

## Uma noite animada marcou a sessão de autógrafos do poeta **Roberto Franklin**

• PAG. 4 e 5



Roberto Franklin era só alegria com a esposa Luciane no lançamento do seu novo

## Beleza Fresh foi o tema do encontro só de mulheres no **Blue Tree São Luís**

• PAG. 8



Divulgação/Edgar Rocha



**A TOP MODEL**  
Bianca Klamt, no esplendor da beleza, prepara festa em São Paulo para comemorar a nova idade de sua mãe, Cintia Klamt Motta, próximo dia 14

• PÁGS. 3

**1** O trânsito é um ritual de passagem que te surge na contramão do real. Não és tu que avanças: é a vida que cruza por ti, aqui prédios indistintos, ali um fugidio trecho de parque, adiante duas crianças que repartem segredos. A vida para apenas nos sinais.

Sabem os meus leitores da minha admiração pela obra do argentino Jorge Francisco Isidoro Luis Borges Acevedo – ou simplesmente Jorge Luis Borges. Praticamente todas as pessoas, através dos tempos, adotaram ídolos nos quais se espelharam, não importa de que atividade eles eram. Outrora, esses indivíduos tomados como referências eram guerreiros, que se destacavam em batalhas, quer em defesa de princípios, quer de mera conquista de territórios.

Houve tempo em que esses parâmetros de grandeza e de eficiência foram os exploradores de terras desconhecidas e distantes, os grandes navegadores, os aventureiros que incendiaram a fantasia de gerações, notadamente dos jovens.

Hoje em dia, porém, as opções são mais modestas e estão restritas a grandes atletas que quebram recordes e mais recordes nas pistas e nas piscinas, jogadores de futebol, vôlei, basquete ou qualquer outro esporte popular e/ou astros do cinema, da televisão e da música popular.

Eu, da minha parte, elegi escritores como modelos do que sempre quis ser. São os meus ídolos. E, entre eles, Borges, que na definição de José Saramago era um “fisioterapeuta da alma”, ocupa, sem

## MEUS ÍDOLOS

### *são os escritores que elegi como modelos do que sempre quis ser*

dúvida, um lugar muito especial.

Não posso negar que tenha sofrido grande influência do mago, que tinha nos tigres e nos labirintos verdadeira obsessão, na minha forma de ver e interpretar o mundo. Claro que fui influenciado, também, por Marcel Proust, Eça de Queirós, Machado de Assis, Gonçalves Dias, Fernando Pessoa, Ernest Hemingway, Gabriel García Márquez, Octávio Paz e tantos e tantos outros, que me indicaram caminhos a seguir e me deram aulas de lucidez e racionalidade em seus livros.

Mas o que mais me aproximou do poeta, ensaísta, contista e escritor argentino – mais do que detentor de uma nacionalidade específica, ele é cidadão do mundo –, foi o seu estilo literário “sui generis”, em que os personagens mesclam situações de realidade e fantasia que nos enredam, acumpliciam e convidam à reflexão. É impossível ler algum dos textos de Borges sem se deter, amiúde, para refletir sobre algum dos mistérios da vida e do universo que ele aborda...

Gosto, sobretudo, do poeta Jorge Luis Borges. Afinal, é na poesia que ele revela toda a sua criatividade e transcende ao seu tempo e até à sua humanidade. Ascende, por intermédio dela, o panteão dos imortais, ao lado de gênios como Homero, Virgílio, Horácio, Camões.

Guardo, com muito carinho, uma entrevista que Borges concedeu pouco antes da sua morte. Nela, diz el brujo argentino: “Não há nada neste mundo que se possa comparar ao poeta. Porque este vislumbra o que vai além do horizonte. E isto é o todo”. E vai mais além ao considerar o poeta “construtor lírico de uma humanidade melhor”.

Há, claro, Poesia (com “p” maiúsculo) e mero arremedo dela. Há versos marcantes, que depois de lidos nunca mais se apagam da nossa memória e outros cujo significado não chegamos jamais a apreender e que, por consequência, não geram qualquer efeito, por não passarem de mera pirotecnia verbal. Há poemas que morremos de inveja por não termos sido

nós seus autores e outros tantos que não passam de meras letras esparsas ou simples sinais gráficos.

Borges escreveu a respeito: “Um verso bom não pode ser lido em voz baixa – ou em silêncio. Se isso for possível, então o verso não vale a pena, pois um verso sempre exige sua pronúncia. O verso nos faz lembrar que, antes de arte escrita, foi uma arte oral; o verso nos lembra que inicialmente foi um canto”. E quem faz essa afirmação é um dos mais criativos e marcantes poetas dos tempos modernos.

Para Borges, um poema nunca estará concluído enquanto estivermos vivos. O que parece ser um novo é, na verdade, sempre o mesmo, posto que sob novos enfoques, com outra roupagem, outras palavras, certamente, com metáforas diversas das anteriores, mas ainda assim uma continuidade da criação original.

Borges escreveu, a propósito: “Talvez em uma dezena de dias esse poema que passei escrevendo a vida toda se transforme em uma obra completa. Do contrário, deverei seguir pensando como Galileu Galilei, que a valentia é uma forma de lucidez”.

Os versos de Borges são impossíveis de serem lidos em voz baixa e ecoam em nossa alma vida afora. Inúmeras vezes ele afirmou que sua maior ambição era ser esquecido depois que morresse. “O tempo se encarregará de me suicidar”, afirmou, certa feita.

Como esquecer o que está gravado a ferro e fogo na memória e no mais profundo patamar da nossa alma?

