



A nova idade de Viviane Murad foi celebrada em grande estilo



Viviane Murad reuniu um grupo de parentes (foto) e amigas, em seu apartamento, para festejar sua nova idade

"Vamos Festejar" é sucesso e tem atraído muita gente ao Convento das Mercês

PAG 3

PAGS 4, 5 e 6

Fotos/Divulgação/Herbet Alves



UM FOCO
 de luz na beleza e no charme de Rafaelle Murad Schmidt na festa de aniversário de sua mãe Viviane Murad
 PAGS. 4 a 6

No dia 19 de maio completei 77 anos. Há exatos dois meses, portanto. Três dias antes, perdi um irmão. E a festa foi cancelada. Mas neste fim de semana vou festejar a nova idade em minha terra natal, Presidente Dutra, graças a uma iniciativa de forte amizade do conterrâneo André Jardins, vereador da cidade.

Reflijo sobre sinais de que estou, de fato, entre as pessoas chamadas de mais velhas. Descobri tais sinais como índices de maturidade, uma espécie de termômetro de mudança. Não me refiro aos óbvios como no meu tempo era assim; à ênfase em tópicos como remédios e doenças; a achar que toda música está muito alta. Buscarei traços menos evidentes. Veja se você se enquadra em, no mínimo, três dos indicadores seguintes.

Cresce na sua preferência o gosto por sopas à noite. Lembra-se de que chegou a gostar de churrascadas até de madrugada? "Isso não lhe pertence mais", você ama caldos leves. Sopas noturnas trazem o selo Inmetro de maturidade.

O conforto derrotou a elegância. Sapato apertado, blusa colada, calça justa? Saiam! Que venham as roupas que abraçam, os tecidos com os quais o bem-estar deriva menos do "caimento", da "aparência" e mais do "eu gosto desta camiseta".

O mesmo princípio anterior vale para a sociabilidade. Festas obrigatórias? Eventos longos e de pouco acréscimo à felicidade? Saem da agenda para encontros intimistas. Poucas coisas ficam tão sedutoras como a casa do indivíduo maduro. Quase sempre 22h passa a ser um bom horário para dormir, quando não antes.

A sinceridade cresce. As coisas incomodam menos, sim, mas, quando emitimos opinião, te-

ENVELHECER:

há muitas formas de lidar com o terço final da existência

mos um compromisso conosco maior do que com a diplomacia. Crianças e velhos possuem essa aliança com o real imediato. Aos 10, dizemos "eu quero". Aos 30, temos o "eu devo". Aos 60, é frequente o "tô nem aí".

Você gosta de relógio de pulso? Sente falta do rádio relógio? Prefere livros em papel? De quando em vez, acha importante falar ao vivo, não apenas por mensagens no Whatsapp? As figurinhas não são essenciais na construção dos seus discursos comunicativos? São sintomas inegáveis de outro patamar tecnológico e de comunicação. Existe uma retórica da velhice.

O controle remoto ficou mais complicado com uma quantidade impressionante de funções obscuras? Fazemos uma distinção curiosa: alguns maduros só gostam do on-off.

Mais um sinal de avanço etário: a figura dos pais cresce e aproxima-se da perfeição. Geralmente, na terceira idade, já se foram os progenitores... A memória melhora as lembranças. Cita-

mos frases e procedimentos: "Como dizia meu pai", "Como fazia minha mãe". Chegamos a recomendar métodos pedagógicos para os que lidam com adolescentes rebeldes ou crianças mimadas: "Em uma semana com minha mãe, ele voltaria outro!". Quando vivíamos limites educacionais estritos, dados pela geração anterior, achávamos tudo terrível; agora, exaltamos as práticas e ideais que antes nos fizeram sofrer. A mudança chama-se idade. A memória é sempre uma invenção.

O silêncio o seduz de forma crescente. Mais – é capaz de fazer sem voz coisas de longos períodos, como pescar, ver um filme, escutar uma música. Não precisa mais emitir opinião a toda hora? Pode ser que você seja uma pessoa experiente. A capacidade de esvaziar a cabeça e mirar o vazio infinito não é apenas budista, ela é da idade...

Para muitas pessoas, a maturidade é acompanhada do aumento do medo. Estou ficando obsoleto? Conseguirei continuar produzindo dinheiro? Meu corpo será acometido de quais ma-

les? A violência física do mundo vai me atingir? Serei assaltado? Conseguirei defender minha casa, minha família, meus bens? Talvez o aumento do medo seja o mais complexo e mais firme indicativo da idade.

Por fim, creio, existem maneiras de saber que estamos mais velhos. Um primeiro grupo adota a estratégia de nunca falar nisso. Fica incomodado com temas da senectude e silencia-se. Foge das palavras e das rodas onde o tema seja idade; evita símbolos, como o cartão de estacionamento de idosos. O terceiro grupo, por fim, exorciza seus medos, falando a todo instante sobre ter tal idade (e até, como eu, escrevendo textos sobre isso). Diante de uma situação de medo, há quem emudeça, há quem negue e há quem fale muito. As reações são variadas, a ansiedade é a mesma.

Há muitas formas de lidar com o terço final da existência. Nenhuma afeta o tempo que passa. Envelhecemos todos os dias, sempre! As amarguras existem e podem ser atenuadas pelo fruir mais consciente dos pequenos prazeres, da leitura e do encanto com o mundo. Devemos tentar ver a ave de Minerva que alça voo ao entardecer. Por fim, poética a constatação de que as melhores fotos são feitas no fim do dia. A luz deixa sua dureza, os contornos ficam mais suaves. É minha hora favorita do dia. A esperança de sabedoria pode tornar a fase melhor. Que voe a coruja da deusa!

Fotos/Divulgação



Manhã de sol na Praça de São Sebastião

PRAÇA DE SÃO SEBASTIÃO

A praça ficava próxima ao cinema adolescência com Bardot em cena árvores de namoro antes da missa memória da idade sem surpresas

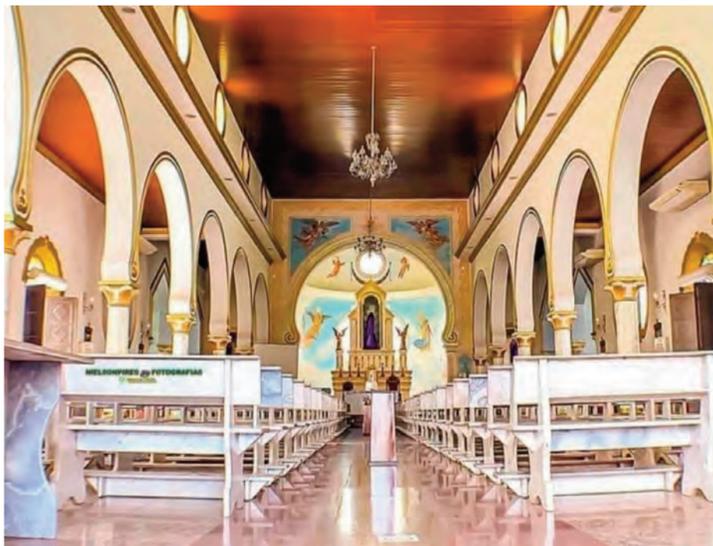
quando o mundo era estável e sereno e não ultrapassava Presidente Dutra lá vivemos, sem saber, a utopia livros não iam além de Gonçalves Dias

Em frente ao amor existia a igreja onde casavam princesas e parentes iam só ver as moças, como sempre

Esse é o espaço da profunda fronteira a que some de vista mas fica o remanso por estar dentro de nós, graça suprema



Missa na Igreja Matriz de São Sebastião



Interior da Igreja com as pinturas de arte da Irmã Assunta

REENCONTRO COM MINHA CIDADE

Hoje me reencontro com a cidade da minha infância. Ela está à minha espera como um pássaro sagrado. Suas ruas abertas como asas, calçadas varridas de memória, anjos da minha guarda. Suas mãos gastas pela demora, seu rosto sem lágrima, seus

córregos de eterna água, te reencontrarei, cidade da minha infância, como um filho tardio, o último que retorna.

