



## Portugal e os eternos sabores de Lisboa agora reinventados e com estrelas Michelin

PAG. 4 e 5



Eli e Rose Medeiros e o Repórter PH recebidos no EPUR pelo chef estrelado Vincent Farges

## Casamento em Brasília une as famílias Lobão e Argello com uma festa só de amigos tradicionais

PAG. 2 e 3

Reprodução/Instagram



**COM MUITO**  
charme, a bela  
Bebel Lobão, neta de  
Nice e Edison Lobão,  
casou-se em Brasília  
com Jorge Argello

PAGs. 2 e 3

Creio que seja do português Sá de Miranda o soneto que lamenta serem os momentos de prazer tão céleres e tão longos os de desventura. Camões também se devotou ao inquietante tema em alguns dos melhores poemas de sua Lírica, dentre os quais aquele que começa por:

"Horas breves do meu contentamento, / Nunca me pareceu, quando vos tinha, / Que vos visse mudadas tão asinha / Em tão compridos anos de tormento".

Como bem esclareceu Liberato Vieira Cunha, numa de suas crônicas, no poema a palavra asinha não é o diminutivo de asa, seja de anjos ou de aladas deusas, mas a forma arcaica e bela do advérbio depressa.

Tenho de manifestar ainda fundas suspeitas de que nem o autor de Éclogas, nem o criador dos Lusíadas foram os únicos a tratar da questão, pois é de tal modo sedutora que provavelmente inspirou legiões de outros poetas, para não falar em filósofos e no maior gênio da Física. Ele mesmo, Albert Einstein.

## DESEJOS

### de que instantes e paisagens de minha vida passassem rápidos

Não sendo um bardo, um pensador ou um cientista, me peguei dia desses, com a frivolidade própria dos simples cronistas de jornal, imaginando que instantes e paisagens de minha vida gostaria que passassem rápidos como uma Ferrari e os que transcorressem infundamente, lentamente brandos.

Creio que não me desagradaria se a insegurança, o medo, a culpa cruzassem por mim com a velocidade de um tsunami, mas sem nenhum estrago. Apre-

ciaria se os discursos, as visitas ao dentista, a conversa dos chatos se eclipsasse em meio segundo. Ficaria grato às potestades celestes se o impacto de perdas, as doenças presentes ou comunicadas, a fome, a injustiça, a miséria, a violência fossem tão efêmeras como as rosas de Malherbe. Em nada me importaria se a arrogância dos prepotentes, a inveja dos maldizentes, a ira dos coléricos, a soberba dos repressores se desfizesse feito um relâmpago em céu sereno.

Em contraste, me surpreenderia habitado de plenitude se a bondade movesse cada gesto, se a alegria iluminasse a face das crianças, se a raça humana se orientasse pela trilha da solidariedade, da partilha e da ternura. Se pelas manhãs me despertasse uma sinfonia de pássaros. Se a primavera durasse doze meses, se pudesse percorrer de um jeito inaugural livros agraciados de um talento inimitável, mergulhasse em telas de tons e cores incomparáveis, assistisse a um festival de Shakespeare e Chaplin e Beethoven, se os Correios me entregassem, dia sim, dia não, cartas compostas com a paixão de Sóror Mariana Alcoforado – aquela célebre freira portuguesa nascida em Beja, que como autora de cartas apaixonadas e famosas pela naturalidade (ela é considerada a autora de As Cartas Portuguesas) mereceu a admiração de autores como Racine, Stendhal e Rilke.

E se ainda, dia não, dia sim, vós me recompensásseis, Senhora, com uma fugaz centelha de vosso olhar.



Isabelle Lobão conduzida ao altar por seu pai, Luciano Lobão



O noivo, de braços dados com a mãe Márcia Cristina cumprimenta a avó paterna da noiva, Nice Lobão

## LOBÃO-ARGELLO: uma união de duas famílias em cerimônia elegante e intimista na Capital Federal

A cerimônia era para ser bem intimista, mas terminou se transformando num dos maiores acontecimentos sociais deste começo de inverno em Brasília, quando Isabelle Lobão e Jorge Argello trilharam o caminho do altar na tarde do último sábado (17/6) para trocarem as alianças na Paróquia Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, com o testemunho de representantes das mais tradicionais famílias da Capital Federal.

Aliás, notou-se ao longo da cerimônia a presença só de familiares e amigos mais íntimos das duas famílias e a total ausência de políticos. Os noivos compartilharam votos e promessas diante dos entes queridos. E ao término da celebração religiosa, houve uma elegante recepção na bonita residência dos avós da noiva, Nice e Edison Lobão.

Quem compareceu ao casamento religioso de Jorge e Bebel (como é chamada pelos mais íntimos) conta que foi uma ocasião especial e emocionante. O noivo cruzou o corredor da igreja acompanhado da mãe, Márcia Cristina. Já o pai dele, Gim Argello, e a mãe da noiva, Vanessa Lobão, esbanjavam felicidade por verem

seus respectivos filhos selando a união de forma inesquecível. Em seguida, foi a vez dos 23 casais de padrinhos entrarem no templo, ambientado com arranjos de copo de leite, flor que simboliza pureza e paz.

A passagem dos casais de pajens e daminhas de honra dava indício que a noiva estava prestes a entrar. Bebel surgiu deslumbrante ao lado do pai, Luciano Lobão. Ao longo da cerimônia, o irmão do noivo, Luis Felipe Argello, foi quem fez a primeira leitura. Ele leu as exortações do capítulo 13, versículos de 1 a 13, da carta ao Coríntios. As palavras inspiradoras ressaltaram a importância do amor e da união na jornada matrimonial.

“O amor é paciente, o amor é bondoso”, frisou Luis Felipe enquanto lia.

Entre tantos instantes tocantes do enlace, um dos mais emocionantes teve a filha do noivo, Olívia Argello, como protagonista. Ela entrou na igreja com as alianças de Jorge e Isabelle. A participação da adolescente levou alegria e comoveu a todos os presentes por testemunhar a formação de uma nova família.

Em seguida, houve mais um momento significativo,

principalmente para Isabelle. O avô paterno da noiva, o ex-deputador, ex-senador, ex-governador e ex-ministro Edison Lobão, adentrou na paróquia segurando a imagem de Nossa Senhora das Graças nas mãos. O gesto simbólico demonstrou a devoção do casal pela santa. Finalizado o enlace, o celebrante anunciou Jorge e Bebel como marido e mulher. E os dois seguiram pelo corredor da igreja e se beijaram.

Após a cerimônia matrimonial religiosa, parentes e amigos se dirigiram para a residência da família da noiva, no Lago Sul, a fim de celebrar a memorável união de Jorge Argello e Isabelle Lobão. Idealizada por Nathalia Machado, a decoração encantou a todos ao trazer flores brancas e velas, criando um ambiente romântico e acolhedor. Segundo a profissional, cada detalhe foi cuidadosamente planejado para transmitir a personalidade e o amor do casal.

O espaço dedicado à pista de dança ganhou iluminação irreverente e balões brancos e prateados no teto. O ambiente ferveu com a vibração dos noivos e convidados. A recepção contou com sete atrações musicais, entre as quais Matheus Fernandes, Tiago Amorim, PP Junior, Flavio Castro,

além do trio Rooftime e da Wa Music Entertainment. Os recém-casados subiram ao palco várias vezes e colocaram todo mundo para cantar e dançar.

Destaque para a mesa dos quitutes adocicados que impressionou por tamanha beleza nos detalhes e diversidade de doçuras. Algumas das opções traziam as iniciais do nome dos noivos, no caso, as letras “I” e “J”. Com quatro andares, o bolo teve a assinatura da Lui Doces, de Goiânia, mesmo lugar de onde foram alguns bombons, trufas e doces. Já os bem casados levaram a elaboração da etiqueta Elvira Bona, fixada no Rio de Janeiro e que passa esta semana com o marido Murilo Albuquerque visitando a mãe dele, Dona Cacilda Albuquerque.

As delícias apetitosas do buffet foram cuidadosamente preparadas pelo Unique Buffet, liderado pela chef Carol Borges.

Quem marcou presença na recepção pôde saborear um leque de quitutes disponíveis nas ilhas de entradas. Também houve um jantar volante. A fim de otimizar o espaço, montaram um bar no centro da pista de dança, movimentando o jardim e proporcionando momentos de descontração a todos.



