PH
Revista
PERGENTINO HOLANDA • Nº 2207 . Ano XLVI
imirante.com
22 e 23 de março de 2025. Sábado/Domingo

Ana Izabel Fernandes Azevedo falando ao tomar posse na presidência da ACM Mulher

Sociedade carioca festejou em grande estilo os 90 anos *de Cleuba Verri*

PAG 4 e 5

Cleuba Verri na festa dos seus 90 anos entre Monica Clark e o Padre Jorjão

Com uma grande festa o ACM Mulher deu posse a Ana Izabel *como nova presidente*

PAG 6

Fotos/Divulgação/Miguel Sá

MARANHENSE há muitos anos radicada no Rio de Janeiro, Cleuba Verri Pinheiro celebrou esta semana, com a mais tradicional sociedade carioca, seus bem vividos 90 anos de idade

PÁG. 4 e 5

CONVERSAS *típicas de um fim de semana ou até mesmo de um feriado*

Existem leitores que me consideram profundo. Outros, confuso. Uma ou outra mulher, graças a Vênus, considera o que escrevo maravilhoso. Suspeito de todos. Porque, no fundo, como bem disse Machado de Assis, o nascimento da crônica é coetâneo às primeiras duas vizinhas. Ou seja, a crônica, para o ilustre mulato, nasceu com a primeira conversa de vizinhas e é coisa de quem se dedica à fofoca (para a injúria das vizinhas), incluindo-se, segundo ele, o cronista anônimo que relatou, na Bíblia, as histórias de Esdras, Moisés, Abraão, Isaac e Noé.

Como não sou dado à fofoca – afirmação, aliás, que poucos acreditam –, direi nada sobre as minhas belas vizinhas, mesmo porque, em pleno fim de semana, todos os leitores, os confusos e os mais profundos, têm um tempo à toa para duas ou três coisas profundas e confusas que tenho lido, visto ou vivenciado, coisas típicas de uma conversa de feriado:

1 Numa cena insólita de Encontros e desencontros (Lost in translation), filme de Sofia Coppola, o público nipônico de um hotel de luxo aplaude entusiasticamente a melosa cantora de língua inglesa, profundamente sensibilizados com a ternura com que ela termina sua canção. Na verdade, nesse final exuberante, tudo o que ela cantou foi uma listagem de condimentos e de hortaliças, culminando, em inglês, na saborosa palavra tomilho. Algo assim como te amo, meu amor, alfavaca, salsinha, chicória, tomilho. Ou seja, seu canto soava grego para a plateia de japoneses (mas Scarlett Johansson, no papel de Charlotte, não necessita tradução, porque a sua beleza não tem língua ou palavra que a diga).

Às vezes, no amor, nos perdemos na tradução do próprio sentir – eu falo numa língua em que ela não ouve, por exemplo, ou, perdidos um do outro, falamos uma língua que nunca existiu, ou ainda está por se inventar. Homem-mulher, mulher-mulher, homem-homem, todos perdidos na tradução de si mesmos, como eu e tu. Por isso, o teórico alemão Hamann teve a inspiração de definir a fala em uma frase impressionante: "Falar é traduzir de uma língua angelical para uma língua humana".

2 Li, não faz muito tempo, um volume de depoimentos 15 Escritores, do gaúcho Fábio Brüggemann, com relatos confessionais enternecidos, desencantados, sábios, às vezes insolentes, em que não faltam os humaníssimos sentimentos da vaidade e da esperança. Ao lado de Diálogos com a Literatura Brasileira, livro de entrevistas de Marco Vasques, o livro 15 Escritores ressuscita o milenar prazer da pinça, que é quando tocamos o íntimo da certeza alheia com a lâmina pontiaguda de nossas próprias interrogações.

No entanto, na arte da entrevista, nenhuma pergunta me soa mais tocante do que a de Martin Caparros, numa entrevista feita com o romancista argentino Ricardo Piglia: "Quem você ressuscitaria?"

3 Todo aquele que, como eu, é noivo da catacumba das bibliotecas, na expressão de Octavio Paz, sabe o quanto o lugar de cada livro é uma questão filosófica das mais polêmicas. Jorge Luis Borges foi mais enfático, ao dizer que a disposição dos livros numa estante é uma espécie de crítica literária. Na minha casa, por exemplo, todos os Gabriel Garcia Márquez estão próximos a livros de Mario Vargas Lhosa, Machado de Assis, Julio Cortazar e Pablo Neruda, por óbvias afinidades latino-americanas, e, logo adiante, Marcel Proust em busca do tempo perdido, Hemingway perguntando por quem os sinos dobram ou dando adeus às armas e o contista polonês que escrevia em ídiche, Isaac Peretz, fazem a passagem para Kafka, José Saramago e Thomas Mann. Ou seja, minha estante tem o mapa-múndi como bússola (eu só não sei que diabos faz, no chão, o Gonçalves Dias e o jacaré de madeira entalhado pelos índios Guajajaras ao lado do vinil de João do Vale e do copo de café semibebido).

Por outro lado, a censura é sempre crime hediondo e inafiançável, exceto quando proposta nas palavras espirituosas de Thomas Mann: "Deveria ser proibida a leitura dos livros bons, porque há os livros ótimos".

Um livro ótimo? Cem Anos de Solidão. E revogam-se todas as disposições em contrário.

Fotos/ Reprodução

Stephen Graham e Owen Cooper em cena da minissérie "Adolescência" (2025)

ADOLESCÊNCIA

Como uma série com um nome tão simples e um elenco pouco conhecido se tornou, rapidamente, a mais vista na Netflix? Bem, começa justamente por aí o sucesso de Adolescência (Adolescence, 2025), produção britânica dirigida por Philip Barantini, o mesmo do filme O Chef (2021), lançada pela plataforma de streaming na quinta-feira (13).

