

## Guga Fernandes reuniu centenas de convidados para apresentar a nova edição de sua revista

• PÁGS. 4 e 5



Cintia Klamt Motta recebendo sua homenagem entregue pelo Repórter PH e Guga Fernandes

## Memórias literárias de um restaurante que reproduz receitas do livro de Eça de Queiroz

• PAG. 8



Divulgação



**UM MOMENTO**  
histórico para o Maranhão foi vivido em Nova York pelos Professores Cidinho Marques e seu filho Rodrigo Marques, do Grupo COC São Luís

• PÁG.3

**B**audelaire nos lembra que cada época tem seu porte, seu olhar, seu sorriso e "não temos o direito de desprezar ou de prescindir desse elemento transitório, fugidio, cujas metamorfoses são tão frequentes". Se suprimirmos esse elemento, "podemos cair, forçosamente, no vazio de uma beleza abstrata e indefinível, como a da única mulher antes do primeiro pecado".

Dizem os de sentimentos menos aguçados para perceber matizes, indícios e entretons, que a primavera não nos visita. Que passa ao largo desta Ilha tropical de claros dias ensolarados.

Quem assim pensa não tem razão. Em tudo está aqui presente a primavera, porque revelada no verde mais verde das palmas e dos arvoredos, na mais intensa coloração de tudo quanto a terra nos oferece como sinal de sua uberdade. As frondosas árvores de pau d'arco - ou ipês, como são chamados no sul do Brasil - despiram-se das folhas para se cobrirem de flores brancas, roxas ou amarelas. Ramos de buganvília exibem cores vivas no ar. E por toda a vegetação está visível o viço da temporada, repleta de perfumes, plena de frutos sumarentos e marcada por âgeis asas que tatalam saudando a vida de um planeta que se recusa a morrer, apesar das muitas agressões que lhe vem impondo o homem.

Não há como negar que a primavera aqui nos trópicos seja mais uma expectativa que uma realidade.

## TEMPO DE FLORAÇÃO

*ou a flor de todas as estações como a da única mulher antes do primeiro pecado*

de. Não é uma estação, pura e simplesmente. É estado propiciatório, rito de passagem para o verão que se aproxima. Verão que é o próprio clímax, vértice supremo, suprema realização de uma cidade de adoradores do sol, de curtidores insaciáveis de praia e de mar.

Mas, por enquanto, há só uma poeira fina no ar. Pólen luminoso de árvores que iniciam a floração. Por enquanto, apenas um leve aperto no coração, melancolia, talvez, talvez um susto, porque um outro ciclo se aproxima e subitamente nos damos conta de que já é quase verão e o tempo passa.

Aqui, mal os ipês começam a colorir as ruas e praças, as pessoas já apresentam comportamentos fora da rotina.

"La primavera la sangre altera". E tanto isso é ver-

dade que, não faz muito tempo, uma senhora da Melhor Idade passou horas encarapitada no alto de uma árvore para impedir o avanço de um calçadão sobre as plantas. Ganhou, merecidamente, os seus minutos de fama com um gesto que já foi símbolo da rebeldia politicamente correta em 2008, em São Luís, no célebre episódio em que um grupo de jovens estudantes salvou com um abraço uma sumaúma (ou barrigudeira) da motosserra.

As flores são os pensamentos das plantas, já disse um pensador com espírito poético. Não sei que tipo de floração tem a árvore protegida pela senhora aposentada -, mas acredito que ela retribuirá com beleza e perfume, além de uma sombra generosa, a pública manifestação de amor à natureza.

Na época, pelo que li na reportagem sobre o in-

cidente, a corajosa senhora também ama a natureza humana: canta num coral, frequenta a igreja e visita os doentes da comunidade. É, portanto, uma flor de todas as estações, que espalha fragrância de solidariedade por onde passa. E um exemplo para pessoas de todas as idades que, ao menor contratempo, desistem de executar os movimentos mais belos da vida. Trata-se de uma escolha: alguns preferem ser parasitas, outros ousam e se transformam em orquídeas.

Subir em árvore é um ato emblemático, talvez até atávico, se considerarmos a nossa descendência animal. A árvore é o primeiro desafio de toda criança, um convite à aventura e à superação do medo. Não conheço um só menino que não se sinta compelido a dependurar-se num galho ao alcance de suas mãos. Nada mais natural, portanto, que os adultos também sintam esta tentação de vez em quando. É uma maneira de voltar à infância.

Sem riscos, evidentemente. Não é recomendável que idosos despreparados tentem repetir o gesto da senhora de mais de 70 anos sem uma boa causa. Mas ela conseguiu, com a sua atitude decidida, muito mais do que salvar a árvore ameaçada. Desmentiu, também, um antigo aforismo atribuído ao poeta Schiller, de que a primavera da vida floresce uma vez e nunca mais.

Nos corações generosos, renova-se a cada dia.

## MEU MELHOR CANDIDATO

**D**eus permita que neste domingo em que todos iremos às urnas escolher o novo Presidente da República do Brasil, o dia amanheça translúcido como o céu do Juízo Final e que o perfil da Lagoa da Jansen se apresente como um recorte contra o azul infinito, sem qualquer nuvem a lhe sobrevoar o nariz.

Se estiver fazendo um belo dia de sol, será mais um dia para fruir os cenários da Ilha e para agradecer a Nossa Senhora da Vitória por essa terra que Ela elegeu para “morar”, na velha Upaon-Açu de 1612.

Que bela ilha escolhemos pra viver! Que belo mar é o nosso, o mesmo mar sobre o qual um dia o Criador caminhou e realizou o milagre da multiplicação dos peixes.

O mar é o verdadeiro espelho do Céu, já poetara Fernando Pessoa, contemplando o Tejo da Torre de Belém, quem sabe num dia translúcido como os desta última semana de outubro de 2022, em que a preguiça boia com a languidez de um lermo barco de vela atravessando a baía de São Marcos, entre o antigo Cais da Sagração e o Forte de Santo Antonio, na Ponta d’Areia.