O ex-ministro Edison Lobão levando ao altar a imagem de Nossa Senhora das Graças



Filha do noivo, Olívia Argello foi protagonista de um momento emocionante, ao levar as alianças dos noivos



O pai do noivo, Gim Argello e a mãe da noiva, Vanessa Lobão



Os noivos ao lado de belíssimo bolo de casamento



Momento de ternura dos recém-casados no jardim da casa dos avós da noiva



A noiva vista de outro ângulo com o pai Luciano Lobão



Os noivos num momento de grande alegria e descontração

Fotos/ Reprodução/Instagram



Os noivos com os avós dela, Nice e Édison Lobão



Os noivos em pose especial na entrada da casa dos Lobão



Nice e Edison Lobão com o neto Lucas e sua namorada Fernanda Rocha (filha do ex-senador Roberto Rocha)



Tatiana Lobão, esplendorosa, de par com o irmão Lucas; posando com o filho adolescente Paulo; de braços dados com a prima e noiva Bebel; e ao lado da mãe, a apresentadora de TV Paulinha Lobão



Edinho Lobão com os amigos Afrânio Souza, Márcio Salomão e Luiz Leite



A noiva com suas amigas madrinhas do casamento



Paulo Otávio Pereira e Kakay de Almeida Castro



Os noivos diante do altar



Outro beijo apaixonado dos noivos



Nice e Edison Lobão com Hassan e Greice Yusef



Vista interna do EPUR



Delícias servidas para degustação num ritual simplesmente soberbo



Eli Medeiros e Rose com o Chef francês Vincent Farges e o Repórter PH

## SABORES E AROMAS DE PORTUGAL

**N**a cidade de Lisboa, em Portugal, cruzam-se, desde sempre, muitos sabores e aromas, que deram origem a uma multiplicidade de gastronomias capazes de agradar a praticamente todos os “bons de garfo”, através dos pratos mais típicos da capital portuguesa.

Em Portugal, e particularmente na Capital, adoramos um bom prato da cozinha tradicional portuguesa.

Pastéis de bacalhau, pataniscas ou sardinhas assadas sempre fizeram parte da ementa de almoço ou jantar, sendo presença assídua em quase todas as mesas nacionais. Para acompanhar, um bom vinho português, do Douro ou Alentejano, aquele que melhor

se adequasse ao repasto à nossa frente.

Para mim, são estes os 10 dos pratos mais típicos de Lisboa, de receitas que tiveram origem na cidade, a começar, pois claro, pelo famoso pastel de nata: Ir a Belém e não comer um dos seus famosos pastéis de Belém, é quase como ir a Roma e não ver o papa. Valem as pataniscas de Bacalhau, as amêijoas à Bulhão Pato, as iscas com elas, o bacalhau à Brás, os peixinhos da Horta, a Meia Desfeita, a Meia-Unha.

Lisboa descolada: bairros e complexos que unem gastronomia, cultura e agito. Vale reservar um tempinho para fugir do óbvio e apostar em pontos que têm despontado na cena mais “cool” da cidade.

Secular e moderna, tradicional e descolada, Lisboa é assim: um balanço gastronômico e cultural extremamente rico que se inspira no passado mas mira no futuro.

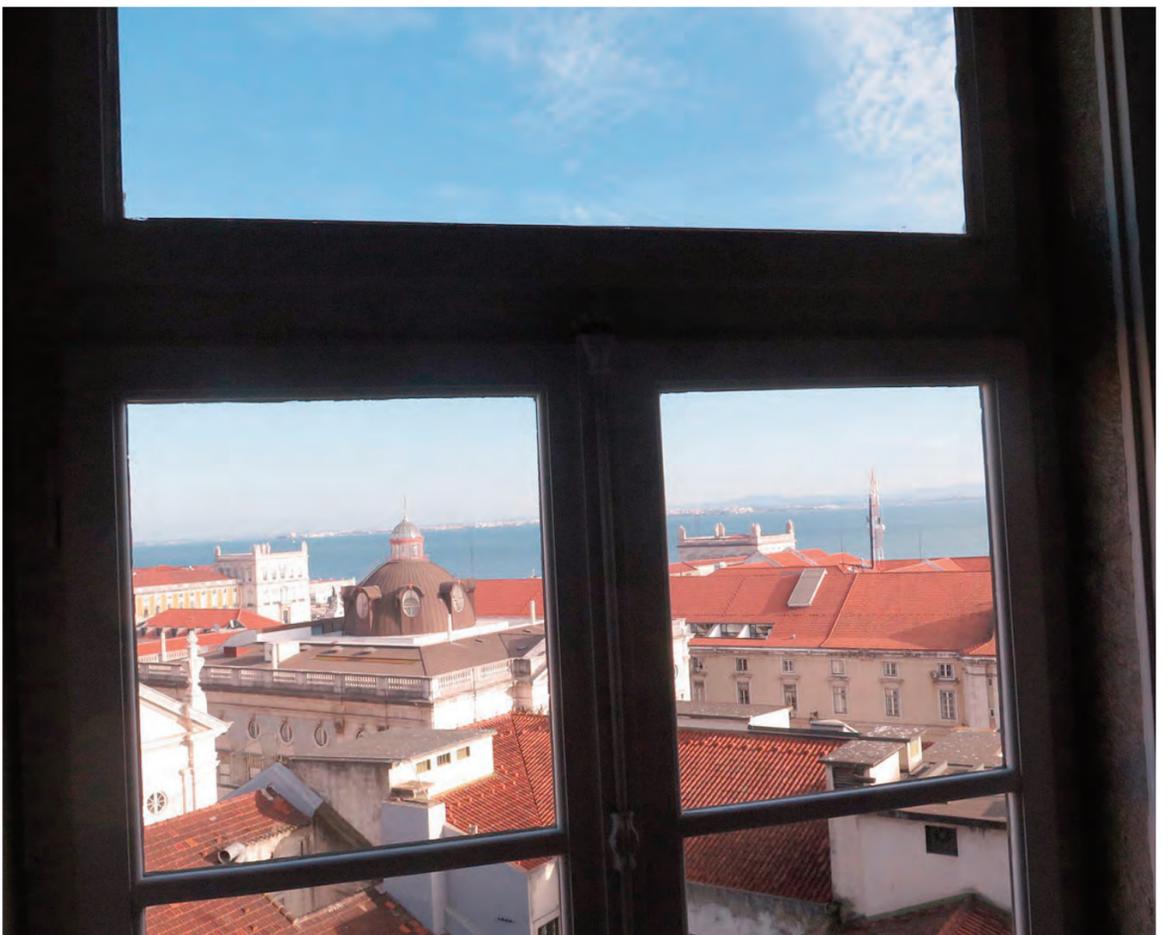
Capital mais ocidental de toda a Europa, Lisboa é também um dos destinos mais visados – e visitados – por nós brasileiros. E não é à toa: sua gastronomia é uma das melhores do mundo, a cultura vibrante reflete-se nas construções históricas que são patrimônios mundiais e os diferentes bairros – são 24 freguesias ao todo – reúnem boemia, hotéis requintados e vida social agitada.

Viajar para a capital portuguesa é, portanto, deixar-se surpreender pelos seus

cantos, aromas e história. E quando tudo isso se mistura? É aí que certos mercados e bairros lisboetas ganham uma sobrevida e nos apresentam com um lado mais cool e descolado da cidade.

Seja no Cais do Sodré, região central à beira-mar antes deteriorada e que hoje possui agito noturno, ou ainda no LxFactory, antiga fábrica que virou um complexo cheio de lojinhas e restaurantes, Lisboa possui variados pontos dignos de serem colocados num roteiro além do óbvio.

Depois de rever os principais pontos turísticos da capital portuguesa – que devem sim ser visitados! – é hora de degustar aos poucos novos lugares e sabores.



O EPUR, no topo da colina, é um restaurante luminoso, onde vale bem a pena chegar antes do pôr do sol!



Os deliciosos pães servidos no EPUR

## EPUR

ou a gravitação degustativa: uma soberba experiência que Vincent Farges nos propõe

**A**o desembarcar em Lisboa, logo sou avisado de que as portas do EPUR, do chef Vincent Farges, voltaram a se abrir no Largo das Belas Artes, em Lisboa. O restaurante, que, o ano passado, conquistou uma estrela Michelin, regressou com 24 lugares e uma sala privada, para grupos de seis a oito pessoas. A carta foi renovada e passa a propor apenas três menus de degustação: Petit Appétit, Menu 4 momentos e Menu 6 momentos.

A muito custo, consegui reservar uma mesa que dividi com os amigos Rose e Eli Medeiros, os quais, após um giro pela Espanha, foram ao nosso encontro na terra de Camões, Fernando Pessoa e José Saramago.

No Epur, Vincent Farges dá primazia aos produtos da época, pelo que não há pratos fixos e mesmo os menus de degustação sofrem alterações todas as semanas. Neste regresso, as “estrelas” são o tomate, o carabineiro, o peixe do dia, a beringela e, nas sobremesas, o mel e o pólen.

A porta escancarada convida a que espiremos, a medo, tal é a arrumação e a limpeza da cozinha que vemos através da enorme porta de vidro. Nada ali indica onde estamos e, não fora pelos toldos que dizem EPUR, virados para o Largo das Belas Artes no Chiado, em Lisboa, poderíamos voltar para trás. Lá em cima ouvem-se os passos apressados das crianças da creche que ocupa o andar superior e as gargalhadas que precedem as brincadeiras. Voltamos a duvidar de estarmos no lugar certo enquanto empurramos a pesada porta e arriscamos pelo corredor que nos leva direto ao lounge onde confortáveis poltronas convidam à espera. Bengaleiro de um lado, casas de banho do outro, tudo com um toque minimalista e naturalista que nos intriga.

A sala de refeições é uma curiosa e inusitada mistura entre os azulejos tipicamente portugueses – muito a ver com os azulejos de São Luís do Maranhão, alguns do século XVII, um teto espelhado que pretende refletir esses mesmos azulejos, chão de madeira e mobílias simples. Pelas janelas, a vista encantadora sobre Lisboa: a Sé, ao longe, o Terreiro do Paço,

Alfama, até um pouco de Marvila e claro, o rio Tejo. À noite, as estrelas e as luzes que atravessam o rio, nos cachelheiros, dão outro romantismo à cena.

