



Natal com a família em noite iluminada com as cores da maior data da cristandade

PAG. 6



Eles nasceram durante os festejos de Natal e comemoram a data no dia 24: João Ferreira Neto, Leandro Aeaújo, Luanne Holanda e Aurinete Holanda

Com a luz do pôr do sol Taniery e Cleomar Tema trocaram juras de amor no Olho d'Água

PAG. 4 e 5

Divulgação/Ayrton Valle



UM FOCO
de luz na estonteante beleza negra da bela jovem Tauanny Meireles. 27 anos, formada em Direito e uma apaixonada por dança, canto e ação social

PAG. 2

Já homenageamos o Menino com opípara ceia, como bom devoto desta outra fé, a da paixão pelo bem comer e pelo bem beber. Este tipo de fiel encontra um belo pretexto para divertir os queixos, o estômago e o fígado - entregando-se à comilança como a um dogma de fé.

O português Eça de Queirós, apesar de esbelto, era ótimo garfo e dava a receita de um irresistível bacalhau no Natal vivido em "Os Maias":

- Um lombo de bacalhau com 1.200 kg., pimenta, ovos, uma chavena de pão ralado (farinha de rosca), 4 dentes de alho, 3 decilitros de azeite, um quilo de batatas. Dá para 4 a 5 pessoas, dependendo do apetite dos gordinhos...

De entrada, claro, bolinhos de bacalhau. Uma receita extraída de "A Ilustre Casa de Ramires" recomenda "moldar os bolinhos em duas colheres de sopa e fritar-se em óleo abundante e bem quente".

Como é tradicional em Portugal, bacalhau pede a "companhia" de um vinho tinto. Mestre Eça gostava de regar o seu bacalhau com um bem estruturado alentejano, o "Herdade de Santa Marta".

De sobremesa, "Troxinhas d'Ovos", como pres-

FIM DE ANO

é um tempo de fé, festas e boas lembranças literárias

crita no "Primo Basílio" e "Pastéis de Nata", como se lê em "A Relíquia" - doces regados a um vinho licoroso, o "Bastardinho" (épa!), da região de Setúbal.

Depois de tanta comilança, nossos órgãos sofrem os efeitos da "recepção ao Menino":

- Olha a indigestã... - alertará um tupiniquim.

Se mestre Eça apurasse o ouvido, poderia flagrar a "conversa" entre nossos órgãos da região digestivo-epigástrica.

Na expectativa de uma "reincidência", agora tendo por desculpa o Ano Novo, nossos órgãos vivem a ex-

pectativa de nova jornada do pecado da gula. Diafragma, pâncreas, duodeno, e, mais abaixo, o intestino - todos já estão de prontidão há mais de 72 horas. E diante da perspectiva de "trabalho duro", os órgãos do ser humano trocam impressões e experiências:

- Esse istepô do meu dono enlouqueceu! Há três dias que não para de comer e de beber - disse o estômago para o fígado, exercitando o seu sofisticado lado francês, crítico dos excessos gastronômicos.

- Então não sei? - suspirou o fígado, ar cansado. Ainda não parei um minuto de segregar todo esse su-

co de abacate, que o vulgo chama de "bile". Esse sacana onde moro bebe de tudo: uísque, vinho, cerveja, rabo de galo, vermute, traçado, qualquer coisa! Até querosene de avião!

- O piloro, meu vizinho aí de cima, é testemunha de quanta coisa tem passado pela boca do meu dono! O sujeito é um Pantagruel, pensa que tem um estômago de ferro! Já desceu de tudo aqui pelo meu encanamento! Peru, picanha, feijoada, pizza, paella, moqueca, dobradinha, mocotó, bacalhoadada, o diabo!

- Cruzes! - pensei que pelo Natal fosse só peru, bacalhau, ou um porquinho na virada do ano...

Então, Eça de Queirós entra na conversa entre o estômago e seus vizinhos, para pronunciar a verdade que emerge dos seus romances:

- Diz-me o que comes e dir-te-ei quem és! O caráter de uma raça pode ser deduzido simplesmente pelo modo como assa uma carne. Um lombo de uma vaca preparado em Portugal, França ou Inglaterra, faz compreender melhor as diferenças intelectuais desses três povos do que o estudo das suas literaturas.

E, de quebra, digo eu, ainda explica o tamanho da pança de certos cronistas. Como este que vos fala.



Vista da belíssima cidade de Antuérpia, na Bélgica

EU CONHEÇO UM LUGAR

Os diamantes são com certeza os melhores amigos da Antuérpia. A segunda maior cidade da Bélgica é o maior polo mundial de lapidação das preciosidades e também é referência na moda e no design.

Localizada na região de Flandres e bem perto da divisa com a Holanda, ela convida a ir descobrindo pouco a pouco as preciosidades que esconde.

A um rápido voo de distância do Reino Unido, a cidade também pode ser acessada por trem, o que proporciona a você uma chegada em grande estilo.

Construída com mais de 20 tipos de mármore e colunas de variados estilos, a estação de trem local já foi eleita pela revista americana "Newsweek" a quarta mais bela do mundo. Com sua fachada neogótica, vasto salão

principal e grandiosa cúpula, a elegância da apelidada "catedral dos trens" ou "templo de mármore" já vai te receber com as mais magníficas boas-vindas.