Vejo o poeta Pessoa contemplar o nosso mar e pensar por que através dele não se aventuram mais os ilhéus e suas sereias, mais os marinheiros e os navegantes de fim de semana – ou não será mais esta Ilha uma porção de terra cercada de mar por todos os lados?

Percebo um laivo de tristeza no Poeta, cuja alma portuguesa se apressa a dizer:

– Mar foi feito para ser singrado.

O poeta pensou no mar e em naqueles bravos que nos deram a vida para desbravá-lo, pavimentando com destemor a sua estrada de ondas e espumas. Um dia, o bardo, que na juventude conheceu o Índico e o Atlântico, escreveu:

“Por te cruzarmos, quantas mães choraram/ Quantos filhos em vão rezaram!/ Quantas noivas ficaram por casar/ Para que fosses nosso, ó mar!”

E, no entanto, aqui, nesta ilha dos mares do sul, o poeta presente que “este mar ainda não é nosso”.

Um mar sem trapiches é como um rio sem pontes! – sopraria o poetinha Vinicius, solidário com todos os heterônimos do colega luso.

Neste domingo, antes de chegar à Universidade CEUMA, no Renascença, para digitar meu voto na urna eletrônica e dar por encerrado o mais angustiante processo eleitoral que já acompanhei em mais de meio século como eleitor, tenho um encontro marcado com o meu candidato preferido para encaminhar nosso país para um futuro digno. Será na biblioteca da Uniceuma, que certamente reunirá partidários fieis, simpatizantes e curiosos de todos os matizes ideológicos, de todas as origens étnicas e de todas as crenças, sem qualquer distinção. Ali, certamente, terei um encontro com o Livro. É o que sempre faço toda vez que entro naquela universidade para votar. Gosto de percorrer salas e corredores enfeitados por murais com trabalhos pedagógicos, desenhos coloridos e avisos diversos para estudantes e professores. Sei que aqueles recados estão lá porque um dia alguém transformou suas ideias em sinais gráficos e outros alguém pesquisaram muito e trabalharam duro para

deixar conhecimento para a posteridade. Os livros são o registro de nosso andar pelos séculos e ajudam a dar sentido à história da humanidade.

Claro que livros podem ser bons e maus, pois a página em branco recebe o conteúdo que seu autor decidir registrar. E o leitor mais crédulo pode ser tão iludido quanto o são alguns usuários de redes sociais que não questionam as informações que recebem. Mas quem passa pelos bancos universitários, com a supervisão e a orientação de mestres dedicados, tem mais chance de sair capacitado para interpretar adequadamente o que lê e para não repassar conteúdos falsos ou tendenciosos.

Na fila do voto, leio com atenção os murais e me emociono com a visão dos trabalhos de jovens que simbolizam o nosso futuro. Eles me fazem pensar que terão a oportunidade de se tornarem bons cidadãos, quem sabe até mesmo lideranças políticas melhores do que as atuais, mais focadas em insultos, mentiras e armas do que na educação e nos livros.

E, contemplando a beleza indizível da baía de São Marcos, busco em meus arquivos implacáveis, coberta pelo pó dos tempos, a crônica do velho Rubem Braga, enaltecendo a reverência portuguesa pelo mar e pelos seus navegadores. Descrevia um encontro de lisboetas, no Rio, com o transatlântico luso “Santa Maria”. O belo barco aparecera na enseada de Botafogo, desaparecera atrás do Pão de Açúcar para ressurgir em Copacabana, Ipanema e Leblon, sempre acompanhado pelos “patrícios” – que o seguiam por terra, e de táxi!

Belo “Santa Maria”. Ao ressurgir ao largo da Avenida Atlântica, já em mar alto, os “portugas” deliraram, atirando seus chapéus para o alto e gritando em celebração para os passantes:

– É o Santa Maria! É o Santa Maria!

Pois aqui, na Ilha de São Luís, esta visão do transatlântico não teria sido possível, eis que o velho porto da cidade – o Cais da Sagração – já não serve para mais nada, desde os anos ditos “dourados” de 1950 e 1960. Época em que havia até muitos trapiches, mas já não mantinham o canal aberto para os grandes navios, como os graneleiros – com seus imensos vagões levando nossas riquezas minerais para o mundo –, de calado infinitamente mais exigente do que o de um prosaico barco a vela. Com o tempo, até os trapiches sumiram.

Em dias de azul infinito, presente do Supremo Arquiteto, o mar de São Luís abre sua generosa via para as pequenas embarcações que teimam riscar as águas da baía de São Marcos, como quem corta um cristal. Ter um barco nesta cidade de mais de 400 anos de história, por mais simples que seja – de um modesto caíque a uma lancha oceânica – é ato de puro heroísmo.

Nosso mar rendilhado deveria ser a solução ideal para a imobilidade urbana, trilha líquida aberta ao sabor dos bons ventos para aliviar o infarto no coração da cidade, sempre que esta quisesse chegar à beira d’água.

Deveríamos todos ser Colombos, Américos e Cabrais, a bordo de suas Santa Marias, Pintas e Ninas, rumo a todas as nossas belezas de areia fina e águas mornas.



Sônia Rocha com a filha Luciana (D) e a nora Teresa Rocha (E) fazendo moldura para a designer Carla Amorim



Carla Amorim e uma de suas clientes top: Lúcia de Fátima Araújo



Ana Elvira Buhatem

## CARLA AMORIM

apresenta sua nova coleção de joias inspirada nos Lençóis Maranhenses

**A** apresentação em São Luís da nova coleção de joias da designer de Brasília Carla Amorim teve como ponto alto o almoço organizado pela representante da grife nesta Capital, Fátima Martins, último dia 26, no

restaurante Grand Cru.