Vincent Farges está de volta, depois de ter passado cerca de um ano em Barbados, após a década em que esteve à frente da Fortaleza do Guincho, onde garantiu a estrela Michelin que ainda hoje o restaurante detém – graças ao trabalho do atual chef, Miguel Rocha Vieira.

O espaço onde nos encontramos foi, durante algum tempo, o showroom das cozinhas Bulthaup – hoje a marca mudou-se para as Amoreiras – e Vincent apaixonou-se por ele quando o viu, precisamente com as cozinhas. Decidiu que era aqui que queria fazer o seu regresso a Portugal e ao fine dining, de olhos postos em questões que hoje acredita essenciais: a simplicidade, a pureza dos sabores, dos ingredientes. Por isso, no EPUR não há uma carta. O menu, onde constam três entradas, três pratos principais e três sobremesas, é feito diariamente sob o nome dos produtos que chegam à sua cozinha. Aqui privilegiam-se os bons produtores (Vincent escolheu-os pessoalmente) e os ingredientes da estação. Obriga a um maior jogo de cintura por parte da cozinha, mas o resultado é tão bom que é praticamente impossível de descrever.

Na mesa de madeira clara, sem toalha e com louça vinda de Limoges, alguma desenhada especialmente para o EPUR, está ainda uma seleção de pães feitos no restaurante – de centeio, de trigo e pão sem glúten com sementes (à base de sarraceno e aveia) – que podem ser acompanhados por manteiga Rainha do Pico e Azeite Noval. O de centeio começou por ser o nosso favorito, mas foi rapidamente destronado pelo de trigo, que nos levou numa imediata viagem para a casa das nossas avós, onde o pão era assado em forno a lenha e comido ainda quente.

Essa perspectiva cristalina verte-se também para o restaurante em si, que não faz mais do que espelhar a cozinha de Vincent: descontraido, porém sóbrio, elegante sem superlativos. Depurado, se preferirmos. Os tempos das mesas

foram deixados descobertos, sem toalhas, para que se sinta o elemento madeira, os guardanapos são perfumados e entregues em mão, as louças privilegiam a perfeição que há na ausência de uniformização. Tudo pensado para manter os sentidos atentos. E depois há a vista, com o Tejo logo a seguir. Como se a perfeição precisasse de vistas arrebatadoras.

Um vinho tinto Aragonez perfeito faz adivinhar que vamos continuar no peixe e é, portanto, sem surpresas que vemos chegar o lírio marinado em azeite flor de sal, e pimenta Espelette, legumes acidulados e gaspacho de pepino e shiso. A surpresa está, isso sim, quando levamos o garfo à boca. Ainda não sabíamos, mas estávamos comendo aquele que foi – para nós – o melhor prato da refeição com uma perfeita combinação de sabores, num equilíbrio que parece simples mas que sabemos bem ser cada vez mais difícil de encontrar. E com a fasquia tão alta ainda nas entradas, foi com curiosidade que experimentamos o rascasso braseado, acompanhado de fricassé de girolles e ervilhas lágrima e jus de braisage das cabeças. Um prato confeccionado praticamente à perfeição, com a frescura do peixe novamente a sobressair, e que se aproveitou lindamente da ótima escolha do vinho, por Eli Medeiros, para o acompanhar.

No final, a sensação não foi de enfartamento – como é habitual em menus de degustação desta dimensão – mas sim de uma curiosa experiência pelos verdadeiros sabores da cozinha nacional. O chef francês Vincent Farges deixa-nos passear pelos produtos nacionais, dando-lhes sofisticação sem retirar o sabor. Aliás, em muitas das ocasiões consegue mesmo salientar as propriedades de cada ingrediente, sem adornos e sem grandes magias.

É aí que ele ganha: na simplicidade e na verdade dos elementos. O EPUR abriu portas no início de maio, mas deverá, sem problemas, transformar-se rapidamente num lugar obrigatório para os amantes da alta gastronomia. Se está destinado a conquistar mais uma estrela Michelin, só o tempo dirá.

## NOVO ENCANTO

de José Avillez é uma ode à alta gastronomia 100% vegetariana

**D**as experiências gastronômicas do premiado Chef José Avillez, não conhecíamos ainda o Encanto. Mas desta vez conseguimos uma reserva que foi dividida com Ana Lúcia Albuquerque e Amaro Santana Leite, Melina e Luiz Carlos Cantanhede Fernandes.

Há maior variedade de ingredientes no mundo vegetal do que no mundo animal, e, no entanto, nos habituamos a pensar os pratos que cozinhamos a partir da proteína animal. Sair da lógica do “peixe ou carne” é muitas vezes um desafio complicado para um cozinheiro. No Encanto, o restaurante que acaba de abrir no espaço do Belcanto original, em Lisboa (e que durante três curtos meses pré-pandemia foi o Canto, numa parceria com os músicos Ana Moura e António Zambujo), José Avillez decidiu enfrentar esse desafio e apresentar um menu totalmente vegetariano.

Encanto: o que cozinha Avillez quando não usa carne ou peixe?

Desta vez não avistei José Avillez, por quem tenho especial estima. Mas li que numa conversa com o jornal O Público no dia da abertura, ele explicava que a transição para um menu à base de vegetais (mas não vegano, já que inclui ovos, manteiga e queijo) não foi imediata. Nas experiências que fizeram inicialmente, ainda pensavam recorrer, por exemplo, a caldos de carne ou de marisco. Foi com o decorrer do trabalho que se foram apercebendo que não era necessário, para acrescentar profundidade de sabor, usar produtos animais.

O menu, que pode sofrer alterações dependendo da disponibilidade de alguns ingredientes, revela os vários caminhos, muito diferentes, que os vegetais permitem. Isso é evidente logo nos snacks iniciais. Um deles tem como base um crocante de linhaça, sobre o qual é servido aipo com tonburi, um “caviar da terra” feito das sementes do fruto de um arbusto – são três elementos que se comem de uma dentada só e que trazem o estalado da base e a frescura do aipo e do tonburi.

Outro exemplo, ainda nos snacks, é composto por uma base estalada de feijão com abacate, leite de tigre e flores, uma combinação fresca e cheia de sabores fortes que se espalham pela boca. Em outra linha de sabor, a seguir menos a frescura e a explorar mais a profundidade, há, ainda nos snacks, um peixinho da horta com molho romesco e um “ovo” dourado recheado com húmus.

Numa entrada divertida, servida antes do pão, Avillez vai buscar as suas memórias de um petisco comido num pequeno restaurante em Beirute, que incluía tremoços e favas. No Encanto, essa memória traduz-se numa mistura de favas acompanhada por um shot que contém, desta vez em dois goles, todo o sabor e salinidade dos tremoços.

A manteiga defumada que acompanha o pão de espelta é de um elegante cinzento que lhe vem das cinzas de sálvia. Seguem-se outros pequenos pratos (o menu é pensado num crescendo de intensidade, mas sempre com doses pequenas, deixando-nos, no final, confortavelmente saciados) com combinações inesperadas: cenoura em diferentes texturas, com azeitona e leite de pinhão; beterraba com batata-doce e Dijon; gema confit com tupinambo, caldo de feijão e trufa.

Na linha da frescura, veio depois um caril verde com legumes verdes e citrinos verdes, com o molho, muito leve, a



O Chef José Avillez continua brilhando com sua alta gastronomia

envolver ervilhas crocantes e vagens verdes estaladiças. A couve-coração ligeiramente fermentada, que foi servida com milhos de cebola com Queijo da Ilha, parecia uma miniposta de bacalhau com puré de grão, mas revelava-se depois num sabor muito próprio e cheio de personalidade.

Para terminar, as sobremesas: duas mais doces, o merengue com creme de pinheiro e kumquat e outra, estaladiça, com maçã e yuzu, mas antes delas, a pré-sobremesa (a ideal para quem preferir uma opção menos doce), com sorvete de morango, creme de coco (e aqui o encanto está na conjugação dos dois sabores, mas também das duas texturas e até das duas temperaturas) e uns muito surpreendentes pickles de brócolos, a mostrar que aqui não há fronteiras fixas.

O menu vegetariano de Avillez encantou a Michelin. Porquê? A “chuva de estrelas” Michelin, numa cerimônia realizada em Toledo há poucos dias, acabou por, no caso de Portugal, ser uma chuvinha ligeira, mas mesmo assim com um marco importante: Encanto, o restaurante vegetariano de José Avillez, em Lisboa, foi o primeiro desta categoria a ganhar a distinção do guia na Península Ibérica.

Já há algum tempo os inspectores Michelin começaram a reconhecer a excelência de cozinhas vegetarianas um pouco por todo o mundo. “Já foi o tempo em que os vegetais num prato tinham apenas um papel secundário junto a ricas entradas de marisco ou pratos principais de carne. Hoje, os vegetais emergem como estrelas de pleno direito em muitas mesas de fine dining”, lê-se no site do guia, num texto precisamente sobre os vegetarianos estrelados, que vão desde uma “refinada cozinha vegetariana budista zen no Japão e China” até à mais “calorosa” versão de um restaurante em Los Angeles.

