PH

Revista . Nº 2034 . Ano XLI

PERGENTINO HOLANDA

imirante.com

São Luís, 30 e 31 de outubro de 2021 . Sábado/Domingo

Marluce e Antonio Gentil comemoraram com festa os 25 anos do Instituto Gentil

Chá da ADHONEP no Alphaville (Araçagy) reuniu dezenas de *mulheres da sociedade*

PAG. 4

Elisabeth Albuquerque, Teresa Albuquerque e a anfitriã Sarah Albuquerque

Antonio Gentil e Marluce inauguraram a sede do Instituto Gentil no *Rio Grande do Norte*

PAG. 2

Divulgação

MULHERES bonitas sempre fazem sucesso no mundo da moda, como essa linda modelo da foto usando uma moda tribal para momentos icônicos. do Piauí, jovens modelos conquistam o mercado internacional

PÁG.8

RETRATOS

de uma São Luís com um cais sem partida, fundeado na desolação

1 Não é bom ver fotos antigas desta cidade mutante. Sei do que falo: ontem percorri ao acaso um velho álbum por inteiro dedicado à mui leal, miraculosamente salvo das traças e do esquecimento por mãos sensíveis. Ali estava uma São Luís que não conheci, pois anterior ao tempo em que fui apresentado a seu esplendor e magia.

Isso mesmo: esplendor e magia. Para um garoto de Presidente Dutra, eram mágicos os bondes, as sinaleiras, as portas giratórias, os arranha-céus. E era esplêndida a Praia Grande iluminada a néon, ornada de vitrais, civilizada, elegante, urbana, com suas fachadas revestidas de azulejos portugueses e suas ruas de pedras de cantaria.

Mas dizia que o álbum vinha de antes de meu primeiro encontro com a cidade. O surpreendente é que vinha também de depois. Explico-me: o Auditório da Associação Comercial, o Hotel Central, astros especialmente convidados das fotos antigas, continuaram a navegar futuro adentro até serem abatidos em pleno voo. Ou seja: o passado custava mais a sair de cartaz.

Uma tarde vou à praia, uma praia que florescia aqui e atendia por Ponta d´Areia. De lá contemplo a baía de São Marcos, o rio Anil. E o rio é bonito, encrespado pelo vento, e parece haver nele uma ancestral vocação à limpidez. E então dou com uma placa anunciando, oficial e lúgubre, que as águas daquele rio da minha juventude se tinham degradado. Corria um rio na minha frente, mas já era um fluir letal, uma líquida morte.

Não é que desame esta Capital. Não é que cordialmente a deplore. O que eu queria de São Luís não é que não fosse mutante. Tudo no mundo é. Eu só imploraria a São Luís que não fosse tão impiedosamente inconstante e volúvel e cambiante, a cada instante e hora.

Assim, eu ao menos poderia digitar aquela tarde dos Anos Dourados em que joguei vôlei em areias roubadas das dunas da Ponta d´Areia com uma garota chamada Eunália. Uma que tinha cabelos loiros, olhos de um azul profundo, uma voz sedutoramente rouca e um invencível saque de esquerda.

2 Só quem conhece estes outubros de São Luís sabe o que é a fornalha de uma avenida sem árvores, ou reduzida a poucas e agonizantes, à espera de uma chuva que não vem. Era à beira do asfalto fervente de uma delas, exposta ao sol das três da tarde, à ausência de qualquer remota esperança de brisa e à indiferença dos passantes que a mulher implorava 10 centavos. Não mendigava qualquer outra moeda de maior valia; não ousava pedir uma nota de real.

Limitava-se a repetir, numa conformada, rouca litania:

– Dez centavos, por favor.

Vestia trapos, sua idade era indefinida, mas havia em suas feições traços de uma longínqua beleza, em especial nos olhos claros, que pareciam negar-se rebeldemente a envelhecer.

– Dez centavos, por favor – insistia para a apática, apressada circunstância.

Aquela mulher tinha sido talvez linda, dançara em festas de um longínquo povoado do Interior, enfeitiçara rapazes com seu modo de sorrir, com as covinhas que se armavam em seu rosto, com seu jeito maroto de tornear a cintura. Aquela mulher sonhara com uma casa tipo morada inteira, com um moço amante que a estreitasse prazenteiro e bom em noites de tempestade, ou mesmo sem tempestades, mesmo em plena primavera, sob as parreiras antigas e extensas e cúmplices.

Aquela mulher se casara com a solidão e com caminhos sem destino e com êxodos e pesares e despedidas.

Aquela mulher naufragara neste porto sem bonança, neste terminal ancoradouro de suas mágoas, neste cais sem partidas, fundeado na desolação.

Em seu abandono, esquecera dos bailes e de namoros e de uma paixão que lhe provocava um íntimo, gostoso, proibido estremecimento. Esquecera de esperar pelas noites de tormenta.

– Dez centavos, por favor – suplicava, e em seu claro olhar ia morrendo pouco a pouco a sobrante rebeldia, como a das árvores sedentas de uma viração soprada do rio Anil, de nuvens transeuntes de alento e sombra, da saudade da aragem das noites em que já não mais se consumiria de amor.

Fotos/Divulgação

Marluce e Antonio Gentil posam em frente à sede do Instituto Gentil em Campo Grande (RN)

Antonio Gentil mostrando às autoridades e amigos a nova sede do Instituto Gentil

INSTITUTO GENTIL:

um espaço fundado pelo Grupo Gentil em benefício de crianças e jovens

Para comemorar os 25 anos de atuação do Grupo Gentil em benefício de crianças e jovens da cidade de Campo Grande, no Médio Oeste do Rio Grande do Norte, o Instituto Gentil inaugurou no dia 15 de outubro a nova sede da instituição, marcando um novo tempo no exercício do "Conhecimento que transforma".

O espaço propõe o estímulo ao conhecimento (leitura, música, informática, arte, etc), por meio da realização de cursos, oficinas, palestras e seminários no intuito de qualificar e oferecer melhores oportunidades às crianças e aos jovens da cidade. O Instituto acredita que transformar a vida de cada uma dessas pessoas é o primeiro passo para transformar toda uma comunidade

O novo prédio tem projeto doado pelo arquiteto Felipe Bezerra e a maquete pelo suíço Álvaro Negrello. Manteve a centenária fachada da casa onde morou Cleto Souza (falecido escrivão e poeta campo-grandense) e é composto por quatro pavimentos, incluindo um moderno auditório – preparado para realizar eventos presenciais e virtuais – e um solário descoberto no último piso para pequenos eventos.

O Instituto Gentil, segundo o empresário Antônio Gentil, seu criador, foi pensado como um instrumento de transformação social em chão batido do Oeste potiguar. Alicerces do saber fincados em Campo Grande, que vêm cumprindo o seu ideal há mais de duas décadas, contemplando e encaminhando para a vida gerações das camadas mais humildes.

Servir sempre foi um ideal de Antonio Gentil, que valoriza as suas origens na antiga Serra Cepilhada, doando conhecimento para transformar a vida de crianças e jovens naquela região.