Estarás pronta, mãe que sabe a hora. Estarás forte, perfil de flor teimosa. Estarás maior, amor que não se dobra.

INFÂNCIA DO MEU CORAÇÃO

Quando criança, queria tocar o céu com a mão. Lembro como fiquei impressionado quando me dei conta de que as nuvens não eram gradadas no forro azul do dia.

Perguntava qual era o mistério da Lua que estava sempre visível, por mais que sumíssemos pela estrada afora. De vez em quando, uma estrela se desprendia do vestido da noite e caía

numa explosão muda de luz por trás do colégio.

O rio era um só, mas ganhava muitos batismos. As corujas dormiam de dia e ficavam postadas nos grossos moirões da cerca. O tempo alisava o campo, como um vento que a idade aprendeu a amar.

Hoje quando sinto a brisa, vento mulher, pergunto: é você, musa, natureza? Infância do meu coração.

O POEMA DO ANZOL

O peixe deixa-se fisgar para entender tudo Essa sombra que se curva como um convite Usou o braço que o suga no mistério em fuga Queria conhecer o sol, mas já é crepúsculo

Sabe que não pode voltar depois do salto As espirais na água são o fim da linha O peixe quis saber o motivo da armadilha O perfil do mundo que o puxa para cima

Antes de sumir vemos que treme sem luta À espera do milagre na paisagem tardia

Quem sabe o homem no auge do sufoco Poupe-o do anzol e de tantas perguntas

O peixe enfim aflora como palavra oculta Como poema no fundo que ronda o espínhol O pescador enganou-o com iscas e silêncio Agora observa a cena de prata do seu corpo

A noite de tocaia cerca as margens escuras da Lagoa do Binga e da minha infância Surda sala de espera de uma nova estrela

Relações humanas no deserto

Este 2025, tem sido de retomada, aprofundamento e invenção de amizades, uma palavra que está em desuso no que tem de sincero, e moeda corrente nas convenções sociais – e o espaço social hoje é a mídia, especialmente a mídia das mídias, a Internet.

Meu testemunho passa por uma larga varanda de pessoas, onde procuro prestar atenção também no que deixo de fazer, por hábito do longo isolamento a que nos acostumamos.

Um vizinho da minha infância, com mais de 70 anos me escreve de minha cidade natal, resgatando aquela convivência dos anos 1950, quando éramos meninos – eu, maior do que ele – numa rua cheia de vida e brigas e festas e conversas e sonhos e discussões e confraternizações.

Aquela rua Magalhães de Almeida que revisito agora e vejo as casas no mesmo lugar, algumas abandonadas, e outras ainda ativas, como a que foi morada de minha família, com as mesmas coisas.

Neste fim de semana terei o prazer de rever amigos que por lá ficaram, como Noveli Menezes Sereno, conversador que mistura memórias e histórias da cidade, e que certa vez me confidenciou: “Sou árvore, fiquei por aqui”. Lá também espero rever outros amigos, reunidos por André Jardins.

Nesta volta a Presidente Dutra releio o poema Silêncio: “O de que precisam todos/ é um grande silêncio/ que vare o dia, a noite, a madrugada/...e quando afinal já não se ouvir tanto ruído/ poderemos contemplar a nuvem que passa/ e o silêncio eterno dos astros no espaço não nos espantará.”

Poema apropriado para a balbúrdia e gritaria de hoje, quando um carro de som altíssimo pode interromper o descanso noturno para, sob encomenda, fazer alarde do aniversário de algum sujeito desqualificado, como aconteceu outro dia bem perto da nossa de casa.

Este também é o ano em que estou finalizando meu romance, meu novo livro de poemas, um livro de contos e ameaço cuidar agora do meu livro de ensaios e memórias.

Abraco definitivamente minha vida aos livros, do qual jamais me separei e já decido: 2026 será o Ano do Livro. Se assim sonhamos, assim será.

Se eu puder te dar um conselho

Há pais e filhos com relações rompidas. Há aqueles que não se veem há tempos e, quando finalmente se reencontram, brigam de novo e partem para mais 10 anos sem dar notícias. Há os que não conseguem superar a teimosia mútua, os conflitos geracionais e as visões de mundo incompatíveis, incapazes de fazer concessões, de dar o primeiro passo ou de estender a mão.

Há quem tenha duas mães ou dois pais. Há quem não tenha mais pai nem mãe. E há quem nunca os tenha tido.

Muitos perderam as figuras de referência para sempre e hoje se arrependem do que fizeram ou deixaram de fazer. Pais e filhos motivaram livros e músicas, sessões de terapia, teses de doutorado, artigos de jornal, poesias e posts no TikTok. Não é por menos.

A relação parental é feita de fases. Algo acontece quando os filhos atingem a maturidade e viram, eles próprios, adultos como seus pais. Aí tudo faz sentido. De certa forma, nos tornamos iguais, com alguns anos de diferença, que já não fazem mais tanta diferença assim.

Ainda lembro com uma ternura e um carinho especiais a última longa viagem que fiz com meus pais. Decidi levá-los comigo para, juntos, vivermos uma nova experiência em uma cidade diferente, uma cidade grande, evoluída. Tinha 27 anos. Minha mãe, 51 e meu pai, 52. No ano seguinte, ele partiu para a eternidade.

Dividimos as descobertas com a cumplicidade de velhos amigos. Rimos de nós mesmos, registramos fotos memoráveis, nos emocionamos ouvindo uma banda qualquer tocando Stand By Me nas ruas do Rio de Janeiro. “Fique do meu lado”, diz a canção eternizada na voz John Lennon.

Se eu puder te dar um conselho, não hesite nem por um minuto: caso ainda seja possível, caso eles estejam aí ao lado ou mesmo a quilômetros de distância, convide seus pais para uma viagem em família. Não precisa ir longe. Não precisa de hotel de luxo. Se eu puder te dar um conselho, não deixe para depois.

