PH
Revista
PERGENTINO HOLANDA . Nº 2.302 . Ano XLVII
imirante.com
31 de outubro a 1º de novembro de 2026. Sábado/Domingo

Com uma grande festa São Luís inaugurou o primeiro hotel da rede *portuguesa Vila Galé*

PAG.s. 6, 7 e 8

Jorge Rebelo de Almeida (fundador do Vila Galé) com o governador Carlos Brandão e a primeira-dama Larissa

Degustação de vinhos é sempre um bom motivo para celebrar *os novos lançamentos*

PAG. 4 e 5

Soraia e Socorro Fialho receberam no restaurante Cabana do Sol para uma degustação de ótimos vinhos portugueses harmonizados com as delícias gastronômicas da casa

Divulgação/Herbert Alves

NO SEU famoso poema "Receita de Mulher", o diplomata e poeta Vinicius de Moraes reflete na obra o estilo lírico, boêmio e idealizado sobre o amor e a figura feminina. Um exemplo é a presença estonteante de Jordaniele Lemos enfeitando, com charme e beleza, os salões elegantes de São Luís

PAG. 2

ELEIÇÕES

e a certeza de que todo povo tem o governo que merece

Há uma tendência, talvez atávica, de o animal humano gostar da servidão (tanto para ser o senhor quanto cativo). Sobre isso, já escreveu Étienne de la Boétie, humanista francês contemporâneo de Montaigne, um dos ensaístas mais brilhantes do século XVI, pai, aliás do termo "ensaio". La Boétie inicia a dialética da servidão já no título de sua principal obra: Discurso sobre a servidão voluntária, pois, aparentemente, como alguém escolheria a servidão? Por que alguém sacrificaria a liberdade de forma espontânea?

Considerado, antes mesmo de Bakunin (com seu instigante Textos anarquistas, de 1874), como sendo um livro a favor do anarquismo, la Boétie, faz um questionamento crucial sobre a supressão voluntária da liberdade. Mas para não deixar a prosa muito comprida, o que la Boétie diz no fim é que a liberdade só é conquistada quando se quer.

Quando ele pergunta de onde um único homem tira tanto poder para controlar a todos, está atribuindo o caráter de voluntariado ao servilismo.

Seria isso que o animal humano precisa: um tirano e um deus que o castigue? Seríamos atavicamente masoquistas? Isso explicaria a frase, tão comumente aceita e declarada, de que todo povo tem o governo que merece?

Essa pequena introdução foi necessária para trazer ao nosso pequeno burgo, a Ilha de Upaon-Açu, e (por que não?) estender ao Estado do Maranhão e ao Brasil, de um modo geral, sobre o comportamento político da última década.

Não nos cabe escolher o secretário disso e daquilo, o ministro disso ou daquilo, o executivo graduado de grandes empresas públicas, estaduais ou federais, nem tampouco o homem que abrirá a porta de entrada do gabinete do governador ou do presidente da República. O que nos cabe de direito, através do voto, é escolher o mandatário do estado ou do país.

Mas nunca é demais, só para lembrar a microfísica do poder, de Michel Foucault, quem nos dará ou não a senha para conversar diretamente com aquele que nós elegemos é o porteiro que não escolhemos. Quem move a máquina que nos engole não é necessariamente o chefe do Executivo, coitado, tão envolto com problemas que nem são do estado ou do país e dos seus cidadãos, mas o estafeta que emperra um projeto, o fulano de carreira que não leva seu documento adiante, o funcionário que tem a frase sempre pronta: "Nós não podemos fazer nada, são ordens".

O que não nos damos conta, nisso que vou chamar de voluntarismo da burocracia, é que, na maioria das vezes, não existe ordem, existe apenas um vício de origem. As coisas funcionam assim desse modo há tanto tempo que chega a soar insanidade mudar o que é ruim.

Como podemos deixar de ser reféns dessa doença social que é a relação quase bizarra entre poder e cidadão? Será que seremos eternamente cativos da ignorância? Quantos governantes ignorantes e inoperantes ainda passarão sem nos darmos conta de que apenas nós podemos recusar suas presenças? Quanto tempo passará ainda até o dia em que não precisarmos mais ter que dizer que cada povo tem o governo que merece? Sei que sou minoria desse povo, mas não desejo em nenhuma hipótese ser representado por gente desqualificada, e nem quero mais passar por servil à burrice.

É hora de todos nós que pensamos um pouquinho mais, que não nos locupletamos com a barbárie na qual a maioria das regiões brasileiras está se transformando, fazer algo a respeito disso.

Está na hora da nossa primavera. Mas para isso, é preciso reconhecer, primeiro, que somos cientes disso, nos rebelamos e escolhemos quem, realmente, é melhor para o estado e o país.

Fotos/Divulgação/Herbert Alves

A bela anfitriã, Daniela Domingues Fecury

A aniversariante Isabela Domingues Fecury, que todos chamam de Bela, com os pais Marco Antonio e Daniela (a Danni) e os avós Ana Lucia e Mauro de Alencar Fecury

LINDA FESTA PARA BELA FECURY

Com certeza, as festas infantis são momentos mágicos que marcam a infância e criam memórias especiais para a família e os amigos.

Foi assim a celebração do aniversário de Isabela Domingues Fecury, filha de Daniela (a Danni) e Marco Antonio Fecury, na residência do casal: um belo projeto do arquiteto Fernando Motta com ambientação sofisticada assinada pela designer Cintia Klamt Motta.

Os anfitriões escolheram para a festa, por sinal também muito curtida pelos adultos, um tema lúdico com elementos que encantam os

Os felizes avós de Bela, Ana Lúcia e Mauro Fecury

Ana Elisabeth Fecury e Fábio Braga

A família da aniversariante Bela Fecury reunida em torno dela para o sopro das velas ao som do coro de “parabéns pra você”

Marco Antonio Fecury e Daniela ladeada pela filha mais velha dela, Ariela Domingues e Maura Cavalcante

Dwully Figueiredo, Maura Cavalcante e Ariela Domingues (filha mais velha de Danni Fecury)

Adriana Tavares,Vanessa Tavares, Danni Fecury, Luciana Fecury, Guga Fernandes e a juíza Gisele Rondon

Danni e Marco Antonio Fecury fazem moldura para Luciana Fecury e Sérgio Tavares

Denizia Ferreira, Chis Bacelar e Bruna Paz Vilas Boas,

Danni Fecury, Dwully Figueiredo, Janni Cardoso e Alda Hermes

Daniela Fecury reunida com nove de suas melhores amigas , entre elas a bela Jordaniele Lemos, que é destaque de Capa da edição deste fim de semana do PH Revista

Novembro Rouge

Entramos no mês decisivo para a realização do evento mais esperado deste final de ano pelo creme do creme da sociedade maranhense. Há mais de um mês o Novembro Rouge é o tema preferido das rodas de conversas dos que movimentam a vida social de São Luís.

