

Reynaldo Fonseca e Roberto Veloso foram homenageados com jantar em São Luís

• PAG. 4, 5 e 6



Muitos amigos em jantar para Roberto Veloso e Reynaldo Soares da Fonseca

Noite concorrida para o lançamento do livro "Banca de Jornal" de Antônio Nelson Faria

• PAG. 2 e 3



Paulo Soares



UM FOCO de luz na suave beleza de **Marcella Holanda Vilhena**, cuja presença foi cintilante no Gala de Maio, um evento que reuniu gente bonita e elegante de todas as idades

Ainda existem portões e não se trata de nostalgia. O casario domina o território da nação, apesar das imagens de megalópoles feéricas e a onipresente síndrome dos edifícios. E por mais que se fale em mudança de costumes, a unidade familiar é hegemônica, com seus encaminhamentos tradicionais. Tenho visto casais grudados na fronteira entre a casa e a rua e não noto nada de diferente do tempo em que também participei desse jogo de cena, em que os corpos e mentes ensaiam uma sintonia, sob a guarda de olhos atentos.

O que mudou um pouco foram as roupas. Não usávamos bonés e as meninas privilegiavam os vestidos e não as calças compridas. Diminuiu a diferença nas aparências, por força dessa uniformização ditada pelo ganho de escala da indústria de tecidos e roupas. Enquanto as passarelas exibem peças de arte, em modelos proposadamente mínimos (para que se destaque a obra), que são mais para serem vistas do que usadas, sobra por todo canto a indumentária chapada em suas leis rígidas: tênis, camiseta, casaco, blusa.

Não mais o farfalhar de saias, os joelhos unidos no caminhar em tubos justos, plissês encimando meias brancas até a uma altura tentadora. Ou mesmo cintos que estrangulavam cinturas, espalhando, em consequência, as curvas que navegavam ao ritmo de animadas melodias, só ouvidas pela admiração datada,

NAMORO:

como eram bons os românticas tempos de namoro no portão

a que pega fogo nos verdes anos principalmente. Também ficaram de fora, para os rapazes, as bainhas italianas, a emprestar charme ali pelo nível do tornozelo, as golas pontudas, os casacos de lã acompanhados às vezes por um lenço displicente imitando uma flor no peito ansioso.

Mas não importa. A moda serve para marcar o tempo e quando desaparece sabemos que fazia parte da pele e, se voltar, jamais será a mesma, pois os biotipos humanos mudam e talvez seja por isso que Humphrey Bogart não tenha substituído, nem Ingrid Bergman possa ser vista numa dobra de esquina. Mesmo assim, o que vale é o beijo roubado, o pega-pega onde a prudência estimula a emoção e cada gesto é um aviso no caminho tortuoso em direção ao amor.

Pois, para que haja namoro no portão, daquele tra-

dicional, é preciso, primeiro, haver mais limite do que atração. O portão é a representação dessa confluência entre a vontade e a permissão. O namoro fica sendo então um exercício de paciência, uma trilha complicada, uma gentileza entre as partes, esse passo além do flerte, que aproxima mas ainda mantém distância. Não seria simplesmente a farta avenida que promete liberdade, mas de fato entrega horizontes curtos. Um caminho difícil tem a promessa de paisagens mais amplas quando enfim se chega ao topo.

E o topo, para quem amargou o inverno ao relento, seria o sofá comum de uma sala acolhedora. É quando o portão enfim se abre para as apresentações do entorno: irmão, irmã, pai, mãe, tia, avó, cachorrinho. As mãos dadas já são oficiais. Os beijos em público, tolerados. E os interrogatórios, insistentes. Um

namorado firme precisa ter um arsenal de respostas para o caso de investigação acima de suas forças. Era assim antigamente e deve continuar sendo, ainda mais que as suspeitas, a violência, as armadilhas se multiplicaram. O que era apenas sugestão virou realidade.

O namoro se conjuga fora dos domínios do verbo ficar, que é mais antigo do que andar a pé, pois o grude instantâneo e sem consequências sempre se infiltrou nas festas da moçada. Talvez não esteja mais direcionado diretamente e de maneira exagerada para o casamento. Diante da escassez de relações humanas duradouras e respeitadas, um acordo que se quer monogâmico e que ultrapasse o momento inicial do toque, sempre é bem-vindo. Um casal é mais tranquilo do que uma turma, mesmo que muitos casais se enturmem para fazer algo fora dos olhares temerosos.

Uma ligação a dois ser reconhecida pela comunidade etária dos envolvidos é sempre uma vantagem para quem anda a esmo pelas ruas ou noites, preenchendo o tempo com experiências que nem sempre acabam bem. O encontro no portão é o sinal mais evidente de que algo há entre o garoto que saiu da sua casa em direção ao bairro da pretendente, e da moça que aguarda a chegada do forasteiro que pretende roubar-lhe o coração. Mesmo que digam que isso é coisa do passado. Não é. Quando vejo uma cena dessas, acredito que nem tudo está perdido.



