

Divulgação/Herbert Alves

ALEMA condecorou autoridades com o Mérito Legislativo  
*Manuel Beckman*

PAG. 2



Em solenidade festiva, autoridades foram agraciados pela ALEMA com a Medalha do Mérito Legislativo "Manuel Beckman"

Marcone Rocha festejou sua nova idade com jantar no *bistrô Grand Cru*

PAG. 7



DONA

de uma das vozes mais afinadas da noite maranhense, a cantora Morgana Storm lançou luz, com muito charme e talento, sobre alguns dos maiores compositores do nosso tempo, tanto nacionais quanto internacionais, interpretando um repertório sempre muito aplaudido nas alegres noites do bistrô Grand Cru e do restaurante Mamma

PAG. 7

É o que diz do alto de sua sublime inspiração poética o gaúcho Fabrício Carpinejar, que lembra: nossa maior escritora de todos os tempos não é brasileira. Clarice Lispector é ucraniana. Um tapa na cara da xenofobia. A autora dos mistérios mais profundos nasceu numa família judaica russa que perdeu suas rendas com a Guerra Civil e se viu forçada a emigrar diante do antissemitismo – que, à época, já resultava em extermínios em massa.

Clarice Lispector dizia jamais ter pisado na Ucrânia: ela saiu de lá carregada no colo. Assim como o mais influente cantor francês era filho de imigrantes armênios que se refugiaram em Paris das perseguições turcas: a lenda Charles Aznavour.

Fruto do exílio, ele uniu um país estrangeiro inteiro. Repatriou um povo descrevendo como ninguém os hábitos e as esquinas parisienses: as ruas molhadas de Montmartre, os cafés onde o romance é servido com pressa, os quartos de pensão onde as paixões desafiavam o tamanho estreito da cama.

O Frank Sinatra da França, como era chamado pela imprensa internacional, se apresentou até morrer, aos 94 anos. E compôs cerca de 850 canções (entre elas, 150 em inglês, 100 em

SEU BERÇO

é onde você morreu ou onde a sua ausência é mais sentida

italiano, 70 em espanhol, 50 em alemão). Vendeu mais de 200 milhões de discos. Consagrou a chanson como o gênero mais tocado. Transformou sua rouquidão improvável em potência vocal. Girou o mundo encantando multidões – e aos 89 anos, em maio de 2013, agendou um show em São Luís que, por problema de saúde, teve de cancelar. Nesse dia, ele pegou um voo em Fortaleza e regressou a Paris.

Tanto Clarice quanto Charles inventaram seus nomes. Ela é Chaya. Ele é Shahnour. E tudo isso nos leva a crer: a naturalidade deveria vir depois na certidão. Não como um carimbo eterno do local do nascimento, mas como uma home-

nagem ao lugar onde você escolheu morar.

As vezes, o berço coincide com o porto predileto. Porém não é regra. Pode ser apenas um endereço de passagem, o ponto de partida para as experiências que se consolidaram em outro destino.

A verdadeira origem talvez esteja no lugar onde você gostaria de se despedir. Mais no aceno final do que no que está escrito no cartório. Mais no que é gravado no olhar de quem o chama pelo nome na padaria do que no registro oficial. Seu berço é onde a sua ausência é mais sentida.

A cartografia onde nascemos é acidental,

já aquela pela qual optamos representa um gesto imperioso de vontade. É onde nossas manias são compreendidas. Onde nossos silêncios são lidos. Onde somos apelidados com o diminutivo certo.

Quem nunca mudou de cidade e sentiu, enfim, que estava retornando para casa, mesmo sem jamais ter estado ali? Quem nunca se reencontrou numa rua desconhecida, como se alguém tivesse alfaaiatado a cidade sob medida para o seu corpo?

Você é batizado pelos pais, e depois se rebatiza sozinho. Paz é território. É fincar a agulha no mapa e constatar: “Aqui eu me percebo mais vivo”.

O pertencimento não é um carimbo. É uma sensação. É quando o lugar o escolhe de volta. Carpinejar arremata: “O mais importante não é o marco zero, e sim o paradeiro em que você se nota confortável, confiante, espontâneo, respeitado. É o grão de areia no universo em que você amou, constituiu família e foi feliz. É a paragem onde você decide morrer, deixar memória, seguir vivendo na saudade dos mais próximos”.

Ou seja: não há como impor a geografia. Ela também é um caso de amor. O sotaque ecoa da alma.



Fotos/Divulgação



Na mesa de honra, os Ministros Walton Alencar Rodrigues (Tribunal de Contas da União), Maria Isabel Diniz Gallotti Rodrigues (Tribunal Superior Eleitoral) Teodoro Silva Santos e Reynaldo Soares da Fonseca (ambos do Superior Tribunal de Justiça); desembargador Flávio Boson Gambogi (do Tribunal Regional Federal da 6ª Região - MG); desembargador Gustavo Soares Amorim (do Tribunal Regional Federal da 1ª Região - DF); do presidente do Tribunal de Justiça do Maranhão, José Ribamar Froz Sobrinho; do presidente do Tribunal Regional Eleitoral, Paulo Velten Pereira; da presidente do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, Márcia Andrea Farias da Silva; do presidente do Tribunal de Contas do Maranhão, Daniel Brandão; do Conselheiro Federal da OAB/MA, Thiago Diaz; do prefeito de Bacabal e presidente da Federação dos Municípios do Maranhão, Roberto Costa

## ENTREGA DA MEDALHA DO MÉRITO LEGISLATIVO

A Assembleia Legislativa do Maranhão realizou, no dia 22 de agosto, no Plenário Nagib Haickel, sessão solene para a entrega da Medalha do Mérito Legislativo “Manuel Beckman” a autoridades do Judiciário e do controle externo brasileiro.

Foram agraciados o ministro do Superior Tribunal de Justiça (STJ), Teodoro Silva Santos; a ministra do STJ

e atual corregedora do Tribunal Superior Eleitoral (TSE), Maria Isabel Diniz Gallotti Rodrigues; o ministro do Tribunal de Contas da União (TCU), Walton Alencar Rodrigues; e o desembargador do Tribunal Regional Federal da 6ª Região (TRF-6), Flávio Bóson Gambogi.

