

O engenheiro e empresário Flávio Lima reuniu a família e os amigos para festejar com um almoço no Calhau os seus bem vividos setenta anos



Divulgação/Mateus Oliveira

Realizada fora de época a festa junina dos Fecury celebrou a alegria de sempre

PAGs 4, 5 e 6



Dona Marly e o ex-presidente José Sarney estiveram presentes, mais uma vez, sempre alegre festa junina dos Fecury

Flávio Lima reuniu muitos amigos para comemorar seus bem vividos setenta anos

PAG 7



MÉDICA
maranhense residente em São Paulo, onde faz sucesso como anestesista, Marília Arrais Garcia veio com um grupo de amigos e colegas de profissão comemorar seus 30 anos no mesmo palco onde, há 15 anos, festejou o seu debut na sociedade maranhense
PAGs. 2 e 3

O objetivo não é dar receitas de texto, mas abordar a narrativa num setor da comunicação, a culinária divulgada em jornais, revistas e televisão. A comida não importa e sim o processo de cozinhar. Este deve ser encarado como uma operação de guerra. O tema serve aos objetivos deste caderno, que é falar sobre os fundamentos do jornalismo, em toda a sua diversidade.

Um almoço não se faz com receitas de pratos, mas com um roteiro de atividades bem planejadas. Não se trata de pontificar sobre algo que não domino (o fogão), mas tentar decifrar essa arte por meio das palavras – e palavra é o meu ramo. Uma refeição é sempre feita das mesmas coisas, o que importa é como você faz – e isso serve para o jornalismo, em que você obedece aos fundamentos, mas obedece à sua maneira. Não se deixa queimar a comida, assim como não se escreve “com certeza”.

O que mais pega no fogão? O tempo. É chato perder tempo para dedicar-se a algo que deve ser rápido, prático, saboroso. Minha mãe não era exímia cozinheira, mas conseguia deixar tudo pré-pronto antes das oito e meia da manhã. Voltava ao fogão às onze e meia para o acabamento, bem a tempo de a horda de filhos chegar da escola “variando” de fome. Minha mãe conseguia fazer um almoço, no meio do mato, em pouco mais de uma hora.

O truque era não despregar os olhos do fogo, e dar uma blitz em tudo ao mesmo tempo, pois a comida é a extensão da tua mente e depende da quantidade de gestos que você consegue colocar na roda. E não fazia um prato só, era sempre uma demonstração da grande variedade da culinária sertaneja maranhense, que não se limita à carne de sol, ao mocotó ou à galinha de molho pardo. Implico com

RECEITAS:
quando aprendi a preparar alguma coisa, era tarde demais

os clubes de gastronomia, que se concentram nas frescuras e salamaleques, completamente fora das necessidades de um país feito no muque, cheio de necessidades. Aqueles diletantes ficam de avental e chapéu de cozinheiro fingindo-se de chef.

Meu chef é o inominável Queima-Dedo. E foi ele que me ensinou seus pratos favoritos, como o frango seja o que Deus quiser (você submerge um frango inteiro com tudo o que você tem em casa, coloca no forno e nas mãos do Criador); o carne na brasa esturricada por fora e crua por dentro (bom para espantar visitas que adoram pedir para você, fazer “aquele churrasco”); sem falar no purê de batatas com maçã esmigalhada nada-a-ver atrapalhando tudo, e no mau hábito de colocar orégano onde não se deve; além de sempre, invariavelmente, esquecer um pedaço de você sobre algo acima dos 500 graus, o que o deixa sempre com algo enfaixado e besuntado com unguento de picrato de butesin.

A cozinha como operação de guerra foi-me ensinada pelos verdadeiros mestres: dona Mundiqui-

nha, que aplacava a fome de todos nós e era a rainha do pão, do pastel, da galinha (a ave madura, mas não velha, ao contrário do frango, que recém saiu do ovo), do peixe-pedra inesquecível; meu pai (seu robalo em postas à milanesa, acompanhado de cerveja tinindo, era insuperável); e minha mãe (seu peixe desfiado com farofa não existe em nenhuma parte, senão na memória gustativa dos seus filhos). Vamos ao exemplo de hoje, em que fiz milho cozido (grande coisa!), espaguetti (ora, ora.) e bisteca bovina ao forno com batatas e tempero.