Na noite de 19 de novembro (uma quinta-feira, véspera do feriado do do Dia Nacional de Zumbi dos Palmares e da Consciência Negra, a elegante casa de eventos Villa Reale, no Calhau, será palco de uma noite de beleza, charme e encantamento, com o apoio do Grupo Mirante de Comunicação.

O local ganhará um toque especial de beleza e glamour com a ambientação que está sendo criada pela designer Cintia Klamt Motta.

No momento, o evento está saindo da fase de planejamento, com a definição da escolha das atrações musicais que só serão reveladas durante a festa que promete ser a maior e mais elegante confraternização de fim de ano nesta Capital.

Novembro Rouge...2

Na produção do evento, cuidando especialmente da seleta lista de convidados, a promoter Teresa Martins está em tempo de dedicação integral fazendo os convites e confirmando as presenças que certamente darão brilho e prestígio para essa noite mágica que se propõe a ser o maior acontecimento de luxo deste final de 2026.

Como se trata de uma noite que se propõe ser de muito charme e elegância, os homens e as mulheres já estão escolhendo suas roupas mais bonitas para marcar presença em grande estilo nessa grande noite.

O traje sugerido é Passeio Completo: os homens de terno e gravata e as mulheres com seus deslumbrantes vestidos de noite.

Em tempo: o salão do Vila Reale será aberto às 20h para receber os convidados. E a programação das atrações da noite será iniciada pontualmente às 21 horas.

Cantiga Incompleta

Eu me lembro dos versos cortantes do poeta maranhense Odylo Costa, filho no livro Cantiga Incompleta, publicado após um jovem filho seu ser assassinado no bairro Santa Teresa, no Rio de Janeiro:

"Não deixes, filho meu, que a dor de amar-te
me tire o gosto do terreno barro
e a coragem dos lúcidos deveres.
Que estas árvores guardem, no céu puro,
entre rastros de estrelas, a lembrança
dos teus humanos olhos deslumbrados".

Difícil manter a consciência ou o arrebatamento, porque é normal que a saudade faça com que não andemos adiante, e sim recuemos a um lugar imemorial em que todos os afetos ainda estão vivos, na possibilidade imaginária de encontrar um colo ou uma frase completa.

Cantiga Incompleta...2

O luto de um filho, de nossa criança interior fora de nós, é o maior flagelo do mundo. Tanto que não existe nome para quem você se torna, tanto que não há como alfabetizar o rasgo no peito. Quem perde um marido ou esposa é viúvo ou viúva. Quem perde os pais é órfão.

Na morte de seu filho, você se mistura ao nada com tudo febril por dentro, sangrando sem parar, sem chance de cicatriz. É a única ferida que jamais se fechará na pele.

Amarga-se o purgatório de não contar com batismo para aquilo que se sente. Não se explica uma ausência.

Dionisio Neto em "A Dona do Pedaço"

O ator Dionisio Neto, filho do meu saudoso amigo Raimundo Assub, interpreta Hélcio Ramirez, um dos principais justiceiros da família protagonista da trama de Walcyr Carrasco, dirigida artisticamente por Amora Mautner.

Dionisio Neto, que é ator, dramaturgo e diretor, integra o primeiro capítulo de "A Dona do Pedaço", novela que volta à programação da TV Globo a partir de 23 de novembro de 2026, no *Vale a Pena Ver de Novo, da Rede Globo.

Na trama, Dionisio é casado com Zenaide, personagem de Maeve Jinkings, Hélcio é pai de Fabiana (Nathalia Dill) e Virgínia (Paolla Oliveira), além de primo de Maria da Paz (Juliana Paes), a protagonista da história.

O personagem tem participação decisiva nos acontecimentos que dão início à novela.

Dionisio Neto...2

Quando Maria da Paz se apaixona por Amadeu (Marcos Palmeira), integrante da família rival, a matriarca Dulce, interpretada por Fernanda Montenegro, ordena que Hélcio mate o rapaz para impedir a união entre os dois. A ordem coloca o personagem no centro do conflito que movimenta os primeiros capítulos da produção.

A novela começa na fictícia cidade de Rio Vermelho, no interior do Espírito Santo, onde os Ramirez e os Matheus disputam poder e influência. A história de amor entre Maria da Paz e Amadeu desafia essa rivalidade, mas um atentado no dia do casamento muda o destino do casal.

Obrigada a deixar sua cidade, Maria segue para São Paulo e, anos depois, transforma sua paixão pela confeitaria em um negócio de sucesso.

Dionisio Neto...3

Exibida originalmente em 2019, "A Dona do Pedaço" reúne um elenco de destaque da teledramaturgia brasileira, com nomes como Juliana Paes, Marcos Palmeira, Fernanda Montenegro, Agatha Moreira, Reynaldo Gianecchini, Paolla Oliveira, Nathalia Dill, Sérgio Guizé, Marco Nanini e Ary Fontoura.

A volta da novela à televisão aberta oferece ao público a oportunidade de rever a participação de Dionisio Neto em uma trama que combina drama familiar, romance, ambição, vingança e disputas entre gerações.

Dionisio Neto construiu uma trajetória que transita entre teatro, cinema e televisão. No audiovisual, participou de produções como "Carandiru", "A Favorita", "Morde & Assopra", "A Dona do Pedaço" e "Travessia".

No teatro, desenvolve trabalhos autorais e adaptações de grandes nomes da literatura, com destaque para "Carta ao Pai", de Franz Kafka, espetáculo que dirige, produz e interpreta.

MEMÓRIA

Fotos/Reprodução com tratamento de IA

JOSÉ SARNEY deixou a presidência da República no dia 15 de março de 1990, após cinco anos de mandato. Dias depois, recebeu em sua casa no Calhau, em São Luís, a visita de colegas da Academia Brasileira de Letras e outros escritores, entre os quais o maranhense Josué Montello, Arnaldo Niskier e Carlos Castelo Branco, vistos na foto com o anfitrião JS e este Repórter PH. Do mesmo grupo participaram os escritores Rachel de Queiroz, os irmãos João e José Condé e Ana Maria Machado

O PODER DA FOTOGRAFIA

Há nomes que permanecem vivos porque foram preservados pela memória. Outros continuam presentes porque foram incorporados às próprias instituições.