A proposição da homenagem foi apresentada pela presidente da Casa, deputada Iracema Vale (PSB), e pelo

então deputado estadual Roberto Costa, hoje prefeito de Bacabal. O ato solene foi comandado, alternadamente, pela chefe do Parlamento Estadual e pela deputada e Procuradora da Mulher da Assembleia, Dra. Viviane. Os deputados Fernando Braide (PSD), Neto Evangelista (União), Florêncio Neto (PSB) e Antônio Pereira (PSB) prestigiaram o evento.



Desembargador Ricardo Duailibe e o ministro Reynaldo Fonseca



Advogados Daniel Blume e Thiago Diaz com o desembargador do TRF-6, Flávio Bóson Gambogi



Desembargadore Eulálio Figueiredo com o deputado Neto Evangelista e o juiz Osmar Gomes



A presidente da ALEMA, deputada Iracema Vale entre o desembargador Paulo Velten, o jovem Bruno Neto, ministro Reynaldo Fonseca, desembargadores Tayrone José Silva, Márcia Andrea Farias e Ricardo Duailibe



Ministra Maria Isabel Diniz Gallotti Rodrigues (Tribunal Superior Eleitoral)



Ministro Teodoro Silva Santos (Superior Tribunal de Justiça)



Ministros Walton Alencar Rodrigues (Tribunal de Contas da União)



Desembargador Flávio Boson Gambogi



Deputada Iracema Vale e o prefeito de Bacabal, Roberto Costa, com Roberto Brandão, Inácio Pinheiro e José Pereira Godão, do Boizinho Barrica



Deputado Fernando Braide e o advogado Thiago Diaz



Mãe e filho: desembargadores Graça e Gustavo Soares Amorim



Kécio Rabelo, Daniel Brandão e Iracema Vale





**UM ENCONTRO** descontraído e muito agradável marcou a participação deste Repórter PH na gravação de uma entrevista para o programa “Sem Filtro”, da TV UFMA, apresentado pelo jornalista Fábio Cabral e com a participação especial, também como entrevistadoras, das jornalistas e assessoras de imprensa Ironara Pestana e Rubenita Carvalho. O programa vai ao ar na primeira quinzena de setembro



## Boca Santa?

Pastor que é pastor, quando abre a boca, o rebanho espera ouvir palavras de fé, esperança e, no mínimo, algum respeito pelo próprio cargo que ocupa.

Mas no caso de Silas Malafaia, o sermão às vezes escorrega para o vocabulário digno de botequim da madrugada e olhe lá.

O vazamento do relatório da PF mostrou áudios de um líder religioso que, em vez de versículos, prefere colecionar palavões.

Claro, cada um com seu estilo. Só que soa no mínimo curioso ver quem prega moral e bons costumes em horário nobre trocar o “Glória a Deus” por um festival de impropérios.

Pelo visto, de santa, a boca de Malafaia não tem quase nada.

## Convívio do poeta

Faço coro com Nei Duclós. É cada vez mais difícil o convívio. O que você diz contradizem. O que você fez duvidam O que lembra não é bem assim. Se você concorda implicam. Se fala sério debocham. E nunca entendem uma ironia...

Treinam você para ficar sozinho. Evitar conflito para não correr perigo. E não se trata de ditadura, política. Mas de sobreviver no mesmo lotado abrigo onde

falta dinheiro, falta comida.

É estranhar quem se aproxima. Bater de frente e oferecer espinhos. Vocação de criatura arrependida. De ser humana. Natureza esquecida. Nesse clima o amor é palavra vazia. Sobra só o sentimento. De pertencer a uma flor profunda. A que cultivamos no exílio.

## Convívio do poeta...2

Este que você vê não sou mais eu. O que fui sempre serei. Guarde o que o tempo não escondeu.

Esqueça no que me transformei. Essa sombra de mim, que já fui rei

Prefiro preservar dias de amor. Quando fui teu.

## O mais novo iPhone

O iPhone 17 já tem data de lançamento: dia 9 de setembro, às 14h (horário de Brasília). A expectativa é que quatro modelos, incluindo um novo ultrafino, sejam revelados durante o evento da Apple.

A família iPhone 17 deve continuar com quatro membros – estreia o ultrafino iPhone 17 Air (nome ainda não confirmado), enquanto a versão “Plus” será aposentada.

Segundo especialistas, o modelo com tela maior não atingiu as expectativas de vendas desde seu lançamento, em 2023.

assassinos, covardes. O livro, segundo soube, causou grande desconforto na Europa, mas vendeu como pão quente.

Lamento não conhecer um pouco melhor a história dos povos europeus, pois tenho certeza de que assim o romance faria mais sentido. Vários personagens são reais. Até o nosso conhecido Garibaldi desfila pelas páginas do livro, com certa dificuldade, pois sofria de artrite. Freud também está lá. Pena que não explique tanta confusão. Na verdade, o único personagem inventado pelo autor seria Simonini, que também tem múltiplas identidades. E, para complicar ainda mais, o personagem fictício pratica ações verdadeiras.

Ao fechar o livro, me senti aliviado pela missão cumprida, mas também angustiado pela sensação de perda de tempo.

O que ficou? – me perguntei como sempre faço ao final de uma leitura como essa. Além do reconhecimento sincero da minha ignorância em relação ao que li e não entendi, ficou-me a impressão de que o autor passou o seguinte recado: não acredite em tudo que você lê. Tudo pode ser falsificado, dos Protocolos dos Sábios do Sião aos dossiês que nossos políticos produzem em escala industrial para destruir seus adversários.

Concluo pensando que nunca faltará leitor para uma boa teoria da conspiração. E dou a pedra como alinhada, ainda que ninguém mais perceba.

## Vem ai a Expoema 2025

Está se aproximando a 65ª edição da Exposição Agropecuária do Maranhão (Expoema). O evento, de portões abertos para o público, será realizado de 31 de agosto a 7 de setembro, no Parque Independência.