Simples, não é? Os pratos não estão em debate, mas sim a descrição que demonstre como fazer tudo simultaneamente, como um dominó. O importante é que antes de liberar a pia, você já coloca o milho para cozinhar e acende o forno. Na hora de lavar e colocar a bisteca na travessa, que será en-volta depois com papel de alumínio, já coloque a água para a massa cozinhar. Pique a cebola, o alho e o pimentão e fatie umas batatas bem fininha para colocar tudo em cima da bisteca (azeite de oliva,

pouco, ajuda). Pronto os aparatos do prato principal, coloque no forno. A água da massa já estará fervendo. Coloque o espaguetti nela e faça o molho (todo mundo sabe como é). O resto fica fácil.

Não sei se fui claro. Uma coisa engatilhada na outra. Não se debruce sobre sua massa como se fosse o Chef Warwick Trinta, pois jamais chegarás aos pés dele. Recolha seu milho (fervido em panela de pressão, com um pouco de sal) e tudo está pronto. Para dar encanto, não deixe de cortar a bisteca antes de servir. Assim, vários pedaços de todos os tipos ficarão disponíveis – com e sem osso, com e sem gordura etc. Um guaraná diet com gelo e laranja lima fatiada completam a festa.

Depois, invente um acervo cultural sobre o almoço meia-boca que você conseguiu, pois é assim que fazem os cozinheiros: como a glória deles é efêmera, dura enquanto dura a fome, eles inventaram toda essa tralha de livros especializados, fotos com caras sugestivas olhando para a câmara etc. No fundo, os cozinheiros querem que os elogios dados na hora da mesa, quando suspiros fundos e expressões de espanto se misturam à voracidade de comer, tenham continuidade.

Como depois de saciados, seus convidados apenas fazem sinal de positivo perguntando pela sobremesa e o café, é hora de arrancar-lhes mais elogios, ameaçando-os que não voltará mais ao fogão se não sucumbirem aos seus apelos de falarem sobre o que acabaram de se deliciar. Portanto... boas refeições. Comam sem culpa. Sei que é frustrante, no fundo vocês queriam que eu desse receita do peixe desfiado com farofa da minha mãe, mas confesso que não sei fazer. Eu era muito criança na época e quando aprendi a preparar alguma coisa, era tarde demais.

Fotos/Divulgação/Mateus Oliveira



Marília ao lado do bonito bolo de aniversário



A aniversariante ao lado do namorado, Franklin Malta e dos pais Thelma e João Batista



Thelma Arrais com a designer Cintia Klamt Motta, que assinou a produção da festa

A LINDA FESTA DE MARÍLIA ARRAIS GARCIA

Há 15 anos, Thelma Arrais e o médico João Batista Garcia comemoraram com uma grande festa inspirada em Nova York, no então Hotel Pestana, os 15 anos de sua filha única Marília.

Agora, 15 anos depois, o hotel mudou de bandeira e foi palco, como Hotel Blue Tree, da festa dos 30 anos de Marília, agora médica anestesista residente em São Paulo, de onde trouxe uma legião de amigos e colegas para comemorar a nova idade com ela e conhecer as belezas do Maranhão.

Reunida com grande parte de sua família, Marília celebrou sua nova idade com um grupo de 150 convidados que participaram de uma festa no melhor estilo tropical, com produção e ambientação assinada pela designer Cintia Klamt Motta, que se inspirou em paisagens tropicais com pinturas artísticas, linha descontraída com mobiliário moderno todo em

madeira, cores naturais – areia, verde folha, tons terrosos, alaranjados e amarelos que remetiam ao pôr do sol, horário escolhido pela Marília para o início da festa.

Cintia idealizou o convite, o cardápio, desenhou o bolo confeccionado pela artista em bolo Penha, criou os cenários, pesquisou e selecionou o mobiliário, usou flores tropicais, criou embalagem dos bem vividos, da Sweet Sweet, que por sua vez assinou todos os saborosos docinhos.