Na China, por exemplo, o King’s Joy, em Pequim, tem três estrelas Michelin e ainda uma estrela verde que premia a sustentabilidade. Mas se as estrelas distinguem o ambiente requintado deste espaço numa casa com um pátio e uma sala de jantar com teto de vidro, são igualmente capazes de valorizar o ambiente muito mais punk, urbano e industrial (mas sempre vegetariano) de um local como o Cookies Cream, em Berlim (uma estrela), situado numa antiga discoteca.

Avillez abriu o Encanto no acolhedor espaço do Belcanto (o seu duas estrelas) original, no Largo de São Carlos, numa das zonas mais nobres de Lisboa. O local tinha tido uma breve vida intermediária com um outro projeto, o Canto, que apostava na música ao vivo e numa parceria

com os fadistas Ana Moura e António Zambujo, mas que se viu condenado pela pandemia.

Era preciso encontrar uma nova ideia para o espaço e foi então que, construindo uma carta que inicialmente tinha “apontamentos” de carne e de peixe, o chef acabou por perceber que não precisava deles, nem sequer de caldos de carne ou de marisco, para criar pratos com um nível de fine dining.

Os vegetais foram conquistando espaço e as potencialidades deste tipo de cozinha – que inclui ovos, manteiga e queijo – foram-se revelando cada vez mais ricas, dando origem a criações cheias de criatividade, com identidade própria e que fogem do óbvio. É possível explorar as relações com cozinhas do mundo, por exemplo num snack que remete para a América do Sul, com feijão, abacate e leite de tigre, ou sermos transportados para o Médio Oriente com um “ovo” dourado recheado com húmus.

No Encanto só entram vegetais e frutas trabalhados com técnica e nobreza. Chegam à mesa através de um menu de degustação único composto por 12 momentos. Legumes, folhas, sementes, algas, cogumelos, flores, frutos, ovos e queijos são as grandes estrelas do novo restaurante de José Avillez.

Elogiando o trabalho de pequenos produtores locais ou de proximidade, dá-se palco aos produtos sazonais preparados e servidos delicadamente: os melhores legumes e frutas selecionados criteriosamente, transformam-se num menu de alta cozinha 100% vegetariano que em 12 momentos, apresenta um jogo de cores, texturas e temperaturas com sabores contrastantes e inesquecíveis, de forma surpreendente e original. O restaurante fica localizado no espaço onde abriu o primeiro Belcanto.

Há algum tempo, o chef, galardoado com duas estrelas Michelin no Belcanto, já tinha apontado a aproximação ao mundo vegetal como uma das grandes tendências para a alta cozinha e este Encanto vai de encontro ao rumo que aos poucos vai marcando presença cada vez mais constante nos restaurantes de fine dining.

“O Encanto é o nosso primeiro restaurante com um menu único 100% vegetariano. Este é um espaço encantado feito pensando no que a terra nos dá de melhor. E com a vontade de contribuir para um mundo mais sustentável”, explica José Avillez.

Por essa razão, também a carta de vinhos e bebidas segue a mesma matriz, sugerindo vinhos bio-dinâmicos e cervejas artesanais ou sucos, infusões e kombuchas caseiros, que podem ser escolhidos à carta ou em menu de harmonização.



Delícias do maravilhoso e criativo menu-degustação de Vincent Farges, do EPUR

Fotos/Divulgação/Fernando Santos



Cidinho e Lou Marques ao lado do lindo bolo em tons de azul para celebrar a aniversariante



O abraço afetuoso de Lou em sua amiga querida Ana Izabel Azevedo



Surpresa para Lou! Carol Brant, a bela sobrinha da aniversariante, soltou a voz cantando uma bela canção



Claudiana Régia Bezerra, Aline Zaffe e Marinez Todescatto



Mônia Guimarães e Graça Murad Sampaio



Lou Marques com Fátima Santos, Remédios Santos e sua filha Juliana.

# LOU MARQUES

*e uma agradável e alegre comemoração fora de época*

**F**igura das mais queridas e prestigiadas da sociedade maranhense, a taurina Lou Marques mudou de idade mas teve que fazer uma viagem. Na volta a São Luís, foi surpreendida por uma bela e concorrida comemoração no Ferreiro Praia, organizada por sua amiga de fé Ana Izabel Azevedo, que teve o cuidado de chamar o marido da aniversariante, as irmãs e sobrinhas dela e algumas de suas melhores amigas.

O resultado foi uma reunião em que nada faltou, muito menos doses de carinho, a começar pelo marido da aniversariante, que levou um bouquet de flores vermelhas e a bela sobrinha Carol Brant, que soltou a voz cantando uma linda música para a tia aniversariante.



Maristela Escabim, Lou Marques, Ana Izabel Azevedo, Vanda Torres, e Vitória Régia Rayol Salles



Sempre romântico, Prof. Cidinho Marques entrega um bouquet de rosas vermelhas para sua eterna namorada



Lou Marques entre Aparecida Carvalho e Julieta Guterres



Jacira Haickel e Nubia Sousa



Adriana Ferro, Lou Marques, Sofia Tavares, Kátia Santos e Renata Corrêa



Lou Marques com Renata Santos, Luana Tavares, Patrícia Brant e Fabrícia Mendonça



Socorro Fialho e Roxana Cunha



Rose Medeiros e Teca Gaspar



Roberta Marão, Ana Izabel Azevedo, Noélia Rocha e sua bela filha Yasmin



Crishane, Jussara e Julieta Guterres



Ana Célia Piorski, Lou Marques, Rose Medeiros e Fátima Ximenes



Lou e as suas irmãs Penha Santos e Concita Santos e a amiga Adriana Ferro



Lou Marques com Lenny Giffone, Mariléa Santos e Thaizia



Uildinora Melo, Raquel Mathias e Karine Maciel



O Santo Antônio não foi esquecido, com a tradicional exibição, por toda a cidade, dos seus tronos. No Museu de Lisboa-Palácio Pimenta leva o visitante a uma viagem pela vida deste santo enquanto jovem e a sua importância para a capital. Os tronos ocupam montras, janelas, varandas e portas de casas, escadarias, ruas, praças... a imaginação é o único limite



## FESTAS POPULARES DE LISBOA

**M**ês de junho tem cheiro no ar de queimado, lenha queimada, pinhão, amendoim e milho assado. É neste período que as Festas Junina tomam conta do país. Mas esta tradição brasileira começou do outro lado do Atlântico, onde o cheiro é bem diferente, mas a animação é bem parecida. Em Portugal, as Festas dos Santos Populares são muito aguardadas e uma das mais tradicionais do país. Arrastam multidões em Lisboa, Porto, Braga, entre outras cidades.

A população de Lisboa e os turistas invadem as ruas para celebrar Santo Antônio, o único santo católico nascido na cidade. Esta é a maior festa do Santo Popular de Portugal e atrai milhares de pessoas. Há celebrações por muitos bairros da cidade que se espalham por todo o mês de junho. O dia 13 é tão importante que é feriado em Lisboa.

O principal ponto de celebração é bairro boêmio de Alfama. Mas os visitantes também podem acompanhar o arraial na Praça do Comércio, ver show de fado no Castelo de São Jorge, acompanhar o casamento coletivo na Sé – tradição desde 1958, Dança de um Dia de Verão no jardim da Torre de Belém, arraial na Praça da Alegria e da Misericórdia no miradouro de São Pedro de Alcântara, entre outras atividades. A programação é bem extensa. Outro momento alto é a procissão de Santo Antônio, que no dia 13 sai da sua igreja, situada em Alfama, junto à Sé, no local onde este santo nasceu, cerca de 1193.

A grande tradição da Festa de Santo Antônio em Lisboa é o desfile das Marchas Populares na Avenida da Liberdade, que ocorre todos os anos no dia 12 de junho. Diversos grupos desfilam por uma das mais importantes avenidas da capital portuguesa.

Hoje as festas estão enraizadas na cultura portuguesa e são importantíssimas para a economia local. Entretanto, diferentemente do Brasil onde juntamos e celebramos todos os santos na Festa Junina, em Portugal a celebração é regionalizada e específica para cada santo. Em Lisboa a data comemorada é a de Santo Antônio. São João é celebrado no Porto, Braga, Almada, Angra do Heroísmo, nos Açores. Já São Pedro a festa ocorre em várias cidades: Sintra, Évora, Póvoa de Varzim, Montijo, Castro Verde, São Pedro do Sul, Seixal, Macedo de Cavaleiros, Ribeira Grande, Felgueiras e Bombarral.

A centenária Festa dos Santos Populares em Portugal tem influência direta em nossa Festa Junina. As comemorações eram muito populares em solo português e foram levadas para o Brasil durante a colonização no século XVI. Em nosso país a festa, que primeiramente era chamada de Joanina, devido a São João, se popularizou como festa junina, devido ao mês que ocorre. Ao longo dos anos a conotação religiosa foi

perdendo força e os símbolos da zona rural se associaram à festa.