Uma imagem tem o poder de sintetizar o que mil palavras tentariam explicar. Ela funciona como uma ponte direta para a nossa sensibilidade, capturando um fragmento de tempo e transformando-o em algo eterno.

Uma imagem traduz fatos complexos instantaneamente. Um único registro fotojornalístico, por exemplo, pode documentar uma época, denunciar uma injustiça ou registrar um momento histórico crucial sem precisar de uma única linha de texto. E se conecta diretamente com a nossa empatia. Seja o sorriso espontâneo de uma criança ou o olhar cansado de um trabalhador, as expressões congeladas na imagem geram uma identificação imediata que mexe com os nossos sentimentos.

Uma imagem é reveladora. Mostra realidades invisíveis ao nosso cotidiano. A fotografia e a arte visual expandem nossas fronteiras, trazendo para perto as profundezas do oceano, a imensidão do espaço ou culturas distantes que nunca poderíamos visitar pessoalmente.

E desperta os sentidos através das cores, texturas e luzes. Uma boa imagem é capaz de fazer o espectador quase "sentir" o calor do sol, o frio da neve, o cheiro de um prato de comida ou o som de uma tempestade.

EM SÃO LUÍS, nos anos 1980, um encontro festivo de quatro dos colunistas mais aplaudidos da época: os saudosos Benito Neiva e Flor de Lyz Felix com o Repórter PH e Orquídea Felix Santos

EM CERIMÔNIA realizada em Brasília, o Repórter PH sendo condecorado com a Medalha do Mérito Mauá pelo então ministro dos Transportes, José Reinaldo Tavares

NA NOITE de Nova York, em plena Broadway, um encontro do Repórter PH com duas divas do jazz, estrelas do musical "Black and Blue": Linda Hopkins (1924–2017) e Ruth Brown (1928-2006), esta, vencedora do Tony Award de Melhor Atriz em Musical, em 1989

É preciso saber perder

Carlos Lacerda publicou na Tribuna da Imprensa, em junho de 1950, a frase que o Brasil nunca superou: "O Sr. Getúlio Vargas, senador, não deve ser candidato à Presidência. Candidato, não deve ser eleito. Eleito, não deve tomar posse. Empossado, devemos recorrer à revolução para impedi-lo de governar".

Getúlio foi candidato, eleito e empossado. Lacerda combateu o governo até a crise que terminou com um tiro no peito, no Catete, em 1954. Samuel Wainer fundou a Última Hora para defender Getúlio e passou três anos na mira de Lacerda.

Quando uma eleição não termina, ninguém sai ileso.

É preciso saber perder...2

O Brasil nunca aposentou a fórmula. Em 2014, Aécio Neves telefonou para Dilma Rousseff na noite da eleição e, dias depois, o PSDB pedia uma auditoria ao TSE. Não se encontrou fraude.

Em 2022, Jair Bolsonaro não telefonou. Depois vieram estradas bloqueadas, acampamentos e o 8 de Janeiro. Lula recebeu a faixa de uma catadora porque quem deveria entregá-la estava na Flórida.

Nas duas, a disputa continuou depois da apuração.

É preciso saber perder...3

No primeiro turno deste ano, Flávio Bolsonaro e Lula saíram separados por 2,2 milhões de votos, num país de 158 milhões de eleitores.

Na segunda, milhões acordaram sabendo que serão governados por quem não escolheram. Quem perdeu terá esse contingente atrás de si e queixas de sobra: um presidente do TSE citado nas mensagens de um banqueiro preso; regras sobre canais de comunicação discutidas na semana da urna; reajuste do Bolsa Família preparado sob sigilo e pagamentos antecipados para antes do voto.

Sobram motivos para desconfiar de quem julga uma eleição e para investigar o uso da máquina por quem quer continuar no poder. Nenhum deles autoriza a inventar fraude na contagem. A suspeita sobre quem julga não transfere culpa a quem votou.

É preciso saber perder...4

Toda eleição tem dois atos. O primeiro é nosso, dos eleitores, e sempre acaba às 17h. Este ano teve prorrogação.

O segundo é de quem perdeu, e começou quando saiu o resultado. A urna deu o cargo ao vencedor, e quem deu a ele um país governável foi o derrotado.

Basta não confundir a própria derrota com uma fraude contra o país.

Admirar o adversário, confiar no Supremo ou retirar uma crítica da campanha continuam opcionais.

É preciso saber perder...5

Quem ganhou assumirá em janeiro com milhões de brasileiros contra si e um Supremo com a credibilidade destroçada. Quem perdeu terá quatro anos para fiscalizar, denunciar, combater e tentar conquistar o poder. Poderá chamar o vencedor de tudo o que o chamou até o dia da eleição. Só não pode é continuar disputando uma eleição que acabou.

Lacerda precisou de quatro frases para anunciar que não aceitaria Getúlio em hipótese alguma. Passados 76 anos, ainda discutimos se o derrotado aceitará o resultado.

A democracia de quem só aceita a vitória dura até a primeira derrota.

Fotos/Divulgação/Herbert Alves

De pé: Fernando Fialho e Melissa e Soraia Fialho; sentados: Marcelo Fialho e Aline e Socorro Pinheiro Fialho

João Palhinha (embaixador da Sogrape no Brasil), Rafaela Barros (ger. Comercial da Zahil Importadora), o Repórter PH e Stefan Barros

EXPERIÊNCIAS SOGRAPE

Não faz muito tempo, durante uma visita a Portugal com um grupo de amigos de São Luís, embarquei numa viagem pelo enoturismo da Sogrape, marca que começou nos anos 1960 nas Caves de Vinho do Porto em Vila Nova de Gaia e se expandiu para o Douro, e também a Espanha e à Nova Zelândia.

Com localização privilegiada e vista para a magnífica Ribeira da cidade do Porto, as Caves Sandeman caracterizam-se por um ambiente cosmopolita e sofisticado mantendo, no entanto, a autenticidade com que iniciou a sua história em 1790.

Conduzida por um guia trajado como o famoso The Don, a visita decorreu ao longo dos extensos corredores de pipas e balseiros de madeira onde envelhece o tão famoso Porto Sandeman. O design da Sala de Provas, reflete um espirito jovem e irreverente, perfeito para saborear um Porto Sandeman!

Nas Caves Sandeman, pode-se viver experiências incríveis de ligação ao património histórico e de natureza que a Sogrape vem sempre mantendo com extremo cuidado, para que cada visitante faça também parte na sua história, pois o seu compromisso é com a autenticidade, a história, a tradição e o respeito pela identidade da marca, o que molda uma experiência rica e multicultural.