Fotos/Divulgação



Marília Borges homenageou o aniversariante cantando duas canções francesas



Ao lado do bolo de aniversário, Nacor com suas irmãs Clóres, Nazi e Glorinha



Nacor com o primo João Paulo Léda e o amigo Jayme Aguiar, que veio de Brasília para o jantar

# NACOR HOLANDA

## reuniu parentes e amigos para celebrar seus bem vividos 70 anos de idade

**E**le nasceu na segunda metade do século XX, em Presidente Dutra. Durante muitos anos agitou a ala jovem da sociedade de São Luís como promotor dos mais bem antenados da cidade. Promoveu grandes festas em parceria com outros amigos e contribuiu para a vinda de muitas personalidades do mundo artístico que prestigiaram os

eventos que também tinham a sua assinatura. No último dia 3, Nacor Holanda completou 70 anos e celebrou a data na intimidade da família, com a presença de irmãos, cunhadas, sobrinhos e alguns amigos do peito, num clima de muita alegria, descontração e um DJ que executou um repertório só de grandes sucessos

dos últimos 50 anos – bem ao gosto do aniversariante. Os convidados foram brindados com um banquete que teve um buffet de frios deliciosos assinados por Maria Cândida Dualibe e um buffet de pratos quentes e saladas da lavra da equipe de cozinheiros da família. Tudo com um sabor de afeto, num clima de muita amizade e simpatia.



Geraldo Holanda Neto, Clores Holanda, Nazi Holanda de Alencar, Nacor Holanda, Nery Vanda Gomes Silva e João Ferreira Neto



Ana Jacy do Egito Holanda, Antonio Holanda Sobrinho, Glorinha Holanda, o Repórter PH, o aniversariante Nacor Holanda, Nery Vanda Silva, Clores Holanda e Rialdo Cleber Holanda



Nazi e o filho Mauro Holanda de Alencar



Antonio Holanda Sobrinho com a esposa Aurinete e a filha Júlia Anes



Nacor Holanda com Maria Luiza Chaves, Pedro Filho Brito e a filha Monique Brito



Francisco Lima e Nazaré com o filho Oton, o aniversariante Nacor e Augusto Pestana



Raphaella Teixeira, Marília Borges, Nacor, Solange Bayma, Glorinha e Marcella Holanda



Amaro Santana Leite e Ana Lúcia Albuquerque



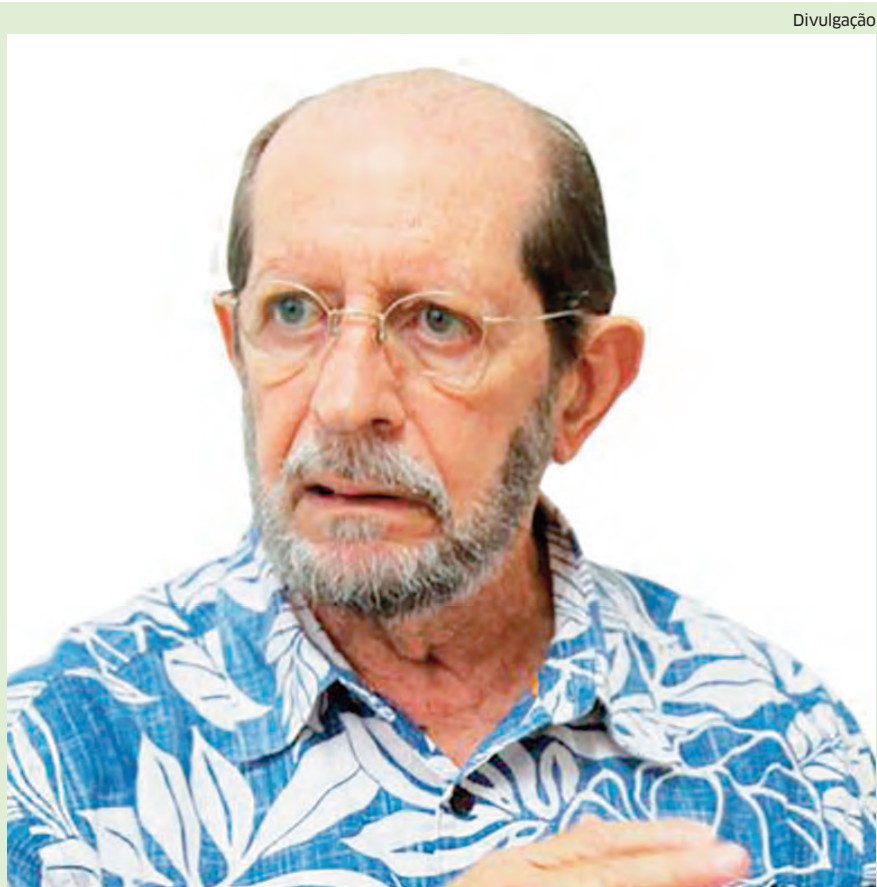
Luiz Carlos Cantanhede Fernandes e Melina



O aniversariante com Raul Vilhena e Socorro, o filho Gabriel e o neto Leonardo



Thalisson Vilhena e Marcella



Joaquim Itapary

## NOVELA

do escritor e jornalista Joaquim Itapary será lançada quando setembro vier

Considerado um dos maiores escritores maranhenses de sua geração, Joaquim Itapary acaba de receber os exemplares do seu novo livro, *Sangue no Andrequicé*, novela escrita em abril deste ano e editada pela Editora da Universidade Federal do Maranhão, com o selo da Academia Ludovicense de Letras.

O autor pretende fazer o lançamento de *Sangue no Andrequicé* no final de setembro.

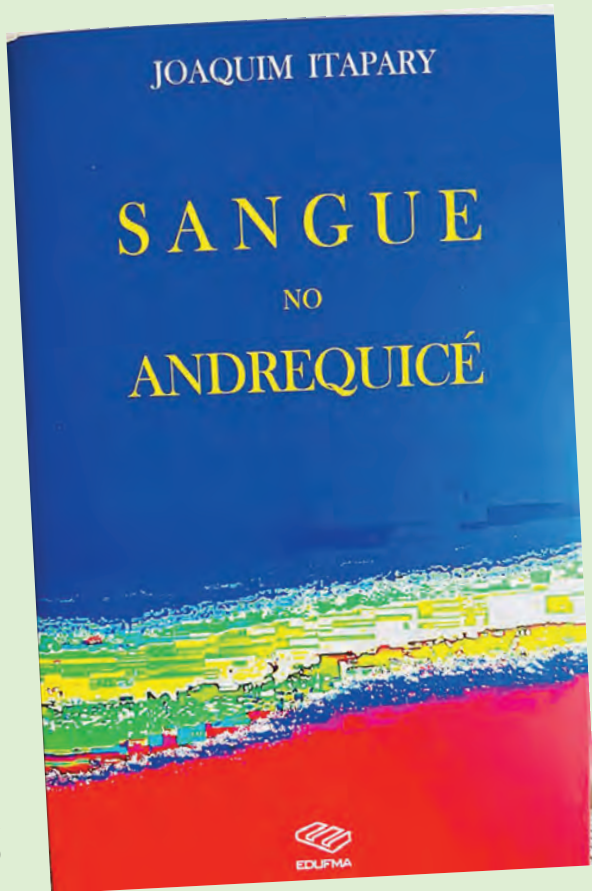
A seguir, uma apreciação crítica da lavra do jornalista Antônio Carlos Lima.