O encontro, com a presença de Carla Amorim, reuniu um grupo de mulheres de grande charme de nossa sociedade em tarde de boas comidas, conversas descontraídas e muita simpatia.



Maria Luiza Miranda, Ana Maria Imbroisi e sua filha Carol



Carla Amorim e Cintia Klamt Motta



Jeanne Gama e a filha Carol



Fátima Salomão Marcos, Carla Amorim e Maria Luiza Miranda



Ivani Ferreira Bertrand e Fernanda Albuquerque de Araújo Costa



Vitória Régia Rayol Salles, Fátima Martins, Carla Amorim e Agnes Bacelar Oliveira



## EM UMA OSTERIA ROMANA

**B**ebida ancestral, o vinho é uma presença constante nas artes visuais, em cenas mitológicas e mundanas. É o caso da obra acima, assinada pelo pintor dinamarquês Carl Bloch em 1866.

Em exibição na Galeria Nacional da Dinamarca, em Copenhagen, a tela intitulada Em Uma Osteria Romana retrata uma cena típica na Itália do século 19 - com destaque para as expressões dos

personagens (que parecem ter sido flagrados de surpresa). Chama atenção, também, a bebida de Baco servida em um decanter (decanter usado para separar partículas sólidas) e servida em copos comuns.

Reza a lenda que, ao fundo, no canto, entre os homens que aparecem conversando, estão o próprio artista e o comerciante Moritz Melchior, que teria encomendado a pintura.

## DESTAQUE DA CAPA

Fotos/Divulgação



### Momento histórico para o Maranhão

**P**ela primeira vez na história, um grupo empresarial maranhense foi destaque no *Billboard* da Nasdaq (bolsa de valores de Nova York) na famosa Times Square, em pleno coração da capital financeira do Mundo, Nova York. O Grupo COC São Luís que, nesse ano, recebeu inúmeros prêmios e reconhecimentos, como a indicação em Londres para o Prêmio de Melhor Escola do Mundo, bem como o título de Empresa do Ano do Maranhão (eleita pela ACM, categoria média empresa), melhor escola do Sistema COC de Ensino do Brasil, entre mais de

500.000 alunos, entre tantos outros, foi celebrado no famoso *panel* da Nasdaq da Times Square, em Nova York. Uma conquista inédita para um grupo empresarial maranhense, bem como o reconhecimento de que o Maranhão pode fazer sim parte da elite de empresas que são destaques globais. Vale a pena a luta e a garra para elevar a educação do Brasil e do Maranhão para patamares cada vez mais elevados. Na foto, o fundador do grupo COC São Luís, Prof Cidinho Marques, e o Presidente do Grupo COC São Luís, Prof Rodrigo Marques

### Quando o dinheiro é público

Todo candidato é um santo canonizado. Deseja sinceramente enxugar o suor do trabalhador, passar creme na mão do operário, lenir a mão do agricultor, adubar o salário do professor, consolar o sem-terra e os sem-teto, miúgar a fome dos descamisados, distribuir leite, emprego, felicidade, cartão de crédito e estacionamento para todo mundo.

São tão inconfundíveis os sintomas de uma candidatura quanto os suspiros de uma paixão. O candidato anda pelas ruas curvado, a apertar mãos, a pegar as bochechas das crianças entre o indicador e o polegar, a fazer bilu-bilu para os recém-nascidos e a ligar o seu prodigioso ventilador de promessas.

Não se conhece homem mais puro e mais bem-intencionado do que o candidato. Mas há um certo mecanismo que, num determinado instante, entre a eleição e a posse, transforma o

bom candidato num Ali Babá, num Arsene Lupin, num Maluf, na famigerada turma do mensalão.

Eleito, o sujeito começa a enxergar o erário como a permissiva bolsa de uma “viúva” indefesa. E há, para dourar essa predisposição ao assédio do cofre e às benesses de algum “mensalão”, o singular conceito ibérico de que os “recursos públicos” pertencem “a quem chegar primeiro”. O dinheiro dos impostos seria um bem de propriedade difusa e incerta, “não é de uma pessoa, nem de ninguém”, logo, “se eu pegar um pouquinho pra mim não será um mal tão irreparável assim”...

Donos de um mandato, executivo ou legislativo, não são poucos os candidatos que depois de se tornarem titular de uma procuração popular, mandam os representados às favas e vão tratar do seu patrimônio.

### A véspera de todos os santos

O Brasil importou a festa de Halloween dos americanos, que ganharam de presente dos imigrantes irlandeses, que por sua vez herdaram dos ritos pagão, celtas, sei lá (a noite dos tempos é quando as lendas rezam e todos se perdem). É comemorada no dia 31 de outubro.

O nome vem All Hallow's Eve

(de evening), ou Véspera de Todos os Santos, que nos tempos idos do Brasil católico era feriado (desta vez cai no domingo). A Igreja católica usou rituais e templos de outros povos e crenças para implantar sua doutrina.

No Brasil, esta era uma época de contenção e concentração, mas agora virou balada.

### A véspera de todos os santos...2

Vi várias crianças com os chifrinhos do dito-cujo. Garotas vestidas de bruxas. Tridentes, capas vermelhas e tudo mais.

Aos poucos, a data vai se firmando, impulsionada pelo ambiente favorável às representações do Mal.

Não que a festa seja pecado. Este, está por toda a parte. Mas a banalização das transgressões não beneficia o convívio social.

O Bem, como se sabe, é essa coisa babaca que todos fogem. O certo é passar rasteira, tungar o próximo, atropelar no trânsito, matar a esmo, roubar bastante, fazer todo tipo de crueldade.

A inocência é estimulada a achar que o Mal é legal (o traficante viril, o ladrão gentil, o espertalhão boa praça) pois no fundo a inocência está sendo solenemente erradicada.



Ferrar literalmente o próximo, sugar seu sangue com dentes pontiagudos, fervê-lo em caldeirões, eis a mensagem do Halloween.

