

INFORME

FECOMÉRCIO

ANO IV • EDIÇÃO N° 019 • JAN-FEV/2015

PE

A rua é nossa

PARA PASSEAR, BRINCAR OU PRATICAR ESPORTES,
AS RUAS RECIFENSES ESTÃO SENDO RESSIGNIFICADAS
COMO UM NOVO JEITO DE VIVER A CIDADE

24

46

MERCADO PARA OS SOLTEIROS

Produtos e serviços se
voltam para esse grupo

21

A NOVA CERÂMICA

Design une-se à tradição e
valoriza artesanato cabense

36

GUIA GASTRONÔMICO

Percorremos a BR-232 em
busca de sabores típicos



SENAC EAD

UM MUNDO NOVO DE OPORTUNIDADES

Descubra novas possibilidades para sua vida profissional com os diversos cursos a distância do Senac.

www.ead.senac.br



O melhor ensino a distância do país



editorial

INFORME FECOMÉRCIO-PE



JOSIAS ALBUQUERQUE

Presidente do Sistema
Fecomércio/Senac/Sesc-PE
e 1º vice-presidente da CNC
josias@fecomercio-pe.com

A revista Informe Fecomércio-PE está de cara nova. O objetivo é trazer conteúdos cada vez mais informativos, dinâmicos, inovadores e de interesse do leitor. Mudar um projeto editorial e gráfico é um trabalho árduo, que requer dedicação e olhares minuciosos. Topamos o desafio para ficarmos cada vez mais conectados com o nosso público.

O novo projeto gráfico está mais leve, com menos textos e mais fotos, com novos tipos e novas cores. Ficou mais moderno e organizado. E, como todo bom projeto gráfico, as mudanças acompanharam a evolução dos nossos leitores. Entre as novidades que o Informe Fecomércio-PE traz está a seção Dicas, página dedicada, nesta edição, aos 50 anos de carreira de uma das maiores intérpretes da Música Popular Brasileira, Maria Bethânia. Além de música, a página vai contemplar dicas de cinema, literatura, artes plásticas

e diversas outras manifestações de arte e cultura.

Na matéria de capa, falamos da redescoberta do recifense em explorar a capital pernambucana, destacando os projetos que vêm estimulando a ocupação da cidade pela população. A volta do uso da lancheira, não só pelas crianças, mas, principalmente, pelos adultos, e o crescimento de produtos e serviços voltados para os solteiros também são destaques desta edição, que ainda traz informações sobre o curso inédito que o Senac e o Sesc oferecem sobre Assistente de Restauração e Conservação de Bens Culturais. Ainda nesta primeira edição do ano, convidamos o presidente do Porto Digital, Francisco Saboya, e o sócio-fundador e diretor da TGI Consultoria em Gestão, Francisco Cunha, para falarem sobre Inovação e Gestão, respectivamente.

Boa leitura e esperamos que gostem do novo visual da revista!



Rua do Sossego, 264, Boa Vista | Recife-PE
CEP: 50050-080
Tel.: (81) 3231-5393 / 3231-5670
Fax: (81) 3231-2912
www.fecomercio-pe.com.br



expediente

Janeiro/Fevereiro 2015 · XIX Edição ·
CONSELHO EDITORIAL Lucila Nastassia,
Michele Cruz, Antônio Tiné ·
COORDENAÇÃO-GERAL/EDIÇÃO Lucila
Nastássia · **REPORTAGENS** Amanda Meira,
Eduardo Sena, Ericka Farias, Juliana
Ângela, Camila Pires, Mariane Monteiro
e Priscila Miranda (*Dupla Comunicação*) ·
PROJETO GRÁFICO, ILUSTRAÇÕES E
DIAGRAMAÇÃO Daniele Torres · **ÍCONES**
Luiza Barrocas · **FOTO CAPA** Andréa Rêgo
Barros/PCR · **FOTOS** Agência Rodrigo
Moreira · **REVISÃO** Laércio Lutibergue ·
IMPRESSÃO Gráfica Flamar · **TIRAGEM** 7.000
exemplares · Obs.: Os artigos desta revista
não refletem necessariamente a opinião da
publicação.

JOSIAS ALBUQUERQUE

Presidente

FREDERICO LEAL

1º Vice-presidente

BERNARDO PEIXOTO

2º Vice-presidente

ALEX COSTA

3º Vice-presidente

RUDI MAGGIONI

Vice-presidente para Assuntos do
Comércio Atacadista

JOAQUIM DE CASTRO

Vice-presidente para Assuntos do
Comércio Varejista

JOSÉ RAMON PIPA

Vice-presidente para o Comércio de
Agentes Autônomos

JOSÉ CARLOS BARBOSA

Vice-presidente para o Comércio
Armazenador

EDUARDO CAVALCANTI

Vice-presidente para Assuntos do
Comércio de Turismo e Hospitalidade

OZEAS GOMES

Vice-presidente para Assuntos de Saúde

JOÃO DE BARROS

1º Diretor-secretário

JOSÉ CARLOS DA SILVA

2º Diretor-secretário

JOÃO MACIEL DE LIMA NETO

3º Diretor-secretário

JOSÉ LOURENÇO

1º Diretor-tesoureiro

ROBERTO WAGNER

2º Diretor-tesoureiro

ANA MARIA BARROS

3º Diretor-tesoureiro

ALBERES LOPES

Diretor para Assuntos Tributários

FRANCISCO MOURATO

Diretor para Assuntos Sindicais

MANOEL SANTOS

Diretor para Assuntos de Crédito

JOSÉ CARLOS DE SANTANA

Diretor para Assuntos de Relações do
Trabalho

EDUARDO CATÃO

Diretor para Assuntos de
Desenvolvimento Comercial

MÁRIO MAWAD

Diretor para Assuntos de Consumo

CARLOS PERIQUITO

Diretor para Assuntos de Turismo

MILTON TAVARES

Diretor para Assuntos do Setor Público

CELSO CAVALCANTI

Diretor para Assuntos do Comércio
Exterior

Conselho Fiscal Efetivo

JOÃO LIMA FILHO

JOÃO JERÔNIMO

JOSÉ CIPRIANO

SINDICATOS FILIADOS

*Sindicato do Comércio de Vendedores
Ambulantes do Recife, Olinda e Jaboatão*
Tel./Fax: (81) 3231-6175

*Sindicato do Comércio Varejista de
Catende, Palmares e Água Preta*
Tel.: (81) 3661-0332

*Sindicato do Comércio de Vendedores
Ambulantes de Caruaru*
Tel./Fax: (81) 3719.0867 / 3721.5985

*Sindicato dos Lojistas do Comércio do
Recife*
Tel./Fax: (81) 3222.2416

*Sindicato do Comércio Varejista de
Gêneros Alimentícios do Recife*
Tel./Fax: (81) 3221.8538

*Sindicato do Comércio Varejista de
Produtos Farmacêuticos do Estado de
Pernambuco*
Tel./Fax: (81) 3231.5164

*Sindicato do Comércio Varejista dos
Feirantes do Estado de Pernambuco*
Tel.: (81) 3446.3662 / Fax: (81) 3446.2115

*Sindicato do Comércio Varejista
de Materiais Elétricos e Aparelhos
Eletrodomésticos do Recife*
Tel./Fax: (81) 3221.6167 / 3222.2416

*Sindicato do Comércio Varejista de
Garanhuns*
Tel./Fax: (81) 3761.0148

*Sindicato do Comércio de
Hortifrutigranjeiros, Flores e Plantas do
Estado de Pernambuco*
Tel./Fax: (81) 3252.6464

*Sindicato do Comércio do Jaboatão dos
Guararapes*
Tel./Fax: (81) 3481.0631

*Sindicato do Comércio Varejista de
Maquinismos, Ferragens e Tintas do
Estado de Pernambuco*
Tel./Fax: (81) 3471.0507 / 3338.1720

*Sindicato do Comércio Varejista de
Petrolina*
Tel.: (87) 3861.2333 / Fax: (81) 3861.2333

*Sindicato dos Lojistas do Comércio de
Caruaru*
Tel./Fax: (81) 2103.1313 / 3722.4070

*Sindicato do Comércio de Auto Peças do
Estado de Pernambuco*
Tel.: (81) 3422.0601

*Sindicato dos Representantes Comerciais
e Empresas de Representações
Comerciais de Pernambuco*
Tel./Fax: (81) 3226.1839 / 3236.4799

*Sindicato das Empresas do Comércio e
Serviços do Eixo Norte*
Tel./Fax: (81) 3371.8119

*Sindicato do Comércio Varejista de
Calçados do Recife*
Tel./Fax: (81) 3222.2416



artigos

O COMÉRCIO E O RESGATE DO RECIFE

Por Francisco Cunha

11

FALANDO DE INOVAÇÃO

Por Francisco Saboya

20

pág. 06

A VOLTA DAS LANCHEIRAS

Tradicionalmente usadas por crianças, elas estão de volta ao dia a dia dos adultos

pág. 12

TELHADOS VERDES

Recife conta com lei que regulamenta estrutura sustentável



capa

TURISTA NA PRÓPRIA CIDADE

O recifense redescobre os prazeres de explorar a Capital pernambucana

24

pág. 16



dicas

50 ANOS DA "ABELHA RAINHA"

Uma das maiores intérpretes da MPB, Maria Bethânia, celebra cinco décadas de uma carreira sem concessões nem baixa

pág. 21

ARTESANATO COMERCIAL

Projeto "O Imaginário" transforma a realidade de artesãos no Cabo de Santo Agostinho



desbrave

GASTRÔ NA 232

Estrada que leva ao interior de Pernambuco traz bons endereços

36

pág. 31



curtas

A HORA DO TEATRO

pág. 32

ALÉM DO TURISMO

Economia do Agreste é aquecida pelos polos têxtil, moveleiro e por minerais não metálicos



entrevista

IZAÍAS REGIS

Prefeito de Garanhuns comenta vocação turística do município

18

pág. 42

RESTAURAÇÃO ARTÍSTICA

Pernambuco tem curso que contribui para a importância patrimonial e histórica de peças antigas

pág. 46

UNIÃO RENTÁVEL

Pernambuco tem curso que contribui para a importância patrimonial e histórica de peças antigas

pág. 50

CONSTRUINDO UM FUTURO

Proporcionando educação e qualidade de vida, Instituto Constelação transforma a realidade de crianças carentes no Recife



SAÚDE

NÃO É SÓ PARA BAIXINHOS

Tradicionalmente usadas pelas crianças, as **lancheiras** estão de volta ao dia a dia de muitos adultos

POR MARIANE MONTEIRO

**PARECE
DE PAPEL**

Mas a *Brown Paper Bag* resiste a vazamento e possui revestimento térmico com fecho ímã



O **Monbento Kawaii** imita os moldes japoneses e faz com que os ovos cozidos fiquem quadrados



Manter uma alimentação balanceada e saudável, em meio à correria diária, não é uma tarefa fácil. Utilizada para comportar o lanche das crianças, a lancheira deixou de ser um objeto exclusivo infantil e passou a fazer parte da rotina de muitos adultos. Elas são uma opção para quem quer trocar o hábito de comer na rua e driblar a dificuldade de encontrar alimentos mais nutritivos. Também é uma escolha feita por quem está seguindo algum tipo de dieta.