### Uma novela exemplar

Uma das características evidentes da prosa de ficção de Joaquim Itapary, um de seus recursos literários mais perceptíveis, é a riqueza de detalhes que emprega, com precisão e mestria, isto é, sem exageros ou desperdícios, na descrição dos elementos constitutivos de sua narrativa – objetos, paisagens e tipos humanos, que ganham vida, sabor, colorido e sentimentos com o pormenor, a minudência adicionada pelo observador arguto, conhecedor do universo real em que se ampara a sua invenção. Esse recurso, já observado em suas crônicas e *Hitler no Maranhão* ou o *Monstro de Guimarães*, romance com que, em 2011, espancou o modorrento ambiente literário à época predominante no Maranhão, apresenta-se sob cabal domínio nesta prosa de excelente fatura – *Sangue no Andrequicé* –, saga familiar com elementos de tragédia que transcorre na Baixada Maranhense da primeira metade do século XX.

Em chuvosa madrugada, na orla de uma de deserta enseada situada nos campos de São Bento, Dico de Martiniana, o protagonista da novela, flagra e mata o homem que o trai, em sua própria casa, com sua esposa Belinha. Para livrar-se da acusação de assassinato, e ludibriar a sagacidade de velho delegado, seguindo instruções da mulher adúltera, conduz o corpo para uma vereda na mata virgem. Então, Dico vai conviver para o resto da vida obediendo pelo

fantasma desse morto, Antônio Carlos Lima baixadeira. Nos



que carrega nas costas como um fardo pesado e incômodo. Desde criança, esse homem é atormentado por outro trauma, causado pela violência familiar em razão de ciúmes e pela suspeita de traições amorosas do pai, o que o fará por longos anos quase inteiramente mudo, incapaz de se comunicar com as pessoas senão por monossílabos.

Manejando com habilidade elementos de uma prosa clara e envolvente, temperada de humor e poesia, Joaquim Itapary constrói o perfil psicológico dessa personagem atormentada, desenha figuras secundárias marcantes e exhibe o ambiente em que se desenvolve a trama, com a precisão de um naturalista, a técnica de um sociólogo que não deixa despercebidos elementos da história, da culinária, dos hábitos e costumes da cultura

flashbacks que permite aos personagens em suas memórias – no caso do pai de Dico, um remanescente de índios Awá –, chega a reconstituir o princípio da Missão do Maracu, fundada no meado do século XVII por jesuítas dirigidos pelo pe. Antônio Vieira.

Todavia, o tempo real da narrativa é o dos anos 50 do século passado, quando no seio da pobre e ainda eminentemente rural sociedade maranhense eclodiam forças políticas que, quinze anos depois, viriam aniquilar os resquícios da fraude eleitoral, do coronelismo e do caciquismo remanescentes da República Velha.

Uma outra e definitiva tragédia está reservada para o epílogo, mas essa descoberta fica a cargo do leitor.

*Sangue no Andrequicé* é uma novela para ser lida e relida com prazer.



José Ahirton Batista Lopes (Senac-MA), Rutineia Amaral Monteiro (Sesc-MA) e o Presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac, Maurício Aragão Feijó recepcionando parlamentares maranhenses

## SENAC MARANHÃO ENCANTOU EM BRASÍLIA

A Capital Federal recebeu na Semana de Gastronomia Regional, o estado do Maranhão. O evento foi iniciado no dia 8 e terminou no dia 10.

Promovido pelo Departamento Nacional do Senac (DN), esse evento tem por objetivo divulgar a gastronomia, o artesanato, a cultura e os atrativos turísticos ligados a cada estado brasileiro, além de ser uma oportunidade de expandir as experiências gastronômicas para conhecer novos sabores, promover capacitação pedagógica entre profissionais e alunos que fazem o intercâmbio de informações entre parte das unidades da instituição.

Maurício Aragão Feijó, Presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac; José Ahirton Batista Lopes, Diretor Regional do Senac no Maranhão e Rutineia Amaral Monteiro, Diretora Regional do

Sesc no Maranhão estiveram presentes para acompanhar de perto o andamento do evento e cumprimentar os parlamentares e visitantes que foram prestigiar a culinária maranhense servida pelos chefs e instrutores do Senac Maranhão.

No cardápio, que foi servido ao estilo buffet livre, os comensais puderam desfrutar de pratos como: a maionese de coco babaçu regando a salada maranhense, a base de maxixe, quiabo, abóbora e lascas de coco babaçu; caldo de sururu; arroz de cuxá; cascão de caranguejo, peixe frito no azeite de babaçu ao molho escabeche e a caldeirada de camarão; além de saborear as sobremesas regionais como a cocada cremosa de coco babaçu; rocambole de chocolate com cupuaçu e a sensacional cheesecake com sablé de mesocarpo de

babaçu e calda de juçara.

A Semana de Gastronomia Regional – Maranhão foi iniciada com almoço no Restaurante-Escola do Senac localizado na Câmara de Deputados e encerrada com almoço no Restaurante-Escola do Senac, localizado no Senado Federal e na aula-show, momento onde a equipe de chefs e instrutores do Senac Maranhão mostraram o modo de preparo de alguns dos pratos que foram apresentados aos profissionais e alunos dos Restaurantes-Escola de Brasília.

Entre as autoridades e personalidades que degustaram o menu típico do Maranhão foram vistos os Deputados Federais Aluísio Mendes, Cleber Verde, Duarte Junior, Josivaldo JP e Marreca Filho; além de Dino Penha, Prefeito do município de São Bento e Gilza Sousa, Presidente da Casa do Maranhão do Distrito Federal.