É claro que todos nós ficamos empolgados com os dias agitados que teremos pela frente, porque de alguma forma a Expoema mexe com toda a gente. Expoema não é apenas Campo e Lavoura, como pode parecer. É política, economia, turismo, lazer, cultura, logística, infraestrutura.

No Parque de Exposições, o Maranhão mostra o que temos de melhor no campo e não é preciso ser produtor rural para se interessar por esse evento que atrai muitos de nós.

O evento, considerado o maior do setor no estado, reunirá grandes nomes da música nacional e atrações locais, além de atividades ligadas ao agronegócio.

A programação musical começa no dia 31 de agosto com a dupla Maiara e Maraísa. No dia 1º de setembro, sobe ao palco Rey Vaqueiro, seguido por Deive Leonardo no dia 2. No dia 3, será a vez de Cláudio Ney e Juliana animarem o público, enquanto Zé Vaqueiro se apresenta no dia 4.

## Expoema 2025...2

Conheci a Expoema bem diferente do que é hoje. No começo, a feira não tinha nem metade das atrações que tem agora. Os pais da cidade levavam as crianças para mostrar os animais, as indústrias exibiam seus produtos e havia uma comilança que me espantava.

A eleição da Rainha da Expoema era um show à parte. Lembro ainda hoje da escolha da bela jovem Fernanda Cutrim (hoje, Mendonça e avó sempre bonita). Acompanhei a vitoriosa juntamente com a saudosa colunista Maria Inês Saboya, na visita que ela fez ao então governador do Estado, Pedro Neiva de Santana.

Nascido numa pequena cidade do interior maranhense, quando cheguei a São Luís, sempre visitava a Expoema para ver os animais de raça que jamais poderia comprar. Se alguém perguntasse que graça tem olhar esses bichos que valem muito dinheiro se não poderia ter um na nossa fazenda, respondia que não precisamos ter tudo o que apreciamos.

Gosto muito dos estandes de carros – mesmo que seja só para olhar. E adoro os pavilhões de máquinas agrícolas – aquelas que parecem saídas de filmes de ficção científica.

Acima de tudo isso, gosto da gente que circula pelo parque. Do carinho dos tratadores com os animais, dos ataques que remetem à vida no sertão das minhas origens telúricas.

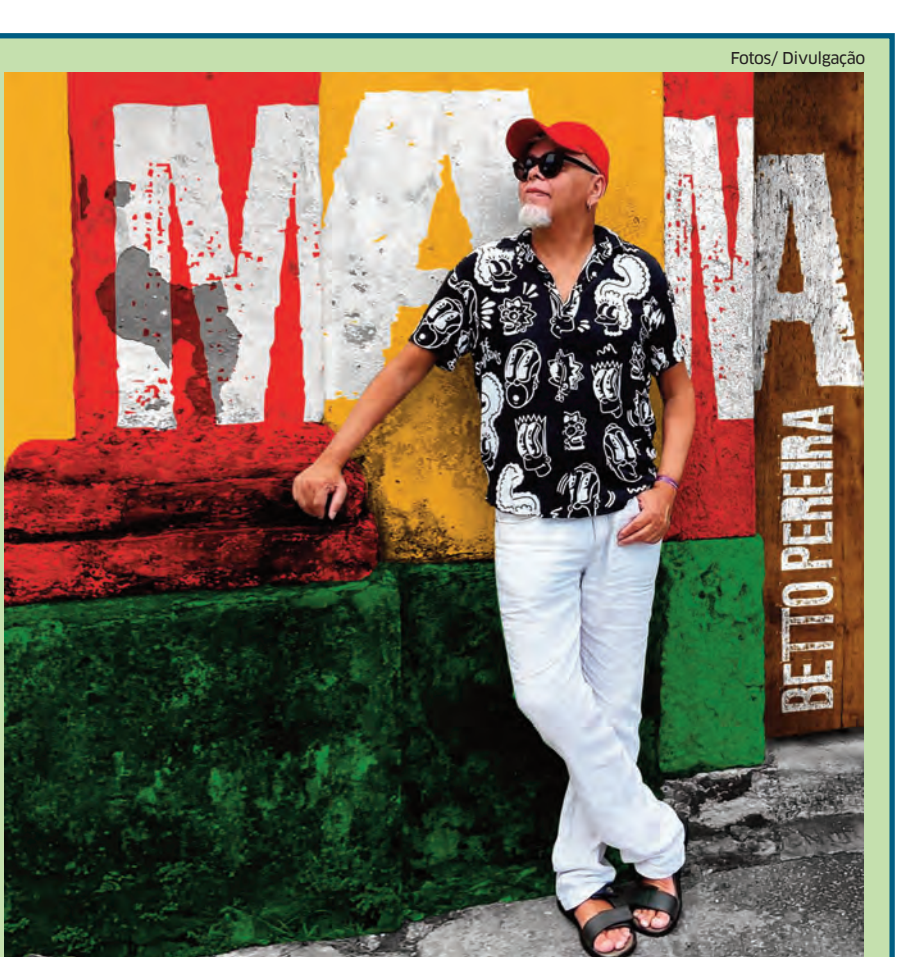
A Expoema é importante para a economia do Maranhão e é também um espaço de encontros e de contemplação.

## Filhos de peixes

Mesmo sabendo que talento nem sempre é hereditário, pelo que conheço de Tom Velloso e Clara Buarque, não tem como dar errado um dueto com esses descendentes de peixes da MPB. Tom é filho de Caetano Velloso. Clara, filha de Carlinhos Brown, é neta de Chico Buarque e Marieta Severo.

No dia 28 de agosto, essa dupla lançou nas plataformas digitais Nosso caso, escrita por Tom, que herdou do pai a poesia em versos como “quero seu caso, seu romance, sua noite e seu amanhecer”. Clarinha cantou Dueto com o avô para o disco Caravanas e encantou os fãs de Chico com um jeito Nara Leão de arrepiar.

