

PREMIERE RN



Lilian
Gonçalves

FAZENDO NEGÓCIOS COM O CORAÇÃO

• DOING BUSINESS WITH THE HEART •

Casa Jardim

Em breve, Casa Jardim
Um mall todo pensado
para sua casa e decoração.

Av. Engenheiro Roberto Freire, em frente à Ferreira Costa

COMERCIALIZADO

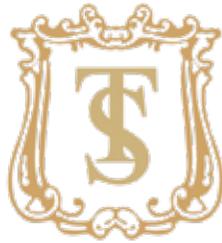
Kaci Borges 84. 99406-6545

AGRADECENDO PELO DOM DA VIDA

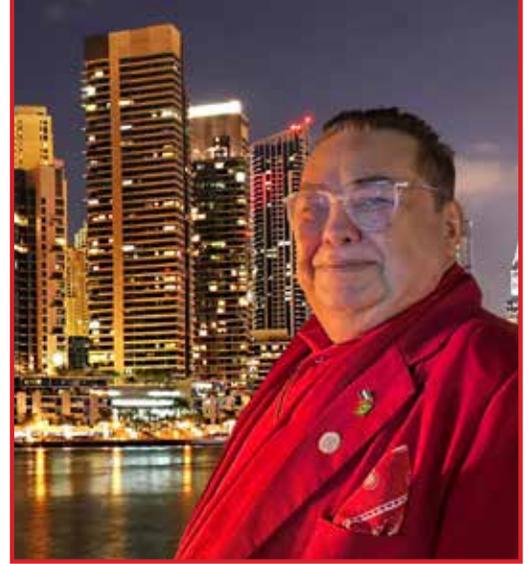
No final do ano de 2021 o mundo vivia a expectativa da volta a normalidade da vida, do trabalho, dos relacionamentos. Só que eis que na África do Sul surge a variante ômicron, acelerando o processo de infecção pelo coronavírus e o drama de cancelar eventos, não abraçar os familiares e amigos, voltou com a carga total, felizmente com mais suavidade nos casos graves de internação por conta do avanço da vacinação.

Isso não quer dizer que agora vamos nos desesperar, afinal de contas se você está lendo este editorial, é um dos milhões de sobreviventes desta pandemia e só por isso devemos muito agradecer a Deus por estarmos vivos.

E bem vivos para acompanhar as novidades desta primeira edição do ano da revista Premiere RN, que traz na capa uma entrevista com a trajetória da filha do cantor Nelson Gonçalves, Lilian Gonçalves, na segunda capa a consulesa da Itália em Natal, Flávia Bordogna, além da criatividade de Robson Câmara com seus bolos extraordinários, a trajetória de 20 anos da jogadora Kelly Santos, na Seleção Brasileira de Basquete e muito mais. Uma boa leitura e até a próxima.



Toinho Silveira



GIVING THANKS FOR THE GIFT OF LIFE

At the end of 2021, the world was looking forward to returning to normal life, work, relationships. But behold, in South Africa, the ômicron variant appears, accelerating the process of infection by the coronavirus and the drama of canceling events, not hugging family and friends, came back with full load, fortunately more smoothly in serious cases of hospitalization for account of the advance of vaccination.

This does not mean that we are now going to despair, after all if you are reading this editorial, you are one of the millions of survivors of this pandemic and for that alone we should thank God very much for being alive.

And very much alive to follow the news of this first edition of the year of Premiere RN magazine, which has on the cover an interview with the trajectory of the singer Nelson Gonçalves' daughter, Lilian Gonçalves, on the second cover the consul of Italy in Natal, Flávia Bordogna, in addition to the creativity of Robson Câmara with his extraordinary cakes, the 20-year trajectory of the player Kelly Santos, in the Brazilian Basketball Team and much more. Happy reading and until next time. ■

EXPEDIENTE

PREMIERE RN | Ano 1 / Nº 12 - JANEIRO/FEVEREIRO 2022

PUBLISHER: Toinho Silveira
premierern@hotmail.com | ts.brnatal@gmail.com

EDITOR: Gilson Rachinhas

COLABORAÇÃO: Rosinaldo Vieira, Paulo Ferreira, Gustavo Negreiros, Elaine Friedenreich, Alex Medeiros, Marcelo Motta, Hilneth Correia, Jeane Oliveira, João Maria Medeiros, George Steiner e Públio José

ASSESSORIA JURÍDICA: Thiago Brandão

FOTOGRAFIA: Joana Lima - SECOM, Paulo Ferreira, Acervo pessoal e divulgação

EXEMPLARES: 1000 impressos com distribuição dirigida Edição Digital enviados para lista de transmissão: 10 mil Instagram com 50 mil seguidores

REVISTA PREMIERE RN

Contato 84 99192 0001

Toinho Silveira: DRT 40

As matérias assinadas, as opiniões e os conceitos expressos em entrevistas e colunas não representam necessariamente a opinião da Premiere RN. É proibido reproduzir o conteúdo total ou parcial da Premiere RN em qualquer veículo impresso ou eletrônico sem autorização prévia dos editores.

MARKSMELL

@marksmelloficial

PERFUMES

**SÃO DOZE
FRAGRÂNCIAS
INSPIRADAS EM
GRANDES MARCAS
INTERNACIONAIS!**

CONHEÇA E APAIXONE-SE!



Lillian Gonçalves

FAZENDO NEGÓCIOS COM O CORAÇÃO

Por **Ovadia Saadia**

Em mais de quatro décadas de intenso trabalho, a hoje notória empresária de bares, restaurantes e casas noturnas Lilian Gonçalves (que não revela a idade) conseguiu se transformar num fenômeno de marketing brasileiro, aliado a um intenso trabalho diário de fazer inveja a qualquer CEO e executivas do mercado do país.

Enredo de escola de samba em 1996, destaque no programa de Pedro Bial na TV Globo com imensa audiência em 2021, a trajetória da empresária Lilian Gonçalves é um exemplo brasileiro de coragem. Nascida na cidade mineira de Garapuava chegou a Brasília durante a construção da cidade, em 1956.

“Lilian, minha criança, você vai ser uma grande mulher”. A profecia de Juscelino Kubitschek se cumpriu. Lilian Gonçalves, ouviu estas palavras do en-

tao presidente do Brasil (1956-1961) quando tinha cinco anos de idade.

“E me lembro disso e dele nitidamente, como ele se vestia, como me pegava, como se fosse hoje. Estas palavras me marcaram muito”, recorda Lilian ao lado de sua fiel diretora vice-presidente da Rede Carla Fiori “minha melhor amiga, minha mãe, minha presidente”, declara Carla que dirige a pulso firme e muita garra diária as quatro casas em operação, pós a pandemia. O restaurante Japan Tower, palácio oriental de três andares, última casa a ser inaugurada em 2017, é um exemplo de ousadia, coragem e determinação.

Agitada? “Sempre fui. Esse negócio de trabalhar oito horas e gastar o que ganhou nas outras 16 horas do dia que sobram não é pra mim. Eu só durmo duas ou três horas e está ótimo! Acor-do linda, meu bem”.

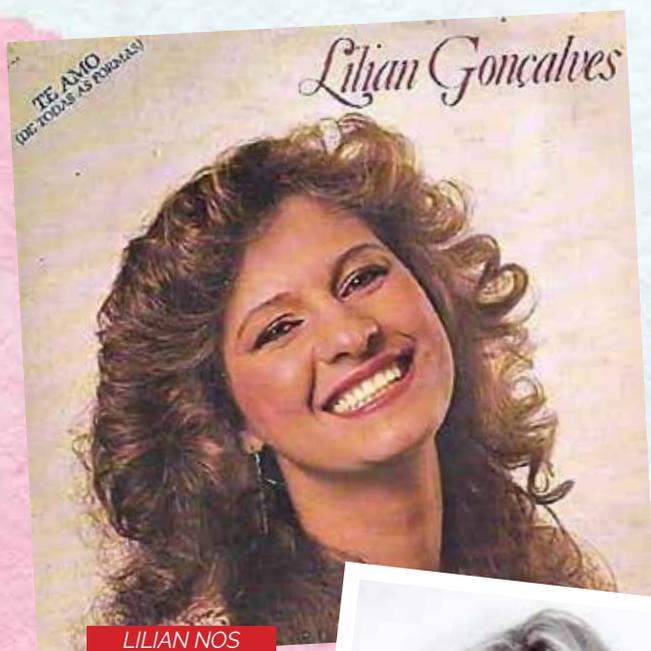
“Faço questão de cumprir, hoje sem mais beijos e abraços, há 40 anos, quase 50, meus clientes, de recebê-los. Não é tudo de bom quando você vai em um lugar e pode dizer:

‘conheço o dono?’ Então! Eles fazem questão de vir até mim e apresentar os amigos que trazem, é muito caloroso”.

Ao todo, Lilian possui hoje quatro casas noturnas, todas da Rede Biroaska. Fora investimentos na área imobiliária e outros negócios. Antes de mais nada, Lilian tem um enorme tino comercial para negócios.

EM BRASÍLIA, NA COZINHA DO PRESIDENTE JK

“Nos anos 1960, o sonho de alguns brasileiros era fazer a vida em Brasília. Lá estava a esperança do povo”. Assim, Lilian, então com três anos, e a família saíram do interior de Minas Gerais e partiram para a capital do país “sem lenço, nem documento, em um pau de arara”, ressalta a empresária. Chegando lá, sua mãe, dona Maria, que era cozinheira, foi contratada por Juscelino Kubitschek para trabalhar na casa presidencial, após o também mineiro provar uns bolinhos que a mulher vendia na rua. “Ele queria comidinha caseira no Catetinho e se encantou com uma galinhada que ela fez para ele”. A iguaria hoje é campeã de vendas no seu



LILIAN NOS TEMPOS DE CANTORA NOS ANOS 1970



LILIAN NOS ANOS 90



LILLIAN COM SUA
COLEÇÃO DE JOIAS

animado restaurante “Frango com Tudo”, que funciona todos os dias. “Quando estou em São Paulo, não vou embora sem ir ao Frango comer a iguaria”, declara Toinho Silveira, CEO da Premiere, globetrother que avalia as melhores receitas pelo mundo.

Com apenas sete anos de idade, Lili deixa o Catetinho com a mãe e, com 14 anos, torna-se Miss Brasília, em 1969. Porém, perde o título e a coroa após a família denunciar sua pouca idade, já que as misses devem ter no mínimo 18 anos. Sai da cidade muito criticada pela mãe e irmãos, e segue sozinha para São Paulo.

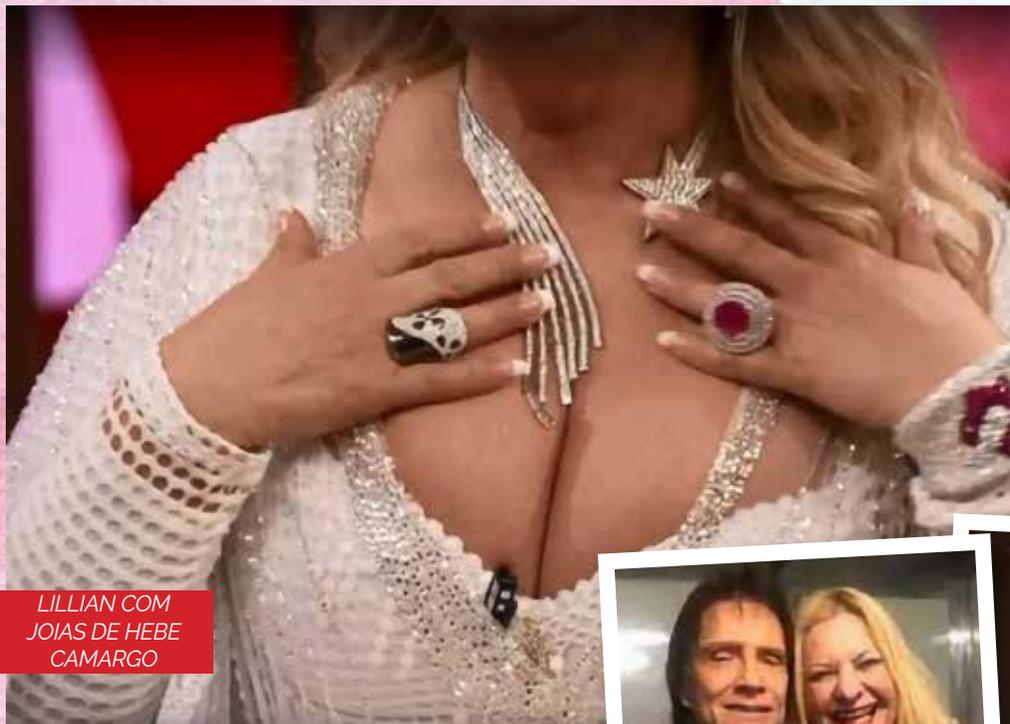
INÍCIO DIFÍCIL

“Fazia frio. Desci na rodoviária e andei sem rumo, completamente perdida e morrendo de medo”, conta a mulher que logo conquistou São Paulo. Ela não tinha nenhum conhecido em São Paulo e foi andando pela avenida Rio Branco no Centro, com uma sacolinha de plástico com seus poucos pertences. De repente, ela avistou um bar em que garçonetes trabalhavam e se ofereceu para trabalhar ali. No mesmo dia em que chegou à cidade, ela conseguiu um emprego. Ali começava uma carreira digna de uma minissérie da Netflix.

O primeiro empreendimento surgiu no mesmo ano. “Eu vi o anúncio de uma lanchonete à venda e fui lá me oferecer pra comprar, sem nenhum tostão no bolso”, emociona-se.

O acordo com o dono, que se admirou com a ousadia da menina, foi que se ela atrasasse alguma das 72 parcelas, ele tomava o bar dela.

ANA MARIA BRAGA E
LILLIAN GONÇALVESLILLIAN COM A
INFLUENCER JÃO
RIBEIRO E O MARIDO
TADEU RIBEIRO



LILLIAN COM JOIAS DE HEBE CAMARGO



LILLIAN COM O PAI NELSON GONÇALVES



LILLIAN E O REI ROBERTO CARLOS



LILLIAN E O REI PELÉ



LILLIAN E SUA MUSA HEBE CAMARGO

Ela pagou tudo em dia, encheu o bar de clientes e ficou com o bar. Logo depois, veio mais um empreendimento no início avenida Angélica e, finalmente, chega a vez da Rede Biroska nascer.

Aos 17 anos, Lillian começa seu patrimônio na rua Canuto do Val, no bairro Santa Cecília. Constrói o Biroska, uma casa popular voltada a artistas e boêmios, e chama clientes de diferentes gostos para aquela rua escondida no centro.

SURGE A MULHER, A LENDA.

Sem medo de nada nem de ninguém, Lillian torna-se cantora, atriz, apresentadora e empresária. Sozinha, mas sempre com artistas, famosos, e amigos e amigas ao seu lado. "A saudosa colunista social Sylvia Lagus foi uma madrinha muito importante, que ajudou a imprensa e os colunistas sempre a estarem ao meu lado", agradece.

HAROLDO PEREIRA JUNIOR. "LILIAN-LAND"

Ícone do jornalismo social de São Paulo, Haroldo Pereira Jr. atento e atento a todas as manifestações sócio econômicas e culturais da metrópole, assinou e editou grandes reportagens em revistas lendárias como CARAS Flash by Amaury Jr. Chiques & Famosos e outras:

"Lillian Gonçalves é incrível! Ninguém entende mais de bastidores da noite do que ela. Única, conhece do frequentador mais simples até o poderoso ou milionário. Criativa, porque sabe o que o público quer. Criou seu pequeno império com seu olhar inteligente. Seu séquito acompanha, prestigia e confia no que ela faz, ai reside seu fascínio. A Canuto do Val é um território, um feudo, criado por ela. Sua expertise vem de décadas. Seu pedaço é um impressionante "LilianLand", independentemente de badalação ou Status.

Espetinhos, palácio japonês, karaokê, sopas, receitas brasileiras. Lillian é um vulcão de ideias" elogia.

"Scandal foi a tentativa de boemia chique. Mas hoje a época de casas luxuosas como Gallery, que também tinha seis casas nos 80's e Regine's já passou. Lillian foi a primeira a levar o público mais bacana ao Centro de São Paulo, que hoje está voltando a moda com força", analisa o hoje também DJ de festas badaladas Haroldo.

"Biroska nos anos 70, 80, 90 e 2000 era um lugar engraçado, diferente, um grande lance inovador na noite de São Paulo, muito copiado desde sempre. Facundo Guerra hoje espalha suas casas modernas por São Paulo, em endereços menos concentrados. Lillian deixa suas casas conjugadas, próximas umas das outras", analisa.

"O fato de Lillian ter Hebe Camargo como seu ídolo, sua referência, ser uma fan assumida e se vestir parecida com Hebe, ter comprado parte da espetacular coleção de joias da rainha Hebe, ser eternamente loira,

ter uma Mercedes e um Jaguar como Hebe, ajudam a fortalecer o mito Lilian Gonçalves”, conclui o influencer e jornalista Haroldo.

FILOSOFIAS

Como declarou na TV Globo, sobre seu ininterrupto sucesso: “Nada cai do céu, é preciso muito trabalho, muita gana, muita criatividade e persistência para conseguir o que se quer. O mesmo vale para a mulher que quer conciliar a vida familiar e o trabalho, ela precisa querer para isso acontecer”,

NELSON GONÇALVES

Lilian descobriu que era filha do imenso cantor Nelson Gonçalves quando tinha 10 anos. Não tinha noção da fama do pai e nem o que era ter um pai. Aos

17 anos, a mãe insistiu no assunto e ela, já determinada a não o procurar, disse que queria construir sua vida “sem a ajuda de ninguém”. Nesta época, Lilian já usava o sobrenome Gonçalves porque este também era o sobrenome da mãe, Maria Gonçalves. Uma coincidência.

A primeira vez que eles se falaram, Nelson não sabia que ela era a filha dele e chegou a jogar um charme. “O velhinho era danado, viu? E tinha muito o meu jeito”, disse. “Ele era muito solto no mundo, nenhum filho teve a presença dele como pai” revela.

Em 1997, porém, Lilian escreveu um livro chamado “A Vida Brilhando em Néon”, em que contou ser a filha dele para o Brasil. O cantor, considerado o dono de uma das vozes mais lin-

das do país, morreu em 1998 e hoje é eternamente homenageado no Bar do Nélon, a mais charmosa casa de Lilian, que tem shows diários ao vivo, sempre com covers de Nelson Gonçalves. Dercy Gonçalves, por exemplo, foi homenageada por Lilian no local com uma imensa festa para 200 pessoas na semana que faleceu. Idem a grande vedete Salomé Parisio.

COMO REGINE

Vaidosa e consumista confessa, Lilian, como a ex Rainha da noite dos anos 1950 a 1990, a francesa Régine Zylberg, 92, é dona de uma coleção de sapatos, que conta com mais de 300 pares. Não fuma nem bebe, come regradamente. “Sinto-me com 30 anos”. É feliz!



LILLIAN E SILVIO SANTOS



LILLIAN GONÇALVES E ANGELA MARIA



LILLIAN E CARLOS ALBERTO DE NÓBREGA DA PRAÇA É NOSSA

LILLIAN GONÇALVES, DOING BUSINESS WITH THE HEART

In more than four decades of intense work, the now notorious entrepreneur of bars, restaurants and nightclubs Lilian Gonçalves (who does not reveal her age) managed to transform herself into a Brazilian marketing phenomenon, combined with an intense daily work that would make any CEO jealous. and executives in the country's market.

Plot of a samba school in 1996, featured in Pedro Bial's TV Globo program with a huge audience in 2021, the trajectory of businesswoman Lilian Gonçalves is a Brazilian example of courage. Born in the mining town of Garapuava, she arrived in Brasília during the construction of the city in 1956.

"Lilian, my child, you are going to be a great woman." Juscelino Kubitschek's prophecy was fulfilled. Lilian Gonçalves, heard these words from the then president of Brazil (1956-1961) when she was five years old.

"And I remember that and him clearly, how he dressed, how he took me, as if it were today. my mother, my president", declares Carla, who directs the four houses in operation, after the pandemic, with a firm hand and a lot of daily determination. The Japan Tower restaurant, a three-story oriental palace, the last house to be opened in 2017, is an example of daring, courage and determination.

Agitated? "I always have been. This business of working eight hours and spending what you earn on the remaining 16 hours a day is not for me. I only sleep two or three hours and it's great! I wake up beautiful, honey."

"I make it a point to greet you, today without more kisses and hugs, for 40 years, almost 50, my customers, of receiving them. Isn't it all good when you go to a place and you can say: 'I know the owner'? ! They make a point of coming to me and introducing the friends they bring, it's very warm".

Altogether, Lilian currently owns four



LILIAN E MARCELO CAPUANO, FILHO DE HEBE

nightclubs, all from Rede Birooska. Outside investments in real estate and other businesses. First of all, Lilian has a tremendous business sense.

In Brasilia, in President JK's kitchen

"In the 1960s, the dream of some Brazilians was to make a living in Brasília. There was the people's hope." Thus, Lilian, then three years old, and her family left the interior of Minas Gerais and left for the country's capital "without scarf, or document, on a macaw stick", says the businesswoman. Arriving there, his mother, Maria, who was a cook, was hired by Juscelino Kubitschek to work in the presidential house, after the man from Minas tasted some dumplings that his wife sold on the street. a chicken dish she made for him". The delicacy is now a bestseller at her lively restaurant "Frango com Tudo", which is open every day. "When I'm in São Paulo, I don't leave without going to Frango to eat the delicacy", declares Toinho Silveira, CEO of Premiere, a globetrotter that evaluates the best recipes around the world.

