

Ferran Adrià é um dos chefs mais aplaudidos e reverenciados da culinária espanhola e mundial e tornou lendário o restaurante elBulli, na Espanha



O espetacular Baile de Gala do Copa continua sendo uma festa monumental

PAG. 4 e 5



A atriz Camila Pitanga brilhou como Rainha do Baile de Gala do Copa 2026, o mais famoso do Carnaval carioca

A arte magistral do Chef Ferran Adrià é uma referência da gastronomia mundial

PAG. 6'

Reprodução



O RIO
de Janeiro é sempre um esplendor de beleza. E no Carnaval tem uma beleza especial. Nas praias, nos clubes e nos hotéis, a exemplo do Baile de Gala do Copa, em Copacabana. Mas nada se compara com este lindo espetáculo de fogos com o Cristo Redentor no centro da paisagem

PAGs. 4 e 5

Nestes tempos de maturidade, meu brinquedo favorito tem sido resuscitar fantasmas. Não faz muito tempo descobri num velho baú de minha família uma coleção de negativos de fotografias, verdadeiras relíquias produzidas lá pelas décadas de 1940 e 1950. Com o auxílio de um scanner, que vem a ser uma espécie de xerox da era digital, consegui jogar as imagens cinquentenárias na tela do computador e passei a receber, na minha residência e no meu gabinete de trabalho, inesperados visitantes do passado. Muitos desses personagens são da minha própria família: avós com os quais convivi pouco, tios que sequer conheci, meus pais quando jovens e um séquito de parentes completamente estranhos aos meus olhos de menino. Eu mesmo, menino de calças curtas e sorriso meio encabulado, pareço estranho nesse mundo habitado pe-

FOTOS ANTIGAS
ou surpreendentes paisagens sépia e vultos de outros tempos

las caricaturas do que fomos. Ainda assim, com frequência aceito o convite mudo daqueles vultos de outros tempos para visitar as paisagens sépia por onde transitaram com seus pesadelos e sonhos. Fotografias antigas sempre emocionam, mesmo quando não temos envolvimento direto com elas. É fascinante constatar que um dia o mundo foi diferente do que é ho-

je, que as pessoas se vestiam de outra maneira, que ruas e praças conhecidas tinham outro traçado ou sequer existiam. São Luís, cidade que adotei como minha há quase 65 anos, já teve bondes e cheguei a andar pendurado nos seus estribos enquanto o cobrador contava passageiros com uma barulhenta manivela. As imagens pretéritas me revelam veículos quase pré-históricos, muitas carroças

(o que, em São Luís, não mudou muito), um ônibus sem a lateria lateral e modelos de automóveis só encontráveis em museus de antiguidades. Mas o que mais impressiona é a expressão das pessoas, congeladas e arregaladas diante do aparelho fotográfico que as transportaria para o futuro. Chamo-as, carinhosamente e com muito respeito, de fantasmas. Mas me dou conta de que elas também parecem espantadas, como se estivessem vendo alguma coisa extraordinária do outro lado da lente que as retratou para a posteridade. Talvez, naquele breve e mágico instante, nos tenham vislumbrado como as assombrações futuristas que um dia as trariam de volta ao mundo pelo juízo final da tecnologia. Pois, certamente, para os habitantes das fotos antigas, os fantasmas somos nós.

Passeio divertido

Há algum tempo ganhei de um amigo um exemplar do livro “Lendas, Mitos e Mentiras”, de Richard Shenkman. O volume ficou guardado na estante por alguns anos, até que, na semana passada, quando decidi revisitá-lo e mergulhar nesse divertido passeio pela história do mundo, desde a Guerra de Tróia à Segunda Guerra Mundial.

Nele, o autor Richard Shenkman apresenta personagens e eventos fictícios e reais de forma bem humorada e documentada, exibindo revelações contundentes que provam que boa parte da história é realmente 'uma fábula sobre a qual as pessoas concordam'.

E durante a leitura podemos ver que grande parte da história tal como a conhecemos sofreu adaptações no desenrolar dos fatos e do tempo, para que se tornasse aceitável à opinião pública de cada época.

E de tanto serem propagadas, tornaram-se verdades incontestáveis.

Livro instigante

“Lendas, Mitos e Mentiras” é, sem dúvida, um livro instigante, polêmico e eclético. A impressão que se tem é de que o que nos ensinaram a respeito das grandes revoluções que mudaram o mundo, das religiões e dos reais interesses camuflados pelo domínio da fé, dos destemidos heróis, dos grandes inventores e seus inimagináveis inventos, afinal muito do que conhecemos ou que passamos a conhecer pelos meios de comunicação deve ser questionado.

Richard Shenkman revela que boa parte da História é “uma fábula sobre a qual as pessoas concordam”. Porque cada verdade tem sua própria versão. E a que aprendemos, quase sempre, é escrita pelos vitoriosos, “filtrada pelo prisma de seus preconceitos e interesses”.

Grandes mentiras

Para Richard Shenkman não é verdade, por exemplo, que Nero tocava harpa enquanto Roma queimava; ou que o rei Artur (se é que existiu) morava num castelo; muito menos que Cleópatra, a rainha egípcia (que nasceu na Grécia) era linda.

Nem verdade que Maria Antonieta (mulher de Luis XVI, rei da França) teria dito a uma multidão faminta em frente ao palácio de Trianon: “Se o povo está com fome e não tem pão, que coma brioche”.

Para o escritor, ela nunca disse isso. “Receio que jamais tenha dito algo que merecesse ser citado”.