Thelma Arrais, a mãe da aniversariante, se esmerou para, juntamente com o marido e pai João Batista Garcia, realizar o sonho de Marília.

O resultado foi a apresentação de um bar temático impecável, bufês de quitutes deliciosos assinados pelo Chef Rilson Tiburtino e atrações musicais excelentes, como a Banda Argumento, o DJ Adriano e Leo Wadie e sua banda, que animaram a pista de dança durante

mais de oito horas de alegria.

Os convidados foram recepcionados no jardim do hotel, com cocos personalizados, drinks e champanhe, e uma grande surpresa para a aniversariante: a apresentação do Boi da Floresta, com uma performance muito bonita, que recebeu calorosos aplausos dos convidados.

A aniversariante curtiu cada momento da sua festa, fez um discurso agradecendo e falando da felicidade em comemorar essa data tão esperada. A mãe, Thelma, visivelmente emocionada, assim como o pai João Batista, também se manifestaram a todos os presentes no momento do tradicional “parabéns pra você”.

Em resumo: foi uma festa muito linda para ser lembrada por muito tempo pela aniversariante, por seus pais e pelos parentes e amigos que marcaram presença nessa tarde/noite mágica e do mais puro encantamento.



Marília com os tios Raimundo Furtado (cardiologista e cirurgião) e Davina, irmã de seu pai



Isabela Arrais



Sandreane Arrais



Pilar Arrais



Natália Arrais



Marília Garcia entre os tios José Filho e Socorro Arrais



Cintia e o arquiteto Fernando Motta, a aniversariante Marília, a top model e arquiteta Bianca Klamt e o médico Aderbal Falcão



Marília e sua avó materna, Elita Arrais



Edna Arrais, (tia materna)



Marília com seus alegres amigos de São Paulo que vieram festejar seus 30 anos



Fátima Arrais (tia de Marília)

Fotos/Divulgação/Mateus Oliveira



A aniversariante Marília Arrais Garcia num momento de descontração, com os amigos e colegas de profissão que vieram de São Paulo prestigiar a festa



Rafaela Bacelar



Sandra Leite



Marília Arrais Garcia com suas amigas médicas de São Paulo: Dra. Heloisa Tavares, Dra. Beatriz Sardenha e Dra. Olivia Alvim



Gabriela Melo



Rita Alhadeff



Marília com um grupo de amigas de São Paulo



Gabriel Arrais e sua esposa Sandreane



Leandra e Lourival Parente Filho com um cazumbá



Augusto Pessoa e Silvana Arrais com Marília



José de Jesus Carvalho e a filha Luciana Arrais com Marília



Paulo Doval e Edna Arrais, Lidiana e Jales Queiroz



Rogério Sousa e Rafaela Arrais com a filha Clara (vieram de Salvador)



A aniversariante Marília com o Dr. Natanael Pietroski

Tudo pronto para o “Vamos Festejar”

Começa nesta sexta-feira, dia 11, a edição 2025 do “Vamos Festejar”, com a participação dos mais emblemáticos grupos folclóricos do Maranhão, além de outros atrativos apoiados pela deputada federal Roseana Samey, com realização da Fundação da Memória Republicana brasileira no Convento das Mercês.

No primeiro fim de semana, a programação acontece nos dias 11, 12 e 13, sempre a partir das 18h e terá continuidade nas duas semanas seguintes: nos dias 17, 18, 19 e 20 e nos dias 24, 25, 26 e 27 de julho.

O projeto reafirma-se como um dos maiores encontros culturais do período junino estendido, transformando o Centro Histórico de São Luís em um verdadeiro palco da tradição popular.

Com uma programação que valoriza as manifestações maranhenses em toda a sua pluralidade, o evento é um convite para celebrar a alma do estado por meio de expressões culturais que atravessam gerações.

Festas e Festanças do Maranhão

Uma das atrações especiais no Convento das Mercês durante a edição deste ano do “Vamos Festejar” é a exposição “Festas e Festanças do Maranhão”, assinada pelo artista plástico Airton Marinho.