At just seven years old, Lili leaves Cate-tinho with her mother and, at the age of 14, becomes Miss Brasília, in 1969. However, she loses the title and the crown after the family denounced her young age, since the misses must be at least

18 years old. She leaves the city, much criticized by her mother and brothers, and goes alone to São Paulo.

Difficult start

"It was cold. I got off at the bus station and walked aimlessly, completely lost and scared to death", says the woman who soon conquered São Paulo. She had no acquaintances in São Paulo and walked along Avenida Rio Branco in the Center, carrying a small plastic bag with her few belongings. Suddenly, she spotted a bar where waitresses worked and offered to work there. The same day she arrived in town, she got a job. There she began a career worthy of a Netflix miniseries.

The first venture appeared in the same year. "I saw an advertisement for a cafeteria for sale and I went there to offer to buy it, without a single penny in my pocket", she gets emotional.

The agreement with the owner, who was amazed at the girl's boldness, was that if she delayed any of the 72 installments, he would take over her bar. She paid for everything on time, filled the bar with customers and took the bar. Soon after, there was another venture at the beginning of Avenida Angélica and, finally, it was time for Rede Birooska to be born.

At the age of 17, Lilian begins her heritage on Canuto do Val street, in the Santa Cecília neighborhood. She builds *Biroska*, a popular house dedicated to artists and bohemians, and invites clients of different tastes to that hidden street in the center.

The woman, the legend, appears.

Without fear of anything or anyone, Lilian becomes a singer, actress, presenter and businesswoman. Alone, but always with artists, celebrities, and friends by her side. "The late social columnist Sylvia Lagos was a very important godmother, who helped the press and columnists always to be by my side", she thanks her.

Haroldo Pereira Junior. "LilianLand"

An icon of São Paulo's social journalism, Haroldo Pereira Jr. attentive and attuned to all the socio-economic and cultural manifestations of the metropolis, signed and edited major reports in legendary magazines such as *CARAS Flash* by Amaury Jr. *Chiques & Famosos* and others:

"Lilian Gonçalves is amazing! Nobody knows more about the backstage of the night than she does. Unique, knows from the simplest regular to the powerful or millionaire. Creative, because she knows what the audience wants. She created her little empire with her smart look. Her entourage accompanies, honors and trusts in what she does, therein lies her fascination. Canuto do Val is a territory, a fief, created by her. Her expertise goes back decades. Piece of it is an impressive "LilianLand", regardless of hype or Status. Skewers, Japanese palace, karaoke, soups, Brazilian recipes. Lilian is a volcano of ideas" he praises.

"Scandal was an attempt at bohemian chic. But today, the era of luxurious houses like Gallery, which also had six houses in the 80's and Regine's, is over. Lilian was the first to take the coolest public to downtown São Paulo, which today is coming back to fashion with



LILIAN EM SEU QUARTO SP ALTO DE PINHEIROS

force", analyzes the current DJ Haroldo.

"Biroska in the 70s, 80s, 90s and 2000s was a funny, different place, a great innovative move in São Paulo nightlife, much copied since always. Facundo Guerra today spreads his modern houses throughout São Paulo, in less concentrated addresses. Lilian leaves her conjugated houses, close to each other", he analyzes.

"The fact that Lilian has Hebe Camargo as her idol, her reference, being an open fan and dressing similar to Hebe, having bought part of Queen Hebe's spectacular jewelry collection, being eternally blonde, having a Mercedes and a Jaguar like Hebe, help to strengthen the Lilian Gonçalves myth", concludes influencer and journalist Haroldo.

Philosophies

As she declared on TV Globo, about her uninterrupted success: "Nothing falls from the sky, it takes a lot of work, a lot of desire, a lot of creativity and persistence to get what you want. work, she needs to want it to happen",

Nelson Gonçalves

Lilian discovered that she was the daughter of the immense singer Nelson Gonçalves when she was 10 years old. She had no idea of her father's fame or what it was like to have a father. At 17, her mother insisted on the matter and she, already determined not to go to

him, said that she wanted to build her life "without anyone's help". At this time, Lilian already used the surname Gonçalves because this was also the surname of her mother, Maria Gonçalves. A coincidence.

The first time they spoke, Nelson didn't know she was his daughter and he even played a charm. "The old man was naughty, see? And he had a lot of my way", he said. "He was very loose in the world, no son had his presence as a father," he reveals.

In 1997, however, Lilian wrote a book called "A Vida Brilhando em Néon", in which she claimed to be his daughter for Brazil. The singer, considered the owner of one of the most beautiful voices in the country, died in 1998 and today is eternally honored at Bar do Nélon, Lilian's most charming house, which has daily live shows, always with covers by Nelson Gonçalves. Dercy Gonçalves, for example, was honored by Lilian at the place with a huge party for 200 people the week she passed away. Ditto the great star Salomé Parisio.

As Regina

Vain and self-confessed consumerist, Lilian, as the former Queen of the night from the 1950s to 1990s, French Régine Zylberberg, 92, owns a shoe collection, which has more than 300 pairs. She doesn't smoke or drink, she eats regularly. "I feel 30 years old". And happy! ■



Cuidar da **sua beleza**
nunca foi **tão fácil!**



CONHEÇA GUMMY BEAUTY, UMA DELICIOSA
COMBINAÇÃO DE COLÁGENO VERISOL[®], SILÍCIO
ORGÂNICO, VITAMINAS E MINERAIS PARA
CUIDAR DE UNHAS, PELE E CABELO.

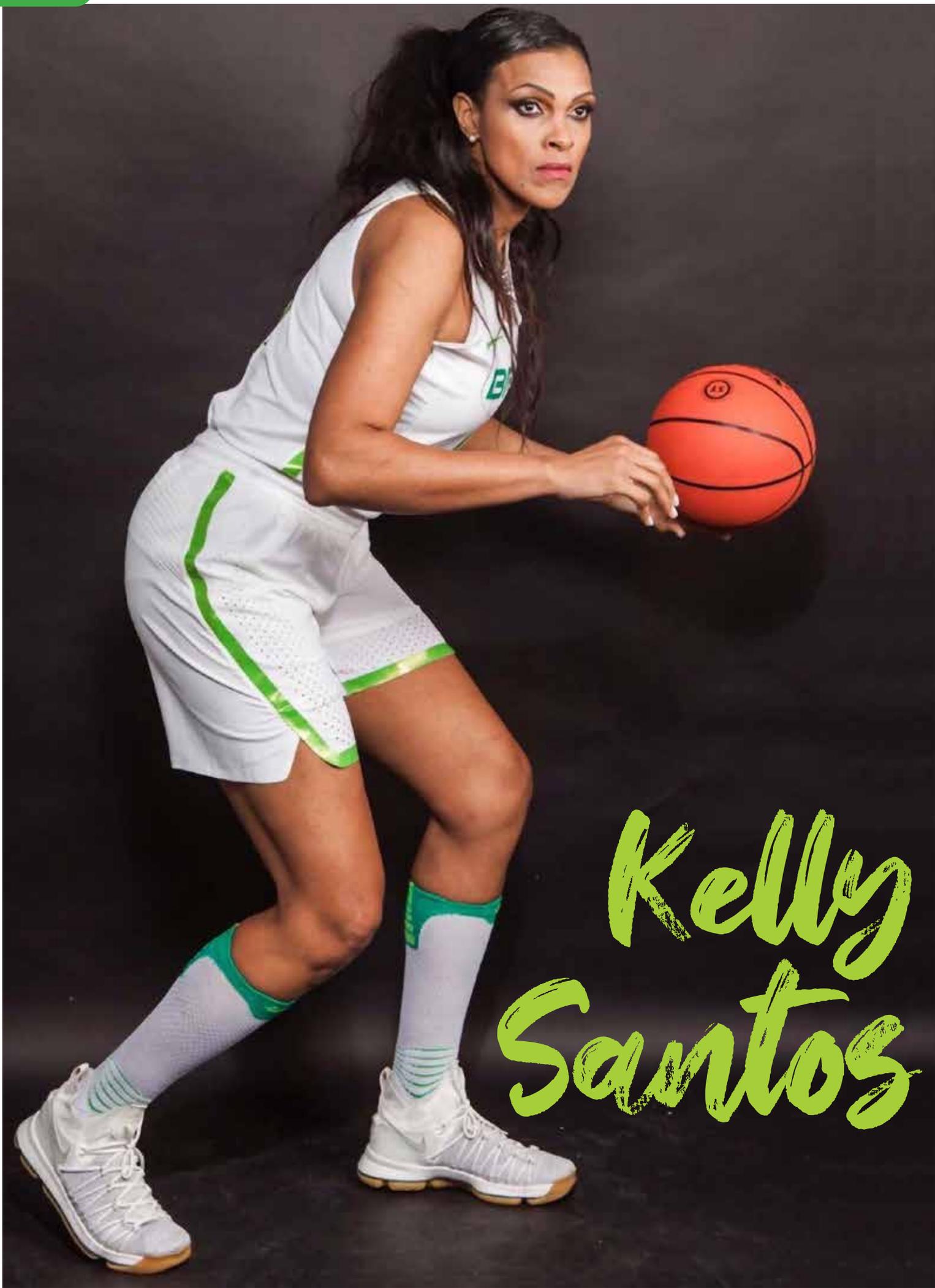


farmaformulabrasil



farmaformula

www.farmaformula.com.br



Kelly
Santos

UMA VIDA DEDICADA AO BASQUETE

A ex-pivô da Seleção Brasileira de Basquete, Kelly Santos, de 42 anos de idade, 1,92 metros, nasceu em São Paulo, mas ganhou o mundo com seu talento para o basquete, e agora morando no seu 10º país, além de importantes títulos, como a medalha de bronze nas Olimpíadas de Sidney, na Austrália, em 2000. Também participou das Olimpíadas do Rio de Janeiro (2016), Atenas (2004) e Pequim (2008).

Foram mais de 20 anos atuando pela seleção brasileira. Sua primeira convocação aconteceu durante a realização da Copa América de Basquete, realizada entre 5 e 10 de agosto de 1997, na cidade de São Paulo. Nesta competição Kelly Santos e equipe sagrou-se campeã invicta ao vencer os Estados Unidos pelo placar de 101 a 95.

“A medalha olímpica em Sidney pode ser considerada o ponto alto da minha carreira, mas todas as vezes que vesti a camisa da Seleção Brasileira foi um motivo de orgulho e satisfação, em que procurei dar o meu máximo e ajudar sempre da melhor maneira possível.”, acrescentou a pivô.

O técnico Seleção Feminina de Basquete Carlos Lima, na época em que convocou Kelly Santos para disputar a Copa América de 2017, em Buenos Aires, na Argentina, de 6 a 13 de agosto, disse o seguinte sobre ela: “Trata-se de uma jogadora que sempre esteve à disposição para servir a Seleção Brasileira e isso precisa ser exaltado, pois mesmo sendo chamada há 20 anos, mantém o ímpeto e a felicidade de estar representando seu país em competições internacionais”, disse o técnico Carlos Lima.



EQUIPES

Ao longo de sua carreira, além da Seleção Brasileira de Basquete, Kelly Santos já jogou em 30 clubes de dez países diferentes. No Brasil foram as equipes do Leite Moça/Sorocaba (SP), Ponte Preta (SP), Dpaschoal (SP), Microcamp (SP), BCN/Osasco (SP), Santo André (SP), Ituano (SP), Unimed Americana (SP), Ourinhos (SP), Catanduva (SP), Uninassau Recife (PE), Vasco da Gama (RJ), Maranhão Basquete (MA), São José dos Pinhais (PR).

Nos Estados Unidos jogou nos times do Detroit Shock e no Seattle Storm. Na França atuou nas equipes Aix Provence e no Bourges Basket. Na Itália foi na equipe do C.U.S Chieti.

Na Letônia jogou na equipe do Cēcis. Na Turquia participou dos times do Besiktas Cola Turka, Osmaniye e Edremite. Na Espanha jogou nas equipes do Nerclean, Extremadura



Dato. Na Colômbia participou do time Estancia Popayán e no La Seu del Urgel e no Equador jogou nas equipes do Lums Ambato e UTE Quito. Hoje joga em Kosovo, na equipe KB Trepça Mitrovicë.

TÍTULOS

Além da medalha de bronze nos Jogos Olímpicos de Sidney (2000), Kelly Santos também foi três vezes campeã da Copa América (1997, 2001 e 2009), campeã equatoriana pela UTE Quito (2009) e três vezes campeã sul-americana (1999, 2001 e 2003), entre outras.

Nos clubes, a pivô foi campeã mundial atuando pelo BCN/Osasco (1998), campeã brasileira pelo Vasco da Gama (2001) e duas vezes campeã

Paulista: em 1996 pela Microcamp/Campinas e em 1998 pelo BCN/Osasco. Também foi uma vez campeã carioca (2001), jogando pelo Vasco da Gama.

Só para citar alguns pontos de sua vida pessoal, Kelly se candidatou ao cargo de vereadora em São Paulo nas eleições de 2020 pelo PTB, sendo a 686ª mais votada entre 1962 candidatos na capital paulista, não sendo eleita. Ela usou na campanha o nome de Kelly do Basquete.

Ela também criou o Instituto Kelly Santos, localizado na cidade de Mogi das Cruzes, no interior de São Paulo, onde também criou projetos em torno do basquete feminino. A entidade não tem fins lucrativos e funcionará com caráter organizacional e filantrópico, por meio de parcerias e patrocínios, sem verbas do poder público.



Ela é a atleta responsável por unir governo, profissionais do esporte e patrocinadores para montagem da equipe Ituano Basquete (atual campeão brasileira), Kelly também é presidente da OGA ORGANIZATION GLOBAL ALLIANCE, uma união de atletas e amantes do esporte nacionais e internacionais, que forma uma rede de conexões em prol do esporte brasileiro.



KELLY SANTOS, A LIFE DEDICATED TO BASKETBALL

Former center of the Brazilian Basketball Team, Kelly Santos, 42 years old, 1.92 meters, was born in São Paulo, but won the world with his talent for basketball, and now living in his 10th country, in addition to of important titles, such as the bronze medal at the Olympics in Sydney, Australia, in 2000. He also participated in the Olympics in Rio de Janeiro (2016), Athens (2004) and Beijing (2008).

He spent more than 20 years playing for the Brazilian national team. His first call-up took place during the Copa América de Basquete, held between August 5 and 10, 1997, in the city of São Paulo. In this competition Kelly Santos and team became the undefeated champion by beating the United States by the score of 101 to 95.

"The Olympic medal in Sydney can be considered the high point of my career, but every time I wore the shirt of the Brazilian team it was a source of pride and satisfaction, in which I tried to give my best and always help in the best possible way. ", added the pivot.

Coach Carlos Lima, at the time he called up Kelly Santos to compete in the 2017 Copa América in Buenos Aires, Argentina, from August 6 to 13, said the following about her: "She is a player who has always been available to serve the Brazilian National Team and that needs to be praised, because even though she has been called up for 20 years, she maintains the impetus and happiness of representing her country in international competitions", said coach Carlos Lima.

Teams

Throughout his career, in addition to the Brazilian Basketball Team, Kelly Santos has played in 30 clubs in ten different countries. In Brazil it was the teams from Leite Moça/Sorocaba (SP), Ponte



Preta (SP), Dpaschoal (SP), Microcamp (SP), BCN/Osasco (SP), Santo André (SP), Ituano (SP), Unimed Americana (SP), Ourinhos (SP), Catanduva (SP), Uninasau Recife (PE), Vasco da Gama (RJ), Maranhão Basquete (MA), São José dos Pinhais (PR).

In the United States, she played for the Detroit Shock and Seattle Storm teams. In France she played on the AIX Provence and Bourges Basket teams. In Italy she was on the C.U.S Chieti team.

In Latvia she played in the Cēcis team. In Turkey she participated in the teams of Besiktas Cola Turka, Osmaniye and Edremitte. In Spain she played in the teams of Nercalean, Extremadura Dato. In Colombia she played for the Estancia Popayán team and La Seu del Urgel and in Ecuador

she played for the Lums Ambato and UTE Quito teams. Today she plays in Kosovo, in the team KB Trepça Mitrovicë.

Titles

In addition to the bronze medal at the Sydney Olympics (2000), Kelly Santos was also a three-time champion of the Copa América (1997, 2001 and 2009), an Ecuadorian champion with UTE Quito (2009) and a three-time South American champion (1999, 2001 and 2003), among others.

In the clubs, the pivot was world champion playing for BCN/Osasco (1998), Brazilian champion for Vasco da Gama (2001) and twice Paulista champion: in 1996 for Microcamp/Campinas and in 1998 for BCN/Osasco. She was also a one-time Carioca champion (2001), playing for Vasco da Gama.

Just to name a few points in her personal life, Kelly applied for the position of councilor in São Paulo in the 2020 elections by the PTB, being the 686th most voted among 1962 candidates in the capital of São Paulo, not being elected. She used the name Kelly from Basketball in the campaign.

She also created the Kelly Santos Institute, located in the city of Mogi das Cruzes, in the interior of São Paulo, where she also created projects around women's basketball. The entity is not for profit and will operate with an organizational and philanthropic character, through partnerships and sponsorships, without public funds. She is the athlete responsible for uniting government, sports professionals and sponsors to assemble the Ituano Basquete team (current Brazilian champion), Kelly is also president of the OGA ORGANIZATION GLOBAL ALLIANCE, a union of national and international athletes and sports lovers, which a network of connections in favor of Brazilian sport. ■



Robson Câmara

PRODUZINDO BOLOS COM ARTE E SOFISTICAÇÃO

A até parece banal e um mero item da decoração da festa. No entanto, quando se fala de bolos, vai muito mais além do que apenas servir para compor um evento. É tradicional que toda festa, por mais simples que seja, tenha um bolo para comemorar praticamente de tudo, desde o aniversário de uma empresa, passando pelo nascimento de uma pessoa, uma festa de casamento, enfim, qualquer ocasião comemorativa.

E para que este item não passe em branco no seu evento, você pode contar com o trabalho e profissionalismo do natalense Robson Câma-



ra, que desde 1990, ao produzir o bolo de seu casamento em parceria com sua mãe, não parou mais.

Com o tempo ele foi em busca de conhecimento, de cursos, para aprimorar sua técnica, mas acima de tudo, o principal ingrediente do seu trabalho é sua criatividade, pois ele faz bolos com arte e muito amor, daí a fórmula para ser um dos mais requisitados produtores de bolos de Natal e do Rio Grande Norte.

Neste entrevista para revista Premiere RN, ele faça de sua origem e de como começou a trabalhar nesta área. Acompanhe a entrevista.

Revista Premiere - Fale sobre suas origens

Robson Câmara - Apesar de ter nascido em Natal, minha família é de Parazinho, no interior do Rio do Norte, onde meus pais moram até hoje. Parazinho é uma pequena cidade da região do Mato Grande, próxima a João Câmara.

RP - O que você fazia antes de trabalhar com bolos?

Robson Câmara - Trabalhei em um escritório de contabilidade, mas sempre tive muita habilidade para trabalhos artísticos.

RP - E como começou a trabalhar neste área de bolos?

Robson Câmara - Tudo começou em 1990 quando fui casar! Minha mãe fazia bolos "confeitados" como se dizia na época. Ela se ofereceu para fazer o bolo do meu casamento, mas eu interfeirei tanto que terminei eu mesmo decorando o bolo!!! Na festa do casamento todos comentavam que eu havia feito o bolo!! A partir daí os amigos que iam casar começaram a pedir para eu fazer o bolo deles e depois os amigos dos amigos e a coisa foi crescendo, comecei a fazer cursos e não parei mais!!

RP - Como é seu trabalho com bolos? Quais os tipos que você produz?

Robson Câmara - Meu trabalho com bolos é sempre uma caixa de surpresas!! Sou muito criativo, busco o conhecimento e aperfeiçoamento contínuo através de cursos, mas considero a minha criatividade o meu ponto mais forte!! Para mim é difícil até copiar meus próprios bolos!! Costumo produzir qualquer tipo de bolo para qualquer tipo de evento. Gosto de desafios!

RP- Seus bolos são voltados para que tipo de eventos?

Robson Câmara - Qualquer tipo de evento que quiserem colocar um bolo eu aceito o desafio!! Nunca deixei de fazer um bolo por achar que não cabia em um determinado evento! Já fiz um avião para a inauguração de um aeroporto !

RP - O que representa um bolo em um evento?

Robson Câmara - Eu vejo o bolo como uma das principais estrelas de qualquer evento.

RP - Você desenvolve alguma outra atividade fora a produção de bolos?

Robson Câmara - Não, decidi trabalhar com bolos na década de 90 e desde então essa é a minha única atividade.



ROBSON CÂMARA, PRODUZINDO BOLOS COM ARTE E SOFISTICAÇÃO

It even seems banal and a mere item of party decoration. However, when it comes to cakes, it goes much further than just serving to compose an event. It is traditional that every party, no matter how simple, has a cake to celebrate practically everything, from a company's birthday, through the birth of a person, a wedding party, in short, any commemorative occasion.

And so that this item does not go unnoticed at your event, you can count on the work and professionalism of native Robson Câmara, who since 1990, when producing his wedding cake in partnership with his mother, has not stopped.