Verdade apenas, em toda essa história de Maria Antonieta, é que aqueles eram mesmo tempos difíceis. Aristocratas comiam brioches, feitos com trigo refinado. Enquanto o povo tinha que se contentar com pães de massa escura, rústica e grosseira. Feitos de vários jeitos: com bolotas de carvalho, sementes de uvas secas, casca de nozes e farinha de cevada (em certos casos, de aveia); ou juntando restos de farelo de vários cereais, que sobravam nos campos onde eram ceifados.

Os protestos

Aquele protesto diante do Trianon, com certeza, não foi o primeiro. Pouco antes, a população furiosa tomara de assalto a Boulangerie du Faubourg Saint-Antoine (Paris), exigindo que lhe servissem pão branco.

Não atendidos, foram até o Palácio de Versalhes. Para que o rei trouxesse de volta, a Paris, todos os “boulangers” (padeiros) e “petits mitrons” (ajudantes de padeiro) então em serviço nos palácios dos nobres.

Depois Maria Antonieta acabou presa na Conciergerie. E perdeu a cabeça numa estranha máquina que acabara de ser inventada por certo Dr. Guillotin. Mas essa é outra história.



O escritor e artista visual Flávio Assub autografando seu livro “9 Contos”

FLÁVIO ASSUB LANÇOU “9 CONTOS”

Existem excelentes livros de contos e crônicas focados em viagens, abrangendo desde relatos reais e reflexivos até ficção e crônicas de bordo. Destacam-se obras como “Viagem a Portugal” de José Saramago (Prêmio Nobel de Literatura), o coletivo “Contos para Ler em Viagem”, e reflexões filosóficas em “A Arte de Viajar” de Alain de Botton.

Na última quarta-feira, com

uma pegada mais modesta e despretentiosa, o artista visual e escritor Flávio Assub, brindou os maranhenses com o seu livro “9 Contos”, uma obra em que, segundo afirmou o advogado Bruno Duailibe, à guisa de prefácio, o escritor se lança pelo mundo com sua energia vibrante... ea não apenas visita lugares; ele os vive, respira, decifra e transforma tudo em matéria prima para a sua arte”.

E acrescenta: “Flávio, além de viajante, é também artista que capta a alma humana, seja através de pinceladas de tinta, seja através de letras e palavras que deixam marcas e provocam maduras reflexões”.

A noite de autógrafos, terça-feira, dia 24, no Bistrô Grand Cru, foi apoteótica, pois reuniu um público numeroso formado por figuras de destaque e prestígio da vida maranhense.

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Flávio com Eliane Pinheiro e seu filho Bruno Duailibe



Flávio com Amaro Santana Leite e Bruno Castelo Branco



Nelson Frota e sua irmã Silvia Frota com Flávio Assub



Flávio com Jânia e o desembargador Jorge Rachid



Flávio e a desembargadora Sonia Amaral



Flávio e a desembargadora Francisca Galiza



Flávio e o desembargador Raimundo Bogéa



Flávio e a desembargadora Márcia Chaves



O escritor Flávio Assub e o Repórter PH



Flávio e Kátia Bogéa



Flávio e Felipe Nogueira Santos



Flávio com Rodrigo Lauande e Raissa



Flávio e Lucas Duailibe Pinheiro



Flávio e Rachel Brandão



Joaquim Haickel, Nelson Frota, des. Jorge Rachid e Jânia



Selma Assub (mãe do escritor), Josira Assub (tia) e Ibrahim Assub (pai)



Flávio e sua mãe Selma Assub



Flávio com Cintia e Fernando Motta



Vitor Afonso Ferreira, Flávio Assub e Milena Estrela



Nazaré Sousa



Flávio com os irmãos Raquel e Marcos Sousa



Flávio e Oton Lima



Flávio e Joaquim Haickel



Flávio entre Silvia Duailibe e Themis Savaia



Desembargadora Márcia Andrea Farias e Frederico Lima



Marcello Ewerton e Amanda com o escritor Flávio Assub



Leleca e Ibrahim Assub Junior com Flávio Assub



Cybele Lauande e a filha Letícia



Flávio entre Gustavo Adriano Costa e Patrícia Petrus



Flávio com Denise Duailibe e a filha Helena



Rejane Nascimento e José Mario Lauande



Flávio Assub e Ana Clara Sarney



Flávio e Fernanda Oliveira



Rebeca Murad



Flávio Assub e Sidney Rocha Filho



Ruy Vilas-Boas



Flávio e Paulo Nagem



Raquel e seu pai Adroaldo Sousa



Flávio com o casal Gabriel Maranhão



Christiane Azevedo, Flávio e sua mãe Selma Assub

Um rosto é uma intriga

Algumas questões filosóficas são irrespondíveis mesmo. Até já me conformei com isso. Muitas pessoas, diante do inexplicável, decidem tomar emprestado do além, do metafísico, algumas respostas. Principalmente às três perguntas essenciais, tão bem pintadas no Tahiti por Paul Gauguin: “O que somos? De onde viemos? Para onde vamos?”.

Da minha parte, já que não consigo crer no intangível, nem no incomensurável, decidi deixar por isso mesmo, viver na ignorância, ser um agnóstico, o que dá no mesmo.

Mas ainda tem muitas coisas que me perturbam, como, por exemplo, balas de gengibre, formigas que comem teclados de computador, pincéis feitos de rabo de cavalo, nuvens com forma de camelo, um avião antes de decolar, navios em alto mar e um trem no deserto.

Também vivo me perguntando o motivo pelo qual algumas pessoas estão na minha vida. Nem é o motivo, mas o formato. Por que sempre esbarro com aquele fulano na rua, e ele me cumprimenta? Não sei seu nome, o que ele faz, de onde veio ou pra onde vai. Mas é um rosto familiar, está ali, me chamando a atenção, e não precisamos mais do que o cumprimento.