O Instituto Gentil foi fundado em 1996, com a colaboração de Marluce Gentil, Neuraci Vieira e Graça Souza (in memoriam). E recebeu o nome de Espaço Cultural Cleto Souza. De uma pequena biblioteca, montada com doações de amigos, aos poucos surgiram um museu, a escolinha de informática, a escolinha de balé, o relicário de Sant'Ana, a pinacoteca e a escola de música e flauta doce.

Sem dúvida, uma vitoriosa iniciativa do empresário Antônio Gentil, fundador da Gentil Negocios Participações Societárias Ltda, empresa cadastrada no segmento de holding e que administra 100 pontos de vendas das marcas O Boticário, quem disse Berenice? e Swarovisk em cidades nordestinas – sendo boa parte delas no Maranhão – e é mantenedora do Instituto.

"Começamos com uma pequena biblioteca, montada com doações de amigos, e na medida do possível fomos criando um museu, escolinha de informática, escolinha de balé, o relicário de Sant'Ana, a pinacoteca e a escola de música e flauta doce", conta Antônio Gentil.

O Instituto Gentil mostra a sensibilidade da família Gentil sobre os temas socioculturais, a partir de um propósito moderno de gerir projetos sociais e sustentabilidade com recursos privados.

"Antônio Gentil gosta de comparar a vida do Instituto Gentil a uma partida de futebol, dizendo que jogamos um bom primeiro tempo, fizemos um intervalo para construir a nova sede e vamos para o segundo tempo com muita vontade de continuar ganhando o jogo, mas que para isso precisamos envolver no planejamento a comunidade e as pessoas que já passaram pelo instituto e sabem o quanto ele contribuiu para suas histórias e para sua evolução pessoal e profissional", afirma Marluce Gentil, presidente do Instituto.

O segundo tempo começou no último dia 15, com a inauguração da nova sede, celebrando os 25 anos de fundação.

Antonio Gentil e Marluce, de mãos dadas com os filhos Glícia, Glênia e Glauber Gentil, não têm dúvida de que o time do conhecimento que transforma ganhará o jogo da vida, com muitos gols marcados por crianças e jovens campo-grandenses.

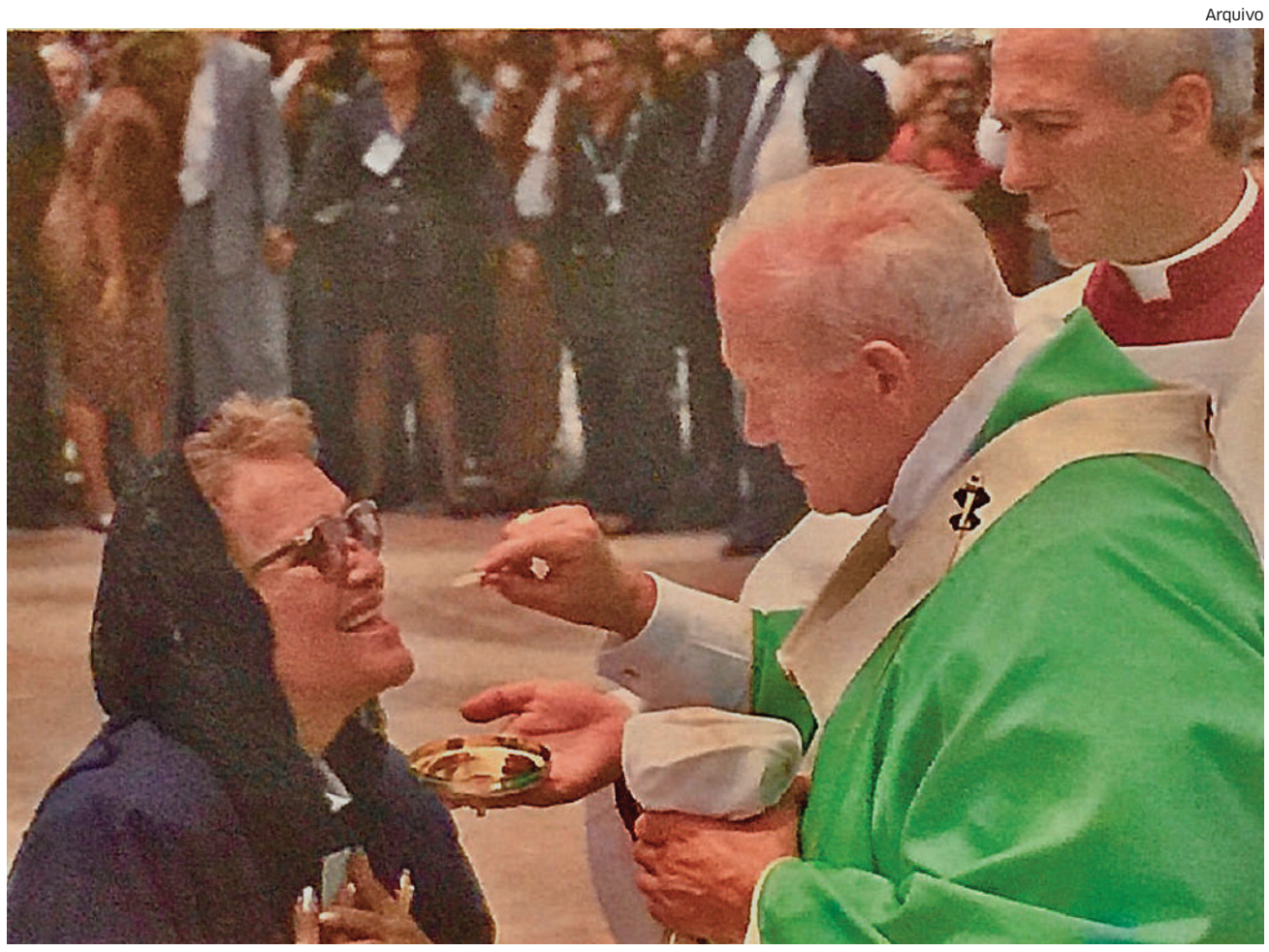
Vista panorâmica de uma das salas do Instituto Gentil

Membros da família ouvem atentamente o pronunciamento de Glauber Gentil na inauguração do Instituto Gentil

Marluce e Antonio Gentil com o neto Filipi descerrando a fita inaugurativa da sede do Instituto Gentil

Vista do prédio do Instituto Gentil e à direita, da praça onde foi realizada a festa de inauguração

Arquivo



Jingle do Papa

Com a comemoração dos trinta anos da visita do Papa João Paulo II a São Luís, a coluna faz um merecido registro.

O jornalista e publicitário Antônio Nelson Faria foi quem produziu o jingle que marcou a visita do Papa a esta cidade, em 1991.

Com música de Mauro Mendonça, compositor carioca, e letra do próprio Antônio Nelson em parceria com o publicitário Fábio Gomes, da extinta CM2, agência consagrada no Maranhão, a trilha musical foi gravada por Alcione no estúdio Vibrato, que o jornalista mantinha no Rio de Janeiro, e cantado por milhares de maranhenses que pararam esta Capital para aclamar o Papa.