Over time he went in search of knowledge, courses, to improve his technique, but above all, the main ingredient of his work is his creativity, because he makes cakes with art and a lot of love, hence the formula to be one of the most sought after producers of Christmas and Rio Grande Norte cakes.

In this interview for Premiere RN magazine, he talks about his origins and how he started working in this field. Follow the interview.

Premiere Magazine - Talk about your origins

Robson Câmara - *Despite being born in Natal, my family is from Parazinho, in the countryside of Rio do Norte, where my parents still live. Parazinho is a small town in the Mato Grande region, close to João Câmara.*

Premiere Magazine - What did you do before working with cakes?

Robson Câmara - *I worked in an accounting firm, but I've always had a great ability for artistic work.*

Premiere Magazine - And how did you start working in this area of cakes?

Robson Câmara - *It all started in 1990 when I got married! My mother made "confectioned" cakes as they were called at the time. She offered to bake my wedding cake, but I interfered so much that I ended up decorating the cake myself!!! At the wedding party everyone commented that I had made the cake!! From then on, friends who were going to get married started asking me to make their cake and then friends of friends and things grew, I started taking courses and never stopped!!*

Premiere Magazine - How is your work with cakes? What types do you produce?

Robson Câmara - *My work with cakes is always a box of surprises!! I am very creative, I seek knowledge and continuous improvement through courses, but I consider my creativity my strongest point!! It's hard for me to even copy my own cakes!! I usually produce any type of cake for any type of event. I like challenges!*

Premiere Magazine - What kind of events are your cakes for?

Robson Câmara - *Any type of event you want to put on a cake, I accept the challenge!! I never stopped making a cake because I thought it didn't fit in a certain event! I've already made a plane for the opening of an airport!*

Premiere Magazine - What does a cake represent at an event?

Robson Câmara - *I see the cake as one of the main stars of any event.*

Premiere Magazine - Do you develop any other activity outside the production of cakes?

Robson Câmara - *No, I decided to work with cakes in the 90's and since then this has been my only activity. ■*





GUSTAVO NEGREIROS



O Típico Veraneio no RN

Veraneio é típico do Rio Grande do Norte e da Paraíba. As famílias saem de suas casas em Natal ou Mossoró e vão para a casa de praia, passar de 30 a 40 dias.

Antes, a geladeira velha, os pratos antigos, todo o material usado da casa da cidade era enviado para praia, era a 2ª residência cheia de entulhos. As roupas das pessoas também, tudo mais simples era usado no veraneio. Mar, Sol, bebida e paquera.

Com o tempo, o veraneio ganhou status, as casas de praia começaram a ser desenhadas por arquitetos, as demandas das famílias aumentaram. Nada de itens velhos: chegaram os ares da modernidade.

Casa de praia passou a representar poder, uma forma de ganhar espaço na sociedade. Isso vai da decoração até o que é servido para receber amigos.

Junto com a casa vem o carro, nada daquele bugre Selvagem que a pessoa saía queimada por conta do Sol, agora são SUVs acima de R\$ 200 mil. As mesas tem que ser postas, não pode faltar os copos Stanley, a cervejeira tem que ter pelo menos 5 marcas da bebida, das quais nem pensar Skol.

Surgem os condomínios que descaracterizam ainda mais a chamada casa de praia: moradias com elevadores, nada de chegar da praia molhado e entrar dentro de casa, até o mar deu lugar para a piscina e quadras esportivas.

Começa nesse ponto duas disputas, a do seu condomínio com o condomínio vizinho e a sua com seu próprio vizinho. A melhor história é a do Villa Imperial que não fazia parte do Porto Brasil e conseguiram na justiça a inclusão do filho desgarrado no condomínio mais chique do RN. Resultado, até hoje não são aceitos no “clubinho”, por isso a necessidade de auto-afirmação.

Aparecem também os artistas do veraneio. O mais conhecido foi o que lavou os pés com uísque 12 anos e acabou cheio de processos e condenações. A turma não perdoa.

O chique do veraneio é fazer parte da turma sem ser visto, sem chamar muita atenção. Esse ano o veraneio foi prejudicado pela ômicron, mas no próximo ano, espero que volte a bombar.

A NOVA ERA RENACENTISTA DA

arte e tecnologia

Peter Langela é definido por Vigilância, Inovação, Espírito gentil e acima de tudo Competência. Com experiência de 30 anos em empreendedorismo, gestão, vendas e desenvolvimento de negócios na Holanda, Alemanha e Turquia, atuou como *coach de startups* na Universidade de Twente, Novel-T e EIT Digital.

Como empresário, eu (co-fundei Fluidensity (*blockchain* e arte), Madelin Twente (*tecnologia blockchain*), Scalar Data (*big data* e *IoT*) e *iState* (*IoT* para cooperativas habitacionais).

NFT (TOKEN NÃO FUNGÍVEL) PLATAFORMA PARA ARTE

O meio que permite aos artistas, não apenas criar, mas acima de tudo, redefinir a própria arte, chamei de nova Era Renascentista da Arte e da Tecnologia.



PETER LANGELA

FLUIDENSIDADE

Fluidensity é uma marca comercial da Scalart B.V., uma empresa holandesa fundada na Universidade de Twente. Desenvolvemos uma plataforma online onde artistas e colecionadores de arte convertem a propriedade da arte em certificados

digitais. Para artistas e galerias de arte, criamos uma plataforma online para converter a propriedade da arte em certificados digitais. Por meio desses certificados de propriedade ou NFTs, apresentamos uma forma totalmente nova de coletar, comercializar e expor arte.

Artistas e galerias se beneficiam de um potencial crescente de colecionadores. Além disso, de todos os negócios futuros, os artistas podem obter royalties automaticamente.

Ao contrário de outras plataformas NFT, oferecemos suporte para arte digital e tangível. E sendo uma empresa holandesa, estamos em conformidade com as leis e regulamentos da UE.

Ao usar a tecnologia blockchain, tornamos a coleta, exposição e comercialização de arte segura, transparente e inclusiva.

ARTISTA

Os artistas se beneficiam de um



BLOCKCHAIN PLATFORM

potencial crescente de colecionadores. Além disso, de todos os negócios futuros, os artistas recebem *royalties* automaticamente.

COLECIONADOR

Os colecionadores podem divulgar e proteger seu portfólio e expô-lo digitalmente em exposições de arte e dispositivos de mármore.

GALERIA

As galerias oferecem suporte a seus clientes com NFTs em exposições de arte especiais, tendo uma função consultiva. Os NFTs são a próxima grande novidade para as galerias.

METAVERSO

Metaverso é a nova internet, uma combinação de novas tecnologias como realidade virtual, realidade aumentada e vídeo onde os usuários "vivem" dentro de um universo digital.

EQUIPE

Co-fundadores

Peter Langela; Egbert van de Coevering; Ronald Span (Tecnologia); Sandip Pandey (Tecnologia)

Somos uma startup da Holanda, fundada por empreendedores, especialistas em TI e pesquisadores com experiência comprovada em *software*, criptografia, finanças, arte e *blockchain*.

PLATAFORMA

Nossa plataforma é desenvolvida por Madelin Twente B.V. e também está disponível para aplicações além do mundo da arte, como imóveis, carros clássicos, jatos executivos, iates, entre outros.

Uma *startup* na Alemanha já obteve a aprovação de suas autoridades financeiras BaFin para uma oferta de *token* de segurança (STO) na Alemanha usando nosso software.

FLUIDENSITY NOMEADO: MELHOR STARTUP EM TWENTE

4 de novembro de 2021, Losser - Um júri de profissionais de negócios seleciona a Fluidensity como um dos três finalistas para o prêmio *Best Startup*, organizado pela *Business Magazine TOM*.

O júri, liderado por Marc Woesthuis da TriMM, não teve uma tarefa fácil. Todos os candidatos foram reconhecidos como 'carros-chefe' do ecossistema de negócios em Twente e isso tornou a escolha dos três finalistas complicada. Ao lado de Woesthuis, os membros do júri são Annerie Bemthuis, membro do conselho da Agar, o professor emérito Dave Blank (Universidade de Twente), a diretora-gerente Tina Zwoferink da EuroMouldings e membro convidado e vencedor do ano passado Edwin Asveld da TransHeroes.

LIVE PAINTING POR PETER RIEZEBOS NA CES EM LAS VEGAS

No CES em Las Vegas (7 a 10 de janeiro), artista internacional, Peter Riezebos criou uma obra de arte ao vivo no *Stand of Fluidensity*. A pintura é a primeira obra de arte a ser negociada na plataforma *blockchain* da Fluidensity.



LIVE PAINTING BY PETER RIEZEBOS AT CES IN LAS VEGAS

Peter Riezebos é um artista holandês reconhecido internacionalmente. Colecionadores da Europa, China, Estados Unidos, Taiwan e muitos outros lugares do mundo pagam mais de 100.000 euros por seu trabalho e isso é único para um jovem artista vivo.

A Fluidensity foi selecionada como uma das 50 startups para se juntar à missão Techleap juntamente com o Príncipe Constantijn van Oranje, Secretário de Estado para Assuntos Econômicos e Clima, Mona Keijzer.

FLUIDENSITY EM SLUSH HELSINKI

Helsinque, 21 de novembro de 2019, - A *startup* holandesa Fluidensity está se juntando ao *Slush Helsinki* como parte de uma missão organizada pela *Novel-T* e pela *University of Twente*.

Slush é considerado o evento para *startups* e investidores mais importante do mundo, com 25.000 participantes, incluindo 3.500 startups e 2.000 investidores.



SECRETARY FOR ECONOMIC AFFAIRS AND CLIMATE, MONA KEIJZER



HOMENAGEM A VAN GOGH POR PETER RIEZEBOS

Amsterdã, 1º de novembro de 2019 - O artista holandês Peter Riezebos ofereceu um Jantar de Gala no Amstel Hotel em Amsterdã para celebrar seu Tributo a Van Gogh. E a Fluidensity foi convidada.

Peter Riezebos criou uma série de 10 pinturas como uma Homenagem a Vincent van Gogh. As pinturas são pinturas puras de Riezebos, mas inspiradas por Vincent van Gogh.

No Jantar de Gala no prestigioso Amstel Hotel em Amsterdã, o artista apresentou as pinturas coloridas para um público de 100 convidados do mundo da arte, política, negócios e também amigos e família.

Todas as pinturas foram vendidas já antes do jantar de gala. "Esta é uma celebração do Tributo a van Gogh", disse Peter Riezebos em



seu discurso. "E não um evento comercial para vender minhas pinturas."

Peter Riezebos (1980) é um artista holandês radicado em Xangai. Seu trabalho criativo engloba desenhos e pinturas, principalmente nas tradições abstratas, figurativas e neo-impressionismo. Peter Riezebos é um autodidata. Sua capacidade criativa surgiu cedo na

vida e se originou de suas disposições neurológicas e forte desejo de expressar suas emoções e experiências visualmente.

Peter Riezebos será o primeiro artista a converter a propriedade de obras de arte por meio da plataforma Fluidensity. Esta ocasião acontecerá na CES 2020 em Las Vegas.

THE NEW RENASCENCE AGE OF ART AND TECHNOLOGY.

Peter Langela is defined by Brilliance, Innovation, kind spirit and above all Competence. With a background of 30 years in entrepreneurship, management, sales & business development in The Netherlands, Germany, and Turkey, Active as startup coach at the University of Twente, Novel-T and EIT Digital.

As an entrepreneur, I (co-founded Fluidensity (blockchain & art), Madelin Twente (blockchain technology), Scalar Data (big data & IoT) and iState (IoT for housing cooperatives).

NFT (non-fungible token)PLATFORM FOR ART

The Medium that allow artists, not only to create but above all, to redefine art itself, I called the new Renaissance Age of Art and Technology.

Fluidensity

Fluidensity is a trademark of Scalart B.V., a Dutch company started at the University of Twente. We developed an online platform where artists and art collectors convert the ownership of art into digital certificates.

For artists and art galleries, we created an online platform to convert the ownership of art into digital certificates. Via these certificates of ownership or NFTs, we introduce a totally new way to collect, trade, and expose art.

Artists and galleries benefit from an increasing potential of collectors. Also, from all future trades, artists can get royalties automatically.

Unlike other NFT platforms, we support both tangible and digital artwork. And being a Dutch company we are compliant with EU laws and regulations.

By using blockchain technology, we make collecting, exposing and trading art secure, transparent, and inclusive.

ARTIST

Artists benefit from an increasing potential of collectors. Also, from all future trades, artists get royalties automatically.

COLLECTOR

Collectors can spread and secure their portfolio, and expose it digitally on art displays and marble devices.

GALLERY

Galleries support their customers with NFTs on special art displays, having an advisory role. NFTs are the next big thing for galleries.

METAVVERSE

Metaverse is the new internet, a combination of new technologies like virtual reality, augmented reality and video where users "live" within a digital universe.

TEAM

Co-founders - Peter Langela; Egbert van de Coevering; Ronald Span (Technology); Sandip Pandey (Technology).

We are a startup from the Netherlands, founded by entrepreneurs, IT specialists and researchers with a proven track record in software, cryptography, finance, art and blockchain.

PLATFORM

Our platform is developed by Madelin Twente B.V. and is also available for applications beyond the world of art, like real estate, classic cars, business jets, yachts, and others. Already a startup in Germany got approval from their financial authorities BaFin for a Security Token Offering (STO) in Germany using our software.

Fluidensity nominated: Best Startup in Twente

November 4, 2021, Losser - A jury of business professionals select Fluidensity as one the three finalists for the Best Startup award, organised by Business Magazine TOM. The jury, led by Marc Woesthuis of TriMM, didn't have an easy task. All candidates were recognized as 'flagships' of the business ecosystem in Twente and that made a choice for three finalists complicated. Beside Woesthuis, the members of the jury are Annerie Bemthuis, board member at Agar, emeritus-professor Dave Blank (University of Twente), managing director Tina Zwoferink of EuroMouldings and guest member and winner of last year Edwin Asveld off TransHeroes.

Fluidensity at Slush Helsinki

Helsinki, November 21, 2019, - Dutch startup Fluidensity is joining Slush Helsinki as part of a mission organised by Novel-T and University of Twente. Slush is considered to be the most important startup and

investor event in the world with 25,000 participants, including 3,500 startups and 2,000 investors.

Live painting by Peter Riezebos at CES in Las Vegas/

At the CES in Las Vegas (January 7-10) international artist, Peter Riezebos created an artwork live at the Stand of Fluidensity. The painting is the first artwork ever that will be traded at the blockchain platform of Fluidensity.

Peter Riezebos is an internationally recognized Dutch artist. Collectors from Europe, China, the United States, Taiwan and many other places in the world pay over 100.000 euro for his work and that is unique for a young living artist.

Fluidensity was selected as one of the 50 startups to join the Techleap mission together with Prince Constantijn van Oranje, State Secretary for Economic Affairs and Climate, Mona Keijzer.

Tribute to Van Gogh by Peter Riezebos

Amsterdam, November 1, 2019, - Dutch artist Peter Riezebos hosted a Gala Dinner at the Amstel Hotel in Amsterdam to celebrate his Tribute to Van Gogh. And Fluidensity was invited.

Peter Riezebos created a series of 10 paintings as an Homage to Vincent van Gogh. The paintings are pure Riezebos paintings but inspired by Vincent van Gogh. At the Gala Dinner in the prestigious Amstel Hotel in Amsterdam, the artist presented the colourful paintings to an audience of 100 guests from the world of art, politics, business, and also friends and family.

All paintings were sold already before the gala dinner. "This is a celebration of the Tribute to van Gogh," said Peter Riezebos in his speech. "And not a commercial event to sell my paintings."

Peter Riezebos (1980) is a Shanghai-based artist from the Netherlands. His creative work encompasses drawings and paintings, primarily in the abstract, figurative, and neo-impressionism traditions. Peter Riezebos is an autodidact. His creative ability emerged early in life and originated from his neurological dispositions and strong desire to express his emotions and experiences visually. ■



MIRANTE LAJE DE PEDRA



MÁRCIO CARVALHO, JOSÉ PAIM E JOSÉ ERNESTO MARINO NETO, SÓCIOS DO KEMPINSKI LAJE DE PEDRA

O FUTURO Seis estrelas DO BRASIL

No esplendoroso sábado, um dos maiores empresários do setor imobiliário do Brasil e empreendedor à frente do futuro seis estrelas do Brasil Kempinski Laje de Pedra, em Canela, Serra Gaúcha, José Paim comemorou seu aniversário (69 anos) em uma festa com a presença de 130 entre amigos e família no Mirante Laje de Pedra - espaço que conjuga arte, cultura e alta gastronomia.

O evento contou com concerto da Orquestra Filarmônica Laje de Pedra, com mais de 30 integrantes sob a direção geral de Allan John e regência do maestro Bernardo Grings.

A apresentação contou, ainda, com os solistas Débora Faustino e João Johannpeter.

Inaugurado em novembro, o espetacular e impactante Mirante Laje de Pedra já vem se consolidando como o principal ponto de encontro na Serra gaúcha e serve de preview do que será o novo seis estrela do Brasil, o Kempinski Laje de Pedra. A remo-



DÉBORA FAUSTINO E ORQUESTRA FILARMÔNICA LAJE DE PEDRA

delação do Laje de Pedra, um dos mais tradicionais e queridos da Serra gaúcha, já começou e culminará em sua inserção no circuito mundial do turismo de altíssimo poder aquisitivo em 2024. O hotel será o primeiro na América do Sul a fazer parte da rede Kempinski Hotels, o mais antigo grupo de hotéis de luxo da Europa com icônicos endereços de grandes palácios.

O grupo hoteleiro europeu Kempinski, referência no mercado de hospedagens de alto padrão, anunciou o destino de seu primeiro empreendimento na América do Sul: a cidade de Canela, no Rio Grande do Sul.

A propriedade escolhida para sediar a nova hospedagem, que promete ser a mais luxuosa do Brasil, não foi à toa: o Laje de Pedra é um dos mais tradicionais hotéis do país, destino

da elite e de eventos internacionais – como o Tratado do Mercosul – ao longo dos seus mais de 40 anos de história.

Junto ao BSH International, grupo que adquiriu o hotel na Serra Gaúcha em 2020 da companhia Habitasul, a rede internacional de hotéis vai investir mais de R\$ 540 milhões para modernizar, reformar e construir novas áreas no Laje de Pedra – que foi desativado temporariamente para a obra, que será coordenada pelo escritório de arquitetura global Perkins&Will.

Com foco em privilegiar a natureza local em um terreno de 61 mil metros quadrados, o empreendimento contará com 357 apartamentos com tamanhos que variam de 54 a 290 metros quadrados e uma vasta estrutura de lazer: serão quatro restaurantes (entre eles um de cozinha internacional e uma steakhouse), um wine bar, rooftop bar com lareira aberta, três grandes piscinas aquecidas (uma delas no rooftop), um spa de padrão europeu, um fitness center de mais de 1.000 metros quadrados e uma brinquedoteca.

Um dos maiores destaques do Kempinski Laje de Pedra promete ser sua piscina principal

Também fará parte da estrutura de serviços e entretenimento um centro de convenções de 3.000 metros quadrados, um teatro e apresentações da Orquestra Sinfônica Laje de Pedra ao ar livre. Roteiros de ecoturismo, cavalgadas, brunch ao ar livre e visitas a vinícolas serão algumas das atividades oferecidas.

“Nosso objetivo é trazer esse ícone arquitetônico [o Laje da Pedra] de volta à vida com o compromisso com a qualidade de primeira classe



ANDRÉA E JOSE PAIM, EMPREENDEDOR LÍDER DO KEMPINSKI LAJE DE PEDRA

combinada à elegância atemporal e, assim, posicioná-lo como um destino do mais alto nível”, afirma o CEO do grupo Bernold Schroeder.

Com a expectativa de inauguração para o segundo semestre de 2024, um dos diferenciais do novo Kempinski Laje de Pedra é seu modelo de negócios: além das suítes para hospedagem, o empreendimento contará com residências privadas “ultra premium”, segundo a rede alemã, que terão um serviço de um hotel cinco estrelas à disposição – como atendimento de mordomo, adega e garagem privativas.

Outro plano da rede hoteleira é entrar na categoria de compartilhamento: uma parte das residências poderá contar com até quatro coproprietários, com o potencial de uso de 13 semanas ao ano cada.

Com 78 propriedades em 34 países, a Kempinski diz estar só começando seus negócios em terras brasileiras (e sul-americanas), com potenciais novos empreendimentos em São Paulo e praias famosas do país, que pretendem colocar esses destinos no radar do público internacional de altíssima renda.

Fonte: (Leia mais em: <https://forbes.com.br/forbeslife/2021/08/rede-kempinski-chega-a-america-do-sul-com-hotel-de-alto-luxo-na-cidade-gaucha-de-canela/>) ■



SANDRA E DANIEL RANDON



VALERIA NIETO E CLAUDIA ARAGÓN



MARIA TERESA CAMPOS, JOÃO JOHANNPETER E ANDRÉ BIER GERDAU JOHANNPETER



BETINA BECKER E SEU FILHO RODOLFO BECKER



LUIS CARLOS E NEUSA SILVEIRA, FUNDADORES DO KUROTEL E SUA FILHA ROCHELE SILVEIRA E FERNANDO ESTIMA, VICE-PRESIDENTE DO CA DA TAURUS

Chocolat du jour

COMPLETA 34 ANOS

A Chocolat du Jour é uma empresa familiar que valoriza o chocolate em toda a sua cadeia: matéria-prima de qualidade, processo artesanal e compromisso com o meio ambiente estão em sua essência. A primeira criação continua exposta como joia em suas oito lojas em São Paulo: a exclusiva Truffe du Jour. Desde o seu lançamento, os chocolates assinados pela Chocolat du Jour receberam vários prêmios, nacionais e internacionais, como nas 11 vezes, a última em 2021, em que foi eleito o melhor chocolate pela prestigiada revista Comer e Beber, da Veja São Paulo.



