vendida para a BSPAR. Os apartamentos estão prontos e, após entrarem na Justiça, seis pessoas conseguiram o direito de morar. Porém, a área de lazer e os chalés nem chegaram a ser construídos.



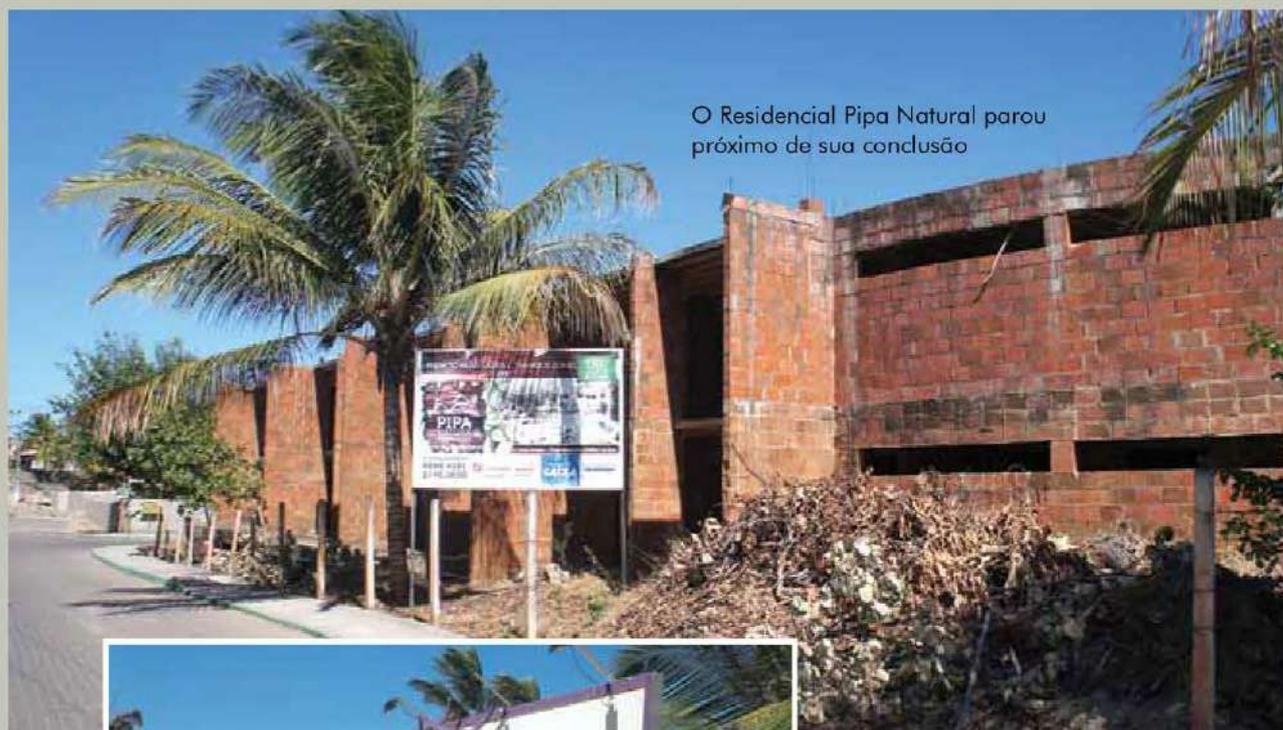
Insegurança jurídica

Problemas com questões ambientais também são constantes. Não há clareza nas regras e licenças. O projeto inicial do Pipa Privilege, empreendimento de frente para o mar, era construir 14 chalés, com um investimento de 850 mil euros. Existia a licença como hotel e o grupo investidor pediu uma nova licença para construir duas casas, uma recepção e uma piscina. Conseguiu a licença do Idema, mas o Ibama embargou a obra, alegando que é o lugar é uma Área de Preservação Permanente (APP).

O que os investidores não entendem é o porquê de não ser dito antes, apesar de existir uma lei que garante que quando um órgão licenciador libera o outro não pode embargar. Essa chamada insegurança jurídica afasta investidores.