Experiências...2

Durante a visita observamos que cada local procura dar a conhecer e vivenciar a cultura do vinho e a ligação ao património histórico e de natureza, que a Sogrape vem mantendo com extremo cuidado em cada uma das diferentes regiões vinícolas, nas quais oferece experiências únicas e memoráveis.

A Casa Ferreirinha é uma das marcas de vinhos mais icônicas e tradicionais de Portugal, pertencente ao grupo Sogrape. Fundada na região do Douro, a sua história está ligada à figura de Dona Antónia Adelaide Ferreira, visionária do século XIX, e ao enólogo Fernando Nicolau de Almeida.

Entre os principais vinhos da Casa Ferreirinha está o Barca Velha: O tinto mais emblemático e o primeiro vinho tinto seco de grande guarda do Douro, criado em 1952. É produzido apenas em anos de safras absolutamente excepcionais (em mais de 60 anos, apenas cerca de 18 safras foram declaradas).

Fomos apresentados, também, ao esplêndido Casa Ferreirinha Reserva Especial, tinto elaborado com o mesmo rigor do Barca Velha em anos de colheita soberba; e ao Quinta da Leda, um vinho tinto complexo e de grande longevidade, estagiado em barricas de carvalho francês, com notas de frutos vermelhos, especiarias e tostados.

Experiências...3

Durante a degustação realizada pela família Fialho no restaurante Cabana do Sol (na Ponta do Farol), fizeram sucesso um Vinha Grande branco para harmonizar com uma brandade de bacalhau divina; um excelente Quinta da Leda e um esplêndido Parcelas Tinto, envolvente vinho elaborado na região do Dão. Na taça, apresenta a coloração rubi, com aromas de frutas pretas maduras e especiarias, além de toque mineral. Já no paladar tem taninos estruturados e é longevo.

Para harmonizar com um figo recheado com Roquefort, geleia de uvas e crocante de presunto de Parma, servido como sobremesa, um soberbo Porto Sandeman 10 anos, um vinho de coloração âmbar, com notas intensas de frutas secas e encorpado, macio, com taninos aveludados, acidez equilibrada e final longo e persistente.

E assim aconteceu um encontro entre amigos, com todos os participantes da agradável noite mergulhando no universo das harmonizações.

Experiências...4

Há quem diga que para ser um bom degustador é necessário 'litragem', mas a expert Bianca Veratti (DipWSET), diz que, pessoalmente, não concorda com esta colocação, já que incita o consumo desmedido e sem foco. Na sua experiência pessoal, descobriu que para se tornar um degustador profissional é de fato necessário provar vários vinhos por diversas vezes, mas requer acima de tudo técnica, foco e atenção aos sentidos.

Sabemos que a maior parte dos consumidores desejam (com todo o direito) simplesmente apreciar um vinho, sem grandes complicações ou afetações.

Inversamente a este desejo, é comum encontrarmos por aí termos rebuscados para apresentar um vinho onde a descrição da bebida se tornou algo maçante, com termos pouco compreensíveis e uma relação de aromas que poucos reconhecem de verdade.

Degustar é provar algo com atenção e vale para qualquer bebida ou alimentos (na verdade, hoje em dia há até degustação de canais de TV a cabo!).

Para isso, é necessário o conhecimento dos seus próprios sentidos e gostos a fim de desvendar as sensações que irão surgir ao realizar a prova. É, portanto, uma viagem para dentro de si que gera grande humildade, já que revela os nossos pontos mais fortes, assim como os mais fracos.

Experiências...5

Para Benjamin Franklin Alves, um estudioso de vinhos nobres, o ato de degustar exige ainda maior preparação, pois o propósito não é só apreciar, mas também identificar possíveis defeitos ou diferentes níveis de qualidade. Ele afirma que a identificação dos aromas é um entrave para muitas pessoas e, por vezes, faz com que elas se sintam incapazes de desfrutar de um vinho distanciando-as da bebida.

E aconselha: precisamos, primeiramente, reconhecer que o olfato é um ponto fraco em nós, seres humanos, já que não o usamos com o sentido de sobrevivência, como ocorre com muitos animais.

Por isso, acrescenta, o olfato é um dos nossos sentidos menos desenvolvidos e que precisa ser aprimorado, desde que esta seja a sua vontade. Caso contrário, recomenda ao menos que consiga perceber se vinho em questão apresenta algum aroma desagradável (ex. mofo, enxofre, plástico, vinagre), para evitar tomar um vinho que potencialmente esteja defeituoso. Quando isso acontece, pede socorro a João Marcelo Sá, que ao olhar um rótulo diz logo se o vinho é de boa qualidade ou não.

Experiências...6

O médico Osmir Sampaio vai ainda mais fundo. Para ele, aqueles que têm interesse em desenvolver esta sensibilidade, poderão perceber a beleza da natureza através dos aromas de temperos, flores, frutas e vegetações que, muitas vezes, encontramos no vinho.

E irá notar que as frutas que comemos com maior frequência, são aquelas que temos os aromas e sabores guardados na memória de forma mais clara.

Marcelo Fialho garante que poderá também ser uma porta para conhecer outras frutas (ou ervas, ou hortaliças) e nesta busca irá descobrir itens que não faziam parte do seu cotidiano, mas são deliciosos!

Márcio do Class, que é importador de vinhos, diz que reconhecer cheiros é um dos meios de entrarmos em contato conosco e com o que há ao nosso redor, bem como um dos que mais nos trazem lembranças de bons ou maus momentos – é a chamada memória afetiva.

Experiências...7

Quanto ao paladar, digo eu, a experiência extrapola os sabores e envolve a percepção das texturas do vinho. Entre elas estão a salivação, o peso (ou corpo), a adstringência e 'granulosidade' dos taninos.

Antes de rejeitar a acidez, perceba como ela te faz salivar trazendo grande percepção de frescor.

Não por acaso, os espumantes e vinhos brancos são as bebidas ideais para os dias quentes, já que possuem acidez mais alta e trazem a sensação de refrescamento.

Já a adstringência é identificada pela sensação de secura sobre a língua e nas gengivas, derivada dos taninos presentes principalmente no vinho tinto. Unido à esta percepção, tem outra que é de maciez ou rugosidade, que vêm dos mesmos taninos, mas indicam sua qualidade ou a identidade da uva.

Experiências...8

João Palhinha, da Área Manager Brasil da Sogrape, diz que é importante perceber se os vinhos são finos como um talco ou granulosos como a areia, se são sedosos como uma seda ou ásperos como a trama de uma calça jeans.

E mais: nossa relação com o vinho envolve ainda observar o seu volume e sensação de peso ou ainda, uma certa viscosidade sobre a língua, derivada do álcool ou do açúcar de um vinho doce.