O LIVRO

Reprodução



Bessie Smith no esplendor de sua carreira artística

Bessie Smith foi sepultada como indigente

As histórias convencionais do blues até elogiam as primeiras gravações do gênero nos EUA, feitas por mulheres negras como Ma Rainey (1886-1939) e Bessie Smith (1894-1937), mas jogam um peso muito maior nos bluesmen. Narram uma história masculina do blues, que no entanto só se torna majoritária a partir da segunda metade dos anos 1920.

Jackie Kay é uma poeta, dramaturga e romancista escocesa, conhecida por suas obras que exploram temas como adoção, identidade, raça e gênero. Ela é amplamente reconhecida por sua voz poética única e sua capacidade de abordar questões complexas com sensibilidade e profundidade.

A poeta e romancista negra Jackie Kay, 64 anos, nascida na Escócia e adotada por uma família branca, aprendeu com o pai adotivo a amar os blues de Bessie desde a adolescência. E sentiu que a luta da cantora também era, em certa medida, a sua luta. Seu livro de memórias, Red Dust Road (Estrada de Poeira Vermelha, em tradução livre), que detalha sua busca por seus pais biológicos, foi descrito pela autora como uma “carta de amor” para seus pais adotivos brancos, lançado, traz os versos dos blues no original e em traduções corretas para dar uma ideia mais clara aos leitores da força dessas canções para além de uma música visceral, cantada por uma voz poderosa, áspera, quase gritada – cacoeite de quem se submetia ao precário maquinário de gravação naquele momento histórico.

Não dá para falar de Bessie Smith, por exemplo, como mera antecessora. Com seus quase 200 blues gravados desde 1923, ela não ganhou à toa a coroa de “Imperatriz do Blues”. Mais: Bessie não apenas cantava composições de terceiros. Compôs um terço dos blues que gravou ao longo de sua carreira. Curta, por sinal. A menina negra, pobre, foi discriminada mesmo nos círculos de vaudeville negros porque sua pele era escura demais. Mesmo assim, saboreou a glória até o crack da Bolsa de Nova York em 1929. A ascensão dos bluesmen jogou-a – ela e as demais blueswomen – a patamares mais baixos de vendagem de bolachões e de cachês. Começou comercializando 780 mil cópias em três meses de Downhearted Blues e iniciou a década de 1930 vendendo 400 cópias, se tanto.

O tema principal de seus blues é o amor... e a falta de amor. Jackie alerta que “um número considerável de suas canções era sobre problemas sociais, crime e punição, pobreza e doença, trabalho e morte”. Vários desses blues estão ausentes das

antologias modernas de suas gravações. Como, por exemplo, o tragicômico “Send me to the Electric Chair”: a mulher pede ao juiz que ouça seu apelo, mas não quer simpatia porque cortou a garganta de seu homem. “Ela realmente quer ser mandada para a cadeira elétrica”. Os versos são diretos: “Eu matei meu homem, quero colher o que plantei/ Juiz, juiz, ouça seu juiz, me mande para a cadeira elétrica”. Toda vez que ela canta “Judge, Judge” o trombone de Charlie Green faz um glissando gaiato. Jackie imagina “as mulheres ouvindo isso em 1927 e rachando o bico de tanto rir”.

Bessie jamais se vitimizou. Aqui Jackie mostra que leu Blues Legacy and Black Feminism, livro escrito pela feminista negra Angela Davis, 81 anos, a partir de curso ministrado na Universidade da Califórnia. Além de enfatizar o lado duro, duríssimo, da vida de Bessie – apanhava do marido, que lhe roubou tudo o que ganhou na vida –, Jackie a retrata como uma feminista intuitiva.

Ai entra a tese de Angela Davis: cantoras como Ma Rainey, Bessie Smith e Billie Holiday são guerreiras discriminadas não só por lutarem pelos direitos dos negros, mas também de gênero (Bessie era abertamente bissexual) e postura ideológica.

Bessie morreu em 26 de setembro de 1937, num acidente de carro a caminho de sua cidade natal. Espalhou-se a fake news de que não tinha sido levada a tempo para um hospital próximo porque era negra. Horas depois, morreu no Hospital Afroamericano. Seu biógrafo Chris Albertson resgatou a verdade em 1971. Não houve preconceito racial, ao menos naquele momento trágico. Jackie acusa a elite negra do Harlem de ter se omitido. Cita Ethel Walters, Duke Ellington, Louis Armstrong. Nenhum deles compareceu. Bessie deixou uma grana para a lápide, mas seu ex-marido fugiu com o dinheiro.

A Imperatriz do Blues permaneceu enterrada como indigente por 33 anos. Jackie se pergunta: “Qual o significado de uma sepultura não identificada? As covas de pessoas pobres, negras e brancas, não recebem placas na terra dos bravos, lar da liberdade. As covas dos escravizados não eram identificadas. É como morrer sem um nome. É como ser ninguém”.

Quando a Columbia lançou a obra completa de Bessie em cinco álbuns duplos, em 1970, o jornal Philadelphia Inquirer iniciou uma campanha de arrecadação sugerida em carta por uma leitora “dona de casa negra”. Bastaram duas doadoras: Juanita Green, que fora faxineira de Bessie, e Janis Joplin.

Fotos/ Divulgação/



A deputada Roseana Sarney entre o vocalista do Grupo Barrica, Roberto Brandão e o Repórter PH

ABERTURA DO “VAMOS FESTEJAR”

Como já era esperado, a abertura da edição 2025 do “Vamos Festejar”, no dia 11 de julho, foi um grande sucesso e contou com participação dos mais emblemáticos grupos folclóricos do Maranhão, além de outros atrações.

O evento, apoiado pela deputada federal Roseana Sarney e realizado pela Fundação da Memória Republicana Brasileira, mais uma vez tem como palco o Convento das Mercês, sede da FMRB.

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.



O Repórter PH entre Rosário Saldanha e a desembargadora Nelma Sarney



Amaro Santana Leite e Ana Lucia com a deputada Roseana Sarney



O Repórter PH entre a juíza Larissa Tupinambá e a desembargadora Graça Soares Amorim

Um pedaço de paraíso

Quando se fala em Portugal, é quase automático pensar em Lisboa, com seus azulejos coloridos e bondes amarelos, ou no charme histórico de Porto, às margens do rio Douro. Mas o país vai muito além de suas cidades continentais.

Em pleno Oceano Atlântico, dois arquipélagos portugueses guardam alguns dos cenários mais surpreendentes da Europa – ainda pouco visitados por brasileiros. Com uma natureza exuberante, Açores é o tipo de lugar que te faz respirar fundo e pensar “é disso que eu precisava!” – crateras viram lagos, vacas dividem espaço com miradouros e o tempo corre no ritmo das nuvens.

Já a Ilha da Madeira é um pedaço de paraíso atlântico e montanhas, que une desde passeios de aventura na natureza selvagem a descanso com direito a uma vista imperdível.

Separadas por cerca de 1.000 quilômetros de oceano, essas ilhas oferecem viagens totalmente diferentes entre si – mas igualmente encantadoras. E o melhor: com acesso fácil a partir do continente europeu, voos regulares e boa estrutura turística.