### Réveillon do Rio Poty

Estourou como uma bomba, esta semana, a confirmação de que um dos mais aprazíveis empreendimentos hoteleiros de São Luís já bateu o martelo e está preparando uma festa monumental para saudar o ano da graça de 2023.

O Rio Poty Hotel & Resort, localizado na Ponta d'Areia, está passando por uma grande reforma de suas instalações para ser palco da melhor e mais concorrida festa da virada de ano nesta Capital.

Agora sob o comando do empresário Jacques Blinder o Rio Poty quer fazer a diferença. E terá como atrações principais Samyra Show, Pedro Guerra e o DJ Edy. Além desses nomes, estão confirmadas as bandas locais CDC, Argumento, Marabloc e Feijoada Completa, bem como a dupla sertaneja Fernando & Franco.

### Réveillon do Rio Poty...2

O Rio Poty Hotel & Resort está finalizando uma série de reformas em sua estrutura física nesta nova fase, que pretende oferecer mais conforto nos apartamentos, requinte e elegância nos salões de festa e uma espetacular área de lazer com um conjunto de piscinas de frente para o mar da Ponta d'Areia.

Tudo para que o público tenha o privilégio de saudar 2023 em grande estilo e em três diferentes espaços, todos com vista panorâmica deslumbrante para a Baía de São Marcos.

### Sarney e a democracia

O ex-presidente José Sarney deu o tom da sua posição política esta semana, ao se manifestar sobre o segundo turno das eleições presidenciais.

Segundo ele, o voto do eleitor no próximo domingo não é para quatro anos de governo, mas um voto para o destino do Brasil.

Sarney declarou sua preferência por Lula.

### Dilemas de Brandão

O governador Carlos Brandão está enfrentando certos dilemas administrativos após garantir a sua eleição em primeiro turno no início de outubro.

Tudo por conta das mudanças que pretende fazer no seu governo no próximo mandato, já que até agora comandou uma espécie de equipe em transição.

O momento, agora, segundo ele, é de montar o seu próprio time, uma equipe definitiva, de confiança, que vá lhe garantir apoio e empenho nos próximos quatro anos.

### Caldo de galinha

Brandão já avisou, contudo, que não pretende se precipitar nessas mudanças de secretariado.

Tudo deverá ser feito com cautela e na base do diálogo com correligionários, conforme este Repórter PH ouviu de assessores próximos do governador.

E quando se fala em correligionário, o primeiro nome que surge, claro, é o do senador eleito Flávio Dino, principal avalista da eleição de Brandão.

### Sem imposição

Flávio Dino já deu a entender que não quer impor nada na gestão dos próximos quatro anos do governo do Maranhão.

Diz que o foco, no momento, é garantir a eleição de Lula para a presidência da República no segundo turno.

Há quem diga, porém, que o governador Carlos Brandão pretende manter alguns poucos nomes ligados a Dino, de reconhecido perfil técnico, como é o caso do atual secretário da Fazenda, Marcellus Ribeiro.



O anfitrião Valdez Maranhão com o casal Danielle e José Domingues Neto

## FEJOADA DO MARANHÃO EM SÃO LUÍS

**U**m dos mais tradicionais eventos do calendário gastronômico e cultural de Minas Gerais, a “Feijoada do Maranhão”, aconteceu em São Luís no Rio Poty Hotel no último sábado e,

mais uma vez, foi um grande sucesso.

O evento completou 31 anos consecutivos na capital mineira e na ilha foi a sua 6ª edição consecutiva, sob o comando do fotógrafo maranhense

radicado em BH Valdez Maranhão. E promoveu o intercâmbio cultural que atraiu cerca de 100 convidados de Minas Gerais e outros Estados que marcaram presença na edição maranhense.



Ilse Rangel, Armando Ferreira e Teresinha



Evandro Jr e Mairia Oliveira do Mix in Brazil



Max de Medeiros (Fecomércio) e Manuella Fernandes



Zequinha Mendes e Raquel Belo



Karine Baldez e Francisco Jr.

### Campanha na reta final

Estamos chegando ao final do que talvez seja a campanha mais feia, suja, malvada e tensa do resto das nossas vidas.

O desabafo é de Rosane de Oliveira, para quem “nunca a mentira teve tanto protagonismo, até pela facilidade com que se

multiplica nas redes sociais”.

O certo é que no domingo, teremos um país cindido e nem se poderá dizer que metade será vencedora e a outra metade, perdedora.

Se o presidente a ser eleito em 30 de outubro não tiver habilidade para pacificar essa

fera ferida seremos 214 milhões de perdedores.

Espera-se que tenhamos todos uma eleição pacífica neste domingo e que não prosperem as tentativas de tumultuar o processo nestes últimos quilômetros da maratona.

### Vereador, apenas

No meio político, alguns analistas cogitaram a ideia de que o vereador Paulo Victor, que teve importante missão na campanha de Brandão em São Luís, assumiria uma super secretaria no governo do Maranhão a partir de janeiro.

Mas o boato já foi desmentido tanto pelo vereador – que este ano comandou por alguns meses a secretaria estadual de Cultura – quanto por aliados de Carlos Brandão.

Paulo Victor vai se dedicar mesmo, a partir de janeiro, a comandar a Câmara Municipal da capital maranhense, para a qual foi eleito no início do ano.



**D**OMINGO é dia de decidir entre Bolsonaro ou Lula. Faça a sua escolha pensando no melhor para o Brasil. Eu já fiz a minha! Agora é a sua vez.



Lindalva Reis (Óticas Veja), Guga Fernandes, Marisa Belo, Mariléa dos Santos Costa, Patrícia Heluy e Maria Eduarda Belo



Guga Fernandes com Paulinha Lobão e sua filha Tatiana Lobão

## NOITE BORBULHANTE

para o lançamento de nova edição da revista de moda *Deluxe* no Villa Reale

**A** empresária Guga Fernandes promoveu, na noite de segunda-feira, dia 24, no Villa Reale Buffet da Avenida dos Holandeses, um coquetel prestigiado por centenas de convidados, para apresentar a quadragésima sexta edição da Revista Deluxe, que está completando 15 anos de circulação.