Sempre achei um mistério o fato de andar numa rua cheia de gente e ter a impressão que aquela massa humana é a mesma de ontem, com os mesmos rostos, o mesmo tipo de passo, uma onda, quase em câmara lenta, que vai não sei pra onde. Também me intriga conhecer alguém e ter a impressão de que se parece com outra pessoa que conheço há mais tempo.

Talvez o cérebro tenha um mecanismo que nos resguarde de surpresas faciais, por isso achamos que todo movimento humano, tirando a roupa que a moda impõe numa determinada época, é igual ao de ontem.

Um rosto é uma intriga. Aquela primeira ruga aparecendo no amigo, o primeiro fio de cabelo branco do fulano que conheço desde que eu tinha apenas 20 anos.

O tempo e o espelho modificam os rostos, mas nunca as pessoas. Pro bem e pro mal, elas são invariavelmente as mesmas, sempre.

Carnaval e perdas

Embora o Carnaval esteja perdendo aquela aura de “saudades sem igual, que só termina com o outro Carnaval”, a grande festa popular continua fazendo sucesso praticamente o ano inteiro, em carnavais fora de época e se misturando com outros folguedos.

Houve tempo em que o Carnaval era aguardado ansiosamente pelos foliões e só durava quatro dias, começando na tarde do sábado de Zé Pereira, que precedia o que alguns locutores de rádio chamavam de tríduo momesco, e indo até a madrugada da Quarta-Feira de Cinzas. Depois vinham a Quaresma, com suas orações e penitências, a celebração religiosa da Páscoa, o São João e outros festejos juninos, as festas de Natal e Ano-Novo. Só então começava o aquecimento para o Carnaval, mas somente em clubes e festas privadas.

Vários fatores levaram a mudanças de comportamento, como a perda de referências, a mercantilização no afã de vender bebidas e outros produtos, uma certa globalização que enfraquece a identidade cultural da população.

O certo é que hoje o Carnaval não se limita mais a uns poucos dias. Durante o reinado de Momo – Primeiro e Único, porém, o País pára, sobretudo em Estados como o nosso, de antiga e forte tradição carnavalesca.

Ainda bem que continuamos lutando pela preservação, entre nós, de uma tradição que teima em querer desaparecer.

Afinal, a grande e buliçosa festa não interessa somente aos maranhenses. Em épocas recentes, sua atração tem puxado para São Luís milhares de turistas brasileiros e estrangeiros. O apoio dado a essa manifestação popular pelo Governo Carlos Brandão, vem empurrando o Maranhão para a frente na atração de visitantes de fora.

Brandão entendeu que era preciso acabar com a retrógrada mentalidade de atrair turistas para o nosso Estado e jogá-los às feras da insegurança, da exploração, da falta de informações e de atenção.

Se permanecesse essa mentalidade, que imperou após o Governo Roseana Sarney, não chegaríamos tão longe, como agora, com o nosso Carnaval voltando a ser reconhecido como um dos melhores e mais animados do País.

Origem das frases

Os estudiosos quase sempre precisaram de tempo para encontrar a origem das frases. E essa dos bríoches, a descobriram em as “Confissões” de Rousseau – que atribui o dito a uma jovem princesa. Sem que se saiba o nome dessa mulher desumana e sem sentimentos.

Certo é que “não poderia ter sido Maria Antonieta, já que ela ainda não nascera à época em que a observação teria sido feita”.

Sem contar que o bríoché também nasceu bem antes dela. Sem consenso quanto a sua origem.

Erro de muitos

Pronunciar frases desastrosas não é privilégio de princesa. Aqui mesmo, não faz muito tempo, outra mulher poderosa, uma ex-ministra, seguiu seu exemplo. Quando aconselhou passageiros, indignados com os repetidos atrasos dos aviões, a “relaxar e gozar”.

Nem original foi. Que essa frase “se o estupro é inevitável, relaxe e goze” já havia sido dita antes, por Tex Antoine – o homem da previsão do tempo de uma televisão americana.

Maria Antonieta perdeu a cabeça, literalmente. Tex Antoine, o emprego. Já a ministra paulista, a chance de manter a boca fechada.

Fotos/Divulgação/Instagram



O Copacabana Pálace visto iluminado na noite da festa



A influenciadora Duda Guerra



Camilla Pitanga chegando ao Copa para a grande festa

O ESPETACULAR BAILE DO COPA

Nos salões do icônico Copacabana Palace, a noite mais aguardada do ano ganhou vida em cores, brilhos e ritmos que atravessaram a madrugada. Em 2026, o tradicional Baile de Carnaval retornou ao palácio à beira-mar, unindo a energia do Rio de Janeiro ao charme atemporal do Copa, em uma experiência onde fantasia e sofisticação se encontraram.

Com o tema “BR” (lê-se Ponto Br), o Baile de Carnaval 2026 celebrou a brasilidade em toda a sua diversidade e riqueza cultural. A proposta foi um convite aos foliões para explorar diferentes expressões do Brasil, da tradição à contemporaneidade, inspirando fantasias criativas que revelaram um país plural, elegante e autêntico, muito além dos estereótipos.

Na noite de 14 de fevereiro, portanto, o lendário Copacabana Palace, no Rio de Janeiro, voltou a ocupar o posto de epicentro da sofisticação carioca ao receber o Baile de Gala do Copa 2026. A edição deste ano foi considerada por muitos convidados como a mais bonita da história do hotel, que realiza a festa ininterruptamente, no sábado de Carnaval, desde 1924.

Inspirado na identidade brasileira em sua pluralidade cultural, estética e gastronômica, o baile reuniu 1.500 foliões nos salões e varandas do hotel. A proposta foi celebrar o Brasil contemporâneo sem abrir mão da tradição, unindo luxo, arte e brasilidade em cada detalhe da decoração e da experiência sensorial.