A cidade tem um ar cool, hipster e clássico ao mesmo tempo. Traz um mix perfeito entre o novo, o descolado e o tradicional, o que a torna ainda mais diferenciada. Um claro exemplo dessa mistura é o Port House, edifício icônico do porto local onde uma moderna construção de vidro, que lembra um diamante e reflete as tonalidades do céu, foi acoplada sob o antigo prédio. Outro grande atrativo é justamente o fato de a Antuérpia não ser o principal destino para quem visita a Bélgica. Assim, você pode ter sensações marcantes em um ambiente não muito cheio, sem ter que

enfrentar filas estratosféricas e longas esperas.

Antuérpia é, desde o século XV, o polo do comércio de diamantes e cerca de 84% dos diamantes brutos de todo o mundo passam por lá. Não é a toa que ela é conhecida como a capital mundial das preciosidades, tendo ainda o Diamond Quarter, um distrito dedicado a eles, com diversas lojas e fábricas. Lá, você pode apreciar os brilhantes interiores e vitrines e ainda encontrar o diamante perfeito.

Do meu baú de recordações, uma imagem de 2014 (foto embaixo), nos arredores de Antuérpia, durante a comemoração dos 40 anos de Miécio Dias Junior, na foto com o seu pai Miécio Dias fazendo moldura para o Repórter PH



REGISTRO de um encontro entre amigos nos arredores da Antuérpia: o Repórter PH entre os dois Miécio Dias - o filho e o pai, que no fim de janeiro desembarcam em São Luís

LUA DE MEL NO CHILE



NUMA BELA PAISAGEM DO CHILE, os recém-casados Camila e Carlos Eduardo Bandeira curtindo um tempo de lua-de-mel

Recordações de minha juventude

1 Benditos os que podem viver hoje para recordar amanhã! Se eu tivesse que aconselhar os mais jovens, iria impeli-los a viver tudo o que podem, a amar, a divertir-se, a entreter-se em camaradagens, a impregnarem-se de aspirações, a sorver dia a dia, quanto mais o consigam, a vida em todas as suas delícias, senão pelo gozo do usufruto, quanto mais para que desfrutem mais tarde da riqueza das recordações.

O melhor da vida são os restos de amores, as cinzas das paixões catadas nas reminiscências.

Se eu tivesse de escolher os meus melhores momentos, eles se localizariam sem dúvida naqueles fins de tarde empolgantes em que começava a me preparar pelo banho e pela escolha da melhor roupa para aqueles encontros dançantes da juventude, onde iriam se decidir os melhores embates amorosos.

2 Afinal, eu sou do tempo dos refrigerantes Grapete, Marabá e Crush. Eu sou do tempo dos chapéus Sarkil, Prada e Ramenzoni, do Anil Reckitt, dos urinóis Rosário. Sou do tempo dos cigarros Aspásia, Liberty Ovais, Hudson com Ponteira, Belmonte, Tufuma, Phriné, Negritos, Lincoln e Astória. E das cigarrilhas Talvis.

Sou do tempo da bala quebra-queixo e da rapadura-puxa. Sou do tempo do Melado, da bolinha de inhaque e da bolinha açá, do bilboquê, do bambolê, da Bandeira do Divino e do realejo que enchia de alegria as ruas da minha infância: "Naquele bairro afastado/ onde em criança eu vivia/ a remoer melodias/ de uma temura sem par/ passava todas as tardes/ um realejo tristonho/ passava como num sonho/ um realejo a tocar".

3 Eu sou do tempo do fumo em corda, da banha em tabletes de um quilo, sou do tempo do querosene vendido no armazém. Sou do tempo da calça de tussor, do corte inglês, da camisa volta-a-mundo, do sapato com galocha para os dias de chuva e dos Tamancos Holandeses: "Ho, holandesa boneca de tranças/ não tens compaixão/ o plac-plac dos teus tamanquinhos/ machuca o meu coração".

Sou do tempo da goiabada cascão, da calça Lee, das Pílulas de Vida do Doutor Ross, do Rhum Creosotado, da Emulsão de Scott, e do jingle no rádio: "Roma ou Lisboa/ em Londres, Nova York ou Paris/ todos bebem Martini porque/ Martini é marca mundial/ Martini branco doce, Martini tinto/ Martini seco/ Que placadar sensacional".

Sou do tempo da canjica ao molho de vinho ou de leite, da canjiquinha, sou do tempo do Saphrol, do Phimatosan, do radinho Spica, sou do tempo do Biotônico Fontoura, das balas com figurinhas difíceis, as Balas do Rádio: "Artistas do rádio/ de quem se fala/ agora se encontram na bala/ a Bala do Rádio saborosa e sã/ que traz os artistas de quem eu sou fã".

4 Eu sou do tempo da cinta-liga e do tempo em que vestido se chamava costume. Sou do tempo do sabonete Lifebuoy, do xarope São João. E sou do tempo da Pomada Minâncora. Sou do tempo do Emplastro Poroso Sabiá e do Creme de Beleza Rugol. Sou do tempo do óleo de rícino, do xarope Bromil, o amigo do peito, e do Regulador Xavier, o amigo de confiança da mulher.

Sou do tempo do colírio Moura Brasil. Sou do tempo da limonada purgativa e do sal amargo. Sou do tempo do Brylcreem e do Glostora, do Vinho Reconstituente Silva Araújo.

Sou do tempo em que todos os telefones eram pretos e todas as geladeiras eram brancas. Sou do tempo das polainas e das galochas.

Sou do tempo dos programas de rádio. Eu sou do tempo em que não havia violência. Os ladrões, como os batedores de carteira, agiam com carinho e delicadeza, nunca feriram ou mataram alguém.