Idealizada para destacar o universo fashion local, nacional e internacional, a revista conseguiu expandir seu projeto editorial e incorporou reportagens de

outras áreas, destacando, também, o trabalho de empresários que se sobressaem no mercado maranhense em seus respectivos campos de atuação.

A edição comemorativa com duas capas estampa as empreendedoras Simone Meneses e Kamila Paixão, a primeira associada à área da saúde e a segunda ao ramo de eventos.

O coquetel foi um desfile de beleza e simpatia, com destaque para a presença de uma convidada especial, a designer nascida no Rio Grande do Sul mas com

alma maranhense, Cíntia Klamt Motta, homenageada por ter fotografado para a capa da primeira edição da revista. Cíntia foi chamada ao palco por este Repórter PH para receber a homenagem.

A festa organizada por Guga Fernandes e sua equipe foi embalada pelo repertório jovial do DJ Arsênio Filho e contou com uma contagiante apresentação de dança do ventre protagonizada pelas bailarinas do Studio de Dança Solange Costa.



Mariléa Costa, desembargadora Ângela Salazar (presidente do TRE-MA) e o Repórter PH



Cíntia Klamt Motta sendo homenageada: Patrícia Heluy e o Repórter PH (à esquerda); Guga Fernandes e Janaina Ricolly (à direita)



Kamila Paixão, Guga Fernandes e Simone Meneses



Manu Schiavotelo Mendonça, Des. Ângela Salazar e Raissa Moreira Lima



Juízes Rogério e Gisele Rondon com Marisa Belo (esposa do des. Benedito Belo)



Os médicos Andrea Bandeira (pediatra), Laianny Carvalho (medicina paliativa), Fernando Coutinho (cirurgião plástico), Annanda Martins (cardiologista) e Laydiane (ginecologista e obstetra)



Kaline e cardiologista Bonifácio Sobrinho



Toda a beleza de Maria Eduarda Belo, a mais linda presença da noite

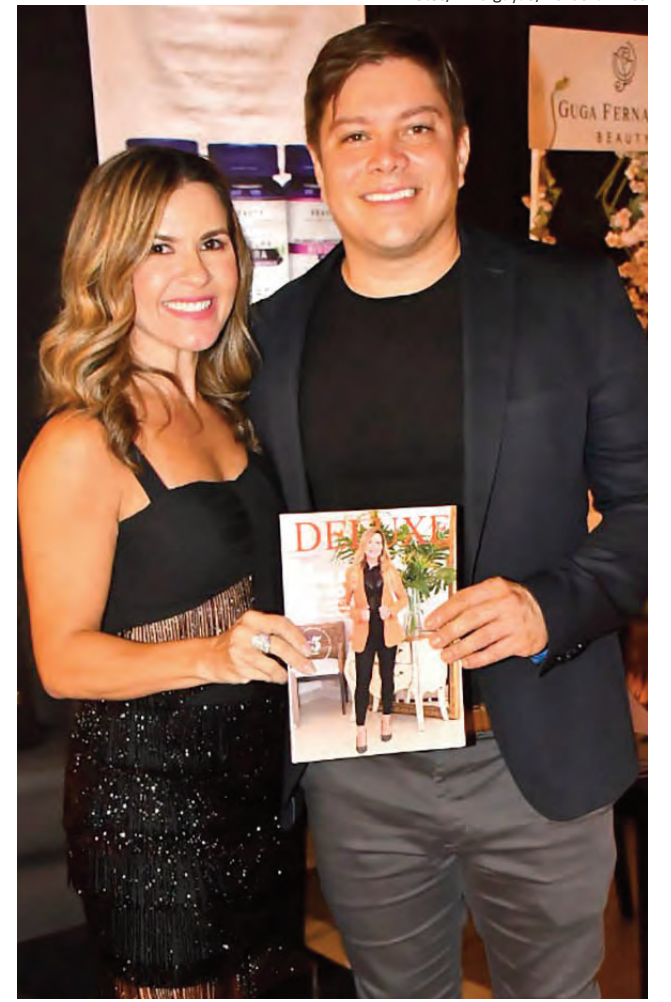
Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Miss Teen Maranhão e Miss Maranhão 2022



Renata Sauaia e Kamila Baldez



Guga Fernandes e o cirurgião plástico Ricardo Palácio



Ironara Pestana, Guga Fernandes, Mariana Abreu e Jorgeana Martins



Psicóloga dermoesteta Nara Keylla



Roberta Marão Felix Baptista



O digital influencer Ahid Netto e sua mãe Rachel (Fresh Spa Laser)



O dermatologista Eduardo Lago e Manuella



Guga Fernandes com suas irmãs Ana Evani e Ana Izabel



Cintia Klant Motta, Benjamin Franklin Alves e Evandro Jr



José Carneiro Sobrinho e Ana Evani Fernandes



O Repórter PH com a bela jovem Themys Vale



Francisco Neto e Rosângela Dias, do Restaurante Flor de Vinagreira



Muito bem acompanhado o cantor PP Junior



Kamila Paixão e Cristiano Barroso Fernandes



PENÍNSULA 280

NOS MÍNIMOS  
DETALHES,  
O MÁXIMO  
DE EXCLUSIVIDADE

Simplymente a Península a seus pés

APARTAMENTOS A PARTIR DE

286 m<sup>2</sup>

4 SUÍTES | 5 VAGAS | (98) 3194.7007

Mais informações: [www.motamachado.com.br](http://www.motamachado.com.br)



Társio Júnior Araújo e Ste Aranha em ensaio fotográfico de pré-wedding



Társio e Ste haviam adiado o casamento devido à pandemia, mas neste sábado dirão o esperado "sim", testemunhado pelas respectivas famílias e amigos

## Final feliz para Társio Araújo e Ste Aranha

A pandemia adiou o sonho do casamento de milhares de brasileiros, inclusive de maranhenses. No entanto, como depois da tempestade vem a bonança, as celebrações estão

voltando com tudo e ainda mais emocionantes. Neste sábado, por exemplo, a longa espera terá um final feliz para Társio Araújo e Ste Aranha, que trocam alianças no início da noite na Igreja de Sant'Ana, no bairro Angelim.