O pão de queijo mineiro é perfeito saboreado com um cafezinho

PÃO DE QUEIJO:

delícia mineira eleita como 3º melhor quitute de café da manhã do mundo

O mineiríssimo pão de queijo agora também é orgulho nacional: ele foi considerado a terceira melhor receita de quitute típico de café da manhã de todo o mundo, segundo a enciclopédia gastronômica TasteAtlas.

Nosso pãozinho recebeu a nota 4,7 (de 5 pontos possíveis) no levantamento realizado pela publicação e divulgado na última semana, passando à frente do célebre croissant francês – que ficou em nono – e dos rolinhos de canela americanos, em 39º.

A delícia foi apresentada como uma herdeira das invenções culinárias de trabalhadores africanos escravizados, que eventualmente começaram a fazer experimentos com restos de mandioca. Dalí surgiu o polvilho fininho, que uma vez enrolado em bolinhas, era assado.

Nas primeiras versões, o queijo não passava nem perto, de acordo com a pesquisa realizada pelo TasteAtlas. No entanto, no final do século 19, os trabalhadores escravizados – quando foram libertos – passaram a ter acesso a outros ingredientes pela primeira vez.

Em Minas Gerais, a terra natal do queijo e do leite brasileiros, eles foram incorporados pela primeira vez às bolinhas de polvilho.

Assim teria nascido o pão de queijo, que de tão delicioso logo se popularizou por todo o país e até atravessou nossas fronteiras para chegar ao norte da



Numa mesa de café o pão de queijo mineiro se destaca

Argentina, onde é vendido em cafés e padarias.

O vencedor é malaio. À frente do representante brasileiro estiveram apenas o Komplet Lepinja sérvio e o vencedor absoluto, o Roti canai da Malásia, com nota 4,8.

Descrito como um pão fino – preparado em frigideira – que mais parece uma panqueca, ele leva farinha, água, ovos e gordura de origem indiana que também são consumidos tanto na Malásia quanto em Singapura, na Indonésia, em Brunei e na Tailândia.

A massa é repetidamente dobrada durante o preparo e por isso ele possui diversas camadas, com um interior que seria fofinho e contrastaria da casca crocante em seu exterior.

O Roti canai é saboreado geralmente com ghee, uma

manteiga local de origem indiana.

Confira outras delícias bem colocadas:

- 1) Roti canai (Malásia): 4,8; 2) Komplet lepinja (Sérvia): 4,8; 3) Pão de queijo (Brasil): 4,7; 4) Kanelbulle (Suécia): 4,7; 5) Mercimek çorbasi (Turquia): 4,7; 6) Chilaquiles (México): 4,7; 7) Bò kho (Vietnã): 4,7; 8) Placinta Aromâna (Romênia): 4,7; 9) Croissant (França): 4,6; 10) Katmer (Turquia): 4,6.

A colônia mineira no Maranhão vibrou com a notícia, em especial Tiana Gomes Pereira, que há mais de 30 anos, quando desembarcou em São Luís, me apresentou a iguaria que todos os sábados ela prepara, juntamente com outras delícias mineiras, para o meu café da manhã.



O Roti canai, da Malásia é considerado o melhor do mundo



Komplet Lepinja sérvio é delicioso e ficou no segundo lugar



Antonio Nelson Faria, Arlete Nogueira da Cruz Machado, Jesus Santos e o Repórter PH

“BANCA DE JORNAL”

Quem compareceu, na última terça-feira, dia 6, ao salão do Sesc/Fecomércio, no Calhad, para o lançamento do livro “Banca de Jornal”, do jornalista e escritor Antônio Nelson Faria saiu de lá em estado de graça pelo alto nível da plateia e pela obra que foi autografada.

Quem gosta de literatura e de observar as diversas facetas da vida na cidade de São Luís, “Banca de Jornal” é um livro encantador..

A obra é uma coletânea de crônicas que retratam com humor, sensibilidade e crítica as histórias e personagens que circulam pelas ruas, praças, becos, bares e quitandas da capital maranhense.

O autor é jornalista e cronista há longo tempo, com passagens por diversos jornais locais. Na obra reúne textos publicados na coluna Sacada no jornal O Imparcial, além de outros inéditos. São crônicas que abordam

temas como política, cultura, cotidiano, memória, amor e amizade, sempre com uma linguagem crítica e envolvente.

O prefácio é assinado pela escritora Arlete Nogueira da Cruz Machado, e o texto da contracapa por Sebastião Moreira Duarte, membro da Academia Maranhense de Letras.

A capa do livro destaca quadro do artista plástico Jesus Santos, concebida pelo designer e jornalista Célio Sérgio.