Hoje a Festa Junina é comemorada em todas as regiões brasileiras, principalmente no Nordeste. É aqui que ocorrem as mais tradicionais, como a de Caruaru (PE), Mossoró (RN), Campina Grande (PB) e São Luís (MA), a mais original de todas porque cultua, entre outras manifestações folclóricas, o bumba meu boi, a dança do Cacuriá e o tambor de crioula.

Concentradas no tempo e no espaço, as Festas de Lisboa são a celebração da cidade. Do seu Santo de eleição, dos casamentos de Santo Antônio das Marchas e dos Arraiais. É momento em que os bairros saem para a rua e em que as pessoas se misturam uma com as outras e com as diferentes culturas e hábitos que tomam Lisboa uma cidade simultaneamente cosmopolita, autêntica e popular.

Os Santos Populares são conhecidos por sua atmosfera vibrante e de festa. A cidade ganha uma nova vida com as ruas decoradas com bandeirinhas coloridas, balões e iluminação festiva. Bairros inteiros são transformados em arraiais, espaços onde as pessoas se reúnem para celebrar. Os arraiais são adornados com arcos de flores, pequenos altares dedicados aos santos e barracas que vendem comidas tradicionais, bebidas e artesanato.

Durante o mês, há uma programação diversificada de eventos, incluindo música, dança, teatro, exposições, feiras e atividades culturais.

Outro destaque das comemorações é a realização de casamentos de Santo Antônio. Casais de noivos, geralmente com baixos recursos financeiros, são selecionados para se casarem simbolicamente no dia 13 de junho, recebendo apoio e doações da comunidade para a realização do casamento.

Os arraiais em Lisboa são eventos festivos que ocorrem durante a celebração dos Santos Populares, ao longo do mês de junho. Essas festas tradicionais reúnem moradores e visitantes em bairros específicos da cidade para desfrutar de música, dança, comida e diversão.

Festa de Santo Antônio, é um feriado religioso dedicado à glória do santo patrono de Lisboa. Mas este dia ganhou um significado adicional: o povo de Lisboa reúne-se para celebrar o seu apego à cidade e manter-se em contato com seus amigos e vizinhos.

Para mostrar sua dedicação à ideia do feriado, os habitantes de Castelo, Alfama, Ajuda, Graça, Mouraria e Bairro Alto vêm com trajes especiais que usam e uma canção que cantam no dia 12 de junho. Neste dia, uma cerimônia de casamento coletivo ocorre na catedral e um desfile caminha pela Avenida da Liberdade. Cada distrito participa do desfile e compete para a melhor partida.

No dia seguinte, 13 de junho, mais uma procissão caminha pelas ruas – esta parte da celebração é mais espiritual e dedicada aos aspectos religiosos do feriado.

Além deste destaque, muitos outros eventos acontecem em toda a cidade – concertos, performances, exposições, projeções de filmes e festas de grelha ocupam as ruas de Lisboa. Apesar de o feriado ter inicialmente raízes religiosas, hoje dá mais insights sobre o cotidiano de Lisboa.

Sabe quando dizemos que algo é difícil de descrever, só vivendo ou estando no local para entender exatamente o que é? É um pouco o que sentimos ao falar sobre as Festas dos Santos Populares em Lisboa.

Sardinha assada, bifana (que são bifês de porco), arroz doce, cerveja, vinho, ginjinha e música popular são os ingredientes principais durante todo o mês de junho que tomam as ruas dos bairros históricos da capital portuguesa (e não só).

É como se fossem elas, mas em uma versão de verão – e com caldo verde, mesmo quando as temperaturas estão mais altas! Portugal todo tem eventos que celebram Santo Antônio, São João e São Pedro. Ah... Mas lá não há festas "juninas", aquelas fora de época também comuns em várias cidades do Brasil.

A Câmara Municipal de Lisboa organiza sempre uma programação especial para junho que leva o nome de Festas de Lisboa. São eventos diversos que tomam as ruas e os espaços verdes da cidade.

As celebrações mais populares dessa época em Lisboa são os arraiais de bairro, o desfile das marchas populares e a procissão a Santo Antônio.

Além dessa celebração nas zonas históricas, a Avenida da Liberdade, a principal da cidade, é fechada para a passagem das Marchas Populares, ou seja, as agremiações dos bairros lisboetas saem em desfile com coreografias e música na noite do dia 12 de junho, a partir das 21h. O movimento é muito grande, pois as Marchas existem há quase 90 anos. Ao longo da avenida, a Câmara Municipal monta arquibancadas, mas nem todo o caminho é usado para o desfile. O acesso a esse espetáculo é livre. Elas também são transmitidas pela televisão portuguesa.

Todo dia 13 de junho, data de morte de Santo Antônio, acontece a tradicional procissão deste que é um dos santos portugueses mais queridos do mundo. A saída é entre a igreja de Santo Antônio e a Sé Catedral. São cerca de 2 horas de percurso pelas pequenas ruas do bairro de Alfama. Para quem deseja, ao menos, ver a saída da imagem da igreja – que é muito bonita e emocionante, o ideal é chegar ao local mais cedo.

Além da procissão, a igreja de Santo Antônio celebra missas especiais durante todo o dia.



A grande tradição da Festa de Santo Antônio em Lisboa é o desfile das Marchas Populares na Avenida da Liberdade



Já faz parte da tradição ter celebridades sentadas nas bancadas da Avenida da Liberdade, em Lisboa. Ver as marchas passar e os seus padrinhos famosos a desfilar são também um verdadeiro 'must' na noite de Santo Antônio, em Lisboa. Exemplo: Dolores Aveiro (mãe do craque Cristiano Ronaldo) e o famoso cantor português Tony Carreira destacaram-se na plateia de famosos



Famosos marcham e aplaudem na Avenida da Liberdade em noite de Santo Antônio.



Este ano, Dolores Aveiro, o cantor Tony Carreira e Fernanda Serrano destacaram-se na plateia ao lado do Presidente da República Marcelo Rebelo de Sousa e do autarca de Lisboa, Carlos Moedas – com a mulher ao lado – tiraram fotos com alguns dos padrinhos

Fotos/Divulgação



O almoço terminou se transformando numa tarde de autógrafos e de quitutes deliciosos. Acima, o Repórter PH e Bruno Almeida

## UM ELO LISBOA-SÃO LUÍS

Há alguns anos, conheci em Lisboa, durante um concerto no Teatro Tivoli, o jovem tenor português Bruno Almeida, que fez tanto sucesso sob a direção de Yolanda Soares, que imediatamente o convidei para vir a São Luís participar da minha festa de fim de ano.

Dai, nasceu uma fraterna amizade que se mantém até hoje.

Agora mesmo em visita a Lisboa, tive o imenso prazer de reencontrá-lo e com ele dividir bons momentos na capital portuguesa. Um deles, o opíparo almoço no restaurante Coelho da Rocha

Bruno, além de ser o mais famoso tenor de Portugal, é escritor e lançou há pouco uma antologia de textos sobre navegação, "A Carta de Navegar". E assim trocamos autógrafos, pois também levei três livros meus lançados durante a pandemia, um deles com uma homenagem ao tenor e à também cantora Yolanda Soares.

A troca de exemplares deu-se com as presenças de Ana Lúcia e Amaro Santana Leite, de Melina e Luiz Carlos Cantanhede Fernandes e do grande guitarrista português Luiz Coelho, que sempre o acompanha em suas apresentações pelo mundo - em São Luís não foi diferente.

Bruno escreveu, na dedicatória para este amigo PH: "Para o meu querido amigo Pergentino Holanda, enorme comunicador! Que esse livro possa ser mais uma ligação entre as nossas terras irmãs; já a nossa amizade forte não precisa de mapa para se reencontrar nos oceanos dessa vida".

Sobre o restaurante Coelho da Rocha, trata-se de um dos mais históricos de Campo de Ourique (e, quiçá, de Lisboa) e reabriu há pouco tempo depois de vários anos fechado.

Ele é agora uma espécie de filho d'O Magano. Foram os irmãos Marco e Bruno Luís, responsáveis pelo vizinho O Magano, que tomaram a iniciativa de recuperar esta verdadeira instituição do bairro (e da Capital), fechada há já um par de anos. Podemos dizer que o Coelho da Rocha agora é uma espécie de filho d'O Magano. Mas atenção: um filho não é uma réplica. A casa tem, por isso, muita identidade própria e não se transformou num restaurante alentejano, apesar de os responsáveis terem levado para o Coelho da Rocha alguns dos petiscos que deram fama a O Magano, como as favinhas com linguça, os pimentos de vinagrete, as saladinhas de bacalhau com grão, orelha ou polvo e as empadinhas (sim, o diminutivo faz parte) de galinha.

É verdade: da carta continua a constar o clássico folhado de perdiz, um dos pratos de assinatura do (velho) Coelho da Rocha. Está disponível todos os dias em versão petisco e uma vez por semana como prato do dia.

"Esse folhado tem uma história engraçada: a receita veio do Gambirinus e o nosso chef, o Miguel, também trabalhou lá, por isso decidimos continuar a servi-lo", revela Bruno Luís.

O novo restaurante junta três conceitos. Por baixo do logotipo do Coelho da Rocha consta uma espécie de santíssima trindade do novo espaço: Restaurante, Tapas e Bar. E se a primeira palavra é autoexplicativa, as outras duas merecem referência especial.