Depois, recebem os convidados no Delicata Eventos, na Avenida dos Holandeses. Com espírito aventureiro, os noivos escolheram para a lua de mel uma divertida viagem pelos encantos da região Nordeste



As hostesses do Casarão Colonial, Mirella Castelo Branco e Ana Sousa Motta, com a dupla sertaneja Vittor & Rodolfo



Ana Beatriz Castelo Branco



Fabiola e Priscila Lobo

## Sertanejo e arrocha dividem as atenções com o samba no Casarão Colonial

A moda sertaneja e o arrocha invadiram o Casarão Colonial no domingo passado e disputaram as atenções do público com o samba, chefe daquele espaço musical. A dupla sertaneja Vittor & Rodolfo

foi a convidada especial e fez todo mundo cantar. Com cinco anos de carreira, os jovens mostraram seu talento e deixaram o público com um gostinho de "quero mais". Em outro momento da programação, foi o arrocha da cantora Fabiana Alves que

demarcou território. Com sua voz potente, a artista embalou os frequentadores da casa, que pediram bis. E, claro, nem precisaria falar que o samba cantou de galo e fez todo mundo mexer os quadris ao som das bandas CDC e Argumento.



O influenciador digital e investigador de polícia Paulo Roberto e Dhyesse Holanda



A linda Samantha Sabatine Oliveira



Anderson Mello



Cantora de arrocha Fabiana Alves com um grupo animado



A cantora Samyra Show é atração confirmada no Réveillon do Rio Poty Hotel & Resort

## Rio Poty Hotel & Resort anuncia festa da virada

Um novo grupo empresarial comandado por Jacques Blinder está à frente do agora Rio Poty Hotel & Resort, na Ponta d'Areia. A nova fase do empreendimento será inaugurada com uma incrementada festa da virada em suas dependências, tanto na área interna quanto na externa. Em todos os ambientes, o público terá o privilégio de uma vista panorâmica para o mar da Baía de São Marcos, um dos mais belos cartões-postais da Ilha do Amor. O gerente geral, Armando

Ferreira, já está espalhando a boa nova, bem como as atrações do Réveillon 2023 no aprazível hotel. Os cantores Samyra Show e Pedro Guerra estão no line-up, além do DJ Edy, um dos mais requisitados do Planalto Central. E mais: estão confirmadas as bandas locais CDC, Argumento, Marabloc e Feijoada Completa, bem como a dupla sertaneja Fernando & Franco. O hotel passa por algumas reformas em sua estrutura física para oferecer ainda mais conforto, requinte e elegância.

- A banda Biquini Cavado, um dos ícones do rock nacional e que despontou na década de 80, no Rio de Janeiro, sob o comando do cantor Bruno Gouveia, vem para a esperada festa "Ex-Marista Nunca".

- O evento será realizado no dia 19 de novembro, um sábado, no Colégio Marista Araçagy.

- Trata-se da segunda edição da maior festa de ex-alunos do Brasil, após dois anos e quatro meses da primeira, que foi sucesso absoluto.

- Refletir sobre a conexão do indivíduo com o dinheiro, entender como estabelecer uma relação racional e ter o controle dos gastos com planejamento financeiro são alguns dos objetivos do webinar "Trilha da Riqueza".

- O evento on-line será realizado pela educadora financeira e assessora de investimentos Núbia Sousa no dia 3 de novembro. O participante aprenderá qual o melhor caminho para construir sua riqueza, com ensinamentos que o ajudarão a lidar melhor com o dinheiro.

- Os eleitores de todo país têm até este sábado (29) para baixar ou atualizar o e-Título, documento eletrônico de identificação que substitui a versão impressa do título de eleitor.

- Segundo o Tribunal Superior Eleitoral, até a véspera do primeiro turno, que ocorreu no dia 2 de outubro, cerca de 30 milhões de eleitores ativaram o aplicativo no Brasil e no exterior. Deste total, 13 milhões de ativações foram efetivadas em 2022.

- O download do aplicativo e-Título é gratuito e pode ser feito em celulares e tablets para os sistemas Android e iOS, via App Store e Google Play.

- O TSE explica que o eleitor precisa ter um registro na Justiça Eleitoral para liberar o título digital, que pode ser acessado a qualquer momento.

- Depois de baixar o aplicativo, basta inserir os dados pessoais solicitados e responder a algumas perguntas. Para validar o acesso, as informações são cruzadas com as que constam no sistema da Justiça Eleitoral.

- Eleitores que já têm o e-Título devem verificar se está tudo certo, mantendo o aplicativo atualizado. Dificuldades costumam ser resolvidas com a reinstalação.



Baião. Quinta de Tormes. Anho da Páscoa. Chef António Queiroz Pinto



Baião. Quinta de Tormes. Anho da Páscoa. Restaurante

# MEMÓRIAS

de um restaurante literário inspirado na obra de Eça de Queiroz, na Quinta de Tormes

A reportagem me fez voltar no tempo e recordar o começo da Primavera de 2016 quando desembarquei em Tormes na semana da Páscoa, levando na bagagem como guia A Cidade e as Serras. E assim fui ao encontro do saboroso roteiro que devolveu a Jacinto o vigor físico e os prazeres da mesa. Na casa que hoje acolhe a Fundação Eça de Queiroz preserva-se com absoluto rigor toda a ambiência da época – e também a paisagem que se desenrola encosta abaixo até as águas do rio Douro não se terá alterado tanto assim.