Comunhão com o Papa

Entre as pessoas sorteadas para receber a comunhão do hoje Santo Papa João Paulo II estava a mãe deste Repórter PH, Dona Zazá Holanda, nascida há 97 anos em Presidente Dutra e batizada e registrada com o nome de Maria Nazaré Gomes Cavalcante.

Ela é a única filha daquela cidade que viveu essa grande emoção de fé cristã.

O fato se tornou tão marcante e significativo para nossa família que o jornalista Bruno Leone, nosso amigo, quando foi fazer um curso de pós-graduação no Vaticano conseguiu uma foto do momento da comunhão feita pelo fotógrafo do Vaticano que acompanhou o Papa na visita a São Luís.

A foto chegou às mãos dela antes dela morrer. E na próxima semana – agora devidamente emoldurada – será doada à Casa Paroquial da Igreja de São Sebastião, em Presidente Dutra.

Golpe na economia

Quando a economia de São Luís preparava-se para uma recuperação – no momento em que a maior parte da população está vacinada – eis que vem o duro golpe da paralisação no transporte coletivo.

Nesses últimos dias, o comércio na região central da capital maranhense – um dos principais motores da nossa economia – teve que fechar as portas.

Ou seja, os poucos empregos que surgiram nos últimos meses agora tendem a desaparecer – por puro capricho dos empresários do setor de transporte, que usam os rodoviários como pano de fundo.

Cazumbá Mundi

Está confirmada para o dia 20 de novembro, no Convento das Mercês, a abertura para convidados da exposição "Cazumbá Mundi", do músico e artista plástico Betto Pereira.

A programação contempla um pocket show de Betto Pereira e participação especial de César Nascimento, Zeca Baleiro, Emanuel Jesus e Zé Olhinho.

"Cazumbá Mundi", que tem curadoria de Carlos Dimuro, ficará em cartaz para visitação pública de 23 a 28 de novembro, na Casa do Maranhão.

Posse na Academia

O ministro Reynaldo Soares da Fonseca, do Superior Tribunal de Justiça, já está distribuindo convites para sua posse na Cadeira 38 da Academia Maranhense de Letras.

O evento está marcado para o dia 18 de novembro, na sede da AML.

Reynaldo Fonseca será recebido pelo acadêmico Alberto José Tavares Vieira da Silva.

O voto de Laura

Apesar de ter votado em outro candidato para ocupar a vaga de Sálvio Dino na Academia Maranhense de Letras, Laura Amélia Damous fez questão de se juntar ao grupo que foi ao palácio cumprimentar o governador Flávio Dino pela vitória.

Mesmo sabendo que o voto de Laura não era seu, Dino recebeu com muita gentileza os cumprimentos da acadêmica.

E fez questão de, antes de abraçá-la, recitar trechos de um poema do livro "Cimitarra"

O irmão gêmeo

João Jorge Amado, filho dos escritores Jorge Amado e Zélia Gattai, o grande arauto dos tempos dos coronéis do cacau, conta que lá um dia, quando tinha 12 anos, foi chamado pelo pai para ir ao velório de um amigo.

Lá, ficou num canto quieto, quando chegou um cidadão já idoso, botou as mãos no ombro dele:

– Meu filho, você é jovem, aproveite a vida, que eu já estou dessa idade e não aproveitei.

Na saída, o pai chamou ele para despedir-se do morto. Quando bateu o olho no caixão, o pavor desabou: era o mesmo homem que tinha lhe mandado aproveitar a vida.

O inferno astral se instalou, o medo de ficar sozinho, quarto sempre com a luz acesa, mesmo assim não dormia direito, psicólogos, família preocupada e nada.

Anos depois ele se bate com o cidadão que chegou junto dele no velório, esclareceu o caso: era irmão gêmeo do morto. Mas cobrou a fatura pelo sofrimento soltando o grito solene:

– Fdp!

Primeira palavra

Estes últimos dias foram ao menos surpreendentes.

Surpreenderam-me a toda hora e me obrigam por certo a remoçar. E da pior maneira que se conhece: na frente das pessoas que me olham e esperam que eu, subitamente, comece a dizer coisas inesquecíveis.

Não faz mal, fiquei mais ágil, tive pouco sono, não sonhei nem fui sacudido por sobressaltos noturnos, bebi menos – e meus amigos olharam o copo vazio com sentida solidariedade – dei entrevistas, fui interrompido pelas metódicas e implacáveis meninas da tevê, participei de reuniões sucessivas sem interrupção sequer para o cafezinho, para celebrar este novo tempo de minha coluna diária que antes circulava em jornal impresso em papel e idem do meu caderno semanal PH Revista. Voltei a sorver ao menos um uísque ou um vinho – um bom tinto – de trégua e compaixão. E me emocionei muito com as manifestações dos leitores e amigos.

Aliás, quem me conhece sabe que sou um sentimental. Muitas mensagens de tão cativantes e encorajadoras me surpreenderam e eu fiquei sem jeito de encarar os amigos e choroso. É que as reservas de comportamento ficaram escassas. Essa mudança me deixou um pouco vulnerável.

As rosas, hortências e orquídeas que me mandaram para enfeitar a minha sala de trabalho e a minha casa me desarmaram. Fiquei um bom tempo sentado, com olhos fixos no computador, pensando que é muito bom, é invejável, ter amigos. E que não faz mal ter sentimentos.

Dirá o leitor, ele continua o mesmo, não deixa de falar de si próprio.

Leitor, licença: é o modo pessoal que tenho de agradecer a todos.

E isto posto, continuo na liça!

Em São Paulo, no sempre maravilhoso bistrô Chef Rouge, Thatiana Bandeira colocando as conversas em dia com sua amiga Ana Paula

Belchior de volta à ribalta

Em 30 de abril de 2017, a notícia da morte de Belchior, ícone da música brasileira, agitou Santa Cruz do Sul, no Vale do Rio Pardo. Foi lá que o cantor e compositor se autoexilou nos últimos anos de vida, longe de tudo e de todos.

Passados quatro anos da trágica despedida, as recordações da passagem do artista pela cidade voltam à cena, na exposição Abraços & Canções, em cartaz na Casa de Cultura Mario Quintana, em Porto Alegre.

Com curadoria da historiadora da Arte Marina Trindade, a iniciativa expõe fragmentos e lembranças do período em que o autor de Alucinação ficou hospedado na casa dela e de seus pais, Ingrid e Ubiratan Trindade. Os detalhes incluem fotografias, discos autografados, objetos pessoais e obras do artista, entre outros itens.

A mostra vai até 1º de dezembro, na Sala Radamés Gnattali (4º andar) e no Acervo Elis Regina (2º andar). Elis, aliás, foi uma das grandes cantoras a gravar composições do músico, entre elas o clássico Como Nossos Pais.

Nova linha

Com a proposta de lembrar que temos motivos para agradecer todos os dias, O Boticário lançou Celebre, sua mais nova linha de perfumaria que nasceu para homenagear a força e a energia otimista dentro de cada um.

A novidade foi inspirada na região Nordeste e ganhou forma a partir de verdades contadas por pessoas nativas da região.

As fragrâncias de Celebre unem frescor e potência e seus itens estão disponíveis em todas as lojas físicas do Boticário e no e-commerce da marca.

