



## São Luís ganha um novo restaurante com temperos típicos do Rio Grande do Norte

• PAG 8



asasO Chef Melquiades Dantas (à direita) com o seu sócio Fábio Luiz de Oliveira

## Brasília elegante parou para celebrar em grande estilo a nova idade de Claudia Tolentino

• PAG.4 e 5

Divulgação



**UM FOCO**  
de luz na graciosidade de Ana Clara Rocha, presença cintilante na concorrida abertura do "Xicoh Restaurante", no Calhau  
• PÁG. 8

**S**ou um admirador declarado de velhos vinhos, velhos livros e velhas casas. Os velhos vinhos jamais me desapontaram: são a sedutora prova de que o tempo pode parar. Os velhos livros nunca me desenganaram: neles se contém o espelho disso que chamam de a condição humana. Amo velhas casas; mas outro dia uma doeu desoladoramente em mim.

Fazia uma manhã nublada, havia uns ensaios civilizados de brisa, de modo que resolvi estender minha caminhada até o centro histórico de São Luís. Foi quando avistei numa esquina uma lembrança emparedada. Detive-me contemplando o gasto casarão - uma morada inteira. Eu tinha sido apresentado àquela casa décadas antes. Era então uma morada sóbria, de discretas linhas clássicas, povoada dos risos e das vozes de uma família de descendência árabe.

Bateu nas minhas lembranças uma imensa saudade daqueles almoços de sábado. Sempre aos sábados, comia-se um bacalhau digno do Eça. "Essa é boa, direis".

O sujeito já é rotundo como um lutador de Sumô e só fala em comida... É que o sábado e o domingo, mais do que dois dias, são duas bocas. É no fim de semana que os estômagos e as mandíbulas se divertem, experimentando as iguarias que o palato vai acariciando, como se degustasse um produto de artístico refinamento. O suco gástrico é ataçado pelas mucosas do estômago, reagindo a

# DE AROMAS,

## sabores e lembranças sem prazo de validade

estímulos exógenos, como a visão dos alimentos e, mais do que isso, os seus cheiros, suas cores, as emanções de um bom assado, um peixe grelhado, um "faisão aux herbes" ou um "capão recheado com miúdos e ovos".

São dias dedicados aos sabores da boa mesa - não há regime que não se curve a esse prazer gustativo. Todo mundo fia boa conversa em torno de uma mesa, tábua redonda ou retangular do sacramento de domingo. Ou no repasto do sábado. Um churrasco. Um bacalhau. Uma galinha de cabidela (ou ao molho pardo). Uma carne assada na panela. Um filé de peixe. Um peixe-pedra frito. Um camarão no alho e óleo. Um mocotó. No fim de semana, o homem se transforma numa "bernuça". E não basta ter a

boca grande. O olho também deve ser.

Um "grande" da Literatura portuguesa gostava tanto de comer bem que salpicou sobre sua obra um verdadeiro tratado culinário. Eça de Queirós perdeu, talvez, somente para o romano Apício Cláudio, que escreveu 10 tomos sobre gastronomia e fundou uma academia onde ensinava essa arte.

O "bacalhau" descrito em Os Maias aguça qualquer papila gustativa - é um verdadeiro bacalhau de artista. E o que dizer da feijoada? É muito mais do que uma comida. É uma instituição. Há registros do desconcertado espanto de Pablo Picasso - na casa de sua colega Tarsila do Amaral, em Paris -, incrédulo diante da "receita" de uma feijoada:

- É um cozido de feijão preto, temperado com carnes de diferentes partes do porco. Mais às linguças, o paio, o toucinho, as costelinhas. Sirve-se na companhia de arroz, fatias de laranja, couve cortadinha e refogada... - explicou a artista brasileira.

E Picasso, perplexo, já aflito com tanta calorria, levantou a tampa da panela e exclamou: - Não parece um prato. Mais parece merda... Picasso não sabe o que perdeu. E certamente também não provou a "roupa velha".

A obra de Eça está recheada desses aromas e desses sucos. Um "Bacalhau Assado ao Forno" fez o regalo do Ega e de Palma Cavaleão em Os Maias, enquanto o Primo Basílio, o próprio, se deliciou com uma "Carne Assada à Moda da Luíza".

Em A Cidade e as Serras, Eça colocou a culinária bem acima da lascívia, ao produzir diálogo em que revela o encantamento por uma fada das cozinhas, mulher descrita como o espantalho das alcovas:

- Bravo! Quem cozinha para ti?  
- Uma afilhada do Melchior. Mulher sublime! Há de ver a sua canja! Há de ver a sua cabidela! Ela é horrenda, quase anã, com os olhos tortos, um verde e outro preto. Mas que paladar! Que gênio!

Eça seria bem capaz de se casar com a empregada, desde que a mulher lhe preparasse um bom "Gomes de Sá", bacalhau que imediatamente viraria personagem de romance.



Esqueça a crise e todos os problemas mundanos. Este sábado é o Dia da Criança, a hora certa de darmos uma chance à alegria, de liberarmos tudo o que ainda resta de puro e infantil dentro de nós. "A melhor maneira de tornar as crianças boas, é torná-las felizes." – Oscar Wilde quis se referir certamente a crianças brincando...

# CRIANÇA:

*aquela que temos muito perto e cada vez mais dentro de nós*

**D**ia da Criança? Sim, temos uma criança muito perto de cada um de nós, muito perto mesmo, temos a nossa criança dentro de nós. É ela mesma, e está esperando pelo dia dela.

Então, vamos procurar a nossa criança, aquela que temos dentro de nós, uma das partes de nós, aquela que responde pelo nosso estado emocional. Descobrir como está, como está se sentindo agora, como é hoje. Quem sabe ainda está rabugenta, mimada, teimosa, fazendo 'beicinho' por tudo, ou está retirada, lá no cantinho, sem coragem para se fazer ouvir, pois todas as vezes que se fez ouvir suas vontades foram cortadas, ou quando ela descobriu que o prazer era proibido e começou a esconder o prazer. Ou desistiu dele? Sim, porque ela já pode ter mudado a maneira de ser.