Ilha da Madeira

Para quem busca tranquilidade sem abrir mão de paisagens naturais arrebatadoras, a Ilha da Madeira é uma alternativa certa aos destinos europeus mais convencionais.

Localizada em pleno Oceano Atlântico, a cerca de 1h40 de voo de Lisboa, a ilha tem se consolidado como um refúgio ideal para quem quer se reconectar com a natureza e ainda saborear o melhor da gastronomia portuguesa – tudo isso com o charme de um cenário que mistura tradição, modernidade e paisagens exuberantes, que incluem penhascos dramáticos, trilhas cinematográficas e uma floresta que é patrimônio da humanidade.

Não por acaso, a Madeira foi eleita seis vezes consecutivas o melhor destino insular do mundo pelo prêmio World Travel Awards.

Na única vez que visitei a ilha, graças à hospitalidade do saudoso executivo hoteleiro José Dias, fui apresentado aos melhores quitutes da culinária portuguesa preparados por Dona Maria Dolores Aveiro, mãe do maior jogador nascido em Portugal, o icônico Cristiano Ronaldo, então com 17 anos, mas já com pose quem viria a ser uma lenda do futebol.

Um arquipélago com alma e história

Madeira é a principal ilha de um arquipélago vulcânico composto ainda por Porto Santo (também habitada), além dos grupos Desertas e Selvagens, que formam áreas de preservação ambiental. Toda essa região é marcada por um relevo montanhoso, vales profundos e um litoral recortado que abriga piscinas naturais e enseadas escondidas.

A joia do arquipélago é a Floresta Laurissilva, que cobre boa parte da paisagem e guarda espécies endêmicas da flora e fauna atlântica. Reconhecida pela Unesco como Patrimônio Natural da Humanidade, ela pode ser explorada por trilhas que acompanham antigos canais de irrigação conhecidos como levadas – um sistema com mais de 800 km, construído há séculos para conduzir água da costa norte até o sul da ilha.

Programas imperdíveis

A ilha oferece um cardápio completo de experiências – a maioria ao ar livre e com vistas inesquecíveis.

Caminhar pelas levadas e veredas: as trilhas ao longo das levadas são uma das marcas registradas da ilha. Elas variam de rotas suaves a caminhadas mais exigentes, como a travessia entre os Picos do Areeiro e Ruivo, que passa por paisagens de outro planeta. Já a Levada do Caldeirão Verde, ideal para iniciantes, cruza florestas densas e cachoeiras até chegar a uma lagoa de águas cristalinas.

Outra opção é a Vereda da Ponta de São Lourenço, no extremo leste da ilha. A trilha percorre um terreno árido e rochoso, contrastando com o verde do restante da ilha, e termina em um mirante com vista para o mar – onde é possível até mergulhar.

Poluição sonora

São Luís está se tornando a capital da poluição sonora, com os escapamentos abertos, principalmente de motos e caminhões urbanos. Ensurdecedor! Mas as buzinas automotivas carregam um outro aspecto da agressividade, do xingamento, da tentativa de ver o direito de ir e vir a partir do eu.

Se o trânsito pára, mão na buzina. Creio que uma ideia para amenizar o problema seria a proibição destas e a sua substituição pelas antigas buzinas de bicicleta do tipo “trim-trim”.

Seria um alívio para os pedestres, moradores, bichinhos, crianças autistas, enfermos em hospitais, além de ser mais simpático, lúdico!

Quem sabe a Ilha do Amor ficaria mais feliz!...

Cabelo grisalho

Em nossa sociedade, o cabelo grisalho muitas vezes é interpretado como um sinal incontestável de envelhecimento. Embora alguns abracem os fios prateados como uma insignia de maturidade e distinção, outros veem neles um lembrete indesejado do passar dos anos, associando-os a uma perda de vitalidade, beleza e até credibilidade em ambientes profissionais.

É neste contexto que ele surge como um farol de esperança, oferecendo uma alternativa natural e eficaz para aqueles que desejam retomar a cor original dos cabelos, revitalizando não apenas a aparência, mas também a autoestima.

Cabelo grisalho...2

Diante desse cenário, o Ruby Pure Hair™ se destaca como uma revolução no cuidado capilar. Este shampoo em barra não apenas limpa e nutre o cabelo, mas também ativa a produção natural de melanina, revertendo gradualmente o embranquecimento dos fios.

Com sua fórmula rica em ingredientes naturais e sustentáveis, o Ruby Pure Hair™ promove uma transformação profunda, devolvendo aos cabelos a cor e o vigor da juventude.

Fotos/Divulgação



Rose Brunet Medeiros ao lado do bolo de aniversário

UM ALMOÇO PARA ROSE

Elas batizaram de “As Baladeiras” o grupo de amigas de nossa sociedade que toda semana se reúne para colocar as conversas em dia durante almoço em um dos restaurantes chiques da cidade. E uma tradição do grupo é festejar as aniversariantes do mês. A mais

recente, foi Rose Brunet Medeiros, que passou a data – 24 de junho – nos Estados Unidos. Duas semanas depois, já de volta a São Luís, ganhou homenagem das amigas com um almoço no bistrô Grand Cru, marcado por boas conversas, quitutes deliciosos e vinhos das melhores safras.



Thátiana Bandeira e Kátia Rocha (sentadas) com Maria Luiza Miranda, Rose Medeiros e Ana Elvira Buhatem



O grupo de amigas de Rose Medeiros cantando a tradicional música “parabéns pra você”



asdsa Maria Luiza Miranda, Ana Lúcia Albuquerque e Rose Medeiros



O grupo de amigas reunidas com a aniversariante Rose Medeiros: Lígia Silva, Ana Elvira Buhatem, Kátia Rocha, Cida Valadão, Ana Lúcia Albuquerque, Maria Luiza Miranda, Flávia Araújo Ferraz, Thátiana Bandeira e Melina Sereno Fernandes

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Toda charmosa, Viviane Murad ao lado do bolo de aniversário



Viviane com sua mãe Cirene Murad e as filhas Rafaella Marina



Rafaella Murad Smidth e sua mãe Viviane Murad



Cirene Murad abraça Viviane Murad



Socorro Fialho e a nora Melissa Fialho



Ana Lucia Terças e Elis Regina Pês

ANIVERSÁRIO DE VIVIANE MURAD

Com uma festa muito bonita, reunindo lindas mulheres em tarde das mais elegantes em seu apartamento na Península da Ponta d'Areia, Viviane Murad comemorou sua nova idade realizando uma festa exclusiva para mulheres. Ela criou um ambiente acolhedor que refletiu o bom gosto e a personalidade das convidadas.

Decoração sóbria, comida requintada e a música eletrônica a cargo do DJ Arsênio Filho. Foi assim a celebração íntima e divertida do aniversário da querida e amada Viviane, que estava ao lado de sua mãe Cirene Murad e das filhas Rafaella e Marina. Festa linda, moderna, jovem e uma gastronomia incrível!