A praticidade de comprar a refeição pronta leva 31% dos brasileiros a comer na rua, e esse número deve atingir os 50% até 2020, de acordo com o Portal Alimentação Fora do Lar. Entretanto, as opções oferecidas por esses estabelecimentos muitas vezes têm, em meio às suas ofertas, alimentos gordurosos, muito calóricos e de baixo valor nutritivo, que, quando consumidos com frequência, podem ocasionar problemas de saúde, como hipertensão, diabetes, além de sobrepeso.



A **Bubi** é uma garrafa compacta, feita de silicone. Ótima para transportar em bolsas pequenas

Foi pensando nisso que a jornalista Priscila Assis aderiu ao uso da lancheira. Com um cardápio variado composto por frutas, iogurte, banana comprida e cará, entre outros alimentos, a mudança na alimentação de Priscila teve início em setembro de 2014. Contando com o auxílio da sua nutricionista, a jornalista passou a reestabelecer seus hábitos após ganhar peso comendo na rua de forma incorreta. “Meu dia de trabalho começa, geralmente, às 6h e, como não costumo ter fome nesse horário, acabava saindo de casa em jejum. No meio da manhã, sentia muita fome e só me restavam as padarias cheias de pães e massas que adoro”, confessa Priscila, que agora recorre à lancheira e não mais às padarias.

Entre uma matéria e outra, a jornalista intercala os lanches enquanto não consegue parar para almoçar. Carregar a própria comida foi fundamental para iniciar uma reeducação alimentar. “Passei a me sentir melhor, menos cansada, dormir melhor, perdi peso, reduzi o percentual de gordura e também passei a

Com design utilitário, a **Sandwich on Board** tem tampa de bambu naturalmente antibacteriana



→ praticar atividade física. Faço academia pelo menos três vezes por semana,” completa a jornalista. Versátil, a lancheira de Priscila oferece a opção de conservar o alimento em temperatura quente ou fria, através de uma bolsa de gel presente na parte interna do produto. Esse é um dos vários tipos de lancheiras para adultos encontrados atualmente. Lunch bags, lunch boxes, garrafas e acessórios, estão entre algumas opções oferecidas pelo mercado para armazenar os alimentos de forma higiênica e criativa. Pioneira na América Latina, a Bento Store é referência na especialidade de portabilidade de alimentos. Contando com cinco unidades, sendo duas em São Paulo e duas no Rio de Janeiro, a loja chega ao Recife, única cidade a receber uma filial fora da Região Sudeste. “Fizemos um vasto estudo de mercado e diversas análises que nos levaram a decidir pelo segmento do bem-estar. E a microanálise nos fez conhecer produtos no mundo que estavam dialogando com o conceito do mobile food”, revela Carlos Ferreirinha, proprietário da loja.

Pensando nesse novo público consumidor de lancheiras, a marca oferece diversas opções de produtos funcionais, herméticos, térmicos e repletos de design para as já conhecidas “marmitas”. Há também os que preferem investir em bolsas térmicas. Elas podem ser usadas com a finalidade de lancheira e são encontradas diversas marcas e modelos em lojas de departamentos ou sites na internet com preços que variam entre R\$ 39,90 e valores acima de R\$ 250,00.

Além de escolher a lancheira ou bolsa térmica adequada às necessidades, é preciso saber escolher o que levar dentro delas para garantir uma alimentação balanceada. Ter cuidado com os industrializados - pois tendem a ter

Além de acessório de moda, a **S'well Bottle** mantém as bebidas geladas por 24h, e as quentes por 12h

COMO ESCOLHER A LANCHEIRA IDEAL

Escolha o tamanho da sua lancheira de acordo com a quantidade de refeições que você irá fazer ao longo do dia

Dê preferência às térmicas para manter o alimento na temperatura adequada

Além da lancheira, acessórios como portamolhos podem ajudar no armazenamento dos alimentos

Escolha lancheiras com tampas herméticas para evitar que alguma comida derrame

O gel refrigerador, que mantém pequenos lanches frescos por até 10 horas, é o diferencial da **Bag Pack-it**



A opção **Frozy pack** mantém o alimento fresco por pelo menos 7h em temperatura ambiente



muitos conservantes, corantes e outras substâncias – e com a forma de armazenamento dos alimentos está entre as orientações de Eliane Sanches, nutricionista do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac).

No momento em que a lancheira está sendo feita, a nutricionista aconselha separar os alimentos frios, como saladas, por exemplo, dos alimentos quentes, como o arroz. “Quando vamos iniciar a refeição, devemos começar pelas saladas, pois, ao serem consumidas primeiro, dão uma sensação de saciedade”, aconselha Eliane Sanches. A nutricionista orienta também a respeitar o tempo de armazenamento indicado pelo fabricante das lancheiras, pois, se o alimento ultrapassar o tempo de duas horas – período máximo de exposição sem refrigeração –, pode ocasionar a proliferação de bactérias.



Levar minha própria comida, a partir de uma reeducação alimentar, está relacionado a um estilo de vida”

Thiago Padilha



A linha **Monbento** tem plástico resistente e exterior emborrachado *soft touch*

Entre as diversas opções possíveis para preparar uma lancheira, a nutricionista sugere arroz integral, feijão-macáçar e carnes grelhadas, assadas ou guisadas com pouco molho para compor o almoço. As saladas podem ser feitas com alimentos como grão-de-bico, folhas, legumes, beterraba e rúcula. Os lanches entre uma refeição e outra devem ser equilibrados, frutas como maçã, banana, pera, uva e kiwi são algumas opções. “O ideal é que as frutas sejam consumidas

COMO MONTAR UMA LANCHEIRA SAUDÁVEL

Separe os alimentos
quentes dos frios

Evite alimentos
industrializados

Inicie a refeição pela salada

Escolha frutas e barras de
cereais como opções de
lanches

Respeite o tempo de
armazenamento das
lancheiras



A **Box Appetit**
apresenta perfeita
vedação de água
e dois recipientes
internos



Modelos mais econômicos
também atendem aqueles que
precisam de compartimentos



in natura, pois não perdem seus nutrientes”, afirma Eliane Sanches.

O oficial de justiça Thiago Padilha sabe bem o que pôr na sua marmita. Há cinco meses levando a própria comida, sua alimentação é pensada de acordo com a quantidade de refeições que ele vai fazer ao longo do dia. Aliando a reeducação com academia, Thiago já perdeu 17kg desde que começou a usar a lancheira e passou a balancear as proteínas, carboidratos e gordura. “Quando você percebe que está dando resultado, tanto esteticamente quanto na sua saúde, há um estímulo para continuar”, afirma o oficial de justiça.

Um pote térmico refrigerado com bolsas de gelo conserva os alimentos que precisam ser mantidos numa temperatura fria, já as comidas quentes, Thiago coloca em outros recipientes. Batata-doce, castanha e alfarroba são algumas das opções levadas por ele na sua lancheira. Além disso, comidas que não estraguem rápido são a preferência do oficial de justiça. “Dieta é sempre passageira. Levar minha própria comida, a partir de uma reeducação alimentar, está relacionado com um estilo de vida”, afirma. □



Direito Individual e Coletivo do Trabalho

Direito Processual Civil

Relações de Consumo

Contratos

Licitações

Av. Agamenon Magalhães, 2764 - Sala 603
Empresarial, Antônio de Albuquerque Galvão
Espírito Santo - RJ - CEP: 30000-000
Fone/Fax: (51) 3221-6612 / 3221-0773
E-mail: almeidaadv@igolink.com.br / almeidaadv@hotmail.com



artigo

POR FRANCISCO CUNHA



O COMÉRCIO E O RESGATE DO RECIFE

Como porto de Olinda por quase 300 anos, o Recife é uma cidade fundada pelo comércio exterior (exportação de açúcar e importação de todos os tipos de produtos necessários à vida da capital, do porto e dos engenhos que começaram ocupando a várzea do Capibaribe e terminaram por se expandir por toda a Zona da Mata pernambucana). Depois da expulsão dos holandeses, os comerciantes de origem portuguesa (chamados de “mascates”) fizeram do porto já expandido para a Ilha de Antônio Vaz (hoje Bairros de Santo Antônio e São José) sua sede em contraponto a Olinda, capital dos senhores de enge-

nho, a “nobreza da terra” da época, composta predominantemente de naturais de Pernambuco. A rivalidade entre as duas cidades chegou a ser tão forte que gerou em 1710 uma contenda armada batizada pelo escritor José de Alencar de “Guerra dos Mascates”, título com o qual batizou um dos seus romances. Desde então, o Recife passou a ser conhecido como a “cidade dos mascates” e viu o seu comércio dar-lhe foros de centro regional de uma vasta área que chegou a atingir quase 1.000 km de raio a partir do Marco Zero.