Precisamos descobrir a criança que ainda existe dentro de nós e dar a ela a nossa atenção, e quem

sabe, um novo espaço para ela. Porque nós sabemos agora quanta falta ela está fazendo. Seu sorriso, sua risada, suas brincadeiras, quanta falta está fazendo! Vamos dar a ela o espaço para nos ajudar a ser feliz. Fazer de nossos momentos internos um prazer, com brincadeiras, visões gaiatas das coisas.

Vamos voltar a ser criança, agora dando valor a suas atitudes naturais, às coisas simples da vida.

Valorizar nossa criança interior é dar espaço, deixar que ela apareça toda vez que estivermos necessitando de sua colaboração. Porque assim, ela não vai precisar ser rabugenta, cheia de exigências que não são boas para nossa saúde.

Permitir que ela seja uma presença sadia dentro de nós é saber rir com você mesmo, por uma piada que se lembrou, uma brincadeira que fazia, uma 'esperteza' que cometia ou uma

palhaçada que acabou de fazer. E também é dar a ela hoje o espaço para ser feliz, cuidar dessa felicidade, o espaço para se divertir, de maneira saudável, livre das manias e reclamações dos adultos e do adulto dentro de nós.

Ser brincalhão com a vida, passar essa alegria tranquila e pura da sua criança para o ambiente à sua volta. Experimente! Pode ser muito divertido e, principalmente, sadio para o ambiente, que anda tão carregado.

Vamos contatar com nossa criança que vive dentro de nós, dar a ela o espaço que tem direito e aproveitar de sua saudável criança para ver o mundo melhor.

Vamos encontrar a nossa criança nesse dia dela e acionar sua presença sempre. Vamos experimentar, acreditando na alegria, na presença infantil, da nossa criança, para enfeitar o nosso dia-a-dia. Parabéns para a nossa criança!



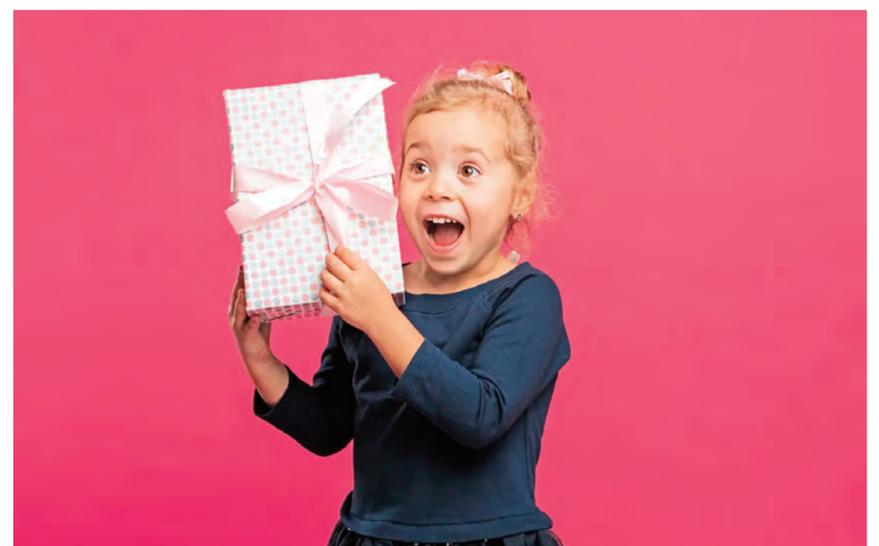
"Todas as grandes personagens começaram por serem crianças, mas poucas se recordam disso". (Antoine de Saint-Exupéry). Quando o poema é criança, brinca de sujar-se. Corre atrás da bola... da alegria. Venha tomar banho! Ihe dizem, graves. Ele ri, piscando para a Lua.



"O paraíso não é um lugar, é um breve momento que conquistamos dentro de nós." (Mia Couto) - Não existe revelação mais nítida da alma de uma sociedade do que a forma como esta trata as suas crianças



"O paraíso não é um lugar, é um breve momento que conquistamos dentro de nós." (Mia Couto) - Não existe revelação mais nítida da alma de uma sociedade do que a forma como esta trata as suas crianças. Vejamos a criança descobrindo os segredos de uma máquina fotográfica... mesmo sendo de brinquedo!



Katherine Mansfield, a grande dama do conto curto, bradava: "Quero tornar-me aquilo que sou: uma criança feita de luz." Poesia é uma criança, que senta aos pés da Memória para escutar o Tempo.



Fotos/PH

**O** Repórter PH entregando à modelo e atriz Surama de Castro um exemplar do seu livro "Em Busca de Vultos Perdidos". Surama é aniversariante do dia 11 de outubro e comemora a data com jantar entre amigos no Xicoh Restaurante

### Grande Gala do dia 25

Está cada vez mais próxima a data do grande baile que irá celebrar os 55 anos de columnismo social deste Repórter PH com um evento que promete ser o mais elegante de que se tem notícia nestes últimos anos na capital maranhense.

A noite de gala, nos salões do Blue Tree Towers Hotel São Luís, no Calhau, terá uma programação musical toda inspirada nos embalos dos anos 80 do século passado, década que foi marcada pelos sucessos "dance" de divas como Gloria Gaynor, Donna Summer, Tina Turner, Diana Ross e Aretha Franklin, entre outras que invadiram as pistas de dança de casas noturnas numa época em que os ritmos do filme "Os Embalos de Sábado à Noite" faziam sucesso nas discotecas do mundo inteiro.

Como não poderia ser diferente, a noitada será de traje passeio completo, com os convidados usando terno escuro (homens) e vestido longo (mulheres).

Assim como teve o icônico Studio 54 em Nova York, a pista de dança do Blue Tree para essa linda noite está sendo chamada de Studio 55 do PH, em alusão também a casas noturnas que marcaram os anos 80 em São Luís: as casas PH-33 e PH-83, feitas em homenagem ao PH.

### Baile só para convidados

O Jubileu de Ametista de Jornalismo do PH é um evento com o selo do Grupo Mirante, que está convidando para essa celebração de cinco décadas e meia de atividades deste Repórter PH na imprensa maranhense e de outros estados.