Experiências...9

Em suma, todos estes aspectos não são para inibir, mas para incentivar a sua busca em explorar seus sentidos e se auto perceber.

Sem dúvida que a degustação pode ser feita de forma mais racional e deve ser assim feita pelos profissionais quando assim necessário.

Mas só se tornam amantes do vinho, aqueles que se entregam à esta descoberta de si mesmo, do vinho que está na sua taça e das sensações que ele te faz sentir.

Experiências...10

Dessa certeza ninguém se afastou enquanto durou a degustação promovida pelos Fialho no restaurante Cabana do Sol, na Ponta do Farol.

Quem atendeu ao convite de Socorro Fialho e seus filhos Soraia e Marcelo, que atuam no empreendimento fundado por Reges Gomes Fialho, para uma degustação na noite de quarta-feira, dia 21 de outubro, certamente viveu uma experiência única, marcada pelos deliciosos quitutes da casa harmonizados com os vinhos da Sogrape, distribuídos no Brasil pela Zahil Importadora, que promove regularmente degustações, jantares harmonizados e eventos especiais com rótulos do seu portfólio internacional e nacional em parceria com lojas, associações e restaurantes em todo o Brasil.

Graça Murad Sampaio, Rafaela Barros e Soraia Fialho

Benjamin Franklin Alves e João Palhinha

Rafaela Barros com Márcio Barbosa e Francisca

Sérgio Maranhão Diaz e Marina

Graça e Osmir Sampaio

Melissa e Fernando Pinheiro Fialho

Stefan Barros e Marcelo Fialho

Desª Maria Francisca Galiza, Soraia Fialho e Milena Barros

Maître Alcionor Vaz

Aniversariante do dia, Milena Barros ganhou bolo e coro de "parabéns pra você"

Vanuza Araújo e Benjamin Franklin Alves com Márcio e Francisca Barbosa e o Repórter PH

Fotos/Divulgação/Herbert Alves

Francisca Barbosa, Graça Sampaio, Aline e Soraia Fialho, Vanuza Araújo, Socorro e Melissa Fialho

Stefan Barros e Milena Barros, Juliana e Gilberto Rampazzo e João Palhinha

Gilberto Rampazzo, Marcelo Fialho, Rafaella Stefan Barros e João Palhinha

O Repórter PH com Soraia, Socorro, Aline e Marcelo Fialho

Gilberto e Juliana Rampazzo

Stefan Barros, o Repórter PH e Gilberto Rampazzo

Fotos/Reprodução

A FESTA DAS BRUXAS

Todos temos uma inconsciente propensão para a bruxaria. O Halloween nada mais faz do que permitir que essas fantasias sejam externalizadas

Feiticeiras e bruxas misturam neste mês alegria e temor, agitam monstros oriundos do universo da ficção e surgem em brincadeiras na festa da grande abóbora, cada vez mais popular, o esqueleto fazendo sombra à fadinha das estrelas.

Em 31 de outubro, ocorre o Halloween, ritual anual remanescente do All Hallows Even, "véspera de todos os santos", festa noturna conforme o calendário lunar, que precede a versão diurna cristianizada denominada "Dia de Todos os Santos". Nesta data, "a fenda entre os dois mundos" abre-se e deixa passar os espíritos dos ancestrais que vêm revisitar a terra e reunir seus descendentes em sessões necromânticas.

Celebra-se então o Halloween, com filmes, livros, performances sanguinolentas, concedendo terreno às trevas, que ganham e batem a luz, fazem emergir feiticeiras e demônios para reclamar seu lugar sob a lua. Animais sinistros e de mau agouro, gatos pretos, corujas, morcegos, além de vassouras e espíritos familiares comumente associados às bruxas detêm posição dominante nessa festa.

Muitas crenças sobre o Halloween surgiram há mais de 2 mil anos e se desenvolveram entre os celtas. Para esse povo, 31 de outubro era considerado um dia sagrado, mágico, além do tempo e do espaço, marcando a chegada de um novo ano. As luzes das casas eram apagadas, tochas acendidas em honra dos ancestrais, iluminando o caminho daqueles que tinham partido. Muitos, na volta temporária à terra, vagavam livremente em busca de alimentos; daí seus familiares deixarem pratos com refeições do lado de fora da casa para agradar a seus espíritos e evitar aborrecimentos; foi dessa tradição que surgiu a expressão "gostosuras ou travessuras", que a criançada profere ao bater nas portas das casas no Halloween.

NO CREO EN BRUJAS, PERO QUE LAS HAY, LAS HAY...

1 Não faz muito tempo, li uma crônica do saudoso e eterno gaúcho Moacyr Scliar em que ele dizia: "Festa é festa, e festa deveria ser sempre bem-vinda, mas muita gente não gosta do Halloween. Em primeiro lugar, porque é basicamente coisa de americano; não faz, ou não fazia, parte de nossa cultura. Depois, porque é a festa das bruxas, um resíduo do paganismo celta".

Em seguida, explicava Scliar: "Mas a influência americana está presente em nosso cotidiano, indo dos anglicismos ao McDonalds; e a evocação das bruxas a rigor não envolve uma crença, é muito mais uma gozação".

Aliás, fazer brincadeiras com coisas misteriosas ou amedrontadoras é um jeito de controlar nossa ansiedade, como se vê no México, no Dia de Finados ali as calaveras, esqueletos feitos de açúcar, fazem parte do folclore.

2 A propósito, não deixa de ser curioso o fato de que o termo Halloween venha de All-Hallows-Even (evening), referindo-se à noite que precede o Dia de Todos os Santos, este, por sua vez, antecedendo Finados.

Ou seja, uma tríade significativa, que nos fala de bruxaria, de fé cristã e da morte.

3 As bruxas são figuras fascinantes. E simbólicas. Para começar, trata-se em geral de mulheres; bruxos existem, mas são bem mais raros. E são mulheres com poderes extraordinários, resultantes de pactos com o demônio, basicamente usados para prejudicar pessoas.

Alusões a bruxas são muito antigas, mas, no Ocidente, elas passaram a ser perseguidas com peculiar furor por volta do século 15. Um marco nesse sentido foi o lançamento, em 1487, da obra Malleus Maleficarum (O Martelo das Bruxas), escrita pelos inquisidores Heinrich Kramer e Jakob Sprenger (acreditem, vocês, ou não, houve um líder nazista com este último nome).

4 Graças ao advento da imprensa, o livro teve enorme difusão, sobretudo porque correspondia a vários temores e preconceitos da época. Era o começo da modernidade, uma fase revolucionária e confusa, uma fase em que se misturavam a

ciência e a superstição, a liberação dos costumes com a repressão.