José Teixeira, João Nunes Neto, Sebastião Moreira Duarte e o Repórter PH



Cybelle Lauande e Antonio Nelson Faria



Sílvia e Roberto Furtado



Nelson Frota, Edilson Baldez, José Teixeira e o Repórter PH



Bruno Lajes Castelo Branco



Idelite Wanderley Martins

Divulgação/ Herbert Alves



Ceres Costa Fernandes



Mariana e Ruy Vilas Boas



Marcelo Rezende e Pedro Robson Costa



Fábio Nahuz, Guto Guterres e Maurício Itapary



Manoel Lajes Castelo Branco e Nair com Arlete Nogueira da Cruz Machado



Chris e Nelson Frota com Antonio Nelson Faria



Benedito Buzar e Antonio Nelson Faria



Luiz Fernando Silva, Antonio Nelson Faria e Elsiar Coutinho

Elogio do amor puro

E porque estamos em plena semana de homenagem aos Namorados, quero fazer o elogio do amor puro, pois me parece que ninguém mais se apaixona de verdade. Que ninguém quer viver um amor impossível. Que ninguém aceita amar sem uma razão.

Hoje as pessoas se apaixonam por uma questão de prática. Porque dá jeito. Porque são colegas e estão ali mesmo ao lado. Porque se dão bem e não se chateiam muito. Porque faz sentido. Porque é mais barato, por causa da casa. Por causa da cama. Por causa das cuecas e das calças e das contas da lavanderia.

Hoje em dia as pessoas fazem contratos pré-nupciais, discutem tudo de antemão, fazem planos e por qualquer bobagem começam logo a discutir.

Elogio do amor puro...2

O amor passou a ser passível de ser combinado. Os amantes tornaram-se sócios. Reúnem-se, discutem problemas, tomam decisões. O amor transformou-se numa variante psico-sócio-bio-ecológica de camaradagem. A paixão, que deveria ser desmedida, é na medida do possível. O amor tornou-se uma questão prática.

O resultado é que as pessoas, em vez de se apaixonarem de verdade, ficam "praticamente" apaixonadas.

Eu quero fazer o elogio do amor puro, do amor cego, do amor estúpido, do amor doente, do único amor verdadeiro, pois há muito estou farto de conversas, farto de compreensões, farto de conveniências de serviço.

Elogio do amor puro...3

Nunca vi namorados tão comodistas como os de hoje. Incapazes de um gesto largo, de correr um risco, de um rasgo de ousadia, são uma raça de telefoneiros e capangas de cantina, malta do "tá tudo bem, tudo bem", tomadores de taças de bebidas, alcançadores de compromissos, banalidades, matadores do romance, românticidas.

Ninguém mais se apaixona? Ninguém mais aceita a paixão pura, a saudade sem fim, a tristeza, o desequilíbrio, o medo, o custo, o amor, a doença que é como um câncer a nos devorar o coração e que nos canta no peito ao mesmo tempo?

O amor é uma coisa, a vida é outra. O amor não é para ser uma ajudinha. Não é para ser o alívio, o repouso, o intervalo, o tapinha nas costas, a pausa que refresca, o pronto-socorro da tortuosa estrada da vida, o nosso "jeitinho sentimental".

Elogio do amor puro...4

Odeio esta mania contemporânea por sopas e descanso. Odeio os novos casalinhos. Para onde quer que se olhe, já não se vê romance, gritaria, maluquice, flexada, abraços, flores. O amor fechou a loja. Foi trespassada ao pessoal da pantufa e da serenidade.

Amor é amor. É essa beleza. É esse perigo. O nosso amor não é para nos compreender, não é para nos ajudar, não é para nos fazer felizes.

Tanto pode como não pode. Tanto faz. É uma questão de azar. O nosso amor não é para nos amar, para nos levar de repente ao céu, a tempo ainda de apanhar um pouco de inferno aberto. O amor é uma coisa, a vida é outra. A vida às vezes mata o amor.

O amor puro não é um meio, não é um fim, não é um princípio, não é um destino. O amor puro é uma condição. Tem tanto a ver com a vida de cada um como o clima.

Elogio do amor puro...5

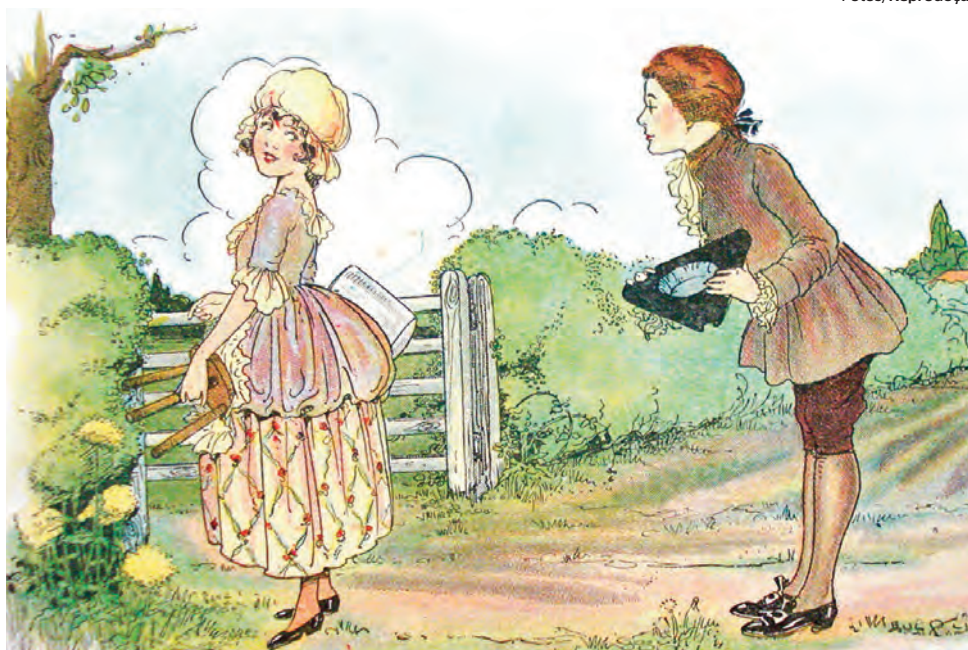
O amor não se percebe. Não dá para perceber. O amor é um estado de quem o sente. O amor é a nossa alma. É a nossa alma a desatar. A desatar a correr atrás do que não sabe, não apanha, não larga, não compreende. O amor é uma verdade.