Nas redes, só dá o aumento

1 O aumento dos combustíveis definitivamente é a bola da vez nas redes sociais. Entre xingamentos e outras reações raivosas, alguns filmetes são até engraçados.

Num, frentistas de um posto trocam murros com um cidadão e o narrador diz que o dito cujo achou que estava sendo roubado. Noutro, alguém pede para botar R$ 10 de álcool e o frentista vem com álcool spray desse que se usa contra o corona e bota nas mãos dele.

2 Posto que ponto de vista é a vista de um ponto, e por aí tem o da direita, o da esquerda e outros, o nosso, o de profissionais que zelam pelo trato daquilo que julgamos notícias, também é doutrina do bem: o foco é o interesse público, prevalecente sobre quaisquer outros.

Claro isso, veja você o cenário. Temos um país 100% dependente de petróleo para tudo, do transporte de alimentos até o gás para acender o fogo. Esse mix gigantesco é irrigado pela Petrobras, uma estatal implantada com o nosso dinheiro que em nome de salvaguardar a honra pátria com a campanha do O petróleo é nosso, virou monopólio.

3 Até o início do ano enchíamos o tanque do carro com R$ 200. Hoje é R$ 340. Nada menos que 11 reajustes no ano.

A explicação oficial: a Petrobras joga conforme as oscilações do petróleo no mercado internacional.

Se como em todo jogo um perde e outro ganha, fica evidente que nós, cada vez desembolsando dinheiro para combustíveis, estamos pagando a conta.

A Petrobras não quer dar prejuízos aos seus acionistas, repassa para nós. Então, ela já não é tão nossa, mas ainda nossa.

Divulgação

Tati Lima, cada vez mais simpática, circulando nos lugares da moda

MEMÓRIA GASTRONÔMICA

A gastronomia, já se disse tantas vezes, é uma arte feita para ser destruída. A receita levada à mesa com o desenho digno de uma tela colorida, capaz de honrar a parede de um grande museu, deve ser desfigurada com garfo e faca.

Por isso, desde muitos anos, antecipando o atual surto de celulares e câmaras fotográficas, os japoneses quando jantavam nos restaurantes famosos de Paris tinham a prudência de fotografar o prato antes de destrinchá-lo. Providência admirável para perpetuar, não só a imagem que impressionou os olhos, mas também os sabores que marcaram a memória gustativa.

O imenso livro de Proust foi construído sobre a pequena memória gastronômica de uma madeleine. Com o livro Proust perpetuou – com mais engenho que os japoneses, por certo – a lembrança fugidia da infância.

Assim como a arte da gastronomia se faz para ser destruída, a memória é feita para o esquecimento. O cérebro se encarrega de faxinar constantemente nosso depósito de recordações.

Preservo dessa faxina e não canso de ler e recordar Giuseppe Tomasi di Lampedusa, o maior escritor italiano do século 20, que como Proust recusava essa fatalidade do esquecimento.

Escrevendo, Lampedusa construiu os muros da praça fortificada de suas recordações: "Ter um diário ou escrever a uma certa idade as próprias memórias deveria ser um dever 'imposto pelo Estado': o material que se teria acumulado depois de três ou quatro gerações teria um valor inestimável: muitos problemas psicológicos e históricos que assolam a humanidade seriam resolvidos. Não existem memórias, mesmo quando escritas por personagens insignificantes, que não encerrem valores sociais e pitorescos de primeira ordem."

Lampedusa, durante "o declínio da vida", dedicou-se a anotar "o mais possível das sensações que atravessaram a existência". Conseguiu capturar momentos "que sem esse leve esforço seriam perdidos para sempre".

Certas páginas incomparáveis do seu Il Gattopardo, de tão vívidas, parecem emergir de um diário. Por exemplo: a noite em que Angélica surge no romance, quando "a sensualidade se mistura com os sabores do jantar". Visconti recriou essa cena no cinema com mágica delicadeza. Angélica (Claudia Cardinalle no esplendor dos 20 anos) vive um jogo sutil de cativante sedução com o Príncipe (o alter ego de Lampedusa, vivido na tela por Burt Lancaster) e Tancredi (Alain Delon) num jantar que é a primeira refeição da família na casa de veraneio: "A porta se abriu e entrou Angélica. A primeira impressão foi de deslumbrada surpresa. Os Salina perderam a respiração; Tancredi chegou a sentir como se lhe pulsassem as veias das têmporas. Ela era alta e bem feita, sua carne devia possuir o sabor da nata fresca, a boca teria o sabor de morangos..."

Fotos/Divulgação/Herbert Alves

A palestrante Andreá Tarradt Fernandes, nutricionista e especialista em nutrição esportiva, de Recife

A bela jovem Sarah Caroline Albuquerque

A anfitriã Sarah Albuquerque (promotora de Justiça) com a desembargadora Ângela Salazar

ADHONEP

reúne grupo de mulheres para chá no Condomínio Alphaville

Foi um grande sucesso a última reunião de mulheres realizada pela ADHONEP (Associação de Homens de Negócio do Evangelho Pleno), no Condomínio Alphaville, no Araçagy, dia 22 de outubro, na residência de Sarah Albuquerque.

A entidade é uma Instituição brasileira, não eclesiástica, fundada em 1977 pelo empresário Custódio Rangel Pires, do Rio de Janeiro, por incentivo e autorização de Demos Shakarian, um fazendeiro norte-americano que, por sua vez, foi o fundador da FGBMFI, uma organização congênere, em 1952.

A ADHONEP é presidida desde o ano de 2012 por Altomir Regis da Cunha, também empresário no Rio de Janeiro. E tem como objetivos principais difundir e incentivar a observação e prática de princípios sociais, éticos, morais, a valorização da instituição familiar, bem como a difusão de princípios espirituais cristãos, fundados na bíblia sagrada.

A ADHONEP cumpre a sua finalidade através da realização de eventos sociais (café da manhã, almoços, jantares), treinamentos de líderes, workshops, reuniões regionais e uma convenção internacional anual, realizada no Brasil.

O encontro do dia 22 teve como ponto alto a palestra de Andreá Tarradt Fernandes, de Recife (PE), nutricionista e especialista em nutrição esportiva.

Neusa e Andréa Fernandes

Flor de Lis Costa e Juliana Costa Rios

Patricia Reis, juíza Gisele Rondon e Débora Lima

Leila Azevedo, Sarah Albuquerque, Simone Santos, Gisele Rondon, Giovana Gimenez e Simone Lima~

Maria Feitosa e Sabrina Ericeira

Shirlene e Rebeca

Rosinete Moraes Rego e Edwiges Brandão

Vitória Santos

Socorro Viégas, Sarah Albuquerque e Maricélia Gonçalves

Débora Mariz Torres, Vilma Mariz e Virgínia Mariz Maciel

Mariana e Bernardeth

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9 De fato, nos últimos 30 anos, muito se tem dito sobre bruxas e feiticeiras, um capítulo essencial da história cultural e sexual do Ocidente. Tanto nas pesquisas da História quanto nas histórias infantis – A Volta da Bruxa Boa (Lya Luft, 2007) –, a bruxa e a feiticeira voltam sempre, ilustrando a necessidade de se ultrapassarem interditos e barreiras.