Vamos conferir no que resultou essa parceria.



## Betto Pereira relança “Mana” em nova versão reggae

O kartismo brasileiro viveu um momento inédito no último fim de semana com a consagração dos irmãos Murilo e Matias Dominguez na Copa Brasil de Kart 2025, uma das principais competições do calendário nacional da modalidade.

Na categoria Mini 2T, Murilo Dominguez sagrou-se campeão, enquanto seu irmão, Matias Dominguez, garantiu o vice-campeonato, ocupando a segunda colocação. Juntos, os irmãos protagonizaram uma chegada emocionante e cravaram um feito histórico ao dividirem o topo do pódio em uma mesma final – um marco raríssimo nas disputas de alto nível do kart nacional.

Com performances consistentes

durante todo o campeonato, Murilo e Matias mostraram talento, foco e um entrosamento que chamou a atenção de fãs e especialistas do esporte. O domínio da dupla reforça o nome da família Dominguez como uma das promessas do kartismo brasileiro.

A conquista foi possível graças ao trabalho conjunto de toda a equipe técnica que acompanha os jovens pilotos. Os irmãos agradeceram ao time pelo suporte dentro e fora da pista, destacando a importância da preparação, do equipamento e da estratégia na campanha vitoriosa.

Os dois garotos são netos da empresária Évila Garcia Pinheiro. Disponível em todas as plataformas digitais



**ESTE FIM DE SEMANA** é de Murilo Bernardes Albuquerque, na foto com sua amada Elvira Bona, famosa pelos doces artesanais que fabrica para as festas mais elegantes do Brasil. No último dia de agosto ele comemora no Rio de Janeiro seus bem vividos 79 anos

## DE RELANCE

**Dos escritores** fantásticos, o meu preferido é Jorge Luis Borges. Adoro passear em seus labirintos, mas, como Teseu, sem perder o fio do novelo. Acho que a loucura e a lucidez andam lado a lado, como dizia Raul Seixas.

**Debutante:** o maior acontecimento social deste sábado, dia 30, é a festa de 15 anos de Tais Araújo, filha de José Roberto e Andréa Araújo, que será realizada a partir das 21h30 nos salões da casa de eventos Residencial Recepções, na avenida Mário Andreazza.

**Setentão:** a primeira segunda-feira de setembro, dia 1º, é para festejar os 70 anos do líder empresarial Cláudio Donizete Azevedo. Sua esposa, Ana Izabel, está convidando para a comemoração no restaurante Tasquinha.

**Festa no Villa:** o desembargador José Jorge Figueiredo é o aniversariante do dia 5 de setembro. Ele vai comemorar a nova idade reunindo amigos para uma noite

que promete muita alegria e animação, no Villa Reale Buffet.

**Dívida:** A Justiça de São Paulo determinou a penhora dos bens do empresário e ator Luciano Szafrir, 56 anos, ex de Xuxa Meneghel, 62, e pai da única filha da apresentadora, Sasha Meneghel, 27, devido a uma dívida superior a R\$ 5 milhões.

**HPV e vacina:** o Brasil superou a média global de vacinação contra o Papilomavírus Humano (HPV), causador de diversos tipos de câncer, como o de colo do útero. De acordo com o Ministério da Saúde, a cobertura vacinal em meninas de 9 a 14 anos atingiu 82%, enquanto a média no mundo é de 12%.

**Homenagem:** este caderno endossa a justa homenagem prestada à memória do saudoso amigo Alderico Silva. O prédio do Centro de Ciências da Saúde da UEMA, em Caxias, receberá o nome de “Centro de Saúde Comendador Alderico Silva”.

## Mensagem

De Clarice Lispector, para este domingo: “Há impossibilidade de ser além do que se é, no entanto, eu me ultrapasso mesmo sem o delírio, sou mais do que eu, quase

normalmente. Tenho um corpo e tudo que eu fizer é continuação de meu começo... A única verdade é que vivo. Sinceramente, eu vivo. Quem sou? Bem, isso já é demais...”.





O anfitrião do Villa do Vinho Bistrô Werter Bandeira, celebrando os 12 anos de sucesso da casa

## 12 ANOS DO VILLA DO VINHO BISTRÔ

O empresário Werter Bandeira e seu companheiro Beto Soares reuniram, com sua equipe do Villa do Vinho Bistrô, um numeroso grupo de clientes e amigos para um brinde mais que especial: aos 12 anos de sucesso do bistrô, wine bar e palco de charmosos eventos da cidade.

No aniversário do Villa do Vinho, o presente aos clientes foi uma experiência inédita na capital maranhense: o show musical do cantor paulista Sampél (finalista do The Voice Brasil 2), que fez um passeio vibrante pelos clássicos do soul, do blues e da black music, para celebrar em grande estilo essa história de empreendedorismo e dedicação de Werter Bandeira em disseminar e fortalecer a enologia entre os maranhenses.

E como a Villa do Vinho é

sempre sinônimo de inovação, foi lançado também o Rodízio de Vinhos do Villa, uma proposta pioneira na cidade e que vai acontecer semanalmente, das 18h30 às 22h30 das terças e quartas-feiras. A proposta contempla a degustação de 7 vinhos - 1 espumante; 2 vinhos brancos, 1 vinho rosé; 2 vinhos tintos e 1 vinho moscatel, que fecha a experiência com doçura e frescor.

O rodízio terá variação de rótulos, assim como um diferente estilo musical harmonizado semanalmente, ampliando a proposta de democratização do vinho na cidade e incentivando a cultura da degustação com um custo acessível.

Em seu discurso de agradecimento a sua equipe, aos clientes e parceiros, Werter

destacou que seria impossível chegar a esses doze anos sem a confiança de quem apostou em seu trabalho. “Seguiremos inovando e nos reinventando, sempre com a missão de oferecer a cada cliente uma experiência única e prazerosa. Unir pessoas através da enogastronomia é a nossa missão. Queremos influenciar os maranhenses a celebrarem sempre suas conquistas, datas especiais ou mesmo um dia normal na companhia de amigos. Coletar memórias felizes é o que faz a vida valer a pena; que o Villa do Vinho seja o palco dessas memórias” disse emocionado.