Vale destacar que se trata de um evento exclusivo para as pessoas que fazem parte da lista de convidados da Coluna PH e do caderno PH Revista, organizada há vários anos pela economista Teresa Martins.

Quem ainda não confirmou presença deve fazê-lo o quanto antes para não perder essa noite de elegância, charme e beleza como raras vezes aconteceram nos salões de São Luís.

### Dia das Crianças no Mundo

Enquanto no Brasil o Dia da Criança é comemorado em 12 de outubro, muitos países homenageiam as crianças em outros dias do ano.

Na Índia, é em 15 de novembro. Em Portugal e Moçambique, a comemoração é no dia 1º de junho. Na China e no Japão, a comemoração acontece em 5 de maio.

A Organização das Nações Unidas, também conhecida como ONU, comemora o dia de todas as crianças do mundo em 20 de novembro.

Foi nessa data que os países aprovaram a Declaração dos Direitos das Crianças.

### Explosão de "Marçais"

Foi por um triz que o candidato mais controverso das eleições de 2024 não teve sucesso. Faltaram 56 mil votos em um universo de 6 milhões para que Pablo Marçal fosse para o segundo turno em São Paulo.

Agora, é preciso que regras civlizatórias e eleitorais deem a resposta que não veio das urnas.

Em tempos de discurso de ódio, é uma reafirmação da democracia, sob pena de proliferação de "Marçais" – o que já aparece como risco em próximas campanhas.

### Estatística eleitoral

Pesquisas ficaram mais próximas dos dados das urnas. Depois de enfrentarem uma crise de credibilidade em 2022, os principais institutos de pesquisa do país divulgaram, na véspera do primeiro turno deste ano, pesquisas mais próximas da realidade das urnas.

Se quatro anos atrás a diferença de votação entre Luiz Inácio Lula da Silva e Jair Bolsonaro apresentou grande divergência em relação às sondagens prévias, agora as duas principais empresas nacionais do setor indicaram com maior precisão o resultado da disputa pela prefeitura nas grandes metrópoles analisadas.

Em São Luís não foi diferente. Todas as pesquisas indicavam a vitória de Eduardo Braide no primeiro turno.

Final, o objetivo de uma pesquisa não é prever o resultado do pleito. Há, muitas vezes, decisões tardias dos eleitores. Outro fator que pode interferir é o índice de abstenção.

Quando diferentes empresas apontam intenções de voto muito díspares entre si, com base em sondagens realizadas em um mesmo período, é mais razoável presumir que exista algum problema envolvendo, por exemplo, seleção inadequada da amostra de eleitores com base em critérios de renda, escolaridade ou outros.

Aqui, em São Paulo, Rio de Janeiro, Recife e Porto Alegre, os institutos de pesquisa anteciparam corretamente o desempenho dos primeiros colocados, considerada a margem de erro.

### Abstenção crescente preocupa

Requer atenção a tendência de crescimento da abstenção nas eleições brasileiras nas últimas duas décadas. É preciso compreender as razões pelas quais mais eleitores aptos estão deixando de comparecer às urnas e encontrar formas de voltar a estimular o comparecimento.

Em todo o país, o índice ficou em 21,7% no primeiro turno do pleito municipal no último domingo, considerado alto para o padrão histórico pela presidente do Tribunal Superior Eleitoral (TSE), ministra Cármen Lúcia, que também referiu a importância de se buscar entender o que está desmotivando o voto.

É verdade que foi um percentual abaixo de 2020, quando chegou a 23,1%. Mas quatro anos atrás foi reflexo direto da pandemia, quando existia o temor de contaminação pelo vírus da covid-19 em aglomerações.

Olhando-se 20 anos para trás, porém, é nítida a curva ascendente da abstenção nos primeiros turnos das eleições municipais. Em 2004, foi de 14,2% e depois subiu nas quatro disputas subsequentes.

No país, 33,8 milhões de eleitores se ausentaram no domingo. Embora não sejam eleições comparáveis, no primeiro turno do pleito geral de 2022 foram 32 milhões, um percentual de 20,89%.

### Abstenção crescente preocupa...2

A abstenção cresce de forma paulatina desde 2006. Tem sido inclusive um fator incorporado nas pesquisas de intenção de voto. Passou-se a ponderar as diferentes probabilidades de determinados estratos saírem de casa para confirmar a preferência declarada.

Seria conveniente, em nome do vigor da democracia brasileira, conhecer os motivos do afastamento dos eleitores das urnas. Uma explicação sempre citada é o descrédito na política após um período de escândalos de corrupção e uma percepção de que a classe privilegia os próprios interesses e os de seus partidos.

O fato é que as estatísticas demonstram o avanço constante das taxas de abstenção, com exceção da passagem de 2020 para 2024, distorcida pela pandemia. Ainda assim, o percentual do domingo foi 4,1 pontos percentuais acima do de 2016.

Partidos, Justiça Eleitoral e cientistas políticos deveriam se dedicar a decifrar a origem do menor comparecimento e propor alternativas para voltar a elevar o engajamento no processo democrático do país.



Fotos/Divulgação

**S**EMPRE DISCRETO e apegado aos seus familiares, Benjamin Franklin Alves mudou de idade esta semana e comemorou seus bem vividos 70 anos ao lado de sua amada Vanuza Araújo, com um almoço em família, em seu apartamento



Benjamin reunido com os filhos Bruno, Emanuelle, Danielle, Giovana e Benjamin Junior