Hoje, consolidado como inquestionável potência brasileira do terciário moderno e do comércio, o Recife encontra-se num momento delicado do seu desenvolvimento urbano. Prova dessa delicadeza é, por exemplo, o fato de ter sido considerada por uma empresa de pesquisa holandesa como a cidade mais engarrafada do Brasil e a décima do mundo. Se considerarmos que o travamento da mobilidade é uma espécie de “febre” sintomática de um organismo doente, podemos ter uma

ideia do tamanho do problema.

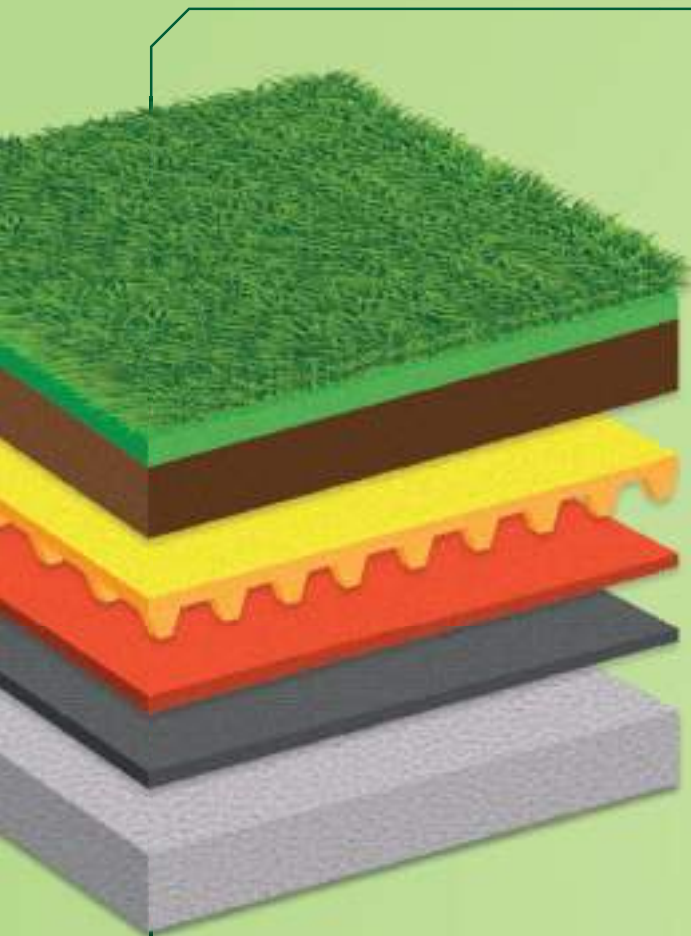
Em contraposição a essa realidade, temos agora um movimento de retomada da cidade pelo cidadão, o que é um começo de mobilização para que o Recife volte a ser um local bom para viver. Nesse esforço, é essencial a participação do comércio como importante player econômico histórico que é.

Como fazer isso é uma pergunta que deve ocupar a mente dos agentes individuais e representantes institucionais do comércio do Recife, aproveitando a oportunidade da mobilização para planejar os 500 anos da cidade (em 2037 o Recife será a primeira capital brasileira a completar cinco séculos). Até lá, temos a obrigação de tornar nossa cidade melhor e o comércio não pode deixar de se envolver diretamente no planejamento disso.

Francisco Cunha, Sócio fundador e diretor da TGI Consultoria em Gestão.



“O Recife encontra-se num momento delicado do seu desenvolvimento urbano”



SUSTENTABILIDADE

SINAL VERDE PARA OS TELHADOS

Lei municipal que obriga novas construções a desenvolver tetos ecológicos reforça uma tendência já praticada na cidade

POR EDUARDO SENA

A cor do mundo neste começo do século, uma espécie de *Zeitgeist* cromático-ambiental, também ganhou a sua versão para a construção civil. Se a gastronomia, os hábitos, os móveis, a decoração e até a moda ficaram metaforicamente nos tons da floresta, a, digamos, laje (que, a propósito, cada vez mais vem sendo chamada de *rooftop*) das edificações também passou a assumir a preocupação com as condições do meio ambiente.

Em se tratando do telhado em si, no Recife, não é mero modismo. Desde o último 13 de janeiro é lei, está registrada na legislação municipal sob o número 18.112, e, como toda norma, tem a sua estrutura específica de enquadramento. As construções que precisam entrar no clima verde são os novos prédios residenciais que tenham mais de quatro

pavimentos, e não habitacionais com área coberta acima de 400m². E muito embora a terminologia verde seja praticamente abstrata, quase lúdica, a regra prevê plantio de grama, hortaliças, arbusto e árvores de pequeno porte – de preferência nativa – na laje da edificação.

“As vantagens são muitas. Um prédio com telhado verde pode chegar a uma temperatura até seis graus mais baixa do que nos seus arredores. O precário sistema de drenagem da capital também agradece”, explica o paisagista Marcelo Kozmhinsky. Segundo ele, é que, além de subtrair as ilhas de calor, a cobertura vegetal ajuda na captação da água da chuva, reduzindo as cenas que costumamos ver nas ruas recifenses no inverno.

Mas, como em raras oportunidades, a consciência chegou antes da lei. Algumas construções da

70% do calor vem
pela cobertura



“Vi que o telhado verde funciona como uma espécie de colchão térmico, absorvendo calor em vez de refletir”

André Rosemberg

SOLUÇÃO HÍDRICA

Na mesma lei, a Prefeitura também instituiu a construção de reservatórios para acúmulo da água de chuva, em novos projetos de imóveis residenciais, comerciais e de serviços, com área de solo superior a 500 metros quadrados e que tenha 25% do terreno impermeabilizado. “O reservatório de acúmulo serve para a reutilização da água de chuva, a pessoa pode molhar os jardins ou lavar calçadas. É uma questão de sustentabilidade”, conta Lenira Melo, coordenadora do curso de Arquitetura e Urbanismo da Uninassau. O equipamento ainda tem outra função. É um depósito onde o prédio com solo impermeabilizado vai reter a água, enquanto durar a precipitação. Só quando a chuva cessar, a água retida será liberada, aos poucos, nas galerias pluviais. A ideia é diminuir o alagamento nas ruas.

Cidade já contam com essa estrutura. É o caso do boêmio Bar Central, no bairro de Santo Amaro, que plantou nos 100m² (se fosse pela lei, ele nem precisaria) de sua laje, grama, hortaliças e pés de maracujá, pitanga, jabuticaba, limão, acerola e laranja. A iniciativa foi no último mês de maio, quando o assunto ainda nem era discutido nas mesas do estabelecimento – famoso por agregar formadores de opinião.

O proprietário do local, André Rosemberg, conta que queria contribuir de alguma forma com a Cidade, prestando um serviço social-urbanístico, e tinha aquela área livre. “Como utilizo a calçada do espaço urbano com mesas e cadeiras, pensei que podia contribuir de alguma forma, e cheguei a essa solução. Pesquisei e vi que o telhado verde funciona como uma espécie de colchão térmico, absorvendo calor em vez de refletir. Numa ilha de calor como o do centro do Recife, era providencial”, avaliou. E ele está certo. A coordenadora do curso de Arquitetura e Urbanismo da Uninassau, Lenira Melo, valida a pesquisa do empresário e, sobretudo, a iniciativa. “Além disso, cerca de 70% da quantidade de calor que chega às construções vêm pela cobertura. Esse tipo de proposta não só ameniza o entorno



como a própria edificação”, acrescenta. Mas estamos falando de uma intervenção que precisa do trabalho de um arquiteto, e não apenas de um paisagista. “Uma preocupação que temos é com a massificação da moda, mas sem responsabilidade. O telhado verde pode se transformar em um problema estrutural na construção, como balanço ou sobrepeso na laje, que, inclusive, não pode conter fissuras e deve ser impermeabilizada”.

ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA

Para o secretário de Desenvolvimento e Planejamento Urbano do Recife, Antônio Alexandre, isso é só um detalhe. “A tecnologia avançou e há mantas verdes mais baratas para serem colocadas nas lajes, evitando problemas de infiltração. Com preços mais acessíveis, o impacto na construção é menor”, garante. Segundo o gestor da pasta que concilia interesses privados com o público, o teto verde é uma maneira de ambas as partes se responsabilizarem pela amenização das ilhas de calor.

Responsabilidade ambiental foi o que trouxe para si a administração do condomínio Softex (também conhecido por prédio do ITC), no Bairro do Recife. Com a vista para o Atlântico de um lado e da região mais antiga da Capital pernambucana para o outro, os responsáveis pelo edifício chegaram à conclusão de que a parte mais alta do seu prédio era privilegiada demais para ser apenas uma laje. Transformou num *rooftop* tecnológico.

Desde o último mês de setembro, comemorando os seus 20 anos, o empresarial de corporações voltadas para tecnologia implantou um telhado verde – também muito antes

da legislação. Segundo o diretor Executivo do Softex, Eduardo Paiva, a importância dessa estrutura é dupla. Como a cobertura conta com uma espécie de praça feita com mobiliário de madeira (ecologicamente correta), traz para os condôminos um espaço de convivência que agrega à empresa, abrindo um ambiente para que os funcionários possam descansar, desconectar do dia a dia e aliviar a mente com uma vista encantadora do Bairro do Recife.

“Mas também é importante externamente, já que estamos nos referindo à questão das cidades ambientalmente sustentáveis. O telhado verde acaba diminuindo as ondas de calor formadas pelo asfalto, cimento e concreto típicos de uma cidade urbanizada. A tendência contribui para redução de calor da cidade, ou seja, também reflete externamente”, detalhou o executivo. 