Uma boa coincidência

A edição deste ano do Baile do Copa

coincidiu com o Valentine's Day e atraiu uma mistura eclética de celebridades, artistas e empresários.

Entre os convidados, o luxo das fantasias foi um espetáculo à parte. Criatividade, exuberância e sofisticação transformaram o baile em um verdadeiro desfile de alta-costura carnavalesca.

A culinária foi um dos grandes protagonistas da noite. Duas ilhas de bufê foram montadas sob a assinatura do chef italiano Nello Cassese, que apostou em ingredientes nobres e volumes impressionantes para atender os 1.500 convidados.

A ilha vermelha concentrou os pratos frios, com predominância de frutos do mar. “Foram 400 quilos de camarão, 300 quilos de lagostas e mais de uma tonelada de frutos do mar, entre mexilhões, polvos, lulas e peixes frescos”, “Colocamos em prática 40 receitas, entre frias e quentes, todas pensadas para valorizar a diversidade e a riqueza da gastronomia brasileira”, revelou o chef Cassese.

A ilha de pratos quente chamou a atenção pela cenografia rica em cestaria e elementos de inspiração indígena, concebida pelo artista plástico Daniel Cruz. Entre os destaques estava o impecável filé Wellington, preparado em escala monumental para o evento – um desafio logístico e gastronômico à altura do Baile de Gala do Copa.

Uma longa história de sucesso

Com 102 anos de história, o Baile de Gala do Copa reafirmou sua posição como um dos eventos mais aguardados do calendário social

do Rio de Janeiro. Em 2026, sob o conceito “Br”, o hotel conseguiu unir tradição e modernidade, reafirmando seu compromisso com a excelência e com a celebração da cultura nacional em sua forma mais sofisticada.

Mais do que uma festa, o Baile do Copa segue sendo uma experiência que atravessa gerações – e, este ano, entrou para a história como a edição mais deslumbrante já realizada no palácio de Copacabana

A atriz Camila Pitanga, referência na televisão, no cinema e no teatro, além de nome profundamente conectado ao universo carnavalesco, foi a Rainha do Baile do Copa de 2026. Ela entregou muito carisma e alegria, encantando o público com sua animação e samba. Para a ocasião, a artista apostou em um look exclusivo com styling assinado por Pedro Salles, usando um vestido Henrique Filho, que destacou ainda mais a imponência e o brilho da noite. A beleza ficou por conta de Rodrigo Costa, responsável pela produção que completou o visual com elegância e personalidade.

A noite ganhou ainda mais energia com uma programação especial pensada para embalar o público em diferentes ambientes.

O baile foi aberto pela DJ Nicolle Sender, que deu o tom da festa com uma seleção vibrante. A pista seguiu aquecida com a apresentação da DJ Ronnie Borges, seguida pela passagem contagiante do Bloco do Serjão, garantindo a atmosfera carnavalesca da noite. Encerrando a programação, Ronnie Borges retornou para manter o ritmo e a animação até o fim.



A sempre bela modelo e atriz Luiza Brunet



O estilista maranhense Heckel Verri e o diretor do Copa, Ulisses Marreiros



A exuberante mulata youtuber Camilla de Lucas



João Paulo (JP) Demasi e Narcisa Tamborindeguy



O cantor Jorge Benjor (mora no Copacabana Pálace)

Fotos/Divulgação/Instagram



A belíssima e exuberante decoração do Baile de Gala do Copa, vista de vários ângulos, com ênfase para as vitórias régias no corredor de entrada do salões

POUCOS FAMOSOS NO COPA

Com poucas presenças de famosos, o destaque da lista ficou com Camila Pitanga, a rainha do baile. A atriz apareceu pouco depois da meia-noite, ao chegar em clima de frevo, sob o som da tradicional "Vassourinhas". Subiu nos dois palcos rapidamente para dançar e saudar os presentes. Também interagiu com o carioca Serjão Loroza, que comandou um dos shows da noite...

Quem trouxe aura e história foi Jorge Ben Jor – presença que por si só já carrega um capítulo da música brasileira. Sua passagem foi quase natural, afinal, estando hospedado no hotel há alguns anos, bastou atravessar o corredor para marcar território. Assim como o grande ator Antônio Pitanga, que estava ali porque era o pai da Rainha da festa.

Já o cantor Ricky Martin chegou até a porta do evento – mas não entrou. Também hospedado no hotel,

ficou no quase.

Entre tantas presenças, quem realmente traduz o espírito do Carnaval carioca é Isabelita dos Patins, símbolo absoluto de irreverência, liberdade e diversidade muito antes dessas palavras virarem tendência. Figura histórica da cena cultural do Rio, atravessa décadas celebrando a alegria e a ousadia que ajudaram a construir o próprio imaginário do Baile do Copa.

Ainda assim, curiosamente, pareceu receber menos holofotes do que muitos influenciadores recém-chegados ao tapete vermelho.

Raros maranhenses estiveram no baile – o único que ganhou destaque foi o estilista Heckel Verri, há muitos anos radicado no Rio –, mas os poucos que compareceram contam que foi uma noite vibrante, cheia, bonita. Mas quando se fala em brasilidade, tradição e patrimônio cultural, talvez se espere mais do que

salões abarrotados, espera-se relevância.

Se há algo que permanece inquestionável, no entanto, é o padrão de serviço do hotel. Mesmo com o prédio lotado e os ambientes cheios, a operação funcionou com precisão admirável. A gastronomia, como sempre, impecável: ilhas fartas, reposição constante, variedade e qualidade à altura da tradição da casa. As bebidas circularam sem interrupção, bem servidas, mantendo o ritmo da festa.