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

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

Fotos/Divulgação/Herbert Alves

Reunidos em torno da aniversariante Cacilda Albuquerque, seus filhos Murilo, Fernando (com a esposa Rosário Saldanha) e Ana Lúcia (com o marido Amaro Santana Leite) e o neto Rafael

CHÁ ENTRE AMIGAS

para festejar os 95 anos de Dona Cacilda Bernardes de Albuquerque

Ainda com os olhos voltados para a pandemia que ainda não foi embora totalmente, Dona Cacilda Bernardes de Albuquerque se muniu de todos os cuidados e abriu sua aconchegante casa no Olho d´Agua para comemorar, com uma tarde de chá e simpatia entre alguma de suas melhores amigas, seus bem vividos 95 anos. E o fez cercada dos filhos Murilo, Fernando (com a esposa Rosário Saldanha) e Ana Lúcia (com o marido Amaro Santana Leite) e o neto Rafael.

Na semana seguinte, a aniversariante foi homenageada com um delicioso almoço no Calhau, oferecido pelos amigos Melina e Luiz Carlos Cantanhede Fernandes, novamente com direito a bolo e sopro de velas e um animado grupo de parentes e amigos presentes.

Grupo de amigas da melhor tradição do Olho d´Água: Claudia Costa, Luiza Coutinho, Creuza Borges, Marilena Belo, Silvia Amélia Costa Morais (mãe do Pe. Heitor Morais), a aniversariante Cacilda Albuquerque, Lourdinha Castro e Yolete Araújo

Dona Cacilda cercada pelos filhos Murilo, Ana Lúcia e Fernando e o genro Amaro Santana Leite

Teresa Martins com um Albuquerque de cada lado, Murilo e Fernando

O Repórter PH com Murilo Albuquerque e Luiz Carlos Cantanhede Fernandes

FESTEJANDO PELO MUNDO

Arquivo

JÁ COMEMOREI MEU aniversário em algumas das cidades onde mais gosto de estar e para onde, por isto mesmo, sempre volto. Já me viram soprar velinhas em Buenos Aires, Lisboa, Paris e Nova York, entre outras cidades que amo. Mas o registro acima, da comemoração do meu aniversário na Big Apple me traz belas recordações, inclusive gastronômicas.

Na foto estou na companhia do publicitário Fernando Santos, do empresário Altevir Mendonça e sua esposa Manu, e do ex-Presidente José Sarney, que nos deu a honra de sua companhia agradabilíssima no almoço que se estendeu tarde adentro no icônico Le Bernardin, três estrelas Michelin na mais importante cidade norte-americana.

O Bernardin sempre esteve – e continua – no topo máximo das avaliações do Michelin, do New York Times (há mais de 20 anos consecutivos com quatro estrelas). Em Nova York, é o restaurante com a maior pontuação no Zagat (na avaliação dos leitores). E é um restaurante que está no coração dos nova-iorquinos e tem na sua especialidade, os melhores peixes e frutos do mar do planeta, impecavelmente preparados em sabores familiares, fáceis de gostar (além de sobremesas incríveis).

O que mais me agrada no Le Bernardin é a forma como lagostim, caviar, polvo, salmão, lagosta e afins, são preparados, com poucos ingredientes, de forma que possamos sentir o verdadeiro sabor do que há de melhor no mar, sem estripulias de qualquer tipo.

Mas o que se dizer de um restaurante que já nasceu clássico há trinta anos, quando foi transferido da Rive Gauche parisiense para a Big Apple (O Le Bernardin nasceu em 1972 em Paris e foi transferido para Nova York em 1986).

Como dizia o crítico de The New York Times, Frank Bruni, "Le Bernadin envelheceu de forma surpreendentemente graciosa, mais Deneuve que Dunaway".

Fotos/Divulgação

O médico piauiense dos mais estimados no Maranhão, Aldemir Nunes Júnior com a bela esposa Renata e o filho recém-nascido José Eduardo

Mariana e o presidente da Associação Comercial do Maranhão, Cristiano Barroso Fernandes, que passa esta semana visitando Lisboa, em missão da entidade que dirige com muito zelo e competência

Em noitada muito agradável no bistrô Alameda Trinta, o médico Nelson Parada Martins pontificou com uma filha de cada lado: a mais velha, Giuliana, e a mais nova, Mirella Santos

Um foco de luz na simpatia e no charme de Soraya Gonçalves

Divulgação

VIAGENS:
como viajam os ultra ricos durante a pandemia?

Vale a pena conversar com os operadores de turismo sobre os tipos de viagem que estão sendo planejadas por algumas das pessoas mais ricas do mundo.

Viajar em tempo de pandemia tem sido muito diferente para quem é rico. Enquanto a maioria das pessoas se debatia sobre se seria seguro ou não visitar a família nas férias, uma milionária usava uma brecha nas regras para ir a Paris quando as fronteiras estavam fechadas, e outra alugava uma ilha privada no Taiti para celebrar o aniversário.

Mas as breves reações negativas não impediram os ricos de voltarem a viajar. Depois de um ano confinados em uma, duas ou três das suas casas, estão gastando mais do que nunca em férias para recuperar o tempo perdido.

E como são as férias de sonho em pandemia quando já se visitou todos os lugares do mundo e já se comprou tudo o que seria possível? Essa é a questão que os consultores de viagem dos muito ricos devem estar fazendo constantemente.

Os operadores de turismo falam sobre os tipos de viagem que estão sendo planejadas por 1% da população que detém as maiores fortunas do mundo. Segundo estes, o ricos estão fazendo viagens maiores, melhores e mais caras

Os ultra-ricos não estão se contendo nos gastos com férias. Erica Jackowitz, co-fundadora de Roma & Erica, uma agência de viagens para clientes ultra-abastados, afirmou que os clientes estão gastando o dobro ou o triplo numa viagem comparativamente ao que gastariam em tempos pré-coronavírus.

"Estão dispostos a gastar muito mais do que aquilo que alguma vez teriam considerado há dois ou três anos", disse Jackowitz, cuja remuneração por cliente começa em 100 mil dólares (mais de 86 mil euros e mais de 500 mil reais) por ano. "As pessoas não estão se contendo em relação a nenhum desejo."

Por exemplo, clientes que normalmente gastariam 150 mil dólares (cerca de 840 mil reais) numa semana de esqui durante o Natal agora estão dispostos a gastar 250 mil dólares (cerca de 1 milhão e 400 mil reais). "Tive um cliente que gastou meio milhão de dólares [mais de 2.800 mil reais] por mês desde jJunho passado", disse Jackowitz. "Além de uma ilha privada, tem viajado desde então".

Na agência de viagens de luxo Brown and Hudson, o fundador Philippe Brown invoca a "arte e a ciência das viagens de luxo" para planejar férias para a elite.