As mesas foram um destaque à parte, ornamentadas com motivos maranhenses



Gabriela Vasconcelos (gerente do Restaurante Senac) ao lado de Rutineia Monteiro, José Ahirton Lopes e Valquíria Hernandes. Gerente de Alimentos e Bebidas - Senac Gastronomia/Departamento Nacional

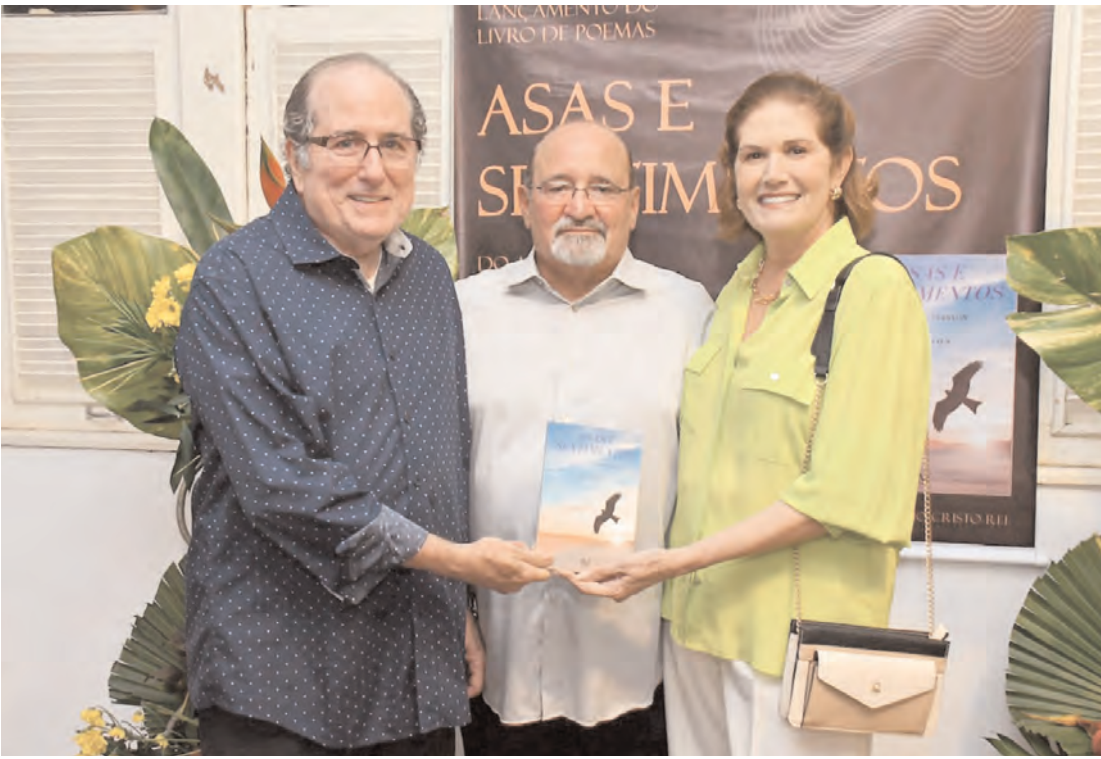


Integrante da vitoriosa e aplaudida equipe de cozinha



O instrutor de cozinha, Franceildo Silva com os sub-chefes de cozinha Igor Barros e Naiana Vieira (especialista em confeitaria) com os maitres Edson Pereira e Aldo Martins e a gerente de Negócios do Restaurante-Escola do Senac-MA, Gabriela Vasconcelos

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Roberto Franklin entre o desembargador Ricardo Duailibe e Virgínia



Luciane e Roberto Franklin com Tiana Pereira e o Repórter PH

## NOITE DE AUTÓGRAFOS

com magia, poesia e encantamento no belíssimo Palácio Cristo Rei, na Praça Gonçalves Dias

Com um concorrido sarau literário no Palácio Cristo Rei, o escritor Roberto Franklin lançou seu trigésimo livro de poesias, "Asas e Sentimentos".

Coube ao escritor Alexandre Lago, seu colega de Academia Ludovicense de Letras e eleito recentemente para a Academia Maranhense de Letras, fazer a apresentação da nova obra de Roberto

Franklin, com a participação de vários escritores convidados para ler poemas selecionados do livro que estava sendo lançado.

Enquanto isso, um coquetel corria solto, com a música excelente do saxofonista Eduardo, que alegrou o ambiente enquanto durou a noite de autógrafos, sem dúvida uma das mais prestigiadas desta temporada em São Luís.



Sérgio Tamer e Silvânia, Luciane e Roberto Franklin, Ceres Costa Fernandes, Cristiane e Alexandre Lago



Roberto Franklin com a cunhada Christiane e Eduardo Figueiredo



Ex-deputada Helena Duailibe e Roberto Franklin



Cristiana Duailibe Costa, Virgínia Duailibe, Myrella Costa, Claudia Duailibe e Aurinha



O saxofonista Eduardo



Roberto Franklin e a desembargadora Sônia Amaral



Cristiana Duailibe Costa e Diana Francimat Duailibe



Roberto e o Padre Heitor de Moraes



Temis Sauaia, Roberto Franklin, Flávia Duailibe Léda e Claudia Galiza



Luciane Duailibe Costa, Cristiane Lago, Ceres Costa Fernandes e Silvânia Tamer



Luciane e Roberto Franklin reunidos com todos os filhos, noras, genro e netos: André, Aurinha, Sophia, Theo, Lais, Myrelle, Roberto, Roberta, Lucas e Tiago