SAIBA MAIS

Os telhados verdes só devem ser construídos com a orientação de um arquiteto. O paisagista pode intervir apenas do ponto de vista estético

Antes das construções, é imprescindível realizar uma vistoria na laje para verificar se ela possui concretos planos e não tem fissuras. O procedimento deve ser realizado também no interior do imóvel

Em construção, o telhado do Empresarial Charles Darwin, na Ilha do Leite, quando estiver pronto, será o maior em área do Recife. Terá cerca de 2,5 mil m² de área verde capaz de armazenar cerca de 75 mil litros de água e subtrair 11 toneladas de CO² anualmente



No Bairro do Recife, Softex transformou seu *rooftop* em uma espécie de praça de apelo sustentável nas alturas



SUPERE AS BARREIRAS MAIS DIFÍCEIS PARA UMA EMPRESA: AS DA SUA MENTE.

Empretec é um curso desenvolvido pela ONU que testa e potencializa o seu comportamento empreendedor. São seis dias de treinamento intensivo onde você encara seus medos, acorda para oportunidades, enfrenta limitações e fortalece suas habilidades. Ninguém sai ileso de um Empretec. Nem você, nem a sua empresa.

EMPRETEC. PREPARE-SE PARA OS DESAFIOS DO MERCADO.

Inscrições:
0800 570 0800
www.pe.sebrae.com.br
empretec.sebrae.com.br



empretec





dicas

POR EDUARDO SENA

FOTO CAROLINA MENDONÇA

50 ANOS

ABELHA, FERA E RECONVEXA

Uma das maiores intérpretes da Música Popular Brasileira,
Maria Bethânia celebra cinco décadas de uma carreira
sem concessões nem baixa

DE BRANCO E DE PRETO

É filha de Iansã, Ogum e Oxóssi. Suas cores são branco (que usa às segundas, quartas e sextas), turquesa, azul-rei e vermelho. Até o show "Rosa dos ventos", quando ainda não era iniciada no candomblé, usava preto. Depois, nunca mais.

SAL E CERVEJA

Quando come pipoca, derrama sal na cabeça, "para Oxóssi". Quando bebe cerveja, espalha um pouco no chão, "para Omulu, que adora álcool".

QUEBRANDO TABUS

Foi a primeira cantora brasileira a vender 1 milhão de discos, com "Álibi", em 1978. Com a marca, ela quebrou o tabu de que mulher não vendia discos.

PRESENTES

Nos anos 1970, tinha o costume de não cobrar ingressos em uma noite de cada temporada. Pedia presentes. "Aparece de tudo: desde chicletes a caixas de uísque. E livros, discos, bonecas, bibelôs, cachorro, gato, coelho, porquinho-da-índia, perfume, doces, jóias, tudo quanto é bebida, de Pitu a Moët & Chandon. Já lhe deram até um carro (um bugre)", publicou o "JB", em 1974.

Cinco discos para entendê-la

ROSA DOS VENTOS (1971)

Fruto de show homônimo, marca a realização plena da linguagem que Bethânia criou para si e que se desdobraria ao longo de sua carreira. Foi a primeira vez que disse poemas num disco, causando catarse no público pelo tom teatral.

Muito provavelmente ela estouraria em outro momento. Mas foi por conta de uma rouquidão de Nara Leão no recém-estreado show "Opinião", em fevereiro de 1965, no Rio de Janeiro, que Maria Bethânia chegou à capital fluminense às pressas para substituí-la e plantar as bases de sua carreira que agora chega aos 50 anos. "Nara indicou uma moça da Bahia, inteiramente desconhecida, para substituí-la; era Maria Bethânia, que ela havia conhecido numa temporada que fizera em Salvador. Bethânia veio, e deu no que deu", conta Danuza Leão, na sua autobiografia "Quase Tudo". "Naquele 13 de fevereiro, na hora que cantei Carcará, todo mundo tomou aquilo pra si", lembrou a intérprete numa entrevista mais ou menos

recente. Mesmo referindo-se a seus primeiros passos, a fala de Bethânia carrega a marca que define toda a sua trajetória. A liberdade, o olhar do Brasil interiorano, o gosto pela canção popular. Marcas que seguem presentes em "Abraçar e agradecer", espetáculo que celebra os seus 50 anos de carreira, e que ela define como repleto de silêncios e que segue nas frentes de brasilidade e romantismo que atravessam a carreira. "Quero tocar o coração das pessoas. Nasci para fazer isso", conta. Tem razão quem disse que Bethânia fala muito de como é. É do palco, que há cinco décadas, ela nos conta seus mistérios e desassossegos, equilibrando em seu trapézio o canto e a palavra falada, passeando o público pelo seu mundo encantado de sereias, caboclos, lendas e magias. □

Documentários sobre a diva

BETHÂNIA BEM DE PERTO (2007)

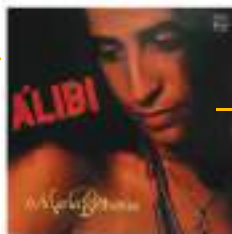
O filme registra o primeiro show da cantora no Rio, após sua consagração como intérprete da música Carcará. Documenta cenas do cotidiano da cantora e encontros com Anecy Rocha, Wanda Sá, Rosinha de Valença, Silvinha Teles, entre outros.

PEDRINHA DE ARUANDA (2007)

O ponto de partida é o aniversário de 60 anos da cantora, celebrado em Salvador e uma missa em Santo Amaro. É na casa onde a artista passou sua infância e adolescência que acontece a seresta, com a participação de sua mãe, Dona Canô, do irmão, Caetano Veloso, e do violonista e maestro Jaime Além.

O VENTO LÁ FORA (2014)

Traz a relação da cantora com o poeta português Fernando Pessoa. Um documentário de leitura poética dos textos do autor com conduções de grandes pesquisadores brasileiros.



ÁLIBI (1978)

Com "Álibi", Bethânia foi a primeira cantora brasileira a atingir a marca de 1 milhão de LPs vendidos (800 mil só no primeiro ano).

AS CANÇÕES QUE VOCÊ FEZ PRA MIM (1993)

Depois de uma série de discos com ênfase em arranjos mais acústicos ou conceituais, Bethânia volta ao popular com uma seleção arrebatadora de Roberto Carlos e Erasmo Carlos.

ÂMBAR (1996)

Foi a partir daí que Bethânia renovou seu repertório com canções da chamada nova MPB. Esse projeto de estúdio virou um memorável espetáculo lançado em CD duplo de pegada existencial e muita poesia, trazendo Fernando Pessoa para as FM's.





entrevista

POR AMANDA MEIRA

INTERIOR

DO JAZZ, AO FORRÓ



Gramado é referência nacional quando falamos em cidade turística para o período Natalino, a sua meta é incluir Garanhuns nesse roteiro turístico?

Sim. Desejo que Garanhuns fique entre as melhores programações natalinas do Brasil e os turistas saibam que, no Nordeste, existe uma cidade com as características climáticas de Garanhuns. Trabalho de forma que o Natal não seja apenas um projeto e a realização de uma gestão, mas que passe a integrar a agenda do município. Assim, cada ano, ele se expande mais e faz com que as pessoas e a classe empresarial reconheçam a comemoração. Em 2014, em pesquisa realizada pela nossa Secretaria de Desenvolvimento Econômico, essa percepção já era observada, quase 80% dos empresários entrevistados associaram o aumento nas vendas ao evento.

Como nasceu a ideia do Natal Luz? Já está em que edição?

A ideia nasceu em uma viagem que fiz para Nova Iorque. No Central Park, passei a querer que Garanhuns tivesse um Natal Luz naquele mesmo estilo e fosse capaz de mostrar para o País o que é

Garanhuns se consolida turisticamente com festivais de música e Natal Luz

Nem só do relógio das flores, do Santuário de Mãe Rainha e dos parques vive o turismo de Garanhuns. Localizada entre sete colinas, a Cidade das Flores, é procurada por sua temperatura amena e clima pacato e vem ganhando força turística diante de movimentada lista de festivais. Festival de Inverno, Festival de Jazz, Viva Dominginhos, Festival da Jovem Guarda

e Natal Luz integram o calendário fixo do município e tornam-se grandes responsáveis pelas cadeias do comércio e serviços. Principal idealizador de eventos, entre eles o Natal Luz, Viva Dominginhos e Festival da Jovem Guarda, o prefeito **Izaías Régis**, conversa com o Informe Fecomércio e fala sobre suas ideias e a gestão do turismo, um dos setores que garante o desenvolvimento da cidade.

ERIC SOARES / SECULT-PE / FUNDARPE

um Natal. Um evento como este, além de movimentar o turismo, nos ajuda a aumentar a autoestima da população e reviver os antigos natais. Para este ano, nossa terceira edição, traremos a mesma produção do Rockefeller Center, de Nova Iorque.

Garanhuns já é conhecida como a cidade do Festival de Inverno e, há pouco, tornou-se a do Festival de Jazz, como esses grandes eventos movimentam a economia local?

Começamos pela hotelaria. No período dos festivais mais populares, temos taxas de ocupações que variam entre 51% e 100%. No período do Festival de Jazz, por exemplo, conseguimos uma taxa de ocupação de 69%, um número muito expressivo quando se trata de um período carnavalesco. E a ideia do Garanhuns Jazz Festival nasceu exatamente da vontade de movimentar o município em um período onde todo mundo quer a folia. Com a cidade repleta de turistas, o comércio e os serviços ampliam suas vendas e o nível de contratação, devido ao grande fluxo de pessoas que se deslocam para Garanhuns para demandar lazer, conhecimento, cultura.



PRI BUHR / SECULT-PE / FUNDARPE

O foco da sua gestão é fazer com que Garanhuns viva do seu turismo?

O foco da minha gestão é ter uma cidade estruturada por igual, não cuidar apenas do centro, mas dos bairros mais distantes também. Dessa forma, nossos atrativos turísticos recebem manutenções constantes. A área turística nos traz muitos desafios. O nosso atual é tornar o turismo de eventos uma realidade. A inauguração do Centro de Convenções do SESC irá ajudar Garanhuns neste segmento, pois passaremos a ter um espaço adequado para atrair congressos, a exemplo do da Associação Médica de Pernambuco e dos Regimes Próprios de Previdência, realizados no ano passado.