A simplicidade do título nos lembra imediatamente da complexidade dessa faixa etária. A adolescência é um período de intensas transformações físicas, mentais, sexuais, emocionais e sociais. Em um instante, os adolescentes podem ser ainda infantis, precisando também do colo dos pais; no outro, querem os mesmos direitos e a mesma liberdade dos mais velhos.

Adolescentes têm urgências, inseguranças e explosões de hormônios e sentimentos, e tudo isso é potencializado na era do Instagram, do TikTok e outras redes sociais, onde estão expostos a estímulos e ataques com os quais não sabem lidar, onde não raro vivem fantasias e mantêm segredos em busca de aceitação e pertencimento.

Os quatro episódios da minissérie possibilitam aos adultos espiar pelo buraco da fechadura e descobrir, por exemplo, que, na linguagem dos emojis, cada cor tem um significado próprio e um peso que pode ser insustentável.

A psicóloga Briony Ariston (vivida por Erin Doherty) e Jamie Miller (Owen Cooper) em "Adolescência".

O elenco de rostos quase anônimos – à exceção de Stephen Graham, conhecido por encarnar Al Capone na série Boardwalk Empire (2010-2014) e coadjuvante em O Irlandês (2019) e nos dois filmes mais recentes da trilogia Venom – contribui para a identificação do espectador com os personagens. Dissociados de nomes hollywoodianos, fica mais fácil acreditar que estamos acompanhando pessoas de verdade. Poderíamos ser nós vivendo aquele drama.

Ambientada em um subúrbio do norte da Inglaterra, a minissérie começa com a conversa casual entre dois policiais dentro de uma viatura: Luke Bascombe, interpretado por Ashley Walters, o ator principal das cinco temporadas da série Top Boy (2011-2023), conta para Misha Frank, papel de Faye Marsay (a Vel Sartha de Andor), que está comendo seis maçãs por dia para mitigar a abstinência do cigarro. Logo em seguida, eles se juntam a uma operação para efetuar a prisão de um suspeito de assassinato.

Os policiais arrombam a porta da casa da família Miller e sobem ao quarto de Jamie, 13 anos, personagem encarnado com assombro pelo estreante Owen Cooper. Jamie grita "Eu não fiz nada!" e chega a fazer xixi na calça. O detetive Bascombe gentilmente pede que seus pais providenciem outra roupa antes de levar o adolescente à delegacia, para onde também partem, atônitos, o pai, Eddie (Stephen Graham), a mãe, Manda (Christine Tremarco), e a irmã mais velha, Lisa (Amelie Pease).

O que pode passar despercebido em um primeiro momento, mas que constitui outro trunfo de Adolescência, pelo menos junto aos críticos, é que tudo isso e todas as demais cenas do episódio, até seu epílogo devastador, acontecem sem que haja um mísero corte. Cada um dos quatro capítulos é filmado em um único plano-sequência, a exemplo de longas-metragens como Arca Russa (2002), de Alexander Sokurov, Ainda Orangotangos (2007), de Gustavo Spolidoro, e o próprio O Chef, que tem a mesma parceria de Philip Barantini com o diretor de fotografia Matthew Lewis e o ator Stephen Graham, coautor do roteiro da minissérie com Jack Thorne. (Há muitos filmes que simulam a ausência de cortes, como Festim Diabólico, Irreversível, Birdman, 1917, Dois Minutos Além do Infinito e Suaves e Discretas.)

Em um impressionante trabalho técnico (vide o momento em que um aluno foge pela janela em um colégio público), a câmera acompanha os atores de forma contínua, sem interrupções, criando uma sensação de realismo, convidando à imersão e elevando a tensão. Vamos descobrir em tempo real os desdobramentos de cada cena e de cada diálogo e as reações de cada personagem.

– Stephen disse, quando estávamos escrevendo o roteiro, "nunca vá a algum lugar sem um personagem", nunca mude de cenário se não estiver sendo levado por um personagem. Então, o script é como uma corrida de revezamento – comparou Jack Thorne em uma entrevista.

A psicóloga Briony Ariston (vivida por Erin Doherty) e Jamie Miller (Owen Cooper) em "Adolescência".

O emprego do plano-sequência tem um limitador importante: a passagem do tempo. Obrigatoriamente, só se pode retratar o que está acontecendo ali e agora ao longo daqueles 50, 60 minutos. Para mostrar o desenrolar dos fatos, as consequências dramáticas e a evolução dos personagens, a solução dos roteiristas é situar cada episódio em um momento distinto na vida de Jamie, de sua família, dos colegas de escola da vítima e dos policiais envolvidos no caso.

Após o primeiro episódio, que se concentra na prisão de Jamie, a gente testemunha a investigação de Bascombe e Frank no colégio, onde fica mais iluminado o abismo que existe entre adultos e adolescentes. Sobretudo em uma sociedade na qual horas exaustivas no emprego ou no trânsito afastam os pais da classe trabalhadora de seus filhos, abrindo espaço para modelos tóxicos das mídias digitais influenciarem mentes ainda em desenvolvimento.

O terceiro episódio se passa sete meses depois e é basicamente estrelado somente por Owen Cooper e Erin Doherty (a princesa Anne na terceira e na quarta temporada de The Crown), na pele da psicóloga Briony Ariston, que está concluindo sua avaliação sobre Jamie. A sessão também é bastante reveladora sobre como garotos desorientados e desamparados diante do bullying digital e das expectativas sobre a masculinidade podem se tornar garotos perigosos de carne e osso – o teor dos diálogos remete a uma frase comumente atribuída à escritora canadense Margaret Atwood, que apresentou uma distopia misógina em O Conto da Aia: "Homens têm medo de que as mulheres riam deles. Mulheres têm medo de que os homens as matem".

E o terceiro capítulo é espetacular na combinação da técnica cinematográfica (repare em como os movimentos de câmera são sutis, mas poderosos em ilustrar a dinâmica dos dois personagens e seus estados emocionais) com as atuações do elenco – Cooper demonstra desenvoltura e variação dramática promissoras, e Doherty oferece um desconfortável e doído espelho ao espectador.