Outro flagrante de Benjamin com os filhos, nora, genro e netos



Ana Karin Andrade com o novo cônsul do Equador em São Paulo, Eduardo Durán

### DE RELANCE

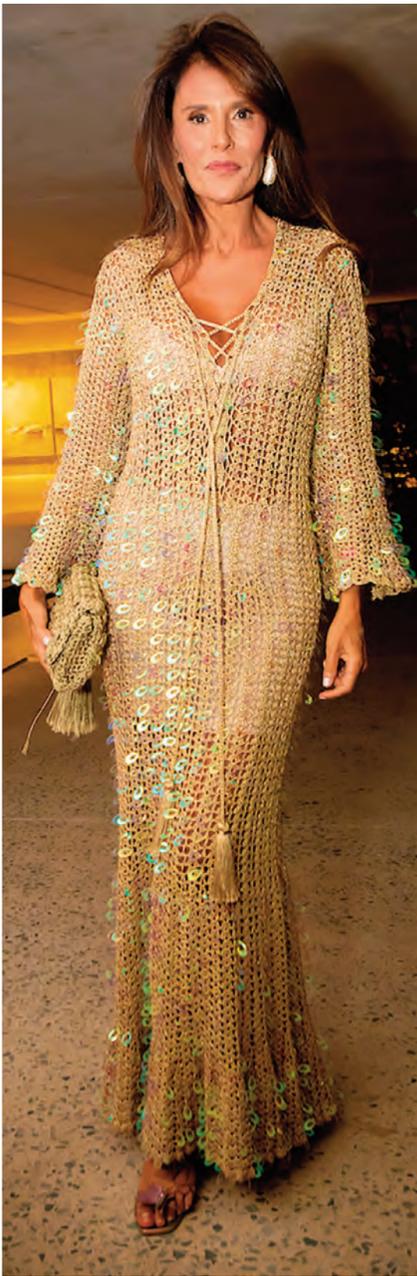
**Avanço** - a eleição municipal confirmou tendência observada nos últimos anos, no Maranhão, de avanço dos partidos de centro-direita e direita. Já as siglas identificadas com o campo da esquerda perderam terreno em relação ao pleito anterior

**Padrão** - Homem, branco, casado e com ensino superior. Este é o perfil mais comum dos 5.471 prefeitos eleitos em 1º turno no país.

**Bauxita** - Segundo a Agência Nacional de Mineração (ANM), o Brasil produziu 1,7 bilhão de toneladas de minérios em 2023. O destaque vai para o alumínio (bauxita), que tem o Brasil como quarto maior produtor do mundo.

**Bets** - Os gastos de brasileiros com plataformas de apostas on-line serão medidos pelo IBGE na Pesquisa de Orçamentos Familiares.

Fotos/ Divulgação



Anna Paola Frade Pimenta da Veiga



Vandira Peixoto e Claudia Tolentino



Sarah Tolentino, Claudia Tolentino e Maria Clara Barreto

## BRASÍLIA ELEGANTE PAROU PARA FESTEJAR CLAUDIA TOLENTINO

**R**esponsável pelas festas mais bonitas do Planalto Central, Valéria Leão Bittar organizou uma badalada festa para celebrar a nova idade de sua irmã de alma Claudia Tolentino, na primeira semana de outubro, no Terraço Borsoi da CASACOR, no Estádio Mané Garrincha, em Brasília.

Aplaudida como decoradora de festas deslumbrantes, Valéria foi atrás de tudo para organizar a nova idade da amiga. Especialista em combinar detalhes para tornar os ambientes em verdadeiras obras de arte, dessa vez, não foi preciso fazer muito. O

Terraço Borsoi, na CASACOR Brasília, por si só, já imprimia a magnitude e energia da aniversariante. Ainda mais no horário escolhido para iniciar o evento, às 17h30, quando o sol se despede e promove um show de cores no céu da Capital Federal.

O evento foi um encontro muito especial, em que os presentes puderam se fartar de uma seleção de comidas deliciosas, com direito à produção de massas e risotos na hora, uma mesa de charcuteria repleta de variedades e muitas opções de frutos do mar.

Harmonizando com a seleção de

entradas e pratos principais, foi disponibilizada uma ilha de bebidas, cheia de opções de drinks para os convidados se animarem e curtirem o setlist proposto pelo DJ Edy, o mais famoso e requisitado daquela região, que no próximo dia 25 estará mais uma vez atuando em São Luís.

Dando uma pausa na badaladação, os amigos e familiares se reuniram em torno do bolo de aniversário bem primaveril, todo cheio de flores e cores, para cantar pela vida da Claudia e desejar os melhores votos de saúde, paz, amor e muita felicidade.



Desembargador Federal Newton Ramos Neto e Camila



Lucinha Mello



O DJ Edy propôs uma setlist aplaudida por todos os presentes



Lúcia Bittar e Georgina De Luca



Janine Brito



Valéria Leão Bittar, Moema Leão, Isaura Lara Resende, Bertha Pellegrino, Claudia Meireles e Claudia Tolentino



Tatiane Mares Guia e Moema Leão



Vanda Riccioppo, Lilian Lima e Tatiana Fiuzza



Suely Nakao e Claudia Tolentino



Thamis Baldoni e Gislene Borges

Fotos/ Divulgação/ Herbert Alves



Manu Peixoto e Vandira Peixoto



Tati Lacerda, Solange Ferrer, Simone Novaes e Solange Beth Naoum



Ana Paula Gonçalves, Valéria Leão Bittar e Cláudia Tolentino



Ana Rosa Coelho e Mércia Crema



Anna Paola Frade Pimenta da Veiga, Cláudia Tolentino, Sandra Costa e Isaura Lara Resende



Luciana Beteze e Dorotheia Lima



Margarida Kalil e Carla Lobo



Soninha Abrantes e Márcia Zardo



Paulo Almeida e Cláudia Tolentino



Vanda Riccioppo, Lilian Lima e Tatiana Fiuzza



Hedwiges Siqueira



Mércia Crema, Cláudia Tolentino e Bertha



Valéria Leão Bittar e Cláudia Meireles



Tati Lacerda, Soraia Debs, Gerogia De Luca e Cláudia Melo



Ivana Valença e Maura Mendes



Gláucia Benevides, Cláudia Tolentino e Sandra Costa



Comitiva do Senac em momento de boas-vindas aos convidados

## CULINÁRIA MARANHENSE BRILHOU EM BRASÍLIA

Na noite de segunda-feira, dia 7 deste mês, o Maranhão iniciou oficialmente a sua participação na Semana de Gastronomia Regional, realizada pelo Departamento Nacional do Senac, em Brasília. A sala de aula do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia do Senac, localizado na Asa Sul em Brasília recebeu alunos e chefs de cozinha interessados em aprender um pouco mais da cultura e da gastronomia maranhenses. Cerca de 20 pessoas transformaram o ambiente de aprendizagem num espaço agradável e rico em troca de experiências e técnicas de culinária.