PROGRAME-SE

Fevereiro/Março

Garanhuns Jazz Festival

...

Abril

Festival Viva Dominginhos

...

Julho

Festival de Inverno
de Garanhuns

...

Outubro

Festival Internacional de
Literatura Infantil

...

Novembro/Dezembro

Natal Luz

Eventos como o Festival de Inverno e o Natal Luz encantam o público e movimentam a economia de Garanhuns



ERIC GOMES / SECULT-PE / FUNDARPE



PREFEITURA DE GARANHUNS / DIVULGAÇÃO

Existem outros projetos a serem incluídos na agenda da cidade?

O que queremos é desenvolver e estruturar melhor os já existentes. No início da minha gestão, criei o Festival Viva Dominginhos, uma ideia para atrelar o nome de Dominginhos a Garanhuns e imortalizar este músico que tanto divulgou esta cidade. O evento se consolidou desde a primeira edição, com atrações de renome nacional e a participação massiva da nossa população e turistas do Nordeste e do País. □



artigo

POR FRANCISCO SABOYA



"É por esta
razão que
diferenciamos
invenção de
inovação"



FALANDO DE INOVAÇÃO

Leonardo da Vinci era um sujeito notável. Escrevia ao contrário, pintava e bordava. E inventava. De um tudo. Bicicleta, helicóptero, paraquedas, planador. Ponte giratória, tanque de guerra, canhão. O Brasil nem tinha nascido e ele já planejava cidades inteiras. Pensava e prototipava coisas jamais vistas e mesmo raramente sonhadas. Como inventor, Da Vinci era uma celebridade. Mas o seu caso é emblemático, pois nos mostra que nem sempre as grandes ideias são implementadas. Pelo menos no seu tempo. É por esta razão que diferenciamos invenção de inovação. Passeando pelo The Oxford Handbook of Innovation, podemos ver que 'invenção é a primeira ocorrência

de uma ideia para um novo produto ou processo', enquanto 'inovação é a primeira tentativa de se colocar isso em prática'. Observada desta perspectiva, a inovação seria assim uma coisa muito antiga, pois desde as cavernas o homem foi se armando para enfrentar a dureza da vida lá fora. Há registros de utensílios datados de 50.000 a.c. A descoberta lá atrás das possibilidades do uso doméstico de crânios como vasilhas - tanto quanto as vacinas, aviões e computadores de hoje - provavelmente pavimentou o caminho que nos trouxe até aqui. A trajetória civilizatória pode então ser contada a partir da própria história da evolução tecnológica. Essa perspectiva foi magistralmente captada por Kubrick em 2001 - Uma Odisseia no Espaço, ao conectar, em pouco mais de um minuto, dois universos distantes num dos cortes geniais do cinema - aquele que converte um osso-armado em um espaço-nave (ver a cena aqui em <http://youtu.be/c228dUznf0Q>). Inovação tem um sentido prático. Invenção, nem tanto. Há muitas vezes uma distância temporal considerável entre ambas. Isto decorre essencialmente de condições objetivas. A invenção pode estar à frente de seu tempo, e se a sociedade não perceber valor na mesma, não haverá nenhuma razão para se investir no seu desenvolvimento. E ainda que haja tal sincronicidade, a conversão de uma ideia-invento em um produto ou processo substancialmente novo - ou seja, inovação - regularmente enfrenta obstáculos de diversas naturezas, como escassez de recursos

e conhecimentos em disciplinas complementares, dificuldades práticas de produção ou limitações nas estruturas de comercialização entre tantas outras. Além de sentido prático, a inovação tem essencialmente um caráter econômico. Embora ela também se manifeste em contextos não econômicos, em especial em universidades, instituições públicas ou organismos privados sem fins lucrativos, ela está predominantemente associada às engrenagens de mercado. Mas, onde se dá e quem provê para a sociedade a inovação nossa de cada dia? Recorremos aqui a Joseph Schumpeter, um dos teóricos pioneiros do papel da inovação nas mudanças sociais e econômicas.

Para ele, a inovação não brota em qualquer canto. Manifestando-se na forma de novos produtos, novos métodos de produção, novas fontes de recursos, na exploração de novos mercados ou em novas maneiras de organização dos negócios, a inovação é nos dias de hoje uma tarefa que cabe essencialmente às empresas, a quem compete combinar os diferentes fatores necessários para que ela ocorra.

Por trás de firmas existem empreendedores - sujeitos vocacionados para negócios, tomadores de risco e desbravadores de futuros. Empreendedores misturam sonhos com forte senso prático, e talvez seja essa a principal diferença entre eles e os inventores. Inventores brilhantes não são referências quando o assunto é extrair ganhos financeiros mesmo de suas invenções mais geniais.

Afinal, como costuma lembrar o cientista, professor e homem de negócios Sílvio Meira (www.boletim.de), inovar é emitir mais e melhores notas fiscais!

Francisco Saboya, diretor-presidente do Porto Digital e conselheiro do CESAR (Centro de Estudos e Sistemas Avançados do Recife) e do Softex Recife.



REQUINTE QUE VEM DO BARRO

Design utilizado a serviço do artesanato mantém viva a tradição da cerâmica no Cabo de Santo Agostinho

POR JULIANA ÂNGELA

Foi há 17 anos que o mundo escureceu para Sônia Mota. Vítima de esclerose múltipla, a artesã perdeu a visão e viu-se impossibilitada de continuar seu ofício. “Comecei a trabalhar com cerâmica nos anos 70 na olaria do meu irmão, Celestino, conhecido como Celé, e um dos pioneiros na fabricação da cerâmica utilitária aqui no Cabo. Eu talhava peças, fazia acabamento em esculturas e, quando fiquei cega, me vi perdida, achei que não iria mais conseguir. Um pouco desmotivada, levava barro para casa, queimava e tentava fazer alguma coisa”, lembra dona Sônia. Hoje, sua realidade é

outra. Aos 63 anos, ela é uma das artesãs que compõem o Centro de Artesanato Arquiteto Wilson Campos Júnior, no Cabo de Santo Agostinho. “Há dois anos, comecei a trabalhar aqui e percebi que a cegueira não era obstáculo para continuar minha arte. Faço peças à mão, dou acabamento em esculturas e, além de ser uma terapia, esse lugar é uma fonte de renda”, ressalta Sônia. O centro de artesanato, que tanto representa para Sônia Mota, é parte de uma história que nasceu com a produção utilitária de cerâmica no Cabo de Santo Agostinho. Durante séculos, as olarias da cidade produziram apenas tijolos e telhas,

depois, passaram a produzir filtros de água. Entretanto, no início dos anos 90, a demanda pela produção começou a decrescer. A qualidade das peças já não condizia com os padrões estabelecidos pelo mercado e a escassez de novos produtos fizeram as vendas caírem e muitas olarias fecharam as portas.

A partir de 2003, o tradicional centro de produção de cerâmica utilitária no Cabo passou a produzir mais do que filtros de barro. Com a ajuda do projeto, patrocinado pela Petrobrás, O Imaginário, Laboratório de Design da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), os artesãos agora produzem e vendem peças decorativas e utilitárias com valor agregado. O projeto utiliza o design a serviço da comunidade artesã, ajudando a desenvolver novos produtos e articular com o mercado, sem desconstruir a identidade e a tradição do local. “Ele surgiu com a ideia de fazer uma integração entre design,



Os artesãos são orientados para a melhoria da produtividade, do valor agregado ao produto e redução de desperdício



cultura e artesanato. Orientamos os artesãos para que melhorem a produtividade, desperdicem menos e agreguem valor ao produto. Auxiliamos com a exposição e comercialização dessas obras de arte mostrando o valor que elas têm. As peças produzidas não são um artesanato de massificação, e sim de segmentação, dirigidas para um nicho de mercado,” ressalta Ana Maria de Andrade, coordenadora da equipe O Imaginário.

A parceria com o projeto vem proporcionando mudanças na produção e melhorias na vida de artesãos como Severino de Lima, conhecido como Nena. “Comecei a trabalhar com o barro aos 7 anos. Hoje, aos 50 anos, faço várias peças diferentes. Aprendemos que o barro utilizado para fazer um filtro que vendemos por R\$ 20,00 pode ser utilizado para confeccionar peças com modelos mais trabalhados e criativos que podem ser vendidas, por exemplo, a um valor de R\$ 100,00. O Imaginário nos influencia a ter mais inspiração, os designers nos trouxeram novas ideias de objetos como petisqueiras, castiçais. Com a ajuda deles, ficamos por três anos consecutivos, entre os 100 melhores artesanatos do Brasil pelo Projeto Top 100 de artesanato”, conta orgulhoso o mestre Nena.

Quem também está bastante satisfeito é Hélio Ferreira, 55 anos. Ele conta que, há 20 anos, trabalhava na olaria fazendo filtros e, atualmente, no centro de artesanato, percebe que sua criatividade vem sendo estimulada e desenvolvida. “Aqui é diferente, fazemos esculturas, peças mais trabalhadas, para ornamentação, travessas para restaurantes, com formatos diferentes. Nosso trabalho, depois do auxílio do Imaginário ficou mais organizado. Eles estimulam a

A cegueira não impediu dona Sônia de seguir no artesanato



criar modelos de peças diferentes e exclusivas de acordo com o que o cliente deseja. Às vezes também criamos peças diferentes que surgem na mente e mandamos para que a equipe do projeto coloque em exposições e no catálogo na internet”, explica Hélio.