Inaugurada nesta sexta-feira, dia 11, na Galeria Dila, a mostra, composta por 30 obras em xilogravura, técnica milenar que o artista domina com excelência, retrata em traços únicos manifestações como o tambor de crioula, sotaques de bumba meu pai e danças, promovendo um verdadeiro mergulho visual nas tradições populares e na diversidade cultural maranhense.

A exposição permanecerá aberta ao público durante todo o período do “Vamos Festejar”.

Brasileiros no Mundial de Clubes

Quatro jogadores do Brasil brigam pelo título do Mundial de Clubes: Marquinhos, Beraldo, João Pedro e Andrey Santos são os brasileiros garantidos na final entre PSG e Chelsea.

Independentemente do resultado, ao menos dois brasileiros vão levantar a taça do Mundial de Clubes da Fifa neste domingo, 13, no MetLife Stadium, em Nova Jersey, Estados Unidos.

Chelsea e Paris Saint-Germain decidem o título às 16h, com quatro jogadores do Brasil em campo.

Pelo lado francês, os representantes são os zagueiros Marquinhos e Beraldo. Já no Chelsea, quem carrega a bandeira brasileira são os jovens João Pedro e Andrey Santos.

Brasileiros no Mundial ...2

Marquinhos é o mais experiente entre os brasileiros na decisão. Revelado pelo Corinthians, o defensor já disputou duas Copas do Mundo pela Seleção Brasileira e é ídolo do PSG. Só nesta temporada, soma 47 jogos e três gols marcados com a camisa do clube francês.

Lucas Beraldo, por sua vez, vive um início promissor na Europa. Vendido pelo São Paulo em 2023, o zagueiro natural de Piracicaba-SP já coleciona sete títulos com o Paris Saint-Germain, incluindo a Champions League. Em 2024, Beraldo participou de 37 partidas e marcou um gol.

No Chelsea, o setor ofensivo é liderado por João Pedro, revelado pelo Fluminense. O atacante foi anunciado como reforço durante a disputa do Mundial e já deixou sua marca: dois gols em duas partidas. Ele tem passagens por Watford e Brighton, ambos da Inglaterra.

Andrey Santos, ex-Vasco, também reforça o elenco londrino. Após experiências no Nottingham Forest, da Inglaterra, e no Strasbourg, da França, o volante chegou ao Chelsea nesta temporada. Ele já soma três partidas e uma assistência pelo clube.

Setor aéreo

Saiba o que dificulta a operação de empresas "low cost" no Brasil: modelo que vende somente o lugar no voo e não oferece serviços extras, como despacho de bagagem, no valor da tarifa, é estabelecido nos Estados Unidos e na Europa, mas é considerado “atrasado” no país. Veja o que dizem especialistas sobre os entraves:

Os passageiros brasileiros há muito sonham com passagens aéreas mais baratas, e a entrada de companhias low cost no país sempre representou uma possibilidade para que esse desejo se concretizasse.

Estabelecido há décadas nos EUA e na Europa, este modelo encontra entraves em algumas características do mercado brasileiro de aviação civil, principalmente para voos domésticos, com decolagem e pouso em território brasileiro.

Setor aéreo...2

As companhias aéreas low cost (baixo custo, na tradução) são aquelas que oferecem, em média, passagens mais baratas do que as companhias tradicionais. Esse fato ocorre porque o que é comercializado é somente o lugar no voo.

Todos os outros serviços, como despacho de bagagem e lanches, por exemplo, normalmente são cobrados à parte, para quem desejar.

A diferença é que esses serviços não vêm incluídos no preço da passagem, como ocorre nas companhias tradicionais.

Essas empresas buscam seu lucro no alto volume de venda de passagem e do máximo aproveitamento possível das aeronaves, em detrimento do oferecimento de serviços que, nas companhias tradicionais, já são cobrados no preço integral da passagem.

Elas usam esse artifício para tentar baratear a tarifa, e o passageiro que quiser optar por algum desses serviços, também tem essa possibilidade, com uma cobrança extra.

Setor aéreo...3

Desde a primeira década deste século, há esforços para tornar o ambiente regulatório do Brasil mais favorável à operação de companhias aéreas que ofereçam viagens de menor custo.