A equipe de profissionais do Senac Maranhão comandada pelo Chef e Instrutor Samuel Mendes, composta pelos instrutores Thaynara Gaspar, Igor Henrique e o aluno-competidor da Ocupação Cozinha das Competições Senac de Educação Profissional, Alisson Freitas apresentaram aos espectadores os ingredientes regionais desenvolvidos em receitas com técnicas francesas, sendo eles montgolfiere com caldo de caranguejo e verrine de cupuaçu com praliné de castanha.

Para o aluno-competidor Alisson Freitas a experiência que vivenciou em Brasília trouxe ao seu repertório uma vantagem competitiva que pretende levar para as Competições Senac de Educação Profissional de 2025: “uma oportunidade que o departamento do Maranhão me concedeu e eu estou fazendo de tudo pra aproveitar ao máximo, desde observar as técnicas e o compartilhamento dos espaços a cronometrar os tempos de preparo. Tudo é aprendizado”, concluiu.

A aula-show abriu as atividades da extensa agenda da semana, que teve ainda três almoços com cardápio totalmente regional.

No dia 8, o serviço foi no Restaurante-Escola Senac Downtown, na CNC, composto por entrada, prato principal e sobremesa. No dia 9, o Restaurante-Escola da Câmara dos Deputados, localizado no Anexo IV, 10º andar, recebeu os comensais com buffet livre.

E já na quinta-feira, dia 10, foi a vez do Restaurante do Senac no Senado ser o palco para o último dia da participação maranhense.

Todos os eventos foram abertos ao público em geral e tiveram o camarão como protagonista nos pratos principais.

O evento no Restaurante Downtown do Senac em Brasília, atraiu um público diversificado, encantado pelas delícias da culinária maranhense. O Diretor Regional do Senac Maranhão, José Ahirton Lopes, e o Conselheiro José Santana deram as boas-vindas aos convidados e aos comensais. Entre os presentes, destacaram-se o Diretor Regional do Senac Distrito Federal, Vitor Corrêa; a Diretora de Unidades Pedagógicas de Gastronomia do Senac Nacional, Marilene Siqueira Delgado; a Diretora de Relações Institucionais da CNC, Nara de Deus; além do Coordenador de Relações com o Legislativo da CNC, Douglas Pinheiro, que representaram a instituição.

O menu do primeiro almoço foi uma verdadeira celebração dos sabores do Maranhão, começando pelas entradas irresistíveis. Os clientes se deliciaram com o caldinho de sururu e as patinhas de caranguejo ao molho campanha, que trouxeram à mesa um pouco do sabor do litoral maranhense. Os pratos principais foram o grande destaque do evento. A caldeirada de camarão, acompanhada de arroz de cuxá, é uma combinação que exalta a riqueza dos ingredientes locais, enquanto o filé de pescada amarela ao molho escabeche apresentou uma proposta refinada e cheia de sabor. Cada garfada foi um convite para conhecer mais sobre a gastronomia do Maranhão.

As sobremesas encerraram o almoço de forma memorável. O cheesecake de juçara e o creme de cupuaçu com praliné de castanha surpreenderam os convidados, unindo tradições locais com um toque de requinte. A combinação de texturas e sabores fez com que cada convidado se sentisse parte de uma vivência única.

O Presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac, Maurício Feijó, junto com o Diretor Regional do Senac Maranhão, José Ahirton Lopes, receberam diversas autoridades. Entre as quais o Diretor Técnico do Sebrae Maranhão, Mauro Borralho; o Senador Bene Camacho; os Deputados Federais Allan Garcês, Cleber Verde e Lucyana Genésio; o Procurador da República Nicolao Dino; o Desembargador Federal Roberto Veloso; a Diretora das Unidades Pedagógicas de Gastronomia do Senac Nacional, Marilene Siqueira; o Vice-presidente da Fecomércio do Pará, Francisco Salgado e os representantes da CNC Douglas Pinheiro e Karina Praça.

As delícias preparadas com camarão e as sobremesas foram consumidas em sua totalidade. Isso é um indicativo do crescente interesse pela culinária e cultura da região, que se configura como um atrativo para o turismo.

No dia 10, o almoço foi no Restaurante do Senac no Senado, com serviço à la carte, repetiu o sucesso da representação maranhense na Semana de Gastronomia Regional.



Marilene Siqueira, directora pedagógica de Gastronomia do Senac Nacional; Francisco Salgado, vice-presidente da Fecomércio do Pará entre o presidente da Fecomércio, Maurício Aragão Feijó, e o diretor Regional do Senac, José Ahirton Lopes



O presidente da Fecomércio, Maurício Aragão Feijó, e o diretor Regional do Senac, José Ahirton Lopes com o deputado Cleber Verde



O presidente da Fecomércio, Maurício Aragão Feijó e o Diretor Regional do Senac, José Ahirton Lopes fazem moldura para o deputado Allan Garcês



O presidente da Fecomércio, Maurício Aragão Feijó e esposa Ana Célia com um grupo de convidados, entre os quais o desembargador federal Roberto Veloso



O Chef Samuel Mendes com a deputada Lucyana Genésio



Mesa com os artesanatos e receitas típicas maranhenses, sendo elas: montgolfiere com caldo de caranguejo e verrine de cupuaçu com praliné de castanha



O diretor Regional do Senac, José Ahirton Lopes com sua filha Maria Clara



Comitiva do Senac Maranhão representada pelo Chef Samuel Mendes, Thaynara Gaspar, Igor Henrique e o aluno-competidor da Ocupação Cozinha das Competições Senac de Educação Profissional, Alisson Freitas



O produtor João Álvares Ribeiro entre Gabrielle e José Sobral Neto

## Um jantar super exclusivo no Grand Cru

O restaurante Grand Cru Matriz, na Ponta d'Areia, foi palco de um evento especial no dia 9 de outubro: o jantar harmonizado e conduzido pelo produtor

da vinícola Quinta do Vallado, de Portugal, o boa-praça português João Álvares Ribeiro, da sétima geração da família de produtores dos vinhos Vallado.

