

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"

O empresário Marcone Athayde Rocha reuniu sua família e amigos no bistrô Grand Cru para comemorar sua nova idade com uma noite festiva



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

• PAG. 7

Divulgação/Herbert Alves



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

SEU BERÇO

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

E 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 antisemitismo - 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 desfiam 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

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 para 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 homenagem ao lugar onde você escolheu morar.

Às 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 alfaiatado a cidade sob medida para o seu corpo?

Você é batizado pelos pais, e depois se rebatiza sozinho. Paz é território. É ficar 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.



Na mesa de honra, os Ministros Walton Alencar Rodrigues (Tribunal de Contas da União), Maria Isabel Diniz Galloti Rodrigues (Tribunal Superior Eleitoral) Teodoro Silva Santos e Reynaldo Soares da Fonseca (ambos do Superior Tribunal de Justiça); desembargador Flávio Boson Gembogi (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 Veltén 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

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 Galloti 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 Boson Gembogi.

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 chefia 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) prestigiam o evento.



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



Desembargador Ricardo Duailibe e o ministro Reynaldo Fonseca



Advogados Daniel Blume e Thiago Diaz com o desembargador do TRF-6, Flávio Bósom Gembogi



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

Ministra Maria Isabel Diniz Galloti Rodrigues (Tribunal Superior Eleitoral)

Ministro Teodoro Silva Santos (Superior Tribunal de Justiça)



Ministros Walton Alencar Rodrigues (Tribunal de Contas da União)



Desembargador Flávio Boson Gembogi



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 Itronara 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 palavrões.

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 impropositos.

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.

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 Maraisa. 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 sotaques 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 Veloso e Clara Buarque, não tem como dar errado um dueto com esses descendentes de peixes da MPB. Tom é filho de Caetano Veloso. Clara, filha de Carlinhos Brown, é neta de Chico Buarque e Mário Severo.

No dia 28 de agosto, essa dupla lançou nas plataformas digitais Nossa 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.

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 Síão 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.

TEORIA DA CONSPIRAÇÃO

Finalmente, depois de várias tentativas, terminei de ler O Cemitério de Praga, de Umberto Eco. Confesso, humildemente, que entendi muito pouco. Foi duríssimo chegar até o fim. O italiano era culto demais para este simplório leitor. Eu já tinha apanhado feio de O Nome da Rosa, que só se tornou um pouco mais comprehensível depois que vi também o filme.

Agora só não abandonei no meio da leitura porque sou um taurino obstinado, para não dizer muito teimoso. Já contei aqui que uma vez meu vizinho inventou de endireitar o meio-fio da calçada em frente à minha casa. A pedra, que estava levemente inclinada, era enorme. Ele passou seu dia de folga inteiro cavando. No anoitecer, estava alinhadinho com as outras, mas ninguém, além de mim, jamais percebeu.

Bom, voltemos ao livro. Perdi-me várias vezes na tentativa de acompanhar as peripécias do tal Simone Simonini, anti-herói da trama, exímio falsário, homem de muitas caras e de incontáveis delitos. Pelo pouco que consegui captar, o tema principal do livro é exatamente a falsificação da história, somada a uma espécie de culto ao ódio e ao preconceito contra raças e credos religiosos. Padres, jesuítas, judeus, comunistas, maçons, franceses, italianos, alemães, russos – ninguém escapa da crítica ferina do autor, evidentemente manifestada pela língua venenosa de seus personagens. Todos são traiçoeiros, ladrões,