Roberto Franklin e Ceres Costa Fernandes



Temis Sauaia e Silvânia Tamer



Luciane e Roberto Franklin com Tiana Gomes Pereira



Vinicius Bogéa e Marcelo Saldanha



Roberto Franklin com Myrelle e o filho Roberto, e Lais



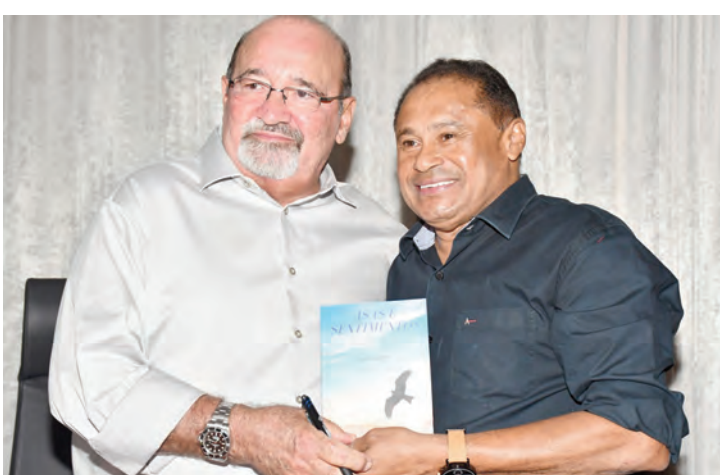
Roberto e Luiz Francisco Léda



Silvânia Tamer, Luciane Duailibe Costa, Claudia Peixoto Duailibe e Renata Sauaia



Virginia e Ricardo Duailibe entre Tiana Gomes Pereira e o Repórter PH



Roberto e seu amigo Osmar



Roberto com Alexandre e Cristiane Lago



André Duailibe Costa, Ciro, Roberto Franklin Filho, Theo e Erlon

## GASTRONOMIA



# CROISSANT ROLL

é uma novidade gastronômica que não tardará muito a chegar a São Luís

Que seria do mercado da gastronomia se não fossem as tendências que movimentam o público e os negócios locais? E o que seriam das tendências, hoje em dia, se não fossem as redes sociais?

Quem está sempre ligado na internet deve perceber que, há algum tempo, comida deixou de ser um assunto abordado somente por especialistas da área e que qualquer um pode viralizar seu conteúdo digital, se tornando, assim, um influenciador.

Aliás, nós do PH Revista, estamos aqui para lembrar que crítica gastronômica não precisa ser feita somente por profissionais técnicos e em espaços tradicionais.

Pois é, chegamos no tempo em que o mundo real é constantemente pautado pelo virtual, inclusive no que a gente come e encontra nos cardápios por aí.

E quem vive e é responsável por criar e desenvolver pratos precisa estar ligado nesses movimentos.

Nos últimos tempos, quem rolou as linhas do tempo do celular, deve ter sido impactado por vídeos de pessoas abrindo croissants redondos com as mãos e explodindo recheios nas telas, o que deixava a gente com fome no mesmo instante.

As redes sociais, ao lado das novas tecnologias, chegaram para transformar as tendências em todas as áreas do mundo: gastronomia, moda, comportamento. A possibilidade de lançar movimentos nas plataformas digitais virou de cabeça para baixo o dia a dia de profissionais, que perceberam esses espaços como grandes oportunidades de fidelização de clientes e de consolidação de produtos.

Não à toa, de tempos em tempos, surge uma nova moda que se espalha pelos mundos real e virtual. A sensação da vez é o croissant roll, também conhecido como New York Roll, uma espécie da típica iguaria francesa em uma versão achatada, com cobertura e



muito recheio. A novidade se espalhou em Nova York, nos Estados Unidos, e logo se destacou na internet, chegando ao Brasil – confeitarias de São Paulo e do Rio de Janeiro já servem o doce.

Mas, lançar e desenvolver um produto não é uma tarefa fácil e requer inúmeros testes e pesquisas. Apesar de conhecer a receita do croissant tradicional, uma leitora do PH Revista conta que precisou descobrir como prepará-lo em formato de roll para que a novidade possa ser feita com sucesso.

Ela conta que no decorrer dos últimos meses, começaram a surgir muitos chefes ensinando receitas ou mostrando parcialmente como fazer o roll, mas cada massa se comporta de uma maneira e cada cozinheiro tem o seu segredo. Em países como Espanha, França e Portugal, são poucos lugares que vendem, em pequenas e exclusivas produções, o croissant roll.

Em formato de círculo perfeito, o croissant é assado em aros, ficando macio por dentro e crocante por fora. Ele mantém a mesma estrutura de massa folhada e pode ser recheado com diversos sabores.

Para ser realmente bom, o croissant

roll depende da execução, da massa e dos recheios. Ele é um produto lindo, e pode-se dizer que é instagramável. Por isso, está sendo produzido no mundo inteiro, em sabores como pistache, caramelo salgado, ganache de Nutella, limão, doce de leite, chantilly, creme pâtissière e suas variações.

Há quem diga que confeitaria é química, matemática, alquimia, prazer, exatidão, brincadeira, lembrança, paixão. Outro dia uma figura muito badalada da nossa sociedade que adora colocar a mão na massa, “comentava que quando cria, sempre chama todos a participar, seja para ensinar, trocar, provar ou simplesmente assistir. O trabalho em grupo – garante – é uma troca, e o grande mestre é aquele que tem a humildade em reconhecer que não sabe tudo e que pode sempre aprender com o outro. “É verdade que quando se trabalha com alimentação, mexemos com todos os nossos sentidos, nossas lembranças e nossas emoções” – pontua.

Em resumo, confeitaria tem gosto de afeto, de lembrança, de delícia, de vontade de comer mais. vontade de comer mais.



## FESTA PARA O CÉREBRO

O prazer é uma sensação de plenitude e de euforia, espécie de apoteose cerebral que nos conduz ao Nirvana, ou seja, ao próprio Céu. Sendo vital, o prazer está quase sempre ligado ao deleite sexual, aquela sensação contida na hora suprema e tão sofregamente perseguida do orgasmo.

Os cientistas da Universidade de Oxford descobriram há pouco tempo que o consumo de alimentos doces e gordurosos, digamos um quindim e um pastel de camarão, estimulam a região do cérebro conhecida como córtex cingulado. Ali se localiza uma usina do prazer, endereço cultivado pela ingestão de gorduras e carboidratos tão atraentes quanto a inalação de um perfume ou a recepção de uma carícia.

Nenhuma outra substância é tão cortejada pelo cérebro quanto uma fritura – que é o orgasmo da gordura, ou a dita completamente saturada. É por isso que a humanidade caminha inelutavelmente para a obesidade.

Por causa do cheirinho sedutor da gordura, o prazer de ingerir um sabor irresistível é refém do verbo “saborear”, ou seja, comer com volúpia um alimento, gorduroso que seja.