Como reza a lenda, o vinho fica ainda melhor com o tempo. Assim como a proposta empresarial do Villa do Vinho Bistrô, uma casa que faz a diferença em São Luís.



Márcia Cuenças e Jorge Mendes, um dos primeiros clientes Bistrô



A Embaixadora da Villa do Vinho Bistrô Patrícia Anchieta com o marido Eduardo Cabral



Reindel Gomes e Amanda Prado



Gisele Pereira e Dr. José Luís Jr.



Thais Brandão Vaz dos Santos com Márcio Brandão e Mariana Clementino Brandão



Dra. Ana Mônica Abreu e Timóteo Neto



Antônio José Soeiro e Serlene Chaves



João Ricardo e Flávia



Os empresários Manuel e Mirtes Ramos



Marcos Davi e Madalena Nobre



O anfitrião Werter entre o irmão Hudson e a cunhada Loreana Bandeira Rocha



Beto Soares e Vanessa Carvalho



A DJ residente do Villa do Vinho Bistrô, Rafisa Marques



O cantor Sampél, que foi finalista do The Voice Brasil deu um show de interpretação de blues, soul music e rock0 na celebração dos 12 anos do Villa do Vinho Bistrô



Adriana Vieira e Evandro Jr. com o casal Danielle Vieira e José Domingues Neto



Na exclusiva adega do Villa do Vinho Bistrô os amigos PH, José Carlos Salgueiro e Benjamin Franklin Alves com o anfitrião Werter Bandeira



Fotos/Divulgação/Herbert Alves/Intermídia



Em ação, o músico Leonardo Haru e o cantor Sampêl (SP)



O Repórter PH com José Carlos Salgueiro e Benjamin Franklin Alves



Os músicos Leonardo Haru e Sampêl (SP) entre os anfitriões Beto Soares e Werter Bandeira.



O brinde dos casais Lara Tavares e Giovanni Turri e Manu e Altevir Mendonça



José Carlos Salgueiro entre Brenno Rodrigues e Suellen Cavalcante



Loreana Bandeira, Cláudio Carvalho, Madalena Nobre e Taliane Castro



Antonio Boeiro, Adriana Vieira, José Domingues Neto e Danielle Vieira, o Repórter PH e Sérgio



Madalena Nobre com o violinista que abriu a programação musical da noite

## MADALENA NO RESIDENCIAL RECEPÇÕES

Com uma noite muito agradável e prestigiada por seus amigos e admiradores, na casa de eventos Residencial Recepções, a apresentadora de TV Madalena Nobre, ao lado do marido Marcos Davi, promoveu o lançamento da 7ª edição de sua Revista Nobre e a avant-première do Prêmio Nobre 2025.

Idealizado por Madalena Nobre, o coquetel reuniu empresários, gestores

e personalidades do estado, em noite de celebração com boa música e apresentação do grupo de dança do ventre de Solange Costa.

A apresentadora anunciou as novidades da 19ª edição da premiação, que acontecerá no dia 17 de outubro, na acolhedora casa de eventos da Avenida Mário Andreazza.

E disse mais: "O Prêmio Nobre 2025 será o maior de todos os anos e virá com muitas inovações".



Os anfitriões Madalena Nobre e Marcos Davi



Lindalva Reis (Óticas Veja), Étia Vale, o Repórter PH, Madalena Nobre e Marcos Davi e Leonardo Barros



Madalena Nobre com os donos da Gráfica Lucena, Antonio Edinaldo da Luz Lucena e Regina



Madalena Nobre com as irmãs Albenilder Silva e Lindalva Reis



Mirtes e Manuel Ramos com o filho (donos do Residencial Recepções)



Madalena Nobre com Paulo Braidé e Mayara Teles



Rosângela e Francisco Neto com Madalena Nobre



Leonice e Vânio Azevedo



Júlio César Muniz e Rogério Sardinha



Emygdia Rosa Leal



Benício Ponte Chagas e Ana Leopoldina Falcão



Solange Costa, Júlio César Muniz e Madalena Nobre



Hildenê Bastos e Madalena Nobre



GASTRONOMIA

Menos fumaça, mais fogo!

Fotos/Reprodução



Para o Chef Warwick Trinta, a comida não deve ser associada naturalmente a produtos caros

Houve um tempo em que alta gastro-  
nomia significava encarar um prato  
como quem assiste a um truque de má-  
gica. Havia fumaça, espuma, texturas que  
desafiavam a física e apresentações que  
mais pareciam obras de arte contempo-  
rânea. Era fascinante, verdade seja dita.  
Muitas vezes delicioso também. Mas  
quase sempre distante.

Ficava a impressão de que, por mais  
revolucionárias que fossem as receitas,  
eram feitas antes para o ego dos próprios  
chefs do que para quem se sentava à  
mesa. Por mais que encantasse os olhos,  
nem sempre falava direto ao coração, ca-  
racterística totalmente antagônica ao  
momento que vivemos hoje, quando o  
principal ingrediente é o afeto.

O tempo é o senhor da razão e trouxe  
uma mudança silenciosa, mas profunda.  
A alta gastronomia trocou o megafone  
por um sussurro. Atualmente, os melho-  
res cozinheiros não querem te impressio-  
nar pela complexidade aparente e sim  
pelo sabor que fica na memória. Pela ca-  
pacidade de nos fazer viajar no tempo,  
resgatando lembranças de uma época  
em que tudo fazia mais sentido.

Pela origem honesta de um ingre-  
diente, pela maneira como uma receita  
traduz um território. A pirotecnia deu  
lugar à precisão. E o luxo se reinventou.  
Está bem mais no molho a bolonhesa  
feito na panela de ferro em um fogão à  
lenha, do que no prato minimalista com  
poucos elementos. Que fique bem claro  
que não se trata de nostalgia, mas de ma-  
tutidade. Aquele momento fantástico do  
processo de amadurecimento da gastro-  
nomia em que as pessoas não precisam  
mais provar nada para ninguém.