O episódio final, ambientado no dia do aniversário de 50 anos de Eddie e transitando entre a alegria, a revolta, a dor e a catarse, segue os Miller tendo de lidar com as consequências sociais, o vazio deixado em casa e, sobretudo, o sentimento de culpa: onde foi que o pai e a mãe erraram? Se é que eles erraram. Eis outra virtude de Adolescência: a minissérie evita as explicações simplistas, o que convoca todas as famílias a examinarem como anda sua relação com os filhos, os obstáculos na comunicação e a constante exposição dos adolescentes à influência das redes sociais e aos gatilhos emocionais que se multiplicam por trás da tela de um celular.

A vida não é filme

Muito oportuna a observação de Antonio Carlos Macedo: A família se reúne para um almoço, mas, antes de saborear a comida, alguém pega o celular para registrar o encontro e publicá-lo na internet. Aparentemente inofensivo, o gesto reflete um fenômeno crescente da era digital: a priorização da experiência virtual em detrimento da vivência real.

Com a ascensão das redes sociais, a necessidade de compartilhar tudo se transformou em compulsão para muitos. O valor de uma trajetória parece estar diretamente ligado à quantidade de curtidas e comentários que ela gera. Nesse cenário, o prazer do agora é substituído pela ansiedade de produzir conteúdo para um público virtual.

Nada parece ter sentido sem a chancela externa. Essa inquietação tem impactos profundos no bem-estar emocional. Ao transformar o dia a dia em espetáculo midiático, as pessoas criam uma versão idealizada de si mesmas, sempre em busca da aprovação alheia. Esse comportamento pode gerar frustração, desajuste e até mesmo depressão, especialmente quando o resultado não corresponde à expectativa criada.

Além dos impactos emocionais, essa obsessão compromete a capacidade de apreciar o presente. O simples ato de comer uma pizza em família, por exemplo, deixa de ser um ponto de conexão para se tornar um cenário de produção de conteúdo. A atenção se desloca do sabor dos alimentos e das conversas para o celular, no qual a vivência é filtrada e editada antes de ser compartilhada.

Precisamos entender que não estamos dentro de um filme. No cinema é que cada cena, cada detalhe são filmados e editados até ficarem perfeitos. A vida real se desenrola fora das telas, com os acertos e as imperfeições dos seres humanos. Por isso, a alegria verdadeira não pode ser medida em números, mas sim nos momentos ao lado das pessoas que amamos, na apreciação das pequenas coisas e na construção de memórias genuínas. Não é necessário documentar cada segundo para garantir boas experiências. É essencial buscar um equilíbrio entre a atuação online e off-line. As redes sociais são ferramentas valiosas, mas não devem ditar a forma como vivemos e valorizamos nossas rotinas. Não podemos ficar dependentes delas porque a realidade não precisa de curtidas para fazer sentido. Nem tudo que vivemos precisa ser fotografado e exposto. Muito menos a felicidade precisa de filtros e plateia virtual para ter valor.

Nossos olhos e o coração ainda são melhores do que qualquer máquina para registrar os grandes momentos da vida.

Erick Vittorino é um velho amigo do Repórter PH e há vários anos faz sucesso nos Estados Unidos com a sua pintura moderna e criativa

A arte de um carioca nos Estados Unidos

Salve a data! 12 de abril! O Conselho de Artes de Greenwich apresenta as obras dos artistas Erick Vittorino (brasileiro do Rio de Janeiro), Heidi Hankaniemi, Leeah Joo, Ching Ke Lin e Moses Salihou. A mostra fica em cartaz até 4 de maio de 2025 na Galeria Bendheim (Avenida Greenwich 299 | 2 FL Greenwich, Connecticut 06830)

Padrões de Self explora a natureza complexa da identidade através dos olhos de cinco artistas, cada um trazendo suas origens e experiências únicas à frente. A exposição tece uma rica tapeçaria de narrativas pessoais, onde o tema subjacente do "padrão" emerge através de vários meios – pintados ou construídos. Cada peça reflete a jornada individual de si mesmo expressão, enquanto o motivo recorrente do padrão serve como uma metáfora visual para as maneiras pelas quais identidade é moldada, repetida e reimaginada.

No convite, o apelo: "Junte-se a nós nesta primavera no Bendheim para uma exploração da autohodade"

A subjetividade da opinião

Faço coro com o advogado Luiz Carlos Varella Prati quando diz que aquilo que julgamos certo é fruto de uma análise subjetiva dos componentes que alicerçam a visão do fato objetivo.

Não é uma constatação alicerçada nas diferentes formas de avaliação, mas reduzida a nossa forma individual de ver ou analisar o fato sob seus múltiplos aspectos.

Assim, admitir outras visões sobre o mesmo acontecimento é a revitalização da busca da verdade e a essência do diálogo que deve preceder à instauração dos diferentes pontos de vista.

Torna-se crucial a aceitação da diferenciação que se instala diante das diferentes visões.

É princípio sagrado na formatação da verdade e da razão a pluralidade de enfoques para a afirmação do todo incontestável.

O Cinema e a Mesa

Ainda faz eco na imprensa brasileira – e também na internacional – a primeira estatueta do Oscar ganha por um filme brasileiro – o de melhor filme estrangeiro para "Ainda Estou Aqui". E Fernanda Torres virou a "estrela de uma nação", segundo Cora Ronai (O Globo, 6 de março). Foi boneco gigante em Olinda, foi show de drone na Bahia, seu rosto virou máscara de Carnaval – milhares de Fernandas por todo o país. Uma verdadeira consagração. "Reconhecida, amada e admirada por todos". Eunice Paiva e ela. Passado e presente. É que "o cinema não tem passado nem futuro", segundo Vinícius de Moraes – que foi, por mais de três décadas, crítico, roteirista, ator e produtor. Sem esquecer as muitas trilhas sonoras que criou.