Em 2001, foram publicadas duas portarias que flexibilizavam a regulação do preço das passagens domésticas, e em 2005 foi aprovada a mudança para um regulador civil, com a criação da Lei da Agência Nacional de Aviação Civil (Anac).

Nesse contexto, surgiram as primeiras companhias aéreas que buscavam oferecer passagens mais baratas no Brasil. A Gol se insere no mercado com essa proposta em 2001, mas com o passar dos anos migra para proposta mais similar às companhias tradicionais. Também surgiu a Webjet, que operou como low cost entre 2005 e 2012, até ser comprada pela própria Gol por dificuldades financeiras.

Setor aéreo...4

Entre 2008 e 2009, duas resoluções da Anac flexibilizaram a regulação de preços das passagens internacionais, movimento que depois foi reforçado por outra resolução publicada pela agência, em 2016, que flexibilizou também ações como o fim da franquia de bagagem despachada obrigatória.

Em 2019, foi aprovada a Lei 13.842, que modificou o Código Brasileiro de Aeronáutica e permitiu que empresas de aviação recebessem 100% de investimento vindo de capital estrangeiro.

O ambiente regulatório no Brasil evoluiu nos últimos anos para facilitar as operações low cost, mas ainda está muito atrasado na comparação com outros países, onde esse mercado é mais desenvolvido.



Claudia Vaz dos Santos



Luciana Fecury Tavares e Ana Elizabeth Fecury



A arquiteta e top model Bianca Klamt



A atriz e top model Isabele Cutrim

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Ana Lucia Fecury com a neta Isabela Fecury



Elci e Bento Moreira Lima Neto



Karine e o delegado Alberto Castelo Branco



José Sarney e Fábio Braga



Crisálida Tavares e Mirtes Fecury Ferreira

ARRAIAL DA BETH & LULU

A festa junina do Maranhão é celebrada em São Luís e em outras cidades do estado entre os meses de junho e agosto, com apresentações de auto e cortejos dessa celebração popular vibrante, rica em tradição e cultura, considerada Patrimônio Cultural do Brasil e Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade (pela Unesco), A

festa combina elementos do folclore, religião e história, com raízes indígenas, africanas e europeias, refletindo a diversidade do estado. As índias e os índios são destaque desse folclore que tem vaqueiros, rajados, caboclos de pena e os famosos cazumbás. Este ano, Ana Lúcia e Mauro Fecury mantiveram uma antiga tradição e reuniram no

condomínio da família, na Península da Ponta d'Areia, velhos amigos e toda a família Fecury para mais um "Arraial da Beth e da Lulu", em homenagem às suas filhas Ana Elizabeth e Luciana. O resultado foi uma noite alegre, prestigiada, descontraída e que teve como ponto alto a apresentação do bonito Boi Pirilampo.



Dona Marly e o ex-presidente José Sarney com Mauro Fecury. Atrás, as modelos Bianca Klamt e Isabele Cutrim



Sergio e Luciana Tavares com Cintia, Bianca e Fernando Motta



Luiza e Lorena Fecury



Virginia e Roberto Albuquerque



Renato Dionísio de Oliveira (do Boi Pirilampo) com o ex-presidente José Sarney



Marco Antonio Fecury e Daniela



Dona Dirce Fecury com a filha Virna e a sobrinha Luciana



Phil Camarão e Rita

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Dona Marly e o ex-presidente José Sarney com os anfitriões Mauro Fecury e Ana Lucia e dona Dirce Fecury Zenni reunidos com a família



Clóves Fecury



Marco Antonio e Daniela Fecury com Luciana e Sergio Tavares



Victor Fecury, Luciana Fecury Tavares e Felipe Borba



Dirce Fecury Zenni com o filho Ricardo e a nora Rachel



Mauro e Ana Lucia Fecury com Dirce Fecury Zenni, Carla Fecury, Sergio Nogueira Santos e Silvia



Cintia e Fernando Motta



Daniele Duailibe e Carla Fecury



Luiza e Felipe Fecury Tavares



Silvia e Sergio Nogueira Santos com a filha Carla Fecury e Ana Paula e Arturo Saboia