Independentemente de terem pago pelos convites – que variavam entre cerca de R\$ 3 mil e R\$ 6 mil na pista – ou de estarem ali como convidados, todos puderam comer e beber à vontade, com organização e padrão cinco estrelas.

Porque se o brilho das estrelas pode oscilar ao longo dos anos, o serviço do Copa segue sendo um dos grandes protagonistas da noite.



O tempo passou, mas Roberta Close continua de pé e sambando



Grace Hajfler, Heckel Verri e Luiza Brunet



Antonio Pitanga, Danielle Guimarães e Jorge Benjor



O colecionador de arte Amador Outerelo e Marcelo Chaves (colunista de Brasília)



A atriz e ex-modelo Magda Cotrofe



A modelo e atriz francesa Tina Kunakey



Maya Massafra e Narcisa Tamborindéguy



O cantor Rick Martin só provocou mas não entrou na festa



Aleksandra Torres exuberante de negro com brilhos



Jovem ator e cantor espanhol Manu Rios



Vista panorâmica do buffet para o jantar

Fotos/Reprodução



Ferran Adrià afirma que a maior contribuição que seu restaurante elBulli deu para a gastronomia mundial não foram as fumaças ou os sólidos virando líquidos, foi a sequência de muitos pratos

EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS INESQUECÍVEIS

Era o dia 20 de maio de 2004 e este Repórter PH estava em Paris para assistir, a convite da CBF, ao jogo do Brasil 0 x França 0, no Stade de France, comemorando os 100 anos da FIFA. e aproveitou para festejar na véspera, dia 19, no Relais do icônico Hotel Plaza Athenée, seus bem vividos 56 anos.

De lá seguimos com a Seleção Canarinho para Barcelona, onde, quatro dias depois (dia 25 de maio), foi realizado o jogo amistoso em que o Brasil venceu a seleção da Catalhuna, no Camp Nou, por 5 a 2.

Estando em Barcelona, não poderia perder a oportunidade de conhecer o então restaurante número 1 do mundo – o elBulli, na Costa Brava. E a convite de Roseana e Jorge Murad, integrei um pequeno grupo formado por Valéria Vieira (crítica gastronômica) e o marido, advogado Antonio Castro de Almeida Castro – o Kakay – e Maria Vandira Peixoto.

Experiências gastronômicas...2

Famoso por promover degustações de até 30 pratos – a nossa, no elBulli, foi de 29 pratos – o icônico Chef Ferran Adrià e seu irmão Albert Adrià receberam, com pompa e circunstância, o nosso pequeno grupo, ávido por conhecer os sabores e odores que o tornaram elBulli o mais famoso do mundo.

Perguntei ao chef Ferran Adrià, se ele não achava que os chefs andavam exagerando na dosagem e impondo aos clientes refeições extensas demais. Quase uma prova de esforço.

“Não, não acho! Ninguém viaja para comer dois pratos. Não se conhece a cozinha de um chef com dois ou três pratos”, me disse Adrià, que atribui ao hoje extinto elBulli o mérito de ter lançado a prática dos menus “largos”, de muitas etapas e de longa duração.

Experiências gastronômicas...3

Alguns anos depois, voltei à Espanha e fui conhecer em Madri o DiverXo, único restaurante com 3 estrelas Michelin da capital espanhola, do chef (genial) David Muñoz, cuja degustação pode implicar em 6 (ou mais) horas de refeição. Ininterruptas.

No elBulli, nosso jantar durou cinco horas. Os dois chefs são mestres, entre outras muitas genialidade, em transformar sólido em líquido.

Foram, seguramente, as minhas experiências mais fantásticas. Perfeição no conceito, sabores intensos, criatividade sem agressão e serviço impecável.

Experiências gastronômicas...4

A moderna cozinha espanhola segue o formato das “tapas”, pequenas porções que na prática são compartilhadas por todos.

Num restaurante, essa alternativa inexistente. Alguns pratos podem vir ainda com duas, três ou até quatro porções juntas. Mas conta como um serviço na sequência. São criações fantásticas.

Voltando ao Ferran Adrià, ele está seguro de que a maior contribuição que seu restaurante deu para a gastronomia mundial não foram as fumaças ou os sólidos virando líquidos, foi a sequência de muitos pratos. Quando me coloquei como cliente e disse que eu andava achando os menus degustação longos de mais, tive que engolir essa: “Você acha? Não consegue encarar? Então, não vá”.

No caso dos mestres Adrià, a temática não vigora.

Relação próxima de Adrià com o Brasil

Quando conheci o restaurante elBulli, em 2004, encontrei dois jovens chefs que estagiavam com Ferran Adrià – o brasileiro Alex Atalla e o português José Avillez, hoje em dia entre os chefs mais famosos do mundo.

Por conta da ligação com Alex Atalla, Ferran Adrià mantém uma relação próxima com o Brasil, destacando o potencial dos ingredientes locais e influenciando a gastronomia com técnicas de gestão e inovação.

Ele visitou o país, incluindo a Amazônia com Alex Atala, participou de eventos como o Madrid Fusión Rio 2026 e enfatiza a criatividade e a gestão como pilares centrais, inclusive explorando o impacto da inteligência artificial no setor.

Aliás, Ferran Adrià e Alex Atalla são ícones da gastronomia mundial, reconhecidos pela vanguarda e valorização de ingredientes locais. Adrià (elBulli) revolucionou a cozinha técnica, enquanto Atala (D.O.M.) elevou a culinária brasileira amazônica ao cenário internacional, ambos compartilhando uma visão de que o cozinheiro deve ser um pesquisador da biodiversidade.