Eu sou do tempo das serenatas, dos sonetos de pé quebrado, dos acrósticos, das alianças de noivado, sou do tempo do namoro na sala com chá-de-pêra. Enfim, estou me sentindo deslocado porque eu sou do tempo do amor.



Fotos/Divulgação

NOSSA DIVA Alcione Nazareth, a maior cantora de samba de todos os tempos nascida no Maranhão em novembro de 1947, em clima de Natal na companhia da apresentadora global Maju CoutinhoInternacional

NA ALEGRIA OU NA TRISTEZA... CHAMPAGNE!

Amigo secreto, festa da firma ou da repartição, encontros de velhos amigos... As festas, em dezembro, não se limitam à noite de Natal e ao Ano Novo. Em todas elas, o espumante, que é o nosso champagne nacional, é o rei da festa. Até anos atrás o nome "champagne" era de uso privativo dos espumantes elaborados na região de Champagne, na França. Hoje, a palavra champagne já se

tornou a designação genérica de vinho espumante. Num brinde comemorativo não há outra bebida. Num jantar, champagne ou espumante acompanha qualquer prato, da entrada à sobremesa. Sobre o champagne as lendas são muitas. Madame Lily Bolinger, que comandou com estilo e mão de ferro a Casa Bolinger da França, que produz um dos melhores champagnes do mundo, certa vez produziu uma

definição maravilhosa dessa bebida misteriosa e borbulhante. Ouve só o que ela disse: "Bebo champanhe quando estou contente e também quando estou triste. Às vezes quando estou só, mas em companhia considero obrigatório. Beberico quando estou sem fome, e bebo com disposição quando vem fome. Em outras ocasiões não toco no champanhe. A menos que esteja com sede."



SEMPRE LINDA, a digital influencer maranhense de maior alcance de público nas redes sociais, Thaynara OG, vestiu vermelho para passar a festa de Natal com sua família em São LuísInternacional

MATERIAL DE CONSTRUÇÃO

Há quem pense que em final de ano apenas as lojas que vendem artigos para presentes faturam bem. Esses, certamente desconhecem que as lojas de material da construção civil faturam tanto ou mais

que as especializadas em presentes. Motivo: comprovadamente dezembro é o mês de maior procura de material da área de construção civil, porque ricos, remediados e

pobres gostam de festejar o Natal e o Ano Novo com as casas ou apartamentos bem arrumados e limpos e preparados para receberem a ornamentação natalina e Papai Noel.

PERDEMOS PELÉ

Arquivo



Os então presidentes José Sarney (do Brasil), e Ronald Reagan (dos EUA) cumprimentando o rei Pelé na Casa Branca

É difícil acreditar. Entender. Aceitar. Mas, infelizmente, o Rei nos deixou. É uma sensação esquisita. Ele se foi, mas está presente. Seguirá estando. Afinal, Pelé é eterno, como titulóu um dos grandes filmes que retrataram sua vida. Estamos vendo partir desse plano uma daquelas figuras reconhecidas por qualquer um, dos oito aos oitenta anos, em qualquer canto do mundo.

Faço coro com Leonardo Oliveira: Pelé é como Einstein, Gandhi, Leonardo da Vinci, Martin Luther King, Muhammad Ali. Se você mostrar uma foto dele em Magadá, nos confins da Sibéria, será reconhecido. Se descer até o Canal de Beagle, lá em Ushuaia, dificilmente encontrará alguém que não saiba seu nome e sobrenome.

Pelé é tão pop que se tornou midiático antes de desenvolvido o conceito de midiatização. Ele precedeu as redes sociais. Viralizou sem cliques nem compartilhamentos, em um tempo no qual o ápice da tecnologia era uma TV a transistor. Você ligava e esperava

esquentar para assistir. Quase como se fosse à lenha. Pois nesse tempo, Pelé já era famoso e tinha sido coroado.

Sua imagem é tão forte que ele segue sendo ídolo de todas as torcidas do mundo mesmo sem jogar uma partida profissional há 45 anos. Já pensou nisso? Faz quase meio século que Pelé não chuta uma bola e sua imagem de astro dos gramados é ainda maior do que nos tempos em que vestia a camisa 10.

Tudo isso mostra o tamanho da perda que tivemos no dia 29 de dezembro 2022. Não se foi apenas um ídolo, um craque, o melhor de todos os jogadores, o Atleta do Século, mas uma parte da história dos nossos tempos. Eu nunca pensei que esse dia chegaria, sinceramente. Pelé tem a aura de super-herói, de alguém perene, que sobrevive a tudo sem perder o sorriso. Aliás, é esse sorriso que permanecerá na nossa memória. Não me lembro de já ter visto uma foto sem esse sorriso. É uma marca, entende?

A imagem do Rei do Futebol é tão forte que ele mesmo falava do Pelé em

terceira pessoa. Tenho a impressão de que foi tão gigante que precisou de dois CPFs. Era o Pelé, o cara que todos víamos na TV, o garoto-propaganda de grandes multinacionais, atração em eventos mundo afora, capaz de parar tudo em qualquer lugar do Planeta, e o Edson, o sujeito que chegava em casa depois do expediente, sentava no sofá, colocava os pés na mesa de centro, usava chinelos e assistia à novela e o futebol de quarta à noite como qualquer mortal.

No fundo, quem nos deixou mesmo foi o Edson. Porque o Pelé jamais partirá de verdade. Pelé é eterno. Pelé é a Torre Eiffel que sorri e fala. Pelé é o Monte Fuji que foi eleito atleta do século. Pelé é a Golden Gate que conectou os mundos distintos. Pelé é o Cristo Redentor e a Estátua da Liberdade que se movem. Pelé, meus amigos, não é humano. Porque humanos fenecem. E ele seguirá vivo na nossa memória, na dos nossos filhos e nas dos nossos netos. Pelé é eterno.