Está para nascer alguém que não goste de

batata frita. O cheirinho de batatinha frita – ou de pipoca amanteigada – derruba vontades, impérios e regimes. Sabe-se agora por que. “Chantagem” do córtex cerebral. A usina do prazer ali instalada “adora” receber um carinho físico, um elogio, um cheiro agradável, ou um estimulante químico, como a cocaína ou a heroína. Mas o seu herói predileto é mesmo o hambúrguer com batatinha frita.

“O cérebro” – asseguram os cientistas –, “desenvolveu mecanismos para aumentar o consumo de comidas calóricas”. Por uma razão: na pré-história do homem, caloria era sinônimo de sobrevivência. Ainda é. Com a diferença de que o homem já não precisa correr atrás da caça, nem caminhar para vencer distâncias. O homem está entregue ao hedonismo da mesa, ao comer “por prazer” e não “por necessidade”.

O estímulo à sedução do alimento calórico está, diz o cérebro, no apelo visual e olfativo. Batatinhas fritas, bem crocantes e “lindonas”, despertam apetites até mesmo nessas sacerdotisas da boa forma, nessas novas deusas do perfil anoréxico, que são as “modelos”.

Está tudo no cheiro, conectado ao sabor. O cheiro de um perfume, natural que seja, é uma

festa para o cérebro. Há um vero prazer em caminhar-se num jardim de azaleias, ou no meio de jasmineiros, essas flores tão aromáticas – róseas, amarelas ou brancas –, nativas das regiões tropicais.

O perfume nos seduz – e o perfume de mulher, como no filme, nos seduz ainda mais.

Não se trata mais de uma suposição. Agora é a Ciência: há uma química poderosa na batata frita, no pastelinho de camarão, na almôndega de boteco pé-sujo, no ovo estrelado, na ova de pescada frita, num bifê amanteigado – assim como há sedução num par de seios cheirosos e num cangote tratado a alfazemas.

Rendo-me a uns e outros, com a nova razão desse habeas corpus chegado diretamente da academia de Oxford: a gula por alimentos ricos em gordura – e por isso saborosos – não está na sem-vergonhice dos gordos, mas na usina cerebral que palpita pelas batatinhas fritas.

Justificadas por essa nova lei da química cerebral – que as eleva ao Paraíso do sabor – as batatinhas fritas tornaram-se ainda mais perigosas, se podem ser devoradas sem culpa.

Aqui para nós: o cérebro é que é um safado. Não está nem aí para a boa forma.

Só quer divertir os queixos.

Fotos/Divulgação



## O passado com as lentes do presente

**1** É sempre perigoso – e, em geral, injusto – olhar o passado com as lentes do presente. Mas é necessário.

Sociedades só evoluem quando enxergam suas feridas, abrem as catacumbas de sua história e encaram seus esqueletos.

Não à toa a Alemanha emergiu do horror nazista para se transformar em uma das nações mais desenvolvidas do planeta: olhando seus monstros nos olhos, sem jogar a sujeira para debaixo do tapete.

**2** Nas últimas semanas, pelo menos um episódio nacional, nos deu a oportunidade de reavaliar o passado. O comercial da Volkswagen que “ressuscitou” Elis Regina mexe com nossas memórias incômodas e nos obriga a parar, por alguns instantes, para refletir.

O episódio, da

propaganda de Elis e Maria Rita, trouxe a público dilemas éticos da inteligência artificial, temas legais sobre direito de imagem de pessoas mortas e tocam na memória afetiva de todo mundo que, mesmo nunca tendo sido proprietário de uma Kombi, emociona-se ao lembrar de algum instante do passado, nem que seja empurrar o carro do pai em um verão distante.

O ponto de conexão com o comercial são os fantasmas. Como Nossos Pais foi uma música composta, com as entranhas, por Belchior e interpretada com raiva por Elis contra a ditadura. Ouvi-la associada a uma marca ligada ao regime militar é como seguir cantando “povo que não tem virtude acaba por ser escravo” sem pensar na ferida aberta pelo racismo estrutural.

**3** O produtor musical João Marcello Bóscoli, filho mais velho de Elis Regina, parece ter feito o que poucos se atreveram na cacofonia das redes sociais: colocar o dedo na ferida.

– Se nós formos criar uma restrição a marcas que se envolvem em algum momento com algum tipo de governo ou algum tipo de ditadura ou coisa pior, a gente tem que pegar todas as empresas japonesas, todas as empresas alemãs, muitas empresas brasileiras, americanas e holandesas e estabelecer o mesmo tipo de crítica – disse à jornalista Monica Bergamo, da Folha de S.Paulo.

De fato, sobram poucas. Que ao menos o comercial da Volks nos façam pensar sobre nossos fantasmas.

**Evandro Júnior**  
evandrojr@mirante.com.br

# TAPETE VERMELHO

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



Ernando e Fátima Cavalcante com Carlos Ferreirinha, especialista em mercado de luxo



Carlos Ferreirinha com o publicitário Bruno Lima



Igor e Juliana Mesquita com Nana Delgado e Ferreirinha



Marcos e Ana Catarina Léda

## Rio Poty Hotel & Resort sedia evento de decoração

O Rio Poty Hotel & Resort, na Ponta d'Areia, foi palco de um badalado evento voltado para a área de decoração na semana que passou.

Depois de 22 anos no comando do Grupo Maranhense de Decoração, Ernando Cavalcante, da Florense São Luís, passou o comando para Igor Mesquita, do Grupo Rey do Vidro, durante programação com a presença dos escritórios do GMD e bate-papo com Carlos Ferreirinha, um dos maiores consultores de luxo do Brasil.

Ele falou para uma plateia super selecionada composta por representantes dos 70 escritórios mais influentes do Maranhão.