Hoje, os chocolates são encontrados em oito lojas, abertas nos melhores bairros e shoppings da São Paulo. No Shopping Cidade Jardim fica o Choco bean to Bar, um espaço exclusivo e aconchegante para degustar algumas das criações.

A Chocolat du Jour foi pioneira no país na valorização do cacau nacional, criando a Linha bean to art, onde tem o controle total de um rigoroso processo que resulta em seu chocolate premium. Tudo começa com a cuidadosa seleção das amêndoas que chegam ao atelier, em São Paulo. O movimento aprofundou o interesse nas práticas de plantio, colheita e no respeito aos agricultores. Este cuidado impulsionou a aquisição da Fazenda Santa Luzia, no Sul da Bahia, região que já foi exportadora mundial de cacau no início do século XX e hoje renasce para a cultura do fruto de forma sustentável.

RESPONSABILIDADE AMBIENTAL E SOCIAL

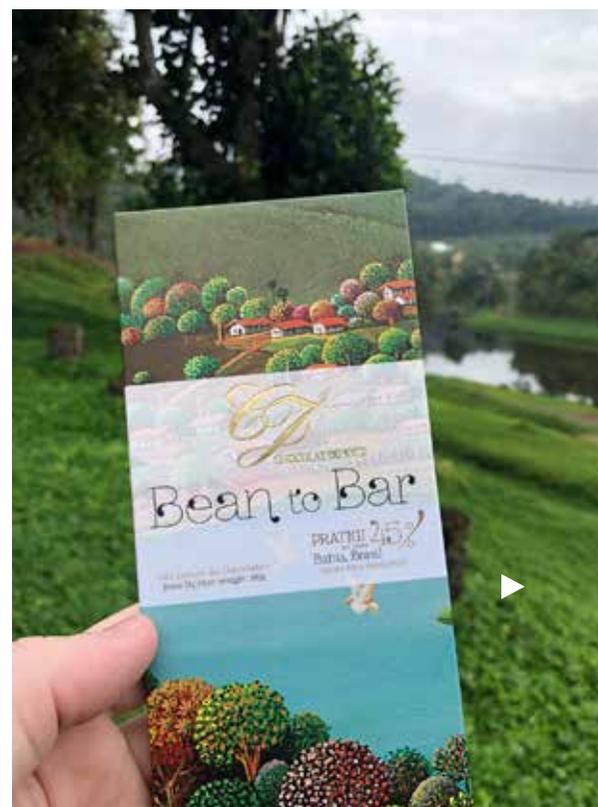
Investindo nas boas práticas, a Chocolat du Jour firmou parceria com a eureciclo, garantindo a compensação ambiental aplicada à utilização das embalagens. O projeto “Uma Barra que Muda o futuro”, está em proces-



so de elaboração e irá atar as vendas das barras de chocolate bean to bar à doação de mudas de árvores nativas. A perspectiva é doar, por ano, mais de 5.000 mudas que serão encaminhadas para reflorestamento e preservação de nascentes e mananciais do país. “Somos uma empresa de pequeno porte, mas acredito que todos podem ser indutores das boas práticas ambientais e sociais” fala Manoel Landmann que já começou a criar uma biblioteca para os funcionários da Fazenda, onde preserva 50 % da mata atlântica nativa, mesmo tendo licença para ampliar a área cultivada. Com a pequena colheita de frutas nativas da fazenda a Chocolat du Jour resolveu se desafiar, ainda mais, e criar micro lotes batizados de Reserva da Fazenda. Os primeiros sabores serão: CaraMel Cacau – produzido a partir do nectar de cacau e Cupuaçu, harmonizado com chocolate branco e finalizado com pintura de urucum.

A Chocolat du Jour sempre investiu em ações sociais, hoje focadas em idosos e crianças em situação de vulnerabilidade. “Além de chocolates, no inverno 2021 doamos mais de 1.000 cobertores e neste Natal a campanha Natal em Dobro levou mais 13 mil panetones à população em situação de vulnerabilidade. A doações foram antecipadas e estavam ligada à venda do no nosso Panetone e do Choco Pane, uma de nossas criações que mais impactaram o mercado”, conta Patricia Landmann.

Nestes 34 anos, são muitos os lançamentos da Chocolat du Jour que viraram tendência. Além do Choco Pane, a Chocolat du Jour lançou o Theobroma (foto acima), o Choco Chaud,





Manoel e Patrícia Landmann. Fotos divulgação

CHOCOLAT DU JOUR TURNS 34

que incorpora pedaços de chocolate ao pó e a Choco Pop, e a pipoca doce coberta com chocolate.

A história da Chocolat du Jour começa no final dos anos 80, com o desejo de Claudia Landmann de fazer no Brasil um chocolate fresco, “du jour”, a altura dos produzidos na Europa. Na época, os produtos importados eram inacessíveis aos brasileiros. Com muita pesquisa e determinação ela apresentou ao país um chocolate de sabor único, inesquecível ao paladar, e hoje premiado nacional e internacionalmente. Sua busca incessante pela excelência e a inovação impulsiona quem conhece a sua paixão por chocolate, como seus filhos Patrícia e Manoel, que entraram para esta história de sucesso. Chocolat du Jour: Bean to Art.

Chocolat du Jour

Loja Virtual – www.chocolatdujour.com.br

Tel. / Whatsapp (11) 3168.2720

Choco bean to Bar

Shopping Cidade Jardim - piso térreo

Av. Magalhães de Castro, 12000 – Cidade Jardim, São Paulo

Chocolat du Jour is a family company that values chocolate throughout its chain: quality raw material, artisanal process and commitment to the environment are at its essence. The first creation remains on display as a jewel in its eight stores in São Paulo: the exclusive Truffe du Jour. Since its launch, the chocolates signed by Chocolat du Jour have received several national and international awards, as in the 11 times, the last in 2021, in which it was elected the best chocolate by the prestigious Comer e Beber magazine, from Veja São Paulo.

Today, chocolates are found in eight stores, opened in the best neighborhoods and malls in São Paulo. At Shopping Cidade Jardim is Choco bean to Bar, an exclusive and cozy space to taste some of the creations.

Chocolat du Jour was a pioneer in the country in valuing the national cocoa, creating the bean to art Line, where it has full control of a rigorous process that results in its premium chocolate. It all starts with the careful selection of the almonds that arrive at the atelier in São Paulo. The movement deepened interest in planting and harvesting practices and respect for farmers. This care led to the acquisition of Fazenda Santa Luzia, in the south of Bahia, a region that was once a world exporter of cocoa in the early 20th century and today is reborn for the cultivation of the fruit in a sustainable way.

Environmental and Social Responsibility

Investing in good practices, Chocolat du Jour entered into a partnership with eureciclo, guaranteeing the environmental compensation applied to the use of packaging. The project “Uma Barra que Muda o Futuro” (A Bar that Changes the Future) is in the process of being elaborated and will tie the sales of bean to bar chocolate bars to the donation of seedlings of native trees. The perspective is to donate, per year, more than 5,000 seedlings that will be sent for reforestation and preservation of springs and springs in the country. “We are a small company, but I believe that everyone can be inductors of good environmental and social practices” says Manoel Landmann, who has already started to create a library for the employees of the Farm, where he preserves 50% of the native Atlantic forest, even though he has a license to expand the cultivated area. With the small harvest of native fruits from the farm, Chocolat du Jour decided to challenge itself even more and create micro lots called Reserva da Fazenda. The first flavors will be: CaraMel Cacau – produced from cocoa and Cupuaçu nectar, paired with white chocolate and finished with annatto paint.

Chocolat du Jour has always invested in social actions, today focused on the elderly and children in vulnerable situations. “In addition to chocolates, in winter 2021 we

donated more than 1,000 blankets and this Christmas the Christmas in Dobro campaign took another 13 thousand Panettone to the vulnerable population. The donations were anticipated and were linked to the sale of our Panettone and Choco Pane, one of our creations that most impacted the market”, says Patricia Landmann.

In these 34 years, many Chocolat du Jour launches have become a trend. In addition to Choco Pane, Chocolat du Jour launched Theobroma (pictured above), Choco Chaud, which incorporates chocolate chips and Choco Pop, and chocolate-covered sweet popcorn.

The history of Chocolat du Jour begins in the late 1980s, with Claudia Landmann’s desire to make fresh chocolate in Brazil, “du jour”, on par with those produced in Europe. At the time, imported products were inaccessible to Brazilians. With a lot of research and determination, she presented the country

with a unique flavor chocolate, unforgettable on the palate, and today awarded nationally and internationally. His incessant search for excellence and innovation drives those who know his passion for chocolate, like his sons Patricia and Manoel, who joined this success story. Chocolat du Jour: Bean to Art. ■





Ofner:

HÁ 70 CONTANDO HISTÓRIAS DE BOM GOSTO

Por Elaine Friedenreich

Tradicional sem deixar de ser contemporânea, a **OFNER**, confeitaria de luxo paulistana, tem muitas histórias para contar e está completando 70 anos. Fundada pela confeitadeira húngara Anna Ofner, a empresa foi comprada pelos irmãos Américo e Mário Martins da Costa e o sócio José da Costa nos anos 70. Hoje seus filhos Mario Martins da Costa Junior, Alexandre Martins da Costa e Fernando Costa e assumiram o comando da empresa. Famosa por suas delícias como doces, bolos, salgados e chocolates e com lojas espalhadas por toda a capital paulista a marca é uma opção gastronômica em qualquer momento do dia na vida dos paulistanos.

Boa comida e ambiente acolhedor são os pilares da marca.



Quem estiver passando por lá não pode deixar de provar seus gelato, coxinha de frango desfiado, mil folhas e também as saladas e sanduíches presentes no cardápio das flagships. Com 24 lojas, a Ofner também atua no segmento de festas e eventos com o L'atelier e vende seus produtos pelo Ecommerce e Food Truck Ofner.

São 24 lojas posicionadas estrategicamente por toda cidade de São Paulo e uma fábrica, com 6.500m², de onde saem, diariamente, mais de 30 mil itens.

Em 2016, a Ofner iniciou seu projeto de internacionalização com o objetivo de exportar seus produtos e, posteriormente, inaugurar a sua primeira loja fora do Brasil, além do ecommerce Ofner Américas.



Além das lojas, Ofner também atua no segmento de festas e eventos com o L'atelier e vende seus produtos pelo E-commerce e Food Truck Ofner. <https://www.ofner.com.br/>



OFNER: THERE ARE 70 TELLING STORIES OF GOOD TASTE

Traditional without ceasing to be contemporary, Ofner, a luxury confectionery store in São Paulo, has many stories to tell and is celebrating its 70th anniversary. Founded by the Hungarian confectioner Anna Ofner, the company was bought by the brothers Américo and Mário Martins da Costa and the partner José da Costa in the 70s. Today, their sons Mario Martins da Costa Junior, Alexandre Martins da Costa and Fernando Costa took over the company Famous for its delicacies such as sweets, cakes, snacks and chocolates and with stores spread throughout the capital of São Paulo, the brand is a gastronomic option at any time of the day in the life of São Paulo residents.

Good food and cozy atmosphere are the pillars of the brand. Those who are passing by cannot fail to try their gelato, shredded chicken drumstick, mille leaves and also the salads and sandwiches on the flagship menu. With 24 stores, Ofner also operates in the segment of parties and events with L'atelier and sells its products through Ecommerce and Food Truck Ofner.

There are 24 stores strategically positioned throughout the city of São Paulo and a factory, with 6,500m², from which more than 30 thousand items come out daily.

In 2016, Ofner started its internationalization project with the aim of exporting its products and, later, opening its first store outside Brazil, in addition to the Ofner Américas ecommerce.

In addition to the stores, Ofner also operates in the parties and events segment with L'atelier and sells its products through Ecommerce and Food Truck Ofner.

<https://www.ofner.com.br/> ■



E Elza ganhou a Copa

Fotos: Divulgação



No ano anterior, 1961, Elza tinha sido considerada pela mídia a maior revelação do samba e ganhara o apelido de Bossa Negra por cantar também o gênero de João Gilberto, influenciada pelo marido e baterista Milton Banana.

Ela explodiu em escala nacional em 1960 quando Aloysio de Oliveira, marido da cantora Sylvinha Telles e diretor da gravadora Odeon, a levou para gravar dois LPs naquele mesmo ano: *Se Acaso Você Chegasse* e *A Bossa Negra*.

Chegou em Natal no embalo do terceiro disco, *O Samba é Elza Soares*, e exatamente naquele 1962 foi o único ano em que não gravou nenhum disco num espaço de uma década (1960-1970). Mas foi o ano do seu grande amor.

Conheceu Garrincha em 1961 quando foi convocada para usar sua popularidade em favor do craque do Botafogo, que disputava o título de "melhor do Rio" contra o vascaíno Bellini numa promoção do *Jornal dos Sports*.

A presença de Elza pedindo votos e torcedores comprando edições em quantidade fizeram Garrincha superar na reta final uma vantagem de mais de 20 mil votos do zagueiro do Vasco e capitão da

No dia 11 de maio de 1962, os potiguares acordaram lendo e ouvindo três notícias que se destacavam nas pautas dos jornais e das rádios. A primeira era que o RN passava a ter novas três cidades: Santana do Seridó, desmembrada de Jardim do Seridó; Timbaúba dos Batistas, apartada de Caicó; e Felipe Guerra, desligada de Apodi. A segunda notícia era a surpresa do vigoroso zagueiro Piaba, estreando pelo Atlético Potiguar contra seu ex-clubes, o ABC.

E a terceira notícia era uma manchete do *Diário de Natal* e que durante uma semana foi repetida na programação da Rádio Poti. "Elza Soares, a Bossa Negra, sexta-feira na Rádio Poti". No subtítulo da matéria, "Dois grandes espetáculos realizará a grande intérprete da nossa música popular – exibição também no ABC". Ou seja, além de cantar na rádio, iria também na sede do clube alvinegro, obviamente acalmando a dor de cotovelo por causa de Piaba.

seleção na Copa de 1958. A vitória eleitoral nos cupons do jornal deu a ele um Sinca Chambord 0 km e Bellini ficou com um terreno. Para recompensar Elza, passou a levar para a casa dela sacos de feijão e outros nutrientes, já que havia desabastecimento.

Aquele maio de 1962 em que ela cantou em Natal foi o início da paixão por Garrincha. Ao visitar a concentração da seleção brasileira, antes do embarque para o Chile, os dois trocaram um beijo de boca antes de Elza voltar ao Rio.

Próximo da Copa, a saudade bateu no anjo das pernas tortas e de Pau Grande. O jornalista Mário Filho e o poeta Thiago de Mello testemunharam e sugeriram a Nilton Santos pedir aos dirigentes que chamassem Elza Soares. Ela estava cantando num balneário de Valparaíso, perto de Viña del Mar onde ficava o time.

Ai foi um pulo. O Garrincha borocoxô das duas primeiras partidas acordou vulcânico, e prometeu num beijo: "eu vou ganhar essa copa pra você". A variedade de jogadas que ele fez, os gols espetaculares de cabeça, de falta fora da área, petardos com efeito, estão há 60 anos repassando nos olhos da nação. Carregou a seleção nos pés e nas costas por ele e por Pelé, ausente. A ideia fundamental de trazer Elza Soares para perto dele e liberar uns tragos de álcool antes do almoço no hotel turbinou um jogador que já era mágico por natureza, posto que só mesmo a natureza para fazê-lo craque naquele corpo.

Elza e Garrincha viveram juntos 17 anos numa relação apaixonada, controversa e até violenta. Tiveram no universo do futebol e do samba a versão tropical de Romeu e Julieta, com todos os elementos amorosos e dramáticos. Na quinta-feira, pouco tempo antes de apagar, ela disse aos familiares: "eu vou morrer, vieram me buscar". E fechou os olhos na mesma data da morte do grande amor, 39 anos depois. Não duvidem, eles já estão juntos de novo.

AND ELZA WON THE CUP

On May 11, 1962, the Potiguars woke up reading and listening to three news items that stood out in the newspapers and on the radio. The first was that RN had three new cities: Santana do Seridó, spun off from Jardim do Seridó; Timbaúba dos Batistas, away from Caicó; and Felipe Guerra, disconnected from Apodi. The second news was the surprise of the vigorous defender Piaba, debuting for Atlético Potiguar against his former club, ABC.

And the third piece of news was a headline in *Diário de Natal*, which was repeated for a week on *Rádio Poti*. "Elza Soares, a Bossa Negra, Friday on *Rádio Poti*". In the bra of the article, "Two great shows will perform the great interpreter of our popular music – also shown on ABC". That is, in addition to singing on the radio, I would also go to the headquarters of the alvinegro club, obviously calming the pain in my elbow because of Piaba.

In the previous year, 1961, Elza had been considered by the media the biggest revelation of samba and gained the nickname Bossa Negra for also singing the genre of João Gilberto, influenced by her husband and drummer Milton Banana.

It exploded on a national scale in 1960 when Aloysio de Oliveira, husband of singer Sylvinha Telles and director of the Odeon label, took her to record two LPs that same year: *Se Acaso Você Chegasse* and *A Bossa Negra*.

She arrived in Natal on the heels of her third album, *O Samba é Elza Soares*, and exactly that 1962 was the only year in which she did not record any album in a decade (1960-1970). But it was the year of her great love.

She met Garrincha in 1961 when she was summoned to use her popularity in favor of the Botafogo star, who was fighting for the title of "best in Rio" against Bellini in a promotion by *Jornal dos Sports*.

The presence of Elza asking for votes and fans buying editions in quantity made Garrincha overcome in the final stretch an advantage of more than 20 thousand votes of the defender Vasco and captain of the selection in the 1958 World Cup. Sinca Chambord 0 km and Bellini got a piece of land. To reward Elza, he took to her house bags of beans and other nutrients, since there was a shortage.

That May 1962 in which she sang in Natal was the beginning of her passion for Garrincha. When visiting the Brazilian team's concentration, before boarding to Chile, the two exchanged a kiss before Elza returned to Rio.

Close to the World Cup, nostalgia hit the angel with crooked legs and Pau Grande. Journalist Mário Filho and poet Thiago de Mello testified and suggested that Nilton Santos ask the leaders to call Elza Soares.

She was singing in a resort in Valparaíso, near Viña del Mar where the team was based.

There was a leap. Garrincha Borocoxô of the first two matches woke up volcanically, and promised with a kiss: "I will win this cup for you". The variety of plays he made, the spectacular headed goals, free kicks outside the area, fireworks in effect, have been replayed in the eyes of the nation for 60 years. He carried the team on his feet and on his back for him and for Pelé, who was absent. The fundamental idea of bringing Elza Soares close to him and releasing a few drinks of alcohol before lunch at the hotel boosted a player who was already magical by nature, since only nature could make him an ace in that body.

Elza and Garrincha lived together for 17 years in a passionate, controversial and even violent relationship. They had in the world of football and samba the tropical version of Romeo and Juliet, with all the amorous and dramatic elements.

On Thursday, shortly before going out, she told her family: "I'm going to die, they came for me". And she closed her eyes on the same date as her great love's death, 39 years later. Don't doubt it, they're together again. ▶



E Elza ganhou a Copa II

Fotos: Divulgação

Na sexta-feira seguinte, 18 de maio de 1962, o anúncio no Diário de Natal dizia: "Hoje Cine Poti, às 15h30, na tela A Maior Aventura de Tarzan, às 20h00 na tela e no palco Elza Soares, ingressos CR\$ 50,00 e CR\$ 100,00". Era um privilégio para Natal ter duas apresentações da grande sensação da MPB que desde 1960 tinha uma agenda tomada de shows nos tradicionais espaços do Rio e São Paulo. Os anúncios com ela nas duas cidades enchiam os jornais.

Mas quando seu romance com Garrincha tomou proporções internacionais após a Copa do Mundo no Chile, os jornais foram os primeiros a condenarem o relacionamento, uma onda de moralismo tomou conta das redações e a então esposa do craque, Nair Marques dos Santos, com os filhos "abandonados" pelo pai, ganhou status de celebridade. Se Didi e Guiomar ganharam as páginas com suas brigas, Garrincha e Elza estavam estampados ali por terceiros.

E enquanto as tropas dos bons costumes perseguiram o casal, Elza esbanjava seu talento em shows quase diários nos mais tradicionais endereços noturnos do Rio e de São Paulo: Oásis, La Vien en Rose,



707, Mesbla, Cave, Bottle's...

A cantora também já era um dos maiores nomes brasileiros em popularidade na América Latina, com apresentações em Buenos Aires, Montevideu, Santiago. Em Valparaíso, na Copa 1962, cantou junto com Louis Armstrong.

Quando Garrincha decidiu pelo desquite com Nair e saiu de casa para morar com Elza, o inferno e o céu desabaram enganchados sobre os dois. Ela foi agredida duas vezes por cunhados do jogador e

recebia ameaças telefônicas.

Mas as maiores e mais covardes agressões vinham da imprensa, que dimensionava os conflitos e as trapalhadas de Garrincha na relação com o Botafogo como se fossem consequência da interferência de Elza Soares.

