

Bianca Klamt veio de São Paulo para o almoço que seus pais ofereceram para festejar o Dia das Mães com a família e os amigos



Uma noite no bistrô
Grand Cru iluminada
pela voz de Ticiana
Duailibe de Abreu

PAG 4



O Grand Cru viveu uma noite alegre e concorrida para celebrar o Dia das Mães com a voz vibrante da cantora maranhense Ticiana Duailibe

Sabores de um almoço
que celebrou em
família a ternura e a
magia do Dia das Mães

PAG 2

Fotos/Divulgação/Herbet Alves



CADA

vez mais bela, a modelo e atriz maranhense Isabel Cutrim, radicada em Milão, tem desfilado a sua beleza estonteante e seu charme irresistível nos mais elegantes salões de São Luís

PÁG. 3

Por vezes me perco no túnel da memória e me descubro na imensidão daquela casa. Sou ainda um adolescente. A mulher de voz muito doce e de um perfume tão bom como nunca encontrei depois vai me levando pela mão por infinitas salas. Em algumas, há longas mesas sem convivas, em outras, móveis antigos dispostos sobre velhos tapetes. Há a sala da música, com um piano sobre o estrado e uma plateia deserta. Há a galeria com enormes telas e esculturas, mas ninguém para apreciá-las. E há a biblioteca, mas não vejo um único leitor. Delicada, a mulher me conduz por novas salas e longos corredores e jardins, e por toda parte há lustres de cristal e relógios de pêndulo e porcelanas e pratarias e a solidão mais completa. De momento, percorremos só nós dois aquela casa infinita, mas de repen-

OS OLHOS ÚMIDOS
que escondiam lágrimas por trás
das lentes dos óculos ray-ban

te eu me vou e jamais retorno e me perco para todo o sempre da mulher que me beijou suavemente à saída e disse que não esquecesse o seu nome. Pois esqueci. É um dos mistérios de minha vida. Eu percorri aquela casa num dia de chuva e lá havia essa mulher e sua doçura e seu perfume. Foi logo que cheguei a São Luís. E pelos tempos afora às vezes perguntava aos

mais velhos onde ficava aquela casa e quem era aquela senhora e os adultos me falavam que não faziam a menor ideia. Mas sou capaz de recompor a Rua 28 de Julho, que era a identidade viva da vocação boêmia da cidade, pois não dormiam nem a Boate Cristal nem a Nova-cap nem a Base da Comadre, onde eram servidos caças, peixes e mariscos cujo sabor nunca irei esquecer.

Sou capaz de rearmar agora na memória o espelho líquido da baía de São Marcos, de onde eu observava uns navios, que saindo do Itaqui, partiam sem mim para Marselha, Bombaim, Roterdã – sei lá! Lembro-me bem de umas ‘mansões’ do Monte Castelo e da Jordoa, onde moravam colegas meus dos tempos de colegial. Deslumbravam-me os elevadores do edifício BEM, do edifício João Goulart e do edifício Caiçara. E os bondes e as sinaleiras e a que me parecia a maior loja do mundo, que era a 4400, na Rua Grande. Só não tem jeito de eu achar a imensidão daquela casa, a doçura daquela mulher por quem me apaixonei secretamente quando, na despedida, ela me abraçou com ternura e eu adivinhei que estavam úmidos os seus olhos, sob as lentes dos óculos ray-ban.



A top Bianca Klamt Motta com os pais Fernando Motta e Cintia Klamt Motta, a cunhada Marcella Tranchesi e o irmão Rodrigo Klamt Motta

ALMOÇO PARA CELEBRAR O DIA DAS MÃES

O apartamento da designer Cintia Klamt Motta e do arquiteto e artista plástico Fernando Motta, foi palco de um almoço muito concorrido na tarde do último sábado em seu bonito e bem decorado apartamento no Condomínio Iate Classic. A presença em São Luís dos irmãos Bianca (top model internacional) e Rodrigo (operador no mercado de capitais em São Paulo), acompanhado da esposa Marcella Tranchesi, que vieram passar a data com Cintia e a família Klamt, ensejou um encontro festivo e agradável, marcado por um buffet de quitutes deliciosos, boa bebida e animadas rodas de conversa. Por lá, marcaram presença alguns dos amigos mais próximos dos anfitriões e de suas filhas, que viveram momentos do mais agradável e estimulante convívio, que teve como fundo musical uma play-list preparada por Fernando especialmente para esse encontro.



Márcia Paz e Ricardo Gonçalves Silva, Alexandre e Mariana Brandão



Ricardo Cruz Neves e Leticia com a mãe dela, Cybele Cunha de Pádua Lauande e o irmão Guilherme de Pádua Lauande



Maria Gabriela Klamt e sua prima Bianca Klamt Motta



Felipe Klamt e Silvana



Maria Gabriela e Bianca Klamt, Mariana Brandão, Marisa Consalter, Silvana Klamt, Márcia Paz, Marcella Tranchesi, Cintia Klamt Motta, Leticia Lauande Neves e Cybele Lauande

GASTRONOMIA



Monte de Manteiga

Talvez você nunca tenha ouvido falar dela, mas a pintura ao lado é uma obra-prima do fim do século 19, quando a temática "gastrônômica", por assim dizer, entrou na moda. A obra Monte de Manteiga foi criada entre 1875 e 1885 pelo francês Antoine Vollon, e faz parte

do acervo da National Gallery of Art, em Washington (EUA). Mas por que chama tanto a atenção? Com camadas e camadas sobrepostas de tinta grossa em tons amarelados, Vollon deu textura ao alimento e impôs um realismo único às marcas deixadas pela faca.