Thatiana Bandeira, Marcia Viegas, Aparecida Valadão, Maria Luiza Miranda, Viviane Murad e Sandra Leite



Viviane Murad entre a top model Bianca Klamt Motta e sua mãe Cintia Klamt Motta



Larissa Catossi e Simone Lima



Raphaella Teixeira



Viviane Murad entre Valéria Amorim e Débora Costa



Juliana Silveira



Marcia Lioto e Viviane Murad



Viviane Murad e Raissa Murad



Maria Luiza Miranda e Marta Lago



Viviane Murad e Elis Regina Pês



Teresa Filgueiras Mohana, Viviane Murad e Ana Lucia Terças



Viviane Murad e Teca Gaspar

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Elmorane Coelho, Jônica Martins, Flavia Gonzales, Débora Costa, Marcela Fonseca, Erica Beckmam e Viviane Murad



A aniversariante Viviane Murad em momento dos mais descontraídos com as amigas que celebraram sua nova idade



Socorro Fialho, Josy Oliveira, Thatiana Bandeira



Viviane Murad e sua filha Natalia



Simone Lima, Larissa Catossi, Melissa Fialho, Luiza Trussi, Sílvia Arbertin



Rafaelle Murad, Maria Clara Rocha, Viviane Murad e Marina Murad



Viviane Murad e Carminha Fiod



Viviane Murad, Raimunda Porfírio, Sandra Leite, Marina Murad e Rafaelle Murad



Melissa Fialho, Luiza Trussi, Sílvia Arbertim, Larissa Catossi Simone Lima



Elmorane Coelho, Carla Gomes, Viviane Murad, Flavia Gonzalez e Valeria Amorim



Debora Costa, Flavia Gonzalez, Elmorane Coelho e Rafaelle Murad



Giovana Pierre e Cirene Murad



Sílvia Arbertin, Célia Rossetti, Ursula Militão, Viviane Murad e Nyedja Lima



Cintia Klamt Motta, Simone Lima, Larissa Catossi, Sílvia Arbertin, Célia Rossetti e Bianca Klamt



Melissa Fialho, Socorro Fialho, Cirene Murad, Viviane Murad e Simone Lima

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Viviane Murad e Licreres Rocha



Cristina Vaz, Lucia Carneiro, Jucelia Gans e Carla Gomes



Josy Oliveira, Tatiana Bandeira e Larissa Catossi



Ana Lucia Terças, Viviane Murad e Elis Regina Pês



Janaina Braga, Viviane Murad e Tássia Ferro



Rafaelle Murad, Viviane Murad, Janaina Braga e Tássia Ferro

Fotos/Divulgação



PICADINHO: O CLÁSSICO QUE É SUCESSO HÁ DÉCADAS

O picadinho é um prato clássico da culinária brasileira, conhecido por sua praticidade e sabor marcante. A receita geralmente envolve carne bovina cortada em cubos, refogada com temperos e acompanhada de diversos ingredientes, como arroz, farofa e banana à milanesa. É um prato versátil, com variações regionais e adaptações criativas, mas sempre mantendo a essência de uma refeição saborosa e reconfortante.

O picadinho conquista corações pela sua simplicidade e sabor. Famoso na culinária brasileira, ele é versátil e prático, ideal para qualquer ocasião. Desde o clássico picadinho de carne até versões inovadoras, cada receita encanta com combinações únicas de temperos e texturas.

Selecionamos 10 variações de picadinho para agradar a todos os paladares. Você encontrará tanto o tradicional quanto opções mais exóticas. Prepare-se para descobrir novas formas de saborear esse prato clássico e torná-lo a estrela das suas refeições!

tem bom rendimento e um sabor caseiro. O Lombo Suíno Congelado Seara é uma excelente escolha para essa receita, que pode ser preparada com cortes macios de carne e legumes fáceis de encontrar. Além de ser ideal para um almoço em família, também é uma ótima opção para um jantar saboroso. Com ingredientes simples, o picadinho oferece uma refeição cheia de suculência e sabor, perfeita para qualquer ocasião.

6) Picadinho de músculo

O picadinho de músculo é uma versão diferenciada desse prato clássico, ideal para quem busca uma refeição saborosa e econômica. Feito com músculo bovino, um corte de carne acessível e muito saboroso, o prato se destaca pelo cozimento lento, que deixa a carne incrivelmente macia e suculenta. Com temperos simples e acompanhamentos caseiros, essa receita é perfeita para um almoço em família ou um jantar acolhedor.



7) Picadinho de filé mignon

O picadinho de filé mignon é uma versão mais sofisticada do tradicional picadinho de carne, oferecendo um sabor macio e suculento. O filé mignon, com sua textura tenra e delicada, é cortada em cubos pequenos e refogada com temperos clássicos. O prato é cozido por um curto período, mantendo a maciez da carne e permitindo que ela absorva os sabores dos temperos. Servido com arroz branco, farofa e, às vezes, um ovo frito, o picadinho de filé mignon combina a simplicidade dos acompanhamentos com a sofisticação da carne. O resultado é uma refeição deliciosa, equilibrada e ideal para diversas ocasiões, desde almoços especiais até jantares casuais.

1) Picadinho tradicional

O picadinho tradicional é uma receita clássica e cheia de sabor. Ele combina carne macia com temperos e acompanhamentos típicos, resultando em um prato simples e delicioso. Na versão tradicional, cortamos a carne bovina em cubos e a refogamos com cebola, alho e temperos como sal, pimenta e ervas, que realçam o sabor da carne. Em seguida, cozinhamos a carne lentamente até ela ficar bem macia. Para completar, servimos o prato com acompanhamentos como arroz, farofa e um ovo frito, criando uma combinação irresistível de texturas e sabores caseiros.

2) Picadinho com molho de café

O picadinho com molho de café é uma versão sofisticada da receita clássica brasileira, em que o sabor intenso do café complementa perfeitamente a suculência da carne. Nessa variação, preparamos os cubos de carne com um molho à base de café, que adiciona um toque único e aromático ao prato. O contraste entre o amargor do café e a maciez da carne torna a experiência ainda mais especial. Assim, essa versão oferece uma excelente opção para quem quer dar um toque diferenciado ao picadinho tradicional. Com ingredientes simples e um preparo prático, o resultado é um prato marcante e cheio de personalidade.

3) Picadinho suíno com molho de farofa

O picadinho de carne é um prato tradicional da gastronomia brasileira. Originalmente feito com carne bovina cortada em cubos e servida frita ou cozida com acompanhamentos típicos, a receita oferece diversas possibilidades de adaptação, adicionando toques especiais ao prato. Uma dessas variações é o nosso Picadinho Suíno com Farofa de Cenoura. Nessa receita, utilizamos a Picanha Suína Congelada Seara, que se destaca pela sua maciez e suculência. Além disso, o bacon em cubos Seara, que já vem cortado, confere um sabor defumado e um toque especial ao picadinho. Com esses ingredientes, o prato ganha ainda mais sabor e praticidade.