Como o cinema celebra a própria vida, seria mesmo natural que nele tivesse destaque o ritual da mesa. Não por acaso os irmãos Lumière (Auguste e Louis) escolheram o Salão Indiano do Grand Café, no Boulevard des Capucines (Paris), para exibição da primeira sessão de cinema (em 28 de dezembro de 1895). Eram 35 pessoas que pagaram ingresso para ver uma sequência de imagens em movimento. Com um projetor que é, basicamente, o mesmo utilizado ainda hoje. "Este aparelho é um grande segredo e eu não quero vende-lo; ele talvez não tenha futuro" – disse Antoine, pai dos irmãos Lumière. Estava completamente enganado. Ainda bem.

A partir de então, gastronomia e cinema nunca mais se separaram. O grande diretor Martin Scorsese até disse: "A inspiração que é preciso para cozinhar bem, assim como a criatividade e o poder de improvisar, é muito semelhante ao que se usa para fazer um filme". E algumas cenas acabaram mesmo imortais. Buster Keaton, como garçom de um restaurante, tentando ensinar o cliente a comer espaguete (O Cozinheiro,1918). Charles Chaplin provando sopa e milho, em máquina que não parava de girar (Tempos Modernos, 1936), na primeira grande sátira a uma globalização ainda insipiente. Audrey Hepburn esbanjando elegância ao degustar um prosaico sanduíche, no meio da rua (Bonequinha de Luxo, 1961).

Elizabeth Taylor comendo uvas, sensualmente, para seduzir Richard Burton – que na vida real acabou seu marido, depois desse filme (Cleópatra, 1963). Catherine Deneuve com marrrons glacês e sua classe inimitável (Tristana, 1970). Fernanda Torres preparando um suflê (Ainda estou aqui, 2024). Sem contar filmes que são, eles próprios, uma epifanía da mesa – A Comilança (1973), Tampopo (1986), A Festa de Babette (1987), Como Água para Chocolate (1993), Comer, Beber, Viver (1994), O Jantar (1998), O Amor Está na Mesa (1998), Chocolate (2000), Vatel (2000), O Tempero da Vida (2003), Ratatouille (2007), Julie & Julia (2009), Comer, Rezar, Amar (2010), e tantos outros.

Sem esquecer que pipoca e cinema formam um par perfeito. Indissolúvel. Eterno. Tudo começou quando a primeira máquina portátil de fazer pipoca foi inventada, nos Estados Unidos. Onde havia aglomeração de gente, havia vendedores de pipoca. Com a ascensão da sétima arte, os vendedores, em busca de mais um mercado, passaram a estacionar seus carrinhos nas portas dos estabelecimentos (início dos anos 1910). Em 1925, o americano Charles Manley criou a primeira máquina elétrica de fazer pipoca. E os cinemas logo instalaram essas máquinas no hall de entrada. As vendas pipocaram.

A partir dos anos 1950, os lucros com a venda de pipoca ultrapassaram o da venda de ingressos. E o negócio anda bem até hoje. Um casamento que deu certo.

Suflê de queijo de Eunice Paiva

Impossível não se apaixonar pela figura de Eunice Paiva, que se tornou símbolo da luta contra a Ditadura Militar. Depois que seu marido foi levado pela polícia e nunca mais voltou, decidiu estudar, formar-se em Direito e trabalhar ativamente pelos direitos dos desaparecidos e das causas indígenas. Fosse pouco, era também uma exímia cozinheira. Seu suflê de queijo é citado muitas vezes no filme. Como quando ela diz a Vera (sua filha mais velha), "não trate de sumir porque hoje vou fazer suflê". Também quando recebe carta dessa mesma filha, que passava temporada em Londres e confessava sentir "saudades do suflê". Quando volta ao Rio, a mãe lamenta não ter podido recebê-la com o prato. E, ao ser levado pela polícia, Rubens Paiva tenta acalmar sua mulher dizendo "Volto a tempo para o suflê".

Em um belo estudo sobre o suflê, publicado recentemente, a escritora Lectícia Cavalcanti, estudiosa de gastronomia, afirma que o suflê é o melhor exemplo, em culinária, de relação entre custo e benefício. Um jeito refinado, e ao mesmo tempo econômico, de apresentar crustáceos, frutas, queijos, verduras. Da França veio a receita e seu próprio nome, soufflé – particípio passado do verbo souffler (soprar, inflar). Decorrência óbvia da aparência fofa e leve que tem, mais parecendo ter sido inflado.

A palavra foi usada, pela primeira vez, por Antoine Beauvilliers (1754-1817), na sua La Grand Taverne de Londres (inaugurada em 1782), na Rue de Richelieu (perto do Palais Royal), um precursor dos restaurantes como os que conhecemos hoje. Segundo Brillat-Savarin, foi "O primeiro a ter um salão elegante, garçons eficientes, uma adega cuidadosa e uma cozinha superior".

A receita, aos poucos, começou a aparecer nos livros de culinária da época. Primeiro em The french cook (1813), de Louis Eustache Ude. Um chef que aprendeu o ofício com seu pai, na cozinha de Luís XVI; depois, serviu a Marie-Laetitia Ramolino Bonaparte, mãe de Napoleão; e, por fim, abandonou Paris para viver em Londres – onde publicou seu livro, em inglês mesmo, prometendo "um novo método para oferecer refeições boas e extremamente baratas". Mais tarde, apareceu em Le pâtissier royal parisien (1815), de Marie-Antoine Carême, considerado maior cozinheiro de todos os tempos. Nele estão receitas de suflê salgado e, sobretudo, a grande novidade de um suflê doce que é servido quente – para ele, "a rainha da pâtisserie quente, antiga e moderna". Sem esquecer que também está em L'art du cuisinier (1816), do próprio Beauvilliers, publicado um ano antes da morte do autor. Para ele, seriam "as minhas derradeiras despedidas". Em todas as receitas, tendo o cuidado de aconselhar: "Logo que seu soufflé esteja bem crescido, ponha ligeiramente os dedos sobre ele, e, se resistir ao toque, é que está pronto... sirva logo, sem medo, que ele não recai".