Nair Marques expunha os filhos e fez do desquite uma pauta diária; um juiz chegou a decretar noventa dias de prisão para o jogador por não pagamento de pensão alimentícia. Entre agressões e chan-

tagens, Elza se agarrava a ele. Não temia as ameaças e até acrescentava provocações subliminares em shows e canções, como no espetáculo "Boato" e no samba "Eu Sou a Outra". Quando o Botafogo foi para Guarapari (ES), a sociedade local os rejeitou.

Até o cantor Noite Ilustrada vestiu a camisa da moral e compôs "Volte pra Casa", para Garrincha: "É verdade, você a ama / é verdade, você a quer / mas não se esqueça / quem tanto lhe reclama / com direito de esposa e mulher".

Em todas as negociações salariais e contusões de Garrincha, a mídia aproveitava para inserir Elza Soares no papel de vilã e de responsável direta pelos desentendimentos. Mas ela apenas concordava com o que ele queria.

O guitarrista potiguar Joca Costa, que a acompanhou por muitos anos, nunca esqueceu a imagem de um baú lotado de velhas folhas de cheques e vales que Garrincha desperdiçou ao longo da carreira por não ter noção das finanças.

Elza guardou por décadas aquele baú como lembrança do seu Mané, seu Neném, que dava olé em todo mundo nos gramados e tomava dribles de dirigentes e falsos amigos. Ninguém mais que ela tentou dar-lhe longevidade.

No meio de tanta maldade feita pela imprensa contra Elza, levantou-se a seu favor o gênio de Sergio Porto, o Stanislaw Ponte Preta, que em sua coluna malhava os "derubadores" com notas ferinas que intitulava "Por Elza e outras".

Certa vez ele dedicou um texto inteiro para chamar os jazzistas Buddy Rich e Gene Kruppa de dois chatos que inventaram um troço que parece jazz, mas não é. Ficou irado pelo público ter dado menor atenção ao show de Elza. Em 1963, o Brasil praticamente parou para assistir uma entrevista de Elza Soares e Garrincha na inauguração de um novo programa na TV Tupi, que passou dias chamando a atração. Na capa da revista Intervalo, a manchete "Elza e Garrincha, um amor e dois campeões".

AND ELZA WON THE CUP II

On the following Friday, May 18, 1962, the advertisement in the *Diário de Natal* read: "Today Cine Poti, at 3:30 pm, on the screen A Maior Aventura de Tarzan, at 8:00 pm on the screen and on the stage Elza Soares, tickets CR\$ 50.00 and CR\$ 100.00". It was a privilege for Natal to have two performances by the great sensation of MPB that since 1960 had a schedule filled with shows in the traditional spaces of Rio and São Paulo. Advertisements featuring her in both cities filled the newspapers.

But when his romance with Garrincha took on international proportions after the World Cup in Chile, the newspapers were the first to condemn the relationship, a wave of moralism took over the newsrooms and the ace's then wife, Nair Marques dos Santos, with their children "abandoned" by their father, gained celebrity status. If Didi and Guiomar won the pages with their fights, Garrincha and Elza were stamped there by third parties.

And while the troops of good customs pursued the couple, Elza squandered her talent in almost daily shows at the most traditional night spots in Rio and São Paulo: Oásis, La Vien en Rose, 707, Mesbla, Cave, Bottle's... The singer was also already one of the biggest Brazilian names in popularity in Latin America, with performances in Buenos Aires, Montevideo, Santiago. In Valparaíso, at the 1962 World Cup, she sang along with Louis Armstrong. When Garrincha decided to break up with Nair and left home to live with Elza, hell and heaven collapsed hooked on both of them. She was attacked twice by the player's brothers-in-law and received telephone threats.

But the biggest and most cowardly aggressions came from the press, which dimensioned the conflicts and blunders of Garrincha in the relationship with Botafogo as if they were a consequence of the interference of Elza Soares.

Nair Marques exposed his children and made divorce a daily agenda; a judge even decreed ninety days in prison for the player for non-payment of alimony. Between aggression and blackmail, Elza clung to him.

She did not fear threats and even added subliminal provocations in shows and songs, such as in the show "Boato" and in the samba "Eu Sou a Outra". When Botafogo went to Guarapari (ES), the local society rejected them.

Even the singer Noite Ilustrada wore the morals shirt and composed "Volte pra Casa", for Garrincha: "It's true, you love her / it's true, you want her / but don't forget / who claims you so much / with the right of a wife It's woman".

In all of Garrincha's salary negotiations and injuries, the media took the opportunity to insert Elza Soares in the role of villain and directly responsible for the disagreements. But she just went along with what he wanted. The Potiguar guitarist Joca Costa, who accompanied her for many years, never forgot the image of a trunk full of old sheets of checks and vouchers that Garrincha wasted throughout his career because he had no idea about finances.

Elza kept that trunk for decades as a souvenir of her Mané, her Baby, who gave everyone a hello on the lawns and took dribbles from managers and false friends. No one else than she tried to give her longevity. In the midst of so much evil done by the press against Elza, Sergio Porto's genius, Stanislaw Ponte Preta, stood up in his favor, who in his column smacked the "debunkers" with hurtful notes entitled "Por Elza et al".

He once devoted an entire text to calling jazz musicians Buddy Rich and Gene Kruppa two bores who invented a thing that sounds like jazz but isn't. He was angry that the public had paid less attention to Elza's show.

In 1963, Brazil practically stopped to watch an interview with Elza Soares and Garrincha at the inauguration of a new program on TV Tupi, which spent days calling the attraction. On the cover of *Intervalo* magazine, the headline "Elza and Garrincha, one love and two champions". ■



Marilza Ramos

UMA ARTISTA BRASILEIRA EM DUBAI

Marilza Ramos é hoje uma artista plástica e designer de interiores mais solicitadas em Dubai e Abu Dhabi. A Premiere RN mostra alguns detalhes de uma casa toda ambientada por ela.



ARTE EM MOVIMENTO

Minha arte é a realização de um processo criativo renovado a cada obra.

Natural de tubarão, santa catarina, brasil. Atuando desde 1999, hoje reconhecida mundialmente com obras exportadas para 16 países, entre eles emirados árabes unidos no oriente médio dubai, abu dhabi, doha qatar .

Para construir o processo criativo articulado e fora de regras predeterminadas. Sigo minha própria intuição. Não existe um caminho estabelecido, apenas gestos, o momento certo combinado com a imaginação e a capacidade ilimitada de pensar.

Emoção expressa com formas, dando núcleos que, embora abstratos, carregados de elementos naturais incorporados por texturas e tons extraídos de misturas causadas no exato momento da criação



ART IN MOTION

My art is the performance of a creative process renewed in each work. Natural from tubarão, santa catarina, brazil. Operating since 1999, today recognized worldwide with works exported to 16 countries, among them united arab emirates in the middle east dubai, abu dhabi, doha qatar .

To build the creative process articulated and outside of pre-determined rules. I follow my own intuition. There is no established path, only gestures, the right time combined with imagination and unlimited thinking ability. Emotion expressed with shapes, giving nucleus which, although abstract, loaded with natural elements incorporated by textures and tones extracted from mixtures caused at the exact moment of creation. ■



Eu Pet



POR
MARCELO MOTTA
Consultor em
Comportamento Animal.

Atendendo ao convite do jornalista, Toinho Silveira, assino esta coluna: “Eu amo Pet” na revista PREMIERE RN, com a tentativa de repassar o meu conhecimento baseado na vasta experiência que tenho, adquirida por muitos anos em atenção aos cuidados com os pets. Desta forma, espero receber questionamentos dos nossos leitores, que amam seus animais de estimação, para que na medida do que estiver ao nosso alcance, responderemos com muito cuidado e responsabilidade as dúvidas e questionamentos solicitados. Além disso, também divulgaremos as fotos que os leitores nos enviarem com o seu pet.

Contatos pelo WhatsApp (84) 99999447.

Esta coluna também estará semanalmente no site www.PremiereRN.com.Br

A empresária Jeane Oliveira, a “Dama da Segurança eletrônica”

estreou o seu quadro toda sexta-feira, na TV Futuro, canal 14.1, às 20 horas. “Mercado Pet” leva ao público assuntos relacionados a esse mercado que cresce muito em todo Brasil. O patrocínio e da “Fibertec” que lançou no mercado a segurança eletrônica para o seu pet.

Na estreia eu concedi entrevista a amiga desejando sucesso.



Temperamento animal:

ENTENDA O COMPORTAMENTO DO SEU CÃO

FATORES GENÉTICOS E AMBIENTAIS INFLUENCIAM O TEMPERAMENTO DE CÃES E GATOS. ESPECIALISTAS EXPLICAM COMO OS TUTORES PODEM ESTIMULAR AÇÕES SAUDÁVEIS E EVITAR DESVIOS DE CONDUCTA.



Ao observar o comportamento dos animais, é possível perceber diferenças nas características entre cada pet. Assim como os humanos, os bichos de estimação também têm um jeito próprio de se comunicar e agir. “O temperamento do animal é construído tanto por fatores genéticos quanto ambientais, isto é, influenciados pelo local onde vive. É um conjunto de coisas que vai formar a personalidade dele”, explica o veterinário comportamental Luís Olívio. Em geral, os bichos têm impulsos de defesa, fuga e caça, que podem se manifestar mais em uns do que em outros. “Existem animais que são mais facilmente assustados; alguns são mais exploradores; e há aqueles que possuem mais dificuldade de se relacionar”, exemplifica. Uma coisa é certa: a forma de expressão do temperamento é distinta entre gatos e cachorros.

No caso dos cães, é comum que alguns sejam mais ativos e hiperativos, gostem de brincar e explorar o ambiente. Há também os mais apáticos, que preferem ficar deitados e dormir. Segundo o especialista em comportamento animal, enquanto uns não resistem a carinhos, outros não são grandes fãs de colo e afagos. “É muito importante entender as características que os animais trazem para, assim, aprendermos a lidar com eles da melhor maneira”, pontua. Ele destaca que o tamanho é outro fator que pode influenciar as características do cão: “Os menores enxergam o mundo de uma forma diferente. Tudo é grande para eles. Por isso, tendem a ser mais inseguros que os maiores”.

Fonte: Raquel Ribeiro / Correio Brasiliense

Olá, me chamo Katherine Palmeira e sou veterinária. Quanto aos cuidados necessários com um cachorro filhote é importante destacar a vermifugação e vacinação como prevenção de possíveis contaminações por vermes intestinais bem como por afecções virais. Além disso se faz necessário saber a procedência do animal e cuidados com o manejo (banhos, tosa, alimentação e hidratação). ■



EM DESTAQUE



*Gisele de
Marchi*

GISELE DE MARCHI. Gaúcha, nascida bela sob o signo de leão, acredita em Deus e ama a família. É casada com o Iraniano Shahrar Raheb e mãe de suas filhas, Yasmin de 18 anos e Ariana de 15 anos.

Na bela casa com ambientada com bom gosto e arte, circulam dois pets, Simba e Lili.

A família escolheu para morar a área das mansões do condomínio Jumeirah Islands em Dubai. ■



“MODA PARA MIM É UM ESTILO DE VIDA, UMA MANEIRA DE SE EXPRESSAR E SE APRESENTAR PARA O MUNDO.”

“TENHO PAIXÃO PELO ESPORTE, PRINCIPALMENTE AO AR LIVRE, PRÁTICO TÊNIS, CORRIDA, CICLISMO E MUSCULAÇÃO.”

“A PAIXÃO PELA MODA ME INCENTIVOU A INICIAR MEU BUSINESS DE DESENHAR E PRODUZIR ROUPAS E ACESSÓRIOS PARA A PRAIA.”



SECRETÁRIO ADJUTO DIAS FOMENTA PRODUÇÃO ARTESANAL E PROMOVE EXPANSÃO E FORTALECIMENTO DO SETOR EM NATAL.

O artesanato natalense ganhou novos impulsos desde a chegada do secretário Adjuto Dias a Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social – Semtas. Sensível às demandas do segmento, o secretário tem investido forte na expansão e no fortalecimento do artesanato de Natal, contribuindo diretamente para a melhoria da qualidade de vida e elevação profissional dos artesãos do município.

A atuação do secretário no setor já conseguiu feitos de destaque na geração de oportunidades de trabalho e renda, no incentivo a preservação da cultura local e ainda na formação de uma mentalidade “empreendedora”, por meio da capacitação dos artesãos para o mercado competitivo.

**ADJUTO DIAS, TITULAR DA
SECRETARIA MUNICIPAL DO
TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL
- SEMTAS.**



Fotos: Joana Lima - Secom

NATAL ORIGINAL

A Loja Natal Original vem se consolidando como novo espaço de interação com a arte e a cultura genuinamente natalenses. Localizada na praça da Árvore de Mirassol, a Loja administrada pela Semtas, tem 390m² de área interna e acomoda 60 artesãos, que tem a oportunidade de expor e comercializar a produção artesanal. Os expositores foram credenciados pela Secretaria e selecionados por meio de uma chamada pública, realizada em setembro de 2021, como parte do processo de fomento do artesanato e da economia solidária.

É durante o período natalino, quando acontece o projeto Natal em Natal, que a Loja recebe um intenso fluxo de visitantes. Na edição de 2021 do Natal em Natal, a exposição conseguiu movimentar cerca de meio milhão de reais, impulsionando a economia local e renovando a esperança dos artesãos, que passaram mais de um ano e meio sofrendo os efeitos da pandemia do coronavírus.

Com localização privilegiada, no corredor da avenida Roberto Freire, o espaço é de fácil acesso e foi reformado para ser parte do roteiro turístico da cidade.

“Temos ali um lugar de valorização dos nossos artesãos, reunindo o que temos de melhor em matéria de artesanatos em cerâmica utilitária e decorativa, renda, bordados, esculturas em papel, madeira, crochê, pedraria e mosaico, trabalhos com tecido ou materiais recicláveis, palha de carnaúba, palha e panieiro de coqueiro. A variedade é imensa e as peças são de alta qualidade”, disse o secretário.

Outra estratégia para a valorização do artesanato local, executada pelo secretário da Semtas, foi a abertura da Loja de forma permanente, uma





antiga demanda do segmento. Para Adjuto, o espaço pode ser considerado uma vitrine para a exposição do melhor da cultura natalense.

“A loja Natal Original foi revitalizada para melhor acomodar os artesãos e receber os visitantes. Nosso objetivo é transformar o espaço em um novo ponto turístico do município. A permanência dos artesãos na loja vai movimentar a economia, promover o turismo e acima de tudo, vai fortalecer o nosso artesanato”, destaca o secretário.

A Loja Natal Original funciona de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

LUGARES DE CHARME

A identidade visual da Loja Natal Original também passou por uma repaginação. A nova marca, criada pela designer Cris Ribeiro, é fruto de uma parceria firmada com o Sebrae/ RN, para o desenvolvimento do projeto “Lugares de Charme”.

O projeto visa o resgate da identidade cultural da cidade via artesanato local, como forma de conhecimento sobre sua história e essência. A parceria entre a Semtas e o Sebrae também vai garantir aos artesãos uma capacitação, com oficinas voltadas para a criação de peças artesanais exclusivas, atendimento ao cliente, gestão de negócios e utilização de canais e plataformas digitais.

FEIRINHA DA ÁRVORE

A volta dos artesãos a Loja Natal Original é parte do plano de retomada das atividades culturais na Árvore de Mirassol, que ainda conta com a realização do projeto “Feirinha da Árvore”. A primeira edição do projeto aconteceu nos dias 19 e 20 de fevereiro, com uma programação diversificada com feira de artesanato, shows musicais, espetáculos circenses, espaço para gastronomia e área exclusiva para o lazer de crianças, pets e para a prática de espor-



tes. Além das opções de entretenimento, o público presente também teve acesso à vacinação contra a Covid-19.

A realização da Feirinha permitiu movimentar a economia do município e gerou renda e trabalho para os artesãos beneficiados pela Semtas. A próxima edição do projeto está programada para acontecer nos dias 18, 19 e 20 de março, das 16h às 22h.

A “Feirinha da Árvore” é uma ação integrada entre as secretarias municipais e tem a coordenação da Semtas. O secretário Adjuto Dias diz que a Feira é um projeto de incentivo a cultura e a arte da capital.

“O projeto da Feirinha foi pensado e idealizado para atender todos os públicos. A população sente falta de ações dessa natureza e a Prefeitura de Natal vai, cada vez mais, incentivar, executar e fomentar políticas públicas que valorizam a cultura local, promovem geração de emprego e renda, movimentam a economia e fazem com que natalenses e turistas tenham opções de lazer. São benefícios infindáveis que teremos a cada fim de semana com a realização desse projeto”. ■



MINHA COMEMORAÇÃO EM São Paulo

“

Este colunista está em viagem comemorando meu aniversário e atuação profissional Brasil afora. Na noite de 23 de dezembro fui muito bem recebido pela empresária Lilian Gonçalves, proprietária do badalado restaurante Japan Tower, em São Paulo.

Ela reservou um espaço numa grande mesa que teve a presença de amigos e empresários. Pude provar do delicioso menu Japonês feito especialmente para a minha ocasião, além do bolo delicioso do amigo Daniel Bezerra.

Apresentei também para a imprensa paulista o meu perfume "THOR" que será lançado oficialmente no dia 20 de janeiro em Dubai. Foi criado por mim com a maior perfumista do Brasil, Zelita Rocha.

Obrigado DEUS! Aguardem... ”

”



COM LILIAN GONÇALVES, A "DONA DA NOITE" DE SÃO PAULO



TODA DECORAÇÃO ESPECIAL LEVA A ASSINATURA DO PRÓPRIO TOINHO SILVEIRA



ALINE E FÁBIO OGATA E O EMPRESÁRIO PERFUMISTA MARCELO NASCIMENTO



COM LUCIA PAIVA QUE TÁ PRODUZINDO O PROGRAMA DE ZECA CAMARGO NA BAND E ELAINE FRIEDENREICH, EDITORA DA COLUNA DE SÔNIA RACY DO ESTADÃO. PODEROSAS!



ESTE COLUNISTA, O AMIGO COLUNISTA OVADIA E A "DONA DA NOITE" LILIAN



O PRIVILÉGIO DE PODER COMEMORAR RODEADO DOS AMIGOS



TOINHO FELIZ DA VIDA NA COMPANHIA DE OVADIA SAADIA



COM O FOTÓGRAFO DUDU MEDEIROS



FOTÓGRAFOS DUDU MEDEIROS E SILVANA GARZARO COM O ÍCONE DO COLUNISMO PAULISTA, O AMIGO OVADIA SAADIA





HAPPY BIRTHDAY IN New York

“ Eu sempre ouço na minha memória “New York, New York” com Frank Sinatra quando caminho na “Time Square”, palco do mundo, onde vibrava cidade cosmopolita.

Veio daí a inspiração de incluir a “Big Apple” no meu roteiro de comemorações dos meus 70 anos e 45 anos de jornalismo. Compartilhei com minha amiga ROSE Jeromnimon a ideia e ela logo abraçou.

No dia 25 de dezembro, dia do seu aniversário, unimo-nos as festas, separadas apenas por dois bolos com velinhas. Tudo lindo na mansão do casal Constatino Jeromnimon e Rose.

A festa durou na verdade cinco dias maravilhosos na companhia do casal amigo. ”







Uma festa das anábidas

Este colunista ainda feliz e grato pelo "último" festejo dos meus 70 anos de idade e 45 de jornalismo, iniciado em Natal, em dezembro, depois EUA e na Europa.

Para comemorar em grande estilo, estou em Dubai e recebi amigos no chic Coco Lounge, do One Media Hotel. Tudo sob o comando da mana Ângela Chambers, que há anos reside na cidade.

Festa na cobertura com direito a bolo, um jantar maravilhoso e muito bem querer e felicidades!



O BOLO LINDO FOI DECORADO PELO MEU SOBRINHO, O ARTISTA PLÁSTICO, FAMOSO EM DUBAI, STEPHEN MICHAEL CHAMBERS.



STEPHANIE E WILLAMS ROBERT



AO LADO DA MINHA SOBRINHA
STEPHANIE ROBERT



UMA DAS PRESENÇAS MAIS ELEGANTES DA NOITE
FOI DA BELA GISELE DE MARCHI



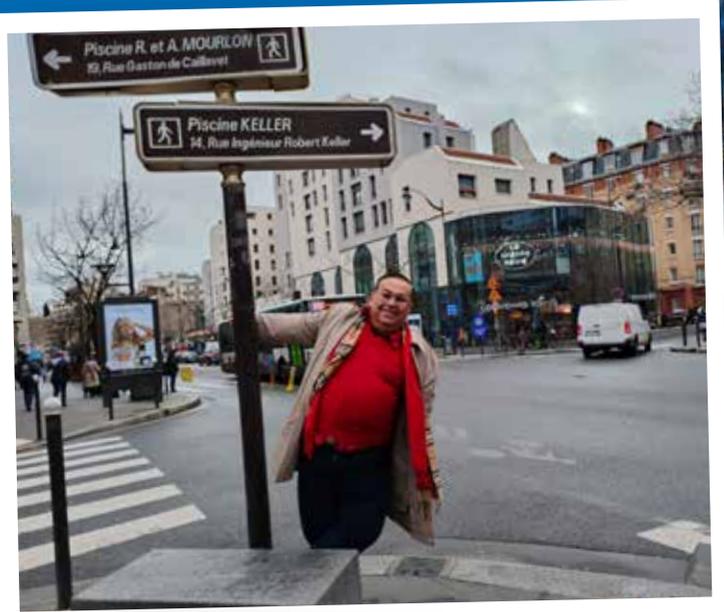
MEU SOBRINHO SCOTT CHAMBERS E SUA MULHER ANA,
FOTÓGRAFA PRESTIGIADÍSSIMA EM DUBAI



La Vien Rose

**MAS PARIS
ESTAVA AZUL**

“ Na minha memória a canção de Piaf, “Lá VIEN Rose” se repetia como trilha sonora nos meus pensamento em ti. Tudo perfeito Paris estava azul, refletida nas luzes da Torre Eiffel. A amiga Juliet Jeytou pensou nos detalhes para me oferecer o melhor. Convidou meu amigos, fez o bolo e escolheu o menu do maravilhoso restaurante “Pedra Alta”. Foi uma noite de muitas emoções para comemorar meus 70 anos e 45 anos de jornalismo. ”







Amsterdã

EM LOCKDOWN!!