As mudanças no restaurante são visíveis logo na entrada. A sala do Coelho da Rocha estava datada desde os anos 1990. Por isso, não admira que dela pouco tenha sobrado. Foram-se os azulejos e os espelhos na parede, o balcão tem agora cerca de uma dezena de lugares sentados com vista privilegiada para a cozinha e a sala interior está muito mais clean.

Com tanta mudança, pode parecer estranho que os responsáveis não tenham decidido mudar o nome do restaurante. Aliás, não o fizeram por três razões, sendo que a última delas é a mais especial: a casa está na rua Coelho da Rocha, logo o nome continua a fazer sentido. Depois porque já era uma casa muito conhecida com este nome e já havia uma base de clientela muito boa.

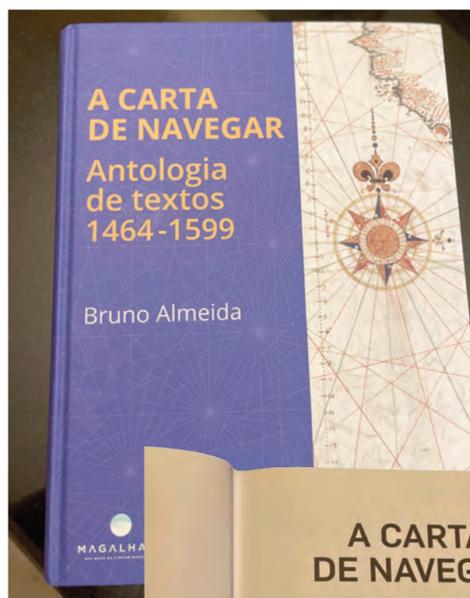
Merece um capítulo especial o excelente almoço. Depois de umas entradas muito saborosas (cogumelos recheados e empadinhas), seguiu-se uma perna de cordeiro assada com batatas, que delícia. Acompanhada de um bom vinho tinto e de muita simpatia e eficiência do serviço de mesa.



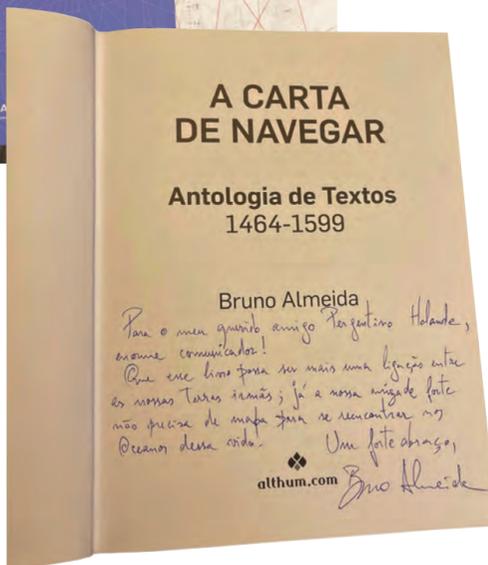
Amaro Santana Leite e Ana Lúcia Albuquerque, o Repórter PH, Bruno Almeida, Luiz Coelho, Luiz Carlos Cantanhede Fernandes e Melina



O mesmo grupo em frente a uma bela imagem de um bonde de Lisboa



Capa do livro "A Carta de Navegar", de Bruno Almeida e, embaixo, a dedicatória que ele escreveu para este Repórter e Amigo PH



Fotos/Divulgação



Márcia Holanda exibindo a sua poesia nas telas de Joésio Silveira

## ARTE E POESIA EM CABO FRIO - RJ

O Palácio das Águias em Cabo Frio, RJ, é o palco da Exposição Poesia na Arte, cujo vernissage, só para convidados, atraiu um público expressivo na tarde do último sábado, dia 17 de junho.

Na última quarta-feira, dia 21, a Exposição foi aberta ao público que assim pode conferir os belos trabalhos assinados pelos artistas Márcia Holanda (ela é carioca mas sua família é

do Maranhão) e Joésio Silveira, que apresentam telas inspiradas na Natureza, Mandalas e Arte Abstrata.

Para cada quadro, foi escrito um poema pelas irmãs Fátima Holanda e Márcia Holanda.

Para a mostra foram usadas algumas inovações como o uso de tela de assinatura, em substituição ao livro de presença. E também não faltou a música, a cargo de....



Joésio Silveira ao lado de suas telas



Márcia Holanda, Rose Mary Holanda Cavalcante e Joésio



O pianista Vitor encheu o ambiente de melodias



Joésio Silveira, Márcia Holanda e sua filha Vanessa com o namorado Frederico Bentin

## ANIVERSARIANTES DO DIA DE SÃO JOÃO

Fotos/Divulgação/ Herbert Alves



**E**LAS têm em comum, além do fato de terem nascido no Dia de São João, a enorme alegria de viver. São aniversariantes deste sábado, Rose Mary Brunet Medeiros (à esquerda), Nazi Holanda de Alencar (centro) e Maria Teresa Martins (à direita). Este ano, as três não quiseram festa. Vão comemorar a data na intimidade da família

### Nova Academia em São Luís

Um grande evento cultural será realizado neste sábado, em São Luís, com homenagem a escritores, artistas e militares, lançamentos de livros e a fundação da Academia Maranhense de Ciências e Belas Artes.

Escritores, artistas, e personalidades, referências nas suas respectivas áreas de atuação, serão homenageados. Além dos

civis, 10 militares, incluindo agentes do Exército, do Corpo de Bombeiros, e da Polícia Militar, que se destacaram na prestação de serviços à sociedade – estes, receberão a Comenda Titular Marechal Floriano Peixoto.

Durante a programação, o público também vai poder acompanhar os lançamentos dos livros

“Ao Entardecer” da escritora Marina Gomes, e “Ciranda de Ideias”, da autora Eliane Silva.

Além disso, haverá ainda a fundação da Academia Maranhense de Ciências e Belas Artes, que vai receber 60 acadêmicos maranhenses e 20 de outros estados, como: Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina, Mato Grosso, Rio Grande do Sul, entre outros.

### Nova Academia em São Luís...2

“Fico feliz em fazer parte do nascimento dessa nova e egrégia casa. Este acontecimento envolve todos aqueles que trabalham coletivamente pelo desenvolvimento da educação no país. Sabemos dos desafios, o que precisamos para superá-los e por esse motivo dar esse reconhecimento é uma forma de pedir continuidade ao que estão fazendo”, destacou a presidente da

Academia Maranhense de Ciências e Belas Artes, Ilma Cabral.

A presidente da Associação Internacional de Escritores e Artistas (Literarte), Izabelle Valladares, responsável pela organização do evento, declarou que a academia é a última que será fundada pela associação.

“Isso muito me alegria, porque o Maranhão é um verdadeiro celeiro e expoente de grandes

artistas para o mundo”, pontuou. O evento tem o apoio da Núcleo Acadêmico de Portugal (Nalap).

A Academia irá homenagear quatro personalidades que se destacam no Estado, entre elas o Governador Carlos Brandão, com a Comenda Dom Pedro II.

A solenidade vai ser aberta ao público, a partir das 20h, no Hotel Resort Rio Poty, na Avenida dos Holandeses, no bairro Ponta D'areia.

### Nova Academia em São Luís...3

Fundada em 2010 pela jornalista e escritora Izabelle Valladares, a Literarte promove a arte e a cultura no Brasil, e no exterior.

Com representações em 19 países, a associação conta com centenas de escritores e artistas associados, e já publicou livros de grande sucesso, como a obra “A

Rainha Louca”, de autoria de Izabelle Valladares, que teve mais de 50 mil exemplares distribuídos em todo o mundo.

Dos integrantes da nova Academia, quem está muito entusiasmada com o projeto é a historiadora Clores Holanda Silva, que neste sá-

bado vai tomar posse como Membro Fundadora e escolheu para ser o patrono de sua cadeira, o saudoso compositor, cantor e percussionista premiado no mundo inteiro, José de Ribamar Viana, mais conhecido pelo nome artístico de Papete.



Advogada, doutrinadora, pesquisadora, professora, servidora pública, doutora em Biotecnologia e Biodiversidade pela Universidade Federal de Goiás - UFG, Cecy Pereira Figueira da Silva Neta Mello é a palestrante do próximo dia 27, na OAB-MA

### Simpósio na OAB-MA

A OAB/MA e a ESA/MA promovem no dia 27 de junho, às 18h, no Plenário da OAB/MA, o Simpósio sobre o livro “As implicações jurídicas na utilização de organismos geneticamente modificados: os alimentos transgênicos”, que terá como palestrante a autora da obra, Cecy Pereira Figueira da Silva Neta Mello.

O evento tem como objetivo ressaltar a importância do estudo jurídico sobre os riscos ambientais na utilização da biotecnologia para a produção dos organismos geneticamente modificados, além de analisar a Lei 11.105/2005 - Lei de Biossegurança, detalhando as partes mais relevantes da legislação pertinente com sugestões jurídicas como objeto de incorporação às leis.

Com carga-horária de 3h, as inscrições podem ser feitas no site da ESA/MA.

### Ressurgiu das cinzas

O ex-prefeito Eivaldo Holanda Júnior, que andava sumido depois do péfio desempenho nas eleições para o governo do Maranhão no ano passado, saiu da toca nos últimos dias.