Para os amantes dos grandes vinhos foi, sem

dúvida, uma oportunidade única de se deliciar com os quitutes da casa e experimentar vinhos incríveis em uma noite especial, com pratos pensados para harmonizar perfeitamente com cada rótulo servido.



O produtor João Álvares Ribeiro e Fernanda Oliveira



Gabrielle Oliveira Sobral e Oton Lima



Samira Saldanha e Lúcia Urenã



Joelson Milhomem e Danielle com Lauane Carvalho e Igor Rosa



Vicente Albuquerque e o Juíz Márcio Brandão



Livia Oliveira e Juliana Tâmara



Ângela Ferreira, Eveline Albuquerque, Mariana Clementino Brandão, Gabrielle Sobral e Fernanda Oliveira

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Juliana Tâmara e Tiago Pavan



Alan Neto e Amanda Mota



Jaime Roberto Gapski e Naime Diane Sawaia Holanda Silva



Leonardo e Ângela Ferreira



Tiago Pavan e o produtor João Álvares Ribeiro



Tiago Sampaio e Livia Oliveira



Adelson Marinho e Lorena Dourado



Marney Pessoa e Camila Pessoa



Mariana Brandão, Eveline Albuquerque e Ângela Ferreira



Ana e Pedro Robson Holanda da Costa completaram 41 anos de casados e escolheram a cidade de Carolina (MA) para celebrar a data tendo como cenário o deslumbrante pôr do sol do rio Tocantins

### Eleições

Tão bom terminar uma eleição sem ninguém ter mencionado voto impresso, código-fonte, sala secreta de apuração e outras coisas que só são trazidas ao debate por quem não tem nada a propor com trabalho!

Toda eleição reafirma frustrações, mas nos traz esperança, e aos poucos nossa jovem democracia vai amadurecendo!

O mais importante agora é não esquecer em quem votamos e cobrar as soluções prometidas.

### Horário de verão

O polêmico horário de verão torna-se essencial diante da escassez energética, que não será suprida por fontes alternativas intermitentes.

O consumo crescente demanda mais usinas

termelétricas a gás, muito pouco poluentes e com efeito zero nas mudanças climáticas.

O aumento da oferta de gás para uso doméstico é também urgente, para terminar com a queima de lenha, tão nociva para a saúde.



No almoço de sexta-feira no restaurante Cabana do Sol, fez sucesso o chapéu italiano usado pelo assessor especial do ex-presidente José Sarney, Amauri César Picolo

### Daniel Scola

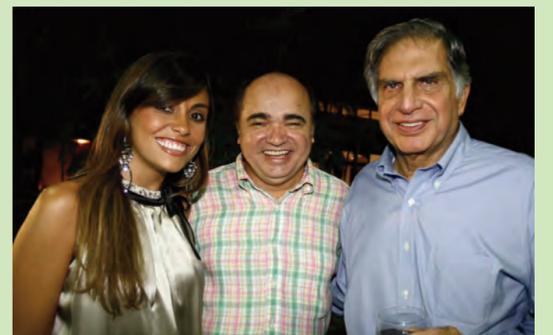
Eis um livro cuja leitura este caderno recomenda: "Aluno da Tempestade", de Daniel Scola.

Trata-se de um livro comovente, que se lê com o coração batendo forte. A gente se coloca no lugar do autor e revive com ele a coragem luta contra o câncer ("doença maldita") que o acometeu. Scola compartilha sua experiência e nos transmite valiosos ensinamentos e sábias lições. Garra e determinação para

enfrentar – sem jogar a toalha – duas cirurgias, radioterapia, quimioterapia, depressão, restrições à mobilidade e perda da voz.

Grandeza e humildade para relatar agressões a pessoas próximas. Gratidão aos que integraram a rede de apoio formada em torno dele (profissionais da saúde, família, colegas e amigos).

É exemplo e inspiração para todos os leitores!



Um registro para a eternidade: Maria Adriana Sarney Caminha e o Repórter PH com o magnata indiano Ratan Tata, que morreu esta semana na Índia. O encontro social ocorreu nesta Capital durante a única visita dele ao Maranhão

### Capacitar para enfrentar os desafios

Nossos futuros agentes públicos estão preparados para fazer frente aos desafios? Dados disponibilizados pelo TSE sobre o perfil dos candidatos às eleições municipais de 2024 apontaram redução de 19% no número de candidaturas em todo o Brasil, além da grande disparidade entre homens (66%) e mulheres (34%).

Não podemos afirmar, é claro, que alta escolaridade seja garantia de boa gestão ou atuação humanizada. A gestão pública requer habilidades interpessoais, visão inclusiva e vivências comunitárias. No entanto, a abertura ao aprendizado expande horizontes e gera ideias inovadoras, capazes de solucionar problemas que antes pareciam insolúveis.

As lições das cheias, secas e outros sinais da emergência climática que afetam o país apontam para a necessidade urgente de uma gestão pública mais transparente e efetiva na prevenção de riscos, no

planejamento e na construção de novos cenários de interesse social, com um olhar permanente e atencioso às comunidades.

Riscos como os da fome, da evasão escolar, do desemprego, de acesso à educação e à saúde, habitação digna e tantos outros que penalizam os estratos menos favorecidos da sociedade também precisam ser enfrentados com bons projetos e capacidade de colocá-los em prática.

Acreditamos que a educação inclusiva, aliada a conhecimentos técnicos e de qualidade, é a chave para uma gestão municipal resiliente. É fundamental capacitar líderes, gestores e servidores da administração pública de qualquer escolaridade para que todos estejam aptos a cumprir exigências legais, responder aos cidadãos e superar os obstáculos e desafios que se apresentam, especialmente em momentos de vulnerabilidade como os que vivenciamos.



O Chef Dantas com seu sócio no Xicoh Restaurante, Fábio Luiz Martins de Oliveira



Fábio Luiz Martins de Oliveira e Lara Cristina

## NOVO RESTAURANTE NO CALHAU

O bairro do Calhau ganhou na primeira semana de outubro um novo e bonito empreendimento gastronômico localizado na Rua Sambaquis.