“

Eles convidaram os amigos para celebrar meu aniversário de jornalismo, mas foram surpreendido pelo lockdown. Na Holanda nem o lockdown impediu de celebrar os meus 45 anos de Jornalismo na companhia de dois amigos queridos, artista plástico Paulo Ferreira e o maestro Giovanni Pileri.

Com passaporte vacinal nas mãos, fomos comemorar com um jantar na Bélgica. Depois a comemoração continuou em casa com o maestro ao piano e uma mesa cheia de comidinhas veganas preparada por paulo que também é chef e já fez lanche para a Princesa Daiana. Chic? Não perdi um momento para curtir as oportunidades de ser feliz.

”







SABORES E ENCANTOS DE *Renata Motta*

Uma bela tarde de quarta-feira nos ares do Tirol foi pouco para festejar os 5.4 da querida chef gourmet **RENATA MOTTA**. Uma tarde que entrou pela noite.

Festa basicamente de lulu-zinhas, onde as tradicionais irmãs da família MOTTA davam vivas para a doce Renata, com boas lembranças da mama MARTA.

Os drinks tilintavam e faziam a alegria das chic's e cheirosas: amigas, cunhadas e primas.

Toda a festa acompanhada de perto pelo marido NELSON VARELLA BARCA e pela filha Heloísa. De longe, a outra filha, Marília, acompanhava on-line.

Momento ímpar com a oração e renovação das bodas pelo primo PADRE MOTTA.

A festa rolou com o som dançante de LÉO RICCI, e foi tudo numa tarde de verão.

O buffet estava impecável e atentem!!!!

Serviço volante, bebidas geladíssimas com a assinatura do BUFFET RENATA MOTTA GASTRONOMIA.

Arrasou, e curtam os clic's.





CLÍNICA REFERÊNCIA EM TRATAMENTOS E

Transplantes capilares

CHEGA EM NATAL



A clínica que é especializada e referência em tratamentos e transplantes capilares no Brasil, Mais Cabello, chegou oficialmente à Natal no dia 17 de fevereiro. Um buffet preparado pela excelentíssima Fátima Barros para os convidados VIPs marcou a inauguração da unidade, que tem Carol Dell`Amore, Eduardo Paes Leme e Bruno Dantas como sócios.

Os empresários garantiram o melhor da região para manter o padrão da marca e a diversão dos convidados, que foram selecionados minuciosamente com o auxílio da influenciadora Érika Nesi. A Miss Brasil 2009, Larissa Costa; os jornalistas Toinho Silveira e Mateus Peres; e as influenciadoras Alana Moreira e Gilmar Lopes Gosson marcaram presença no evento, além do sócio da marca e ator



Malvino Salvador e a própria Érika.

“Faltava uma clínica especializada como essa em Natal, com pessoas capacitadas, equipamentos adequados e toda a infraestrutura que oferece segurança. Após a pandemia,

acho que todo mundo está correndo atrás de cabelo, né? (risos). Acho que a inauguração aconteceu em ótimo momento e já estou na fila para os tratamentos”, disse Érika.

O sócio potiguar da franquia, Bruno Dantas, reforçou a alta qualidade da tecnologia oferecida no espaço.

“A Mais Cabello é a maior rede de soluções capilares do Brasil. Temos orgulho de trazer essa marca para Natal, em um espaço completo de muito conforto, no coração de Tirol”, afirmou.

O idealizador da marca, Leonardo Nobre também esteve presente na inauguração da 21ª unidade da rede. De acordo com ele, a Mais Cabello garante o melhor transplante com o melhor preço e condições de pagamento.



“Nosso objetivo é realizar o sonho do transplante capilar e devolver a autoestima para milhões de pessoas pelo Brasil. Já somos a clínica que mais realiza transplantes capilares no país com as técnicas mais modernas, incluindo agora o teste genético”, explicou Leonardo.

A Mais Cabello atua em todas as regiões do Brasil e realiza cerca de 600 transplantes por mês, entre transplante capilar, sobrancelha e barba. Segundo Leonardo, “Natal vai ser o ponto de referência para os clientes da Europa e Estados Unidos, que vêm para o Brasil com objetivo de aliar férias ao transplante capilar. Eles aproveitam as vantagens do câmbio e unem lazer ao retorno com Mais Cabello”.

Confiante do sucesso que foi o evento, a líder comercial da unidade, Lu Toscano, relatou que a marca já se consolidou na cidade. “Acompanhei as reportagens, as publicações nas redes sociais e só posso desejar vida longa”, finalizou.



A clínica de Natal fica no prédio da antiga Bellezaria, na Rua Hermes da Fonseca, número 554. Ela se destaca em uma das esquinas de maior visibilidade de Petrópolis, no cruzamento da Hermes da Fonseca com Mipibú.

HISTÓRIA E PROCEDIMENTOS

A Mais Cabello foi criada para revolucionar o mercado de estética, com foco em transplantes capilares. Morando há quatro anos em Portugal, Leonardo Nobre, grande idealizador da marca, trouxe para o Brasil, em 2019, o alto padrão europeu de atendimento e qualidade no transplante e tratamentos.

Atualmente há mais de 10 tipos de protocolos que visam tratar e recuperar a saúde capilar, tanto para homens como mulheres. Entre eles está o método Maxxhair para aumentar o volume de cabelo e o Vittahair, que estimula o crescimento por meio da aplicação de vitaminas diretamente no couro cabeludo.



O carro-chefe da empresa, no entanto, é o transplante capilar. Este procedimento é comandado pelo diretor médico da Mais Cabelo, Dr. Juranir Carrascosa, que é médico cirurgião de transplante capilar e vascular, com título de especialista pela Sociedade Brasileira de Angiologia e de Cirurgia Vascular (SBACV), e professor de Cirurgia dermatológica Avançada e da Especialização de Tricologia e Transplante Capilar na Faculdade BWS.

Ele explica que a técnica utilizada pela marca é a FUE/DHI, que consiste na extração dos folículos saudáveis da área doadora e realocados na região onde a falta de fios incomoda, é considerada a menos invasiva e a que garante resultados mais naturais.

O ator e sócio da marca, Malvino Salvador, por exemplo, realizou o procedimento em fevereiro de 2021, após ver, na prática, a eficácia da técnica, que é rápida, indolor e com

possibilidade de retorno às atividades cotidianas no dia seguinte. O método consiste na retirada dos fios de uma área doadora do couro cabeludo para ser aplicada em outra.

“Em quatro meses eu senti uma diferença absurda, principalmente na parte lateral da minha cabeça. O resultado é realmente um sucesso. Hoje meu cabelo é a parte do meu corpo que mais dou atenção”, finaliza Malvino.

CLÍNICA REFERÊNCIA EM TRATAMENTOS E TRANSPLANTES CAPILARES CHEGA EM NATAL

Evento de inauguração da Mais Cabello aconteceu no último dia 17 e foi um verdadeiro sucesso

The clinic that specializes and is a reference in hair treatments and transplants in Brazil, Mais Cabello, officially arrived in Natal on February 17th. A buffet prepared by the excellent Fátima Barros for the VIP guests marked the opening of the unit, which has Carol Dell'Amore, Eduardo Paes Leme and Bruno Dantas as partners.

The entrepreneurs ensured the best in the region to maintain the brand's standard and the fun of the guests, who were carefully selected with the help of the influencer Érika Nesi. Miss Brazil 2009, Larissa Costa; journalists Toinho Silveira and Mateus Peres; and influencers Alana Moreira and Gilmara Lopes Gosson were present at the event, in addition to the brand's partner and actor Malvino Salvador and Érika herself.

"There was a lack of a specialized clinic like this in Natal, with trained people, adequate equipment and all the infrastructure that offers security. After the pandemic, I think everyone is chasing hair, huh? (laughter). I think the opening took place at a great time and I'm already in line for treatments", said Érika.

The partner of the franchise, Bruno Dantas, reinforced the high quality of the technology offered in the space.

"Mais Cabello is the largest hair solutions network in Brazil. We are proud to bring this brand to Natal, in a complete space of great comfort, in the heart of Tirol", he said.

The creator of the brand, Leonardo Nobre, was also present at the inauguration of the 21st unit of the chain. According to him, Mais Cabello guarantees the best transplant at the best price and payment terms.

"Our goal is to make the hair transplant dream come true and restore self-esteem to millions of people across Brazil. We are already the clinic that performs the most hair transplants in the country with the most modern techniques, now including genetic testing", explained Leonardo.

Mais Cabello operates in all regions of Brazil and performs around 600 transplants per month, including hair, eyebrow and beard transplants. According to Leonardo, "Natal will be the point of reference for clients from Europe and the United States, who come to Brazil with the objective of combining vacations with hair transplants. They take advantage of the exchange rate and combine leisure with the return with Mais Cabello".

Confident of the success of the event, the commercial

leader of the unit, Lu Toscano, reported that the brand has already consolidated itself in the city. "I followed the reports, the publications on social networks and I can only wish you a long life", she concluded.

The Natal clinic is located in the former Bellezaria building, at Rua Hermes da Fonseca, number 554. It stands out on one of the most visible corners of Petrópolis, at the intersection of Hermes da Fonseca and Mipibú.

History and procedures

Mais Cabello was created to revolutionize the aesthetics market, focusing on hair transplants. Living in Portugal for four years, Leonardo Nobre, the great creator of the brand, brought to Brazil, in 2019, the high European standard of care and quality in transplantation and treatments.

There are currently more than 10 types of protocols that aim to treat and recover hair health, both for men and women. Among them is the Maxxhair method to increase hair volume and Vittahair, which stimulates growth through the application of vitamins directly to the scalp. The company's flagship, however, is hair transplantation. This procedure is commanded by the medical director of Mais Cabello, Dr. Jurandir Carrascosa, who is a hair and vascular transplant surgeon, with the title of specialist by the Brazilian Society of Angiology and Vascular Surgery (SBACV), and professor of Advanced and of the Specialization in Trichology and Hair Transplantation at Faculdade BWS.

He explains that the technique used by the brand is FUE/DHI, which consists of extracting healthy follicles from the donor area and relocating them to the region where the lack of hair bothers, is considered the least invasive and the one that guarantees more natural results.

The actor and brand partner, Malvino Salvador, for example, performed the procedure in February 2021, after seeing, in practice, the effectiveness of the technique, which is quick, painless and with the possibility of returning to daily activities the next day. The method consists of removing the threads from a donor area of the scalp to be applied to another.

"Within four months I felt a huge difference, especially on the side of my head. The result is really a success. Today my hair is the part of my body that I pay most attention to", concludes Malvino. ■



MARISA MONTE DÁ INÍCIO A TURNÊ "PORTAS"

que será apresentado em Natal

Cantora fez a estreia mundial em duas horas de show em São Paulo, na última sexta-feira (4), com requintado aparato visual.

Após 10 anos da sua última turnê solo, Marisa Monte voltou a ser a única estrela no palco, acompanhada por uma banda notável. Em um show de duas horas, que marcou a estreia da turnê "Portas", a cantora reafirmou porque é uma das vozes mais aclamadas na MPB.

Na apresentação, que reuniu 3 mil fãs que lotaram a casa paulista Espaço das Américas na sexta-feira (4), ela mostrou ao público boa parte do álbum "Portas", lançado no ano passado e produzido sob as exigências protocolares da pandemia. Das 32 canções apresentadas, 11 estão no álbum.



A música "Pelo tempo que durar", abriu o show que marcou o reencontro da diva com o público. O repertório também contou com os clássicos sucessos dos Trabalhistas que agitou os fãs mais animados a dançarem nos espaços entre as mesas do evento.

Com direção e concepção visual de Marisa Monte, Cláudio Torres e Batman Zavareze, no palco Marisa é acompanhada por Dadi (baixo, teclado e guitarra), Davi Moraes (guitarras), Pupillo (bateria), Pretinho da Serrinha (percussão, cavaquinho e voz), Chico Brown (teclado, guitarra, baixo e voz), Antonio Neves (trombone, adaptações e arranjos de metais), Eduardo Santana (trompete e flugelhorn) e Lessa (flauta e sax). ■



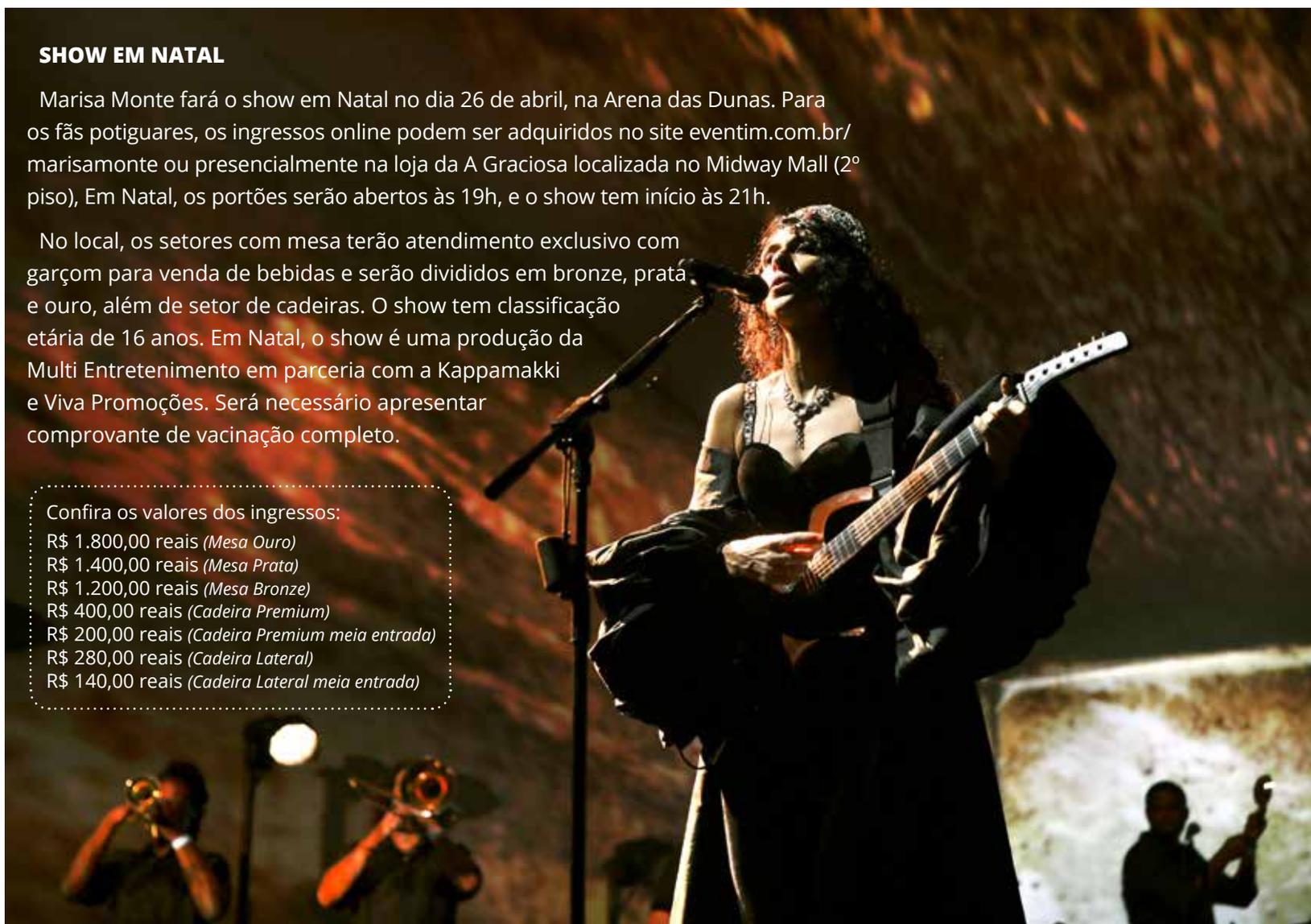
SHOW EM NATAL

Marisa Monte fará o show em Natal no dia 26 de abril, na Arena das Dunas. Para os fãs potiguares, os ingressos online podem ser adquiridos no site eventim.com.br/marisamonte ou presencialmente na loja da A Graciosa localizada no Midway Mall (2º piso). Em Natal, os portões serão abertos às 19h, e o show tem início às 21h.

No local, os setores com mesa terão atendimento exclusivo com garçom para venda de bebidas e serão divididos em bronze, prata e ouro, além de setor de cadeiras. O show tem classificação etária de 16 anos. Em Natal, o show é uma produção da Multi Entretenimento em parceria com a Kappamakki e Viva Promoções. Será necessário apresentar comprovante de vacinação completo.

Confira os valores dos ingressos:

- R\$ 1.800,00 reais (*Mesa Ouro*)
- R\$ 1.400,00 reais (*Mesa Prata*)
- R\$ 1.200,00 reais (*Mesa Bronze*)
- R\$ 400,00 reais (*Cadeira Premium*)
- R\$ 200,00 reais (*Cadeira Premium meia entrada*)
- R\$ 280,00 reais (*Cadeira Lateral*)
- R\$ 140,00 reais (*Cadeira Lateral meia entrada*)





SEGURANÇA

POR JEANE OLIVEIRA



Realidade Virtual

Olá! Me chamo Jeane Oliveira, fundadora e CEO da FiberTech, uma empresa especializada em tecnologia e soluções em segurança. A partir de agora, estaremos juntos aqui para conversarmos um pouco sobre as novas tecnologias, o mundo digital, segurança eletrônica e muito mais! Estas são pautas eminentes e frequentes no nosso dia a dia, mas que com a rotina passam imperceptivelmente.

Por isso, para iniciar esta nossa jornada, trago uma novidade. A gente sabe que a tecnologia facilitou muitas ações no trabalho e em casa, mas agora é possível também nas escolas, por meio da realidade virtual. Talvez, você até esteja pensando em grandes filmes de ficção ou games da internet, porém, o que pouca gente sabe é que esta tecnologia já está presente em nossas vidas. E nos ambientes escolares não poderia ser diferente. Como forma de potencializar o aprendizado e somar aos tradicionais livros e apostilas, algumas instituições aderiram à plataformas que permitem que o aluno consiga compreender determinado assunto através dos tablets e óculos de realidade virtual. A Solar System VR, por exemplo, é uma plataforma que promove uma simulação de uma viagem pelo sistema espacial, com imagens reais do universo. É possível com a simulação também visitar de forma on-line cidades do mundo inteiro, rever fatos históricos em 3D e até participar de procedimentos cirúrgicos e anatômicos com computação gráfica - e isso



certamente é mais impressionante do que ler alguns capítulos teóricos.

O fato é que, sem custos altos, e com a garantia de maior aprendizado, estas tecnologias, em breve, se tornaram cada vez mais cobiçadas. Permitindo, inclusive, que algumas lacunas inerentes ao processo educacional sejam preenchidas, afinal, é nítido que cada estudante aprende de um jeito diferente. Com a realidade virtual o professor qualifica seu ensino com uma vasta gama de maneiras e ferramentas, e potencializa o conhecimento, gerando uma nova visão de mundo.

ROBÔS SEM CHANCES

Agora no Twitter será possível saber quando o usuário está lidando com um robô. A etiqueta foi lançada pelo aplicativo para identificar bots na plataforma e deve promover maior transparência e confiabilidade.



CRIPOMOEDAS NA MIRA

Os crimes de ativos digitais estão cada vez mais recorrentes, em 2021, um estudo afirmou que golpes com criptomoedas bateu recorde. As práticas de roubo mais comum são das carteiras digitais.



ESTRELAS E SEGURANÇA

Uber traz novidades! Agora será possível ver quantas estrelas o usuário recebe dos motoristas. A inovação faz parte da nova remoldagem do aplicativo em prol da privacidade e segurança da plataforma.



SEGURANÇA ELETRÔNICA EM ALTA

Levantamento realizado pela Abese-Associação Brasileira das Empresas de Sistemas Eletrônicos de Segurança aponta que o setor de segurança eletrônica cresceu 13% no Brasil, em 2020. Ainda de acordo com o estudo, empresas de segurança investiram no desenvolvimento de novas soluções, pois a procura por dispositivos inteligentes, como as portarias remotas, teve um aumento significativo. ■



SEGURANÇA & INOVAÇÃO

Sua casa, seus filhos, seu negócio, seu pet... Qual deles é mais importante para você?



A FIBERTEC tem revolucionado o mercado de segurança eletrônica. Com mais de 27 anos de experiência no setor, Jeane Oliveira, CEO da empresa, desenvolveu com sua equipe o mais novo aplicativo de monitoramento virtual, ampliando para todas as áreas que merecem o nosso cuidado.