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

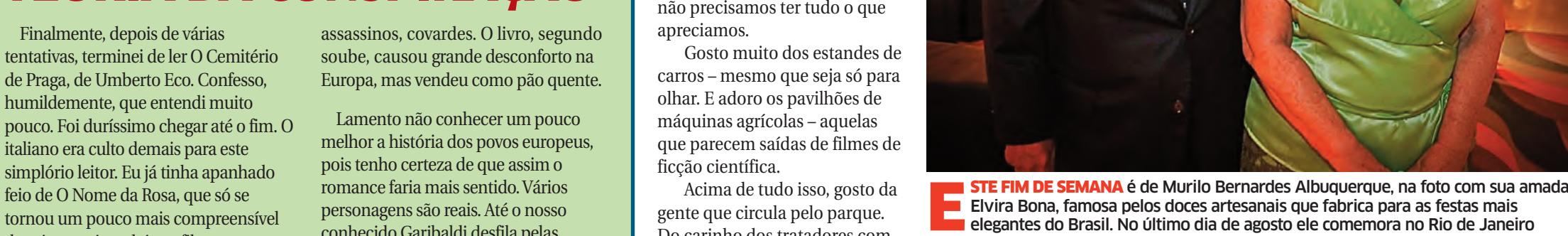
Lamento não conhecer um pouco

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 sofreria 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 Síão 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.



STE 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 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 Andradeza.

Setentão: a primeira segunda-feira de setembro, dia 1º, é para celebrar 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 Szafir, 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 Sampé (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. Colecionar 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 Luis.



Márcia Cuencas e Jorge Mendes, um dos primeiros clientes Bistrô



Fotos/Divulgação/Herbert Alves/Intermedia



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



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



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



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



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



O Repórter PH com José Carlos Salgueiro e Benjamin Franklin Alves



Os músicos Leonardo Haru e Sampél (SP) entre os anfitriões Beto Soares e Werten Bandeira.



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



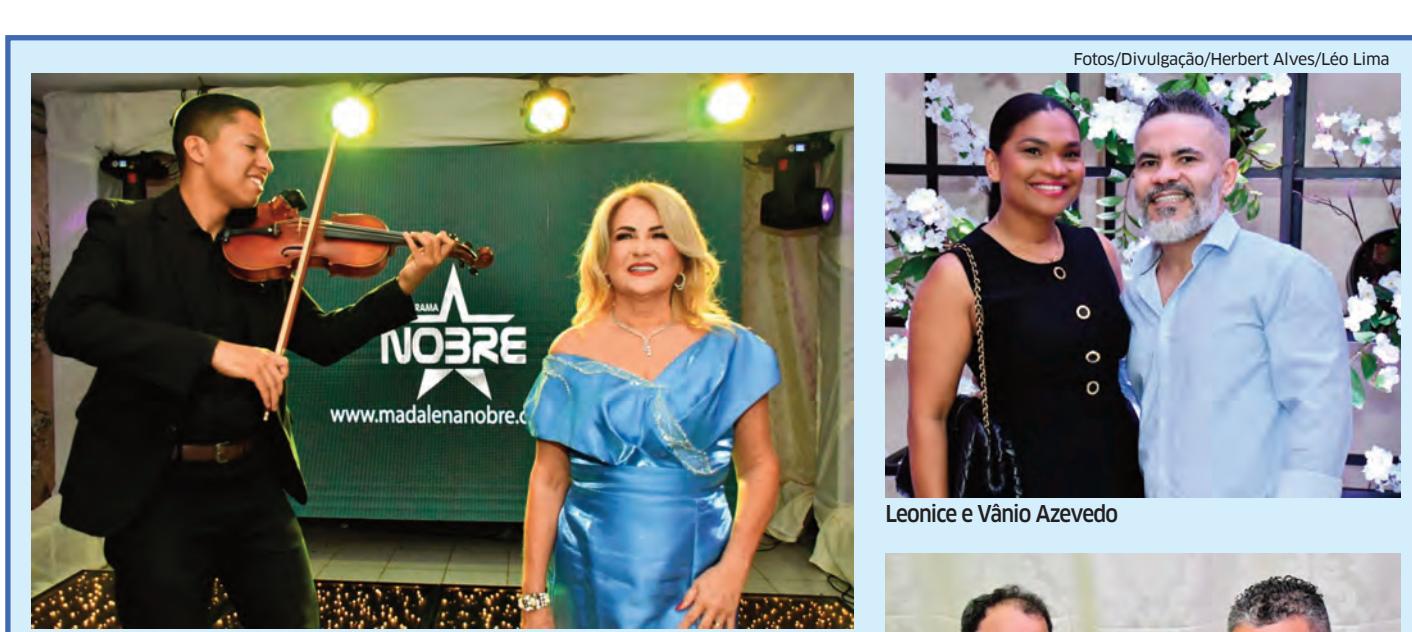
José Carlos Salgueiro entre Breno Rodrigues e Suellen Cavalcante