Passa o tempo e fazer suflê continua sendo um enorme desafio para qualquer cozinheiro. Porque, depois que sai do forno (onde cresce muito), começa logo a murchar. O físico húngaro Nicholas Kurti chegou a dizer: "Acho uma triste reflexão sobre nossa civilização que sejamos capazes de medir a temperatura da superfície de Vênus e não saibamos o que se passa no interior de nossos suflês". E foi precisamente por conta de um suflê de queijo que não deu certo (em março de 1980) que o químico e físico francês Hervé This, do Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), se devotou ao estudo da gastronomia molecular.

Tentando explicar (em Um cientista na cozinha) os fenômenos que ocorrem durante o processo de preparação dos alimentos, ele chegou a dedicar todo um capítulo ("Um suflê que deu certo?") de seu livro ao suflê. Para ele trata-se, nada mais nada menos, de "uma espuma de claras de ovos adicionadas a um preparo: um bechamel aromatizado (para os salgados), ou uma mistura de leite, purê de frutas e açúcar (para os de sobremesa)". Em sequência, discorre cientificamente sobre cada etapa do preparo. Com a base (salgada ou doce) pronta, deve-se juntar as gemas, mas sempre "fora do fogo, depois que a mesma tenha esfriado".

Em seguida, juntar as claras em neve – nelas é que está o grande segredo do sucesso do suflê. "Quando começamos a bater as claras, as bolhas de ar que se formam são grandes, mas, quanto mais batemos, mais diminui o seu tamanho... e as pequenas bolhas são mais estáveis...

Uma clara estará suficientemente batida em neve, para um suflê, quando ela aguenta o peso de um ovo com casca e tudo". E completa: "Um pouco de sal ou de vinagre firmará as claras em neve". Quando tudo estiver cuidadosamente misturado, colocar "em formas (ramequins) untadas (para que não grude) e polvilhadas (para que suba facilmente), enchendo só dois terços da forma (para que não transbordem)". Para encerrar, recomenda que se "faça uma crosta no alto do suflê (com açúcar ou queijo ralado), antes de levá-lo ao forno (as crostas evitam que as bolhas de vapor escapem)".

Como resume, "o suflê cresce porque as bolhas de ar aumentam sob a ação do calor (o ar se dilata), a água se evapora e o vapor formado vem aumentar as bolhas. A coagulação das proteínas dos ovos prende definitivamente as bolhas dentro da massa". Mas fazer suflê, para ele, não é só uma questão de química e de física. Trata-se de, mais que tudo, unir "amor, arte e técnica". E é mesmo difícil, sem dúvida. Muito. Nas cantorias, os repentistas dizem sempre "Cante quem souber cantar". No suflê, seria "Faça quem souber fazer".

Voltando ao filme, na sua cena final (com Eunice já interpretada por Fernanda Montenegro), os filhos lamentam ter fracassado na tentativa de assar o suflê.

Em homenagem a essa mulher que só nos orgulha, e à grande interpretação dos atores, no domingo da festa do Oscar mandei fazer um suflê de queijo. E assim pude vibrar mais com a vitória do filme de Walter Salles "Ainda estou aqui", que fiz questão de rever esta semana, aproveitando que o mesmo ainda está em cartaz em São Luís.

Receita: Suflê de Queijo de Eunice Paiva

INGREDIENTES:

2 colheres de sopa de manteiga
1 copo de leite
2 colheres de sopa de farinha de trigo
3 ovos
100 g de queijo ralado
Sal e pimenta a gosto

PREPARO:

Bata o leite, as gemas e a farinha no liquidificador. Derreta a manteiga em uma panela, acrescente a mistura batida no liquidificador e mexa até engrossar. Junte o queijo, sal e pimenta. Deixe esfriar. Acrescente as claras em neve. Misture delicadamente. Coloque em forma refratária untada e polvilhada com queijo ralado. Leve ao forno quente por mais ou menos 30 minutos. Sirva imediatamente.

Fotos/ Divulgação/ Herbert Alves

O Repórter PH reencontrou no Grand Cru amigas dos velhos bons tempos, como Graça Osterno e sua filha Jaqueline. Após uma longa temporada em São Paulo, Graça voltou a morar em São Luís, atuando no setor imobiliário

NOITE DE AMIZADE NO GRAND CRU

O advogado e empresário Francisco Rocha conserva a mesma paixão de seu saudoso pai Amândio Rocha pela cidade balneária de Póvoa de Varzim, no Norte de Portugal.

"Point" da mais tradicional sociedade maranhense, o bistrô Grand Cru, na Ponta do Farol, se transforma, nos fins de semana, numa verdadeira passarela de elegância e de gente de bem com a vida.

Sábado, então, pessoas de grande charme marcam encontro naquele lugar. Outros vão especialmente para rever amigos, resultando, no local, um ambiente de alegria e confraternização regado aos melhores vinhos harmonizados com os deliciosos quitutes da casa.

É claro que nunca falta a boa música, apresentada por grupos musicais excelentes, para alegria dos proprietários Gabrielle e José Sobral Neto.