É por isso que a ilusão é necessária. A ilusão é bonita, não faz mal. Que se invente e minta e sonhe o que quiser. O amor é uma coisa, a vida é outra. A realidade pode matar, o amor é mais bonito que a vida. A vida que se lixe.

Num momento, num olhar, se apanha o coração para sempre. Ama-se alguém. Por muito longe, por muito difícil, por muito desesperadamente. O coração guarda o que nos escapa das mãos. E durante o dia e durante a vida, quando não está lá quem se ama, não é ela que nos acompanha – é o nosso amor, o amor que se tem por ela.

Não é para perceber. É sinal de amor puro não se perceber, amar e não se ter, querer e não guardar a esperança, doer sem ficar magoado, viver sozinho, triste, mas mais acompanhado de quem vive feliz.

Não se pode ceder. Não se pode resistir. A vida é uma coisa, o amor é outra. A vida dura a vida inteira, o amor não. Só um mundo de amor pode durar a vida inteira.



Fotos/Reprodução

Namoro no portão já não existe mais

Diáfana atmosfera celestial

Os dias andam tão límpidos que não se pode imaginar a convivência desse céu azul com a panela de chumbo em que se tornou o Brasil. Ninguém diria que debaixo dessa diáfana atmosfera celestial a vida foi tingida de negro, como o xale de uma viúva siciliana. Tanta mazela social e tanta fuligem político-institucional parece sublinhar os versos do poeta Vinícius de Moraes sobre a "sua" pátria, coitada, tão pobrinha.

*A minha pátria não é florão
Nem ostenta lábaro não
A minha pátria é desolação*

de caminhos

*É terra sedenta e praia
branca*

*A minha pátria é o grande
rio secular*

*Que come terra, bebe
nuvem e urina mar...*

Principalmente come nuvem. A mutante nuvem da política, que deveria mudar o país para melhor. Mas essa nuvem surge sempre carregada, conflagrada por medonhas discórdias e por espíritos malsãos, que só pensam em exercitar o verbo "ter", conjugado na primeira pessoa.

O próprio Antônio Gonçalves Dias, o poeta

maranhense romântico-mor, cujo nascimento completa 200 anos em agosto deste ano, já não reconheceria o seu Brasil brasileiro, se o final do seu exílio europeu coincidissem com os dias sinistros em que vivemos – o que significa dizer que ele jamais comporia aquele verso famoso pela nostalgia – "os pássaros que aqui gorjeiam não gorjeiam como lá"...

Aliás, se alguma ave ainda aqui gorjeia é para cantar as suas lamentações. As manchetes dos jornais sugerem uma atmosfera de "day after", a desolação típica de um país atormentado.



Namorados brindam com um bom vinho o amor que está no ar

Namorados

Romeu e Julieta. Tristão e Isolda. Penélope e Ulisses. Marco Antônio e Cleópatra. Bonnie e Clyde. Páris e Helena. Heloísa e Abelardo. Desdêmona e Otelo. Simone e Sartre.

Real ou de ficção, tragédia

ou final feliz, namorados. Com direito a lágrimas. Suspiros. Sonhos de verão. Ou de outono. Emoldurados pelos ipês que florescem.

Quem não tem namorado não precisa cortar os

pulsos. É só mais um dia 12 de junho.

Os lugares para se divertir continuam abertos, a vida continua bela e amanhã é outro dia.

Comemore a liberdade que também é boa.

Namorados...2

Um jantar especial pode ser um presente inesquecível para este 12 de junho, Dia dos Namorados. Embora muitos prefiram antecipar a comemoração para este fim de semana, aproveitando as

ofertas de sábado e domingo. À luz de velas, ou com ambiente animado, restaurantes e casas de eventos estão prontos para surpreender os casais.

Há opções para todos os

gostos. Festivais de comida francesa, japonesa, italiana, contemporânea, churrascrias, entre outras.

Há ainda os que não reservam, portanto, chegar com antecedência é essencial.

Namorados...3

Algumas das melhores restaurantes de São Luís, como Grand Cru, Mamma, Cabana do Sol, Frango de Ouro, Wasabe, Chez Romy, vão ter programação especial para saudar os namorados.

Afinal, o amor estará no ar, literalmente.

E alguns terão pista para dançar ao som de boleros e outros ritmos de sucesso.