ARROZ DE TOMATE

Os maiores inimigos do que é bom são sempre os maiores inimigos das receitas. Dizem que fazem o arroz de tomate com tomate de lata – e fica ótimo! Ou que fazem na Bimby – e fica ótimo! Ora, nós gostamos de comer. E gostamos de arroz. E gostamos de tomate. É, por isso, muito difícil haver um arroz de tomate – sobretudo agora, quando o tomate está bom – que nos recusemos a comer. Mas a palavra “ótimo”, usada com tanta leviandade, designa o melhor possível. Ou seja, a melhor de todas as versões. Só pode haver uma versão ótima. E, para atingir essa versão, é preciso uma série de cuidados especiais que são insubstituíveis.

Também eu podia ter juntado estas palavras – arroz, tomate, verão – e ter escrito uma receita qualquer, tirada daqui ou dali, que funcionaria bem ou, pelo menos, passaria. Não é o caso. Esta receita é a receita de Amândio Rocha e levou-me anos a convencê-lo a deixar-me revelá-la ao mundo. Amândio Rocha recebeu-a da mãe dele, também depois de muita persuasão. Nessa altura, Amândio, de saudosa memória, já tinha comido este arroz de tomate milhares de vezes.

E eu, que cheguei tarde, já o comi centenas de vezes. É obviamente o melhor arroz de tomate que já comi, o que fiz ainda ontem à hora do almoço. A diferença de uma boa receita – como essa – é que resiste à falta de qualidade do tomate. Agora, que o tomate está bom, qualquer receita serve. Mas, quando o tomate está fraco – que é o ano inteiro, fora estes dias que estão quase a passar – é que se veem as receitas.

Vou contá-la com os pormenores necessários porque os pormenores é que fazem uma receita. Se decidir omitir um deles o arroz de tomate fica outro, muito pior. Já tentámos omitir todos os pormenores – sobretudo quando estávamos doidos para comer este arroz de tomate mas faltava-nos um ingrediente (como o mais precioso, que é a paciência) – e o arroz ficou completamente diferente.

É claro que a criatividade é uma coisa muito rara e que todo mundo deve fazer o que lhe apetecer mas, por isso mesmo, a criatividade dos outros é para respeitar inteiramente. Este é o arroz de

tomate de Amândio Rocha. Se quiser fazê-lo, faça-o exatamente como ele fazia. Ou mandava sua fiel cozinheira fazer. Ou então dê-lhe outro nome – e bom proveito.

Tape o fundo de uma panela com azeite, nem mais nem menos, só a película mínima. Parta uma folha de louro ao meio e deite-a sobre o azeite. Corte uma cebola grande em pedaços pequenos e ponha-a a refogar no azeite, em fogo médio. Não tire os olhos da cebola. Observe-a até se tornar transparente. Respire fundo. Ofereça o seu tempo aos deuses. Descasque dois dentes de alho – nunca três ou só um. Quando a cebola estiver bem passada, corte o alho em seis pedacinhos, deixe-os cair na cebola e dê-lhe umas voltinhas enternecidas.

Entretanto, tire as sementes (todas) e a pele (toda a que puder, isto não é negociável) de três tomates grandes. Corte-os em pedaços médios. Quando a cebola e o alho começarem a cheirar muito bem, coloque os tomates. Agora vem a coisa mais importante de todas: quando o tomate começar a desfazer-se, coloque a água. Nunca deixe apurar o tomate. O arroz de tomate apurado é outro prato completamente diferente, ideal para quem gosta de massas italianas e comida de tropa.

O tomate tem de estar fresco, ainda com memória de infância de estar cru. A quantidade de água é o dobro da quantidade do arroz. Use uma caneca de arroz para duas canecas de água salgada a gosto. O arroz tem de ser lavado em três águas – senão ficará completamente diferente. Numa receita, não são os ingredientes o que mais interessa. É a articulação entre eles ou, melhor, as várias articulações entre todos eles.

Quando ferver a água, baixe o fogo e use uma colher de pau não para mexer, mas para descolar alguns bagos apegados. Prove a água para ver o sal e retifique-o se for preciso. Deixe cozinhar o arroz em fogo muito baixo durante 20 minutos. Depois apague o fogo, tape muito bem a panela e espere mais 5 minutos.

E pronto. Está o arroz feito. E pronto para ser servido com bacalhau, peixe frito ou camarão também frito. Acompanhe com uma salada de alface ou uma salada de tomate.

Histórias para crer no ser humano

Esta primeira circula na internet, talvez seja ficção, mas é tão comovente que decidi recontá-la.

O velho professor caminhava pela rua quando foi abordado por um jovem: “O senhor se lembra de mim?”. Diante da negativa, o outro informou que havia sido seu aluno e que, por causa dele, também se tornara professor.

O mestre então quis saber o que exatamente o havia inspirado. Contou o rapaz:

– Um dia um colega chegou com um relógio novo e bonito. Então, eu decidi roubá-lo. Tirei do bolso dele sem que visse. Quando percebeu, reclamou para você, que parou a aula e pediu que o autor do furto devolvesse o objeto. Como ninguém se manifestou, você fechou a porta, pediu que todos se levantassem e ficassem de olhos fechados para a revista. Você encontrou o relógio no meu bolso, mas continuou revistando todos os demais. Quando terminou, apenas anunciou que o relógio fora encontrado, devolveu-o ao dono e não disse a ninguém quem o havia roubado.