É então que surge a caça às bruxas, que se estendeu por dois séculos e resultou em cerca de 100 mil execuções de mulheres.

5 Está se aproximando a noite em que feiticeiras e bruxas misturam alegria e temor, agitam monstros oriundos do universo da ficção e surgem em brincadeiras na festa da grande abóbora, cada vez mais popular, o esqueleto fazendo sombra à fadinha das estrelas.

Em 31 de outubro, ocorre o Halloween, ritual anual remanescente do All Hallows Even, "véspera de todos os santos", festa noturna conforme o calendário lunar, que precede a versão diurna cristianizada denominada "Dia de Todos os Santos".

6 É nessa data que "a fenda entre os dois mundos" se abre e deixa passar os espíritos dos ancestrais que vêm revisitar a terra e reunir seus descendentes em sessões necromânticas.

Celebra-se então o Halloween, com filmes, livros, performances sanguinolentas, concedendo terreno às trevas, que ganham e batem a luz, fazem emergir feiticeiras e demônios para reclamar seu lugar sob a lua.

Animais sinistros e de mau agouro, gatos pretos, corujas, morcegos, além de vassouras e espíritos familiares comumente associados às bruxas detêm posição dominante nessa festa.

7 Muitas crenças sobre o Halloween surgiram há mais de 2 mil anos e se desenvolveram entre os celtas. Para esse povo, 31 de outubro era considerado um dia sagrado, mágico, além do tempo e do espaço, marcando a chegada de um novo ano.

As luzes das casas eram apagadas, tochas acendidas em honra dos ancestrais, iluminando o caminho daqueles que tinham partido.

Muitos, na volta temporária à terra, vagavam livremente em busca de alimentos. Daí seus familiares deixarem pratos com refeições do lado de fora da casa para agradar a seus espíritos e evitar aborrecimentos.

8 Foi dessa tradição que surgiu a expressão "gostosuras ou travessuras", que a criançada profere ao bater nas portas das casas no Halloween.

Para Mário Corso, em Monstruário (2002), a bruxa – sempre velha, feia, malvestida, magra e com obscuras maneiras de fazer o mal – não falta em nenhum folclore – "é preciso ter cuidado, pois ela possui poderes de metamorfose e pode se apresentar como bela, rica e oferecendo presentes".

Na América, o Halloween foi incorporado pelos canadenses, oriundo dos Estados Unidos, e hoje está se abrasileirando...

9 De fato, nos últimos 40 anos, muito se tem dito sobre bruxas e feiticeiras, um capítulo essencial da história cultural e sexual do Ocidente. Tanto nas pesquisas da História quanto nas histórias infantis – A Volta da Bruxa Boa (Lya Luft, 2007) –, a bruxa e a feiticeira voltam sempre, ilustrando a necessidade de se ultrapassarem interditos e barreiras.

Apesar dos protestos e dos argumentos quanto à importação do Halloween, eles pouco adiantam. O Brasil importa muita coisa: importou o Carnaval, uma festa sobretudo italiana, o futebol, um esporte inglês; e continua importando filmes, músicas, palavras, o que é inevitável em tempos de globalização.

10 Em resumo, a bruxa ou feiticeira surge em nosso universo para abolir os limites espaciais e temporais, exercendo a capacidade diabólica de saltar intervalos entre os obstáculos do proibido e o escândalo do desejo liberado.

Fotos/Divulgação/Herbert Alves

Vista panorâmica do prédio histórico do Vila Galé Collection Ópera São Luís

NOITE DE FESTA E SOTAQUE PORTUGUÊS MARCA INAUGURAÇÃO DO VILA GALÉ

A noite de terça-feira (27) foi de festa, encontros e muita celebração no Centro Histórico de São Luís. A Vila Galé inaugurou oficialmente o Vila Galé Collection Ópera São Luís, primeiro hotel da rede portuguesa no Maranhão, em uma cerimônia que reuniu cerca de 200 convidados, entre autoridades, empresários, representantes do turismo, parceiros e profissionais da imprensa.

O anfitrião da noite, o presidente da rede Vila Galé, Dr. Jorge Rebelo de Almeida, recebeu convidados ao lado de nomes de peso, como o governador Carlos Brandão, a prefeita de São Luís, Esmênia Miranda, o presidente da Embratur, Bruno Reis, o secretário de Estado do Turismo, Comércio e Serviços de Portugal, Pedro Machado, e o chairman da TAP Air Portugal, Carlos Oliveira. Uma turma que mostrou que a noite era de celebração, mas também de bons negócios e novas conexões entre Maranhão e Portugal.

E, como não poderia faltar em uma festa com a cara do Maranhão, a cultura local roubou a cena! Na chegada, os convidados foram recebidos pelos artistas do Circo Tá na Rua. Depois, foi a vez do tambor de crioula, do cacuriá e do reggae mostrarem por que a cultura maranhense tem ritmo próprio. Para fechar a noite em grande estilo, um dueto lírico com a soprano Lucia Alvino e o tenor Alexandre Baptista seguidos da cantora Marinna Faya e a banda Vila Galé, que assumiram o comando e fizeram muita gente tirar os pés do chão.

A inauguração também teve um simbolismo especial: coincidiu com a chegada do voo inaugural da TAP Air Portugal na rota direta Lisboa–São Luís-Lisboa.

Agora, com a travessia do Atlântico um pouco mais perto, o Maranhão ganha novas possibilidades de atrair turistas europeus e ampliar sua presença no mapa internacional do turismo. Motivos para brindar não faltaram.

Edifício histórico do século XIX

Com investimento de R$ 100 milhões, o Vila Galé Collection Ópera São Luís ocupa um edifício histórico do século XIX, revitalizado para receber o empreendimento.

Inspirado no universo da ópera, da música e das artes cênicas, o hotel dispõe de 43 apartamentos, piscina, bar, estrutura para eventos e dois restaurantes, o Versátil e o Inevitável.

E a movimentação da rede portuguesa pelo Centro Histórico não para por aí. O projeto prevê ainda a abertura parcial do Vila Galé Collection Poesia São Luís, esperada para dezembro, enquanto os restaurantes Massa Fina e Cervejaria Portuguesa já estão em funcionamento em outro edifício do complexo.

A região, que reúne atrativos como o Mercado das Tulhas e o futuro Museu dos Azulejos, ganha novos motivos para entrar no roteiro de quem visita a capital maranhense.