Aliás, boas opções para curtir noites agradáveis, hoje,

amanhã e segunda-feira, não faltarão para os casais apaixonados.

Em muitos restaurantes os quitutes prometem surpreender até mesmo os mais exigentes paladares.

Joias e emoção

O filósofo Gilles Lipovetsky, expert no estudo antropológico do universo do luxo, defende em seus livros e pesquisas, que o consumo de bens luxuosos é muito mais um fenômeno cultural que econômico. E, por isso, esse é um mercado

crescente.

E a chamada democratização do luxo, com a oferta de produtos exclusivos e especiais com menor preço, atraiu um universo ainda maior de pessoas que preferem artigos especiais àqueles

fabricados em massa.

No Dia dos Namorados por exemplo, as joias são disparadamente os presentes mais emocionantes e mais desejados pelos casais.

Sem esquecer os perfumes de O Boticário.

Folclore político

Vem sua terra natal, São João Del Rey, em Minas, deputado estadual, depois federal, governador, senador e finalmente eleito presidente da República, em 12 de janeiro de 1985, o primeiro civil após a ditadura militar, não assumiu.

Morreu sem tomar posse, vítima de uma crise de diverticulite. O

vice, José Sarney, assumiu e governou todo o mandato.

De Tancredo Neves contam muitas histórias, mas Ronaldo Costa Couto, jornalista, escritor e doutor em história pela Universidade de Sorbonne, na França, conta que ele também inventava muitas histórias com amigos.

Uma delas: Francelino Pereira, um piauiense que deu certo em Minas, tinha o hábito de chegar nos lugares abraçando e levantando crianças.

Dizia Tancredo que lá um dia ele chegou em Montes Claros e, como sempre, pegou um menino, ergueu, mas o pequeno gritou:

– Me solta, cara!
Era um anão.



Desembargador Federal Roberto Carvalho Veloso com o ministro do STF Reynaldo Soares da Fonseca



Desembargador do TJMA, Ricardo Duailibe com o desembargador federal Roberto Veloso



Procuradoras Regina da Costa Leite e Mariléa Santos Costa com Mônica Maria dos Santos Rezende Veloso e Luziana do Vale Campos Soares da Fonseca

ROBERTO VELOSO

homenageado com jantar em noite festiva em SL

O Curso de Direito da Universidade Ceuma recebeu no último dia de maio (31) o ministro maranhense do Superior Tribunal de Justiça (STJ) Reynaldo Soares da Fonseca, que ministrou uma palestra sobre "Constituição, justiça e fraternidade", no Auditório Expedito Bacelar, campus Renascença.

O evento fez parte do projeto Orgulho Ceuma, que tem como objetivo realizar ações pedagógicas voltadas para a formação discente, fomentando debates pertinentes na área.

O ministro Reynaldo Soares da Fonseca é doutor em Direito Constitucional pela Faculdade Autônoma de São Paulo – FADISP, com pesquisa realizada na Universidade de Siena- Itália e pós-doutor em Democracia e Direitos Humanos – Ius Gentium Conimbrigae/Centro de Direitos Humanos (IGC) – Universidade de Coimbra – Portugal.

Após a palestra, o ministro Reynaldo participou, com toda a sua família, da comemoração em São Luís da recente posse do desembargador federal Roberto Carvalho Veloso, no Tribunal Regional Federal (TRF-1ª Região).

Veloso nasceu no Piauí mas se considera maranhense de coração.



Maria da Graça Soares Amorim com o irmão Emmanuel Soares, os filhos Gabriel, Geovanne e Gustavo Amorim (desembargador federal) e o sobrinho Thiago Soares