Sarney com as homenageadas Luciana e Beth



Fabio Braga com o filho Leonardo e a nora Sayure



Os jovens Fecury reunidos com os amigos



Sayure e Leonardo Fecury com Jaqueline Sá e o ex-presidente Sarney

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Ana Elizabeth e Fábio Braga



Luciana Fecury Tavares, Vanessa Tavares, Ana Elizabeth Fecury Braga e Adriana Tavares



Gilberto Léda e Claudia Vaz



Dona Marly e o ex-presidente José Sarney



Guto Nogueira Santos e Mirella



Mauro e Ana Lúcia Fecury com os filhos Beth, Luciana e Marco Antonio



Mauro e Ana Lucia com o genro Fábio, filha Beth e netos



Renato Dionísio de Oliveira entre Claudia Vaz e Cintia Klamt



Luciana e Marcelo Tavares



Beth Fecury Braga com os três filhos Leonardo, Fabrícia e Enzo

FANTASIAS DE ELEVADOR

são as fantasias da vida, subindo ou descendo e uma trajetória, até certo ponto, comum

As pessoas se conhecem, outras não, mas isso não importa: no elevador, partilhamos um espaço comum, uma trajetória, até certo ponto, comum”.

Ou seja: o elevador é a vida. Mas é a vida em condições especiais, a vida, por assim dizer, compactada, ao menos em termo de espaço físico: elevadores não costumam ser muito grandes. A proximidade cria uma situação perturbadora, capaz até de gerar fantasias. Não faz muito tempo, um anúncio de TV (propaganda de desodorante, se não me engano) falava disso: o homem entrando no elevador, onde já está uma moça que o olha de maneira significativa. Fecha-se a porta. Na cena seguinte, abre-se a porta e ali está o homem, todo desfeito, sugerindo que um ato de tórrida e clandestina paixão acabou de ocorrer. Pouco provável? Certamente. Mas e se o elevador estragar? Se faltar luz? Aí pode dar tempo para muita coisa, inclusive fantasias.

Ainda que muito transitória, a convivência no elevador tem suas regras, a sua etiqueta. No elevador, em geral, não se fala. Comentários casuais são permitidos (“Marque o quinto, por favor” ou “Mas que calor está fazendo”), porém a conversação mais longa está automaticamente eliminada. Às vezes, duas pessoas entram, já no meio de um diálogo; tudo bem, mas espera-se que não falem alto: será falta de educação.

Também se espera que as pessoas cedam seu lugar para aqueles que estão entrando. E aí surge uma possibilidade incômoda, traduzida numa pergunta que vale para a existência como um todo: cabe mais um? Aquele que está entrando obviamente quer uma resposta positiva; mas infelizmente nem sempre poderá contar com a boa vontade dos que já conquistaram seu espaço no diminuto recinto. O que pode gerar até conflitos.

Certa vez, em Nova York, hospedei-me num gigantesco hotel que estava completamente lotado, e no qual havia um problema: dos cinco elevadores, só dois funcionavam. Um legítimo apagão de elevadores, portanto. Resultado: quando as pessoas queriam descer, o elevador estava cheio. É uma realidade que todo mundo aceita, num primeiro momento; mas depois de esperar 20 minutos, meia hora, os hóspedes queriam descer de qualquer maneira, com ou sem lugar. Tentavam invadir o elevador, sob protestos daqueles que ali estavam, o que era considerado, pelo candidato a embarque, como uma manifestação de egoísmo. Os bate-bocas que então ocorreram provaram que o troglodita continua presente mesmo em pessoas elegantes e refinadas.

Sim, ferocidade tem lugar cativo no elevador, ao menos em um cantinho. Foi aí que o genial escritor imaginou a seguinte história: o personagem está no elevador, já cheio, quando entra um sujeito com evidente cara de bandido e que aparentemente o conhece, porque pergunta algo do tipo: “Ficou tudo bem lá?”. Sem saber do que se trata, nosso personagem opta por uma evasiva: “Mais ou menos”. O que deixa o outro furioso: “Mais ou menos? Quer dizer que o cara continua incomodando? Ah, mas eu vou dar um jeito nisso. Ele não perde por esperar”. E sai do elevador, deixando o outro em pânico: será que, involuntariamente, ele não estará causando a morte de alguém? Do cara que não perderá por esperar?