– Naquele dia, o mais vergonhoso da minha vida, você salvou minha dignidade. Nunca me falou nada, não me repreendeu nem me deu lição de moral, mas eu entendi a mensagem e percebi o que é ser um verdadeiro educador. O senhor não se lembra disso? Respondeu então o professor:

– Lembro-me do episódio e do relógio devolvido, mas não sabia que era você, pois também fechei os olhos durante a revista.

Já esta outra eu atesto como totalmente verdadeira, pois aconteceu com dois jovens da minha família. Namorados, passaram um fim de semana em Teresina e já estavam na rodoviária para voltar a São Luís, com passagem comprada, mas sem dinheiro sequer para o lanche. E teriam que esperar pelo ônibus por mais de seis horas.

Famintos, sentaram-se num banco e começaram a conversar sobre o assunto. Poucos minutos depois, um homem que estava próximo (e que certamente ouvira a conversa) levantou-se, agachou-se perto deles e fingiu juntar um dinheiro do chão.

– Vocês deixaram cair isso! – falou, enquanto largava as notas no banco e se afastava sem esperar agradecimento.

***f

Por fim, uma que aconteceu um grande amigo meu, quando terminava o Ensino Médio no Colégio São Luís.

Alguns colegas fariam vestibular, mas ele ainda não tinha recebido a mesada que seus pais mandavam da pequena cidade onde nasceu.

Sem o dinheiro da inscrição, encontrou o professor de História que ficou sabendo que ele estava liso. E cuidou de colocar discretamente um envelope no seu bolso e se justificou:

– Recebi um aumento de salário hoje e não estou precisando.

Tinha exatamente o valor da taxa de inscrição. Foi graças ao professor Kalil Mohana, um saudoso amigo, que aprendemos a contar histórias.



Fotos/ Divulgação

Mais famoso personal stylist do mundo fashion de São Luís, o cabeleireiro paulista Décio Delamano possui uma clientela de grande charme, especialmente na ala feminina mais bonita da cidade. Mulheres como Silvana Ferro e Maria Dalva Salgueiro fazem parte também do seu vasto círculo amizades

Descaminhos da fé

Gripe. Culpa da vacina. Não pegou. Pegou a gripe. Cama e água. Nas horas vagas, rádio, jornal e TV. Em cada canal uma igreja. Algumas, em todos os canais. Uma, pelo menos, dona de uma rede.

Lugar comum. Gente desesperada. Qualquer um é 'pastor'. Oradores improvisados dizendo 'rezas'. Pessoas aflitas, dando o que não têm. 'Não esqueçam o dízimo'. 'Se a mensalidade não for paga, o milagre demora mais'. 'Podem dar, Jesus dará em dobro. Essa é a nossa mãe.' Pode ser a febre. Afinal, a gripe se chama Serjão. Pesada. Chata. Incômoda. Incurável. Devo estar fazendo prodígios de imaginação. Nunca vi tanta 'igreja'. Tanto 'pastor'. Tanto pede-pede. Escuto uma passagem de encomenda. Diz o pregador: 'A oração vai terminar para os de casa. Vai continuar para os presentes. Ponham a mão nas costas onde está a dor. Quando concluir a reza, vocês estarão curados'.

Como o final da sessão só aconteceu para quem estava no templo, não fiquei sabendo de quantas 'curas' milagrosas aconteceram. Perdão, não quero ferir suscetibilidades. Estou atônito com a angústia de quantos se acotovelam, acreditando em qualquer mensagem. Mais triste ainda: a fé virou mercadoria de consumo.

Igrejas e inquietação

Inquieto-me: por quê se multiplicam 'igrejas', 'templos', 'terreiros'? Esta crença? Aquela outra? São tantas e tantas que se perde a conta, enquanto o povo procura alguma coisa que ainda não encontrou.

Talvez, porque antigamente, todos os caminhos levavam a Roma. Hoje, o chavão é outro: 'Com dinheiro se vai ao céu. Somente com dinheiro.'

Quase pergunto por que o governo não se mete e não acaba com a festa?

Desisto. Pensando bem, fariam na Constituição, nos direitos, na cidadania, na liberdade de culto e religião.

Mudo de canal. É outro 'pastor'.

Balada do amante exilado

As horas pesam no coração que ama, mas está só na amplidão do tempo, no varejo noturno dos meses, no desequilíbrio azul dos minutos. Tudo se perde como quando Deus nos abandona.

O cristal do silêncio ilumina as palavras, e em fatias nos dá a nau dos dias, onde prosseguimos como um rio que não corre para o mar, e na superfície vai nossa alma, desolada, fantasma que sacode o pó dos caminhos sobre nossos ossos.

As asperezas pesam em nossas frágeis mãos, que arquitetam, inúteis, a solidez do poema.

O rumor da solidão se mistura ao vazio de nossas roupas, onde o amor esteve, vestindo-as com o esplendor do sangue e do desejo.

Exilado na agonia que varre os anos, tudo é ontem. Mas nos resta uma luz bravia, que respandece em pequenos luares, e nos diz que há um novo amor onde acaba o dia e nascem outros lugares.