Ariston Chagas Apoliano Junior



Marcelo Carvalho



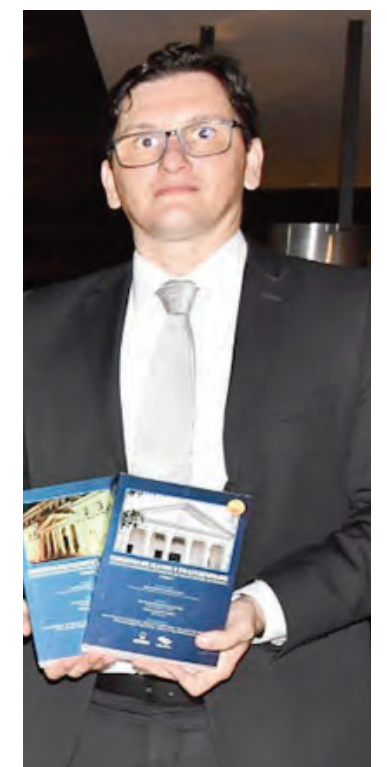
Des. Roberto Veloso



Ministro Reynaldo Fonseca



Des. Froz Sobrinho

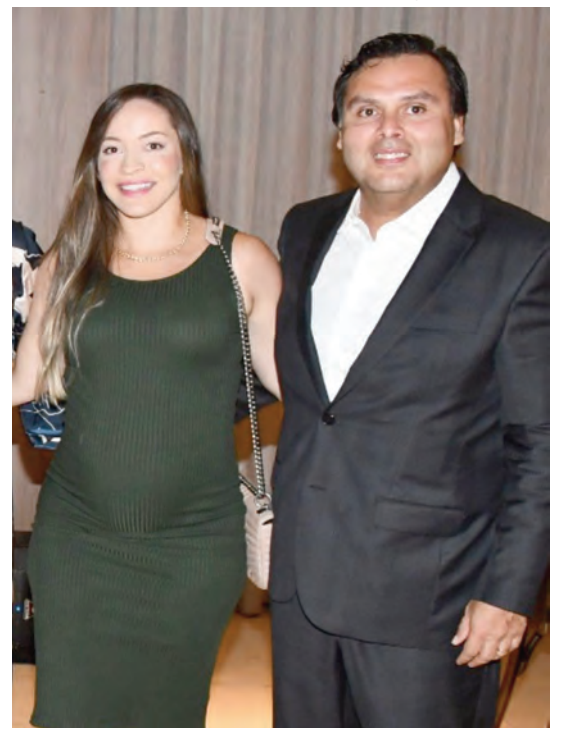


Márcio Aleandro Teixeira

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Érlon Christian Soares e Lorena Saboya Vieira, Gilvan Saboya Vieira e Karla, Gustavo Santos e Raquel



Milena e o advogado Jorge Arturo



Edmée e desembargador Froz Sobrinho



Des. Jamil Gedeon Neto entre Roberto Veloso e Reynaldo Fonseca



Desembargador federal Roberto Carvalho Veloso e Mônica com Luziana e o ministro do STJ Reynaldo Soares da Fonseca



Roberto Veloso entre Guto Nogueira Santos e Mirella



Themis Pacheco Carvalho e Francisco Barros



Antonieta OG e Mônica Veloso



Ricardo Guterres e Karina



Desembargador federal Gustavo Amorim e Marcelo Tavares



Milena Dourado, Luziana Fonseca e Mônica Veloso



Maria da Graça Soares Amorim com os filhos Gustavo, Geovanne e Gabriel e as respectivas esposas



Vanessa Clementino e Ricardo Roberto Sousa

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Milvan Gedeon Gomes e Antonieta com Millina Gedeon e o ministro Reynaldo Soares da Fonseca



Mônica Veloso e Francimar Viana Plantier



Desembargador Federal Roberto Veloso entre Conceição e Arnaldo Rezende (tios de Mônica Veloso)



Gerson de Oliveira Costa Filho, Roberto Veloso e Reynaldo Fonseca



Ministro Reynaldo Soares da Fonseca com Mariléa e Gerson de Oliveira Costa Filho



Desembargador Raimundo Barros com Jorge Arturo e Francisco Barros



Desembargador Tyrone Silva e a procuradora Themis Carvalho



Erlon Christian Soares e Lorena Saboya Vieira



Roberto Veloso e Mônica com o advogado Carlos Nina



Des. Jamil Gedeon Neto e Millina com Graça Soares Amorim, Mônica e Roberto Veloso



Arquiteto César Cardoso com Themis Pacheco Carvalho e o des. Raimundo Barros

Evandro Júniorevandrojr@mirante.com.br

TAPETE VERMELHO

[@evandrojr](https://twitter.com/evandrojr)[@evandrojr](https://www.instagram.com/evandrojr)

Fotos/Divulgação



A empresária Daniella Andrade, que comanda a D Andrade, especializada no segmento de qualidade de vida, saúde ocupacional e consultoria, comemora duas décadas de atuação da empresa no mercado brasileiro, atuando em processos de qualidade, gestão de pessoas e programas de bem-estar para incentivar o desenvolvimento humano e empresarial

- O deputado estadual Yglésio Moyses fez uma provocação ao Procon/MA. Em suas redes sociais, ele publicou trecho de um discurso na Assembleia em que lembrou a ação do órgão pela interdição de um posto de combustíveis que estava vendendo gasolina a R\$ 6,4.

- Na sequência, o parlamentar cobrou que o órgão fizesse o mesmo tipo de fiscalização no Arraial do Ipem, onde, segundo ele, há barracas vendendo pratos de comida típica por até R\$ 40.

- O cantor, compositor e apresentador Emanuel Jesus está apresentando um novo single, "Nosso Tesouro", de sua autoria.

- O videoclipe, com direção de Fábio Barros, está disponível no canal do artista no YouTube. Já o single pode ser acessado em todas as plataformas digitais.

- Com uma programação abrangente, diversificada, atrativa e contemplando todas as expressões da rica cultura popular do Maranhão, o Arraial da Assembleia começa na próxima quinta-feira, dia 15, às 18h. A festança é uma iniciativa do Poder Legislativo e se estenderá até domingo, 18.

- O Arraial da Assembleia contará com apresentações de diversos grupos folclóricos, incluindo aqueles da Creche-Escola Sementinha e do Programa Sol Nascente.

- A estrutura já está sendo montada e contará com dez barracas para comercialização de comida típica, parquinho infantil, arquibancada, palco para apresentações e área de acessibilidade.