É o Xicoh Restaurante, que tem a assinatura do experiente Chef

Melquíades Dantas, de sociedade com o empresário Fábio Luiz Martins de Oliveira.

O novo espaço, decorado com uma grande coleção de obras de arte e peças de artesanato potiguar, tem a cozinha pilotada pelo Chef Wagner

Velasco, que apresenta um menu inspirado na rica e saborosa culinária do Rio Grande do Norte, estado natal do Chef Dantas.

A primeira noite da casa reuniu muitas figuras conhecidas que deram charme e alegria ao ambiente.



O Chef Dantas com o empresário Antenor Barbosa Lima, do Rio de Janeiro, e o artista plástico maranhense Fernando Mendonça, radicado no Rio



Ana Clara Rocha (destaque de capa desta edição do PH Revista)



Benjamin Franklin Alves e Luiz Henrique Bacelar



O Repórter PH e Paulo André Santiago



Carolina Moraes e Simone Lima Santiago



Mayara Teles e Paulo Braid



Gilberto Léda e Cláudia Vaz dos Santos



Mesa animada formada por Carolina Moraes, Simone Lima Santiago, o Repórter PH, Paulo André Santiago, Emmanuel Marcio Barbosa, Benjamin Franklin Alves e Luiz Henrique Bacelar (o Cabeleira)



Marcone Athayde e Kátia Rocha



Emmanuel Marcio Barbosa e Daniel Aragão Albuquerque Filho

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



O DJ Alex Palhano se posicionou em frente à loja para executar um ótimo repertório de músicas modernas

## BELA LOJA DE MODA

Cintha Saldanha Santos e seu filho Felipe iniciaram na noite de quinta-feira, dia 10, um novo empreendimento voltado para a moda jovem.

Trata-se da Hocken, localizada na nova galeria que está se formando no belo prédio construído pelo dermatologista Eduardo Jorge Lago, ao lado da Fribal, na Ponta d'Areia, para abrigar também sua moderna e sofisticada clínica de dermatologia. O projeto do prédio é da arquiteta Juliana Vieira Brasil, e o da loja é de Renata Murad.

Embora a marca seja famosa, a Hocken é uma loja multimarcas que tem tudo para fazer sucesso, especialmente na ala mais jovem e descolada da cidade.

O DJ Alex Palhano se posicionou na entrada da loja tocando para recepcionar os convidados.



Maria Fernanda e Felipe Saldanha Santos com a filha Maria Sofia Sarney Santos



Rosário Saldanha em noite esplendorosa. Neste fim de semana vai a São Paulo fazer revisão da saúde



Raissa e Rodrigo Lauande



Guilherme Santana e Carol Imbroise



O Repórter PH e Alfredinho Duailibe



Teresa Sarney e sua filha Ana Clara



Teresa Sarney, Maria Luiza Miranda, o Repórter PH e Felipe Saldanha Santos



Cintha e Fernando Nogueira Santos



Rafael Saldanha e Isabela Murad



Ricardo Lins e Graziela



Antonio Oliveira Filho e Fernanda



Gustavo Carvalho e Rafaela



Fatima Martins, Nair Lages Castelo Branco, Maria Luiza Miranda e Ivani Ferreira



Renata Murad (autora do projeto da loja) e Ana Clara Sarney



Ricardo Miranda e Maria Luiza



Marco Antônio e Fátima Lima



Nair Lages Castelo Branco, Cintha Saldanha Santos e Fernanda Albuquerque



Thiago Pires Ferreira e Vanessa



Salomão Amado Boumann e Juliana Vieira Brasil



A presença do ex-presidente José Sarney no almoço de ontem do restaurante Cabana do Sol, na Ponta do Farol, causou o maior rebuliço. Além dos convidados, muita gente de São Luís e turistas que estavam na casa correram para um registro ao lado dele, que é visto com Jura Filho, o ex-governador João Alberto, Marcos Brandão e Aparício Bandeira

## ALMOÇO REUNIU AMIGOS NO CABANA DO SOL

**U**m grupo de amigos se reúne sempre às sextas-feiras para conversar sobre política e outros assuntos do Maranhão enquanto degustam os deliciosos quitutes do restaurante Cabana do Sol.

Organizado por Aparício Bandeira, o almoço de ontem teve entre os convidados o ex-presidente

José Sarney, que é o presidente nacional de honra do MDB, o presidente estadual do partido, Marcos Brandão, e o ex-governador João Alberto, homenageado por ter sido eleito vereador em Bacabal, depois de ter exercido mandatos de deputado estadual e federal, governador do Maranhão e senador da República.



Na descida da escadaria do primeiro salão do Cabana do Sol, o ex-presidente Sarney com os amigos que almoçaram com ele



Luiz Francisco Léda e o Cel. Vieira



Aparício Bandeira com João Alberto e José Sarney



João Alberto e Sarney com Remy Ribeiro



Benedito Buzar, o Repórter PH e Aparício Bandeira com João Alberto, José Sarney e o presidente estadual do MDB, Marcos Brandão



Em pé: Benedito Buzar, o Repórter PH, Aparício Bandeira, o ex-deputado Dorian Menezes, Jura Filho e Remy Ribeiro atrás de João Alberto, José Sarney e Marcos Brandão

Evandro Júnior

evandrojr@mirante.com.br

## TAPETE VERMELHO

\_evandrojr

@evandrojr

## Dalva Rêgo no 'TPM'

A jornalista Dalva Rêgo é a convidada do próximo dia 15 de outubro para palestrar no projeto 'Terça para Mulheres' (TPM), iniciativa de sucesso da AmoVinho Bistrô & Adega. Ela vai abordar o tema 'Assessoria de comunicação e prevenção de crise'. Dalva é empreendedora, assessora de comunicação e mestre em cerimônias. A programação terá início às 19h. As edições do 'TPM' são descontraídas e saborosas, haja vista o cardápio caprichado do espaço, com direito a entrada, prato principal, sobremesa e taça de vinho por apenas R\$ 95,00 por pessoa.