O encontro marcou a primeira ação do novo diretor com o fim da premiação 2022/2023 e deu início ao novo período de premiação (2023/2024) que é uma campanha visando à valorização e reconhecimento dos profissionais mais participativos nas lojas e escritórios do Grupo Maranhense de Decoração



Ferreirinha com Iza Moreira e Cláudia Turolla



Igor e Juliana com o casal Fátima e Ernando Cavalcante



Isabella Andrade



Caroline Gomes



Luana Gaspar



Diogo Nina, Marcos Duailibe, Thiago e Marco Aurélio



Claudia Turolla, Claudiana Maciel, Iza e Ernando



Priscila, Fernanda Arouche e Raquel



Evento foi realizado no Restaurante Tarrafas, no Rio Poty Hotel & Resort



Caroline, Fernanda Arouche e Marco Aurélio



Preta Gil entre Thaynara OG, Bruno Lima e Marly Abdalla

## Preta Gil celebra aniversário em evento no Rio

A cantora Preta Gil deu uma festa em celebração aos seus bem vividos 49 anos. O evento, realizado no hotel-boutique Joe & Joe, no Cosme Velho, Zona Sul carioca, contou com um impressionante número de famosos por metro quadrado, como há anos não se via no Rio de Janeiro.

Apesar da chuva forte que caiu na noite do dia 8 de agosto, estava quase todo mundo lá, e no maior pique, a começar pelos pais da aniversariante.

Do Maranhão, foram a influenciadora digital Thaynara OG e seu empresário, o publicitário Bruno Lima, na companhia da esposa Marly Abdalla.



Cantora Sara Meireles fará pocket-show em homenagem ao Dia dos Pais

## Villa do Vinho prepara almoço especial em homenagem ao Dia dos Pais

O almoço do Dia dos Pais deste domingo promete ser mais que especial no restaurante Villa do Vinho Bistrô, de Werther Bandeira.

Afinal, o espaço da Cohama apresentará os clientes com um pocket-show da ex-The Voice Sara Meireles, uma das mais destacadas artistas da cena musical maranhense.

A celebração em torno do amor paternal terá menu especial com pacote incluindo entrada, prato principal e sobremesa, além das opções a la carte do menu regular



O presidente do Clube de Engenharia do Maranhão, engenheiro civil Emanuel Miguez, com os conselheiros do CREA/MA Wilson Dias, Luís Hadade e Samuel Doria, durante a programação da Semana Especial da Engenharia e da Agronomia, em Gramado (RS)

●Após temporada de sucesso nos meses de junho e julho, com apresentações para mais três mil espectadores, o Instituto de Arte Cazumbá, comemorando seus 50 anos de teatro, prestará uma homenagem a Gonçalves Dias.

●O Instituto vai encenar 'Antônio - O Homem por trás do poeta', com direção de Américo Azevedo Neto. As apresentações ocorrerão nos dias 17, 18, 24 e 25 de agosto, sempre às 20h, no Teatro Cazumbá, na Rua Portugal, no Centro Histórico de São Luís.

Fotos/Divulgação/Tatiana Soares



Jacira Haickel e Luanne Durans

# BELEZA FRESH

foi tema do bonito encontro só de mulheres no Blue Tree São Luís

Uma tarde com atmosfera de saúde, beleza e bem-estar reuniu mulheres bonitas para conhecerem, em primeira mão, a novidade do Blue Tree São Luís, que ampliou a oferta de serviços premium na capital maranhense com a chegada do Studio Luanne Durans. O evento, que ocorreu de

forma descontraída, foi uma espécie de spoiler dos serviços que hóspedes e passantes vão poder contar quando o studio for inaugurado nas dependências do hotel. A previsão é para quando setembro vier.

Com essa parceria inovadora, o Blue Tree São Luís Hotel se consolida como um destino completo,

oferecendo aos seus hóspedes e aos moradores da cidade a oportunidade de vivenciar momentos de beleza, relax e bem-estar em um só lugar.

O evento "Beleza Fresh" marcou o início dessa emocionante jornada colaborativa, que promete enriquecer o cenário de beleza e cuidados pessoais em São Luís.



Raissa Valente



Hosana Reis



Carmina Ribeiro



Simone Menezes



Marina Reis



Vanessa Goltzman



Natalia Cardoso



Patrícia Lima

Fotos/Divulgação



Serlene Chaves com seus pais Sergio e Marluce Chaves ao lado do bolo de aniversário

# 50 ANOS DE SERLENE

Com uma bonita festa em sua residência, no Araçagi, Serlene Chaves, celebrou no dia 25 de julho os seus bem

vividos 50 anos.

Ela recebeu um animado grupo de amigos ao lado de sua família.

Com o sopro da brisa do mar do Araçagi e a alegria contagiante dos convidados, a noite correu em clima de muita animação.



A aniversariante com o deputado federal Márcio Honaiser



Geise Honaiser



Raphaella Teixeira



Ilze Rangel, Serlene Chaves, João Moraes e Renata Fonseca



Antonio Pedro (genro segurando o filho Pedro), a aniversariante e a sobrinha-filha Claudia



A aniversariante entre Lisiane Honaiser e Patrick Delano



Ana Claudia Santos, Serlene Chaves e Vanessa Goltzman



Serlene com os irmãos Sergio Roberto e Serluce Chaves



Pablo Coelho, Denis, Serluce e Serlene Chaves, Fernando Belfort Filho, Ilze Rangel e Antonio Soeiro





Dalton e Polyana durante a cerimônia religiosa realizada na Igreja São Luís Rei de França, no Calhau



Dalton e Polyana Arruda posam na mesa do bolo, durante a bonita festa realizada no Palazzo Eventos

# CASAMENTO

## de Dalton e Polyana no Palazzo Eventos e lua de mel nas Ilhas Maldivas

Com sua energia diferenciada e aquele brilho cintilante no horizonte, o mês de julho foi o escolhido pelo advogado Dalton Arruda e pela administradora, empreendedora e acadêmica de Medicina Polyana para trocarem alianças em nome

do amor que os uniu. A bonita cerimônia religiosa foi realizada na tradicional Igreja São Luís Rei de França, no Calhau, e a recepção seguiu-se no amplo salão do suntuoso Palazzo Eventos, no bairro Araçagi, produzida por Emmanuel Márcio Barbosa.

O casal recebeu com muita simpatia os convidados para uma festa alto astral, com direito a uma homenagem dançante à música nordestina, capitaneada pela banda Forró Sacode, um dos grupos de grande destaque dentro desse gênero musical no Brasil.

Após a festa, felizes e satisfeitos por terem dividido o momento inesquecível com familiares e amigos, Dalton e Polyana seguiram viagem rumo às Ilhas Maldivas, no Oceano Índico, um lugar com uma atmosfera surreal e cenários deslumbrantes.