"Aplicamos princípios científicos às viagens que planejamos – princípios como a adaptação hedônica", disse Brown. Por exemplo, para combater a adaptação hedônica, o conceito de se acostumar ou entediar com alguma coisa (mesmo uma coisa muito, muito boa), Brown planeja com antecedência como manter os seus clientes impressionados dia após dia. Algo que pode ser tão simples como mudar o alojamento de um cliente depois de alguns dias para que a vista não fique blasé.

Neste momento, disse Brown, está recebendo mais clientes que chegam com desejo por uma determinada sensação do que por um destino específico, o que não era norma nos últimos anos.

"As conversas iniciais são mais interessantes e um pouco confusas porque as pessoas estão falando sobre 'Eu quero sentir-me energizada' ou 'Eu quero sentir-me viva outra vez'", disse Brown. "As pessoas com uma certa idade... querem fazer coisas que as façam sentir que alcançaram algo para além de pagar a hipoteca, ter um avião a jato, um carro, seja o que for."

Para um cliente à procura de uma sensação de aventura, Brown tem planejado uma "expedição de luxo" por Madagascar. Para um pai sentir-se mais próximo do filho, Brown planejou uma viagem de carro pelos Estados Unidos que incluía cinemas pop-up ao estilo drive-in em lugares inesperados, e providenciou-lhes encontros com celebridades em Hollywood.

Para Jaclyn Sienna India, fundadora da empresa de viagens ultra luxuosa Sienna Charles, a pandemia fez com que os ultra-ricos adotassem diferentes ideias de férias. (Já deve ter ouvido falar de alguns dos seus clientes, incluindo Mariah Carey e o ex-presidente George W. Bush. Uma vez, alugou uma ilha privada inteira para Bush.)

India disse que os clientes já não estão seguindo o "calendário bilionário". Em vez de irem para Aspen ou St. Moritz, na Suíça, no Inverno, sentem-se livres para, em vez disso, irem fazer heli-esqui na Islândia. O mesmo acontece com hot spots de verão, como Martha's Vineyard e Nantucket. "Não estão só percorrendo lugares porque sentiram que, socialmente, tinham de fazê-lo", disse.

Embora os seus clientes estejam de mente mais aberta relativamente aos lugares para onde vão, disse India, não estão dispostos a partilhá-los com o público. A pandemia mudou a forma como veem as redes sociais. As férias não são para se gabar, pelo menos online.

"Muitos dos nossos clientes são diretores executivos, e muitos dos seus funcionários estão em lay-off, foram despedidos ou estão em dificuldades", disse India. "Então, descobrimos que cada um dos nossos clientes, mesmo com um perfil privado [nas redes sociais], não partilha quando viaja".

India afirma que não vê isso como uma tendência passageira mas como uma nova tendência. "Não vão deixar as pessoas saberem exatamente quais são os seus movimentos e como é que estão gastando o seu dinheiro", disse.

Com os ultra-ricos gastando mais dinheiro em viagens do que nunca, há uma crescente escassez de bens e serviços de viagem de alta qualidade.

"As suítes presidenciais e as melhores villas e os iates e os aviões estão esgotados", disse Jackowitz. "Há uma disponibilidade muito limitada para, por exemplo, voos charter para Aspen de Nova York em dezembro".

India disse que os melhores hotéis dos Estados Unidos, como o Amangiri, no Utah, ou Blackberry Farm, no Tennessee, estão vendendo mais rápido do que antes. Com esse tipo de procura, os preços estão subindo para o que ainda está disponível.

"Em Miami, em abril, havia um hotel que estava disponibilizando o quarto King Deluxe por cerca de três mil dólares (quase 17 mil reais) por noite, por 500 pés quadrados... mesmo que tenha bilhões de dólares, é uma loucura", disse Jackowitz. "E esgotou."

Muitos clientes, em vez de batalharem por aluguéis de luxo, estão comprando os ativos. "As pessoas estão comprando iates, aviões, e a segunda, terceira, ou quarta casa, em vez de alugá-las", disse India.

Jackowitz disse que os lugares mais procurados pelos clientes para comprarem propriedades de férias durante a pandemia foram o Havai, Malibu (Califórnia), Park City (Utah), Miami, Palm Beach (Florida), Hamptons e Aspen.

Lembra-se do início da pandemia, quando as pessoas estavam em casa fazendo visitas virtuais em parques nacionais e museus? Os ultra-ricos estão pegando nessa ideia e a trabalhá-la de uma forma que quebra recordes mundiais ao nível de Usain Bolt.

Para atender às necessidades de alguns clientes, Brown está trabalhando com uma empresa no Reino Unido chamada Immersive para criar experiências virtuais personalizadas que são muito mais envolventes do que olhar para um telão.

O plano envolve a contratação de pessoas para seguir um cliente durante a viagem para capturar imagens, ou recolher imagens já existentes, que podem ser combinadas para construir uma experiência virtual.

"Um cliente está interessado em revisitar um lugar como o conheceu quando era jovem", disse Brown. "Então aí está toda uma experiência de realidade aumentada, em que usa imagens do lugar e transforma isso numa experiência para ser vivida em casa".

O custo de criação dessas experiências virtuais começa por volta de 400 mil dólares. Brown disse acreditar que este tipo de experiências virtuais continuará a atrair clientes ricos muito depois da pandemia.

"Imagino um momento em que o nosso site terá duas maneiras de entrar", disse. "Um será experiências virtuais e outro será experiências físicas".

Evandro Júnior
evandrojr@mirante.com.br

TAPETE VERMELHO

_evandrojr
@evandrojr

■ O Grupo Potiguar está completando 40 anos de uma sólida história no varejo maranhense e nacional. Fundado pelo empresário Vieira Brasil, em 1981, 40 anos depois tornou-se o maior grupo varejista do segmento de homecenter do Maranhão e um dos maiores do país.

■ Marcelo Júlio Vieira Brasil seguiu os passos do pai e, atualmente, é o presidente do Grupo. Ele comanda com visão e entusiasmo as cinco lojas em São Luís e uma em Imperatriz, além de centros de distribuição, gerando centenas de empregos diretos e indiretos.

■ Para marcar a data, a Potiguar lançou a campanha "Aniversário Premiado" e sorteará dois carros, seis motos e dez TVs de 50 polegadas. A cada R$ 350,00 em compras nas lojas de São Luís e Imperatriz, o cliente maior de 18 anos recebe um cupom para participar do sorteio.

■ Uma gestão de alta performance com visão sistêmica de toda a cadeia produtiva tornou-se imprescindível para as empresas nos dias atuais. Por essa razão, ser um especialista em Qualidade e Produtividade faz toda a diferença e é a certeza de ter destaque no mercado de trabalho.

■ É exatamente por isso que a Faene decidiu disponibilizar esse MBA, com enfoque nas tendências dominantes aplicadas aos sistemas empresariais.

■ O curso, entre outras coisas, capacita o aluno para otimizar processos que visam à redução de perdas e aborda conhecimentos sobre gestão de pessoas. Gestão da qualidade e produtividade é tema de interesse de profissionais de várias áreas.

■ Pós-graduados nessa área na Faene serão capazes de atuar aumentando a produtividade, a lucratividade e a qualidade das organizações onde atuam ou venham a atuar.