É a percepção de que o verdadeiro re-  
finamento está em respeitar a natureza  
do alimento e a cultura que o moldou. É  
olhar para o produtor que acorda antes  
do sol, para a história que uma receita  
carrega, para o tempo certo de cada cozi-  
mento. Ainda é luxo, sim. Mas um luxo  
que se vive com garfo e alma. Alta gastro-  
nomia, hoje, é um encontro. Entre o que  
o chef tem a dizer e o que você está dis-  
posto a ouvir, mastigar, sentir. Entre o  
local e o universal. E, no fim, talvez a  
grande revolução seja descobrir que o  
que nos comove não é mais a fumaça  
que sobe do prato, mas o fogo que  
acende aqui dentro.

O conceito de servir  
com excelência

Identidades se constroem em torno  
de uma cozinha. Não à toa, a gastro-  
nomia figura entre os pilares fundamentais  
de uma cultura, inspirando carreiras e  
moldando o imaginário coletivo. A linha  
do tempo da culinária remonta ao pe-  
ríodo paleolítico, cerca de 4 milhões de  
anos antes de Cristo, e atravessa séculos  
de evolução até chegar às transforma-  
ções modernas.

Nas décadas de 1960 e 1970, surgiu  
na França um conceito que transforma-  
ria para sempre a forma de entender e  
praticar a alta gastronomia: a Nouvelle  
Cuisine. Proposto por chefs como Paul  
Bocuse, Michel Guérard, Roger Vergé e os  
irmãos Troisgros, o movimento rompeu  
com a rigidez clássica e abriu espaço para  
a autenticidade, a criatividade e a leveza.

De lá para cá, essa herança continua  
a orientar a rotina de chefs renomados. É  
o caso de Warwick Trinta, à frente da ope-  
ração do restaurante Alameda Trinta. Re-  
conhecido por sua trajetória de  
excelência e originalidade, ele se tornou  
referência na arte de proporcionar uma  
experiência que transcende o alimento.

Desmistificando o  
conceito

Com base francesa, a alta gastro-  
nomia se estrutura em três pilares: técnica,  
ingredientes de alta qualidade e expe-  
riência sensorial completa.

Segundo o chef Warwick Trinta, os fa-  
tores não devem ser associados natu-  
ralmente a produtos caros. Afinal, usar  
ingredientes de alta qualidade não signi-

fica recorrer apenas a caviar ou a trufas,  
por exemplo, mas manipular correta-  
mente e com precisão cada item, a fim de  
oferecer uma experiência gastronômica  
de excelência.

Para tanto, embora o conceito per-  
meie tabus, é essencial percebê-lo como  
um universo amplo: intenção do início  
ao fim, zelo pelo bem-estar do cliente e  
atenção aos detalhes. Da escolha da  
louça ao envolvimento com a curadoria  
da carta de vinhos, até a concepção da  
coquetelaria e da seleção de fornecedo-  
res, tudo é pensado para promover um  
ambiente sofisticado e um atendimento  
personalizado.

Cuidado com o  
ingrediente

O chef Warwick defende a importân-  
cia de valorizar a cultura local e os pro-  
dutos frescos e de estação. Segundo ele, a  
alta gastronomia contemporânea exige  
pesquisa e atenção na escolha dos ingre-  
dientes, transformando alimentos sim-  
ples em preparações sofisticadas e  
singulares. Ele também destaca que o  
serviço e a hospitalidade são partes inte-  
grantes da experiência, garantindo que o  
cliente seja bem acolhido e que cada re-  
feição seja memorável.

Afinal, um restaurante que se propõe  
a fazer alta gastronomia é um restaurante  
que cozinha cultura. A principal dife-  
rença do serviço está no apreço pelo pro-  
duto e na aplicação precisa da técnica,  
interferindo apenas o necessário para ex-  
trair o máximo de cada ingrediente. Vale  
lembrar que a rastreabilidade dos pro-  
dutos, a valorização de pequenos produ-  
tores e o respeito à sazonalidade são  
fundamentos essenciais.

A alta gastronomia também envolve  
pilares como serviço, no contexto hospi-  
taleiro, do cliente sair um pouquinho  
melhor do que quando entrou no local.

Cena gastronômica  
da Capital

São Luís, a propósito, vive uma efer-  
vescência culinária inédita, com chefs  
consolidando referências em técnica,  
criatividade e experiência sensorial.

A cidade está em um auge gastronô-  
mico e, sem sombra de dúvidas, esse é o  
melhor momento da gastronomia mara-  
nhense.

Entre os fomentadores deste marco,  
está José Sobral Neto, que realiza iniciati-  
vas e parcerias, com seus restaurantes e  
casas de vinho, elevando o padrão e pro-  
movendo trocas de conhecimento.

Para ele, é preciso manter consistên-  
cia e qualidade, valorizando o produto, a  
técnica e o atendimento.

A dinâmica evidencia que a alta gas-  
tronomia não se limita ao luxo ou à sofis-  
ticação extrema. É resultado de estudo,  
dedicação e experimentação, alinhando  
tradição, cultura local e inovação de pro-  
fissionais que se importam com o que  
fazem.



José Sobral Neto realiza iniciativas e parcerias com seus restaurantes e casas de vinho



ORIGEM DO BRINDE, COMO  
SURTIU O “TIM TIM”?

“Uma coisa favorável aos  
bêbados: nunca ninguém viu  
cem mil bêbados de um país  
querendo esfaçarlar cem mil bêbados  
de outro país...” Millôr Fernandes.

A intolerância entre os povos,  
agravada por barreiras culturais, tem  
na mesa seu mais antigo e eficiente  
campo de entendimento e  
aproximação. E nela as bebidas  
cumprem papel fundamental.  
Historicamente gregárias, são  
responsáveis pela união entre os  
homens. Da missa aos bares, ao elevar  
dos copos a comunhão se estabelece.