4) Picadinho de coxão duro

O sabor do picadinho é delicioso, onde a carne absorve os temperos, ficando cheia de sabor. Quando se usa a carne de coxão duro, o resultado é ainda mais delicioso. Embora esse corte seja naturalmente mais firme, o segredo está no cozimento lento. Ao ser cozida por mais tempo, a carne se torna macia. Isso acontece porque as fibras se quebram, liberando gelatina e tornando a carne suculenta. O longo cozimento permite que ela absorva todos os temperos, sem perder o sabor robusto. Assim, o picadinho feito com coxão duro fica com uma textura macia e saborosa, perfeita para complementar os acompanhamentos.

5) Picadinho de carne suína

O picadinho de carne suína é uma opção simples e saborosa, perfeita para qualquer refeição. A receita original surgiu nos anos 1950, entre os boêmios paulistanos, que buscavam um prato rápido e saboroso nas madrugadas. Feito com carne de porco, é econômico,

8) Picadinho de carne de sol

O picadinho de carne de sol é uma excelente opção para servir no happy hour, especialmente quando acompanhado de drinks e uma boa cerveja. Feito com Coxão Mole Friboi, a carne de sol fica incrivelmente saborosa e macia. Esse corte, conhecido por sua textura e sabor delicado, é um dos mais suculentos e macios do boi. Além disso, o coxão mole é uma carne magra, com baixo teor de gordura, o que a torna ideal para grelhar, assar, cozinhar ou preparar no forno. Para complementar, prepare uma porção de queijo coalho grelhado na frigideira e aipim frito na airfryer. Caso prefira, adicione manteiga de garrafa para deixar o prato ainda mais suculento e saboroso. Dessa forma, o picadinho de carne de sol se torna o aperitivo perfeito para qualquer ocasião.

9) Picadinho de carne com abóbora

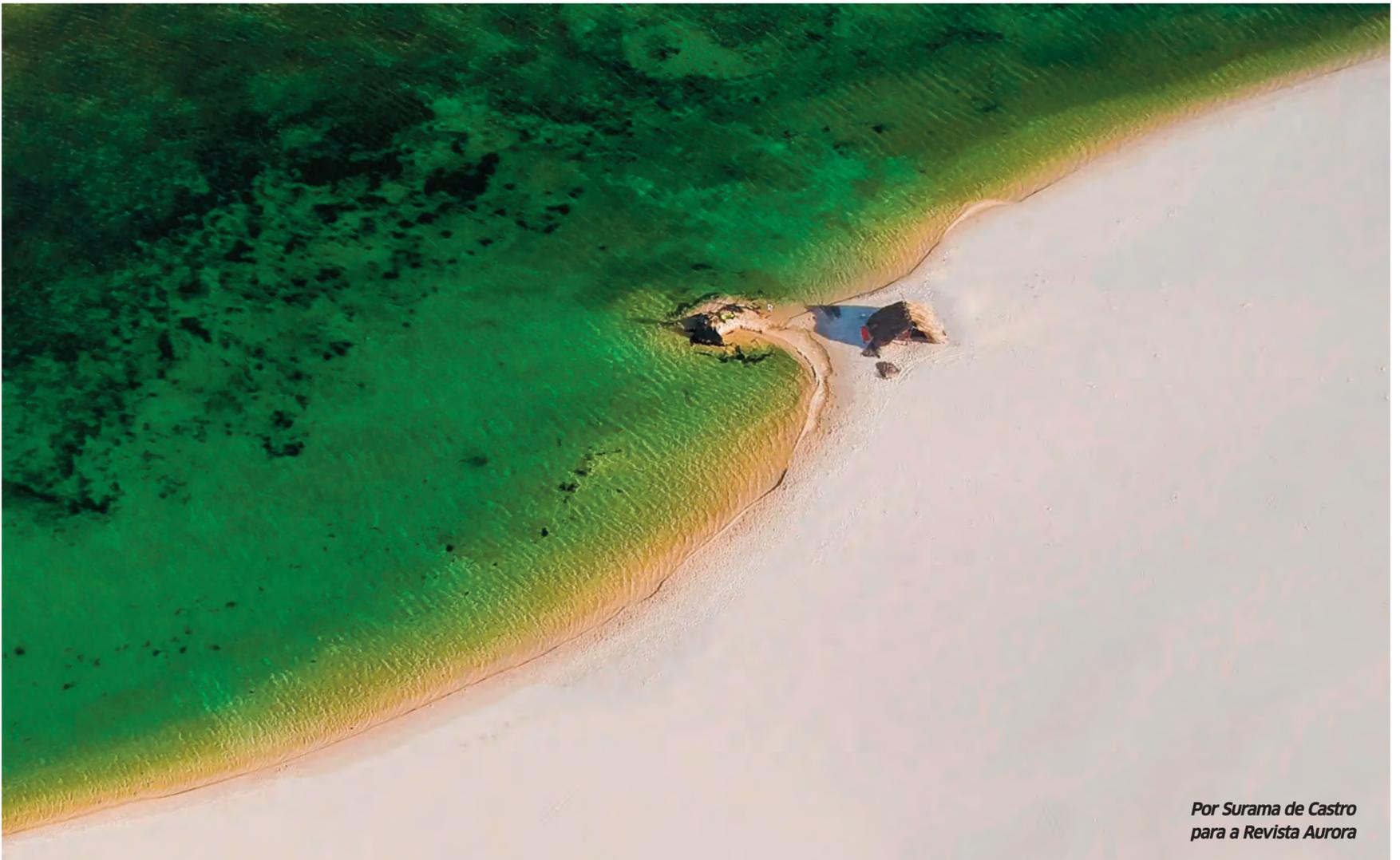
O picadinho de carne combina perfeitamente com abóbora devido à harmonia de sabores e texturas. A carne, com seu sabor intenso e suculento, ganha um equilíbrio ao ser acompanhada pela suavidade adocicada da abóbora. Além disso, a abóbora tem uma textura macia que complementa a firmeza da carne, criando uma experiência de contraste agradável ao paladar. O coxão mole Friboi é um dos cortes mais macios e suculentos do boi, sendo altamente apreciado pela sua textura delicada e sabor suave. Por ser uma carne com baixo teor de gordura e muito tenra, é ideal para preparar pratos como picadinho de carne, carnes de panela e carnes assadas. Sua maciez e versatilidade tornam-no uma escolha popular na culinária, proporcionando refeições saborosas e equilibradas.

10) Picadinho de fraldinha com pão torrado

Quer preparar um picadinho delicioso, mas não sabe por onde começar? A boa notícia é que essa receita é super simples, fica pronta em apenas 40 minutos e ainda é feita em frigideira. Acompanhado de arroz soltinho, o prato é irresistível. O truque está em garantir o ponto da carne e, ao refogar, juntar manteiga, páprica e açafrão na mesma frigideira, sem lavar. Para tornar o picadinho ainda mais saboroso, a Fraldinha Friboi é uma excelente escolha. Esse corte, mais macio e suculento que a costela, é magro e tem uma textura suave. Embora seja mais comum em pratos assados e grelhados, a Fraldinha Friboi também fica incrível quando cozida, deixando seu picadinho ainda mais saboroso.