Ao contrário dos colegas, Laudenir Honório, conhecido como Dinho, não veio das olarias. Ele estava desempregado e fazia algumas peças de cerâmica em casa. Há menos de um ano, soube do trabalho desenvolvido no centro de artesanato e viu aí uma oportunidade de emprego. “Aqui, eu trabalho com o beneficiamento do barro, preparando-o para que as peças sejam confeccionadas. Além de uma





O Imaginário auxilia
artesãos como Nena
a produzirem peças
conceituais



ARTESANATO ONLINE

As vendas das peças confeccionadas pelas comunidades artesanais são impulsionadas por um catálogo virtual no site **Mãos de Pernambuco**. A página é uma iniciativa do Imaginário e, nela, o internauta pode visualizar a peça e receber informações. Em seguida, o comprador adiciona à lista os produtos escolhidos e finaliza o pedido. Um e-mail é enviado diretamente para o artesão responsável pela peça, que retornará o contato com o orçamento e todas as informações necessárias.

www.maosdepernambuco.com.br

oportunidade de aprendizado, é um meio de sustento para mim e para minha família”, afirma Dinho. O trabalho do projeto O Imaginário investe em experimentos que encorajam a implantação de novas ideias ao mesmo tempo que respeita as expressões tradicionais da comunidade. Necessidades de melhorias na qualidade da matéria-prima, no processo produtivo e nos produtos são atendidas ora inserindo novas tecnologias, ora utilizando ferramentas de design para o desenvolvimento de novos produtos que buscam um melhor posicionamento daquela produção no mercado e a sustentabilidade do grupo de artesãos.

“No Cabo de Santo Agostinho, a tradição da cerâmica é forte, mas tende a desaparecer. O Imaginário está fazendo com que essa tradição se mantenha. Assessoramos tecnicamente, com tecnologia e conhecimento à disposição do

artesão. As comunidades têm hoje capacidade de continuar existindo porque aprendem a se apresentar melhor em feiras, interagir com o mercado. Contribuímos proporcionando mais conhecimento de marketing, precificação, controle de qualidade. Aliamos tradição e inovação para manter viva essa manifestação da cultura material pernambucana”, afirma a coordenadora do Imaginário.

Essa interação do artesanato com o mercado a que Ana Andrade se refere faz com que empresas como shopping centers e restaurantes conheçam e adquiram os produtos artesanais. Foi assim com o empresário e chef André Saburó, dono do restaurante Tokyo's, no Recife. A louça do seu estabelecimento foi desenvolvida pelos artesãos do Imaginário com exclusividade. Utensílios de mesa, como portassachê, porta-guardanapo, pratos, saleiro e paliteiro compõem a linha Origami, encomendada pelo chef e negociada diretamente com os artesãos. “Eu queria trabalhar com cerâmica local, mas não encontrava peças com designer e resistência. O Imaginário fez a ponte e desenvolveu a coleção exclusiva. Os grupos de artesãos, um deles do Cabo de Santo Agostinho, foram capacitados para desenvolvimento das peças. Achei fantástico, pois incentiva a atual geração a dar continuidade ao trabalho”, destaca André Saburó. □



capa

POR ERICKA FARIAS

COMPORTAMENTO

VIVER O RECIFE NAS RUAS

Sentir a vibração de uma cidade é muito mais do que simplesmente morar nela. O recifense redescobre os prazeres de explorar a capital pernambucana

Uma rua que exala alegria. Crianças correndo ao longo da via, brincando de pega-pega e bicicleta. Duas sandálias viram a demarcação de uma trave durante um animado jogo de futebol sem hora para terminar, entre os com e os sem camisa. Aquele canto da calçada, que é presenteado pela sombra de uma frondosa árvore, ganha a companhia de um grupo de meninas e suas bonecas. Vizinhos sentados em cadeiras de balanço nas calçadas jogando conversa fora. Cenas como essa, tão comuns há 30 anos, foram se perdendo com o crescimento da cidade. Aos poucos, o som dos gritinhos entusiasmados dos pequenos deu lugar às barulhentas buzinas dos carros. A ascensão da tecnologia também contribuiu para que as pessoas buscassem diversão cada vez mais em ambientes internos. Porém o sentimento de pertencimento da cidade começa a resgatar esse cenário não tão distante, comum na década de 70. A possibilidade de curtir os momen-

tos de lazer a céu aberto é uma ideia que tem encantado cada vez mais os recifenses e dado um colorido humano todo especial às vias, que deixaram de ser apenas meio de ir e vir, principalmente nos ensolarados dias de domingo. Moradores e visitantes vêm percebendo que o Recife oferece diversão muito além dos muros dos complexos de compras, e o sentimento de pertencimento da cidade cresce junto com a ocupação do espaço público. “Com o aumento da renda da população, muita gente passou a ter condições de consumir nos shoppings, que são vendidos como paraísos artificiais, onde tudo é perfeito e seguro. Essa dinâmica já começa a sofrer alterações com a mudança de mentalidade”, destaca o arquiteto doutor em Desenvolvimento Urbano André Lemoine. Jogos de videogames e a popularização dos computadores foram grandes colaboradores para a criação de um abismo entre as crianças de hoje e as brincadeiras de rua. “É normal que aconteça um distanciamento das outras pessoas, já que os momentos de atividades em grupo são substituí-

dos pelo uso individual do aparelho eletrônico”, alerta a psicóloga clínica Erika Correia. Ao ar livre, os programas são sempre realizados em conjunto, o que possibilita a interação com pessoas diferentes e uma rica troca de experiências, além de fortalecer laços de amizade e o vínculo com a identidade da cidade.

Projetos como a Ciclofaixa e o Lazer na Rua estimulam a ocupação do Recife por seus moradores e atingem vias em diversos pontos da cidade. “Há 30 anos, quando eu era criança, isso era uma coisa natural. Nas férias de janeiro, a via ficava lotada de meninos e meninas brincando. A sociedade foi se modificando a tal ponto que isso deixou de ser possível”, relembra André Lemoine. Aos domingos e feriados, os espaços fechados para carros viram um reduto de muita diversão. “Atualmente, não existe possibilidade de se utilizar esse espaço de maneira natural. É preciso que haja uma artificialidade, uma determinação do poder público, para que se possa vivenciar esse espaço”, finaliza o arquiteto.

ANDRÉA RÉGO BARROS/PCR





RECIFE ANTIGO

Principalmente aos fins de semana, turistas e visitantes utilizam as ruas do Bairro do Recife como opção de lazer



HISTÓRIA E ARQUITETURA SOBRE RODINHAS

Da vista deslumbrante dos casarios da Rua da Aurora às construções seculares da Rua do Bom Jesus, datadas do período holandês em Pernambuco. O passeio é feito com uma dose extra de diversão e níveis elevados de sensação de liberdade, além de muita adrenalina. O programa é o preferido de muitos jovens, que deslizam nas ruas do Recife sobre rodinhas de skates e patins.

Skatista há 14 anos, o engenheiro Paulo José de Sousa, de 32 anos, viu a atividade se popularizar ao longo dos anos. O espaço, que antes ficava ocupado por ele e poucos amigos, de repente, ganhou mais movimento após a iniciativa de ocupação do Recife Antigo. “O número de praticantes aumentou bastante na região. O preconceito contra a modalidade reduziu bastante. O centro da cidade como um todo fica bastante animado, principalmente nos finais de semana”, destaca.

De duas a três vezes por semana, o skate park, localizado na Rua da Aurora, é o local no qual o engenheiro se encontra com o grupo de amigos para iniciar a prática da modalidade street. “Nós andamos pelas ruas e utilizamos os obstáculos naturais que encontramos pela frente para realizarmos as manobras. Seguimos rumo ao Recife Antigo”, afirma Paulo. Pelo caminho, monumentos históricos fazem companhia ao grupo. “Passamos pelos monumentos do frevo, do Tortura Nunca Mais e do Manguebeat. Depois nos deparamos com uma linda vista do casario da Rua da Aurora para chegarmos ao Teatro Santa Isabel e pelos Palácios do Campo das Princesas e da Justiça. É muito relaxante.”



ANDRÉA RÉGO BARROS/PCR

Para o suporte de TI Iuri Ramos, 32 anos, apaixonado pelos patins há quase duas décadas, a perspectiva que se tem quando se passeia sobre rodinhas pela cidade é especial. “A ótica de quem vai devagar é diferente. É possível desfrutar as belezas da cidade de outra forma”, destaca. Apaixonado por manobras, o esporte foi um grande incentivador para que ele passasse a observar melhor cada ponto do Recife. “Uso a estrutura da metrópole para radicalizar nos patins e isso me fez ver cada lugar com um olhar diferenciado. Andar na rua é muito mais divertido”, confidencia.



“
O centro da cidade
como um todo fica
bastante animado”

Paulo de Souza



ANDRÉA RÉGO BARROS/PCR

PEDALADAS QUE DESBRAVAM A CIDADE

Junto com os primeiros raios de sol aos domingos, surgem os cones laranjas que demarcam o espaço da Ciclofaixa do Recife. Implantado desde março de 2014, o projeto reúne cerca de 17 mil pessoas a cada dia de realização e tem feito o recifense renovar sua afetividade pela cidade.

Ciclista há cerca de sete anos, o estudante Henrique Fairbancks, de 28 anos, viu na ciclofaixa um incentivo para sair com a bicicleta aos domingos. “Antes eu andava no meio dos carros, agora ficou muito mais seguro, pois temos um espaço reservado. Marco presença pelo menos duas vezes por mês”, explica o estudante. Para ele, o projeto atua como um importante meio de popularizar as bikes. “O projeto reapresentou o meio de transporte para a população, que passou a inseri-lo também no dia a dia”, destaca Henrique.

As pedaladas vêm acompanhadas de muito vento no rosto e um prazer além daquele proporcionado por uma atividade física qualquer. “É uma verdadeira terapia. Vale muito a pena acordar cedo aos domingos para curtir um pouco das belas paisagens que são negligenciadas quando estamos dentro do carro, cercado por vidros”, ressalta. Para o estudante, o passeio sobre as rodas de uma bicicleta proporciona um olhar diferenciado da cidade em que se vive. “É possível conhecer

melhor a cidade, com seus pontos turísticos”. Os 36,5 quilômetros da ciclofaixa passam por importantes atrações do Recife, como o Parque da Jaqueira, Museu do Estado, Palácio do Campo das Princesas, Teatro Santa Isabel, Marco Zero, Praia de Boa Viagem e Pracinha de Boa Viagem.