## Direito do Trabalho

A Faculdade de Negócios Faene vai receber o juiz do Trabalho Nelson Robson, que ministrará aula para o curso de pós-graduação na área de Direito do Trabalho e Previdenciário. Ele vai ministrar a disciplina Direito Individual. A instituição, aliás, vai realizar a I Semana de Administração e Logística, com a participação dos alunos da graduação, professores e convidados.

## Barrica no interior

Depois do sucesso da viagem à Europa, onde participou de dois festivais na Espanha, a Companhia Barrica do Maranhão levará novamente sua alegria contagiante ao interior maranhense, desta vez aos municípios de Açailândia e Vitória do Mearim.

Dentro do projeto 'Andanças, Fulgores e Vivas', a trupe desembarca dia 18 deste mês em Açailândia para uma apresentação, às 20h, na Praça do Pioneiro. No dia seguinte, segue para Vitória do Mearim para um encontro animado com a população, às 20h, na Praça Rio Branco.

A iniciativa conta com patrocínio master do Instituto Cultural Vale, patrocínio do Laboratório Cedro e apoio cultural da Via Mundo Intercâmbio & Turismo e das prefeituras das duas cidades. A realização é do Ministério da Cultura/ Governo Federal.

## Canções autorais e ritmos diversos

O projeto 'Andanças, Fulgores e Vivas' é uma verdadeira festa e uma grande oportunidade para quem mora em cidades do interior maranhense, que pode assistir, aplaudir e interagir com a Companhia Barrica, com seu portfólio de canções autorais, ritmos diversos e a beleza de sua indumentária. No mês de julho deste ano, o projeto passou pelas cidades de Santa Inês e Anajatuba.

O espetáculo apresentado é um misto das criações da Companhia Barrica ao longo de sua trajetória de quatro décadas de existência, abarcando os ciclos festivos como São João, Carnaval, Quaresma e Natal. Assim sendo, são apresentadas as performances do Boi Barrica, Bicho Terra e Natalina da Paixão.

Com músicos tocando ao vivo, o espetáculo cultural contagia com altas doses de criatividade, lirismo e poesia. Nos vocais, estarão os cantores Inácio Pinheiro e Roberto Brandão, duas das mais emblemáticas vozes do cancioneiro popular maranhense. O repertório autoral é composto, principalmente, por canções dos compositores Luiz Bulcão e José Pereira Godão.

## Caravana

Um total de 52 pessoas, entre cantores, músicos, dançarinos e produção, compõe a caravana itinerante de um dos mais aplaudidos grupos culturais do Brasil. Além de assistir às apresentações em praça pública, dançar e cantar com os artistas, os moradores de Açailândia e Vitória do Mearim poderão conferir de perto a exposição 'Ponto de Luz', em cartaz o ano inteiro na Casa de Arte Barrica, na Madre Deus. A exposição reúne indumentárias, instrumentos de percussão tradicionais, CDs, DVDs, painéis fotográficos, banners com reportagens sobre espetáculos em diversos países e presentes recebidos pela companhia em viagens nacionais e internacionais.



A atriz Vera Holtz, que está em São Luís com a peça 'Ficções', a ser apresentada de sexta-feira a domingo no Teatro Arthur Azevedo, tem mais de um milhão e 200 mil seguidores no Instagram. Ela usa a rede social para levantar várias bandeiras e gerar reflexões acerca dos mais variados temas. São fotos conceituais bastante interessantes e inusitadas. A atriz, que é formada em artes plásticas pela Escola de Arte Dramática da USP, fez papéis importantes na carreira, como nas novelas "Avenida Brasil" e "Paraíso Tropical". Esta foto, postada em 2016, em que aparece com um ventilador sobre a cabeça, é intitulada "Exasperação de verão"



A comediante Dadá Coelho desembarca em São Luís neste fim de semana com o espetáculo 'Detetives do Prédio Azul', no Palazzo Eventos. A peça teatral e inspirada na série "D.P.A - Detetives do Prédio Azul", grande sucesso do Globo, que segue há mais de dez anos no ar, e está indo para sua vigésima temporada. Dadá vive a bruxa Cassandra Brum



O prefeito de Caxias-MA, Fábio Gentil, comemora a eleição do sobrinho Gentil Neto (PP) para ser seu sucessor a partir de 10 de janeiro de 2025. Fábio sai destas eleições com o protagonismo político para alçar voos mais altos em 2026. Reeleito com mais de 80% dos votos em 2020, Fábio elegeu a filha Amanda Gentil deputada federal com 108.699 votos e a esposa Daniella com 47.277 votos

- Com o lançamento de 'Dissimulados', o Instituto de Pesquisa do Risco Comportamental leva o melhor das histórias de detetives ao estilo Sherlock Holmes para o ambiente corporativo e desvenda os bastidores de casos reais de corrupção, desvio de ativos, importunação sexual, manipulação de resultados, discriminação, vazamento de informação e assédio moral em empresas brasileiras.

- Escrito por Lena Aranha e Rema Aranha e coordenado por Mário Silva Jr., o livro tem como base mais de 5.500 entrevistas investigativas realizadas pela S2 Consultoria, uma das maiores referências em gestão de riscos e ética corporativa no país.

- Ao longo das páginas, dilemas morais são transformados em uma narrativa repleta de suspense, onde ficção e realidade se encontram para expor os desafios de manter a integridade no mundo dos negócios.

- Nesse novo expoente do gênero Romance de Compliance, cada capítulo é construído como um quebra-cabeça.

- Assim, o leitor é levado a desvendar traições inesperadas, motivações ocultas e as consequências devastadoras de decisões mal calculadas, acessando todo o caminho percorrido pela equipe de investigação.

- A corrida de rua em São Luís tem conquistado cada vez mais adeptos e se transformado em um verdadeiro estilo de vida.

- E vem aí mais uma: a "Corrida Equatorial - Movimente-se pelo seu bem-estar", dia 10 de novembro, na Avenida Litorânea.

- A modalidade se firma como uma das práticas mais democráticas e acessíveis para quem deseja se exercitar e adotar hábitos mais saudáveis.