Troca de presentes do Dr. Jorge Rebelo de Almeida com o governador Carlos Brandão e Larissa

Maurício e Ana Célia Feijó com o Dr. Jorge Rebelo de Almeida

Prefeita Esmênia Miranda e Maurício Feijó

O presidente da rede Vila Galé, Dr. Jorge Rebelo de Almeida, com a prefeita Esmênia Miranda e o governador Carlos Brandão descerrando a placa inaugurativa do novo hotel

José Jorge Leite Soares e Beth com César Boais e o Repórter PH

O Repórter PH com o governador Carlos Brandão e a primeira-dama Larissa Mesquita Brandão

Dr. Jorge Rebelo de Almeida, governador Carlos Brandão e Larissa e o presidente da ACM, Antonio Moraes Rêgo Gaspar

Armando Ferreira, a gerente-geral do Vila Galé, Ana Júlia Vilela, Socorro Araújo (secretária de Turismo do Estado), o Repórter PH e Porfiro Perdigão (Diretor de Operações Brasil Galé)

José Ahirton Lopes (diretor regional do Senac), Maurício Feijó (presidente do Sistema Fecomércio-MA), Antonio Gaspar (presidente da ACM), Max de Medeiros (diretor superintendente da Fecomécio-MA) e Cristiano Barroso Fernandes (CEO do Grupo Atlântica)

Oquerlina Costa (presidente da EMAP) com o secretário-chefe da Casa Civil do Governo do Estado, Sebastião Madeira e esposa Regiane Presot

Fotos/Divulgação/ Mário Oliviera e equipe

Larissa e o governador Carlos Brandão com um grupo de brincantes de Cacuriá na pracinha em frente ao Hotel Vila Galé

O Repórter PH com Socorro Araújo, Cristiano Barroso Fernandes e Manoel Barbosa (vice-presidente da Fecomércio-MA)

Sebastião Madeira e Regiane Presot com Beth e José Jorge Soares

O tenor Alessandro Batista e a soprano Lúcia Alvino com o Repórter PH

As irmãs Mesquita: Camila Moura, Larissa Brandão e Melissa Buzar

Governador Carlos Brandão, Cristiano Barroso Fernandes e Antonio Gaspar

Governador Brandão e Larissa com a Chefe do Cerimonial do Governo, Walquiria Moraes

Antonio Gaspar e Maurício Feijó com o Consul de Portugal em Belem, Carlos Oliveira, e o Consul honorário em Sao Luis, Jorge Teixeira de Sampaio

José Jorge Soares, Virgínia Duailibe, o Repórter PH, Beth Soares e o presidente do Tribunal de Justiça do Estado, Des. Ricardo Duailibe

Simão Caminha e Rita Baluz

Socorro Araújo, Oquerlina Costa e Lycia Waquim

Ana Julia Vilela (gerente geral do Vila Galé São Luís), o Repórter PH, Porfírio Perdigão (diretor de operações Brasil do Vila Galé), o Chef de Cuisine do Vila Galé, Clodoaldo, e Armando Ferreira (presidente da ABIH-MA)

José Ahirton Lopes (Senac) e Luiz Waquim

Adriano da Gecko e Airton Picanço de Abreu

Lycia Waquim, o Repórter PH, deputada Abigail e o prefeito Rigo Telles

Lorena (do Vila Galé) com o PH

Na inauguração do Vila Galé em São Luís, Ana Carolina Medeiros - Presidente da ABAV Nacional; Jorge Rebelo de Almeida - presidente e fundador do Grupo Vila Galé; e Dayanna Barbosa - Presidente da ABAV -MA

Jorge Rebelo de Almeida com o Chef de Cuisine Clodoaldo, do Vila Galé

O Repórter PH com Oquerlina Maria Costa Silva, presidente da EMAP

Rodrigo Buzar e esposa Melissa Mesquita Buzar

Lycia Mayara Waquim e seu pai Luiz Waquim

Elias Moura Neto e esposa Camila Mesquita Moura

O diretor do Teatro Arthur Azevedo, César Boais, e a prefeita de São Luís, Esmênia Miranda

Fotos/Divulgação/Herbert Alves

Vista panorâmica da reunião no Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro, para lançamento do livro

BUHATEM LANÇA LIVRO NO RIO

Com uma sessão de autógrafos bastante concorrida, o desembargador maranhense Marcelo Buhatem, do quadro do Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro, lançou o seu primeiro livro, no dia 26 de outubro, com o título Evoluir para Involuir – O Passado Incerto da Jurisprudência.

O lançamento foi realizado no foyer do Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro (TJRJ), que fica no 10º andar do Palácio da Justiça, no Centro da Cidade Maravilhosa.

Publicada pela Editora Emerj, com prefácio do Ministro Luiz Fux (do STF) e apresentação do Ministro Reynaldo Soares da Fonseca (do STJ), a obra, nas palavras do autor, "nasceu de uma angústia que me acompanha há anos, a volatilidade da nossa ferramenta de trabalho (a Lei e a Jurisprudência)".

Durante a sessão de autógrafos foi servido um coquetel.

De São Luís, se destacavam entre os presentes, os advogados Bruno Castelo Branco e Francisco Rocha e os empresários Edison Lobão Filho (ex-senador da República) e Paulo Nagem.

Da esquerda para direita: Des. Claudio Luis Braga dell´Orto (Diretor da EMERJ - Escola da Magistratura do TJRJ), Des. Claudio Brandão (Corregedor Geral de Justiça), Des Ricardo Couto (Presidente do TJRJ e Governador Interino), Des. Marcelo Buhatem e o Ministro do STJ, Reynaldo Soares da Fonseca

Advogado Bruno Castelo Branco, ministro Reynaldo Fonseca, advogado Francisco Rocha, ex-senador Edison Lobão Filho, des. Marcelo Buhatem e Paulo Costa Nagem

Des. Peterson Barroso Simão, Des. Paulo Assed Estefan, Des. Eduardo Abreu Biondi, Desª. Mônica Maria Costa Di Piero, Des. Fernando Cerqueira Chagas e o Des. Rogério de Oliveira Souza

Des. Marcelo Buhatem com a filha Marcela e a esposa Fernanda

Evandro Júnior
evandrojr@mirante.com.br

TAPETE VERMELHO

_evandrojr
@evandrojr

MODERNIZAR É MAIS DO QUE INVESTIR EM TECNOLOGIA

A modernização dos portos brasileiros começa antes da instalação de um equipamento ou da adoção de um sistema digital. Exige uma visão integrada da cadeia logística, capaz de conectar infraestrutura, tecnologia, energia e pessoas. Sem essa articulação, a inovação pode conviver com os mesmos gargalos que deveria superar. Em um setor essencial ao comércio exterior e ao abastecimento nacional, eficiência significa oferecer previsibilidade, segurança e custos competitivos.