De novo, a Quinta de Tormes tem um restaurante onde o jovem cozinheiro António Queiroz Pinto mima as receitas que ao longo do romance vão sendo referidos por Eça de Queiroz, tanto as da tradição local como aquelas que chegavam de Lisboa ou Paris. Entre todas destaca-se o cínio pascal – ou anho pascal, como preferem os mais conservadores –, uma tradição que era já ancestral por aquelas terras e que Eça registou como a verdadeira comezaina.

“Quem nunca provou esse arroz de caçoula (ou caçarola, um utensílio culinário da família das panelas, feito de barro), este anho pascal candidamente assado, não pode realmente conhecer a especial bem-aventurança tão grosseira e tão divina, que nos tempos dos frades se chamava a comezaina”, como descreve o assado da tradição.

“E não é só na Páscoa, é a comida das festas. Sempre que há uma festa, nos aniversários, casamentos ou batizados, toda a gente mata o anho”, apressam-se a contar Rosa e Nela, que preparam o almoço para o pessoal na cozinha da casa-museu enquanto o cozinheiro se deixa fotografar.

Mesmo ainda jovem, aos 29 anos António Queiroz Pinto já é um dos mais destacados guardiões desse legado culinário. Não só porque o serve de forma rigorosa e aprimorada no restaurante, mas também porque nasceu e cresceu numa casa de reconhecida fama e tradição na sua execução, a Pensão Borges, em Baião, uma pequena vila portuguesa no distrito do Porto.

“Cresci com o cheiro ao anho. Vivíamos na área onde agora é a cozinha e todos os domingos, dias de feira, festas e feriados os fornos enchiam-se de anhos”, recorda, dando conta que de início nem sentia grande atração pelos fogões. “Detestava a cozinha. Mesmo no tempo da escola,



Baião. Quinta de Tormes. Anho da Páscoa

*Dia desses li num importante jornal português uma reportagem assinada por José Augusto Moreira e ilustrada por fotos de Anna Costa, sobre a arte de preparar o anho pascal – ou o delicioso cordeiro de leite da divina comezaina descrita por Eça de Queiroz e que o jovem Chef José Queiroz Pinto dá continuidade à tradição e gosta de dizer que cresceu com o cheiro a anho, mas faz também todas as receitas que são descritas no romance centrado na Quinta de Tormes. O pastelão de salpicão e o frango com arroz de favas são outros troféus.*

gostava era de ir para a sala, do contato com os clientes”. Foi o pai que o aconselhou a ir para a hotelaria, dizendo que para ser bom na sala teria que conhecer os fundamentos da cozinha. E foi aí que se apaixonou sem remédio pela arte de cozinhar.

Munido do conhecimento e ferramentas da técnica, o receituário tradicional é religiosamente respeitado no seu restaurante, procurando as referências da obra do escritor. “Não só as que eram desta região, mas também a perdiz à Convento de Alcântara, o bacalhau à Alencar, o pato confitado ou o bife à inglesa”, enumera.

Quanto ao anho (ou filhote de ovelha), assado em forno de lenha, diz que não há qualquer truque ou receita para que fique tão bom. “É o prato da região e ainda bem que o Eça fala nele. Em casa as pessoas ainda matam e sangram para os dias de celebração, mas isto é como dizia o abade de Priscos, eu posso dar a receita, mas o que conta são as mãos e a experiência.”

É assado por cima do alguidar do arroz, sobre uma grelha, para que a gordura e as escorências do “picado” se infiltrem e transmitam o sabor ao arroz, que é feito numa calda forte com base nas carnes do cozido. Por tradição, há também quem use os sucos e carnes da cabeça do filhote de ovelha – ou cordeiro de leite.

A par do assado com arroz de forno, que tem sempre ao fim-de-semana – para os outros dias é preciso encomenda –, procura ter também o “verde” ou “bazulaque”, que é uma espécie de açorda com o sangue e os miúdos do animal. “Era o que se servia logo de manhã na casa dos noivos aos convidados dos casamentos para que aguentassem a caminhada até à igreja”, descreve, explicando que quando o tem é servido como entrada e não entra na conta. “É oferta, um presente tradicional.”

O assado começa três dias antes, envolvendo o animal com o “picado”, uma pasta com banha, alho, salsa, pimentão, pimentinha e vinho branco, de Avesso da região. “Há quem ponha também hortelã, mas eu não uso”, avança o chef, dizendo que tudo deve ser bem picado e triturado para se envolver com a carne do bichinho.

Importante é que seja ainda um animal de leite. “Não importa o peso, tem é que ser mesmo mamão, que não ande

ainda no pasto ou no monte para não trazer aquele sabor agreste”, explica. Outra especificidade está no calor do forno, que tem que ser adaptado à quantidade de cordeiros que se vai colocar. Quanto mais preenchido o forno, mais intenso deve ser o calor.

Costuma acender o forno às 8h, de preferência recheado com lenha de carvalho, aí pelas 10h retiram-se os detritos da lenha, limpa-se e deixa-se alguma brasa. Depois é pôr o alguidar com o arroz e o cordeiro de leite por cima e esperar umas duas horas. “Num forno com convetor temos a informação da temperatura, nestes é pôr lá dentro e no final ver como saiu.”

O sabor é mesmo divino, é preciso usar os dedos para apreciar e saborear na plenitude as costelinhas. As carnes macias e suculentas e a desligarem-se dos ossos quase se desfazem na boca num sabor ao mesmo tempo rústico e delicado. Come-se mesmo sem vontade. Pura gulodice!