Começa um novo ciclo

O final do ano é sempre um momento de reflexão e de planejamento. É o fechamento de um ciclo para a chegada de um novo. Por isso é comum as pessoas adotarem rituais de passagem em busca de novas vibrações e energias positivas para receber o ano que se inicia.

Um dos rituais mais comuns para a virada do ano é o banho de mar. A Terapeuta do Sagrado para Mulheres, Luciana Carvalho, diz que acorda bem cedo, veste branco e com os pés descalços caminha pela areia em direção ao mar. "Levo rosas brancas e um coração cheio de tudo que passou", completa.

A beira-mar ela diz que deixa que sete ondas toquem seus pés. "O ensinamento que um dia uma senhora me disse é que o número 7 é a manifestação da magia, como a semana tem sete dias, o arco-íris sete cores", explica. Luciana diz que depois entra no mar para saudar a "mãe das águas" e com a água salgada lava o coração

Começa um novo ciclo...2

De acordo com a terapeuta, é importante deixar ir tudo o que já passou. "É importante saber reconhecer os ciclos e seus períodos de finalizações e começos, para celebrar, ritualizar e viver cada um", pontua.

Ela também recomenda que as pessoas se perguntem o que desejam e ao responder solte essa resposta para o universo. "Ele (o universo) se encarrega de criar as oportunidades necessárias a realização dos desejos que estão em sintonia com o propósito divino. Se conecte a cada dia mais com a sua essência divina que é amor, abundância, alegre e feliz. E verá como 2023 será mágico", garante.

A terapeuta vibracional Mirlla Ribeiro, diz que os rituais para a passagem de ano sugerem a quietude, os encontros e manifestações de união com a família, amigos, pessoas queridas, seja fazendo a ceia, seja fazendo suas orações, em estado de gratidão por tudo o que foi vivido, já encerrando os ciclos, esvaziando o "copo".

Ela recomenda, um banho de mar, um banho de limpeza, assim também como defumações com arruda e guiné também são indicadas.

Começa um novo ciclo...3

"Uma vez o copo esvaziado é hora de preenchê-lo, harmonizando-o e trazendo novas inspirações, pensamentos e vibrações para esse novo ciclo que se inicia", orienta.

Assim, são indicados banhos de harmonia, banhos de manjerição, até mesmo o banho de casca de laranja, de maçã, assim como o banho de flores.

"Tudo isso auxilia a harmonizar o campo vibracional e ressonar com o que desejamos para um novo ciclo que se inicia. Saúde, amor, harmonia, abundância e realizações", conclui.

O Réveillon do Rio Poty

A grande noite da virada está chegando e vamos saudar 2023 em grande estilo, num ambiente deslumbrante.

Com Samyra Show, Pedro Guerra, DJ Edy, CDC, Argumento, bateria do Maraboco e suas mulatas que não estão no mapa, Feijoada Completa, a dupla sertaneja Fernando & Franco, a drag Adriane Bombom, acontece neste sábado o super esperado Réveillon Ilha Poty, do Rio Poty Hotel & Resort, na Ponta d'Areira.

Eles se apresentarão em dois palcos, nas áreas da piscina e nos salões internos do hotel, para animar os três espaços: Espaço Ocean e Espaço Onda, na área térrea, e Espaço Pérola by PH – este, assinado por este Repórter PH, com decoração da designer Cintia Klamt Motta e cerimonial de Teresa Martins, no segundo pavimento do hotel, todos com uma vista deslumbrante para a baía de São Marcos.

Atrações nacionais

Samyra Show vai agitar o público com muito forró. A artista com mais de 20 anos de carreira tem um vozeirão e uma trajetória ascendente dentro desse gênero musical.

O paraibano Pedro Guerra completa o combo do forró com suas músicas autorais e homenagens.

Ele é uma das revelações do gênero no Brasil e já dividiu palco com ícones como Wesley Safadão e Eric.

Outro convidado é o DJ Edy, que acumula 30 anos de carreira. Natural de São Paulo, Edy reside em Brasília (DF), onde toca a brilhante carreira se apresentando nos mais sofisticados eventos.

DESTAQUE DA CAPA

Fotos/Divulgação/Ayrton Valle



ELA GOSTA DE DANÇAR, cantar e participar de ações sociais. Assim é a bela mulata da cor do pecado Tauanny Meireles, 27 anos, destaque de Capa deste caderno, em belo ensaio assinado pelo fotógrafo Ayrton Vale



CASAMENTO EM SÃO PAULO



Omês de janeiro que se inaugura neste domingo terá um sabor especial para a família Gentil, cuja empresa Gentil Negócios é franqueada da marca O Boticário em São Luís.

No Hotel Palácio Tangará, em São Paulo, será realizada a cerimônia religiosa do casamento e a recepção do casamento de Daniel Gentil Fernandez e

Sofia Anes Lenoir Cardozo, às 17h do dia 21 de janeiro de 2023.

A cerimônia será na Ala Pau Ferro do Parque Bule Marx e a recepção, no Salão Cristal.