Na noite de Barcelona, um encontro inusitado: os chefs estrelados Jose Andres, Terry Zarikian e Ferran Adrià com o Repórter PH



O chef Alex Atalla elevou a culinária brasileira amazônica ao cenário internacional



José Avillez, o grande chef português que reinventou a culinária de Portugal



Ferran Adrià provando uma de suas receitas famosas



Thalysonn Vilhena e Marcella com os filhos Leonardo e Benício ao lado do bolo de aniversário



Natália Alencar e Hermano Rocha com o filho Miguel



Pedro Sousa e Alvelinda Sena com Anne



Marcella Holanda Vilhena, Vânia Moreno, Clores Holanda e Oquerlina Costa



Oton Lima, Leonardo Barros, Mirza Lima e Marcella Holanda Vilhena



Larissa Aroucha, Érika Dias e Caio Moreira Lima

LINDA FESTA PARA LEONARDO

As festas infantis estão cada vez mais cheias de bossa e criatividade, encantando não só as crianças, mas também os adultos que entram no clima e até se vestem de acordo com a temática proposta.

Assim aconteceu na festa do 11º aniversário de Leonardo Holanda Vilhena, primeiro filho de Marcella e Thallysson Vilhena.

Eles reuniram uma multidão de amigos no salão de festas e na área de esportes do Condomínio Iate Classic, na Península da Ponta d'Areia.

O aniversariante Leonardo fez questão de jogar uma partida de futebol de salão com os colegas. Enquanto isso, seu irmão Benício (7 anos e nascido no Canadá), se divertia com os colegas de sua geração, ora com um animador de festas infantis, ora posando para um experiente cartunista.

A boa música, a cargo do DJ Leo, agitou a galera. Os pais e outros amigos foram brindados com um soberbo jantar assinado pelo Chef Inácio Gomes. Na mesa de doces, as delícias de Márcia Ribeiro (as receitas de Carmita) e Maria Rita Costa (da Zeus Brigaderia) e os pastéis de Santa Clara, feitos em Belém do Pará.



Marcus Gusmão e Oquerlina, Pablo Toledo e Vânia Moreno com Marcella Holanda Vilhena



Amanda Pestana e Danilo Oliveira Mendes com João Miguel e Pedro

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Cintia e Fernando Motta com Melina Sereno Fernandes, o Repórter PH e Clores Holanda



Clores Holanda e a filha Marcella com Naima Savaia Holanda, Márcia e Nazi Holanda de Alencar e Daiana Savaia Holanda



Glorinha Holanda com Francisco e Nazaré Lima, Neiry Vanda Silva e Ana Jacy Holanda



Os irmãos Alex e Alan Leite com o Reporter PH, Marcella e Clores Holanda, Luiza e Melina Sereno Fernandes



Raul Vilhena e Socorro com o filho Gabriel e o neto Leonardo



Luiza Sereno Fernandes com os pais Melina e Luiz Carlos e o amigo Alan Leite

Fotos/Divulgação/Herbert Alves



Em ação, o caricaturista Nuna Neto



Este Repórter PH ganhou o primeiro pedaço do bolo de seu neto do coração Leonardo Holanda Vilhena



O caricaturista Nuna Neto cercado de crianças disputando a vez para ganharem os traços do artista



Na área de lazer do Condomínio late Classic, Leonardo Holanda Vilhena com seus companheiros de geração



Socorro e Raul Vilhena com o filho Gabriel e a caricatura feita por Nuna



Marcella Holanda Vilhena e Ana Lucia Albuquerque com Cintia e Fernando Motta



Thalysson Vilhena e seu pai Raul Vilhena com Pablo Toledo Aires



Novamente Leonardo Holanda Vilhena com seus colegas de aula



Ana Lúcia Albuquerque com Tais Leite e os filhos Henrique e Eduardo Leite



Crianças posando para Nuna Neto



Laura Maria, Emanuele Moreno e Benício Holanda Vilhena



O Repórter PH com as irmãs Glorinha e Clores Holanda, Thalysson e Marcella

A implacável lei do retorno

Tudo o que você aplica na vida é um investimento secreto a dar rendimentos inesperados ou uma dívida envergonhada que cobrará juros abusivos.

A afirmação é do poeta e cronista Fabrício Carpinejar. Que acrescenta: Tudo o que você aplica na vida é um investimento secreto a dar rendimentos inesperados ou uma dívida envergonhada que cobrará juros abusivos.

E vai fundo: Tudo o que você faz para o outro é uma encomenda para si mesmo; quem esnoba, um dia ainda sentirá na pele o que é ser humilhado; quem fura a fila, um dia ainda será passado para trás; quem é avarento, um dia ainda conhecerá a escassez; quem se omite do socorro, um dia ainda penará pedindo ajuda; quem despreza os amigos, um dia ainda descobrirá o que é a solidão.

A implacável lei do retorno...2

Carpinejar vai fundo: quem nunca oferece tempo para ouvir, um dia ainda saberá como é o mais profundo silêncio; quem costuma deixar a sua família no vácuo, um dia ainda amargará aniversários sem ninguém por perto; quem ofende, um dia ainda será chamado daquilo que mais dói; quem desmerece os seus colegas, um dia ainda provará do veneno.

E continua: quem desvaloriza o carinho, um dia ainda experimentará a grosseria no convívio. Quem reduz o desabafo de uma pessoa a mero drama, um dia ainda será diminuído. Quem é preconceituoso, um dia ainda acabará vítima da exclusão. Quem foge de compromisso, um dia ainda mendigará para ficar junto. Quem ignora mensagens, um dia ainda aguardará ansiosamente uma resposta. Quem age por inveja, um dia ainda carecerá de empatia.