- O estacionamento do Multicenter Sebrae, ao lado da Alema, será disponibilizado ao público que visitar o arraial. Haverá ônibus para traslado do público do estacionamento até a Alema.

Jovem liderança

A nova geração tem movimentado a cena política no Maranhão. É o caso do empresário Davi Ayoub, que tem um longo caminho de trabalho e prestação de serviço em prol da população do município de Cândido Mendes.

Com a política no sangue, David vem de uma família que tem um histórico de envolvimento com o cuidado e o fazer social em prol das pessoas, especialmente daquela cidade. Sua avó Benedita Ayoub, matriarca da família, foi a pioneira como liderança empresarial da região.

O tio-avô, Abraão Jorge, foi prefeito de Cândido Mendes e o avô João Jorge Filho também foi prefeito e deputado estadual.

Jovem liderança 2

Sua atuação tem maior destaque na área da saúde, quando em 2014 começou a ajudar pessoas que precisavam de procedimentos médicos no município ou que precisavam se deslocar até a capital para consultas e exames mais elaborados.

Inúmeras foram as cirurgias, consultas, exames e demais procedimentos de saúde realizados por cândido-mendenses a partir da intermediação de David Ayoub. Mesmo sem conhecer muitos dos que ajudou, ele se diz feliz por saber que pessoas foram curadas, famílias ficaram livres da aflição de ver seus entes doentes e vidas foram salvas, a partir da sua ação.

Jovem liderança 3

Além da área da saúde, David Ayoub também atua no intuito de proporcionar qualificação profissional para jovens e demais moradores de Cândido Mendes, como o curso de panificação que levou para a comunidade de Carará Mirim.

Hoje estudante de Direito, ele aceitou o desafio de colocar seu nome para disputar uma das 11 cadeiras da Câmara de Vereadores, por entender que o trabalho e o serviço prestado à população de Cândido Mendes pode ser ampliado;



Quem vai agitar neste domingo no Casarão Colonial é o cantor Biu do Piseiro, para fazer a desta na última edição do espaço nesta temporada. Ele vem para a festa Absolutamente Solteiros, bem no clima do Dia dos Namorados. A programação vai reunir outras atrações, como os grupos CDC e Dois é Bom

Rapaziada do grupo DDP Diretoria, que neste sábado se apresenta no Arraial das Estrelas, no Hotel Blue Tree. A festa, que começa às 16h, contará também com o grupo Di Propósito, projeto Rooftime, DJ Blemes, o cantor Bruno Shinoda e, claro, expressivos grupos folclóricos maranhenses, como Companhia Barrica e o Forró Não Gela



A jornalista Juliana Sipaúba nos traz o clima das festas juninas com sua jovialidade, simpatia e alto astral. Ela nasceu no mês do anarriê e não esconde sua predileção por esta época do ano, cuja simplicidade é um dos elementos mais marcantes, uma vez que figura como uma das marcas registradas do povo nordestino, sempre cortês e hospitaleiro. A geminiana de sorriso fácil trocou de idade cercada do carinho da família e dos amigos e escolheu o São João como temática. A festa, bem ao estilo da anfitriã, foi animada como uma quadrilha junina.



Dadá, a Aldaci Dadá dos Santos, fala da moqueca com muito carinho e axé. A iguaria é um dos muitos pratos onde emprende amor e energia, como faz questão de dizer

MOQUECA

se é baiana é um prato eleito como uma das melhores iguarias do mundo

Deliciosa, não há quem se agüente com ela. O cheiro, ímpar, deixa agüando a boca de qualquer um, mesmo quem nunca na vida tenha provado. Além de tantos adjetivos saborosos, ela é linda. De uma coloração inesquecível, junte-se os anéis de cebolas, rodela de tomate, pimentão e uma pimentinha para dar aquele toque! Tudo isso embebido no leite de coco, conferindo um certo adocicado à receita. A proteína pode ser de qualquer fruto do mar ou a combinação de todos eles. Não é para menos que a moqueca baiana está entre as iguarias mais fabulosas do planeta e conquistou o 19º lugar em um guia gastronômico internacional.

Quem colocou o selo de autenticidade foi a TasteAtlas, um guia on-line que reúne receitas tradicionais e autênticas, avaliadas por uma equipe rigorosa de profissionais internacionais da alta gastronomia e grandes críticos da área. Por eles, a clássica iguaria baiana recebeu 4,6 pontos, aproximando-se

da nota máxima, 5 pontos. A TasteAtlas avaliou pratos tradicionais de várias nações e há poucos dias divulgou o resultado.

Na apresentação da iguaria em sua página, o guia diz que a moqueca baiana "consiste em peixes brancos, camarões ou outros frutos do mar combinados com leite de coco, óleo de dendê, suco de limão e vários vegetais, como pimentão vermelho e amarelo, tomate, cebolinha, alho, cebola e às vezes gengibre".