Para quem produz, transporta ou compra, a confiança nos prazos é decisiva para planejar investimentos. Nesse contexto, ganha importância o Porto 4.0: a aplicação de tecnologias digitais para conectar equipamentos, profissionais e informações. Sensores, inteligência artificial e automação ajudam a acompanhar cargas, antecipar falhas e organizar terminais e áreas de armazenagem. Esses avanços dependem de sistemas integrados e dados confiáveis, compartilhados com segurança entre empresas, operadores e autoridades.

A agenda portuária também precisa incorporar a transição energética. Ampliar o uso de eletricidade de fontes renováveis, como solar e eólica, exige avaliar a capacidade da rede, a contratação de energia, a geração própria. Essa preparação deve acompanhar os projetos de expansão dos portos. Isso vale para o transporte rodoviário. Reduzir a dependência de combustíveis fósseis deve orientar a renovação das frotas, combinando eletrificação e combustíveis renováveis conforme cada operação.

A mudança será gradual: distância, carga, autonomia, infraestrutura e custos influenciam a escolha das transportadoras. A ampliação do uso de caminhões elétricos exige pontos de recarga, conexões de maior potência e espaços adequados nos portos, terminais e corredores logísticos. Será necessário compatibilizar a recarga com as operações e o descanso dos motoristas. Associar essa eletrificação à energia renovável amplia seus benefícios ambientais.

A transição também precisa preservar a segurança do abastecimento durante a convivência entre diferentes fontes de energia. A implantação do Trem 2 da Refinaria Abreu e Lima, a RNEST, em Pernambuco, reforça a importância de planejar a expansão industrial junto com a infraestrutura logística. Nesse caso, "trem" corresponde a um conjunto de unidades de refino. A ampliação da capacidade de produção de derivados exige coordenar refino, armazenagem, transporte e distribuição. Localizada no Complexo Industrial Portuário de Suape, a RNEST depende dessa estrutura para receber petróleo e escoar produtos.

O planejamento dos granéis líquidos deve acompanhar a expansão, prevenindo gargalos. Suape, Pecém e Itaqui precisam integrar uma visão regional de abastecimento e transição energética, respeitando as funções de cada complexo. A ligação direta entre RNEST e Suape deve ser considerada nesse planejamento, enquanto oportunidades de integração com outros portos dependem da demanda, da cabotagem e da viabilidade econômica.

Rogério Silva Ferreira

INTEGRAÇÃO ENTRE TERMINAIS, ARMAZENAGEM E ACESSOS

No Ceará, os projetos do polo de hidrogênio verde do Pecém ampliam as perspectivas de novas cadeias energéticas. Seu desenvolvimento exige preparar infraestrutura, serviços e profissionais, articulando investimentos industriais e capacidade portuária. No Maranhão, o Porto do Itaqui merece destaque pela integração entre terminais, armazenagem e acessos terrestres e marítimos. A movimentação de combustíveis, biocombustíveis e outros granéis líquidos, associada às conexões rodoviárias e ferroviárias, oferece uma base estratégica para o abastecimento e a integração de mercados.

Fortalecer o Itaqui exige considerar todo o conjunto logístico: berços, tanques, dutos, acessos, segurança e capacidade de distribuição. Preparar o porto para novas demandas energéticas deve caminhar com a eficiência no atendimento às cargas atuais. Sua competitividade depende também do percurso das mercadorias antes e depois dos terminais. Nenhuma solução digital ou energética resolve sozinha as limitações físicas. Acessos inadequados e dificuldades de conexão entre rodovias, ferrovias e hidrovias comprometem os ganhos operacionais.

Modernizar exige planejamento de longo prazo, investimentos públicos e privados e revisão dos procedimentos que provocam atrasos. Também é indispensável medir resultados. Tempo de espera para atracação, produtividade, custo por tonelada, consumo de energia e emissões permitem avaliar os investimentos. A tecnologia deve ser julgada pelos benefícios que entrega à operação e à sociedade. Os trabalhadores precisam participar dessa transformação. Operar sistemas digitais, manter equipamentos elétricos e lidar com novas fontes de energia exigem formação contínua.

Qualificar pessoas é tão necessário quanto instalar máquinas e ampliar estruturas. O futuro dos portos brasileiros depende da capacidade de reunir essas frentes em um projeto consistente. De Suape e Pecém ao Itaqui, modernizar significa conectar inovação, infraestrutura, transição energética e valorização do trabalho, construindo uma logística confiável, competitiva e mais integrada e preparada para as mudanças na economia e no abastecimento do país.

Rogério Silva Ferreira

Fotos/Divulgação/

A delegação da ZPE Maranhão no porto de Mawan, em Shenzhen

MARANHÃO VAI A SHENZHEN CONHECER MODELO QUE INSPIROU ZPES BRASILEIRAS

A ZPE Maranhão, empresa do Governo do Maranhão que administra a Zona de Processamento de Exportação de Bacabeira, foi a Shenzhen, no sul da China, conhecer de perto a cidade onde nasceu o modelo que inspirou as zonas de processamento de exportação do Brasil.

A delegação, chefiada pela presidente da ZPE Maranhão, Rakel Murad, visitou o porto inteligente de Mawan para conhecer as boas práticas e os procedimentos de quem opera e administra essas zonas há décadas e para conversar com investidores.

Shenzhen foi uma das primeiras zonas econômicas especiais criadas pela China, em 1980: áreas com incentivos fiscais para quem quisesse industrializar, processar e exportar. O presidente José Sarney conheceu o modelo ainda nos anos 1980 e o trouxe para o Brasil, que criou suas zonas de processamento de exportação em 1988.

"Estamos aqui na China, no Porto de Shenzhen, onde nasceu a inspiração para todos os modelos de ZPEs do Brasil. Estamos aqui para aprender com quem já opera esse modelo de sucesso há décadas", disse a presidente.

Na mesma missão, a ZPE percorreu a Feira de Importação e Exportação da China, a Canton Fair, em Guangzhou, reuniu-se com uma plataforma oficial chinesa de apoio ao investimento no exterior e visitou portos, zonas francas e fábricas na província de Guangdong. Além da presidente, integram a delegação a chefe de gabinete da ZPE, Liana Baker, a engenheira ambiental Larissa Sabadini e a engenheira civil Roniele Aquino.

Integrante da delegação aponta o Brasil no mapa de clientes de uma fabricante de perfis de alumínio, em Foshan (à esquerda), e a linha de produção da fábrica (à direita)