Ao fazer tratamento de saúde com o famoso cancerologista Fernando Maluf, Rosário Saldanha criou laços de amizade que perduram até hoje. Esta semana, ela reencontrou o amigo durante uma revisão que fez em seu consultório em São Paulo, frequentado por celebridades

Ensinos da cidade velha

Na São Luís antiga havia a São Luís velha. Velhas prostitutas estavam sempre dispostas a facilitar orgasmos novos. Pouco importava se os novos marinheiros, imbuídos em tesões novas, procuravam vaginas sutuosas ou gargantas profundas.

Ali, poderia muito bem ter servido de palco para uma daquelas farras homéricas de Orson Welles, cansado das deusas de veludo de Hollywood e já apascentando o tédio de ter de morar, no futuro, com Rita Hayworth.

Nunca houve uma mulher como Gilda. Havia, sim, ele próprio chegaria à desilusão.

Os homens não esperavam tirar as calças nas pensões subnutridas da 28 de Julho ou da Herculano Parga, e as mulheres, vapt-vupt, eram especialistas em arrancar as próprias calcinhas com manchas de fetos que jamais nasceriam.

Hoje, a Praia Grande mudou. Tudo ali é puro como uma Ave Maria, inclusive a exploração turística. Restaurantes e barzinhos imitam áreas boêmias de outras cidades encantadas.

Perderam-se os rumores de antigas scanagens. Agora é a vez da armação de bandalheiras sentimentais carinhosas, da organização de complôs virtuosos e da fidalguia de homens e mulheres que deixaram de urinar no meio da rua.

Sobre perdas

Já perdi a cabeça, perdi a hora, perdi o dia, perdi a aliança, perdi o amor, perdi o livro, perdi o ano, perdi a caneta, perdi o guarda-chuva, perdi dinheiro, perdi o ticket do avião, perdi a elegância, perdi o humor, perdi a voz, perdi a consciência, perdi o prumo, perdi o foco, perdi meus óculos, perdi o sapato, perdi a consulta, perdi a prova, perdi o amigo, perdi a vergonha. Um dia perdi minha mãe. E até hoje estou completamente perdido.

A melhor herança

Ainda hoje está na minha lembrança uma campanha publicitária lançada pela Fundação Itaú Social cujo mote era: “Leia para uma criança”. E complementava: o gostar de ler é o início de uma história cheia de descobertas e aprendizagens na vida. E tudo começa quando você abre um livro para ela.

Não poderia haver iniciativa melhor. Lembro que minha mãe sentava ao lado de minha cama de menino e me abria o universo dos grandes contos infantis, e que eu a ouvia encantado, até que o sono chegasse, povoado de príncipes, rainhas, cavaleiros, damas e mais um milhão de personagens que me povoavam o sonho.

Muitos anos depois, estando em Paris, ouvi de meu saudoso amigo Napoleão Sabóia, jornalista correspondente de grandes jornais do Brasil, que ele tinha um compromisso sagrado todas as noites: ler para os filhos Bruno e Antonio livros que contavam histórias simples e belas. Eles não adormeciam sem escutá-las, quer fosse uma noite de verão, quer lá fora caísse mansamente a neve.

Há pouquíssimos anos estive em Paris e participei de uma cerimônia que celebrava justamente a leitura dos pais para os filhos, organizada por uma instituição que era dirigida por ninguém menos que o secretário perpétuo da Academia Francesa, meu

saudoso amigo Maurice Druon, tetraneto do escritor maranhense Odorico Mendes.

Nada era solene. No pavilhão ao lado do jardim serviam-se acepipes cordon bleu, acompanhados por vinhos, champagnes, uísques, nada que diferenciasse a ocasião de uma festa parisiense elegante.

“A leitura é uma amizade”, dizia Proust. Ao que acrescento que é mais do que isso. É um vínculo profundo entre os seres humanos. Tenho nesta sala onde escrevo dezenas de fotografias de família. Numa delas se vê minha mãe lendo para seus filhos histórias infantis.

Cresci assim, numa casa onde todos liam, ou ao menos acompanhavam em discos long play histórias para crianças. Não havia distração maior do que escutá-las, nem alegria melhor do que comentar os textos lidos ou ouvidos, com minha mãe ou com o meu pai, que era leitor de Anatole France e Marcel Proust.

Lembro que certa vez, durante uma visita do meu pai a São Luís fui com ele conhecer a Livraria Moderna. Ele não se limitou a apresentar-me as prateleiras sortidas de obras literárias para todas as idades. Comprou, para cada um de seus dez filhos, livros que recebemos encantados.

Poucas heranças são maiores do que essa.

Um poste de luz

Só é possível entender a dor depois de conhecê-la de perto. Só é possível acreditar na vida eterna depois de ter perdido alguém importante. O sofrimento nos transforma para sempre. É um segundo nascimento. Na escuta, aprendemos a ser humildes e não desmoralizar ou subestimar as mágoas alheias.

O médium baiano Divaldo Franco, um dos pilares do espiritismo, despediu-se dessa encarnação na noite de terça-feira, aos 98 anos, por falência múltipla de órgãos, mas sua luz vai se manter acesa.

Divaldo não seria quem foi se não tivesse superado tantas provações pessoais. Natural de Feira de Santana (BA), o caçula de 14 filhos enfrentou a saudade desde cedo: o adeus precoce do irmão José, devido a um aneurisma, e o suicídio de sua irmã Nair. Os traumas o impactaram profundamente e contribuíram para o desenvolvimento de uma vulnerabilidade intensa e caridosa.