Problemas com licenças ambientais são constantes para investidores



O Residencial Pipa Natural parou próximo de sua conclusão



Empreendimento Pipa Privilege esbarrou na insegurança jurídica



Projeto do empreendimento que seria erguido em São Miguel do Gostoso, mas que com a crise europeia e a falta de apoio ainda não pôde sair do papel. Abaixo, terreno da praia paradisíaca onde seria construído



Do outro lado do litoral

Em São Miguel do Gostoso, no litoral Norte, a cena se repete. Crise na Europa e menos investimentos por aqui. Como exemplo, o Brisa Resort Empreendimento, pensado para atrair turistas e movimentar a economia local, não saiu do papel. Uma obra imponente, assinada pelos arquitetos Wellington Fernandes,

Patrícia Lira e Marcelo Moura, na Ponta do Santo Cristo. Em um terreno de 382 m², seriam construídos restaurantes temáticos, áreas de lazer, espaço para eventos, área de preservação ambiental com um curso de água, que seria o destaque, além de spa e piscinas que se interligariam através de canais.



Tempos áureos da pousada Sinos do Vento, em Touros, pertenceu ao famoso cantor português Rui Veloso, em sociedade com o empresário Armando Carneiro



O cenário atualmente é de completo abandono. Roubaram móveis, portas, janelas. Virou uma cidade cemitério à beira-mar da Praia das Garças



Falta de investimento

Empresários do setor afirmam que a falta de investimento do poder público é a causadora da situação preocupante. Na década de 1990, quando Pipa ainda era uma praia pacata e desabitada, foi realizado um trabalho da Secretaria de Turismo do Estado em países europeus para atrair o público ao local paradisíaco. Mas, não demorou muito e deixou de vender o destino.

Diretor da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do RN (ABIH), o hoteleiro José Odécio Rodrigues aponta a crise global de 2008 como o epicentro do abalo no turismo. Mesmo assim, as pessoas continuam viajando bastante, porém, para os lugares que oferecem mais atrativos do ponto de vista financeiro e estrutural.

“Nós brasileiros temos viajado muito ao exterior. Os europeus continuam viajando para a América Central, mas o Rio Grande do Norte deixou de vender o destino, não apenas nesta gestão, mas em gestões passadas. Na crise, vendemos menos, claro, mas ainda deveríamos vender e o Estado está estagnado. A crise contribuiu, mas a omissão do Estado num momento crucial foi um fator preponderante”, analisa o empresário.

A mesma opinião tem o secretário de turismo de Tibau do Sul, Jean Claude Pugin. Para ele, a crise levou



“Os europeus continuam viajando para a América Central, mas o Rio Grande do Norte deixou de vender o destino”.

JOSÉ ODÉCIO, DIRETOR DA ABIH/RN

investidores a procurarem mercados com mais facilidades e sem insegurança jurídica. “2013 foi melhor que 2012 graças ao turismo regional, mas algo ainda muito distante de anos anteriores. O ideal seria a ocupação média anual de 60%, mas chegamos apenas a 45% e com períodos muito críticos”.

Apesar de não ter números exatos, o secretário cita o exemplo do réveillon 2013//2014 para mostrar a dificuldade. “A maior prova de que Pipa precisa de alerta é a ocupação do réveillon. Em outros anos, meses antes todos os hotéis estavam lotados. Neste ano, durante a semana do evento ainda tínhamos vagas”. Os preços das passagens para o RN também afastam turistas. Aeroportos próximos, de estados concorrentes como Pernambuco e Paraíba, oferecem, na maioria das vezes, preços muito mais atrativos.