Loreana Bandeira, Cláudio Carvalho, Madalena Nobre e Taliane Castro



Antônio Soeiro, Adriana Vieira, José Domingues Neto e Danielle Vieira, o Repórter PH e Serei Soeiro



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

MADALENA NO RESIDENCIAL RECEPÇÕES

Com uma noitada 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 Andradeza.

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



Madalena Nobre com Paulo Braide e Mayara Teles



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



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



Hildene 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 gastronomia significava encarar um prato como quem assiste a um truque de mágica. Havia fumaça, espuma, texturas que desafiavam a física e apresentações que mais pareciam obras de arte contemporânea. 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, característica 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 melhores cozinheiros não querem te impressionar pela complexidade aparente e sim pelo sabor que fica na memória. Pela capacidade de nos fazer viajar no tempo, resgatando lembranças de uma época em que tudo fazia mais sentido.

Pela origem honesta de um ingrediente, 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 nostalgie, mas de maturidade. Aquele momento fantástico do processo de amadurecimento da gastronomia em que as pessoas não precisam mais provar nada para ninguém.

É a percepção de que o verdadeiro refinamento 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 cozimento. Ainda é luxo, sim. Mas um luxo que se vive com garfo e alma. Alta gastronomia, hoje, é um encontro. Entre o que o chef tem a dizer e o que você está disposto 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 gastronomia figura entre os pilares fundamentais de uma cultura, inspirando carreiras e moldando o imaginário coletivo. A linha do tempo da culinária remonta ao período paleolítico, cerca de 4 milhões de anos antes de Cristo, e atravessa séculos de evolução até chegar às transformações modernas.

Nas décadas de 1960 e 1970, surgiu na França um conceito que transformaria 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 operação do restaurante Alameda Trinta. Reconhecido 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 gastronomia se estrutura em três pilares: técnica, ingredientes de alta qualidade e experiência sensorial completa.

Segundo o chef Warwick Trinta, os fatores não devem ser associados naturalmente a produtos caros. Afinal, usar ingredientes de alta qualidade não signi-

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

Para tanto, embora o conceito permane tabu, 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 coquetaria e da seleção de fornecedores, tudo é pensado para promover um ambiente sofisticado e um atendimento personalizado.

Cuidado com o ingrediente

O chef Warwick defende a importância de valorizar a cultura local e os produtos frescos e de estação. Segundo ele, a alta gastronomia contemporânea exige pesquisa e atenção na escolha dos ingredientes, transformando alimentos simples em preparações sofisticadas e singulares. Ele também destaca que o serviço e a hospitalidade são partes integrantes da experiência, garantindo que o cliente seja bem acolhido e que cada refeição seja memorável.

Afinal, um restaurante que se propõe a fazer alta gastronomia é um restaurante que cozinha cultura. A principal diferença do serviço está no apreço pelo produto e na aplicação precisa da técnica, interferindo apenas o necessário para extrair o máximo de cada ingrediente. Vale lembrar que a rastreabilidade dos produtos, a valorização de pequenos produtores e o respeito à sazonalidade são fundamentos essenciais.

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

Cena gastronômica da Capital

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

A cidade está em um auge gastronômico e, sem sombra de dúvida, esse é o melhor momento da gastronomia maranhense.