Um poste de luz...2

Por conta das visões e comportamentos considerados esquisitos na época, Divaldo foi vítima de zombarias e discriminação na escola. Sentia-se isolado – um estranho no ninho. O bullying entrou em sua corrente sanguínea como veneno.

Na família, seu dom tampouco era compreendido. Ninguém confiava na sua versão de que enxergava espíritos. Recebia visitas constantes de seres desencarnados, o que causava preocupação em sua família. Chegou a ser examinado por médicos e sondado por padres, pois seu pai achava que estava perturbado, ou doente, ou possuído.

Atravessou a penúria da comunicação a ponto de, ainda adolescente, tentar se matar. Mas, no fundo do poço, agarrou-se ao balde de esperança para subir à claridade do propósito e à clareza de ideias.

Um poste de luz...3

Em 1945, aos 18 anos, após ser dispensado de um emprego em Salvador, Divaldo dirigiu-se ao mirante do Elevador Lacerda, com vista para a Praça Cairu, com a intenção de se lançar do alto.

No momento decisivo, houve a aparição de sua irmã Nair, que lhe implorou: “Didi, não faça isso!”. A advertência o fez desmaiar, poupando-lhe da queda.

Logo em seguida, passou a ser confortado por uma presença espiritual que, anos mais tarde, ele identificaria como Joanna de Ângelis, sua mentora. Escolheu parar de ouvir os ecos do passado para ouvir os mortos, parar de pensar em si para ajudar os vivos – é aceitando a solidão das diferenças que nos abrimos ao encontro –, tornando-se um líder sem precedentes, autor de cerca de 260 livros, com mais de 10 milhões de exemplares vendidos. Suas obras ganharam a tradução para 17 idiomas. Assumiu um papel de orador sensível e convicto, responsável por mais de 20 mil conferências, feitas em 2,5 mil cidades e 71 países.

Um poste de luz...4

Em 1947, junto de Nilson de Souza Pereira, fundou o Centro Espírita Caminho da Redenção. Cinco anos depois, em 15 de agosto de 1952, ergueu a Mansão do Caminho, um complexo educacional e socioassistencial, que atende diariamente mais de 5 mil pessoas.

Adotou mais de 650 filhos, que cresceram nas antigas casas-lares e o chamavam carinhosamente de Tio Divaldo.

Em suas palestras, Divaldo costumava se lembrar de uma conversa emblemática com Chico Xavier (a cena está presente também no filme Divaldo - O Mensageiro da Paz).

Ele queria se juntar ao mestre, para difundir a teoria.

– Lado a lado, seremos mais fortes.

Chico respondeu que não. Divaldo se surpreendeu com a recusa de parceria. Então, Chico explicou:

– Dois postes de luz têm que ficar separados, para levar luz a mais lugares.

Assim Divaldo permaneceu na Bahia, Chico Xavier em Minas Gerais e, somados na distância, irradiaram a energia da empatia para o Brasil inteiro.



O cardiologista Mauro José Fonseca e Larissa



Ana Maria Imbroisi e Silvana Duailibe de Abreu



Daniella e Alfreddinho Duailibe



Ana Clara Sarney e Bruno Duailibe



Ricardo Costa e Cristiana



Ticiana Duailibe dividindo o palco com o primo Marco Duailibe

SHOW ENTRE AMIGOS

A cantora maranhense Ticiana Duailibe veio passar o Dia das Mães em São Luís e aproveitou para brindar os amigos com um pocket-show no bistro Grand Cru, que viveu uma noite das mais alegres e concorridas.

Durante o show, Ticiana fez um dueto com o primo e também cantor Marcos Duailibe, arrancando calorosos aplausos da plateia de figuras badaladas de nossa sociedade.



João Guilherme de Abreu e Silvana com Giovana Vieth, Nicole Fonseca e Juliana Fonseca



Hugo Leonardo e Elizabeth Rodrigues, Ticiana Duailibe, Beth e José Jorge Leite Soares



Ticiana com os pais Silvana e João Guilherme de Abreu



Marcelo Gomes e Raquel, Ticiana Duailibe e Elizabeth Rodrigues



Silvana Duailibe de Abreu com as filhas Ticiana, Juliana, Giovana e a neta Nicole



Temis Sauáia, Carmem Gasparinho e Graça Moreira



Ticiana Duailibe com Alfreddinho Duailibe e sua mãe Marta Mourande



Raquel Souza



Concinha Salomão, Socorro Mendonça, Carol Mendonça e Theresa Iglesia

Fotos/Divulgação/Wey Alves e Nina Quintana



Donizetti e Moacir Machado com Ligia e Morandi Machado e suas filhas Stela e Giovana

UM CINQUENTÃO EM FESTA NA PENÍNSULA

Os 50 anos de Morandi Machado ganharam Stela e uma comemoração especial no seu apartamento na Península da Ponta d'Areia.

Ao lado do aniversariante, recebendo os convidados, estavam a simpática esposa Ligia, as filhas Stela e Giovana e os pais dele, Donizetti e

Moacir Machado. O resultado foi uma tarde festiva em que nada faltou, muito menos a boa conversa, um buffet de quitutes

deliciosos e um clima do mais elevado astral. E como Morandi é evangélico, não foram servidas bebidas alcoólicas.