Fotos/Divulgação/Acerso Surama de Castro



Por Surama de Castro
para a Revista Aurora

A vila de Atins, entre o rio e o mar, guarda recantos como este, onde o verde encontra o branco absoluto da areia

Lençóis Maranhenses, o parque das maravilhas

Entre dunas imensas e lagoas cristalinas, um dos cenários mais espetaculares do Brasil se firma como Patrimônio Natural da Humanidade

Não por acaso o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses foi escolhido como Patrimônio Natural da Humanidade. Há razões de sobra para a justa homenagem a um dos paraísos naturais mais belos do mundo.

Os Lençóis Maranhenses foram declarados pelo governo federal, em 1981, como Parque Nacional e estão entre os melhores roteiros de ecoturismo e do turismo de aventura no Brasil. Localizado no litoral leste do Maranhão, tem como portão de entrada os municípios de Barreirinhas e Santo Amaro, e integra a Rota das Emoções, um consagrado roteiro composto por atrativos dos estados do Maranhão, Piauí e Ceará. A viagem de São Luís, capital do Estado, ao Polo dos Lençóis dura em média três horas, de ônibus, carro de passeio ou van e quarenta minutos de avião.

São cerca de 150 mil hectares de dunas, rios, mangues e lagoas, uma área maior que a cidade de São Paulo. As dunas são de areia fina e algumas delas chegam a medir até 40 metros de altura. O charme dos Lençóis está exatamente no contraste entre dunas e lagoas. A extensa areia branca dá a impressão de um deserto ou um lençol, daí o nome do Parque. E os Lençóis são, por isso, um verdadeiro paraíso.

Palco de grandes produções cinematográficas, cativam o turista pela beleza pura, pelos passeios por paisagens exuberantes, pela sensação de contato permanente com a natureza. A simplicidade e a hospitalidade são as características principais das pessoas que habitam as cidades situadas no Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses.

Passeios de lancha pelo Rio Preguiças, escaladas em dunas gigantes, banhos em lagoas que se formam com a água das chuvas, onde podem ser desenvolvidas várias atividades turísticas como sol, praia, ecoturismo, trekking, hiking, kitesurf, stand up, caiaque, cavalgada, fatbike, além de oferecer uma estrutura de restaurantes que servem comidas típicas da região e aventuras indescritíveis nas viagens em carros com tração 4x4 são atrativos que a cada ano despertam mais e mais a atenção de turistas brasileiros e internacionais. O artesanato feito a partir da palmeira do buriti é outro belo convite a um passeio pelas cidades dos Lençóis.

Barreirinhas e Santo Amaro oferecem ao turista uma estrutura de hospedagem de cidades de grande porte, com hotéis e resorts altamente sofisticados.

Experiências únicas

Por tudo isso, os Lençóis Maranhenses caíram na simpatia de turistas do mundo inteiro. Os Lençóis, hoje, são uma grande atração do mercado turístico nacional, presente em catálogos de grandes operadoras mundiais por suas paisagens, beleza cênica e natureza exuberante, um convite a viver experiências únicas num cenário reconhecido como Patrimônio Natural do Mundo pela UNESCO.

Quem decide estender a experiência nos Lençóis encontra em Atins um refúgio à parte — rústico, elegante e cada vez mais estruturado para quem busca bem-estar em meio à natureza. O grupo Charme, liderado por Ana e Alexandre, é um dos protagonistas dessa transformação. O que começou como uma casa de veraneio para amigos apaixonados pelo local virou um empreendimento de hospitalidade afetiva. Hoje, a rede conta com opções como o Charme Chalé, a Rancharia Charme, com sushi bar e sorvetes de frutas típicas, e o sofisticado Charme At Inns, onde a hospedagem se torna uma experiência de luxo pé na areia.

Gastronomia, estilo e emoção

No quesito gastronomia, Atins também surpreende. Um dos destaques é o restaurante Ça Vá, que combina culinária mediterrânea com sabores do Maranhão, em um ambiente acolhedor no centrinho da vila. Já o italiano Marco comanda a Pizzaria e Pousada Maresia, onde massas artesanais e pizzas finas dividem espaço com a informalidade pé-na-areia — e onde foi servido um dos melhores raviolis da vida.

Para quem quer chegar com estilo e emoção, há também a opção de voo de helicóptero a partir de São Luís, com duração média de 50 minutos. O visual aéreo do parque, com dunas e lagoas em espiral, é de tirar o fôlego e o pouso direto em uma das lagoas, brindado com champanhe, transforma qualquer viagem em sonho. Foi assim que cheguei na última visita, recepcionada por Manu e Altevir, amigos queridos da Ilha do Amor, como é carinhosamente chamada São Luís. Quando a acolhida começa no ar, o encantamento só tende a crescer.

A hospitalidade maranhense, os ventos constantes, a areia fofa e a desconexão do cotidiano criam uma atmosfera de encantamento que faz de Atins um destino cada vez mais procurado, seja por aventureiros, famílias, celebridades ou grupos de amigos em busca de uma celebração inesquecível. Porque, ali, cada detalhe conta. E cada visita parece única.



Turistas caminham entre dunas e lagoas cristalinas: natureza exuberante e acessível para todos os sentidos



O voo sobre os Lençóis revela a magnitude do parque: dunas imensas entrecortadas por lagoas de águas plácidas

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



A desembargadora Oriana Gomes com quase todos os colegas de toga de toga do TJMA

Oriana Gomes homenageada em sessão de aposentadoria no TJMA

Em cerimônia conduzida pelo presidente do TJMA, desembargador Froz Sobrinho, que destacou o legado da magistrada, e que reuniu familiares, colegas, amigos(as), servidores(as) e autoridades para celebrar sua atuação profissional e humana, a desembargadora Oriana Gomes, se aposentou na magistratura após uma carreira marcada por dedicação, conhecimento jurídico e compromisso com a Justiça.

A primeira a prestar homenagem foi a ex-procuradora-geral de Justiça, Elinar Figueiredo de Almeida Silva, que lembrou o início da trajetória da desembargadora, ainda como promotora de Justiça em Barreirinhas. "Como era de se esperar, a juíza Oriana Gomes construiu uma carreira sólida e respeitada pautada pela aplicação justa e imparcial da lei", afirmou, destacando que "perdeu o Ministério Público, ganhou a

magistratura".

Em seguida, o professor doutor Alberto Tavares Vieira da Silva compartilhou memórias da atuação de Oriana Gomes como professora e formadora de gerações.

A procuradora de Justiça Regina Maria da Costa Leite também expressou reconhecimento à carreira da desembargadora Oriana.

Em nome das mulheres desembargadoras do TJMA, a desembargadora Márcia Chaves descreveu Oriana como uma mulher virtuosa e símbolo de superação.

Em nome do TJMA, falou o desembargador Raimundo Neris Ferreira, que destacou a trajetória marcada por integridade e empatia da magistrada.

A sessão também contou com homenagens do desembargador Ronaldo Maciel, que compartilhou experiências vividas ao lado da colega, e da assessora Tácia Duarte, que, em nome dos servidores e servidoras, exaltou a humanidade e

generosidade de Oriana.