ACOMPANHE EM TEMPO REAL O QUE REALMENTE IMPORTA PARA VOCÊ:

-  Monitore o seu pet no banho, tosa, hotéis e playgrounds
-  Libere e compartilhe chaves de acesso à distância
-  Assegure o bem-estar de quem você mais ama
-  Acompanhe a entrada e saída das crianças na escola

**SERVIÇO DISPONÍVEL EM ESTABELECIMENTOS PARCEIROS
SOLICITE UM ORÇAMENTO**

 84 3608.5297

 FIBERTEC.SRV.BR

 FIBERTECBRASIL

 **FIBERTEC**
TECNOLOGIA E SOLUÇÕES EM SEGURANÇA

Ó3 DIGITAL
CONTENT

Todo nosso sistema é instalado respeitando a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, Lei no 13.709/2018

A banalização da Vida



A vida no Brasil atual passou a valer quase nada, principalmente para quem passou a adotar a intolerância como regra social. Uma ação lamentável e que, infelizmente, tem crescido no seio da nossa sociedade. A inversão de valores acontece a partir de uma distorção do entendimento real do papel que cada um tem e exerce como cidadania.

As redes sociais passaram a ser palco principal para muita gente que, de uma hora para a outra, se descobriu ativista, influencer, se permitindo opinar sobre qualquer coisa como se especialista nas áreas abordadas fossem. Uma crise geral de identidade que muito mais tem atrapalhado as regras da boa convivência do que construído laços fortes de convívio social.

O desrespeito passou a ser valor, a partir das mais absurdas justificativas para os incautos que cometem inúmeras atrocidades, não importando o que isso pode causar às pessoas, às suas famílias e a comunidade. E o pior, tudo estimulado e impulsionado por gente que estabeleceu como meta a tática da destruição de reputações, a partir de estórias construídas em base de inverdades, propagando-se a mentira e imputando muitas vezes a pessoas de bem, o mau como elemento impulsionador de comportamentos sociais reprováveis.

A vida passou a ser banal, a partir de um enredo engendrado nas hostes de estratégias de desqualificação, criados principalmente nos ditos gabinetes do ódio e similares. Tudo encoberto por falsas premissas de valores invertidos e de falsas alegações em nome de Deus, da pátria e da

família, por exemplo. Sem falar na alegação, também falsa, da dicotomia política de esquerda e direita.

Os discursos de ódio que imperam nas redes sociais têm levado a sociedade brasileira a um estado de retrocesso nunca visto antes. A mentira criada e difundida, inicialmente por robôs e amplificada por uma rede bem construída e consolidada, está provocando um mal extremo às pessoas. Ao ponto de que ameaçar, denegrir e até mesmo atos extremos como o assassinato de uma pessoa passou a ser visto como algo "normal". Um claro sintoma desse terrível mal que nos acomete na atualidade.

Descobrir o antídoto para esse mal é missão de todos os cidadãos que acreditam que a vida é fundamental, e que viver em comunidade, exige muito mais respeito ao próximo e aos valores indissociáveis, do que simplesmente condenar as atitudes inaceitáveis.

A banalização da vida não pode continuar a ser uma meta em nome da inversão de valores ou até mesmo das falsas premissas dos que se utilizam do nome de Deus como se a divindade fosse o propulsor daquilo que os dogmas e preceitos religiosos pregam, quando na verdade, estamos diante de falsos profetas. Se é que essas figuras podem ser consideradas falsos profetas. ■



Os cafés são a alma da Europa

Importante crítico de língua inglesa ressalta a tradicional contribuição das cafeterias à cultura literária.

Transcrito de www.navegos.com.br

Os cafés são uma característica da Europa. Vão do estabelecimento preferido de Pessoa em Lisboa aos cafés de Odessa onde ainda se sente a presença dos gangsters de Isaac Babel. Eles vão desde os cafés de Copenhague, diante dos quais Kierkegaard passava durante seus passeios pensativos, até os balcões de Palermo. Não há cafés antigos ou característicos em Moscou, que já é um subúrbio asiático. Há muito poucos na Inglaterra, depois de uma moda passageira no século 18. Não há nenhum na América do Norte, exceto por aquela filial francesa que é Nova Orleans. Se traçarmos o mapa dos cafés obteremos uma das referências essenciais da "noção de Europa".

O café é lugar de encontro e enredo, de debate intelectual e fofoca, o lugar do flâneur e do poeta ou do metafísico com seus inevitáveis cadernos. É aberto a todos e, no entanto, é também um clube, uma maçonaria com reconhecimento político ou artístico e literário, com presença programática. Uma xícara de café, um copo de vinho, um chá com rum abrem o caminho para um lugar onde você pode trabalhar, sonhar, jogar xadrez ou simplesmente passar o dia confortavelmente. É o clube do espírito e a "lista de discussão" dos sem-teto. Na Milão de Stendhal, na Veneza de Casanova, na Paris de Baudelaire, o café abrigava a oposição política, o liberalismo clandestino. Na Viena imperial e do entreguerras, três grandes cafés constituíam a ágora, espaço para a eloquência e rivalidade de escolas opostas de estética e economia política, psicanálise e filosofia. As pessoas que desejavam encontrar Freud ou Karl Kraus, Musil ou Carnap, sabiam exatamente em que café procurá-los, em que mesa se sentar.

última vez que Danton e Robespierre se encontraram foi no Procope. Quando em 1914 as luzes se apagam na Europa, Jaurès é assassinado em um café. E em um café em Genebra, Lenin trabalha em seu tratado sobre empiriocritica enquanto joga xadrez com Trotsky. Quando em 1914 as luzes se apagam na Europa, Jaurès é assassinado em um café.



Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Michelle e Boris Vian no Café de Flore, 1949

E em um café em Genebra, Lenin trabalha em seu tratado sobre empiriocritica enquanto joga xadrez com Trotsky. Quando em 1914 as luzes se apagam na Europa, Jaurès é assassinado em um café. E em um café em Genebra, Lenin trabalha em seu tratado sobre empiriocritica enquanto joga xadrez com Trotsky.

Observe as diferenças ontológicas. Um pub inglês, um bar irlandês têm uma aura e mitologia particulares. O que seria da literatura irlandesa sem os pubs de Dublin? Ou onde, a não ser na Taverna do Museu, o Dr. Watson teria encontrado Sherlock Holmes? Mas não são marrons. Não há tábuas ou jornais pendurados em sua nervura de madeira para os clientes descartarem.

Foi apenas recentemente que beber café se tornou um hábito público na Grã-Bretanha, ainda envolto em uma auréola italiana. O bar americano desempenha um papel considerável na literatura e no eros daquele país, no carisma de figuras como Scott Fitzgerald ou Humphrey Bogart. A história do jazz é inseparável dele. Mas o bar americano é um santuário de melancolia, mesmo de escuridão, que pulsa ao ritmo de uma música muitas vezes ensurdecidora.

Sua sociologia, suas vestimentas psicológicas estão impregnadas de sexualidade, de presenças femininas esperadas, sonhadas ou reais. Ninguém escreveria um tratado de fenomenologia à mesa de um bar americano (cf. Sartre). Para se manter, os clientes devem renovar seu consumo. Existem "despejadores" para expulsar os indesejáveis. Cada um desses traços define um gênio radicalmente diferente do gênio do Café Central, dos Deux-Magots ou do Florian. "A mitologia existirá enquanto houver mendigos", disse Walter Benjamin, apaixonado conhecedor e peregrino dos cafés.

Enquanto houver cafés, a "noção de Europa" terá conteúdo. Para se manter, os clientes devem renovar seu consumo. Existem "despejadores" para expulsar os indesejáveis. Cada um desses traços define um gênio radicalmente diferente do gênio do Café Central, dos Deux-Magots ou do Florian. "A mitologia existirá enquanto houver mendigos", disse Walter Benjamin, apaixonado conhecedor e peregrino dos cafés. Enquanto houver cafés, a "noção de Europa" terá conteúdo. ■

George Steiner
Uma Ideia da Europa, 2005

Flor de sal:

UM SAL (MUITO) CAMARADA!



A pesar de ser um produto de largo consumo, presente no dia a dia de milhões e milhões de pessoas em todo o mundo, um dos grandes problemas que afeta o sal é o desconhecimento quase total das pessoas sobre suas qualidades, propriedades, benefícios e males que pode causar à saúde. Aliás, sobre os males, comentários não faltam. Muito se tem dito, principalmente através da divulgação de rotineiras advertências de autoridades, instituições e até organismos internacionais da área da saúde. Por elas, o sal é demonizado e muito pouco se tem ensinado sobre suas qualidades e seus benefícios.

Entretanto, de alguns anos para cá, o sal tem se tornado um bom negócio para quem se envolve em sua produção, através de sofisticados instrumentos de marketing utilizados na tentativa de torná-lo chique, gourmet. Ai surgiram inúmeros tipos de sal, numa variedade surpreendente, fato que atesta ainda mais o desconhecimento generalizado que paira sobre o produto. Pois, de repente, o consumidor foi submetido a uma metralhada de informações sobre as mais diferentes versões do produto, muitas das quais de rigor e honestidades inquestionáveis, outras com o firme propósito de confundir, de enganar.

E agora? Diante dessa nova



realidade, como o consumidor deve proceder? O caminho é se informar, buscar fontes seguras e confiáveis para conhecer sempre mais sobre o sal em suas diferentes concepções. A verdade é que o consumidor deve levar muito a sério seu convívio diário com o sal, uma vez que, consumido e usado inadequadamente, ele pode causar seríssimos e irreversíveis efeitos sobre a saúde humana. A jogada sábia (digamos assim) que resta ao consumidor é "virar o jogo", no sentido de fazer do sal um forte aliado; enfim, um bom camarada, ao invés do inimigo tão apreçoado.

Há alguns anos atrás, diante de oportunidades de negócios que surgiram em Miami (Estados Unidos), onde moro, comecei a me

interessar, estudar, analisar, enfim, conhecer um tipo de sal muito especial (e benéfico para a saúde): a Flor de Sal. Trata-se de um sal de produção artesanal, colhido naturalmente, sem nenhum aditivo (salvo o iodo, de exigência da legislação brasileira) e que, por não passar pelo processo de refino a que é submetido o sal refinado, o assim chamado sal comum, de cozinha - mantém intacta a sua carga de nutrientes, vindo a ser uma autêntica fonte de elementos de alto valor para a saúde humana.

A Flor de Sal tem esse nome porque no microscópio seu aspecto é semelhante ao de uma flor. É entregue pelo mar diariamente, gratuitamente, nas salinas que o produzem, com altíssimo grau de pureza (ausência total de metais

pesados, altamente cancerígenos) atestado em análises científicas. Sua produção é limitadíssima, e ocorre em poucas regiões, em função das características que as condições climáticas têm que ser favorável para sua formação. Como se pode observar, a Flor de Sal é um brinde da Natureza à raça humana, lamentavelmente ainda sem o devido conhecimento acerca de seus benefícios.

Para sua produção, uma região se sobressai: o litoral de Macau, Mossoró e Areia Branca, no Rio Grande do Norte (Nordeste brasileiro), de onde provêm 94% do sal consumido no Brasil. É lá entre praias paradisíacas e o rumorejar solitário dos ventos, o ermo onde a Natureza decidiu produzir e entregar esse verdadeiro tesouro alimentício. Colhido, secado durante três dias, sol a pino, e envasado artesanalmente, não enfrenta nenhum processo industrial, se constituindo, assim, em um bom aliado, um bom camarada para a nossa longa, e nem sempre tranquila, caminhada sobre a face da Terra. Tim, tim! Salute!



FLOWER OF SALT: A (VERY) FRIENDLY SALT! PÚBLIO JOSÉ - JOURNALIST

Despite being a widely consumed product, present in the daily lives of millions and millions of people around the world, one of the big problems affecting salt is that people are almost completely unaware of its qualities, properties, benefits, and the harm it can cause to health. As a matter of fact, there is no lack of comments about the evils that salt can cause to health. A lot has been said, mainly through the disclosure of routine warnings from authorities, institutions, and even international health organizations. Through them, salt is demonized, and very little has been taught about its qualities and benefits.

However, in the last few years, salt has become a good business for those involved in its production, through sophisticated marketing tools used in an attempt to make it chic, gourmet. Countless types of salt have appeared, in a surprising variety, which further attests to the widespread ignorance about the product. The consumer was suddenly subjected to a barrage of information about the most different versions of the product, many of them with unquestionable rigor and honesty, others with the firm purpose of confusing and misleading.

And now what? Faced with this new reality, how should the consumer proceed? The way is to get informed, to look for safe and reliable sources to know more and more about salt in its different conceptions. The truth is that the consumer must take his daily contact with salt very seriously, once it is inappropriately consumed and used, it can cause very serious and irreversible effects on human health. The wise move (so to speak) left to the consumer is to "turn the game around", in the sense of making salt a strong ally, in short, a good friend, instead of the much vaunted enemy.

A few years ago, in view of business opportunities that arose in Miami (United States), where I live, I started to become interested in study, analyze, in short, get to know a very special (and health-giving) type of salt: Flower of Salt. This is a salt produced by hand, harvested naturally, without any additives (except iodine, required by Brazilian legislation) and that, by not going through the refining process that refined salt - the so-called common salt - is submitted to, it keeps its nutrients intact, becoming an authentic source of elements of high value to human health.

The Flower of Salt has this name because under the microscope its appearance is similar to that of a flower. It is delivered by the sea daily, free of charge, to the salt pans that produce it, with a very high degree of purity (total absence of heavy metals, highly carcinogenic) attested by scientific analysis. Its production is very limited, and occurs in only a few regions, due to the characteristics that the climatic conditions have to be favorable for its formation. As can be seen, the Flower of Salt is a gift from Nature to the human race, unfortunately still without the proper knowledge about its benefits.

For its production, a region stands out: the coast of Macau, Mossoró, and Areia Branca, in Rio Grande do Norte (northeastern Brazil), where 94% of the salt consumed in Brazil comes from. It is there, among paradisiacal beaches and the lonely rustling of the winds, the wilderness where Nature decided to produce and deliver this true food treasure. Harvested, dried for three days, in the full sun, and bottled by hand, it faces no industrial process, thus becoming a good ally, a good comrade for our long and not always peaceful walk on the face of the Earth. Tim, tim! Salute!



MIMO INTERNACIONAL

Este colunista está em êxtase com o presente dos amigos Jean Luc e Hayet , casal très chic de Paris que me homenageou com dois quadros comprados em um antiquário.



MIDIAN NA EXPO

A nossa cantora brasileira MIDIAN e sucesso no Emirados Árabes . Ela estar no palco da Expo todos sábados. Ela também se apresenta no chic restaurante português " Lana Lusa". Fomos aplaudi-la.



THE TONIGHT SHOW



O furacão @anitta representou o Brasil no palco do "The Tonight Show", um dos programas de entrevista mais famosos dos Estados Unidos, que já recebeu celebridades como @arianagrande, @taylorswift e @justinbieber. Embora seja a segunda vez da cantora por lá, é a primeira em que além de se apresentar, com a nova música "Boys Don't Cry", ela também foi entrevistada pelo apresentador @jimmyfallon. Anitta falou sobre a carreira internacional, contou que começou a cantar em inglês há um ano, já cantava em espanhol há quatro e tem uma trajetória de 12 anos no Brasil. "Algumas pessoas me disseram que, para brasileiros, era impossível cruzar essa barreira. E sempre que eu ouço a palavra 'impossível', eu quero seguir em frente", afirmou. Na entrevista, a cantora ainda contou que a nova música foi inspirada em "Panic! At the Disco", por isso a vibe meio rock. Ao final, Fallon elogiou Anitta pelo trabalho. "Não pare! Continue fazendo tudo o que você está fazendo, Te amo. E por favor, volte sempre", disse.



CASAL KAZUO YUASSA E CEINHA COM OS CONVIDADOS

KAZUO YUASSA & CEINHA OPEN HOUSE

Em noite de lua, o casal amigo Kazuo Yuassa & Ceinha recebem amigos na sua bela casa em Dubai. No terraço , em grande mesa uma noite agradável com drinks de uma boa seleção de vinhos da adega particular o papo rolou com risos provocados bem bom humor do casal que sabe receber com elegância e descontração. A anfitriã foi a cozinha e preparou uma deliciosa paella e uma salada maravilhosa.

PRESENCAS DE DESTAQUE:

Hélia Caetano toda cheia de charme, a bela Gisele de Marchi, a minha amiga Christiane Willams sempre destaque nos salões VIPs de Dubai, a elegância discreta de Ângela Chambers,



O COLUNISTA ENTRE AMIGOS



A BELA GISELE DE MARCHI



DANIELE SABINO E CRISTANE WILLAMS



EU E CEINHA NA COZINHA



ROSEWOOD SÃO PAULO, O HOTEL SEIS ESTRELAS, ACABA DE ABRIR SUAS PORTAS NA CAPITAL PAULISTA

Localizado dentro da Cidade Matarazzo, na Av. Paulista, o Rosewood São Paulo conta com 160 quartos e 100 suítes hoteleiras espalhadas entre o edifício restaurado da Maternidade Matarazzo e uma nova torre contemporânea com jardins verticais projetada por Jean Nouvel, com interiores de Philippe Starck. Tudo, com uma coleção permanente de arte com mais de 450 obras de 57 artistas brasileiros contemporâneos.

As instalações também abrangem a Capela Santa Luzia, outro edifício histórico que foi detalhadamente restaurado para manter sua arquitetura ornamentada de 1922. Ao longo dos trabalhos de reforma, a fundação original da capela revelou peças intrincadamente adornadas, que foram reformadas e incorporadas à estrutura revitalizada.

Na área de alimentação e bebidas o hotel conta com seis espaços liderados pelo chef Felipe Rodrigues, que recruta para seu time várias líderes femininas, tendo Rachel Codreanschi como sous chef executiva – que já trabalhou em cozinhas de São Paulo e de outros países, incluindo o restaurante Salva Vida em Tel Aviv; Saiko Izawa como chef pâtissier – já eleita a melhor chef pâtissier dos 50 Best da América Latina em 2017; nascida em Tóquio, possui anos de experiência em confeitaria francesa clássica e inspiração internacional, oriundas de suas experiências em São Paulo, Tóquio e Paris; e Ana Paula Ulrich como chef de mixologia, reconhecida pela Mixology News como “Bartender Revelation of the



LOBBY DO NOVO
ROSEWOOD SÃO PAULO

Year” em 2020. Desde o dia 10 de janeiro, estão em funcionamento três dos seis bares e restaurantes. O Le Jardin, que se estende do lobby aos jardins do hotel, servindo uma culinária moderna durante todo o dia; o Blaise, inspirado no romancista franco-suíço Blaise Cendrars, que serve uma mistura de cozinha francesa e suíça na histórica Maternidade. Em espaço íntimo, o restaurante exhibe o talento dos artesãos locais com azulejos desenhados à mão e trabalhos originais em madeira. Por fim, o Rabo di Galo, um bar com pocket shows ao vivo, serve receitas clássicas dos bares brasileiros regadas a cocktails em noites animadas. Os outros bares e restaurantes serão: Taraz, localizado em frente a centenárias oliveiras, com inspiração na cozinha sul-americana com cardápio elaborado pelo chef Felipe Bronze, que gira em torno de pratos para compartilhar e exhibe a arte da cozinha a lenha; Emerald Garden Pool & Bar, restaurante em meio a intensa vegetação, que servirá pratos de culinária familiar e o Belavista Rooftop Pool & Bar que será um espaço exclusivo para adultos, com vista panorâmica da cidade.

Além das opções gastronômicas, o hotel conta com duas piscinas, cinema, estúdio de música, espaços para eventos, além do Spa Asaya.

Rosewood São Paulo

Rua Itapeva, 435, Bela Vista, São Paulo – SP

Tel.: (11) 3797-0500

Instagram: <https://www.instagram.com/rosewoodsapaulo/>

DENTRO DO COMPLEXO CIDADE MATARAZZO, ROSEWOOD SÃO PAULO PROMETE MUDAR O CONCEITO DE HOTELARIA DE LUXO NA CIDADE





Prazer em receber Toinho Silveira em escala paulistana após o tour de aniversário em Paris, Amsterdã e Dubai, onde mora a família. Na noite das obras inaugurais do Hotel Rosewood, Cidade Matarazzo, Bela Vista, o novo sete estrelas do Brasil. Uma das marcas mais luxuosas da hotelaria mundial, a **Rosewood Hotels & Resorts™**, que administra 26 hotéis, resorts e residências de luxo em 15 países, acaba de abrir suas portas em São Paulo. Esse é o primeiro empreendimento da marca na América do Sul e conta com um centro de compras, um galpão de cultura, escritórios e restaurantes e bares para hóspedes e que também estará aberto para o público.





Foto: Reprodução/Internet



GUILHERME GUERRA, NOVO DIRETOR DA UNP

NOVOS CURSOS NA UNP

A Universidade Potiguar (UnP) lança 15 novos cursos para o campus Natal, ampliando o leque de oportunidades nas áreas de gestão e carreira, tecnologia, games, meio ambiente e comunicação, já a partir de 2022.1.

Os novos cursos são: Agronomia; Big Data e Inteligência Analítica; Ciência de Dados; Cinema e Audiovisual; Criminologia; Defesa Cibernética; Design de Games; Design de Produto; Gestão de Cooperativas; Gestão de Negócios Digitais; Processos Gerenciais; Produção Publicitária; Rádio e TV; Relações Públicas e Segurança Pública.