Fantasias de elevador. São as fantasias da vida, subindo ou descendo.

Ressarcimento do INSS

O ministro da Previdência Social, Wolney Queiroz, e o presidente do Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), Gilberto Waller, anunciaram, na quinta-feira (10/7), as regras para o ressarcimento das vítimas afetadas pela fraude nas aposentadorias.

Desde sexta-feira (11/7), aposentados e pensionistas que tiveram descontos indevidos realizados por entidades poderão aderir ao acordo de ressarcimento proposto pelo governo Lula. A ideia é evitar a judicialização, ou seja, para aceitar o acordo, será preciso desistir das ações que estão na Justiça.

Diversos órgãos da União participaram da elaboração do contrato. Os pagamentos serão iniciados em 24 de julho e deverão ocorrer diariamente em lotes de 100 mil.

Para participar do novo acordo, é preciso aderir à proposta pelo aplicativo Meu INSS ou presencialmente nas agências dos Correios. Essas são as únicas formas de aceite.

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Teresa e Fernando Sarney com Flávio Lima, o mais novo setentão da cidade



Jorge Murad e a deputada Roseana Sarney com os anfitriões Marianne e Flávio Lima

DE REPENTE, 70 ANOS

Para o engenheiro e empresário Flávio Lima, um paulista radicado há várias décadas no Maranhão, completar 70 anos deve ter significado a afirmação da experiência de chegar a essa idade com a sensação de que o tempo passou rapidamente. Ou seja: foi a conquista de um marco significativo, pois possibilitou celebrar a jornada de uma vida repleta de experiências e conquistas.

Afinal, comemorar 70 anos de idade é um marco que merece uma celebração especial, pois se trata de uma oportunidade para refletir sobre a jornada da vida, valorizar as experiências vividas e celebrar as conquistas alcançadas ao longo de sete décadas.

Ao celebrar bem seus bem vividos 70 anos, Flávio Lima ganhou um momento de muita

alegria, gratidão e celebração da vida. O aniversariante se sentiu amado e valorizado não só pela família, mas também pela imensa legião de amigos que conquistou no Maranhão.

Frequentemente associado a conclusão, plenitude, sabedoria e renovação espiritual, o número 70 tem para os que chegaram a essa idade, um significado espiritual profundo em diversas tradições. Na Bíblia, por exemplo, aparece em contextos de liderança, conselho, representando um ciclo completo e a transição para um novo estágio.

Foi certamente essa a sensação que Flávio Lima sentiu na semana passada ao reunir dezenas de amigos em sua residência no Calhau para uma tarde de muita alegria e amizade e do mais puro conagraçament



Ricardo Barros e Flávio Lima



Flávio Lima e Marianne ao lado da mesa de doces



Nelson Almada Lima e Valéria, Flávio Lima e Suzana e Omar Matos



Roseana Sarney e Raquel Plat



Flávio Lima com Luiz Henrique Bacelar e Catarina



Ana Elisa e José Henrique Tajra, Antonio Mesquita, Flávio Lima, Fernando Tajra e Mônica



O aniversariante atento à saudação feita pelo médico Luiz Henrique Bacelar



Flávio Lima com Jacira e Joaquim Haickel



Da esquerda para a direita. Denise Lima (irmã do aniversariante) Maisa Pereira (sua nora) Felipe Lima (seu filho) Marianne e o novo setentão Flávio Lima, Juliana Lima (filha do casal) Pedro (seu neto) e Vinicius Lima (seu genro)



Os anfitriões atentos à saudação feita por Nelson Almada Lima



Raquel Plat e Marcelo Gomes



Fernando Sarney visita mesa em que pontificavam Ricardo Barros e Ulisses Assad (à esquerda), Omar Matos e Nelson Almada Lima (à direita)



Benjamin Franklin Alves e o aniversariante Flávio Lima



Jurandy Leite e Nazareth



O coronel Ismael Fonseca trocou de idade no último sábado (5) e comemorou entre amigos no Beach Club Rio Poty, na Ponta d'Areia. Foi uma noite bastante agradável, regada a boas conversas e os melhores vinhos da casa. No registro, o aniversariante entre Ana Sousa, que organizou a festa, e a esposa dele, Priscilla Bastos



Karla Sarney, Palmério, Priscilla Bastos, Ana Sousa e Gustavo Sarney

Vem aí a Tardezinha

Faltam poucos dias para a label Tardezinha, evento confirmado para 19 de julho, no Centro Histórico de São Luís, e que será comandado pelo astro Thiaguinho, um dos mais carismáticos e talentosos artistas brasileiros.