Os atrativos da cidade também funcionam como estímulo para a funcionária pública Gina Cunha, de 48 anos, sair de casa nas manhãs de domingo a bordo de sua bike. “É uma oportunidade de estarmos mais próximos da arte. Atravessar até o parque das esculturas é uma boa aventura. Sempre paro no Marco Zero e costumo observar um pouco à volta, como as construções, as pessoas, o colorido que envolve isso tudo. O Recife é, mais ainda aos domingos, muito alto-astral”, destaca.

O hábito da funcionária pública ficou muito mais forte após a implantação da ciclofaixa. “Comprei uma bike dobrável em 2012 e costumava andar em João Pessoa, por ser uma cidade mais tranquila. Após o projeto, passei a pedalar também no Recife, pelo menos em três domingos por mês”, explica Gina. Na companhia do filho, de amigas ou

simplesmente de boas músicas no headphone, Gina costuma acessar a ciclofaixa pela av. Agamenon Magalhães, no bairro do Espinheiro. “Sigo no sentido bairro do Recife. Às vezes, vou até Boa Viagem e tomo uma água de coco na orla. Na volta, vou até a Praça do Parnamirim e retorno. Parar e entrar no Parque da Jaqueira é ótimo. Há bastante verde, sombra e oferta de frutas. Eu diria que pedalar é libertador. Uso o carro a semana toda. Sair de casa de bicicleta é uma sensação que me agrada muito”, revela.



“
É possível
conhecer melhor
a cidade, com
seus pontos
turísticos”

Henrique Fairbancks



DOMINGO É DIA DE BRINCAR NA RUA

Aos domingos e feriados, a Rua Tupiniquins, no bairro de Santo Amaro, ganha mais alegria. Carrinhos, patinetes, bicicletas e bolas surgem em um espaço que, normalmente, pertence aos carros e às motos. Das 8h às 17h, são as brincadeiras que tomam conta do logradouro e de outros 58 localizados no Recife, integrantes do projeto Lazer na Rua.

Para a Tupiniquins ser fechada aos domingos, foi preciso que a dona de casa Ana Paula Oliveira, 48 anos, inscrevesse a rua para participar da seleção feita pela prefeitura. “Fizemos um abaixo-assinado que precisava demonstrar a concordância de pelo menos 90% dos moradores. Felizmente, conseguimos mais”, comemora. Todos os endereços são analisados

Ruas interditadas aos domingos aumentam as opções de lazer para as famílias

pela Secretaria de Mobilidade e Controle Urbano e pela Companhia de Trânsito e Transporte Urbano (CTTU). No trecho interditado não pode haver igreja, hospital, pronto-socorro, velório, cemitério, estacionamento coletivo, linha regular de ônibus, ponto de táxi e feiras livres. É preciso renovar a documentação anualmente. Com os cavaletes bloqueando o tráfego, o dia é de muita brincadeira. “Moro aqui há muitos anos e queria ver as crianças com a mesma oportunidade de ter liberdade para se divertir ao ar livre que eu tive”, conta Ana Paula.

CONHEÇA OUTROS PROJETOS

Os projetos Recife Antigo de Coração e Recife de Coração nos Bairros, realizados pela Prefeitura do Recife, levam programação para toda a família. As ações convidam o recifense a usufruir do lugar onde vive e proporcionam integração entre os moradores. São opções de pólos esportivo, infantil, cultural e de serviços espalhados pelo bairro.



“

Queria ver as crianças com a mesma oportunidade de ter liberdade para se divertir ao ar livre que eu tive”

Entre as crianças, o clima é de empolgação. “Acho muito divertido brincar com os meus amigos na rua. Não gosto de ficar assistindo televisão em casa”, relata Athos Farias, de 7 anos, enquanto pedala um carrinho. Apesar das crianças serem as maiores beneficiadas, a iniciativa serviu também para afinar os

UNIÃO

Ana Paula mobilizou a vizinhança para que a Tupiniquins fosse uma das ruas fechadas aos domingos pela prefeitura

laços de amizade entre os vizinhos. “Não existe mais festa de aniversário dentro de casa. Toda comemoração é feita na rua para que todos possam participar. Mudou a nossa rotina”, destaca Ana Paula Oliveira. A convivência na rua só não é melhor devido à falta de educação de alguns motoristas que insistem em afastar os cavaletes. “Não existe fiscalização. É comum ver veículos estacionados ou passando por aqui”, denuncia. □





FAMÍLIAS

As ruas interditadas transformam-se em espaços de brincadeiras e interação tanto para crianças quanto para adultos



BAIRROS COM RUAS PARTICIPANTES DO LAZER NA RUA

Santo Amaro, Joana Bezerra, Campo Grande, Cajueiro, Água Fria, Campina do Barreto, Casa Amarela, Guabiraba, Mangabeira, Alto do Mandu, Vasco da Gama, Encruzilhada, Cordeiro, Iputinga, Torre, Engenho do Meio, Madalena, Areias, Barro, Mustardinha, Afogados, Totó, Jardim São Paulo, Bongü, Ipsep, Brasília Teimosa, Boa Viagem, Ibura, Imbiribeira e Setúbal.

Saiba como sua rua pode participar do projeto:
www.lazernarua.com.br

VOLTA ÀS AULAS
IMBATÍVEL

「 APROVEITE OS
PREÇOS BAIXOS
QUE A MEC
PREPAROU
PRA VOCÊ! 」



Candeias	Jaboatão	Piedade	Prazeres
3361.6060	3481.2510	3468.1883	3476.2666
www.livrariamec.com.br			livrariamec

*Preço médio de R\$ 10,00

EDUCAÇÃO

NOVAS TURMAS

O Senac está com vagas abertas para 10 cursos que têm início em março. As aulas são de Sommelier, Autocad, Técnico em Transação Imobiliária, Decoração Prática Residencial, Desenho Técnico para Arquitetura, Auxiliar de Secretaria Escolar, Prática de Departamento Pessoal, Cuidador de Idosos, Recepcionista em Serviço de Saúde e Redação Empresarial, e possuem carga horária entre 48 e 960 horas/aula. As inscrições devem ser feitas presencialmente na sede do Senac, mediante o cumprimento dos pré-requisitos exigidos em cada curso. Para outras informações, a instituição disponibiliza o 0800.081.0158.



DANILLO LUIZ/SECOM/PREFEITURA DE IPOJUCA

EMPREENDEDORISMO EM IPOJUCA

O Forme, programa de formação empreendedora, abriu turma em Ipojuca. A formação, promovida pelo Instituto Fecomércio em parceria com o SEBRAE e a Secretaria Especial de Juventude e Esportes do Ipojuca, capacita jovens e adultos egressos do ensino médio e empreendedores formais e informais, preparando-os para o mercado de trabalho. O objetivo do programa é ampliar as visões para oportunidades de negócios. Características empreendedoras e autoestima integraram as temáticas da capacitação, que acontecerão em 33 encontros e contarão com uma carga horária de 99 horas.

A HORA DO TEATRO

JOÃO BITTVALEPE



DESTAQUE

O **Balé Popular do Recife** será o homenageado deste ano no Circuito Especial do evento

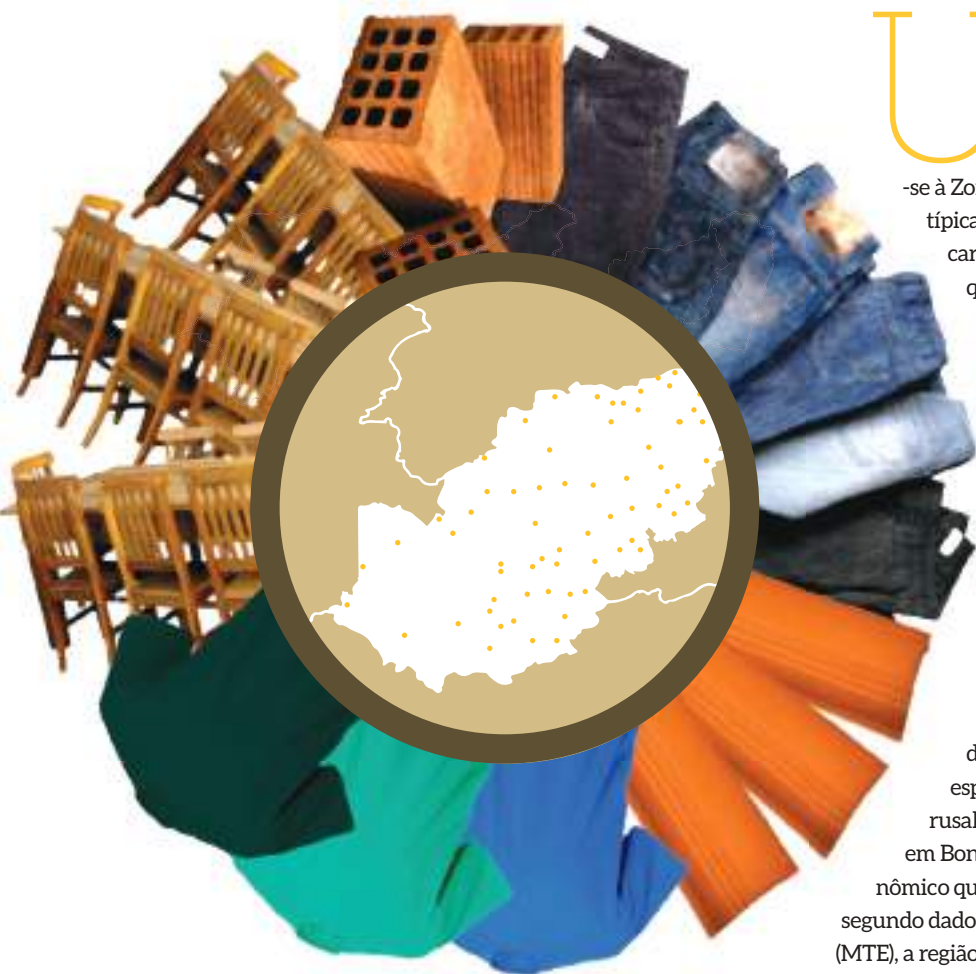
O maior evento de artes cênicas do país, o Festival Palco Giratório, aporta em Pernambuco a partir do mês de março. Na sua 9ª edição, a programação investe na ampliação de oficinas e intercâmbios entre os grupos locais e de outras regiões. Em 2015, a novidade é o reforço na interiorização dos espetáculos e a democratização do acesso à arte, levando formação aos artistas de outras cidades. Representando o Estado, o bailarino Dielson Pessoa

circulará pelo país com o espetáculo "O Silêncio e o Caos". Outro representante de Pernambuco é o Balé Popular do Recife, que ganhou reconhecimento nacional com o espetáculo "Nordeste: A Dança do Brasil", que faz um passeio pelas principais manifestações artísticas e culturais encontradas, como folguedos e autos natalinos. Integram a agenda, ainda, grupos da Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Ceará, Rio de Janeiro, Goiás, Maranhão e Santa Catarina.