"Esse prêmio só corrobora o que nós, baianos, sempre afirmamos: a nossa culinária é rica em sabores, cores, temperos e aromas. A culinária baiana é resultado do mix de culturas que formam a sociedade brasileira, as matrizes africanas, indígenas e europeias. Essa percepção está na maneira de servir, preparar, arrumar cada ingrediente no tacho da moqueca, no preparo do leite de coco, na escolha do melhor azeite de

dendê", comenta o historiador, pós-graduado em gastronomia e pesquisador da culinária brasileira Jamilton dos Santos Rodrigues.

O historiador lembra que a moqueca sempre esteve presente na nossa cultura. "A moqueca sempre foi um prato presente na culinária baiana, seja a de camarão, moqueca de peixe, moqueca de siri ou de mariscos. É um prato praieiro do litoral, mas remete muito ao recôncavo baiano, sendo impossível dissociar a moqueca da imagem das quituteiras".

É nas mãos de uma das quituteiras mais famosas da Bahia, dona do sorriso mais largo do mundo, que a moqueca se transforma. Dadá, a Aldaci Dadá dos Santos, fala da iguaria com muito carinho e axé. A moqueca é um dos muitos pratos onde emprende amor e energia, como faz questão de dizer.

"Quando Dadá cozinha, Dadá cozinha com amor. Eu transformo a comida no meu amor, no meu astral, é como cozinhar fazendo sexo. Para cozinhar você tem que ter muito amor, tesão e energia. O que eu acho de especial na comida baiana são os produtos que são bons, de qualidade. Tenho grande cuidado com a qualidade e os temperos e fazer com amor, muito amor", afirma.

Entranhado na nossa cultura, o tradicional prato é oferecido em cada esquina, seja despretensiosamente nas casas, em um fim de semana especial, em ocasiões festivas ou efemérides, como a Semana Santa. Também nos bares e restaurantes ou botecos da cidade a iguaria é sempre ofertada no dia a dia, como manda a tradição. É só pedir.

A tradição, como bem lembra Jamilton, envolveu todas as nossas etnias. "A nossa moqueca remonta ao moquém, que

consiste numa técnica ancestral indígena para conservação dos peixes. A moqueca como conhecemos hoje passou por um processo de adaptações de ingredientes iniciadas no período colonial com a chegada do coco no século XVI. Importante ressaltar que os africanos aqui escravizados já tinham ciência da utilização do coco, seja na culinária, seja em atos religiosos conforme observado pelo pesquisador Luís da Câmara Cascudo em viagens ao continente africano. Em seguida, chega ao Brasil o dendê no século XVII, trazido pelos portugueses. Ai, sim, temos a nossa moqueca. As especiarias foram sendo acrescidas com o tempo, a exemplo do tomate, da cebola e do coentro", conta.

Vamos ao que interessa. Desta vez, apreciaremos a receita da moqueca ao modo de uma das cozinheiras mais carismáticas da Bahia, a dona do sorriso e do sabor, Dadá.



Aldaci Dadá dos Santos ladeada por suas receitas de moquecas baianas que ela prepara com amor, engenho e arte



"A minha maior escola da vida foi a minha alma e o tempo"

Quem tem a oportunidade de prestigiar de perto o sorriso contagiante de Aldaci Dadá dos Santos, a Dadá, talvez não imagine que a história de uma das cozinheiras mais famosas da Bahia, com os temperos, tenha começado logo quando ela tinha 5 anos de idade.

"Me descobri como cozinheira, mostrando o que tinha dentro da minha alma, quando eu tinha 5 anos de idade. Eu trabalhava nas casas raspando panelas de barro, eu comia aquelas

raspas e sentia qual era o prato. Se era uma feijoada, um pimentão de porco. Eu distinguia quais eram os temperos utilizados", disse a cozinheira em entrevista recente.

De acordo com ela, logo aos 10 anos de idade, Dadá já mandava muito bem na cozinha. "A minha maior escola da vida foi a minha alma e o tempo. Eu era uma criança que vivia na rua e conquistava todas as casas", disse ao explicar como o sorriso dela abriu portas na vida da baiana.

Moqueca mista de peixe e camarão

Ingredientes:

300g de badejo ou vermelho

300g de camarão fresco

3 tomates grandes picados

2 cebolas grandes picadas

1 pimentão médio picado

1 molho pequeno de coentro

4 galhos de cebolinha verde

suco de 1 limão

leite grosso de 4 cocos

3 colheres de sopa de azeite de oliva

2 colheres de sopa de azeite de dendê

4 dentes de alho

1 colher de sopa de sal

Preparo:

Tempere o camarão e o peixe com alho, sal, 4 galhos de coentro e deixe descansar por pelo menos uma hora. Pique e machuque o restante dos

temperos, adicione o suco de limão e divida em duas partes. Coloque numa panela o peixe e o camarão com uma parte do tempero e leve ao fogo para refogar por três minutos, sem mexer. Em seguida coloque o leite de coco, mexendo sempre, mas com cuidado para não quebrar o peixe. Depois coloque a outra parte do tempero e o azeite de oliva, deixando no fogo por mais 15 minutos. Antes de retirar do fogo, coloque o azeite de dendê. Decore com tomate, cebola, pimentão em rodela e folhas de coentro. Sirva com arroz e farofa.