O cirurgião bariátrico José Aparecido Valadão com o Repórter PH, o advogado e empresário do setor educacional Eli Medeiros, e o executivo empresarial do Grupo Atlântica, Nilson Frazão Ferraz

Flávia Araújo Ferraz, Cida Cavalcanti Valadão e Rose Brunet Medeiros

Graça e o marido Francisco Osterno

Amigas de muitos anos: Graça Osterno e Flávia Araújo Ferraz

Jaqueline (franqueada da Dalmobile Calhau) com o marido Leandro Bittencourt Simões (Egos Reformas e Construções)

Fotos/Divulgação/Miguel Sá

Cleuba Verri ao lado do bonito bolo de aniversário

Carlos Alberto Serpa, Monica Clark, Cleuba Verri e Padre Jorjão

Reunidos com a aniversariante Cleuba Verri, seu genro Henrique Szapiro, os filhos Raquel, Heckel e Anibal Verri, e a nora Silvana Duailibe

90 ANOS COM FÉ E EMOÇÃO

Maranhense há muitos anos radicada no Rio de Janeiro, Cleuba Verri Pinheiro celebrou 90 anos com uma grande festa na Casa Julieta de Serpa, no Rio de Janeiro, onde reside com os filhos Heckel e Raquel.

Seu melhor presente de aniversário foi a mensagem que o Papa Francisco, internado há mais de 30 dias, enviou, através do Monsenhor Bruno Lins, do cerimonial da Santa Sé, lhe desejando felicidade pela nova idade.

Aliás, foi a segunda manifestação de Sua Santidade para saudar uma mulher do Maranhão: a primeira foi na celebração dos 104 anos de Dona Adelinha Azevedo (cearense, viúva do médico maranhense Crizanto Azevedo e que residiu durante mais de meio século em São Luís). Agora, a homenageada foi Cleuba Verri Pinheiro.

Os convidados são unânimes ao afirmar que foi uma tarde linda, com um chá elegante para os amigos e para a família.

Mulher de fé cristã, a aniversariante reuniu em torna dela uma aura de carinho e afeto. Padre Jorjão e Clara Magalhães ícones religiosos cariocas brindaram Cleuba com canções e testemunhos. Coube ao Padre Jorjão a leitura da mensagem especial do Papa Francisco.

Heckel Verri, empresário e estilista e filho, junto com os irmãos Aníbal e Raquel ajudavam a receber cerca de 150 amigos para homenagear a mãe nonagenária com um evento intitulado "Chá com Aroma de Fé, Amor e Amizade".

As raízes maranhenses ganharam um toque especial, com doces típicos que encantaram os presentes numa tarde de pura alegria, celebrando a trajetória e o legado de Cleuba Verri com muito carinho e gratidão.

Os irmãos Raquel e Heckel Verri

Ana Cristina Maranhão e Lígia Bogéa

Cleuba Verri com os três filhos: Heckel, Raquel e Aníbal

Cleuba Verri e Liliana Rodrigues

Suely Stambowsky e Cleuba Verri

Raquel Verri e Elizabeth Rodrigues

Margareth Padilha e Racquel Gusmão

Madeleine Saad e Mirian Gagliardi

Heckel Verri e Elizabeth Rodrigues

Fotos/Divulgação/Miguel Sá

Cristina Aboim e Vera-Bangel

Tereza Barros e Beth Serpa

Cleuba Verri e Mylene Peltier

Raquel Verri e sua mãe Cleuba

Raquel Verri e Henrique Szapiro

Sonia Simonsen e Marcia Verissimo

Nina Kauffmann e Liliana Rodrigues

Márcia Echeverria e Monica Ibeas

Monica Farias e Ruth Niskier

Cristina Moura Brasil e Elda Monerrat

Madeleine Saade e Ina Yaseji

Ariadne Coelho e Nina Kauffmann

Monica Farias e Ruth Niskier

Heckel Verri e André Ramos

Cleuba Verri e Tania Savedra Pereira

Miriam Gagliardi e Beth Senna

Isabela Francisco e Ana Cecilia Chaves

Tereza Aczel e Glaucia Zacharias

Manuela Ferrari e Heckel Verri

Renata Fraga e Katia Spolavori

Fotos/ Divulgação/ Herbert Alves

O professor Cidinho Marques abordou o tema "Entre o Virtual e o Real – Um Despertar para a Conexão Humana"

Ana Izabel Azevedo falando como nova presidente do ACM/Mulher

ENCONTRO DO ACM MULHER

Sob a liderança da nova presidente, Ana Izabel Fernandes Azevedo, e com o apoio estratégico do Grupo Gestão, o 1º Encontro Presencial de 2025 do ACM Mulher foi um verdadeiro sucesso. O evento, realizado no auditório da Fecomércio, reuniu mais de 100 associadas e foi conduzido com maestria pela diretora Lou Marques.

Na reunião, Ana Izabel apresentou o planejamento anual da entidade, elaborado a partir de uma pesquisa prévia com as associadas, garantindo que as ações estejam alinhadas às necessidades e expectativas das empresárias.

O encontro teve um encerramento memorável com a palestra inspiradora do professor Cidinho Marques, que abordou o tema "Entre o Virtual e o Real – Um Despertar para a Conexão Humana", trazendo reflexões profundas sobre os desafios e oportunidades das relações interpessoais no mundo contemporâneo.

O primeiro encontro presencial do ACM Mulher contou ainda com a presença de importantes lideranças empresariais, como o novo presidente da Associação Comercial, Antônio Gaspar; a Vice-Presidente, Jenilce Pavão, o presidente da Fecomércio, Maurício Feijó; e o vice-presidente da Fiema, Cláudio Azevedo, reforçando o compromisso do ACM Mulher com o fortalecimento da mulher empresária.

Com um início tão promissor, 2025 será um ano de grandes conquistas para as mulheres da Associação Comercial do Maranhão!.

Maurício Feijó, Ana Izabel Azevedo e Cláudio Azevedo

Edna Montenegro, Max de Medeiros (Fecomércio) e Ana Izabel Azevedo

Lou Marques, Dani Braide e Lenny Giffoni

Noélia Rocha, Antonio Gaspar e Ana Izabel Azevedo

Uild Salgado, Betânia Nobre, Lenny Giffoni, Ana Izabel e Bruna Maciel

Lou e Cidinho Marques, Ana Izabel Azevedo, Edna Montenegro e Cláudio Azevedo

Paula Goulart, Mayara Fonseca e Lilian Lobo

Ana Izabel, Uild Salgado, Nubia Sousa, Lou Marques, Jenilce Pavão, Claudia Galgani e Gardênia Feitosa

Mulheres do ACM Mulher reunidas na Fecomércio

VIVA BOB DYLAN!