■ A Assembleia Legislativa do Maranhão aprovou, em segundo turno, os Projetos de Lei 200/2021 e 201/2021, ambos de autoria do deputado Ariston Ribeiro, que estabelecem, respectivamente, o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da tiquira e da cachaça no Maranhão.

■ Segundo o parlamentar, há necessidade de adequação tecnológica para a produção desses produtos. A cachaça é produzida artesanalmente e enfrenta enorme dificuldade de comercialização em virtude de seu processo de produção não estar adequado aos avanços tecnológicos do setor canavieiro em nível nacional.

■ Os PLs estabelecem que devem ser fabricadas em safras anuais, a partir de matéria-prima básica ou transformada e processadas de acordo com as características históricas e culturais de cada uma das regiões do Estado.

■ Dispõem os PLs que as características físicas e químicas da tiquira e da cachaça do Maranhão, obedecida a legislação federal pertinente, serão descritas na regulamentação das leis originadas das proposições aprovadas.

Fotos/Divulgação

Kaio Saraiva, candidato à presidência da OAB/MA com a esposa Lilianne Saraiva, conselheira estadual da OAB/MA

Chapa 4 - "Preservar as conquistas e avançar +": Kaio Saraiva entre Tatiana Costa (vice-presidente), Mariana Gomes Berredo (tesoureira), Gustavo Mamede (secretário geral) e Vandir Bezerra Fialho (secretário geral adjunto)

Kaio Saraiva recebe o apoio de Thiago Diaz. Desde 2016, o candidato colabora na gestão do atual presidente da OAB/MA

Reunindo os mais jovens e experientes advogados e advogadas maranhenses, Kaio Saraiva consolidou sua candidatura à Presidência da OAB/MA. No lançamento da Chapa 4 - "Preservar as conquistas e avançar +", no Rio Poty Hotel, o grupo que o apoia reuniu mais de 1.500 profissionais da advocacia. Com a certeza de preservar as conquistas e avançar, ele conta com o apoio do atual presidente, Thiago Diaz, dos 16 (de um total de 17) presidentes de subseções, da maioria dos conselheiros estaduais e dos presidentes das mais de 90 comissões. Ao agradecer a presença e confiança dos colegas presentes, Kaio destacou os avanços da advocacia alcançados nos últimos cinco anos na gestão de Diaz, da qual disse sentir orgulho em fazer parte

A força da mulher advogada sempre presente na gestão. Kaio Saraiva e a candidata a vice-presidente, Tatiana Costa

A troca de experiências entre os mais experientes e os mais novos: Kaio Saraiva recebe o apoio de Raimundo Marques, referência na advocacia maranhense

Na foto, Kaio Saraiva, Tatiana Costa, Thiago Diaz e o candidato à Presidência da CAAMA, Ivaldo Praddo

Kaio Saraiva tem o apoio da maioria dos presidentes das subseções. Na foto, Stela Anicácio fala sobre conquistas para a advocacia no interior do Estado

Uma OAB/MA construída de maneira democrática com a participação dos atuais e futuros conselheiros da OAB/MA. Entre eles: Marinel Dutra e Waldênio Caminha

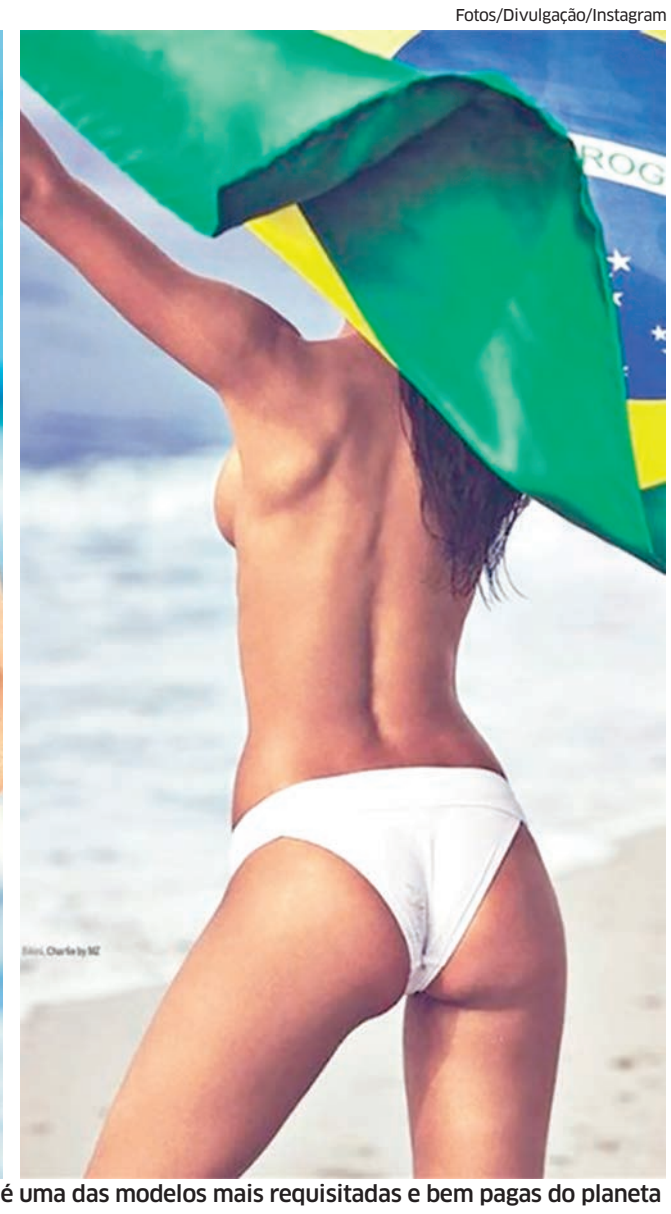
Advogados e advogadas de São Luís e do Maranhão apoiam a Chapa 4

Advogados e advogadas prestigiaram o lançamento da Chapa 4 - "Preservar as conquistas e avançar +", que tem Kaio Saraiva como candidato à Presidência da OAB/MA

Quem desembarcou em São Luís e permanece até o dia 12 de novembro foi o casal Joaquim Almeida e Nayarah, ou simplesmente, Sr. e Sra. Almeida, experts em micropigmentação de sobrancelhas, lábios e reconstrução de auréolas. Eles residem em São Paulo, mas viajam o mundo ministrando cursos e aplicando suas técnicas. O casal está atendendo na Francine Rossine SPA Clinic, na Avenida dos Holandeses (Ed, Biadene, na Ponta do Farol).