Passando pela Pipa é possível encontrar várias obras sem conclusão



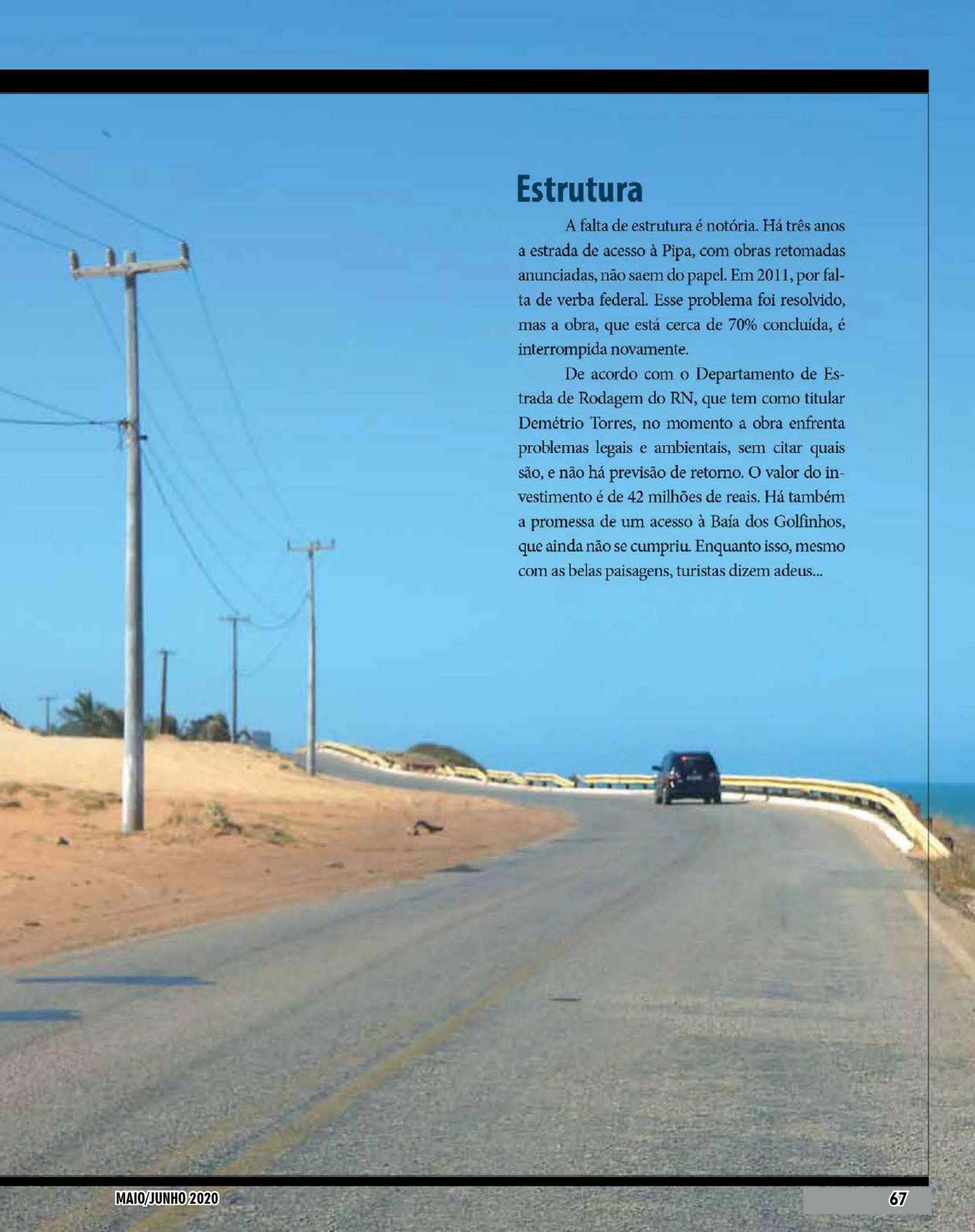
Vilagem Natureza foi um dos primeiros hotéis a receber artistas e ganhar fama internacional. Há cinco meses o empreendimento que tem uma das mais belas vistas para Baía dos Golfinhos está sem funcionamento

Turismo regional

Os estrangeiros de outrora, que somavam a maioria dos chamados turistas de longo prazo, foram substituídos pelos turistas do Nordeste, que costumam passar apenas finais de semana. Com isso, na maior parte do tempo é grande o número de vagas no setor hoteleiro e em queda o movimento em

bares, lojas e serviços.

Mesmo assim, o turismo regional ajudou a levantar a crise, pois o mercado esteve pior. “O turismo regional é muito bem-vindo, mas é preciso que ele se complemente com os outros para não termos ocupação apenas nos finais de semana”, destacou o secretário Jean Claude.



Estrutura

A falta de estrutura é notória. Há três anos a estrada de acesso à Pipa, com obras retomadas anunciadas, não saem do papel. Em 2011, por falta de verba federal. Esse problema foi resolvido, mas a obra, que está cerca de 70% concluída, é interrompida novamente.

De acordo com o Departamento de Estrada de Rodagem do RN, que tem como titular Demétrio Torres, no momento a obra enfrenta problemas legais e ambientais, sem citar quais são, e não há previsão de retorno. O valor do investimento é de 42 milhões de reais. Há também a promessa de um acesso à Baía dos Golfinhos, que ainda não se cumpriu. Enquanto isso, mesmo com as belas paisagens, turistas dizem adeus...