Ao final, a desembargadora Oriana Gomes agradeceu pelas homenagens recebidas: "Gratidão é a palavra que vai marcar este dia. Gratidão a Deus, ao Arquiteto do Universo, e a todos os colegas e servidores(as) que caminharam ao meu lado", declarou.

Ela também destacou o fato de finalizar sua trajetória na magistratura durante a atual gestão do TJMA, presidida pelo desembargador Froz Sobrinho, que é marcada como exemplo de aproximação com a sociedade – exatamente como sempre idealizou ao longo de sua carreira: "Um Judiciário que chega até o povo".

Nascida em São Luís (MA), em 29 de julho de 1949, Oriana Gomes é graduada em Pedagogia (1977) e Direito (1980) pela UFMA, e possui especializações em Direito Público, Ciências Criminais e Direito Constitucional. Ingressou no serviço público em 1974 e, ao longo da

carreira, atuou como Oficiala de Justiça, promotora de Justiça, juíza de direito e professora da UFMA por 26 anos, onde lecionou Direito Público. Em janeiro de 2024, assumiu o cargo de desembargadora do TJMA, coroando décadas de atuação comprometida com o serviço público.

Exerceu diversas funções de destaque, como diretora do Fórum Eleitoral do Maranhão (2008/2009), juíza auxiliar da Corregedoria-Geral de Justiça, e professora das escolas superiores da Magistratura e do Ministério Público. Também participou ativamente de entidades jurídicas e educacionais, sendo madrinha de várias turmas de formandos em Direito.

Oriana Gomes aposenta-se como exemplo de integridade, sensibilidade e entrega à causa da Justiça, deixando um legado que inspira futuras gerações de operadores e operadoras do Direito.



Os desembargadores José Jorge Figueiredo dos Anjos e seu irmão, desembargador José Joaquim, com o primo juiz Eulálio Figueiredo



Oriana Gomes com seus colegas de toga, José Luiz Oliveira de Almeida, Raimundo Neris Ferreira e José Jorge Figueiredo dos Anjos



Desembargadores Nilo Ribeiro, Maria da Graça Soares Amorim, Maria do Socorro Mendonça Carneiro e Angéla Salazar



Desembargadores Jorge Rachid Mubarak Maluf e Ricardo Duailibe



Juiz Eulálio Figueiredo e Oriana Gomes



O presidente da Associação dos Magistrados do Maranhão, Marco Adriano Ramos Fonseca, Alberto Tavares Vieira da Silva, Oriana Gomes, Elinar Figueiredo de Almeida Silva, desembargador Froz Sobrinho, procuradora-geral de Justiça, Regina Leite, juíza Ticiania Maciel Palácio e des. José Jorge Figueiredo dos Anjos



Oriana Gomes com seus colegas de toga, José Joaquim F. dos Anjos, Ângela Maria Salazar e Raimundo Neris Ferreira



Mariana Clementino Brandão, José Joaquim dos Anjos e Ticiany Maciel Palácio



Oriana Gomes entre os desembargadores José Gonçalo de Sousa Filho e Raimundo Moraes Bogéa



Edmée Froz e Oriana Gomes



Juiz Eulálio Figueiredo, presidente da Fiema, Edilson Baldez das Neves, des. José Bernardo Rodrigues, Prof. Dimas Salustiano e Fernando Mendonça



Oriana Gomes entre os desembargadores Raimundo Neris Ferreira e Martia Francisca Gualberto de Galiza



Desª Sonia Amaral Ribeiro e Júlio Moreira Gomes



Outro grupo de desembargadores com Oriana Gomes



Oriana Gomes entre o juiz Osmar Gomes dos Santos e a desª Marcia Chaves

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Des. Tyrone José Silva e Oriana Gomes



Toda feliz, Oriana Gomes se despedindo do Tribunal de Justiça do Maranhão



Oriana Gomes com Edilson Baldez e a filha Kláudia



Alberto Tavares da Silva e des. Froz Sobrinho



Arlete e o desembargador Samuel Batista de Sousa, Oriana Gomes e Elimar Figueiredo de Almeida Silva



Oriana Gomes entre seus colegas de toga, Froz Sobrinho e José Joaquim



Oriana Gomes e Eulália das Neves



Procuradora de Justiça Mariléa Santos Costa, procuradora-geral da Justiça, Regina Maria da Costa Leite, Oriana Gomes, médica Socorro Bispo e Mariana Clementino Brandão



Juiz Fernando Mendonça e Oriana Gomes



Marcia Ribeiro Banhos e Mariléa Santos Costa



Advogado Eduardo Moreira entre os desembargadores Nilo Ribeiro e Ricardo Duailibe



Oriana Gomes e Eduardo Moreira



Desembargadoras Oriana Gomes abraçada com um bouquet de flores que ganhou de seus amigos



Des. José Jorge Figueiredo dos Anjos e Elimar Figueiredo de Almeida Silva



Oriana Gomes entre Francimar Viana Plantier e Socorro Bispo

Evandro Júnior
evandrojr@mirante.com.br

TAPETE VERMELHO

_evandrojr
 @evandrojr



Anna Gomes, Wiesty Tâmara e Raizza Leite



Pará Figueiredo e Paula



Rivel Silva e Pedro Carvalho



Samuel Cabral, Welder Facundo, Paulo Gonçalves, Luís Felipe Lima, Josival Júnior e Álvaro Pires



Anny Karolynne, Luana Cabral, Kamille Hernandez, Yasmin Vieira e Bianka Ithamar



Lucas Macedo e Bianka Ithamar

Foi um banho de gente bonita a edição do último domingo (13) no Beira Dumar, endereço mais prestigiado do Centro Histórico de São Luís aos fins de semana. Era o projeto "Sacada da Beira Dumar", com shows das bandas Argumento, Dois é Bom e do cantor Bruno Shinoda, além dos DJs Rogério Mix e Razuk. O evento foi uma proposta diferenciada em homenagem às férias do mês de julho. Mais intimista, possibilitou que as atrações pudessem interagir diretamente com o público. Uma das participações especiais foi o cantor Thyago Rodrigues, o TH



Ricardo Martins e Davi Petrus



João Gabriel Figueredo e Lara Faray Duailibe



Almistron Marinho, proprietário da AmoVinho Bistrô & Adega, com Dener, CEO da V4 Company, que recebeu clientes empresários no espaço do Parque Shalon durante uma noite de troca de experiências na área comercial



Thyago Mateus, representando o Grupo Mateus, Fernando Coelho e Almistron Marinho



Almistron com Carlos Guilherme e Gustavo Telles



Os colaboradores e lideranças do Hospital dos Servidores Estaduais (HSE-HSLZ) promoveram uma homenagem surpresa para o diretor geral, Plínio Túzzolo, que em julho completou 70 anos muito bem vividos. Na foto, Túzzolo entre Rafael Alves e a médica Sílvia Mochel



Parceiros como Belarmino Gomes (Premier Publicidade) e Danielle Vieira (InterMídia Comunicação) também prestigiaram o aniversariante



Plínio Túzzolo com colaboradores e lideranças do HSE-HSLZ