Como na máxima anônima: “as  
águas separam os povos do mundo; o  
vinho os une”. E o momento síntese  
desta comunhão é o momento do  
brinde, quando, após algumas  
palavras de louvor, bebe-se à saúde de  
alguém, como voto de êxito ou em  
comemoração a algum  
acontecimento.

De acordo com uma interessante  
reportagem da Revista Adega, o brinde  
teria se originado na Antiguidade  
durante os acordos de paz entre  
impérios beligerantes. O mediador do  
acordo deveria se levantar, proclamar  
a conclusão do mesmo e tomar o  
primeiro gole de bebida  
(normalmente vinho) para mostrar  
que esta não estava envenenada,  
demonstrando assim, a boa vontade  
entre as partes.

O caráter místico que nosso  
fermentado teve desde os primórdios,  
quando lhe eram atribuídos poderes  
transcendentes, levava muitos  
homens a dedicarem goles desta  
poção mágica à saúde dos amigos ou  
ao êxito dos combates. Celtas e  
gauleses, por exemplo, punham a  
circular um vaso cheio de vinho, de  
mão em mão, bebendo-se à pessoa  
que se queria honrar. Cada conviva  
dizia, olhando-a: “a ti bebo”.

O ato do brinde com toque de  
copos nasceu, segundo Alfredo  
Saramago, em seu livro “O vinho do  
Porto na Cozinha”, em uma época em  
que se utilizavam recipientes de metal  
ou vidro fosco, que não deixava que se  
visse a quantidade de vinho que tinha  
sido servida. “Para que não houvesse  
enganos, durante as saúdes os copos  
deviam se tocar para os dois oficiais  
da saúde saberem que o copo que  
tocavam estava tão cheio como o seu.  
Tratava-se de uma oferenda e ao

mesmo tempo de um gesto de  
delicadeza, para que ninguém ficasse  
mal servido”. Também se elevava,  
como ainda hoje, o copo à altura do  
coração, ou da frente, para imprimir  
mais intensidade ao bonito gesto do  
brinde.

Existe uma outra versão, esta mais  
poética, para o ato de tilintar as taças  
ao brindar-se. Dionísio, o deus grego  
do vinho e da fertilidade, teria iniciado  
a prática de fazer som percutindo as  
taças umas nas outras para tornar  
completa a experiência sensorial de  
degustar-se um vinho. Essa, até então,  
só evocava quatro dos cinco sentidos:  
visão, olfato, tato (na boca) e paladar.  
A audição estava ausente.

O primeiro registro da palavra  
“brinde” na língua portuguesa data de  
1651, no livro “História Universal dos  
Impérios, Monarchias, Reyno &  
Províncias do mundo” do padre  
Manoel dos Anjos. Sua origem  
etimológica seria alemã, vindo da  
expressão “ich bring dir’s”, algo como  
“bebo por ti”. Algumas fontes  
atribuem, ainda, a origem desta  
palavra à cidade de Brindisi, no sul da  
Itália.

Apesar de sua origem ancestral, o  
ato de brindar só se popularizou no  
século XVI quando começou a virar  
moda na Inglaterra. Em inglês, a  
tradução de brinde é “toast” (torrada)  
e deriva do costume de colocar pão  
torrado num cálice para dar-lhe sabor  
de vinho. Quando bebia-se à saúde de  
alguém, era preciso esgotar o cálice  
para então chegar a torrada embebida.

Desde então, brindar passou a  
fazer parte da tradição cultural de  
todos os povos. Criar frases de efeito,  
que vão de cômicas à poéticas,  
transformou-se em arte. Podem-se  
homenagear pessoas, ocasiões etc,  
mas são feitos principalmente em ode  
à bebida e à vida. Normalmente os  
brindes, não por acaso, começam no  
final da refeição, depois do prato  
principal ou da sobremesa, momento  
em que estamos em paz com nossos  
estômagos e com a língua mais solta.  
Segue uma ritualística: pode-se  
chamar a atenção dos convidados  
batendo com um talher na taça ou  
copo, diz-se o brinde, que pode ser  
apenas o clássico “saúde”. Só depois  
bebe-se. No entanto, todos devem  
beber, de preferência, bebidas  
alcoólicas. Bate-se levemente com o

copo no copo de cada um dos  
bebedores, olhando-os, olhos nos  
olhos, mesmo que à distância.

Brindes já fazem parte até da mais  
tradicional etiqueta, como “O Livro de  
Etiqueta”, de Amy Vanderbilt, onde a  
autora americana chega a oferecer ao  
leitor uma prática lista de brindes em  
diversos idiomas:

- Os franceses dizem “santé” ou  
“salut”, o que já deixa a boca no  
formato ideal para receber pequenas  
quantidades de bebida.
- Os espanhóis erguem suas taças  
dizendo “salud”.
- Os italianos gesticulam ao som  
de “salute”. Ou “auguri”.
- O universal “tim-tim”, ou “chin-  
chin”, não é apenas uma onomatopeia  
para os chineses. Lá “chin” significa  
“felicidade”, e “chin-chin”, “muita  
felicidade”.
- Não confunda: em japonês o  
brinde é outro, diz-se “kampai”, que quer  
dizer “copo vazio”.
- Alemães dizem “prosit” se a ocasião  
for informal, e “zum wohl” se for a sério.
- Para os holandeses, um “proost”  
fará o serviço.
- Os russos dizem, sem enrolar a  
língua, “na zdorov”, ou “felicidade”,  
semelhantes aos poloneses e búlgaros que  
gastam menos letras para dizer “na  
zdrve”.
- Entre os árabes que bebem diz-se  
baixinho “fi sihitak”.
- Em idiche (judeu), toda a família  
diz junta “l’chayim!”, “à vida”.
- Na língua de Platão, pode-se  
dizer “steniyasas”, “à saúde”.
- Na língua de Ghandi brinda-se  
“aapki sehat”.
- O mais curioso, contudo, vem dos  
nórdicos da Suécia, Dinamarca e  
Noruega. Ao levantar suas taças, dizem  
“skål”, que significa singelamente  
“caveira”. A origem vem do costume  
Viking de beber cerveja nos crânios de  
seus inimigos, esvaziados e limpos  
como se fossem canecas.