"Estamos bastante antenados com o mercado de trabalho e, por isso mesmo, renovamos nosso portfólio de cursos. São componentes curriculares que acompanham a dinâmica atual de um mercado repleto de oportunidades. Essa novidade também se apresenta como um resgate de cursos importantes, é o caso do de Relações Públicas, cujo principal objetivo é lidar com reputações das organizações", afirma o diretor da UnP, Guilherme Guerra.

CarnavALL

O CarnavALL, marcado para os dias 27 e 28 de fevereiro, acontece na Cervejaria Oktos Natal, na Via Costeira, na beira mar de Natal, Rio Grande do Norte.

Com 12 horas de festa nos dois dias, entre as atrações estão Som e Balanço, Sax In The House, Pedro Luccas, Pagode do Coxa, Banda Pretta, Pedro e Erick e Solange Almeida. Será uma festa completa onde inclui praça de alimentação e o buffet de feijoada na chegada do público até as 14h.

Com o compromisso de conter a disseminação da variante da Covid-19 e das síndromes gripais, o evento pretende incluir, além da cobrança do passaporte vacinal, a testagem rápida opcional para o público que acessar o evento. O espaço contará com Camarote e Open Bar, pista e mesas em todos os espaços. O CarnavAll conta com apoio da Amazon In Out, TV Tropical. Os ingressos já estão à venda na plataforma OutGo.

Foto: Reprodução/Internet



Maior rede de hortifruti do Nordeste, Verdfrut, chega a Natal



NATAL/RN – de fevereiro de 2022 - Maior rede de hortifruti do Nordeste, com 18 lojas em Pernambuco e na Paraíba, a **Verdfrut** inaugura esse mês a sua primeira loja no Rio Grande do Norte, em Natal. Referência em produtos de qualidade, a rede varejista de frutas e verduras oferece alimentos frescos com garantia de origem e mais saudáveis. A nova unidade, primeira na capital potiguar, será na Av. Hermes da Fonseca, 533, Petrópolis. O funcionamento será de segunda a sábado, das 06h às 21h, e domingos, das 07h às 19h.

LBMOOD

O sempre criativo LEONARDO BEZERRA já começou a postar no seu perfil no Instagram news fotos do novo ensaio do seu projeto LBMOOD, que sempre traz seu olhar único e sua assinatura. Um deles teve tema voltado a drama, euforia e diversão, realizado na Casa da Ribeira, com modelos da Tráfego Models e suas amigas. O mais recente é um ensaio solo, no qual cada mood faz referência a uma personalidade dele, seja de trabalho, feminino, fashion, euforia e muito mais. Todo o acervo de peças dele é pessoal, viu?! Tem peça enviada exclusivamente pelo próprio Marcelo Quadros, quer mais?! Seus trabalhos estão disputados por várias lojas e por chics da cidade que querem um espaço na sua agenda para realizarem um shooting produzido por ele.

Se joga aqui nas fotos exclusivas para a Premiere RN:





LACOSTE ANUNCIA K.J. APA COMO EMBAIXADOR DA MARCA

A Lacoste acaba de anunciar a nomeação do ator e músico K.J Apa, conhecido por ter atuado como Archie Andrews em Riverdale, como novo embaixador da famosa marca do Crocodilo e comandará, principalmente, a categoria de produtos da linha 'underwear'.

Nascido em Auckland, Nova Zelândia, K.J. se destacou no cinema aos 16 anos. Alguns anos mais tarde, ele ficou conhecido internacionalmente pela série Riverdale na qual faz o papel de Archie Andrews. Durante dois anos, KJ e Lacoste compartilharão os mesmos valores, criatividade e vigor.

"Eu sempre amei a versatilidade da Lacoste que é a combinação perfeita de moda e esporte", afirma K.J. Apa.

Como o mais novo embaixador a se juntar à marca, K.J Apa reforça a busca da Lacoste por se destacar em uma categoria que teve suas primeiras coleções em 1966. Há décadas, a linha 'underwear' da Lacoste tem se reinventado e se adaptado a materiais mais modernos que estão em sintonia com as tendências do momento. Conforto e liberdade de movimento permanecem como prioridades principais para uma categoria que também ousa em utilizar elementos gráficos. A linha 'underwear' — que tem muito potencial de crescimento — reforça o desejo da marca de evidenciar as formas do corpo.

CHURRASCO EM DUBAI

Churrasco que o Chefe da Câmara de Comércio Brasil e Emirados Árabes, Rafael Solimeo ofereceu a mim e a família chambers em sua bela casa de Dubai. Momentos brasileiroíssimos com samba, churrasco e caipirinha. Show!



A photograph of a jewelry store interior. In the foreground, two white mannequin busts are displayed. The one on the left wears a long, thin gold chain necklace with a small pendant. The one on the right wears a gold necklace with a large, multi-petaled flower pendant. In front of the busts, two identical gold flower pendants are placed on a white surface. The background shows a counter with white chairs, a wall-mounted air conditioner, and shelves with more jewelry. The store's logo, 'floreflor SEMIJOIAS', is visible on the wall.

floreflor
SEMIJOIAS



@floreflorsemijoias



(84) 99828-0232

AV. RODRIGUES ALVES, 650, PETRÓPOLIS MALL
LOJA 04 - NATAL/RN



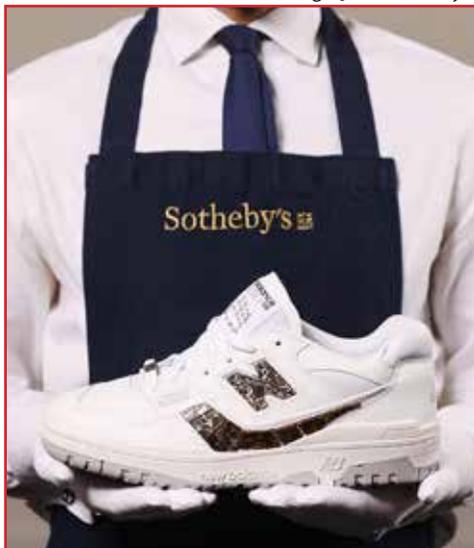
Foto: Divulgação/Sotheby's

TÊNIS DE R\$ 75 MIL

A Netflix e a Sotheby se uniram para criar um tênis New Balance exclusivo que contém fragmentos de um meteorito de 4,5 bilhões de anos.

Esqueça a corrida espacial; a corrida real em que se precisa é pegar o cobiçado **New Balance 550**. O único par no mundo, tem Netflix e a casa de leilões Sotheby's juntos para comemorar o lançamento do novo filme de Adam McKay, Não Olhe Para Acima.

O que é literalmente novidade é que esses sapatos são feitos com fragmentos de meteorito do



rio Hekandue, na Rússia. Para criar um par incrível, os colaboradores contaram com o personalizador de tênis em Manchester Matt Burgess,

da MattB Customs. O New Balance 550 branco/cinza ostenta seu típico logotipo "N" e um painel lateral de couro. No entanto, esta versão está embutida com fragmentos do corte do meteorito Seymchan usando um jato de água de alta pressão.

Os tênis homenageiam a personagem de Jennifer Lawrence, Kate Dibiasky, uma estudante de astronomia do filme. O sortudo proprietário levará para casa um tênis New Balance raríssimo junto com um meteorito de 4,5 bilhões de anos que se formou no centro de um cometa ou asteróide.



NUNA (DE VERDE ESCURO), A ESPOSA E OS FILHOS

NUNA LISBOA CELEBRA A VIDA

O querido e empresário Nuna Lisboa reuniu, no último sábado (15), a família e amigos especiais para celebrar mais um ano de vida. A festa foi na sua casa de praia em Barra de Cunhau, iniciando no começo da tarde indo até a noitinha.



NUNA E A ESPOSA ADRIANA COM VANESSA E PAULO



HARVARD

A bela e jovem Leticia Rebelo de Oliveira está nos EUA, onde representa o BRASIL na simulação da ONU, organizada pela Harvard. Filha da médica Dra. Rossana Rebelo, Leticia faz parte da MUN CGS, no qual atua como diretora acadêmica.



CHEGUEI NATAL

Este colunista, após tour comemorativo em New York, Paris, São Paulo, Amsterdã e Dubai, retorno minhas atividades na terrinha. Ontem (15), comemorei minha chegada com um jantar no Restaurante Santa Maria com as amigas Margareth Magalhães (Dubai), Jeane Oliveira e Gil. Entre borbulhas de champagne e vinho Baobá, saboreamos pratos do novo cardápio do "Santa Maria". Eu adorei o bacalhau com Hummus que é um toque da cozinha árabe em prato de comida português. Show!



A FAVORITA

Em terras brasileiras, há uma cidade chamada Natal que atrai a atenção de viajantes do mundo inteiro. Agora em 2022, mais uma vez, a Cidade do Sol é apontada como um dos destinos mais em alta no globo, por meio de uma pesquisa do site de viagens Tripadvisor, que fornece informações e opiniões de conteúdos relacionados ao turismo.

Classificada em sétimo lugar, Natal recebeu o *Travellers' Choice Awards 2022*, prêmio que reúne os lugares que receberam as melhores avaliações por parte dos usuários do Tripadvisor. Natal aparece como a única cidade brasileira entre as dez mais procuradas segundo a pesquisa.



COMPRE UM PORSCHE E GANHE UM RELÓGIO



Edição limitada Porsche 911 Targa comemora 50 anos de Porsche Design. Serão fabricadas apenas 750 unidades do 911 especial, e cada uma vem com um relógio comemorativo que homenageia o primeiro produto criado pelo estúdio Porsche Design.

2022 marca o 50º aniversário da Porsche Design, o estúdio de design de produtos da marca alemã que venderá diversos produtos, desde uma televisão personalizada "Porsche Design" até uma jaqueta de couro de US \$ 2.000.



ANIVERSARIANTES DO MÊS DE JANEIRO



ADRIANA FLOR



ALINE CAVALCANTI



ALLAN LIDERZIO



ANCHIETA JUNIOR GRILO



ELDA TAVARES MACHADO



FLÁVIO OLIVEIRA



CAIO OLLIVEIRA



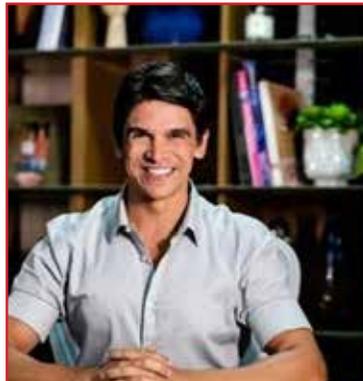
ÉZIO COSTA



GORETE TITO



LORENA TINÔCO E MARIDÃO
JOHN CONSTANTINOU



LUCIANO ALMEIDA



MARINO EUGÊNIO



PAULO OLIVEIRA



SANDERSON LOPES



SANYLLE FARAJ



SONALI ROSADO



ZÉLIA DE PAULA

ARAM

NATAL MAR

🌐 www.aramhoteis.com.br

☎ +55(84) 3219-3730

📷 @aramhoteis



Flávia Bondogna

UMA RECIFENSE
APAIXONADA POR NATAL E
AMANTE DA ITÁLIA

FLÁVIA NO HOTEL CAESAR
AUGUSTUS - ANACAPRI



COM A FAMÍLIA EM BUDAPESTE - HUNGRIA



FLÁVIA EM LISBOA - PORTUGAL

Nasci em Recife, cidade que amo de paixão, principalmente porque os pernambucanos são muito ligados no seu folclore e nas suas tradições. Adoro o frevo, o maracatu, o bumba meu boi, o pastoril, o calor humano, o sotaque arrastado daqueles pernambucanos arretados. Aos 15 anos, eu e toda a família tivemos que nos mudar, pois meu pai, que era gerente de banco, foi transferido para Natal. No início foi difícil, eu passava todas as minhas férias e fins de semana em Recife, mas depois fui me apegando a essa terrinha maravilhosa e hoje também sou natalense de coração.

Trabalhei muito tempo como secretária executiva em uma fábrica de confecções, a T. Barreto, e, nesse período, me formei em Letras, pela UFRN, mas nunca exerci a profissão.



BÁRBARA, FILHA DE FLÁVIA BORDOGNA

Casei com um italiano, Rino Bordogna, que também se apaixonou por Natal. Ele veio para gerenciar o Norte e Nordeste dos escritórios da empresa Schlumberger, que trabalha com perfuração em poços de petróleo. Quando foi transferido, preferiu ficar aqui, tinha vindo da Angola, onde estava tendo guerra civil e era bem complicado trabalhar lá. Dá para entender porque resolveu ficar na pacífica e linda Natal, não é verdade? Trabalhou também na Noruega e em outros países europeus. Para ele, Natal era o paraíso. Hoje ele é o Consul honorário da Itália em Natal. Abrimos uma agência de viagens, a Ícaro Tour. Ele com sua vasta experiência de viagens e falando três idiomas, meu irmão que já trabalhava no ramo e eu na administração. Hoje a empresa já tem mais de 35 anos no mercado. Graças a Deus, Continuamos na terrinha. Tivemos uma filha linda, Bárbara, que é nutricionista e trabalha em um hospital.

Conheci Rino na Praia de Ponta Negra, através alguns amigos em comum. Um ano depois, estávamos casados. Desde 1983 tenho visitado a Itália quase todos os anos, mas faz mais de dois anos que não vou. Culpa da covid.

Rino é da cidade de Mezzago, perto de Milão, região da Lombardia. Tinha-



ESSA É EM LAZISE, NO LAGO DE GARDA NA ITÁLIA

mos uma casa nessa cidadezinha com uma linda cerejeira que ficava toda branquinha em abril, e era o ponto de encontro dos amigos brasileiros, que saudade. Adorávamos visitar minha sogra e os amigos. Quando chegávamos, era uma farra. Quase não en-



FLÁVIA EM PARIS COM AS AMIGAS OLGUINHA, MARISA, ZELINHA E DETINHA

contrávamos tempo para tantos jantares e convites. Quando voltávamos para o Brasil, chegávamos cheios de novidades.

Naquela época não se encontrava quase nada de outros países aqui em Natal e eu trazia os ovinhos Kindler, Nutella, tartufo, açafrão, queijo parmesão, gorgonzola, arroz italiano, chocolate Lindt e até o spaghetti. Aí convidávamos os amigos e fazíamos mais uma farra. Por esse motivo, eu e uma amiga, resolvemos abrir uma delicatessen no Natal Shopping, a Suisse Importados, mas, não era a época certa, durou poucos anos. Acho que hoje poderia ter feito sucesso.

Aproveitávamos nossas idas à Itália para conhecer também outros países como Egito, Marrocos, Croácia, França, Suíça e muitos outros, porque viajar é para mim uma espécie de alimento para o corpo e para a alma, que me fortalece e me prepara para as rotinas diárias. No momento estou meio desnutrida, rrsrs. Faço parte de um grupo que chamamos de G8, hoje com 10 amigas e todas, absolutamente todas, dividem essa paixão pelas viagens comigo. Anualmente fazemos uma viagem só de mulheres. São viagens maravilhosas, divertidas e relaxantes.

Quando vou para a Itália, ainda fico contando os dias, pois é sempre um prazer enorme visitar aquele país, viver um pouco mais dos hábitos e costumes daquele povo que amo. Adoro aquele país, seus lagos, suas montanhas, cultura, gastronomia. Veneza é a cidade que mais gosto. Ela é diferente e linda!!! A Costa Amalfitana é um presente da natureza, sem esquecer de Capri, que fica ali perto, Cinque Terre, as cidadezinhas de montanha, Cortina D'Appello, Livigno, Madonna di Campiglio, a Toscana. Ah, como amo tudo isso! Infelizmente minha sogra faleceu e há dois anos decidimos vender a casa, por esse motivo nossas idas a Mezzago escassearam um pouco, mas ainda temos muitos amigos queridos por lá e, se Deus quiser, voltaremos sempre.



FLÁVIA EM HVAR - CROÁCIA

COM RINO EM SAN GIMIGNANO - TOSCANA - ITÁLIA

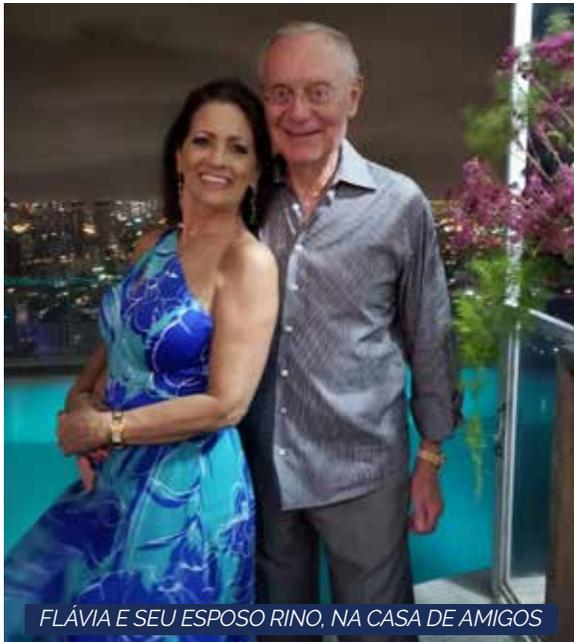


FLÁVIA BORDOGNA

FLÁVIA NA TOSCANA - ITÁLIA



FLÁVIA BORDOGNA - A RECIFE NATIVE IN LOVE WITH NATAL AND A LOVER OF ITALY



FLÁVIA E SEU ESPOSO RINO, NA CASA DE AMIGOS



FLÁVIA NA TOSCANA - ITÁLIA



LAGO DE BRAIES - DOLOMITA - ITÁLIA



LIMONE - LAGO DE GARDA - COM OLGUINHA, NELSINHO E AMIGOS ITALIANOS

I was born in Recife, a city that I love dearly, mainly because the people of Pernambuco are very connected in their folklore and traditions. I love the frevo, the maracatu, the bumba meu boi, the pastoral, the human warmth, the slurred accent of those impassioned people from Pernambuco. When I was 15 years old, my whole family and I had to move because my father, who was a bank manager, was transferred to Natal. At first it was difficult, I spent all my vacations and weekends in Recife, but then I got attached to this wonderful little land and today I am also a native of Natal at heart.

I worked for a long time as an executive secretary at a clothing factory, T. Barreto, and, during this period, I graduated in Letters, at UFRN, but I never practiced the profession.

I married an Italian, Rino Bordogna, who also fell in love with Natal. He came to manage the North and Northeast offices of the Schlumberger company, which works with logging in oil wells. When he was transferred, he preferred to stay here, he had come from Angola, where there was a civil war and it was very difficult to work there. You can understand why you decided to stay in the peaceful and beautiful Natal, isn't it? He also worked in Norway and other European countries. For him, Christmas was paradise. Today he is the Honorary Consul of Italy in Natal. We opened a travel agency, Ícaro Tour. He with his extensive travel experience and speaking three languages, my brother who already worked in the business and I in administration. Today the company has more than 35 years in the market. Thank God, We're still in the country. We had a beautiful daughter, Barbara, who is a nutritionist and works in a hospital.

I met Rino at Ponta Negra Beach, through some mutual friends. A year later, we were married. Since 1983 I have visited Italy almost every year, but I haven't been in more than two years. Covid's fault.

Rino is from the town of Mezzago, near Milan, in the Lombardy region. We had a house in this small town with a beautiful cherry tree that was all white in April, and it was the meeting place for Brazilian friends, I miss it. We loved visiting my mother-in-law and friends. When we arrived, it was a blast. We hardly found time for so many dinners and invitations. When we returned to Brazil, we arrived full of news.

At that time, there was almost nothing from other countries here in Natal and I would bring Kindler eggs, Nutella, tartufo, saffron, Parmesan cheese, gorgonzola, Italian rice, Lindt chocolate and even spaghetti. Then we invited friends and had another party. For this reason, a friend and I decided to open a delicatessen at Natal Shopping, Suisse Imports, but it was not the right time, it only lasted a few years. I think today could have been successful.

We took advantage of our trips to Italy to also visit other countries such as Egypt, Morocco, Croatia, France, Switzerland and many others, because traveling is for me a kind of food for the body and soul, which strengthens me and prepares me for routines. daily. I'm a little undernourished at the moment, lol. I am part of a group that we call the G8, today with 10 friends and all of them, absolutely all of them, share this passion for travel with me. Every year we make an all-female trip. These are wonderful, fun and relaxing trips.

When I go to Italy, I'm still counting the days, because it's always a great pleasure to visit that country, to experience a little more of the habits and customs of the people I love. I love that country, its lakes, its mountains, culture, gastronomy. Venice is my favorite city. She is different and beautiful!!! The Amalfi Coast is a gift from nature, without forgetting Capri, which is nearby, Cinque Terre, the mountain towns, Cortina D'Appello, Livigno, Madonna di Campiglio, Tuscany. Oh, how I love it all! Unfortunately my mother-in-law passed away and two years ago we decided to sell the house, for that reason our trips to Mezzago were a little short, but we still have many dear friends there and, God willing, we will always come back. ■

ANO II | Nº 12 | JANEIRO/FEVEREIRO 2022 - Edição bilíngue

PREMIERE RN



Flávia Bondogna

UMA RECIFENSE APAIXONADA POR NATAL
E AMANTE DA ITÁLIA

• A RECIFE NATIVE IN LOVE WITH NATAL AND A LOVER OF ITALY •