O motivo são os números das pesquisas de intenção de voto para a prefeitura de São Luís, divulgados recentemente.

No levantamento, Eivaldo aparece em posição de destaque, o que leva a crer que ele não está morto politicamente, ao contrário do que muitos imaginavam.

### Edwin em Brasília

O ex-secretário de Comunicação da Assembleia Legislativa do Maranhão, jornalista Edwin Jinkings, está procurando apartamento para alugar em Brasília.

É que ele acaba de ser nomeado pelo governador Carlos Brandão como secretário-adjunto da Secretaria de Representação Institucional do Maranhão no Distrito Federal.

### Alcione no Ipem

A cantora Alcione será a grande atração deste sábado no Arraial do Ipem, organizado pelo Governo do Maranhão.

Alcione, que vem apresentando pelo país o espetáculo que celebra os seus 50 anos de palco, programou um repertório especial para o público maranhense.

E deve incluir no show algumas toadas conhecidas nos festejos juninos, como o “Boi de lágrimas”.

### Reação dos artistas

Não foi das melhores a repercussão do show do cantor Luan Santana na praça Maria Aragão, apesar do público gigantesco presente ao evento.

É que a contratação do sertanejo por um cachê expressivo deixou muitos artistas maranhenses indignados com o prefeito Eduardo Braide.

Um exemplo dessa reação veio do cantor e compositor Fauzi Beydoun, que divulgou vídeo nas redes sociais expondo a sua insatisfação.

### Petróleo no Maranhão

Estudos apontam que a 250 quilômetros da costa de São Luís existem cerca de 20 a 30 bilhões de barris de petróleo submersos, algo que tem animado técnicos e executivos da Petrobras.

O problema, de acordo com reportagem da revista “Galileu”, é que esse potencial todo ameaça a maior formação de recife de corais da América do Sul, o Parcel de Manuel Luís.

E foi isso que motivou o Ibama a recomendar, em dezembro de 2019, a retirada de oito blocos da bacia Pará-Maranhão da 17ª Rodada de Licitações da Agência Nacional do Petróleo (ANP).

### Águas rasas

O presidente da Companhia Maranhense de Gás, questiona a recomendação do Ibama sobre a foz.

E também minimiza possíveis riscos sobre o Parcel Manuel Luís. “Estamos falando de uma área que fica a 200 ou 300 quilômetros da costa. O parcel fica em águas rasas, com uma lâmina d'água de 50 metros. A área que queremos explorar tem uma lâmina d'água de 2.000 a 4.000 metros”, explica.

### Maranhão Velocidade

No último fim de semana, o Kartódromo João Salem, em São Luís, sediou a quarta etapa das oito programadas para esta temporada da edição 2023 do Campeonato Maranhense de Kart.

A Equipe Maranhão Velocidade foi o principal destaque da etapa. Formada pelos pilotos Marcos Henrique, Carlos Eduardo (Carlito) e Daimler Silva (Galego), a equipe teve bons resultados nas categorias F4 e 2T Graduados.

Dos três pilotos da equipe, Carlos Eduardo (Carlito) foi o que obteve o melhor desempenho do fim de semana na categoria 2T Graduados. Ele venceu as duas baterias da 4ª etapa de maneira espetacular e, de quebra, assumiu a liderança da categoria com 136 pontos superando Rômulo Campos, que vem logo na sequência com 135.

### Maranhão Velocidade...2

Na disputa da categoria F4, Marcos Henrique brilhou nas duas baterias realizadas nesta etapa. Na primeira corrida, grande vitória superando Marcelo Medeiros. Na bateria seguinte, Marcos Henrique terminou na terceira colocação.

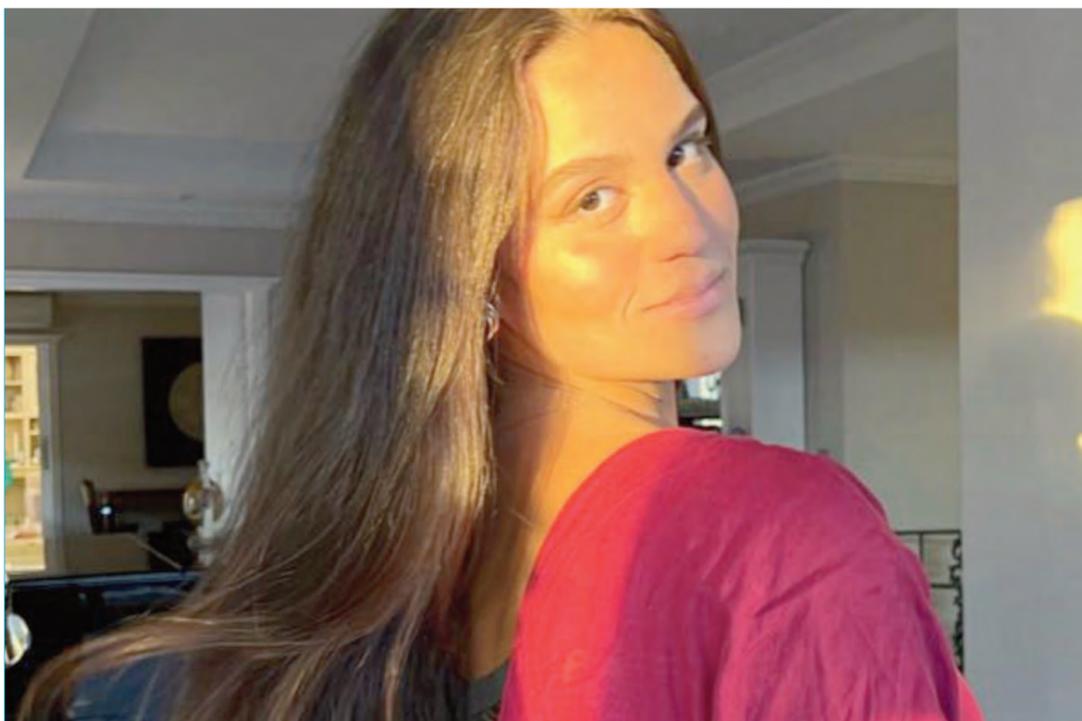
Com os resultados do fim de semana, o piloto da Equipe Maranhão Velocidade subiu para a terceira posição na classificação geral da categoria. Agora, ele está atrás apenas de Marcelo Medeiros e Alison Machado que ocupam as duas primeiras posições respectivamente.

Já Daimler Silva (Galego), outro piloto da Equipe Maranhão Velocidade, não teve um bom fim de semana muito positivo e ficou fora do pódio nas duas baterias. Mesmo assim, Galego segue na sexta posição na classificação.

### Maranhão Velocidade...3

Os pilotos da Equipe Maranhão Velocidade voltam às pistas pelo Campeonato Maranhense de Kart 2023 somente no dia 5 de agosto, data em que será realizada a quinta etapa do Estadual. Além desta, outras três etapas compõem o calendário da atual temporada: 23 de setembro, 14 de outubro e 18 de novembro.

Vale destacar que a Equipe Maranhão Velocidade é formada pelos pilotos Marcos Henrique, Carlos Eduardo (Carlito) e Daimler Silva (Galego).



**E**M CLIMA JUNINO, Gabriela Murad comemora neste sábado, seus bem vividos 21 anos de idade. E o fará em grande estilo na área de lazer do Edifício Lazuli, no Calhau, reunindo principalmente amigos de sua geração



O idealizador do evento, empresário esportivo Leonardo Moraes entre Gilson Campelo, Maurício Leitão, Igor Quatim e Nélio Paixão



Os advogados Luis Augusto Guterres e Júlio Filho

## AMIGOS DO ROMÁRIO:

com a presença d Athirson (ex-Flamengo) foi feito o lançamento oficial do jogo com Romário e Estrelas

Corrido, com direito à presença vip do ex-craque do Flamengo, o comentarista esportivo Athirson Oliveira. Assim foi o lançamento oficial em São Luís daquele que promete ser o maior jogo festivo do ano, e que vai reunir no campo do Castelão o ex-jogador Romário e um time de celebridades e craques, no próximo dia 6 de agosto.

O empresário e idealizador do evento Leonardo Moraes recebeu a imprensa, patrocinadores e convidados para apresentar em primeira mão todos os

detalhes comerciais da partida histórica "Amigos do Romário x Estrelas", além de anunciar nomes como Athirson, Petkovic, Vampeta, Edilson, entre outros craques que virão a São Luís.

"Meu convite é que todos aproveitem essa grande festa esportiva. O futebol além de arte é também uma ferramenta de inclusão social e de solidariedade, um esporte mundialmente respeitado e que fomenta a paz. Nessa partida por exemplo, serão arrecadados alimentos em prol das vítimas das enchentes no

Estado. É assim que deixamos um legado dentro e fora de campo, apoiando valores e causas, e reencontrando amigos para fazer a bola rolar com arte" – pontuou Athirson.

Leonardo Moraes, organizador e idealizador do evento é também empresário e assessor de Romário. Ele agradeceu a excelente receptividade dos maranhenses e prestou uma homenagem às primeiras empresas que acreditaram no projeto e são patrocinadoras master.