Enaltecer a bebida ou as  
circunstâncias de seu consumo faz  
parte de um ritual de comunhão que  
todo bebedor conhece. Aguça o  
paladar dos presentes, torna as  
qualidades do líquido ainda mais  
extraordinárias, e transforma cada  
ocasião em um evento único e  
especial.





Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Kátia e Marcone Athayde Rocha brindam o amor que os uniu

## NOITE DE ABRAÇOS

Empresário dos mais queridos da vida social de São Luís, Marcone Athayde Rocha mudou de idade na semana passada e reuniu a família e alguns amigos mais íntimos para comemorar a data com uma alegre noiteada no bistrô Grand Cru, que mais uma vez viveu uma noiteada alegre e concorrida, com muita gente badalada de São Luís pontificando em grande estilo nos diversos ambientes da casa.



Ana Clara Rocha, Luiz Eduardo, Luiza, Luiz Carlos e Melina Fernandes



Marcone com a cantora Morgana Storm e o Repórter PH



Marcone ofereceu a primeira fatia do bolo de aniversário para a sua consogra Thátiana Bandeira



Marcone com seu irmão, advogado Rhelmison Athayde Rocha



Vitor Salvador Rocha e sua irmã Ana Vitória Rocha



Luiza Sereno Fernandes com Kátia Rocha



Melina Sereno Fernandes e Thátiana Bandeira



Ana Clara, Camila, a mãe Kátia e Danielle Rocha



Um foco de luz em Morgana Storm, o destaque de capa deste fim de semana

Fotos/Divulgação/



Vereadora Thay e o deputado Neto Evangelista

## NOITE ALEGRE NO GRAND CRU

Enquanto um grupo de amigos de Marcone Athayde Rocha comemorava o aniversário dele numa grande mesa na varanda com vista para a feérica

Avenida dos Holandeses, nos demais ambientes do bistrô mais badalado da cidade, circulavam muitos nomes de destaque da vida social de São Luís. O

passou por lá e registrou a presença de nomes de grande charme da vida social da cidade e que tornavam a noite mais alegre e descontraída.



Deputado Osmar Filho e seu pai, juiz Osmar Gomes dos Santos



Kelly Matos e Jorge Oliveira



Rafaela Veloso e Arcleydson Ribeiro Carneiro



Karla Sarney e sua mãe Ana Maria, Márcia Andrea Farias e Frederico Lima, Giselda e Garden Abreu Lima





O maranhense Paulo Ricardo Dias com a atriz Bruna Linzmeyer



Ícaro Silva, Bruna Linzmeyer e Johnny Massaro no tapete vermelho



Paulo Ricardo, à direita, com o roteirista Alan Bezerra e Greice Drumond, envolvidos na produção do livro que o maranhense lançará dentro em breve



Pedro Caetano



Evento foi realizado na Estação Net Gávea, no Rio de Janeiro



Paulo Ricardo Dias e Johnny Massaro



O maranhense Paulo Ricardo com o ator Marcelo Serrado

## MINISSÉRIE BRASILEIRA TEM PRÉ-ESTREIA NO RIO COM A PRESENÇA DE FAMOSOS

Nomes de peso marcaram presença na pré-estreia de ‘Máscaras de Oxigênio (Não) Cairão Automaticamente’, nova minissérie brasileira da HBO Max, que estreia neste domingo (31). O evento foi realizado na Estação Net Gávea, no Rio de Janeiro.

Entre os presentes, Bruna Linzmeyer, Johnny Massaro e Ícaro Silva, protagonistas da trama que revive um dos capítulos mais marcantes dos anos 1980: a luta contra a epidemia de HIV. O empresário, ator e escritor maranhense Paulo Ricardo Dias também marcou presença. Paulo, que reside no Rio, havia desembarcado em São Luís dias antes e retornou às pressas para prestigiar o evento, ao lado de muitos famosos.

Com direção de Marcelo Gomes e Carol Minêm, a produção, baseada em fatos reais, acompanha um grupo de

comissários de bordo que se arrisca ao trazer ao Brasil o medicamento AZT, ainda não liberado no país na época.

Drama, crítica social e sutis pitadas de humor marcam a narrativa em cinco episódios que prometem emocionar e provocar reflexões.

O elenco, que inclui ainda Hermila Guedes, Eli Ferreira, Kika Sena, Carla Ribas e Igor Fernandez, celebrou a chegada do projeto ao lado de convidados especiais e do público que lotou a sala de exibição.

A trama é baseada em fatos reais e mostra um Brasil que tentava respirar em meio à negligência do poder público, ao medo generalizado e ao preconceito que cercava a doença. Mais do que uma história sobre saúde, é sobre humanidade, coragem e cuidado coletivo.



Isis Valverde



A atriz Leticia Colin



Nathalia Dill

Reitora do CEST, Maria da Conceição Lima Melo Rolim, e o presidente da CAAMA, Gustavo Mamede Lopes de Souza, no ato que oficializou a parceria entre as duas instituições



O CENTRO Universitário Santa Terezinha (CEST) e a Caixa de Assistência dos Advogados do Maranhão (CAAMA) firmaram convênio que trará benefícios à advocacia maranhense.

A assinatura do acordo foi realizada pela reitora do CEST, Maria da Conceição Lima Melo Rolim, e pelo presidente da CAAMA, Gustavo Mamede Lopes de Souza, na sede da instituição.

Por meio da parceria, advogados regularmente inscritos na OAB/MA e seus dependentes

de 1º grau passam a ter acesso a condições especiais de desconto nos cursos de graduação e pós-graduação oferecidos pelo CEST, ampliando as oportunidades de qualificação acadêmica e desenvolvimento profissional.

A iniciativa reforça o compromisso do CEST em contribuir para a formação continuada dos profissionais do Direito e de suas famílias, valorizando a educação como ferramenta essencial para o crescimento pessoal e profissional.