Daniel é filho de Glícia Gentil, que é vista em foto recente com Mário Antunes, à direita da irmã Glênia com o marido Vanilson Bertoldo



Fotos/Divulgação

FAMÍLIA reunida em clima de festa de fim de ano em um recente encontro em São Paulo: Amaro Santana Leite com sua amada Ana Lúcia Albuquerque, que é vista segurando o afilhado Henrique, filho mais novo do Alan Leite, o avô Amaro com Afonso Amaro, filho mais velho do Alan ao lado de Natália, com a filha Catarina e o marido Alex Leite, e Tais com o marido Alan Leite



FÉRIAS NA DISNEY

ROSÁRIO Saldanha e Fernando

Albuquerque tiraram alguns dias de férias e levaram os filhos Gustavo (com a esposa Ludmila Gaia e a filha Manuela) e Rafael para uma temporada em Orlando, na Flórida, visitando o mundo encantado de Walt Disney



Taniery Cantalice e Cleomar Tema saudados com fogos indoor pelos convidados

BELO CASAMENTO

ao pôr do sol, com vista para o mar da bonita praia do Olho d'Água

Havia uma atmosfera de romance na grande festa de casamento de Taniery Porto Cantalice e do ex-prefeito de Tumtum, Cleomar Tema, realizada na véspera de Natal, no Santorini Eventos, na praia

do Olho d'Água.

Tudo como manda o figurino: decoração com muitas flores, música alegre animando o ambiente, quitutes deliciosos servidos para o jantar, regado a ótimas bebidas, a beleza exuberante de Taniery Cantalice e a

alegria contagiante dos noivos que uniram suas famílias numa grande celebração oficiada pelo juiz de Direito Dr Pedro Pascoal.

Uma das presenças mais festejadas da tarde/noite foi a do governador Carlos Orleans Brandão Filho, acompanhado

da primeira dama Larissa Mesquita Brandão.

Figuras de destaque de nossa sociedade prestigiaram a festa em que predominava a presença dos familiares dos noivos – ambos já foram casados e possuem filhos, noras, genros e netos.



Taniery chegando para a cerimônia religiosa com seu pai Roberto Cantalice



A noiva com as madrinhas de casamento: do lado esquerdo, Karla Freitas, Carlissa Souza, Jessica Castelo Branco, Manuela Nobre e Amanda Chiara; do lado direito, Luiza Calvet, Maria José Costa, Christianne Frota, Larissa Brandão, Luciana Mendes e Carol Horteagal Viana



Os noivos com o governador Carlos Orleans Brandão e a primeira dama Larissa Mesquita Brandão



Do lado de Taniery: sua filha Maria Tereza e seu filho Moysés com a esposa Lavínia; do lado do Tema, a outra filha da noiva, Tayna, com o marido Maycon e a filha Maria Júlia

Fotos/Divulgação/Alexandre Araújo



Taniery Cantalice e Cleomar Tema entre Maria Tereza (filha dela), Melissa, filha da vereadora de Santa Rita e amiga da noiva, Luiza Calvet, a menor na frente é a neta da noiva, Maria Júlia (filha da Tayna); do lado de Tema, a filha dele, Júlia e a neta Ana Laura, que é filha de Rafael (que faleceu) e Henrique Castelo Branco



Chris Frota com o filho Vitor Lopes



Os noivos com o juiz de Direito que celebrou o casamento, Dr Pedro Pascoal



A noiva entre as amigas Maria do Amparo, Rita Maria Saraiva Coelho, Rosa Saraiva e, Maria José Costa



Olinda Cunha (esposa do desembargador Cleones Cunha, irmão do noivo) e Taniery



Os noivos entre Daniela e o presidente do Tribunal de Justiça, desembargador Paulo Velten



A deputada Helena Duailibe com a noiva Taniery



Taniery entre o advogado Aldenor Rebouças Filho e esposa



O jovem e bonito médico Remy Soares Filho



Os noivos entre Baltazar Garcia e sua filha Maria Eduarda



As damas de honra



Governador Carlos Brandão, o noivo Cleomar Tema e a deputada Helena Duailibe



Os noivos entre Robério e Tânia Cantalice

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Fotos/Divulgação

No alto, os aniversariantes do Natal: João Ferreira Neto, Leandro Araújo, Luanne Holanda e Aurinete Holanda; acima, Marcella e Thallysson Vilhena com os filhos Leonardo e Benício e Clores Holanda

NATAL EM FAMÍLIA

O Natal é uma data que vale sempre festejar em família. E foi o que aconteceu com os Holanda, os Vilhena, os Gomes Ferreira e os Gomes Lima. Todos eles unidos pelo amor, pela bemquerença, em linda noite na antiga residência da saudosa Zazá Holanda, no Renascença, cuja festa foi organizada pela filha e historiadora Clores Holanda.



Vinicius e Nazaré Lima, Neire Vanda Silva, João Ferreira Neto, Getulina Ferreira Holanda e a filha Beatriz



Antonio Holanda Sobrinho com Adriana Pinho e Felix Alberto Lima com o filho João Vitor, Getulina Ferreira Holanda e Dona Cely Gomes Lima



Geraldo Holanda Neto, Neire Vanda Silva, Ana Jacy do Egito Holanda, Clores Holanda, João Ferreira Neto, Gleice Vanda Silva e Naime Diane Sauaia Holanda