Entre os fomentadores deste marco, está José Sobral Neto, que realiza iniciativas e parcerias, com seus restaurantes e casas de vinho, elevando o padrão e promovendo trocas de conhecimento.

Para ele, é preciso manter consistência e qualidade, valorizando o produto, a técnica e o atendimento.

A dinâmica evidencia que a alta gastronomia não se limita ao luxo ou à sofisticação extrema. É resultado de estudo, dedicação e experimentação, alinhando tradição, cultura local e inovação de profissionais 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 SURGIU O “TIM TIM”?

Uma coisa favorável aos bêbados: nunca ninguém viu cem mil bêbados de um país querendo estraçalhar cem mil bêbados de outro país...” Millor 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 mítico 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 “sante” 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”.
- Alemanes 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”, semelhante aos poloneses e búlgaros que gastam menos letras para dizer “zdruv”.
- Entre os árabes que bebem diz-se baixinho “fi sihiatik”.
- Em ídiche (judeu), toda a família diz junta “l’chayim”, “à vida”.
- Na língua de Platão, pode-se dizer “steniyas”, “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.





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 noitada no bistrô Grand Cru, que mais uma vez viveu uma noitada 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 Thatiana Bandeira



Marcone com seu irmão, advogado Rhelmison Athayde Rocha



Vitor Salvador Rocha e sua irmã Ana Vitória Rocha



Luiza Sereno Fernandes com Kátia Rocha



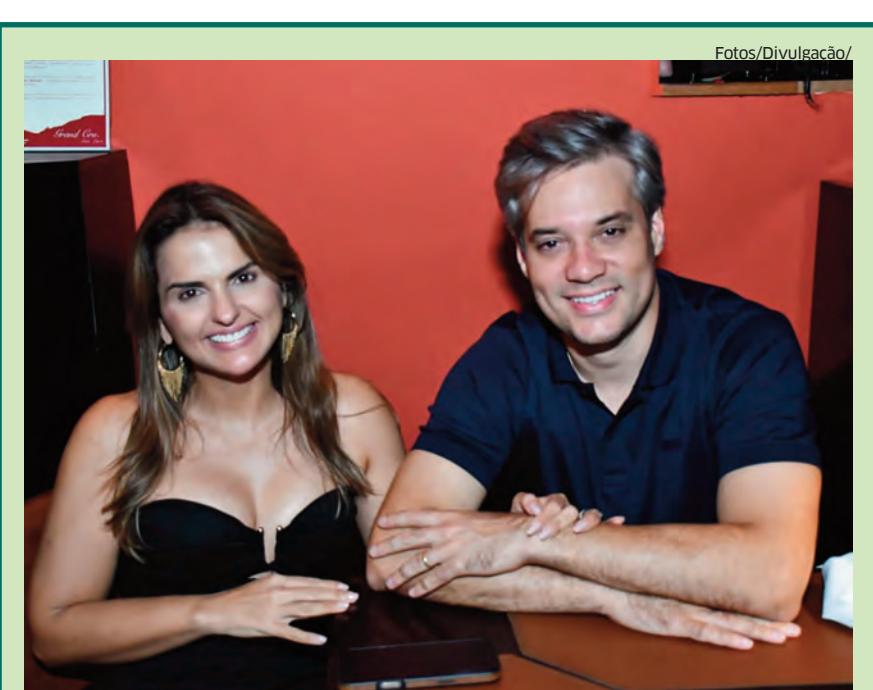
Melina Sereno Fernandes e Thatiana Bandeira



Ana Clara, Camila, a mãe Kátia e Danielle Rocha



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



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 fotógrafo Herbert Alves

passou por lá e registrou a presença de

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

Evandro Júnior

evandrojr@mirante.com.br

TAPETE VERMELHO

 _evandrojr

 @evandrojr


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



Isis Valverde



A atriz Letícia 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.

Fotos/Divulgação