Jeanne Nunes (Fecomércio) entre Athirson e o anfitrião Leonardo Moraes



O arquiteto César Cardoso e Adriana Vieira



Time comercial do Grupo Mirante: Allan Neto, Jairon Dias, Luciana Lemos e Micheline Araújo com Luciana Simão (Fábrica)



Gisela Diniz, o Secretário Municipal de Turismo de São Luís Saulo Carvalho e Paloma Alencar



O casal Meireles Jr. e Andrea



Equipe de Esporte da TV Mirante



Mauro Santos, a eterna estrela do basquete Iziane Castro e Mário Júnior



O arquiteto Fred Guerra e a apresentadora Carol Carvalho



O Secretário Adjunto de Turismo do Estado do Maranhão Luiz Thadeu Silva e Ilvене Carvalho (Setur) com Héia e Carlos Augusto Oliveira.



O ex craque do Flamengo Athirson com o Coord. da Maxx Fernando Diniz



O casal Francisco e Ana Paula Rocha



O casal Micheline e Anderson Bentes de Sousa

Fotos/Divulgação/Paulo de Lima



Leda e Hugo Napoleão, a aniversariante Marlene Galeazzi e Lúcia Nobre Itapary



Luiz e Rita Ballock, Lúcia Nobre Itapary, Vera e Luiz Coimbra

## BELA FESTA

para Marlene Galeazzi na charmosa Trattoria da Rosário, em Brasília

**M**enos sofisticada que restaurante e mais elaborada que cantina é a cozinha de uma Trattoria Italiana. Geralmente um espaço nem grande nem pequeno com mesas cobertas de toalha xadrez com uma vela no centro.

Assim nasceu a Trattoria da Rosário, em abril de 2003, numa pequena loja do Fashion Park, na QI 17 do Lago Sul, em Brasília.

No fogão, receitas que combinam sabor e simplicidade se tornaram a

marca da casa. O sucesso veio imediatamente. Em 2013 quando completou 10 anos, a Trattoria Da Rosário, muitas vezes premiada, lançou um cardápio especial formado pelos pratos mais pedidos em toda a sua trajetória.

Seguiu-se o Partenopea, casa administrada pelo grupo Dom Francisco, na 402 sul. De lá Rosario foi para Trastevere, depois I Maestri, depois em um restaurante em Curitiba de onde saiu em 2003 para comandar seu

próprio negócio, o primeiro na área de alimentação aberto no edifício Fashion Park, da QI -17 do Lago Sul.

Pois bem, foi nesse ambiente de muito charme – a Trattoria da Rosário, no Lago Sul em Brasília – que os amigos da famosa jornalista Marlene Galeazzi se reuniram esta semana para um jantar festivo comemorativo do seu aniversário. E o fizeram com uma noitada muito bonita, prestigiada por nomes representativos da mais tradicional sociedade da Capital Federal.



Graci Franco (Irmã da aniversariante), a aniversariante e Lúcia Itapary



Viviane e Valmir Cirilo e Maria Helena Gomide



Rita Márcia e Francisco Machado



Marli Vianna, Isabel Almeida, Rosário Tessier e Ligia Azevedo



Kátia, Sólón e Katharina Kouzak



Maria José e Adelmir Santana



Stephany de Almeida, a aniversariante, Patrícia Garrote e Carlos Castellano



Graci Franco, a aniversariante e Mônica Beraldo



Iara e Virgínio Castro



Gertrud Mathias, Maria Olímpia Gardino e Rosângela Meneghetti



Padre Edinaldo Castro e Ana Loureiro



Dani e Carminha Antoni



Vanderley de Freitas e Clotilde Chaparro



Adriana Colela, Ana Rosa Coelho e Irene Maia

Evandro Júnior

evandrojr@mirante.com.br

TAPETE VERMELHO

\_evandrojr

@evandrojr

Fotos/Divulgação



Um dos eventos mais esperados do ano pela turma jovem que aplaude o talento do cantor Thiaguinho será realizado em São Luís no dia 8 de julho, no Espaço Reserva, ao lado do Shopping da Ilha. É o "Tardezinha", criado há mais de seis anos e que conquistou quase 1 milhão de pessoas. Foram 162 edições passando por 22 estados e o encerramento em um dos palcos mais icônicos do mundo: o Maracanã. O evento circulou também pela Europa e vai aterrissar nos Estados Unidos neste domingo. Para a capital maranhense quem traz é a turma da Gajo Entretenimento, a mesma que cuidou da produção do São João da Thay e é capitaneada pelo produtor Paulo Siqueira, que na foto aparece ao lado de sua linda esposa, Nathássia Vidal

- Pesquisa feita pela empresa Estratégia Pesquisa de Opinião, publicada pelo Jornal Pequeno, aponta os vereadores Marquinhos, Paulo Victor e Ribeiro Neto como principais lideranças políticas da Câmara em São Luís.

- Marquinhos está em seu terceiro mandato de vereador, Paulo Victor é o atual presidente da Câmara Municipal e Ribeiro Neto é parlamentar de primeiro mandato, mas que já crava seu nome como referência política na capital.

- Os vereadores seguem bandeiras diferentes em seus mandatos. Marquinhos atuando no trabalho comunitário, Paulo Victor trabalhando pela cultura e Ribeiro Neto trabalhando com foco na área da saúde.

- Proposta do vereador Gutemberg Araújo (PSC) sugere que pessoas que têm doenças inflamatórias intestinais tenham gratuidade no transporte público municipal.

- O texto do projeto de lei apresentado na Câmara Municipal de São Luís destaca a necessidade de efetuar cadastro prévio no órgão competente da prefeitura para que possa obter o benefício.

- A proposta busca cumprir disposições fundamentadas na convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência da ONU, e seu Protocolo Facultativo, ratificados na forma do § 3º, artigo 5º da Constituição da República Federativa do Brasil, defende o vereador Gutemberg Araújo.

## Estrategista político

Um dos mais conceituados estrategistas políticos do Brasil, Paulo Moura, lançou o livro "Inteligência Política e Estratégias nas Campanhas Eleitorais". Com uma abordagem inovadora e repleta de insights valiosos, o livro de Paulo Moura explora os meandros das campanhas eleitorais, discutindo como o marketing político, estratégia e comunicação se combinam para obter resultados efetivos. Por meio de casos práticos e exemplos reais, o autor apresenta a importância da inteligência política como a engrenagem fundamental que conecta todos esses elementos.

## Acadêmicos e entusiastas

O lançamento do livro, na Livraria Leitura, foi uma oportunidade imperdível para políticos, profissionais da área de marketing político, estratégia e comunicação, bem como para acadêmicos e entusiastas do assunto. Durante o evento, Paulo Moura compartilhou dicas valiosas e abordagens atuais, incluindo o papel dos meios digitais, uso de dados e pesquisas de opinião, influenciadores digitais e inteligência artificial, além dos elementos clássicos que moldam as estratégias de campanha.

## Regras fiscais

O Plenário do Senado aprovou o texto principal do novo marco de regras fiscais para o governo federal. Foram 57 votos a favor e 17 contrários ao texto-base. Os senadores maranhenses Ana Paula Lobato (PSB), Eliziane Gama (PSD) e Werverton Rocha (PDT) votaram pela aprovação.

Os senadores rejeitaram, depois de apreciar o texto original com emendas, os destaques ao texto. Depois do resultado final, o projeto volta para a Câmara dos Deputados para análise das mudanças que foram feitas pelo Senado.

## Aprovação de Zenin

O ministro da Justiça e Segurança Pública, Flávio Dino (PSB), falou sobre a aprovação, pelo Senado, da indicação do ex-advogado de Lula (PT), Cristiano Zenin, ao Supremo Tribunal Federal.

Ele disse que Zenin levará ao STF a importante experiência da advocacia, conhecimento jurídico, coragem para enfrentar controvérsias e ponderação.

## Novo aplicativo

Apps facilitam a vida dos usuários pelas possibilidades que oferecem. A Terra Zoo lançou o Fidelizoo: app que traz inúmeras vantagens aos seus clientes. Com descontos exclusivos em produtos selecionados e a opção de receber cashback, os clientes desfrutam de benefícios imperdíveis.

Além disso, o aplicativo permite visualizar promoções por lojas. Uma das principais vantagens está na facilidade de comprar pelo aplicativo, ganhar descontos exclusivos, crédito no cashback e receber o produto diretamente em casa, proporcionando comodidade e economia de tempo aos usuários.

O aplicativo pode ser baixado gratuitamente pelos sistemas operacionais iOS e Android. Por meio do link <https://onelink.to/uwzfhfn>, é possível realizar o download e começar a desfrutar de todas essas facilidades.



Muito elogiado por todos, tanto pela organização quanto pela variedade de atrações que por lá se apresentaram, o Arraial da Assembleia Legislativa do Maranhão deixou saudades. Aqui, o registro da presidente da Casa, deputada Iracema Vale (PSB), ao lado do deputado Júnior Cascaria, prestigiando o evento junino

O gerente de Marketing da Terra Zoo, Fernando Coelho, e o diretor Márcio Brasil, no comando de um dos festejos juninos mais descolados da temporada: o Arrasta Pet Terra Zoo, na loja do Calhau. A animação foi grande tanto dos pets, que se esbaldaram com as brincadeiras do evento, quanto dos tutores, que também se divertiram