Os noivos entre Matheus Dominici, Priscilla Dominici, Dalva Dominici, Patrícia Dominici e Adenauer Rocha



O noivo entre Leandro Marcos Maciel e Renata Bogéa



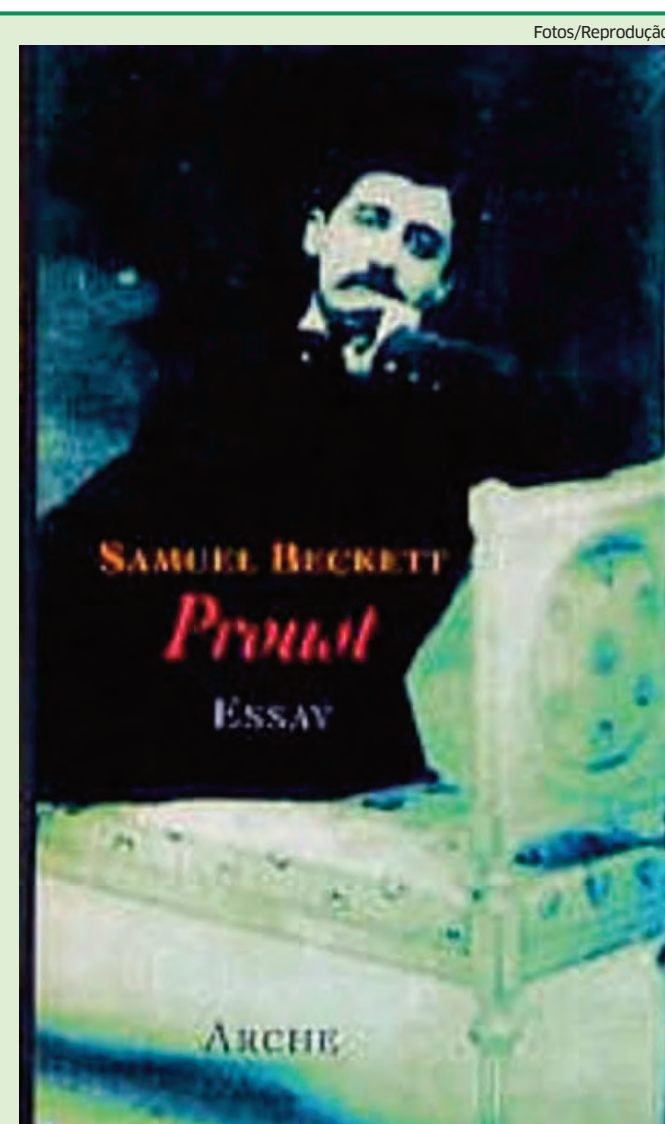
Os noivos com o deputado estadual Cláudio Cunha



A noiva Polyana ao lado da mesa de doces e do bolo de casamento



A noiva com as madrinhas do casamento: Janiele Cunha, Val Arruda, Leidiane Chaves, Nadja Oliveira, Patrícia Dominici, Ana Paula, Priscila Dominici, Karol Soeiro e Mônica Dominici



Capa do livro de Samuek Beckett

### UM LIVRO PARA DEGUSTAÇÃO

Albert Camus acreditava que certos livros extraordinários têm o encanto de banquetes: merecem ser saboreados com a companhia de um tinto de boa data. Essa boa ideia se aplica a uma grandiosa obra menor de Beckett. Trinta e oito anos antes de receber, em 1969, o Prêmio Nobel da Literatura, Samuel Beckett escreveu uma série de ensaios (Dante, Bruno, Vico e Joyce), que culminaria com o texto que revela todo o esplendor de seu talento: Proust, ensaio que aproveitando a metáfora de Camus não é um texto para leitura, mas sim um prato para degustação. Anos atrás, descobri na prateleira de uma pequena livraria um exemplar resplandecente do Proust, na excelente tradução brasileira de Artur Nestrovski (L&PM, 1986), há muito esgotada.

Encontrei Nestrovski dois anos atrás em Lisboa: além de tradutor, é músico de sucesso, o que explica a afinidade do texto traduzido. Estava no Martinho da Arcada, o bar de Fernando Pessoa e não tive tempo de dizer que abri o pequeno volume da tradução do Proust foi como sentar à mesa de um banquete. Impressionante a sucessão de delícias daquelas linhas prodigiosas.

Logo nas primeiras páginas, num 'couvert' inesperado e delicioso, Beckett surpreende com uma frase: "O engenho do Tempo na ciência da aflição". A 'entrada', que, exatamente como dizia Salvador Dali, faz nossas papilas estremeçerem, é o mergulho na desolação de Swann, quando recebe de sua mulher Odette a notícia que Forcheville (amante de Odette e, depois da morte de Swann, seu marido) vai

ao Egito, na Páscoa. "Na verdade, está me comunicando que ela vai com Forcheville ao Egito, na Páscoa", traduz Swann, arrasado.

Beckett recorda a dimensão, gigantesca para Swann, dessa pequena tragédia pessoal, com a delicadeza e a consistência de um vinho Bordeaux de linhagem respeitável.

O paladar é provocado pelas alusões breves ao sabor da eterna madeleine embebida em chá, e pela inefável 'omelette à Duval' de Françoise, a imortal cozinheira do lar dos Proust. Mas há, sobretudo, aquela aproximação direta da literatura com a gastronomia, muito mais banal e prosaica, quando acreditamos que algum texto é "delicioso", ou coisa parecida: a sensação física, que não deixa de ser meio proustiana, de agrado, de gosto bem-vindo, diante da leitura.

No Proust de Beckett, não é exagero perceber aromas e sabores que emergem da leitura. Como prato principal no impecável banquete que Beckett nos oferece, há uma reflexão exemplar sobre a excelência do texto: "Para Proust, a qualidade da linguagem é mais importante do que qualquer sistema ético ou estético".

Na verdade, é uma trapaça elegante: para ele, Beckett, é que é assim. O banquete se resume a menos de oitenta páginas, sempre iluminantes. É possível que o encantamento e a perplexidade do leitor se misturem numa indagação: o que ele quer dizer, afinal? O próprio Beckett responde: "Nada tenho a dizer. Mas somente eu sei como dizer isso".



Marcel Proust