TODA FORMA DE AMOR

Antes espaço católico, a Capela do Campus da UFRN foi transformada em ecumênica e hoje aceita a realização de casamentos de pessoas divorciadas e homossexuais



Por Clara Vidal

A VINDA DO PADRE José Mário da Europa, após um período de estudos, foi a partida para a transformação da Capela do Campus Central da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) em um espaço ecumênico. A mudança aconteceu em 1993, por sugestão do sacerdote, que, sem paróquia à época, foi nomeado segundo capelão e sugeriu à Instituição que a capela aceitasse eventos de diferentes vertentes dentro do Cristianismo.

“Todos seguem caminhos diferentes em busca do pai comum. É algo natural”, justifica o padre. Por ter essa característica, a capela não tem imagens de santos como

estamos acostumados a ver nas igrejas. Há quadros do artista plástico potiguar Dorian Gray retratando a Via Sacra (a dor e o sofrimento de Jesus até ser crucificado) e uma cruz, mas sem a imagem de Jesus Cristo. No altar, um painel - metade rosa e metade azul - simboliza o dia e a noite, misturando o sol, a lua e até folhas de cajueiro. Não existe documento oficializando a mudança, mas desde então a capela se transformou em cenário de atos ecumênicos e tem até missas da Igreja Anglicana, aos domingos.

A maioria dos eventos marcados na capela está relacionada a formaturas, sendo missas ou atos ecumê-

nicos. Casamentos também acontecem com frequência, pelo menos um por semana. Pergunto ao padre José Mário se com essa abertura seria possível a celebração de casamentos homossexuais na capela. Respondeu que “sim”, é possível, mas destacou: “Não pela Igreja Católica, que ainda não permite esse tipo de celebração, mas pela Igreja Anglicana, sim. Uma reforma recente permitiu até a ordenação de bispos homossexuais. Dessa forma, se um casal do mesmo sexo dessa religião quiser se casar na capela, não haveria motivos para impedir”, explica o padre.

A advogada Monick Chaves e o contador Jorge Sousa namoraram por oito anos até se casarem em 26 de novembro de 2013. A organização da cerimônia começou quase dois anos antes, assim que noivaram. O casal é espírita, mas optou por uma cerimônia católica. “Escolhemos assim porque nossas famílias esperavam por isso, mas a gente não queria que fosse tudo católico”, diz Monick. Com essas condições, não foi difícil definir o endereço da cerimônia, já que

“Se um casal do mesmo sexo dessa religião quiser se casar na capela, não haveria motivos para impedir”

Pe. José Mário

a capela é o único templo ecumênico da Região Metropolitana de Natal. “Dentro da capela existem vários símbolos que remetem a muitas coisas e não só à Igreja Católica e isso torna o lugar diferenciado”, observa.

A capela virou a opção dos casais com diferentes crenças dentro do Cristianismo. É o caso de Raquel Amorim e Alexandre Nascimento, casados desde outubro de 2010. “Eu sou evangélica e o meu marido, católico. Nosso casamento foi celebrado pelo padre Gilberto, mas teve a presença de um pastor para levar a mensagem. Por isso escolhemos a capela”, conta Raquel.

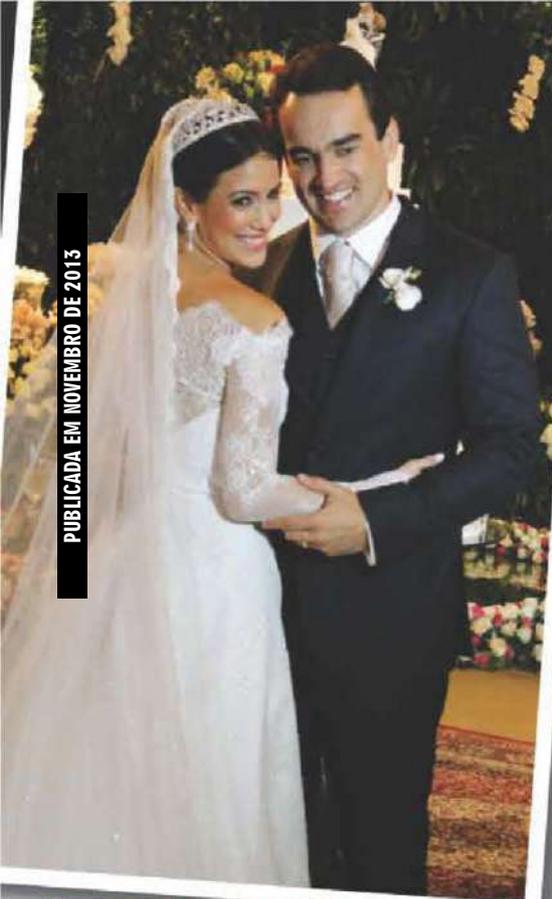
Arcebispo Metropolitano de Natal, Dom Jaime Vieira afirma que não há projetos para a criação de novos espaços ecumênicos na Arquidiocese de Natal. Explicou: “O ecumenismo faz parte da vida da Igreja. O Concílio Vaticano II reconheceu representantes de outras igrejas, que não a católica. Ainda assim, hoje não há conhecimento de novos espaços ecumênicos em Natal”.