Fotos/ Reprodução

Timothée Chalamet como Bob Dylan no filme "Um Completo Desconhecido", indicado ao Oscar de Melhor Ator em 2025

Sou admirador da obra de Bob Dylan desde a adolescência. Sua produção artística é extraordinária, com diversas composições intensas e expressivas sobre os mais variados temas. Ele é um dos maiores artistas da música de todos os tempos, um exemplo raro de talento e genialidade que merece atenção.

Dylan possui um talento especialíssimo para escrever letras e compor músicas e, desde o início de sua carreira, tem impressionado aqueles que acompanham seu trabalho, como eu, em canções como Shelter from the Storm, Love Minus Zero/No Limit, Mr. Tamborine Man, Ballad of a Thin Man, Maggie's Farm, Like a Rolling Stone, Blowin'in the Wind, It's Alright Ma (I'm Only Bleeding)", I Shall be Release, The Times They are a Changing e Forever Young.

O filme Um Completo Desconhecido, de James Mangold, retrata sua carreira do início dos anos 1960 até 1965, período em que ele escolheu novos caminhos musicais para expressar sua arte. O longa tem bons momentos ao abordar sua trajetória nessa fase, mas carece de mais informações sobre sua vida e sua relação com a música.

As cenas musicais evidenciam seu talento como compositor e letrista, mas faltam detalhes relevantes de sua história para compreendermos melhor sua jornada naquele período.

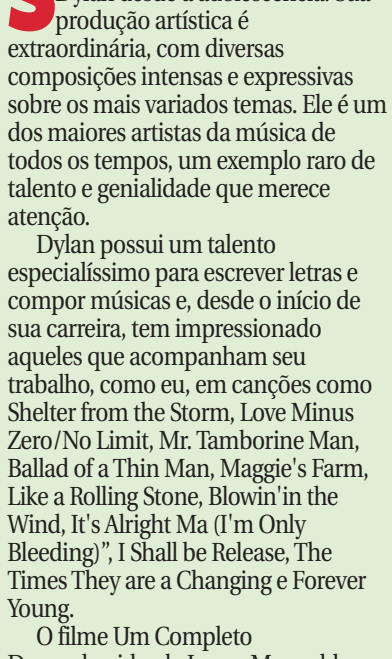
O filme acaba ficando incompleto e limitado por não apresentar Dylan como o artista intenso e inquieto que buscava se encontrar por meio da música.

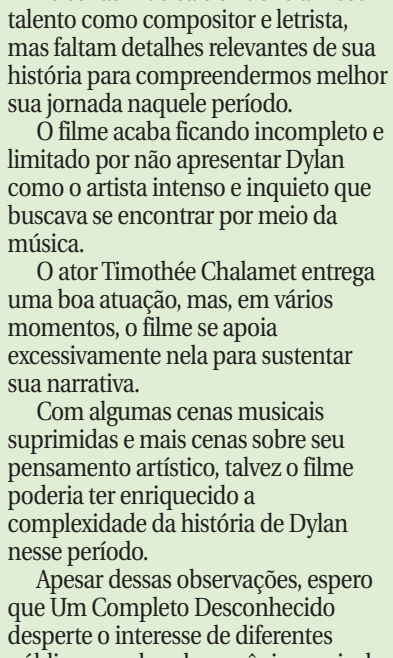
O ator Timothée Chalamet entrega uma boa atuação, mas, em vários momentos, o filme se apoia excessivamente nela para sustentar sua narrativa.

Com algumas cenas musicais suprimidas e mais cenas sobre seu pensamento artístico, talvez o filme poderia ter enriquecido a complexidade da história de Dylan nesse período.

Apesar dessas observações, espero que Um Completo Desconhecido desperte o interesse de diferentes públicos na obra desse gênio musical, que é absurdamente talentoso e dignifica a música como poucos artistas.

Em tempo: há cinco anos aplaudi Bob Dylan durante um show inesquecível no Coliseu do Porto, em Portugal.





Brizola e a morte de Kennedy

O ex-governador Leonel Brizola é citado em um conjunto de documentos do serviço secreto dos Estados Unidos sobre a investigação do assassinato do presidente John F. Kennedy, em 1963.

Os arquivos, que eram classificados como sigilosos, foram tornados públicos na terça-feira.

Os documentos, que envolvem relatórios da Agência Central de Inteligência (CIA), revelam que os EUA monitoravam as relações da China e de Cuba com Brizola.

Um telegrama de 1961 aponta:

"Durante a semana de 27 de agosto, o presidente Mao Tsé-Tung, da China comunista, e o primeiro-ministro Fidel Castro, de Cuba, ofereceram apoio material, incluindo "voluntários", a Leonel Brizola, governador do Rio Grande do Sul, que liderava a luta no Brasil para garantir a sucessão à Presidência do vice-presidente João Goulart após a renúncia do presidente Jânio Quadros.

Brizola não aceitou a oferta, embora tenha apreciado o apoio moral, porque não quis "criar um assunto internacional" na crise política do Brasil.

O apoio seria para a Campanha da Legalidade, em 1961, e não haveria relação direta com os fatos subsequentes, que levaram ao assassinato do então presidente americano.

JFK foi assassinado em 22 de novembro de 1963. A investigação oficial à época apontou Lee Harvey Oswald como autor dos disparos, que morreu dois dias depois.

Desde aquele momento, como não houve julgamento, o caso apresentou falhas e teorias da conspiração, principalmente com relações a Guerra Fria, União Soviética e Cuba.

Cuba e fundos

Outro texto cita que Cuba estava realizando o fornecimento de fundos para grupos comunistas.