Beatriz Gomes com Adriana Pinho e os filhos João Vitor e João Gabriel



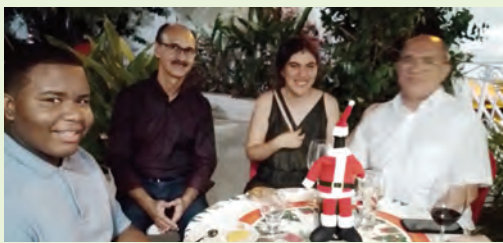
Geyse Gomes e Rômulo Santos



Os irmãos Julia Anes, Antonio José Neto e Luanne



Leonardo Gomes Barros, Raul Vilhena, Beatriz Gomes e Antonio Holanda Sobrinho



asda



Clores Holanda com Antonio José Neto e Ticiania



Raul Vilhena, Marcella e Thallysson, Gabriel e Socorro Vilhena



Jaime e Naime Diane Sauaia Holanda



José Walter Maciel e o Repórter PH

CONFRARIA DA AMIZADE

Não era bem uma festa natalina, mas um encontro de despedida de 2022 da Confraria coordenada por José Walter Maciel e que teve seu último encontro do ano no restaurante do Rio Poty Hotel & Resort



Amaro Santana Leite, Ronald Almeida e Benjamin Franklin Alves



Luiz Campos Paes



Gustavo Camargo



Félix Alberto Lima



José Ribamar Oliveira e Roberto Albuquerque



Nan Souza e Armando Ferreira

Fotos/Divulgação



Conceição Rolim e Sebastião Vanderlaan, presidente da APAE São Luís, entre as filhas médicas Eva Caroline e Ana Zeile Rolim



Karla e Augusto Diniz, da Maxx, com a filha Maria Júlia



Marcelo e Fabíola Brasil do Grupo Potiguar com as filhas Nathalia, Camila, o genro Caio e o neto João Marcelo

Famílias voltam a se reunir na noite de Natal

Com a pandemia dissipada, a noite de Natal deste ano voltou à normalidade, com as famílias se confraternizando presencialmente sem aquele medo que marcou os dois últimos anos. Todos puderam se reunir para a ceia em homenagem ao nascimento de Jesus Cristo, trocando abraços e palavras de carinho. Tapete traz alguns registros que marcaram o dia 24 de dezembro em São Luís.



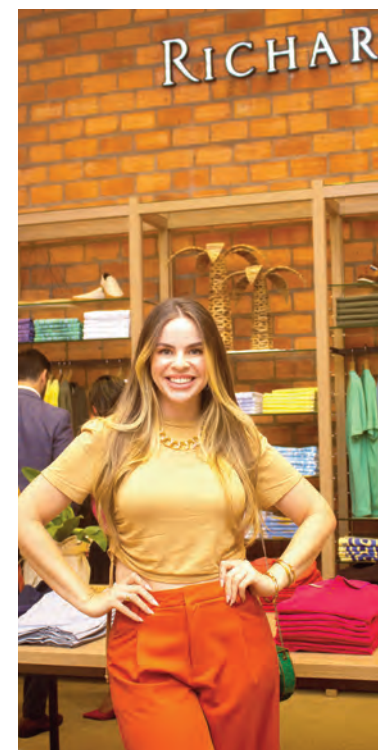
Joyce Miraguchi (franqueada), Ricardo Heluy, Nonato Luz (franqueado), Paulo Matos (secretário estadual de Turismo), Albertino Leal (diretor do Sebrae) e Gustavo Araújo



Ricardo Heluy, Armando Ferreira (Grupo Rio Poty), Gustavo Araújo, Saulo Ribeiro (secretário municipal de Turismo), Nonato Luz (franqueado) e Marcelo Condini (Ellus)



A influenciadora digital de moda Themys Vale



Faelly Cutrim



Yanca Fontenele

Quatro marcas referências em moda ganham lojas no São Luís Shopping

São Luís já conta com mais quatro referências em moda casual, social e praia. São as lojas Ellus, Richards, VR Collezioni e Salinas, do grupo InBrands, inauguradas recentemente no São Luís Shopping. A InBrands, por exemplo, é líder na consolidação e gestão de marcas de moda e lifestyle no Brasil. Já a Ellus é a marca líder do segmento nacional de jeanswear premium, urbana, sofisticada e com a alma rock'n'roll. A VR Collezioni, por sua vez, representa uma mistura da moda masculina de Milão + São Paulo, duas cidades cosmopolitas que exigem do homem contemporâneo movimento constante. Por último, a Salinas chega com criações confortáveis, estamparia colorida e muita descontração.



Elirdes Costa, gerente de Marketing do Shopping da Ilha, e Eduardo Gouveia, superintendente do empreendimento

Celebrando 11 anos com novidades

Comemorando o início de uma nova década, o Shopping da Ilha celebra seus 11 anos com novidades e ratifica sua posição de principal empreendimento do segmento no Maranhão, com 247 operações e mais de 70 marcas exclusivas. Em 2022, o Shopping da Ilha trouxe mais de 30 novas marcas para o Maranhão, aproximando o público do padrão de consumo de grandes centros do país. Recentemente, duas megalojas chegaram para completar o mix: a Nike Unite, com padrão internacional de operação, e a Guide Shop Amaro, marcas com presença garantida nos principais centros comerciais do país. Além delas, foi anunciada a chegada do Outback e do restaurante Tio Armênio.