Ligia e Donizetti Machado com Simone Lima Santiago



Pedro Salgueiro e Carla Duque



Anthunes e Paula Fernandes com Ligia e Morandi Machado, Donizetti e Moacir Machado



Simone e Paulo André Santiago



Mércia e Gláuco Salgueiro



Pastor Edvaldo Batista, Pastor Josué Matos, Morandi e Moacir Machado, Pastor Diogo Maia é Pastor Rodrigo de Sá



Moacir Machado com Mirela, Guilherme e Mariana Belfort



Pastora Bia Matos, Ligia e Morandi Machado, Donizetti e Moacir Machado



Giselly Pinheiro, Aline e Maurício Matias



Pastor Josué e Pastora Bia com o aniversariante Morandi Machado

Fotos/Divulgação/ Arthur Lira



Eis um dos bolos mais bonitos criados por Denilson Lima

UM MARANHENSE É O CONFETEIRO DAS ESTRELAS

Quem acompanha as redes sociais com certeza já se deparou com um dos bolos ou ovos de Páscoa exuberantes de um jovem confeiteiro de nome Denilson Lima. Ele é o nome por trás de verdadeiras obras de arte feitas com açúcar, tinta comestível e muito talento. Queridinho de influenciadores famosos, Denilson virou referência quando o assunto é confeitaria criativa e sofisticada e hoje é o novo nome em alta no mundo da confeitaria, especialmente após seu bolo de aniversário para a influenciadora Gkay viralizar nas redes sociais.

Desde pequeno, Denilson nutria uma paixão genuína pela arte de fazer bolos, incentivado pelo talento de sua avó, que fazia delícias que encantavam amigos e familiares. Com apenas dez anos, ele começou a decorar bolos e, aos poucos, transformou essa paixão em uma carreira.

Nascido no interior do Maranhão, Denilson saiu daqui com um sonho: tornar-se referência no que mais amava. Em 2019, quando completou 18 anos, mudou-se da cidade de Paraibano para São Luís. Veio para estudar. E entrou na faculdade de gastronomia. Para auxiliar nas despesas, começou a vender bolos. Com a ajuda da divulgação das amigas, em pouco tempo, já conseguiu custear os estudos apenas com o que recebia das vendas. No mesmo ano, recebeu o convite de um amigo para abrir um café em sociedade, mas o negócio não durou muito. Lima afirma que os produtos até tinham saída, mas eram sofisticados demais para a cidade, que tem um poder aquisitivo baixo.

O jovem confeiteiro nem poderia imaginar, enquanto brincava de fazer bolinhos de terra com os primos e depois saboreava pedaços de bolo de macaxeira feitos pela avó, que um dia seguiria os passos dela e se tornaria um confeiteiro de sucesso.

Durante a infância, Lima adorava acompanhar a avó paterna, Pregentina, enquanto ela fazia bolos para encomendas. Seus produtos eram simples, mas faziam o maior sucesso na pequena cidade maranhense. “Sempre a acompanhei, mas nunca pensei que levaria isso para mim. Ela me dizia para ir brincar, mas eu ficava lá no pé dela”, recorda o confeiteiro. Com a avó, ele aprendeu a fazer de tudo um pouco para conseguir se virar quando saísse de casa. “Sou muito feliz e realizado por ter ela na minha história como inspiração. Hoje, não me vejo sem fazer bolos”, confessa.

Apostando na carreira, ele decidiu trocar o Maranhão pela capital paulista. E ali desembarcou sem conhecer ninguém. Aos 24 anos, trilhou seu caminho na confeitaria e criou uma técnica de pintura à mão de bolos e ganhou o coração de influenciadoras digitais e famosos.

Depois de visitar São Paulo algumas vezes para comprar materiais, o confeiteiro percebeu que era na cidade que deveria morar para deslanchar a carreira. Mudou-se para a capital no ano seguinte, antes da pandemia. Sem conhecer ninguém, alugou um apartamento com o dinheiro da venda do café em São Luís e começou a trabalhar como freelancer em ateliês de confeitaria para ganhar experiência e fazer contatos na cidade.

Alguns meses se passaram e ele sentiu a necessidade de empreender. Queria poder mostrar o seu talento, que acabava deixando em segundo plano para executar os pedidos dos ateliês em que trabalhava. “Eu ajudava muito, mas não era reconhecido. Eu queria mostrar que era eu quem fazia, que eu era o artista. Queria chamar atenção, ter um produto desejado”, conta.

Denilson chegou a São Paulo sem saber por onde começar. Mesmo jovem, começou a fazer bolos lindos, e sua maior habilidade era a pintura. Um dia, em casa, pensando em como se destacar no mercado, o artista fez um bolo lindo pintado com flores coloridas. Não satisfeito com o resultado, ele pensou: “E se eu pintar a base do bolo?



A arte de Denilson Lima brilha em casamentos elegantes



Outra linda criação de Denilson Lima

Será que vai ficar demais?” E foi além dos pensamentos, colocando a ideia em prática. O bolo ficou tão perfeito que, desde então, ele nunca mais parou de fazer bolos naquele estilo.

“Na verdade, acho que já nasci dentro da confeitaria. A confeitaria já nasceu dentro de mim”, conta ele. Desde pequeno, Denilson já se via encantado com o universo doce. Com apenas quatro ou cinco anos, assistia aos programas da Ana Maria Braga e já se sentia capaz de reproduzir os bolos e doces que via na TV. “Parecia que eu já sabia fazer aquilo, sabe? Já era um profissional”, relembra.