"Operando principalmente por meio da embaixada no Rio de Janeiro, Havana colaborou de perto com as Ligas Camponesas de Francisco Julião no nordeste do Brasil e com Leonel Brizola, o cunhado agressivamente antiamericano de Goulart. O ex-embaixador cubano privadamente descreveu Brizola como tendo a melhor chance de começar uma revolução no estilo castrista no Brasil. O embaixador parecia mais inclinado a apoiar Brizola do que Julião no final de 1963 até o golpe de abril".

Essa não é a primeira vez que Brizola e o Brasil são citados em relatórios da CIA. Em 2017, outros documentos apontaram que os EUA espionaram o político gaúcho e escritores como Erico Verissimo e Josué Guimarães.

Fotos/Divulgação/Daniela Fecury e Maura Jordana

Reunidos para degustar bons vinhos: Guto Oliveira, Marcos Cardoso, Tiago Sá, Afrânio Freitas, Adelmo, Joelson. José Sobral Neto e César Freitas

Punta Mare chegou e é sucesso

A gastronomia de São Luís acaba de ganhar um novo point na Avenida Litorânea: o Punto Mare Beach Bistrô, de Gabrielle Oliveira Sobral e José Silva Sobral Neto.

A casa, com decoração assinada por Cybele Lauande tem atraído muita gente da sociedade maranhense desejosa de conhecer a novidade de frente para o mar da praia do Calhau.

No último fim de semana, a movimentação no local foi grande, com um entra-e-sai constante de nomes que fazem mais alegre a vida social de São Luís.

Fernanda Oliveira, Gabrielle Sobral, Dwully Figueiredo e Eduardo Maramaldo

Ana Beatriz Mota, Fernanda Oliveira e Brenda Mendes

Lena Carolina e Aníbal Brandão

Amanda Oliveira, Gabrielle Sobral, Skarllath Ohana e Fernanda Oliveira

Casal Guto Nogueira Santos

Kelem Matos Costa e Jorge Oliveir

Ministro dos Esportes, André Fufuca e Samira Braide

Gilson Cavalcante e Marco Antonio Fecury

Daniela Fecury e Maura Jordana

Conselheiro Álvaro César Ferreira e Cristina

Alfredinho Dualibe e Daniella

Jorgele e César Freitas

Paulo Nagen e Fernanda Lisboa

Evandro Júnior
evandrojr@mirante.com.br

TAPETE VERMELHO

_evandrojr
@evandrojr

Fotos/Divulgação

No estúdio da TV Mirante, o presidente da Associação do Surf da Pororoca do Maranhão, Ricardo Pororoca, e a surfista Sarah Oliveira, que falaram sobre o no quadro de esportes, comandado pelo jornalista Afonso Diniz

Campeonato de surf em Paulino Neves

A paradisíaca Praia do Barro Vermelho, no município de Paulino Neves, no Maranhão, será palco do I Campeonato Norte/Nordeste de Surf, desta sexta-feira (21) até domingo (23).

O evento será marcado por vasta programação, incluindo festival cultural, clínica de surf e ação ambiental. Haverá premiação no valor de R$ 10 mil.

A iniciativa é da Prefeitura de Paulino Neves, por meio da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer. Mais de 100 surfistas já estão confirmados para desafiar as ondas da região, mostrando manobras radicais e muita habilidade.

O evento vai contar com a presença dos organizadores do Surf na Pororoca, agregando ainda mais experiência ao campeonato.

CLICK da Turma do MBA "Negócios em Gastronomia, Bebidas, Eventos e Meios de Hospedagem", da Faculdade de Negócios Faene em parceria com o Blue Tree Hotel, durante apresentação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). A turma reúne profissionais em atividade nesse ramo na capital, entre gerentes de hotéis, proprietários de bares, restaurantes e gestores públicos

Advogado Júlio Moreira Gomes Filho, Presidente do Conselho da Comunidade Luso-Brasileira do Maranhão e membro da Comissão Especial de Direito Lusófono do CFOAB, que também assina um texto seu na obra.

FOI UM SUCESSO o lançamento da segunda edição do livro 'Joias da Arquitetura Civil Portuguesa', que o fotógrafo Meireles Jr. está lançando, em diversos eventos.

O primeiro foi um sarau cultural para a imprensa no Caçarola Bistrô. Foi uma Avant Première de apresentação da obra para a imprensa, com pocket-show do cantor Alessandro Batista e discotecagem do DJ Pedro Sobrinho, além de debate técnico sobre o Patrimônio Histórico com especialistas.

Em seguida, foi realizada noite de autógrafos no Sesi Casarão da Indústria, com a presença do DJ Alex Palhano e pocket-show de Adriano Corrêa.

Em abril, atendendo a muitos pedidos, Meireles Jr. vai realizar mais um evento de lançamento dessa obra, incluindo a exposição completa das fotos que ilustram a segunda edição do livro, no São Luís Shopping, no dia 4 de abril, a partir das 18h, na sede da Livraria AMEI, onde a obra também já se encontra à venda.

Meireles Jr. entre os apoiadores do seu trabalho, Carlos Schmidt e Maria José (Fribal)

Empresário e CEO da Shipping Protection Kledilton Pinto com Franciane Mendes, Meireles Jr. e Renato Lemos

O fotógrafo com o pai, José Maria Meireles, a esposa Andrea e familiares

DJ Alex Palhano, Sara Rosseti e Meireles Jr

Etevaldo Trajano Jr., que assinou o mapping com imagens de casarios pombalinos, entre as assessoras de imprensa Adriana e Danielle Vieira

Secretário adjunto de Turismo do Maranhão, Ruan Tavares

Patrocinadores da obra Fabíola e Marcelo Brasil (Grupo Potiguar)

Bibliotecária Joseane Souza, da Casa de Cultura Josué Montello, com Meireles Jr.

Empresária Val Paulino e Raquel Casanovas