A implacável lei do retorno...3

Vale acrescentar: quem pisa nos seus pares para subir, um dia ainda terminará no mais completo isolamento; quem se esquia dos momentos importantes, um dia não terá a quem contar as suas experiências.; quem só promete, um dia ainda será dependente de favor e fiado.

Mais: quem desdenha do trabalho de alguém, um dia ainda se cansará em vão. Quem brinca com as expectativas alheias, um dia ainda será descartado. Quem quebra a confiança de um laço, um dia ainda suspeitará de qualquer coisa. Quem espalha inverdades, um dia ainda sofrerá com distorções do seu discurso. Quem se cala por covardia, um dia ainda gritará por justiça.

Outras verdades: quem usa relações como moeda, um dia ainda receberá o troco. Quem abandona afetos no meio do caminho, um dia ainda será ultrapassado. Quem atalha, um dia ainda será o último. Quem é indiferente, um dia ainda conversará com as paredes. Quem adia encontros, um dia ainda morrerá de saudade.

A implacável lei do retorno...4

Não custa lembrar: quem não se mostra presente, um dia ainda arcará com ausências definitivas; quem não agradece, um dia ainda não será lembrado; quem chantageia, um dia ainda implorará por uma segunda chance; quem mente, um dia ainda perderá o seu lugar.

Tem mais: quem não cumpre a sua palavra um dia ainda terá a sua esperança torturada; quem ilude, um dia será iludido; quem engana, um dia será enganado; quem trai, um dia será traído.

A verdade é que sempre chegará a sua vez. Ainda que não seja agora.

Uma cápsula do tempo

Talvez você já tenha montado uma cápsula do tempo, quer dizer, separado objetos, fotos e escritos em uma caixa a ser aberta daqui a anos por filhos e netos.

Ou quem sabe escreveu na juventude uma carta endereçada ao seu eu do amanhã, para ser encontrada no fundo de uma gaveta décadas depois.

Enquanto o elixir da longa vida não ganha o aval da Anvisa, seguimos brincando de posteridade com esses simulacros de permanência.

Uma cápsula do tempo...2

Está em curso atualmente um ambicioso projeto de perpetuação da memória da Terra.

Patrocinada pelo presidente francês Emmanuel Macron, com apoio da Nasa e da Unesco, a iniciativa científico-artística internacional Sanctuary on the Moon – ou Santuário na Lua, pra nós que não falamos inglês – pretende depositar no satélite natural um arquivo analógico composto por 24 discos de safira, cada um dedicado a um grande eixo do conhecimento, como tempo, vida, água, matéria e sociedade.

“Eles medem cerca de 10cm de diâmetro, pesam 31 gramas e carregam narrativas inteiras”, explica Guilherme Fagundes, antropólogo brasileiro convidado a participar da proposta, em artigo publicado na edição de janeiro da revista Piauí.

Uma cápsula do tempo...3

Não é a primeira vez que mandamos recados para o espaço profundo. No entanto, diferentemente de programas que nos anos 1970 levavam ao cosmos o que Fagundes chama de “diplomacia cósmica”, o Santuário na Lua não pretende apenas apresentar a Terra para possíveis inteligências extraterrestres, mas arquivar o mundo para nós mesmos – tendo em vista que vivemos uma era de colapso do nosso próprio lar no universo.

“Um arquivo que não tenta representar o planeta como unidade harmoniosa, mas como multiplicidade instável, relacional, por vezes conflituosa”, define o professor do departamento de antropologia da Universidade de São Paulo, acrescentando: “É uma arca sem a promessa da salvação. Um arquivo sem leitor garantido. Um gesto de patrimonialização para um futuro desconhecido”.

A previsão é de que os discos sejam depositados na Lua entre 2028 e 2029.

Uma cápsula do tempo...4

Penso o que eu selecionaria para ilustrar aos que virão a beleza e a dor da experiência humana. Quem sabe as suítes para violoncelo de Bach, as pinturas negras de Goya, os poemas de Emily Dickinson, as canções praieiras de Caymmi, as tragédias de Shakespeare, a imagem de uma criança recém-nascida apertando o dedo do pai com sua mão minúscula na maternidade.

O que você colocaria em uma garrafa lançada ao mar de estrelas



Beto Soares e Werter Bandeira, que comandam a Villa do Vinho Bistrô, comemoram a chegada do novo sommelier da casa, William Vinicius

Villa do Vinho aposta em menu executivo com harmonização assinada para democratizar boa mesa no almoço

Seguindo uma tendência já consolidada em grandes centros gastronômicos como São Paulo, a Villa do Vinho Bistrô passa a oferecer um novo menu executivo, que aposta na combinação entre boa técnica, experiência sensorial e preço competitivo. Disponível diariamente no almoço, o menu reúne entrada, prato principal e sobremesa pelo valor fixo de R\$ 79,90. Entre as opções estão novidades no cardápio, com pratos como porco empanado com salada de maionese e mix de folhas, espaguete com ragu de

linguiça, além de deliciosas sobremesas como mini churros, panna cotta com geleia de morango e mousse de chocolate, só para citar algumas opções. O diferencial está na possibilidade de o cliente transformar o almoço em uma experiência ainda mais completa. Por R\$ 49,90 adicionais, é possível incluir uma harmonização especial com vinhos cuidadosamente selecionados: rótulos tintos, brancos, rosés e espumantes, escolhidos de acordo com as características dos pratos servidos no novo menu executivo em três

etapas da casa. A curadoria da harmonização leva assinatura de um novo nome que passa a integrar o time da casa. William Vinicius, recém-contratado sommelier da Villa do Vinho Bistrô, é formado e certificado internacionalmente pela Wine & Spirit Education Trust, instituição de referência global com chancela em mais de 70 países da Europa. Com passagem pelo exigente mercado de São Paulo, o profissional agora coloca sua expertise à disposição dos clientes da Villa do Vinho.