A paixão virou profissão cedo. Com apenas dez anos, ele já fazia seus primeiros bolos de aniversário. E, de lá pra cá, nunca mais parou. “Nunca quis fazer outra coisa além da confeitaria. Mesmo tentando em outras áreas, meu foco sempre voltava pra isso”, afirma.

Mas foi durante a pandemia que Denilson deu o grande salto. Com tudo fechado, ele começou a produzir ovos de Páscoa e bolos para amigos e conhecidos – até que uma mensagem mudou tudo. “A primeira influenciadora que pediu foi a Helena Bordon. Eu fiquei até sem acreditar. Depois veio a Sílvia Braz, que até hoje encomenda comigo”, conta. Um dos bolos pintados à mão feitos para Sílvia viralizou,

e Denilson começou a ganhar destaque.

Os bolos pintados à mão, aliás, são uma das marcas registradas de Denilson. Coloridos, floridos e cheios de detalhes únicos, eles são pensados para encantar – literalmente.

“Gosto que a pessoa olhe e sinta que aquele bolo foi feito especialmente pra ela. Coloco muito amor em cada um”, diz.

Segundo ele, a originalidade e o cuidado com cada detalhe são o segredo para se destacar no mercado. “Não é só o dinheiro. É uma realização pessoal. Quando eu faço um bolo lindo e ouço ‘Meu Deus, você arrasou’, isso é tudo pra mim”.

A virada aconteceu depois que a influenciadora digital Helena Bordon viu uma publicação de um ovo de páscoa que Lima fez, com a superfície pintada à mão. Tudo era feito de forma meio improvisada, com equipamento emprestado, no apartamento alugado. O confeiteiro percebeu que aquela era a sua chance de mostrar o que podia oferecer e criou o primeiro bolo pintado. “Sempre gostei de flores. Fazia algumas de açúcar, para o topo dos bolos, mas nunca tinha pintado à mão. Nem eu sabia que sabia pintar. Comecei com a tábua e depois fui para o bolo”, afirma.

A partir daí, a divulgação no boca a boca aconteceu e ele começou a ser procurado por outras influenciadoras e artistas. Do pequeno apartamento alugado, ele migrou a produção para um ateliê de 300 metros quadrados no fim de 2021. Hoje, conta com cinco funcionários fixos, mas a equipe chega a 10 pessoas em momentos de maior demanda. No ano passado, a confeitaria registrou faturamento de R\$ 800 mil.

Lima cria os bolos de acordo com a personalidade e os gostos de cada cliente, que normalmente só passam orientações sobre cores e flores favoritas. São mais de 20 opções de recheio – o queridinho é o de casadinho –, com massa branca e cobertura de pasta americana. A equipe produz entre 30 a 35 bolos por semana, com escala de valores que varia de acordo com o tamanho do produto e da arte escolhida. O bolo que serve 10 pessoas custa, em média, R\$ 1,3 mil, mas pode chegar a R\$ 2 mil, dependendo da complexidade do trabalho de decoração.

Com a divulgação de seu trabalho por famosos, Lima começou a ser procurado por clientes que têm interesse em consumir seu produto, mas não têm condições financeiras para arcar com o valor cobrado. Pensando nisso, o confeiteiro abrirá, no próximo mês, a Adália, marca com bolos mais acessíveis e simples. Ele também planeja lançar uma linha de produtos sem glúten, açúcar e lactose, para quem tem intolerâncias alimentares.

Atualmente, o grande sonho do jovem maranhense é que sua marca e seus bolos sejam reconhecidos internacionalmente. “Quero que o mundo conheça meus bolos. Abrir uma doceria fora do país seria a maior realização da minha vida”.

Sua jornada, aliás, não foi fácil. Carregando o desejo de se destacar, ele enfrentou em São Paulo o desafio de se inserir em um mercado competitivo e de luxo. A pandemia foi um ponto de virada para Denilson: ele decidiu se especializar em criações únicas e artísticas, como os bolos pintados à mão, o que rapidamente o destacou diante de um público exigente. Com o apoio de influenciadores e celebridades, sua clientela cresceu, e Denilson se firmou como o confeiteiro das estrelas.

A empresa com a razão social DENILSON LIMA SUCRIER COMERCIO DE DOCES LTDA, opera com o CNPJ 44.121.873/0001-28 e tem sua sede localizada na Rua Mourato Coelho, 531 - Pinheiros, Sao Paulo - SP, 05.417-011. Seu foco principal de atuação é de Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria, de acordo com o código CNAE C-1091-1/02.

Fotos/Divulgação



Família Dom Bosco reunida: Rodrigo Lauande e esposa Rebeca Murad, Raissa e Ceres Murad, a palestrante Elisama Santos, Elizabeth Rodrigues e Isabella e o marido David Caracas

PROJETO “LAÇOS DE FAMÍLIA DOM BOSCO”

A escritora e psicanalista Elisama Santos veio a São Luís como convidada especial do Projeto Laços de Família do Colégio Dom Bosco Exponencial. E foi bastante aplaudida com a palestra “A construção de vínculos entre gerações”, voltada para pais de alunos da escola.

Referência nacional em educação emocional e comunicação não violenta, Elisama - que é autora de best-sellers como Educação Não Violenta e Por que Gritamos - trouxe reflexões profundas sobre os desafios de educar na contemporaneidade.

Com sua linguagem acessível e afetiva, ela conduziu os participantes por um percurso de empatia, escuta ativa e reconexão com os sentimentos que permeiam o ato de cuidar e educar.