Padre José Mário



Casamento do casal espírita Monick Chaves e Jorge Sousa



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

CASAMENTO MEMORÁVEL

Fotos: Bruno Porpino

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

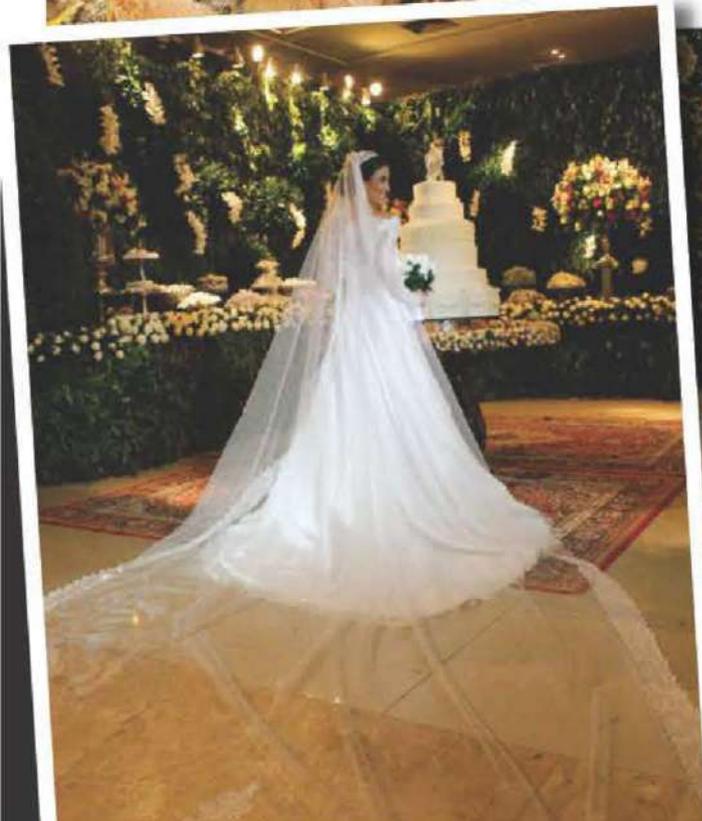


Foto: Alex Costa



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

Foto: Alex Costa



Pais do noivo: Ana Gualterina de Alencar Araripe



Flávia Pipolo



Nathália Faria



Júlia Salustino



Lílian Lins



Priscila Gimenez



Mariana Meira



Gabriela Alves



Janine Faria



Patrícia Lopes



Marcela Soares



Natasha Gelelaite e Abílio Oliveira



Cris e Adriano



Izabela e Rafael

TÚNEL DO TEMPO

Thiago Cavalcanti

Fotos: Arquivo pessoal

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



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



Luís Henrique e Helga Oliveira



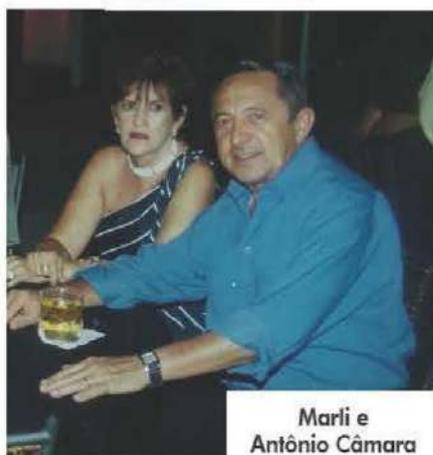
Hermann Hackradt, Níia e Beta Almeida



Gracinha e Patrícia Ferreira com Jarbas



Jarbas e Manoel Onofre Neto



Marli e Antônio Câmara



Marcelo Barreto, Célia Alecrim, Soledade Fernandes e Priscila Fonseca



O aniversariante comemora com a mãe Dionísia



Magali e Luciano Medeiros



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

ANO NOVO

Fotos: João Neto

O réveillon da Arena Ecomax, na praia de Pirangi, foi dos mais concorridos de Natal, ao som do cantor Dorgival Dantas, bandas Uskaravelhos, Tiago Teixeira, Bruno Senna, Léo Verão e Daniel Freitas, com direito a bufê premium, decoração temática e palco 360°, que proporcionou melhor visibilidade para os privilegiados.