As irmãs OG, Thaynara OG, Márcia e Ludmila, festejaram o aniversário dos pais, Milvan Gedeon e Maria Antonieta Oliveira Gomes, no restaurante Villa do Vinho Bistrô, reunindo familiares e amigos mais próximos. A decoração foi em tons de preto e dourado, assinada pela designer Andrea Giancesi. Na foto, a felicidade de Milvan e Antonieta com as filhas

- Tudo pronto para o Réveillon do Rio Poty, que acontece neste sábado, nas áreas externas e internas do empreendimento da Ponta d'Areia.
- A festa será realizada em três espaços: Ocean, Onda ou Pérola by PH, todos com vista para a Baía de São Marcos.
- As atrações principais da noite serão os cantores Samyra Show e Pedro Guerra, que embararão o público com muito forró, piseiro e outros ritmos afins. Tem ainda o DJ Edy, diretamente de Brasília.
- Da ala local, o CDC, capitaneado por Cassiano Sobrinho, Dinho Dias e Carlindo Filho, fará um passeio pelos sambas mais dançantes, além de MPM, MPB, pop, rock, axé e forró, sempre com arranjos autorais.
- Argumento, liderada por Victor Hugo, seguirá no mesmo ritmo para abrilhantar o evento com repertório eclético.
- O samba será exaltado também pelo Grupo Feijoada Completa, que inclui outros gêneros musicais como baião, xote, maracatu e carimbó.
- Tem ainda o Marabloc, que levará ao Rio Poty Hotel & Resort a batida das escolas de samba e outros ritmos carnavalescos, além de pop, rock e axé em sintonia com o samba.
- A noite ganhará, ainda, os acordes da música sertaneja com os irmãos Fernando & Franco, considerados a melhor dupla do gênero em plena atividade no Maranhão.



Gol de Richarlison é eleito o mais bonito da Copa do Mundo 2022

A COPA DO MUNDO

de 2022, no Catar, deixou, mais uma vez, a dor de um coração partido

Em 1982, eu descobri a dor de um coração partido. Quem me deu o fora foi o Paolo Rossi, que mandou meu país para fora da Copa do Mundo. Por causa da desorganização nas reservas de hotéis na Espanha, cedo fui mandado embora. Ainda bem que no meu caminho de volta havia Paris. E Paris sempre vale uma missa. E, nesse caso, também uma Copa. A cidade ficou sendo o meu pouso até o Brasil ser mandado de volta pra casa.

Aliás, foi o melhor Brasil que eu vi até hoje. Vi pela TV com um grupo de amigos, na Place de Italy, na capital francesa com a Primavera explodindo nas árvores com suas folhas novas, nos jardins com as flores desabrochando, no burburinho da cidade,

com os turistas indo e voltando na descoberta de uma Paris mágica.

Talvez por isso essa experiência tenha sido tão memorável. E, por causa dela, aquela Copa do Mundo tenha se entranhado em mim de uma maneira tão marcante.

A partir daí entendi que a Copa não é apenas futebol. É um conagraçamento de povos e um enfrentamento de nações, um jogo de dimensões políticas e uma arena de marketing, um megaevento de jornalismo planetário e um catalizador único de atenção e de emoções. Na Copa, são as pátrias de chuteiras guerreando sem mortes, mas não sem dor.

A terra é redonda e gira como a bola, e eu acredito, como o uruguaio Eduardo Galeano, que o futebol espelha o mundo. Porque um país não é o seu governo. Uma nação é sua história e seu povo, suas raízes, seus feitos, sua cultura e seu DNA. Um país é sua alma.

No futebol, o Brasil é ainda aquele país forte, criativo, alegre e vencedor, presente no nosso imaginário coletivo e ainda ausente da nossa realidade cotidiana. No futebol, como em nenhum outro esporte, o melhor nem sempre vence e a justiça nem sempre acontece.

E quem disse que não é assim na vida? Apesar dos zagueiros e políticos truculentos, dos erros da arbitragem e da corrupção, das faltas violentas e da falta de vergonha, ainda

podemos vencer. Sempre poderemos, porque o talento e a raça podem superar a força, os esquemas e a politicagem.

Num país como o nosso, com tanta desigualdade, o futebol vence de goleada a discriminação social e racial.

Dos convocados da Seleção, a maior parte foi criada apenas pela mãe, como é comum na realidade brasileira. Outros escaparam das drogas ou do crime por causa da bola. O futebol os abraça e, ao fazê-lo, também ajuda a construir nossa identidade nacional.

Parodiando o escritor britânico Orlando Figes, o futebol nos convida a sondar debaixo da superfície do esporte. Porque o

futebol não é uma questão de vida ou morte, ele é muito mais do que isso, como diria o antigo treinador do Liverpool, Bill Shankly.

No Brasil, escolhemos ministros e treinadores da Seleção pelo gosto pessoal, sem conceito e sem lógica. E misturamos tudo na hora de avaliar sucesso e fracasso, dando valor à instituição de acordo com quem a comanda.

Culpamos a dancinha, a tinta no cabelo, o bife de ouro, a uma eletrônica. No futebol e na política, botamos tanto esforço para encontrar culpados que não sobra fôlego para construir uma solução. E a cada quatro anos nossa ilusão é desclassificada pela realidade.

Quando se provam muitos vinhos ao mesmo tempo, mesmo sendo bons, o nosso palato acaba por ficar cansado. Querer beber e comer o mundo de uma vez, enfarta.

A opinião é do crítico gastronômico Pedro Garcias, que acrescenta: quando somos favoritos, perdemos; quando ninguém dá nada por nós, conseguimos surpreender. Mais do que isto é acreditar no Papai Noel.

Garcias conta que abriu uma garrafa de Barca Velha, outra de Colares Viúva Gomes Tinto 1924 e outra de um moscatel de Favaios com mais de 90 anos. Os deuses falharam num ponto: a garrafa do Colares, comprada num leilão online, ia já a caminho do vinagre. No resto, estiveram bem. Os outros dois vinhos estavam muito bons e no futebol ganhou Marrocos, jogando como nós jogamos quando fomos campeões do mundo. A justiça divina é isto.