A produção está a cargo da produtora Gajo Entretenimento, dos empresários Nathássia Vidal e Paulo Siqueira. É um dos eventos mais esperados das férias de julho e os ingressos podem ser adquiridos pela Bilheteria Digital ou nas lojas Chilli Beans do Pátio Norte Shopping, Rio Anil Shopping e Shopping da Ilha, em até duas vezes no cartão.

A label Tardezinha está completando dez anos e o cantor Thiaguinho vai celebrar em grande estilo brindando com os maranhenses.

Monólogo com Paulo Betti

Chega a São Luís (MA) o aclamado monólogo 'Autobiografia Autorizada', com texto e atuação de Paulo Betti. O espetáculo será apresentado no Teatro Arthur Azevedo, nos dias 12 e 13 de julho de 2025, com patrocínio da Caixa e do Governo Federal.

Com direção de Juliana Betti e Rafael Ponzi, o monólogo já passou pelas unidades Caixa Cultural Curitiba, Rio de Janeiro, Salvador, Recife, Fortaleza, São Paulo e Brasília.

Autobiografia Autorizada é uma obra autobiográfica criada por Paulo Betti, baseada em textos produzidos durante sua adolescência e artigos semanais que ele escreveu por quase trinta anos para o jornal de sua cidade natal. Na peça, que estreou em 2015, Betti apresenta vários personagens de sua vida, incluindo seu pai, mãe e avó, proporcionando ao público uma experiência divertida e emocionante.



A gerente da concessionária Nissan de São Luís, Maísa Mendonça



O trio de influenciadoras Themys Vales, Juliana Vilela e Faelly Cutrim



A influenciadora Isabela Senna



O Grupo Tramando Teatro responsável pela performance da noite

CLICK dos arquitetos Marcos Nunes e Marina Bogéa, do escritório Por Metro Quadrado, que recomendam o Feirão Potiguar, somente até este domingo (13), em todas as lojas do grupo



Reforma ou construção

O Feirão Gigante Potiguar, que vai até este domingo (13), é uma oportunidade única para quem deseja tirar do papel o projeto de reforma ou construção da casa própria, do ambiente de trabalho ou daquele cantinho especial há tanto tempo planejado.

A tradicional ação promocional oferece descontos significativos em ampla variedade de materiais de construção, além de itens para o lar, o que tem atraído tanto consumidores comuns quanto profissionais da área.



Werter Bandeira, da Villa do Vinho Bistrô, que faz sucesso com a consultoria gratuita e venda consignada de bebidas para eventos de todos os tipos e formatos, incluindo pequenas recepções em casa

Eventos e bebidas com um toque de expertise

No universo dos eventos, seja social, corporativo ou até mesmo em casa para poucas pessoas, um fator crucial para garantir a satisfação dos convidados é a escolha acertada das bebidas.

A quantidade a ser servida e os tipos que mais combinam com as comidas a serem servidas são detalhes que deixam muitos anfitriões em dúvida, principalmente aqueles que não costumam receber com muita frequência, mas querem caprichar e não errar.

Nesse cenário, o Villa do Vinho Bistrô, sob a gestão experiente de Werter Bandeira, se destaca com um serviço de consultoria para eventos e venda de bebidas em consignação, prometendo revolucionar a forma como os anfitriões planejam as celebrações.

A consultoria é gratuita e começa com uma análise detalhada das necessidades do evento. Seja uma celebração íntima ou um grande casamento, a escolha das bebidas é personalizada para atender ao perfil, gosto e número de convidados.

"O diferencial do nosso serviço está na personalização. Cada evento é único, e a bebida precisa complementar essa experiência de forma perfeita", explica Werther Bandeira.