Mais midiático artista maranhense, o cantor Bruno Shinoda cruzou as fronteiras para figurar na programação da 'We Love Barra Grande', evento vip que acontece neste fim de semana no Piauí, com a presença de Xand Avião e diversos outros artistas. Shinoda, conhecido pelo seu alto astral e por agitar as bilheterias locais, foi convidado para reforçar o time de vozes que atraem o grande público para a estrutura paradisíaca da festa

Fotos/Divulgação/Instagram



A über model piauiense Laís Ribeiro mora em Nova York e é uma das modelos mais requisitadas e bem pagas do planeta

BELEZA

é um item que o Piauí exporta para o mundo

O Piauí tem se destacado nos últimos anos como um dos estados desta região que mais exporta modelos e misses para o Brasil e para o mundo. Schynaider Moura Garnero (32 anos) foi uma das primeiras a despontar no mercado internacional da moda. Saiu um pouco de cena desde que casou com Mario Bernardo Garnero e se tornou uma milionária. Na sequência, despontou a über model Laís Ribeiro que conquistou o mundo e despertou o sonho de muitas meninas que almejam o estrelato nas passarelas ou publicidade nacionais e internacionais. Obviamente, a piauiense da pequena cidade de Bom Jesus é uma big star, por ser uma das mais requisitadas e bem pagas modelos do planeta, além de fazer parte do seleto time de angels da Victoria Secret.

O vizinho estado teve precursoras, como Milena, Raquel e Raica Oliveira, ainda nos anos 2000 e início dos anos 2010. Embora não estejam mais na crista da onda, elas ainda estão na ativa.

Mais recentemente, o quesito sorriu para a ala masculina, com o surgimento de rapazes que se destacaram na moda e em concursos de beleza. O de maior sucesso, atualmente, é Isael Campos Neto, jovem estudante de engenharia civil, que no começo do ano foi eleito em concurso realizado no Rio Grande do Sul, Mister Brasil Teen Pacific, título a que renunciou há poucos dias por não poder conciliar sua agenda de compromissos com seus estudos na Faculdade de Engenharia.

O belo e elegante jovem aproveitou este fim de semana com o feriadão do dia 2 de novembro e veio conhecer os encantos de São Luís. Hóspede especial do Rio Poty Hotel, onde está sendo recebido por Dinalva e Armando Ferreira, Isael cumpre uma agenda movimentada que inclui almoços e jantares, sessões de fotos com os melhores fotógrafos da cidade, passeios pelos pontos turísticos e incursões na noite – afinal, este é um item que faz parte da alegria de viver da mais nova geração.

O jovem modelo Isael Campos Neto é estudante de Engenharia Civil e veio passar o fim de semana brilhando em São Luís

Divulgação/Instagram

MELHOR CHEF

o espanhol Dabiz Muñoz diz que quer apenas "ser diferente de tudo"

Espécie de enfant terrible no cenário gastronômico atual, o espanhol Dabiz Muñoz, que ficou conhecido pelo seu indefectível penteado moicano e uma postura cheia de atitude (que alguns confundem com certa arrogância), acaba de ser eleito o melhor chef do mundo. Desta vez, por uma lista revelada em setembro que pretende apresentar o ranking dos melhores profissionais da cozinha mundial: o Best Chef Awards. Muñoz deixou para trás concorrentes como Josep Roca, René Redzepi e Mauro Colagreco. "Ter esse reconhecimento é muito bonito, mas não me sinto o melhor chef do mundo", afirma.

Para o Chef, comida nunca é só comida; é entretenimento, espetáculo, "é a emoção capaz de fazer tremer a cadeira do restaurante", como ele mesmo diz. Mas é sobretudo linguagem, ou a forma que ele encontrou de se expressar no mundo. Na mesma medida que artistas pintam e músicos compõem, Muñoz cozinha. E faz dos seus pratos obras ora surrealistas, ora barrocas – mas nunca minimalistas, como dita a tendência da gastronomia atual, impulsionada pela celebrada culinária nórdica.

O cozinheiro madrileno gosta mesmo é de ir contra a corrente. À frente de projetos cheios de personalidade (e reconhecimento), como o aclamado DiverXO, o cozinheiro que detém o prêmio de número um do mundo hoje diz que a sua obsessão é fazer tudo de uma maneira única e original: do fine dining ao delivery, ele imprimiu a sua marca na gastronomia global – e vive o melhor momento da carreira.

Dabiz Muñoz, que nasceu e cresceu na periferia de Madrid, fez um caminho diferente da maioria de seus pares: não estagiou com nenhum chef famoso na Espanha. Ao invés, preferiu seguir uma carreira internacional – de seis anos em Londres – para ganhar experiência e abrir o seu próprio restaurante, o DiverXO, no qual propõe um universo mais onírico da comida, em que a equipe de salão vestida de farda de fanfarra comanda uma frenética experiência gastronômica com porcos voadores espalhados por todo o ambiente e estátuas de elefantes indianos que trazem nas costas uma versão do pani puri, um dos snacks do menu deste ano. Ao contrário da tradicional manga com gelo, alguns vinhos são refrescados em urinóis ao lado da mesa, enquanto uma mão ao estilo "Família Adams" serve como apoio a uma colher onde é servido um dos pratos.

O foco das suas receitas vai da China à Tailândia, sem perder o equilíbrio de sabores – mesmo quando a descrição dos pratos chega a quase três linhas. "Sempre quis que o que servimos fosse algo essencialmente único", diz. E é: a cozinha de Muñoz está muito longe da tradição espanhola que foi seguida ou reinterpretada por grande parte dos seus colegas, ainda que os ingredientes que usa sejam quase todos locais. O mesmo tipo de abordagem acontece nos outros negócios do chef, como seu StreetXO, um espaço mais casual com música com muitos decibéis e temperos também em altos tons.

Durante a pandemia, ele também criou o GoXO, um serviço de delivery para finalizar em casa que se tornou outro sucesso: de udons a tacos, a proposta é fazer alta gastronomia numa abordagem informal, que possa ser degustada de frente para a televisão, por exemplo. Deu tão certo que ele acaba de inaugurar um espaço físico do GoXO em Barcelona, o seu primeiro negócio fora de Madrid. "Sempre tivemos demanda e convites, achei que agora era a hora", conta ele, que também pretende abrir uma filial do StreetXO no Dubai nos próximos anos.

"Do balcão para dentro, somos quase fine dining, com cuidado em técnicas e ingredientes. Do balcão para fora, somos fast food, já que não há serviço de empregados de mesa", explica. Muñoz acredita que é o papel do chef de hoje diversificar negócios, pensar em conceitos que atendam novos e distintos públicos. "Não acho que os restaurantes de alta cozinha vão acabar, claro, haverá sempre espaço para eles. Mas acredito que eles vão representar um nicho cada vez menor do mercado", aposta.

O prêmio de Melhor Chef do mundo também se deve, crê, a essa característica de se desdobrar em distintos conceitos sem perder a essência da sua assinatura autoral e criativa. "Não tem jeito, estou em cima de tudo quase o tempo todo. Do cachorro quente que as pessoas pedem para comer em casa à finalização dos pratos do DiverXO." Mas não é muito cansativo? "É, sim, mas acho que estou num equilíbrio interessante. Sou muito perfeccionista comigo, quero sempre melhorar, mas já consigo abstrair-me um pouco da pressão que isso traz", conta.

A aprendizagem veio em boa hora, quando as atenções sobre Muñoz estão ainda maiores. Pela primeira vez, o DiverXO entrou na celebrada lista do World's 50 Best Restaurants já na 20.ª posição. Depois de ter ficado durante meses fechado devido à pandemia, e ter enfrentado até um incêndio por conta de um curto-circuito no sistema elétrico do restaurante, 2021 tem sido um ano profícuo para o chef.