No almoço em que foram abertas as tais três garrafas, beberam-se muitas mais, a acompanhar tordos, galinhas e outros petiscos. Todos os anos é a mesma coisa: no final, todos olham para o interminável friso de garrafas, de diferentes marcas, e deitam as mãos à cabeça. O grupo é numeroso, mas o exagero nos vinhos (e na comida) ainda é mais. O que sobra disto? Um tiro no fígado e a certeza de que a pior coisa que se pode fazer a um vinho bom ou muito bom é bebê-lo juntamente com muitos outros vinhos bons ou muito bons.

Já tenho idade para não me deixar impressionar, ou ficar ougado, com a publicação nas redes sociais ou em fóruns de amigos de fotos de grandes vinhos consumidos numa prova ou numa refeição especial. Não é presunção. Não bebi assim tantos vinhos bons ao longo da vida para achar que não vale a pena provar mais. Uma página de jornal não chegaria para enumerar os vinhos que gostaria de beber. Mas o pouco que já provei ensinou-me várias coisas. Uma delas é a de que entre um vinho que custa 10 mil reais e um vinho bom que custa 50 reais nunca existe uma diferença qualitativa de 9.950 reais. O que os separa, na maioria dos

O DESPERDÍCIO DE BEBER GRANDES VINHOS NUMA MESMA OCASIÃO



casos, é muito pouco. Um nome, uma narrativa e pouco mais.

Outro ensinamento, talvez mais importante, tem a ver com a emoção. Quando bebemos vários grandes vinhos ao mesmo tempo, o normal é ficarmos excitados e vaidosos com a experiência. Mas raramente nos emocionamos.

Por norma, chegamos às lágrimas ou perto disso com as coisas mais simples. Entre o arroz de lebre que um dia comi numa casa modesta de uma aldeia, no interior de Portugal, levado por Vânia e Antonio Oliveira (de saudosa memória), e o menu de 21 pratos, todos bons, entre os quais um de lebre, que comi no Can Roca, quando este restaurante de Girona era

considerado o melhor do mundo, fico com o primeiro. E não apenas por razões afetivas. Achei mesmo muito melhor.

Com os vinhos passa-se o mesmo. Um dia fui com um amigo a Póvoa de Varzim. Mal entramos na casa de um amigo dele e logo ouvimos a pergunta do que gostaríamos de beber. Eu olhei para uma prateleira de garrafas vazias e vi uma que me agradou, de um tinto de Emmanuel Rouget. Apontei para a garrafa e disse algo do género: "Não me importava de ter provado aquele vinho". O anfitrião me ouviu e não disse uma palavra.

Com poucos vinhos, desfruta-se sempre mais de cada um e é mais fácil criar uma boa memória.

Rouget é sobrinho e herdeiro de Henri Jayet, um dos produtores lendários da Borgonha, falecido em 2006. O último vinho com o nome Jayet é da colheita de 2001. Os seus vinhos são tão raros e cobiçados que custam dezenas de milhares de reais a garrafa. Pensei assim: como Emmanuel Rouget herdou as vinhas do tio e foi durante uns bons anos o seu braço-direito, os vinhos que produz agora com o seu nome, seguindo a tradição local, também devem ser muito bons.

O nosso anfitrião de Póvoa de Varzim, cujo nome não consigo recordar, serviu alguns vinhos, sempre às cegas, e quando, no final, mostrou as garrafas, uma delas era do tal vinho que eu gostaria de ter

provado. Era mesmo um belo Borgonha, mas o vinho que me impressionou mais nessa noite foi um tinto Caves Borlido 1942, da Bairrada (julgo não me enganar no ano). Esse sim, mesmo sendo um vinho de tostões, estava divino.

Guardo esta lembrança porque, nesse dia, nosso anfitrião não exagerou no número de garrafas que abriu. Com poucos vinhos, desfruta-se sempre mais de cada um e é mais fácil criar uma boa memória. Quando se prova muitos vinhos ao mesmo tempo, mesmo sendo bons, o nosso palato acaba por ficar cansado. Corremos o risco de não darmos o devido valor a uns quantos e até cometer a heresia de desancar em alguns consabidamente bons. Temos sempre a tendência de comparar, e há grandes vinhos que na presença de outros de perfil distinto podem ser penalizados. Por exemplo, beber um grande vinho do Douro, maduro e concentrado, a seguir a outros mais finos e ácidos pode ser um erro mortal. Do mesmo modo, há vinhos do tipo Bairrada, mais frescos e angulosos, que podem fazer milagres se ficarem para o fim, quando já só toleramos vinhos com nervo e frescura.

Embora provar muitos vinhos bons ao mesmo tempo possa ser uma ideia tentadora, raramente conduz a uma soma maior do que a soma de prazer que teríamos se os provássemos em momentos diferentes. Mesmo provas verticais dos vinhos mais consagrados ou provas comparativas de uma colheita histórica, por exemplo, têm o seu quê de desperdício, ainda que possam ser experiências fantásticas e irrepetíveis.

É como experimentar o tal menu longo num restaurante estrelado pelo Guia Michelin. Os apontamentos podem ser todos muito bons, mas a certa altura já não temos nem paladar, nem memória para acomodar tanta comida – e, já agora, tanto nome rebuscado (deve ser por isso que um amigo meu bem humorado diz que só gosta de pratos com um nome, tipo "cozido", "feijoada", "leitão"!)). Querer beber e comer o mundo de uma vez, enfarta.