Mas nem só do anho (ou cordeiro de leite) se alimenta a carta do restaurante. Coisas como o pastelão de salpicão ou o frango com arroz de favas trazem igualmente a memória de outros sabores divinos. A carta onde não faltam os peixinhos da horta, bolinhos de bacalhau e o presunto de cura local como entradas oferece também todas as outras receitas que Eça de Queiroz refere em A Cidade e as Serras, sem esquecer o caldo de galinha ou a carne de porco em vinha d’alhos.

Também os vinhos da produção da quinta, com destaque para os da casta Avesso, estão na lista, com oferta que se estende por todas as outras regiões. Nas sobremesas figuram o toucinho-do-céu e o creme de água queimado, mas há também umas cavacas de Resende que são ainda feitas em forno a lenha que é pecado deixar escapar.

E se Eça ou Jacinto pudessem voltar histórico lugar, o que os poderia mesmo surpreender é a convidativa e acolhedora esplanada montada sobre a relva com vista para o rio. Sim, porque até a subida desde a estação do trem junto ao Douro pode igualmente ser feita a pé, já que existe devidamente cuidado e sinalizado o Trilho de Jacinto, que nos leva diretamente à Casa de Tormes. São apenas 3,4km, mas o percurso é íngreme e demora perto de uma hora. Mas, com toda certeza, compensa!

Tinha que ser. Ainda acreditei que alguma coisa de verdade haveria nos estudos que apresentavam o vinho como um bom remédio para a Covid-19. Nem era pelos taninos, nem pelo famoso resveratrol. Para se tirar algum proveito, como se sabe, teríamos que viver dentro de um tonel cheio de vinho. Mas, aí, morreríamos depressa.

Enganaram-me sobre a “leveza” da Covid-19, contra quem já tinha tomado a terceira dose de vacina. Em delírio pelo vírus, comecei a reler A Metamorfose, de Kafka. Intercalei o calvário de Gregor com O Memorial do Convento, do meu saudoso amigo português José Saramago, Prêmio Nobel de Literatura de 1998. Antes de ir para o último capítulo, o da incineração de António José da Silva e Baltazar, e de ter seguido as deambulações da Passarola, li de enfiada a descrição do mais famoso pirafo (ou da mais famosa foda, como queiram) da monarquia portuguesa. Oito páginas e meia para detalhar todo o cerimonial da procriação de um herdeiro de D. Maria Ana da Áustria e de D. João V de Portugal – que, se bem-sucedido, prometia erguer um convento franciscano em Mafra. Saiu uma menina, Maria Bárbara, e, embora tenha ficado desiludido, o “magnânimo” D. João V fez um palácio, em vez de um convento (ainda hoje os portugueses pagam juros à

## A COVID-19

e o elogio do vinho trazem a certeza de que os sonhos são a maior ilusão

custa dos seus luxos). A menina, já agora, acabaria por se casar com o príncipe das Astúrias, D. Fernando VI, e mais tarde partilhar com este o reinado de Espanha (não deixaram filhos, que se saiba). Em troca da ida de Maria Bárbara para a Espanha, aquele país enviou no mesmo dia uma princesa para se casar com o D. José I, chamada Mariana Vitória (estes, sim, procriadores, embora só de meninas). Quem saiu ganhando? Não faço ideia.

Só sei que foi D. José, através do quase rei Marquês de Pombal, quem demarcou a região vinhateira do Douro. Como se vê, tudo acaba em vinho, como diria o enólogo e cultivador de vinhas Pedro Garcias.

No sexto dia, já de volta à nossa casa, acordei ainda com a sensação de sinapses em falha, tosse e nariz entupido. Acabei de ler A Metamorfose. Será que também vão ver em mim um grande e assustador inseto, quando for votar na fila dos infectados? Na hora em que tinha estes pensamentos inquietantes, alguns

amigos meus ainda eram sérios candidatos a deputado. Pelo sim, pelo não, mandei vir um suculento mocotó da Cabana do Sol e bebi mais do que uma taça de um soberbo Malbec argentino da Catena Zapata que ganhara de presente de um velho amigo.

No dia das eleições, sol lindo lá fora, melhoras visíveis no corpo e na cabeça. Votei no horário do almoço. Era o único, para evitar a humilhação do fim de tarde. Depois do almoço, agarrei-me ao livro Como ler literatura, de Terry Eagleton. Cheguei até ao ponto em que aborda e interpreta esta extraordinária passagem de A Tempestade, de Shakespeare:

“Fique alegre, senhor; nossa festa terminou. Esses nossos atores, como já lhe havia adiantado, são todos espíritos e dissolveram-se no ar, no ar diáfano, e tal como a construção irreal desta visão, as torres que rompem as nuvens, os palácios magníficos, os templos solenes, mesmo o grande globo, sim, tudo que nele virá a ser, se dissolverá como essa

insubstituível dança se desvaneceu sem deixar traço. Somos da mesma matéria da qual são feitos os sonhos e nossa vida breve é cingida pelo sono...”

À noite, vieram os resultados das eleições e com eles a dissolução de alguns espíritos e de muitos sonhos.

Acordei a custarem-me menos os efeitos da Covid-19 do que assistir ao terrível contorcionismo de tantos comentaristas/adivinhadores, apontando erros onde antes só viam virtudes, e vice-versa. Erraram com estrépite e tentam negá-lo com maior estrépite ainda.

Mas alegrem-se, senhores e senhoras que perderam e que erraram, ter consciência da ilusão da eternidade tem algo de balsâmico, como os bons tintos da Argentina, do Chile, da França ou de Portugal. Significa que também chegará o tempo em que muitos derrotados deixarão de ser políticos. No fim de tudo, perder uma eleição vai significar tanto como beber um vinho natural puxando para o azedo ou até beber um Porto Vintage que se sabia ser bom, mas sem se imaginar que se tratava mesmo de uma preciosidade rara.

O sétimo dia veio com uma sensação de liberdade. Segundo a ciência, com três doses de vacina e uma infecção estou superprotegido. Ou seja, não era de vinho que eu estava precisando, era de sonhos. São eles a minha maior ilusão.