“Não educamos com discursos. Educamos com presença, com vínculo, com escuta. É preciso nutrir as relações e fortalecer os vínculos de amor, mesmo em momentos difíceis que vão sempre existir”, afirmou a autora, arrancando aplausos da plateia formada por pais, mães, professores e diretores do colégio.

Elisama elogiou a iniciativa do Dom Bosco: “Esse projeto é de uma beleza única, porque a família e a escola precisam andar juntos para a educação. A criança



A psicanalista e autora Elisama Santos falando sobre educação não violenta

precisa dessa parceria. Quando a escola chama a família para conversar e pensar em novas formas de educar, em novas formas de lidar com esses problemas, ela está assumindo essa potência de transformar a educação em algo mais complexo,

mais bonito, e que pode realmente transformar o mundo”.

A presença de Elisama em São Luís se deu em dois momentos complementares. Pela manhã, ela participou de uma roda de conversa com os alunos do Dom Bosco Exponencial, promovendo

um espaço seguro para falarem sobre emoções, frustrações, desejos e os dilemas do crescer. À noite, foi a vez dos pais, que acompanharam atentos os insights poderosos trazidos por quem entende, na prática, os desafios das relações

intergeracionais.

“Elisama tem uma forma única de se conectar com os mais diferentes públicos. Ela sabe falar de dores, de sentimentos, das emoções e dos assuntos mais difíceis de uma forma leve, simples e acolhedora. Foi um

presente para todos”, descreveu a diretora pedagógica do Colégio Dom Bosco Exponencial, Raissa Murad.

A palestrante lembrou que educação é um projeto de longo prazo, onde o presente deve ter como base muito diálogo entre



Érica Mesquita e Evandro Rodrigues



Patrícia Cavalcanti



Josué Viana, CFO do Grupo Dom Bosco, com a palestrante Elisama Santos



Osmir e Graça Sampaio com a amiga Beth Soares



Danielle Vieira com a irmã e sócia Adriana Vieira, que palestrou a convite da ABRH-MA



Fotos/Divulgação

As associadas da ABRH-MA e profissionais de RH Graça Abreu, a presidente da ABRH-MA, Tereza Cavalca, Aparecida Bessa e Joseane de Araújo

A Associação Brasileira de Recursos Humanos seção Maranhão promoveu a palestra “ESG: Competitividade e Reputação” para destacar as grandes oportunidades a empresas e profissionais em geral na área da sustentabilidade. A palestrante foi a especialista em ESG e Gestão da Reputação Adriana Vieira, CEO da InterMídia Comunicação Integrada. O evento, realizado na sede da Pós-Graduação da UNDB, no Golden Shopping Calhau, reuniu diversos profissionais de RH, professores e empresários.



CLICK de uma das mais profissionais, queridas e simpáticas produtoras de eventos do Maranhão, Anna Sousa, entre o jornalista Evandro Júnior e o influenciador digital, investigador de polícia e ex Mister Brasil Paulo Roberto Silva



Secretário adjunto da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico e Programas Estratégicos, José Domingues Neto, o executivo Thomaz Baker (LC Terminais) e Fraga Araújo

- Um tratamento eficaz para reduzir o suor excessivo (hiperidrose axilar), que pode ser uma condição incômoda e impactar a qualidade de vida, é o chamado botox nas axilas, procedimento que em São Luís é realizado na Clínica Avançada Polyana Dominici, no bairro São Marcos.

- Polyana Dominici, proprietária da clínica, postou um vídeo nas redes sociais falando sobre isso, depois que um apresentador da Rede Globo deixou cair um absorvente das axilas ao vivo. Ela sempre dá dicas sobre vários assuntos para os internautas.

- Polyana explica no vídeo que a toxina botulínica (botox) é um excelente tratamento nesse tipo de caso.

- Ela inibe temporariamente a liberação de acetilcolina, um neurotransmissor que estimula as glândulas sudoríparas, reduzindo assim a produção de suor. Polyana frisou que esse protocolo é indolor, demora cerca de dez minutos e é super eficaz.

- A hiperidrose, que pode incomodar bastante, é uma condição caracterizada por uma produção excessiva de suor. Essa produção excessiva pode ser generalizada ou localizada.

- Quando localizada, a área mais comum de ocorrer é nas axilas, seguido de mãos e pés e isso pode afetar bastante a qualidade de vida de quem sofre com o problema.

- O botox na axila é uma excelente opção para pessoas que sofrem com esse problema. Isso incomoda porque deixa as roupas marcadas e molhadas e também porque a decomposição do suor e seu contato com as bactérias na pele pode aumentar o cheiro ruim no local.



Manu Schiavotelo recebeu amigos e admiradores durante o evento



Manu Schiavotelo com o marido, empresário Altervir Mendonça

A empresária Manu Schiavotelo foi a convidada especial da Amovinho Bistrô e Adega, no Parque Shalon, para a edição desta semana do projeto “Terça para Mulheres” (TPM). A convidada falou sobre o tema “Maternidade e empreendedorismo”. Bonita, elegante e inteligente, Manu é também uma mulher que inspira outras, uma vez que é empresária bem sucedida em tudo o que faz. Na palestra, ela abordou sua jornada empreendedora e maternal, pois tem muito a compartilhar sobre o que viveu e o que aprendeu



Manu com a jornalista Dalva Rêgo, curadora do projeto TPM