Arnon Cesar e Raquel Carvalho



Habib Chalita e Lisiane Martins



Abdon e Tereza Gosson



Ana Leila Paiva e Neto Camelo



Flávia e Márcio Guedes



Beatriz Nelson e Alexandre Costa



Henrique Muniz e Renata Passos



Rosy Sousa e Guto Barreto



Wellington Júnior e Amarilis Almoedo



JOSÉ DANIEL DINIZ MELO
Reitor da UFRN

UFRN

no enfrentamento à pandemia da Covid-19

A pandemia do novo coronavírus (Covid-19) trouxe ao mundo uma perspectiva de futuro dinâmica e pouco previsível, mostrando cada vez mais a necessidade de colaboração entre os diversos setores da sociedade. Diante desse contexto, com histórico de participação ativa nos principais desafios da sociedade, a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) reforça sua missão e importância social, contribuindo para o enfrentamento da Covid-19, com ações de educação, pesquisa, atenção à saúde, além de apoio à sociedade.

Sabemos que as universidades são reconhecidas como espaço de formação profissional. Nesse sentido, oferecemos programas de capacitação aos hospitais regionais e fizemos, logo que o MEC regulamentou, a antecipação de colação de grau de 89 estudantes de Medicina e dois de Enfermagem, o que representa um número significativo de profissionais para a linha de frente das unidades de saúde.

A pesquisa científica é outra qualidade das universidades públicas, que ganhou destaque no contexto da pandemia. Atualmente, temos vários cientistas pesquisando sobre o coronavírus, em projetos que reforçam a necessidade de cooperação e de abordagens interdisciplinares. Na UFRN, há estudos em diversas áreas, como modelagens numéricas, modelos de disseminação do vírus e pesquisas sobre medicamentos e impacto na economia.

O acesso a informações corretas é outra preocupação atual da nossa sociedade. Nessa perspectiva, oferecemos teleatendimento com especialistas sobre a Covid-19, o que evita aglomerações nas unidades de saúde e permite iden-

tificar situações com necessidade de cuidados especiais, evitando assim o seu agravamento. Produzimos também cursos e materiais informativos sobre inúmeras temáticas, como nutrição, saúde mental, cuidados com a pessoa idosa e protocolos de atendimento.

Outra demanda da população é a testagem da Covid-19. Desde março, auxiliando o laboratório estadual, realizamos testes do novo coronavírus, além de exames de dengue, chikungunya, influenza e H1N1. A universidade está atuando também na atenção à saúde, na Campanha de Vacinação contra a Gripe, no atendimento de casos de outras doenças nos hospitais universitários (HUs) - liberando leitos para pacientes de Covid-19 em outras unidades -, assim como disponibilizamos infraestruturas para instalação de leitos em Caicó, Macaíba e Natal.

O apoio à sociedade tem se dado ainda com a produção de álcool 70% e equipamentos de proteção individual (EPIs); com a participação de nossos especialistas em comitês científicos e na elaboração de pareceres técnicos; e com o desenvolvimento de tecnologias na área da saúde, junto à gestão estadual e ao Ministério Público do RN. Outra ação social importante, em parceria com agricultores familiares, está incentivando a compra de alimentos em pequenos produtores e a doação de produtos a famílias em vulnerabilidade socioeconômica.

Em resumo, as ações apresentadas exemplificam um pouco a diversidade daquilo que vem sendo desenvolvido pela nossa UFRN, nesse período, e comprovam o quanto as Universidades, em esforço conjunto, têm feito pela sociedade, demonstrando na prática o papel das instituições públicas de ensino superior.



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.



LIGAÇÃO É COISA DO PASSADO!



Peça sua água mineral e
PAGUE DIRETO PELO APP!

DISPONÍVEL NAS PLATAFORMAS:

