

Cazumbá

JORNAL TURÍSTICO E CULTURAL DO MARANHÃO

ANO XI • Nº 120 • EDIÇÃO NOVEMBRO 2014 • SÃO LUÍS • MARANHÃO

www.jornalcazumba.com.br • E-MAIL jcazumba@gmail.com

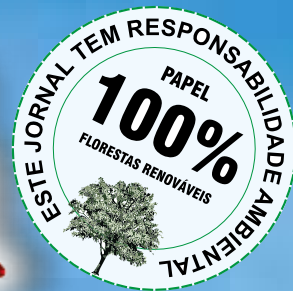


Foto: Antonio Lucena

Complexo Turístico Pedra Caída:

**lazer e aventura na região Sul do Maranhão
em uma área ecologicamente correta**

Conheça o que há de melhor em Assessoria de Comunicação, cobertura de eventos e impressos!



Desenvolvimento de projetos em Assessoria de Comunicação, Filmagem e Edição de vídeo, editoração de livros, jornais e revistas..

(88) 31890040 / 82145279 / 88030546
jcazumba@gmail.com
www.jornalcazumba.com.br

SUMÁRIO



Editorial

4

Opinião

5

No Cerne da Questão: 400 anos da Batalha de Guaxenduba
Entrevista: Lula Fylho – Ana Carolina Medeiros

6

Entrevista: Empresário Pedro Iran (Pipes)

7

Coluna Trade em Ação

8

Especial ABIH: Hotelaria em Debate

9

Motoristas da fé: benzimento de carros em São José de Ribamar

13

Complexo Turístico de Pedra Caída

14

O que fazer com pneus velhos

17

Restaurante Feijão de Corda é eleito um dos melhor PF do Brasil

18

Espigão Costeiro da Ponta D'Areia: novo cartão postal de São Luís

19

Ócio, Viagens e Gastronomia: Um olhar para uma imortal

20

EDITORIAL

Foto: Reginaldo Rodrigues



E o prêmio vai para?

Um Estado em estado de graça. Assim é o Maranhão em dezembro, mês em que toda cadeia do turismo fica na expectativa de conhecer os melhores na atividade, numa solenidade superconcorrida. Trata-se do que Prêmio Cazumbá de Turismo e Cultura, que identifica e premia as ações e oportunidades exitosas, direcionando as oportunidades de serviços, aprimorando conhecimento e premiando de fato quem faz mais pelo turismo no Maranhão.

O Prêmio visa sempre proporcionar aos participantes uma melhor compreensão do destino Maranhão, apresentando as nossas principais características existentes nos 10 polos turísticos do Estado - cultura, curiosidade, história, destinos turísticos, gastronomia, artes, entre outros. E o Prêmio Cazumbá proporciona aos participantes esse olhar de acordo com a necessidade de cada um.

Pelo terceiro ano consecutivo, o palco para tamanho evento são as dependências do imponente Hotel Luzeiros, na capital maranhense. Nesta noite, marcado sempre pelas categorias em disputas e por ser grifados como prêmios em sua categoria e, ainda, melhor, por ser uma categoria que desenvolve um trabalho responsável feito por pessoas comprometidas com o turismo de qualidade.

Nas duas versões anteriores, o

Prêmio mostrou roteiros novos, divulgou o trabalho e pessoas que fizeram e fazem do turismo seu viver diário, com respeito a pessoas e tradições culturais do Maranhão, para jornalistas locais e nacionais, onde todas as atrações e categorias disputadas vem sob a chancela de o "melhor". Os agraciados com essa premiação sempre externa a satisfação em tamanha honraria.

Nós, do Jornal Cazumbá, estamos muito felizes com a premiação e em poder contribuir, fortalecendo a atividade e a ideia de que o Maranhão é um destino turístico completo, inclusive, proporcionando opções de ecoturismo e turismo de aventura, turismo religioso, turismo histórico, para todos os públicos.

Além disso, o Cazumbá elegeu como premiado número um o Maranhão. Desde a sua primeira edição, comemora com todos maranhenses a certeza de um amanhã melhor e a premiação nada mais é que um incentivo aos atores desta atividade tão nobre, que mexe com emoções e tem um efeito indutor, ao incentivar outros destinos e profissionais a se capacitarem, visando esse reconhecimento já no IV Prêmio Cazumbá de Turismo e Cultura a acontecer em dezembro de 2015.

EXPEDIENTE

Editor Responsável

Reginaldo Rodrigues
SRTE 694/MA

Administração

João Rubem Nascimento

Assistente Administrativo

Nailde Ribeiro

Coordenação de Jornalismo

Paula Lima - SRTE 920/MA

Fotos

Reginaldo Rodrigues

Reportagens

Anne Santos

Paula Lima

Paulo Melo Sousa

Colaboração

Antônio Noberto

Beatrice Borges

Pesquisador e Historiador

Marcos Tadeu N. da Silva

Projeto Gráfico

Wedson de Sousa

Tiragem

5 mil exemplares

Contatos p/ artigos, críticas e sugestões:

Fone Fax: (98) 3199-0040 / 8909-8347/ 8214-5279

jcazumba@jornalcazumba.com.br

reginaldorodrigues2010@hotmail.com

End.: Av Daniel de La Touche, 1001, sala 106, Ed. Elaine, Coahama, CEP: 65074-115.

Valor da assinatura anual R\$ 87,00

O jornal Cazumbá não se responsabiliza por textos assinados, assim como pela opinião do leitor.



Lendas do Maranhão

A Lenda de São Bilibeu – O Santo Fecundo do Maranhão

Na Região do Lagos e Campos Floridos do Maranhão, mais precisamente na comunidade de Santeiro, no município de Viana, acontece a celebração a São Bilibeu, o santinho assanhado, calunguinha de breu do Carnaval Maranhense.



São Bilibeu ou Belibeu, trata-se de um santo bonequinho negro de pênis avantajado que, segundo os moradores de Viana, cura doenças, protege os animais e promove a fertilidade. Durante o cortejo em comemoração a sua santidade, que geralmente inicia-se à meia

noite da segunda-feira de carnaval, e estende-se até a terça-feira, a festa de origem profana, apresenta características religiosas e africanas. Nesse período, tem a levantada do mastro, baile com ladainha recitada em um latim regional e bem carnavalesco. A frente do cortejo, a imagem

do Santo da Fecundidade e das Milagrosas curas, talhada em madeira, dentro de uma caixa, numa mistura de homem e menino bem vestido, com o membro à mostra.

Para as mulheres casadas que não conseguem engravidar, elas fazem promessa ao santo, acompanham a festa. E após a realização do milagre da gravidez, voltam para pagar a promessa e amamentarem a imagem do santo, como recompensa pela graça obtida.

Pessoas que fizeram promessas em cura de seus animais doentes, e que também obtiveram a graça milagrosa de São Bilibeu, também oferecem animais vivos ao santo, que são carregados em redes, e animais mortos espetados em estacas, que são recolhidos ao final do cortejo, para a preparação de um banquete servido aos participantes da festa.

Durante a festa representa-se também uma espécie de um drama, onde cachorros acompanhados de caçadores, juntamente com gatos e uma onça, saem latindo, mordendo, fuçando, a percorrer os quintais. A lenda é pouco conhecida fora do Maranhão, e aos poucos vem sendo esquecida.

Foto: Internet

1º Centro de Conciliação Empresarial de São Luís



Poder Judiciário do Maranhão
Tribunal de Justiça



**EU CONCILIO. VOCÊ CONCILIA.
NÓS GANHAMOS.**

No Centro de Conciliação Empresarial você tem a oportunidade de resolver seus conflitos de forma rápida, eficiente e sem custos.

Quem concilia sempre sai ganhando.

Informe-se e agende sua audiência pelo número (98) 3212-1859.

Local: Fiema (3º andar)

*(Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº,
Retorno da Cohama, São Luís-MA).*



NO CERNE DA QUESTÃO

Por Antonio Noberto

*Turismólogo, pesquisador e membro-fundador da Academia Ludovicense de Letras – ALL.
antonionoberto@hotmail.com

400 anos da Batalha de Guaxenduba: Os vencidos e os degenerados

A batalha de Guaxenduba foi uma importante batalha travada entre franceses e portugueses em novembro de 1614, na baía de São José, na região fronteira aos atuais municípios de São José de Ribamar e Icatu, no Maranhão. De um lado da baía, os franceses, súditos de Luís XIII, senhores da terra, estabelecidos há décadas no lugar e, oficialmente, desde 1612. Do outro, os ibéricos, sob às ordens da coroa espanhola, unida a Portugal pela União Ibérica (1580 a 1640). Os gauleses se apresentaram à batalha, com número razoavelmente superior em gente e equipamentos, e os peros, aguardando a investida inimiga, que aconteceu sem a devida estratégia militar. Horas depois, o lado vencedor contou cerca de cento e quinze gauleses mortos na peleja, incluindo o irmão de La Ravardière, La Touche de Chavannes, o primo do príncipe de Condé, Louis de Peziéux, que morava em Uçaguaba / Miganville, atual Vinhais Velho, Monsieur de Laval, e o chefe dos tupinambás, o tradutor francês David Migan, que era parente do governador de Dieppe, dentre outros “de substância”. Tais mortes de líderes e pessoas importantes abateu moralmente o lado francês que, um ano depois, em novembro de 1615, no forte Sardinha (atual Ilhinha), rebatizado de quartel de São Francisco, La Ravardière capitulou aos “termos arrogantes” impostos por Alexandre de Moura e entregou as chaves da cidadela São Luís aos vencedores sem mais derramamento de sangue. Mas como toda moeda tem dois lados... O desfecho de Guaxenduba nos faz lembrar uma das mais importantes obras literárias maranhenses do século passado, “Vencidos e degenerados” (1915), do escritor e imortal José Nascimento Moraes, que deixou grande descendência entre nós. Resumindo a obra: vencidos os negros, degenerada a sociedade do privilégio branco.

Frequentadores deste torrão desde o início dos anos mil e quinhentos, os franceses fizeram de Jeviré (Ponta d’Areia), no Maranhão, um dos principais portos do Brasil setentrional. Nos primeiros anos do século seguinte, segundo o padre jesuíta José Figueira, já “contavam com dois fortes na boca de duas grandes ilhas”. Durante o período de ocupação oficial implantaram na Ilha Grande uma colônia formada por católicos, protestantes e tupinambás, regida pelas determinações da rainha regente Maria de Médicis e pelas Leis fundamentais decretadas na Ilha do Maranhão em 1612, primeiro conjunto de leis produzido nas Américas. Foram eles também que nos legaram as primeiras literaturas do Brasil setentrional, as obras dos capuchinhos Claude d’Abbeville e Yves d’Evreux, que são referência histórica em todo o mundo até hoje. A colônia era formada por nobres, agricultores, pedreiros, fundidores, serralheiros, artesãos, fiadores, sapateiros, astrólogos, militares, padres, construtores navais, dentre outros, além de mulheres e crianças. Construíram quatro fortes, entre os quais o forte São Luís, nome que se estendeu a toda a Ilha. Não obstante a diferença de credo e os desencontros que isso poderia causar entre os colonos, a Nova França prosperava. Enquanto Ravardière reconhecera a Amazônia e proclamava as nações tupis no Pará, outros compatriotas faziam incursões nos rios do Maranhão. A convivência era pacífica e harmoniosa entre alógenos e autóctones. Plantava-se algodão, fumo, mandioca e tantos outros produtos e alimentos necessários ao sustento da colônia e à exportação. As crianças francesas e tupinambás estudavam juntas, no mesmo espaço, no convento São Francisco (atual Convento Santo Antonio), primeiro convento Capuchinho do Brasil. Algo impensável no mundo português àquela época, visto que a instrução era algo vedado aos nativos. Atitude semelhante só encontramos por volta de 1839, quando Negro Cosme

fez escolas para as crianças negras, o que lhe custou a corda e o cadafalso em razão da insurgência e do “mau exemplo”. Subtraindo as dificuldades ordinárias de implantação de uma colônia, vivia-se bem na França Equinocial! Foi essa convivência que foi desfeita a partir da Batalha de Guaxenduba em 1614. A vitória portuguesa também representou a dizimação da população nativa, que antes era protegida pelos colonos de La Ravardière. O frei luxemburguês João Philippe Bettendorf, na segunda metade do século XVII, escreveu nas suas Crônicas que das vinte e sete aldeias da Ilha Grande, poucas décadas depois, só restaram três, e finaliza: “Quanta devia ser a crueldade e cobiça dos que acabaram com guerras e trabalhos tanta gentildade”. Estavam vencidos os franceses e os nativos tupis.

Senhores da terra os portugueses impuseram um novo ritmo, cultura e modo de vida. A liberalidade gaulesa com os nativos brasileiros deu lugar à perseguição, a opressão e à morte. O que foi impingido também aos africanos e seus descendentes. Dizimados os primeiros, escravizada a magia africana, restou marginalizar os estrangeiros, considerados a maior das ameaças, pois possuíam cultura escrita, muito mais adiantada que a dos portugueses, que privilegiavam a guerra. Termos como piratas, hereges, perigosos, contrabandistas, promíscuos, e que “vem tomar nossas mulheres”, são alguns dos termos semeados entre os nacionais para promover a xenofobia. Com esta marginalização abriu-se o caminho para o governo do privilégio branco, que reina soberano entre nós até os dias de hoje. Outra característica negativa incentivada aos nacionais é o bairrismo semeado no seio da população pelos interesses político-econômicos. Para isso faz-se uso sutil da máquina pública, além da escola, do mundo acadêmico e da mídia. Interessante e digno de um estudo aprofundado ver algumas pessoas, a reboque da semeadura interesseira, louvarem o desfecho da Batalha de Guaxenduba, vendo-a como se fosse uma vitória sua, quando, na verdade, representou o início da derrocada dos brasileiros, que selou nosso destino como maiores pagadores de impostos do mundo, e hoje pagamos a ligação de celular mais cara, o carro mais caro, quase tudo mais caro e, ao mesmo tempo, recebendo os piores serviços públicos e privados do mundo. É a citada política do INGANA, mencionada por Delfim Neto: paga-se imposto como na Inglaterra e recebe-se serviços como no país de GANA. Se no século XVIII os brasileiros reclamavam bastante ao pagar O QUINTO do ouro (20% do ouro prospectado) exigido pelo reino, que gerou a famosa frase: “Quinto dos infernos”, hoje pagamos dois quintos dos infernos (40% em impostos). E esse bolo nenhum político quer perder, por isso muita gente, na política e no mundo acadêmico, tal qual Portugal, sempre marginalizou qualquer outra presença estrangeira no Brasil, por isso que o modelo francês e o holandês são tão repelidos, para não concorrer com o modelo que há cinco séculos beneficia alguns e desfavorece milhões.

Essas bases implantadas pelo colonizador luso no nascimento do Brasil são a “galinha dos ovos de ouro” cultivadas no seio da população pelos herdeiros do legado luso, o tesouro inalienável dos oportunistas de plantão (e dos que aguardam a sua vez de reinar sobre a multidão). O brasileiro pode fazer quase tudo sem ser punido: infringir a lei, se safar com um jeitinho, corromper, ser corrompido, cortar uma avenida e deixar a vala aberta por semanas ou meses, manifestar-se ocupando as redes sociais ou nas vias públicas, etc., mas o que realmente é proibido neste país é questionar suas bases estatais, que são o “bezerro de ouro” cultuado agora na batalha

de Guaxenduba. Por outro lado, comemorar a Batalha fatídica é como ter que aplaudir alguém que põs fogo na sua casa. A parte boa da história é que ainda dá para salvar muita coisa, se em lugar de ficar aplaudindo o caos e reverenciando o incendiário, correremos atrás do balde e da água, enquanto outros chamam o bombeiro. Não devemos esquecer que o Maranhão e, principalmente, sua capital são os guardiões do que existiu de mais belo e positivo no setentrão do Brasil colonial. O modelo gaulês fundado na paz e na boa convivência entre católicos, reformados e tupinambás, ainda que breve, legou ao país o indicativo da possibilidade de coexistência pacífica, sem a dizimação quase que total. Por isso é imperioso reavaliar a estratégia secular e perversa adotada pelos dominadores contra a presença estrangeira no Brasil, pois a mesma é uma injustiça que perdura. Foram os estrangeiros, mesmo marginalizados, a partir dos anos mil e quinhentos que abriram o Brasil para o mundo, forneceram mão de obra capacitada, foram o diferencial quando ainda engatinhávamos nas artes e tecnologias. É preciso que o estado brasileiro reconheça a presença estrangeira no Brasil com olhos mais pródigos e generosos, sem os preconceitos infligidos estrategicamente pelo colonizador com o fito de dominar, afinal, isso nunca interessou ao Brasil e aos brasileiros. Existindo essa mudança de postura, os reflexos de um posicionamento menos xenófobo poderão ser sentidos a médio e longo prazos na balança comercial do país quando o turismo brasileiro irremediavelmente sairá dos pífios 3% do PIB (seis milhões de chegadas estrangeiras) e alcançará o seu devido lugar na economia nacional.

A vitória portuguesa na Batalha de Guaxenduba representou a derrota e o início do sofrimento de maranhenses e brasileiros, que passaram a ser conduzidos por um modelo centralizador, repressivo, pautado na violência, na ineficiência, dizimação, opressão estatal, onde os interesses coletivos sempre são submetidos aos interesses localizados. Enfim, o início das grandes desigualdades. Louvar o desfecho da Batalha de Guaxenduba é confirmar a frase mais conhecida de José Nascimento Moraes: “Todo escravo ama o seu chicote!”. Mas o epitáfio deste grande escritor sinaliza para o futuro que devemos seguir: “Sou lutador!”. Então, mãos ao balde!

Maximizar as glórias portuguesas em detrimento da contribuição francesa no Maranhão só aprofunda o fosso da secular injustiça, o que leva a instabilidades e desconfianças. O que trará harmonia ao processo e permitirá sairmos da fase das querelas é a junção de forças e o reconhecimento de que cada lado deu sua contribuição à sua maneira. O embate só aumenta a desconfiança sobre as partes e adia o progresso e os tempos de paz. Quando o país quiser uma mudança realmente propositiva ele não dificultará que o brasileiro observe outros modelos que aqui estiveram. E essa postura liberal vai por fim ao secular embate entre “liberais e conservadores”. Hoje, na forma em que está posto, fica patente que a academia está mais uma vez dando uma mãozinha ao governo ao produzir ópio para anestesiarem a população e aliviá-la das fortes dores e chagas abertas provocadas pelos aumentos e notícias ruins pós-eleição.

Vou ficando por aqui, pois sou apenas mais um entre os duzentos milhões de brasileiros vencidos, e porque o culto a esse “bezerro de ouro” tem seus herdeiros degenerados, que lutam com toda força para manter no chicote a maioria e assim sustentar seus ganhos e privilégios.

A gente se vê!

PEDRO IRAN PEREIRA DO ESPÍRITO SANTOS (PIPES)

Empresário

Um homem de poucas palavras e muita ação. Assim pode ser descrito o empresário Pedro Iran Pereira do Espírito Santos, proprietário de empreendimentos como: Estaleiro de navegação, oficina de manutenção de aeronaves, cerâmica, serralha, carpintaria, pousadas, espaço para lazer e entretenimento, entre outros, gerando mais de mil empregos diretos e indiretos nos cinco Estados onde tem negócios: MA, PA, PI, TO e GO.



Proprietário do complexo de Pedra Caída, onde está investindo quase R\$ 50 milhões de reais na construção do primeiro Eco Resort do sul do Estado, em uma área de 12,5 mil hectares, que em breve será transformada na primeira Reserva Particular do Patrimônio Natural – RPPN, que após a sua constituição será gerida pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - ICMBio, uma vez que toda a área pertencente ao empresário, está no entorno do Parque Nacional da Chapada das Mesas – PNCM.

Nesta entrevista, exclusiva ao Jornal Cazumbá, o Senhor Pedro Iran esclarece, entre outros assuntos, como está o andamento do Eco Resort de Pedra Caída. Confira!

JORNAL CAZUMBÁ - O Eco Resort de Pedra Caída já está pronto?

PEDRO IRAN - Ainda não. A previsão é ser inaugurado no final de novembro. Desde 2010, o complexo encontra-se em processo de grande expansão, além da adaptação e melhoria de espaços já existentes. Pretendemos transformar o lugar num dos pontos mais visitados do País pelos amantes do esporte de aventura.

JORNAL CAZUMBÁ - Nesse Eco Resort, o Senhor vai trabalhar somente com hotelaria ou tem outros nichos do turismo?

PEDRO IRAN - Aqui nós temos diversas áreas

de lazer, como: tirolesas, rapel, trilhas, teleférico, uma pirâmide para meditação, cachoeiras. Teremos também um hotel para cachorros, boate, salão de eventos, heliponto (ponto de descidas para helicóptero), sala de jogos, hidromassagem, parque infantil, bar molhado. Então, são várias modalidades de serviços.

JORNAL CAZUMBÁ - Quanto custará o empreendimento?

PEDRO IRAN - Ao todo, custará em torno de R\$ 50 milhões.

JORNAL CAZUMBÁ - Quais as expectativas?

PEDRO IRAN - Buscamos, é claro, nos tornar referência no turismo. Mas, principalmente, vislumbramos que a procura do público, tanto empresarial quanto pessoa física, irá crescer muito após a inauguração do Eco Resort.

JORNAL CAZUMBÁ - Em 2010, o senhor recebeu o título de cidadão maranhense, proposto pelo Deputado Jura Filho. Como foi receber essa homenagem?

PEDRO IRAN - Fiquei emocionado e muito me alegrou, porque foi um reconhecimento da minha trajetória.

SOBRE PEDRO IRAN

Natural do antigo Estado do Goiás, hoje Tocantins, onde desde muito cedo, a bordo de uma pequena embarcação, distribuía leite aos moradores ribeirinhos do Rio Tocantins. Homem de poucas letras, mas de uma sabedoria sem igual, de um riso contido, mas que aprecia uma boa prosa, onde se mostra um bom contador de causos.

O tocantinense, da cidade de Filadélfia, e agora maranhense por adoção, Pedro Iran, nasceu em 21 de junho de 1942. Solteiro e sem filhos, já foi por duas vezes Prefeito da sua cidade natal, de onde fala com muito orgulho.

Vida profissional: Homem de visão futurista

Quando ainda se falava na construção da Hidrelétrica de Estreito, onde seria formado um grande lago, ele já viu nisso uma grande oportunidade de negócios e começou a construir um dos mais modernos late do Brasil, para transporte de turistas que poderão conhecer a biodiversidade da região e se deliciar com as mais de 25 cachoeiras existentes dentro do Complexo de Pedra Caída, muitas delas ainda desconhecidas.

Visionário, defende como ninguém suas ideias. Pedro Iran desde muito cedo nutre um desejo incontido em preservar o ambiente em que vive. Todos seus empreendimentos são feitos com estudos e chancela dos órgãos ambientais, mas o seu mais ambicioso projeto está sendo feito no momento: o levantamento de toda fauna e flora da região – ActioFauna (estudos dos peixes de águas fluviais), financiando pesquisas com finalidade de transformar toda área que lhe pertence em Reserva de Carbono para ser comercializado pela Organização das Nações Unidas – ONU.

Com isso, Pedro Iran Pereira do Espírito Santo - o Senhor PIPES - tem realizado um trabalho na preservação e melhoria do ambiente, capacitando a comunidade para viver em um ambiente totalmente sustentável.

**TRADE em AÇÃO**

Por Paula Lima - Jornalista e especialista em Assessoria de Comunicação paulaslimas@gmail.com

Divulgação

A Bossa Brazil, empresa internacional de promoção da cultura e do turismo brasileiro, lançou no dia 05 de novembro na WTM de Londres, a campanha internacional de promoção do Maranhão para o trade turístico internacional nos seguintes países: Argentina, Estados Unidos, Itália, Portugal e Reino Unido. A campanha pretende atingir mais de mil agentes de viagem e operadores de turismo nestes mercados. A campanha inclui a veiculação de anúncios do Maranhão nos catálogos da VBRATA Europe - Visit Brazil Travel Association (Associação Europeia de Operadores Especialistas em Brasil) existentes no Reino Unido e na Itália. São impressos 60.000 catálogos que tem distribuição nacional em ambos os mercados, seja para agências de viagem quanto para o consumidor final e a imprensa especializada. Além da versão impressa será possível baixar do próprio site da VBRATA.org a versão online. A VBRATA Europe é a única associação europeia que congrega operadores de turismo e agentes de viagem especializados em Brasil nos seguintes mercados: Reino Unido, Itália, Alemanha e Brasil. Além dos anúncios nos catálogos da VBRATA a campanha inclui também treinamentos online para agentes de viagem dos países citados.

Oferta de voos para a capital

A Secretaria de Turismo de São Luís esteve reunida, nesse mês, com o vice-presidente da Avianca, Tarcísio Gargioni, para negociar o início das operações da companhia no Estado. "A conversa está bem adiantada para atenderem nosso pleito, e a promessa é que iniciem os voos para São Luís até abril do próximo ano", disse o vice-secretário da Setur-SL, Guilherme Marques. A Setur esteve reunida, ainda, com diretores da Azul Linhas aéreas, TAM e diretores das operadoras CVC, FLYTOUR e da portuguesa Agência ABREU, para negociar a parceria na ação de divulgação de São Luís em Paris em 2015, fruto do convênio firmado com a Embratur este ano.

Natal

A Prefeitura de São Luís iniciou os preparativos para receber o período natalino. Com a intenção de ornamentar a cidade e fomentar o clima típico de fim de ano, começam a ser instaladas as decorações, com a montagem da árvore de Natal, que ficará na Praça Maria Aragão, a instalação e teste da iluminação que dará cor a fachada do Palácio de La Ravardiére, sede do governo municipal, além de outros pontos da cidade. A programação do período natalino da Prefeitura está sendo desenvolvida em conjunto pelas secretarias municipais de Turismo (Setur), Obras e Serviços Públicos (Semosp) e Fundação Municipal de Cultura (Func). A árvore de Natal na Praça Maria Aragão possui uma estrutura com 36 metros de altura, o que corresponde a um prédio de 12 andares.

Carnaval

As duas categorias dos Blocos Tradicionais do carnaval de passarela de São Luís já têm ordem de desfile definidas para 2015. Em dois encontros, no início de novembro, tanto a Associação Maranhense de Blocos Carnavalescos e Academia de Blocos Tradicionais promoveram sorteios, nos quais saíram a ordem dos desfiles dos Blocos Tradicionais dos grupos 'A' e 'B'. Em mais uma reunião realizada no Auditório do Memorial Maria Aragão, foi conhecido a programação de desfiles do grupo 'B': 01 - Os Vigaristas; 02 - Os Trapalhães; 03 - Os Guardiões; 04 - Os Guerreiros do Ritmo; 05 - Alegria do Ritmo; 06 - Os Gladiadores; 07 - Falcão de Prata; 08 - Príncipe da Meia Noite; 09 - Vinagreira Show; 10 - Fênix; 11 - Os Curingas; 12 - Companhia do Ritmo; 13 - Os Inacreditáveis; 14 - Os Vingadores; 15 - Tradicionais do Ritmo; 16 - Os Curumins; 17 - Os Fenomenais; 18 - Os Dragões da Liberdade.

Alugue um carro na Yes.

Conforto e segurança para Você e sua Família.

Todos os veículos completos, mais AIR BAG e ABS.

YES São Luis
(98) 3246-1500
(98) 8115-1100
Av. Daniel de La Touche - Cohama
saoluis@yesrentacar.com.br

Reservas Nacionais
0800 709 25 35
www.yesrentacar.com.br
twitter.com/alugueyes
facebook.com/yesalugueldecarrs

YES
ALUGUEL DE CARROS
Mais perto de você

Hotelaria em Debate

Palavra do Conselheiro

A Associação Brasileira da Indústria Hoteleira – ABIH/MA dá as mais cordeais boas vindas a todos os participantes da Assembleia Geral da ABIH Nacional.

A escolha para sediar este grandioso congresso não poderia ser mais amável e acolhedora do que a aprazível e hospitaleira São Luís do Maranhão, capital Patrimônio Cultural da Humanidade.

Como bom maranhense que sou não poderia deixar de expressar o meu agradecimento em nome de todos os colegas e parceiros desta atividade tão nobre e importante para o turismo brasileiro, que nesta edição recebe todo apoio da ABIH/MA, a quem agradeço pelo empenho na organização deste evento.

Quero também reconhecer a participação de outras entidades, que compõe o trade maranhense, as quais sempre buscam uma convergência de ideias e esforços na construção de uma política redentora para o setor.

A ABIH, por meio de seus associados, tem

a cada ano superando obstáculos e realizado trimestralmente sua assembleia deliberativa, o que é por um lado um mérito e uma mostra da sua validade, por outro, o interesse em resolver questões que nos afligem e trava a nossa luta por uma hospedagem digna e de qualidade para nossos hóspedes.

Para tanto, temos feito intercâmbio de conhecimentos e de experiências entre os nossos profissionais e colaboradores, num esforço às vezes sobre humano, sempre na busca da excelência no bom receber, melhorando cada vez mais a relação entre a ABIH, hóspedes e o desenvolvimento sustentável de nossa atividade. E essa relação tem melhorado a cada ano. É, por isso, o propósito e a razão de estarmos reunidos nesta Assembleia na capital de todos os maranhenses.

Desenvolver uma atividade, respeitando a legislação vigente, inovando e investindo tem sido a máxima de nossa organização que está plenamente identificada e entusiasmada com este projeto e aproveitar esta oportunidade e agradecendo a todos os represen-

tantes e executivos do setor, principalmente que vieram dar sua parcela de contribuição e atualizar as informações sobre a nossa infraestrutura turística e urbana que a cada dia só tem melhorado.

São Luís, também, denominada de Ilha Amor, nos últimos anos construiu novos hotéis e apresentou estes equipamentos para o mercado de congressos e feiras, e já mostrou sua capacidade com seus produtos e serviços, encantando a quem tem o privilégio de aportar nesta cidade, que tem uma rica história, arquitetura colonial única nas américas, uma gastronomia de paladar inigualável e uma cultura autêntica e pujante que encanta a todos, por isso que somos uma cidade do mundo.

Nan Souza
Conselheiro da
ABIH Nacional



Encante-se pela
Chapada das Mesas



Foto: Márcio Vasconcelos / Arquivo Divulgação

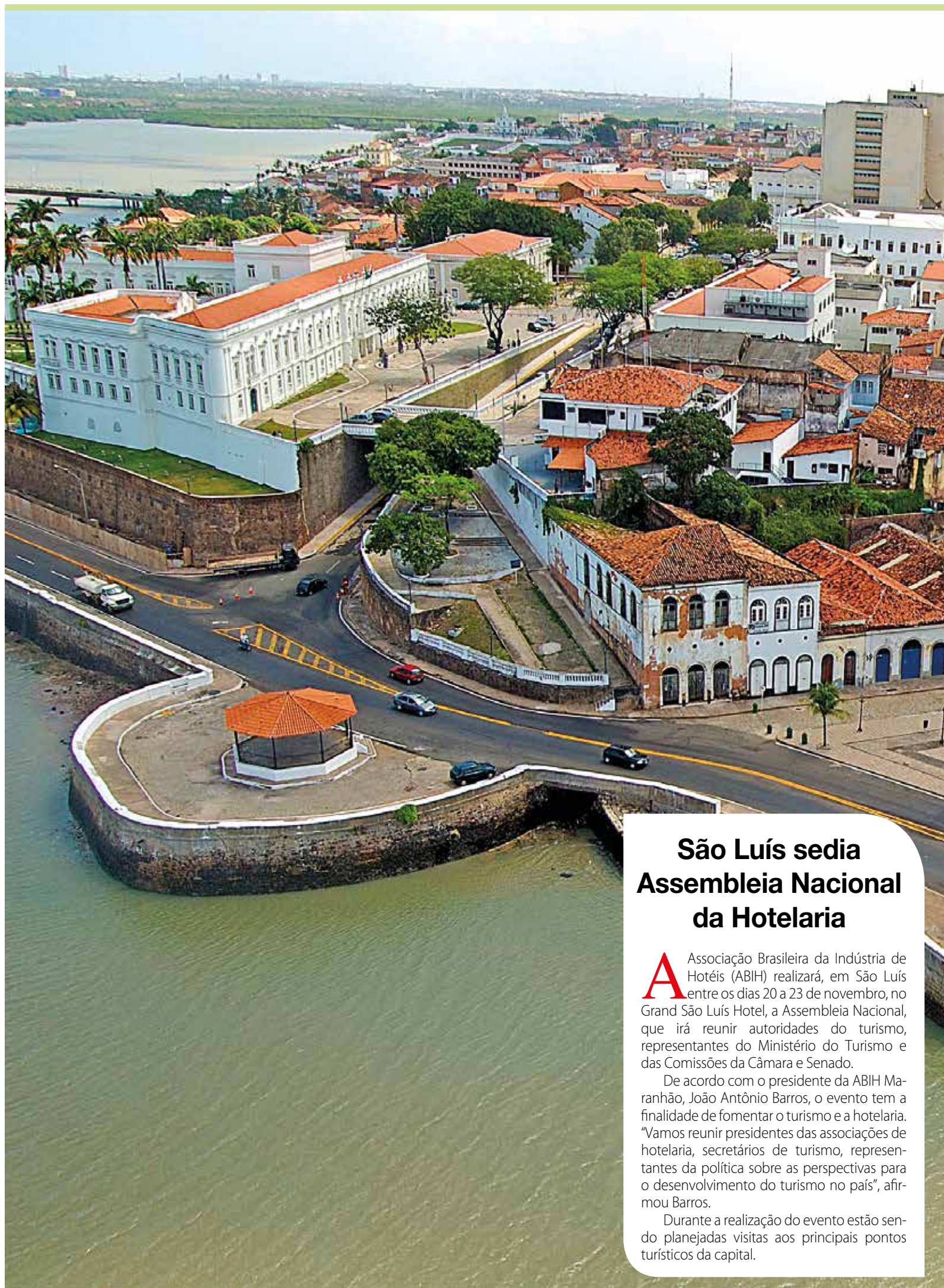


Foto: Bernardo Cosea Ferreira / Arquivo Divulgação

São Luís sedia Assembleia Nacional da Hotelaria

A Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH) realizará, em São Luís entre os dias 20 a 23 de novembro, no Grand São Luís Hotel, a Assembleia Nacional, que irá reunir autoridades do turismo, representantes do Ministério do Turismo e das Comissões da Câmara e Senado.

De acordo com o presidente da ABIH Maranhão, João Antônio Barros, o evento tem a finalidade de fomentar o turismo e a hotelaria. "Vamos reunir presidentes das associações de hotelaria, secretários de turismo, representantes da política sobre as perspectivas para o desenvolvimento do turismo no país", afirmou Barros.

Durante a realização do evento estão sendo planejadas visitas aos principais pontos turísticos da capital.

**Apaixone-se pelos
Lençóis Maranhenses**

Foto: Márcio Vasconcelos / Arquivo Divulgação



Por: Anne Santos



Motoristas da fé

Fiéis vão a São José de Ribamar benzer carro e agradecer proteção

Turismo de benção - Uma das tradições mais importantes e expressivas do Maranhão é o Batismo em Ribamar de veículos zero, sobretudo, aos Domingos após a Missa. Dezenas de veículos aguardam em fila no estacionamento regulamentado ao benzimento da Igreja de São José.

Há anos tem muito maranhense que, em vez de gastar tubos de dinheiro na contratação de seguro para os automóveis, apela para a ajuda divina. Na pequena cidade santuária de São José de Ribamar, localizada na ilha de São Luís, distando 32 km da capital, depois das missas de domingo forma-se uma fila de automóveis para receber a benção do ministro da eucaristia e do Santuário de São José de Ribamar, João Alberto.

Placas de trânsito ao redor da igreja indicam "Permitido estacionar. Área para benzimento". A cada domingo (uma tradição de 20 anos), cerca de 50 carros, são abençoados pelos padres no pátio da Igreja numa espécie de fé e devoção ao santo milagreiro. "Jogo água benta nos carros, faço uma oração e repito: Para que este carro sempre fique firme e protegido na face da Terra", conta João Alberto, ou apenas seu João, como é conhecido pelos moradores de Ribamar. Em tom espirituoso, ele acrescenta: "Nem precisa fazer seguro. Deus quem protege, carro e ocupantes, contra roubos e batidas", diz o simpático sacristão.

Segundo ele, a tradição passa de boca a boca, principalmente, entre os que compram carros novos. "Vem gente de todas as partes, até, de

outros Estados, mas a maioria, de São Luís. Em setembro, então, quando tem a festa do santo, o número de carros aumenta", observa o ministro.

Maiana Melo, de 20 anos, saiu de São Luís e foi com os pais benzer seu Corsa preto novinho em folha. "Todo carro que compro trago logo aqui para benzer", conta o pai da moça, o funcionário público Luís Lopes, de 55 anos.

Não existe um prazo de validade para a benção, mas é bom de vez em quando renová-la.

Para não acontecer algo parecido ao dissabor pelo qual passou Fernando Cardoso, de 42 anos. Ele dirigia um Palio pela cidade, quando um micro-ônibus acertou-o em cheio após uma marcha-ré, que supostamente corrigiria um erro de percurso. "Ainda bem que foi só uma batidinha e ninguém se machucou", resignou-se Fernando, que prometeu, voltar à cidade para renovar a benzedura.



Por: Reginaldo Rodrigues

Foto: Reginaldo Rodrigues / Antonio Lucena



Complexo Turístico

Lazer e aventura em uma área ecologicamente correta

A cidade de Carolina, no sul do Maranhão, região da Chapada das Mesas, que se notabilizou pelas suas cachoeiras e com isso veio a fama de um destino ecoturístico sem igual, especialmente depois de receber visitas ilustres e ter programas como o Mais Você da Ana Maria Braga da Rede Globo, programa 50 X 1, do Alvaro Garneiro, na TV Record e tantas outras celebridades e anônimos que se encantaram com a então pacata Destino das Águas, divulgando o lugar para o mundo.

O Santuário Ecológico da Pedra Caída fica a 35 Km da cidade de Carolina e está localizado em uma fazenda de 12.500 hectares totalmente preservada e voltada para a natureza. Estudos estão sendo feitos para transformar a área em uma RPPM (Reserva Particular do Patrimônio Natural). Da área descrita acima foi reservada um total de 2 mil e 96 hectares para a construção de um hotel voltado para a natureza e os esportes de aventura.

O hotel denominado Eco Resort Pedra Caída conta com 30 apartamentos, 37 chalés de uma ou duas suítes, podendo os chalés maiores hospedarem até 7 pessoas. O total de leitos chega a 400 unidades. O local conta, também, com piscinas com hidromassagem, bar molhado, academia com os mais modernos aparelhos existentes para que possamos atender bem os hóspedes. Conta, ainda, com um auditório com capacidade para 300 pessoas, todo equipado para convenções, reuniões de empresas eventos, entre outros.

A área de recepção agrega um café gourmet, loja de conveniências. Acima do espaço de eventos encontra-se um heliponto autorizado pela ANAC com capacidade para até 4 aeronaves. Existe no empreendimento o primeiro teleférico do Maranhão, que vai levar os nossos hóspedes e visitantes a uma altura de 294 metros em uma serra de onde os mesmos contemplarão a beleza única do cerrado maranhense, bem como uma pi-

râmide de vidro de 14 metros de altura que servirá para meditação e contemplação dos hóspedes. Destas elevações vem a saída de duas das maiores tirolesas do Brasil de 1200 e 1480 metros.

No complexo de Pedra Caída existem mais de 25 cachoeiras catalogadas cada uma com particularidades diferentes e águas frias e mornas, não importando a época do ano. Ou seja, qualquer dia ou qualquer tempo, banhar-se nas águas do complexo de pedra caída é sempre revigorante e promessas de uma vida de bem com a natureza e consigo.

Melhorias

Já foram construídos 5.500 quilômetros de trilhas para melhor acesso ao conjunto das cachoeiras da região. Até mesmo uma igreja pequena foi feita no local. Ainda nesse complexo de lazer, estão sendo ampliados do número de chalés exis-

de Pedra Caída

tentes no local. Hoje, Pedra Caída tem 37 novos chalés prontos; no total serão 60. Além disso, uma praça de alimentação e, também, melhoria das estruturas para a prática de rapel e a ampliação do setor de estacionamento.

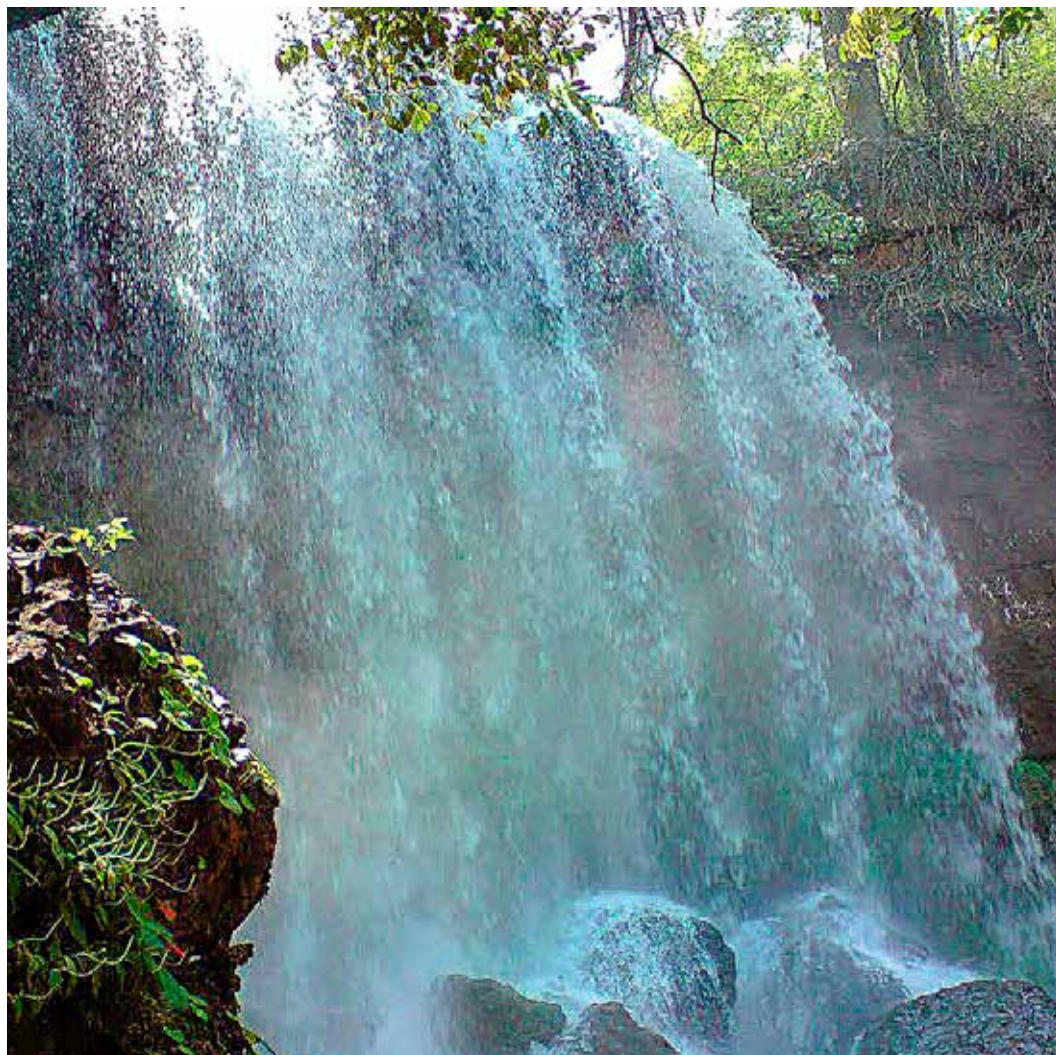
Outro diferencial do Eco Resort é o paisagismo desse complexo de cachoeiras, já que foram adotadas plantas da região como forma de ambientação da região.

Pipes

Esses investimentos são do grupo empresarial Pipes, conhecido pela construção e transporte de passageiros em balsas pelo Rio Tocantins, do empresário Pedro Iran Pereira Espírito Santo. "Queremos melhorar a estrutura para os visitantes. Queremos fazer algo em que uma família inteira possa ter opções de diversão", declarou o presidente do grupo Pipes, Pedro Iran.

De acordo com Pedro Iran, as obras para a construção do resort tiveram início em 2010, sendo que o investimento foi de R\$ 45 milhões. O profissional afirma que a demora está relacionada não apenas a amplitude do lugar, como também a opção de usar materiais sustentáveis. "Queremos





oferecer uma experiência de lazer e aventura em uma área ecologicamente correta, nossa preocupação foi manter a coerência com o lugar onde o resort está construído, portanto optamos sim por uma linha voltada para sustentabilidade, todos os materiais de madeira possuem o selo verde", disse.

Chapada das Mesas

O município de Carolina faz parte do Parque da Chapada das Mesas, que compreende uma área de 1.229 quilômetros quadrados e envolve oito municípios dos estados do Maranhão e Tocantins. As chapadas, formações geológicas em arenito com mais de 60 milhões de anos, com paredes quase a prumo e topo plano como uma mesa dão o nome à região onde o parque se encontra.

Com tanta água que corre nos rios da região, na década de 40 foi construída na cidade a primeira hidrelétrica da Amazônia. Além disso, ela foi a pioneira na fabricação de sabonete e óleo comestível em todo o Nordeste, e o movimento de pessoas e produtos era tão intenso que chegava a ser, muitas vezes, maior do que o da própria capital, São Luís.

O Parque Nacional da Chapada das Mesas tem, ainda, grande importância local, pois protege as nascentes de muitos rios que são utilizados para abastecimento, lazer e pesca. A conservação do bioma Cerrado e a recuperação das áreas, que já foram alteradas também, ajudam a manter as boas condições do clima e das chuvas, beneficiando toda a região.

**PEDRA CAIDA NÃO DÁ PARA DESCREVER
TEM QUE CONHECER.**



Por: Anne Santos

O que fazer com pneus velhos

Veja a lista dos pontos de coleta de pneus em São Luís



No Brasil, 100 milhões de pneus velhos estão espalhados em aterros, terrenos baldios, rios e lagos, segundo estimativa da Associação Nacional da Indústria de Pneumáticos (Anip). E, a cada ano, dezenas de milhões de pneus novos são fabricados no País.

Mesmo com esta forte demanda, menos de 10% dos artefatos de borracha são reciclados. Os prejuízos ambientais são incalculáveis. Os pneus inservíveis, descartados de forma errada, contribuem para entupimentos de redes de esgoto e enchentes, poluição de rios e ocupam um enorme volume nos aterros sanitários e podem, ainda, ser foco para o mosquito da dengue. Se queimados de forma errada, geram poluição atmosférica. Um pneu costuma demorar mais de 150 anos para completar processo de decomposição.

Em São Luís, a Prefeitura realiza um trabalho de recolhimento de pneus inservíveis como uma ação preventiva a proliferação do mosquito transmissor da dengue. São 326 pontos estratégicos (PE's) para recolhimento de pneus sem utilização. Os locais incluem borracharias e oficinas mecânicas da capital, escolhidos a partir de mapeamento feito pela Secretaria de Saúde (Semus) sobre os lugares com maior incidência de casos

de dengue. Cerca de 300 pneus são coletados diariamente e por mês os números oscilam de 5 mil a 10 mil pneus. A ação para reciclagem está integrada com a política de governo do prefeito Edivaldo para melhoria da qualidade de vida da população de São Luís.

O projeto de reciclagem é desenvolvido por meio da Secretaria de Obras e Serviços Públicos (Semosp) e da Semus. O recolhimento dos pneus nos 326 PE's é feito diariamente pela empresa contratada para a limpeza pública da cidade. Após o recolhimento, os pneus são levados para um galpão na Semosp, onde ficam acondicionados até que seja feito o carregamento do material para a reciclagem.

Esse carregamento dos materiais e encaminhamento para a reciclagem é realizado pela Reciclanip, através de parceria firmada com o município. A Reciclanip intermedeia a coleta em prefeituras de todo o país e encaminha às empresas de reciclagem para que sejam reformados e transformados em diversos produtos como solados de sapatos, tapetes, asfaltos de rodovias e avenidas, entre outros.

Entre as empresas de destino do material estão: a Comércio e Reciclagem de Borrachas LTDA, em João Pessoa (PB); Votorantim Cimen-

tos, em Sobral (CE); e Comércio e Reciclagem de Borrachas LTDA, em Feira de Santana (BA). Nas três destinações, os pneus são utilizados como fonte de energia para fabricação de cimentos.

O projeto de reciclagem foi implantado pela Prefeitura como forma de incentivar a sustentabilidade, por meio da coleta seletiva de pneus que não têm mais utilidade. A medida aliou tanto os benefícios para a limpeza pública quanto os cuidados necessários ao meio ambiente e à saúde, uma vez que os materiais podem se transformar em criadouros do mosquito transmissor da dengue, o *Aedes Aegypti*, se descartados inadequadamente.

O borracheiro Daniel de Jesus, de 35 anos, reforça a importância em separar os pneus velhos para a coleta seletiva realizada pela Prefeitura. "Além de ser uma maneira fácil de descartar em vez de deixar jogado por aí, evita o acúmulo de lixo e água parada que favorece a [ocorrência da] dengue", declarou.

Saiba mais

Embora os pneus sejam enquadrados como inertes na classe de resíduos, ou seja, materiais não inflamáveis ou que não apresentam perigo aparente, o tempo mínimo que um pneu leva para se decompor na natureza corresponde a 600 anos. Devido a esse tempo, o descarte inadequado gera vários impactos para a saúde humana e meio ambiente.

Além do risco de proliferação do mosquito transmissor da dengue, o descarte irregular de pneus em vias públicas favorece o acúmulo de lixo, entupindo bueiros e impedindo o escoamento de águas pluviais. O processo de reciclagem dos pneus está previsto na Resolução 416/09 do Conselho Nacional de Meio Ambiente (CONAMA).

Foto: Reginaldo Rodrigues

O conhecimento sem limites.

Matriculas Abertas

Educação infantil

Ensino fundamental

Ensino médio

Colégio BATISTA
Daniel de La Touche

João Paulo Renascença
98 3131 1411 98 3227 2684

Por: Anne Santos



Restaurante Feijão de Corda é eleito um dos melhores PF do Brasil

O Restaurante Feijão de Corda de São Luís ganhou o segundo lugar no prêmio de "Melhor PF do Brasil". O chef Danilo Dias do Restaurante serviu três clássicos do estado: torta de camarão, arroz de cuxá com camarões secos e farofa com sururu. A delícia conquistou o segundo lugar no concurso, promovido por uma empresa de prestação de serviços de alimentação.

O chef Danilo Dias conta que ficou muito feliz com a premiação. "Obrigado a todos que frequentam, a todos os que votaram", diz.

Os critérios observados pelos jurados foram sete: a adequação do prato à gastronomia popular brasileira, a harmonia entre os ingredientes, a criatividade, o visual, o paladar, o aroma e a composição nutricional.

O primeiro lugar ficou mais uma vez com o Restaurante Govinda, de Belém (PA), com o vatapá vegetariano com cuscuz e acarajé. O terceiro lugar ficou com o Canto Madalena (SP), que apresentou feijão de cangaceiro com carne seca e linguça.

Sobre o concurso melhor PF do Brasil

O concurso "Melhor PF do Brasil" é organizado por uma empresa de prestação de serviços de alimentação-convênio. Restaurantes de todas as regiões do país participam. Os vencedores ganham prêmios para melhorar a estrutura do restaurante e investir na formação do cozinheiro.



A torta de camarão maranhense, acompanhada com arroz de cuxá e farofa de sururu, conquistou o segundo lugar no concurso.

Espigão Costeiro da Ponta d'Areia: novo cartão postal de São Luís



O Espigão Costeiro da Ponta d'Areia transformou-se no novo cartão-postal de São Luís. O local tem sido muito procurado como opção de lazer para a população da capital maranhense e também turistas, os quais visitam a cidade. Ao fim das tardes, a área recebe pessoas de diversos bairros, que para lá se deslocam no intuito de praticar esportes e contemplar o pôr do sol.

Um fato que chama atenção no espigão é a quantidade de pessoas praticando esporte,

principalmente dentro d'água, como o Stand Up (prática de surf com o surfista de pé sobre a prancha segurando um remo). Com o erguimento da pilha de pedras formando uma espécie de quebra-mar, a água formou uma piscina natural em ambos os lados da estrutura, que lembra uma extensa ponte avançando em direção ao mar. Conforme o comportamento da maré, praticar esportes aquáticos é possível naquele trecho litorâneo.

O Espigão Costeiro da Ponta d'Areia tornou-se ideal para o lazer das famílias, independentemente

do dia da semana. Diariamente, visitantes passam pelo local, mas é no fim das tardes que o número de pessoas aumenta, entre crianças, jovens, adultos e pessoas mais velhas.

Entre os pontos que chamam a atenção está a paisagem, que encanta admiradores da natureza.

Saiba mais

O projeto do Espigão (ou quebra-mar, como é mais conhecido) é da Prefeitura São Luís, por meio de um estudo feito em parceria com a Vale do Rio Doce. No total, a obra custou algo em torno de R\$ 12 milhões.

A estrutura do Espigão Costeiro tem 572 metros de extensão, com largura variando de sete metros, no ponto mais próximo da terra, a 13 metros. A altura varia de quatro a 14 metros.

A obra foi construída com o objetivo de conter a erosão e a força das águas principalmente na Península da Ponta d'Areia. Entre os espaços paisagísticos do local, estão mirante, calçadão, passeio e ciclovia, bancos. A obra abriga, ainda, um Centro Administrativo, o Memorial Bandeira Tribuzi e uma área para lanchonetes, além de quiosques para água de coco, e duas praças.

Foto: Divulgação



O Restaurante Senac tem satisfação em formar profissionais e servir deliciosos pratos, compartilhando novos sabores e descobertas culinárias.

Para o Restaurante Senac, o mais importante é qualificar e oferecer novas receitas: um prazer para quem serve, inesquecíveis para quem prova.



QUEM PROVA, APROVA.

CONFIRA NO SITE A PROGRAMAÇÃO DE CURSOS DO RESTAURANTE-ESCOLA SENAC



ALMOÇO
Segunda a Sábado.
12h às 15h.

JANTAR
Quinta a Sábado,
a partir das 19h.

EVENTOS
Casamentos, formaturas,
lançamentos, etc.





www.ma.senac.br

RESERVAS
98 3198-1100

Restaurante-Escola Senac
Praça Benedito Leite
Centro Histórico



Ocio, Viagens e Gastronomia



Por Beatrice Borges
Turismóloga/Coordenadora da ABAV Nacional
www.ocioviagensgastronomia.com



O caldo na saída da balada

A mania de tomar caldos após as baladas vem de longe.

Mesmo São Luís sendo uma terra quente, com temperaturas que ultrapassam facilmente os 30 graus, tomar caldos nada tem a ver com o fato da iguaria aquecer o corpo e sim, à possibilidade de recompor as energias e preparar o corpo para outras e outras festas.

Ludovicense adora diversão, aprecia sair e se divertir, mas a festa só está completa quando na volta pra casa dá pra parar e tomar um "caldinho". Assim, o corpo se fortalece e se prepara para uma provável ressaca da melhor maneira possível.

Muito antes de a cidade oferecer aos seus cidadãos várias "casas de caldo", eu já tomava caldinhos na casa da mamãe para repor as energias e expulsar a preguiça.

Lembro que aos domingos já acordávamos com o cheirinho vindo da cozinha. A mamãe sempre acordou mais cedo para deixar tudo pronto. Aos poucos os amigos iam chegando para aproveitar a iguaria feita com muito carinho e sabor. A "suadeira" era inevitável, assim como as

cervejinhas após tudo isso.

Os caldos mais famosos lá em casa sempre foram o de mocotó, peixe, sururu e o de ovos. Esse, um verdadeiro clássico maranhense! Todos os sabores feitos pela mamãe, com altíssimo grau de delícia, é claro!

A culinária maranhense, muito variada, tem em seu DNA muitos pratos ensopados, cozidos e guisados, o que reflete a diversidade das nossas influências étnicas.

As casas especializadas em caldos oferecem em seus menus muitos sabores ludovicenses. Além dos comuns lá em casa e já citados, existem outras combinações de sucesso como o caldo de sarnambi (marisco muito consumido em São Luís e em locais praianos, conhecido no mundo gourmet como amêijoia ou vôngole), de legumes, caldo verde, de camarão, de caranguejo e as misturas de vários desses juntos, dependendo do seu estômago e da sua vontade.

Os ensopados trazem consigo as referências antigas do poder curativo e de recuperação do corpo. Quem nunca, durante uma doença, não

obedeceu à mãe ou a avó e tomou uma canjinha de galinha para que o corpo pudesse se restabelecer? Vem daí a nossa cultura de depois da "cachaça" tomar um caldo para ficar em pé e por isso mesmo, já está sacramentado: saindo das farras, tem que tomar um caldinho para poder dormir com o estômago forrado e acordar bem.

Em um passado recente, fui a uma famosa casa de caldos da cidade e pedi um caldo de sururu. A decepção foi enorme! Além do atendimento sofrível que é recorrente, o caldo tinha gosto de amido de milho e farinha seca. Sururu que é bom, necas. Mesmo sem desculpa plausível, imagino que os caldos ficam congelados e por muito tempo guardados, sendo aquecidos a cada pedido.

Numa outra viagem, também recente, fui a duas outras casas de caldo e em ambas, os caldos estavam bons, mas ainda assim, minhas expectativas ficaram frustradas, pois com o histórico familiar e com uma mãe especialista em "caldinhos cura-ressaca", fica muito difícil achar outros que possam concorrer!

Entrada Parcelada

Garantia de Mecânica

seminovos
Duvel
O seu caminho é VOCÊ quem faz!

CALHAU - 3216 3100 • ANGELIM - 2108 3900 • CENTRO - 2108 3144