Estilista maranhense assina looks exclusivos na folia



Estilista Danielly Moura no Camarote Unique, durante o Carnaval 2026, no Circuito Vem pro Mar, com Elanne Vanessa, Tessa Dourado e Nathássia Vidal

A estilista maranhense Danielly Moura, que comanda a marca Allba Lieni (@allbalieni), vive um momento ascendente na carreira. Em plena efervescência do último Carnaval, ela assinou looks que se destacaram pela originalidade, riqueza de detalhes e identidade marcante, consolidando ainda mais seu nome no cenário da moda local.

Entre as produções que chamaram atenção está a série de modelos usados pela influenciadora digital Elanne Vanessa (@elannevanessa), que apostou em criações exclusivas da marca durante a folia nos camarotes. As influenciadoras Tessa Dourado (@tessadourado) e Nathássia Vidal (@nathassiavidal) também tiveram looks assinados pela estilista.

Porto Lounge

O Restaurante O Porto Lounge, em Parnaíba, “é uma casa portuguesa com certeza”, como diz o nome da música da rainha do fado, a cantora Amália Rodrigues.

Helder Manuel Mendes Silva, português nascido na cidade do Porto, ao norte de Portugal, caprichou nos detalhes. Logo à entrada do restaurante, o aconchegante lounge é um convite para colocar as conversas em dia na companhia de um bom vinho verde português.

Celebração à tradição familiar

O Porto Lounge surge como uma celebração à tradição familiar e herança culinária de Dona Celeste, mãe do Sr. Helder.

Os icônicos pratos com bacalhau, polvo, sobremesas, etc, são receitas de família que atravessaram gerações, chegando até nós pelas mãos de Dona Maria Celeste – Matriarca da Família Silva.

Bastidores do esporte

O cenário de indefinição na Federação Maranhense de Futebol (FMF) começa a movimentar os bastidores do esporte no Maranhão. Entre conversas e articulações, um nome ganhou força nos últimos dias: o do ex-atacante maranhense Wamberto de Sousa Campos.

A entidade segue sob intervenção judicial desde agosto do ano passado. O ex-presidente foi afastado. O impasse também vem sendo acompanhado pela Confederação Brasileira de Futebol (CBF) e pela FIFA.

Sólida carreira

Nesse contexto, cresce a defesa por um nome com legitimidade no futebol e experiência internacional. Revelado pelo Sampaio Corrêa Futebol Clube, Wamberto construiu carreira sólida na Europa. Atuou pelo Royal Standard de Liège e ganhou projeção no AFC Ajax, onde disputou 111 partidas, marcou 30 gols e conquistou a Copa da Holanda em 1999.

É válido lembrar que Wamberto, também disputou o Campeonato Mundial Sub-17, com o Brasil em 1991, quando tinha 16 anos e foi vendido do Sampaio Corrêa para Bélgica nos anos 90.

Santa Casa de Parnaíba

Fundada em 26 de abril de 1896, a centenária Santa Casa de Parnaíba recebeu novos equipamentos hospitalares e o repasse de 500 mil reais, em emenda do deputado Dr. Hélio.

A iniciativa traz melhorias a estrutura da unidade hospitalar, que é referência no atendimento à população da região Norte do estado.

Entre os equipamentos garantidos estão um aparelho de ultrassom, mesa cirúrgica, arco cirúrgico, carro de anestesia e um endoscópio, instrumentos considerados fundamentais para ampliar a capacidade de diagnóstico e realização de procedimentos.



Fotos/Divulgação/

Criadora de um dos maiores movimentos voltados ao autoconhecimento e à liberdade feminina no Brasil, Cátia Damasceno é empresária, sexóloga e educadora

Sexóloga Cátia Damasceno ministrará palestra em São Luís

O evento Conexão Mulher promete movimentar São Luís no próximo dia 7 de março, a partir das 14h, no Auditório Darcy Ribeiro, localizado no Multicenter Sebrae, no bairro Cohafuma. A iniciativa traz à capital maranhense a palestrante Cátia Damasceno, reconhecida

nacionalmente como uma das maiores referências quando o assunto é autoestima, sexualidade e poder feminino. Criadora de um dos maiores movimentos voltados ao autoconhecimento e à liberdade feminina no Brasil, Cátia Damasceno é empresária, sexóloga e educadora, acumulando

milhões de seguidores nas redes sociais e uma legião de alunas em seus cursos e treinamentos. Seus eventos percorrem diversas cidades do país, reunindo milhares de mulheres em encontros marcados por palestras dinâmicas, reflexões profundas e momentos de forte conexão emocional.



Chef João Serra é técnico em Gastronomia pelo Grande Hotel Escola Águas de São Pedro, em São Paulo

Oito Restaurante anuncia novo Chef de Cozinha

Com mais de 30 anos de experiência na alta gastronomia e passagens por alguns dos mais conceituados restaurantes e hotéis do país, João Serra é o novo chef de cozinha do Oito Restaurante, espaço gastronômico do Blue Tree Premium São Luís Hotel.

Ao longo da carreira, o chef construiu uma trajetória marcada pelo aprimoramento técnico, troca de experiências e domínio de diferentes

vertentes da gastronomia, consolidando um perfil versátil e reconhecido no setor.

João Serra é técnico em Gastronomia pelo Grande Hotel Escola Águas de São Pedro, em São Paulo. Foi vencedor de uma estrela por excelência em cozinha pelo Guia Quatro Rodas e participou como convidado do MasterChef Brasil Profissionais, da Rede Bandeirantes, e do Mestre do Sabor, da Rede Globo.