CITTATI FECHA PARCERIA COM SINDILOJAS RECIFE

Dialogar diretamente com os consumidores e fortalecer a imagem da empresa estão entre os benefícios de investir no Marketing Digital Mobile. Foi pensando nisso que o Sindilojas Recife fechou parceria com a Cittati, empresa integradora de soluções voltada para monitoramento de ônibus urbanos, para utilizar o aplicativo Cittamobi como mídia digital para seus

lojistas. Os shoppings Recife, Boa Vista e RioMar já fecharam contratos e estão desenvolvendo seus projetos pilotos. Lançado em fevereiro de 2014 o Cittamobi, aplicativo desenvolvido pela Cittati pensando nos usuários de ônibus da Região Metropolitana do Recife, que já teve 400 mil downloads, disponibiliza aos usuários os horários dos ônibus urbanos, paradas disponíveis durante o trajeto e se o veículo é adaptado para cadeirantes.



ECONOMIA DO AGRESTE AQUECIDA

Polos moveleiro e têxtil, além de minerais não metálicos geram lucros e empregos na região

POR JULIANA ÂNGELA

Uma típica miniatura do Nordeste. É com esse termo que, geograficamente, é conhecido o Agreste de Pernambuco, por apresentar trechos cujo clima e paisagem assemelham-se à Zona da Mata e outros com características típicas do Sertão. A diversidade é, então, uma característica da região, tanto na paisagem quanto economicamente. E, em se tratando de economia, o termo miniatura já não seria tão adequado. O Agreste tem 71 municípios e é dividido em três Regiões de Desenvolvimento: Central (26 municípios), Meridional (26) e Setentrional (19). Dados da Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco (AD/ Diper) mostram que as três juntas obtiveram em 2012 um PIB estimado de R\$ 17,2 bilhões, o que representa 14,7% do PIB pernambucano no mesmo ano.

Bastante visitada por viajantes locais e de outros estados atraídos pelo tradicional espetáculo da Paixão de Cristo em Nova Jerusalém ou por quem busca viver aventuras em Bonito, o Agreste apresenta um perfil econômico que vai além do turismo. De 2007 a 2013, segundo dados do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), a região teve um crescimento no setor industrial. Em 2007, eram 2.580 indústrias, chegando a 3.937 em 2013, um aumento de quase 66%. Esse crescimento foi puxado principalmente pela indústria de transformação - que transforma matéria-prima em um produto final ou intermediário para outra manufatura. O cenário de crescimento industrial no Agreste é tão significativo que já é possível identificar o que os economistas chamam de Clusters ou Arranjos Produtivos Locais. "Clusters são agrupamentos de empresas com características semelhantes, que coabitam num mesmo local ou região e colaboram entre si em busca de mais eficiência produtiva", define Rafael Ramos, economista da Fecomércio. Ele ressalta ainda que o grupo de empresas que mais se enquadra nessa definição no Agreste é o Polo têxtil, que se mantém como principal subsetor do Agreste e gerador do maior número de empregos. Em 2007, 12.786 pessoas trabalhavam no setor, em 2013 já eram 19.344. Podem destacar-se ainda como geradoras de emprego na região as indústrias de produção de minerais não metálicos, Madeira e Mobiliário, e Metalúrgica.

Conheça a seguir os polos que mais geram empregos e atraem investimentos no Agreste.



TOQUE RÚSTICO DE SUCESSO

É em uma das principais cidades turísticas do agreste que está localizado um conjunto de empresas, fabricantes, madeireiras, artesãos e lojas que configuram o Polo Moveleiro. Com grande potencial turístico e uma rede hoteleira significativa, Gravatá possui uma economia diversificada que é movimentada também pela fabricação e venda de móveis. Localizado na Rua Duarte Coelho, logo na entrada do município, o Polo Moveleiro concentra mais de 100 lojas que comercializam em sua maioria móveis rústicos e diversos tipos de artesanato.

Esse agrupamento de empresas, lojas, madeireiras e artesãos gera, aproximadamente, 1.200 empregos diretos e indiretos e movimentam a economia local sendo um espaço de compras, lazer e turismo, além de comportar em seu entorno restaurantes e cafeterias. “Somos o maior polo de móveis rústicos do Nordeste e o diferencial dos nossos produtos são o design arrojado e

Peças do polo moveleiro são fabricadas com design exclusivo e exportadas para países americanos e europeus

Em 2007,
eram **2.580**
indústrias
na região,
chegando a
3.937 em 2013

inovador. Exportamos para diversas regiões do Brasil e para outros países como EUA, Itália, Alemanha e Argentina”, destaca Marcos Sales, presidente da Associação do Polo Moveleiro de Gravatá. Ele ressaltava ainda que o polo, além da importância no desenvolvimento socioeconômico do município, proporciona o fortalecimento da identidade regional por ser referência nesse segmento no Brasil.

A matéria prima para a confecção dos móveis vem de diversos estados do Brasil, tais como: Bahia, Paraná, Minas Gerais, Pará. Cerca de 400 artesãos trabalham essa matéria prima transformando-a em peças exclusivas, com desenhos próprios. A maioria das empresas que compõem esse polo são familiares a exemplo da Tavares e Soares Móveis e Decorações. A empresa surgiu há 35 anos no fundo de quintal, em um galpão alugado e hoje, ocupando uma área de 1600 metros quadrados, é uma das maiores do polo moveleiro de Gravatá composta por uma fábrica e duas lojas. “Fomos uma das primeiras empresas do polo. Inicialmente, comecei sozinho, depois meu irmão entrou como sócio e, em seguida, fiz sociedade com minha esposa”, lembra José Soares, um dos donos da empresa. Hoje a Tavares e Soares emprega dezenas de vendedores e marceneiros e, além de comercializar os produtos que fabrica, também compra e revende móveis feitos por pequenos fabricantes.



→ DESTAQUE EM MODA DE QUALIDADE

Composto por 10 cidades, cujas principais são: Caruaru, Toritama e Santa Cruz do Capibaribe, o Polo de Confeções do Agreste já é o segundo maior do Brasil. Com oito mil novos empreendimentos em 10 anos, perde apenas para São Paulo. Os dados são de pesquisa realizada pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae -PE) e revelam que o polo vem se afirmando como uma importante unidade produtiva no cenário nacional. São quase duas mil unidades fabricando 900 mil peças de roupas por ano que são vendidas em todo Brasil. O resultado é um faturamento anual de R\$ 4,3 bilhões e 150 mil empregos gerados. Para se ter uma ideia, toda a indústria pernambucana emprega, formalmente, pouco mais de 200 mil pessoas.

À frente da Rota do Mar, maior indústria de confecção de Pernambuco, o empresário Arnaldo Xavier acompanha o crescimento constante do Polo de Confeções do Agreste e afirma: “crescemos no ano passado, 7,2% e a meta para 2015 é ultrapassar os dois dígitos. Contribuímos automaticamente com o crescimento do polo de confecções do Agreste à medida que expandimos e divulgamos a Rota do Mar a nível nacional, beneficiando outras empresas da região.” Com sede em Santa Cruz do Capibaribe, a companhia de Arnaldo Xavier existe há 18 anos e é um case nacional. Seguindo as linhas surf, casual e streetwear, A Rota do Mar produz cerca de 1,4 milhão de peças anualmente em suas três fábricas.

Grande parte dessa produção do Polo de Confeções do Agreste é vendida em áreas comerciais bem estruturadas. Em Caruaru, o polo é formado por mais de 300 lojas, dos mais variados segmentos: roupas, sapatos, acessórios, artigos em couro e artesanato. São 64 mil m² de área coberta e 34 mil m² de Área Bruta Locável (ABL), com espaços

para eventos, feiras, exposições e festas. Santa Cruz do Capibaribe conta com o Moda Center, considerado o maior centro atacadista de vestuário do Brasil. “Pelo menos 20% dos municípios pernambucanos possuem empreendedores no condomínio. Somos a maior fonte de escoamento da produção do polo de confecções e redondezas, atraindo compradores de todo o território nacional”, apontou o conselheiro consultivo do Moda Center Santa Cruz, Valmir Ribeiro. Toritama também possui uma área de comercialização estruturada, o Parque das Feiras, que possui nove hectares, mais de 700 boxes/lojas e conta com praça de alimentação e estacionamento para mais de dois mil veículos.

O Polo de Confeções do Agreste abriga quase duas mil unidades produtivas



O empresário Arnaldo Xavier comanda uma das mais importantes indústrias do polo de confecções do Agreste

JUIREZ VENTURA



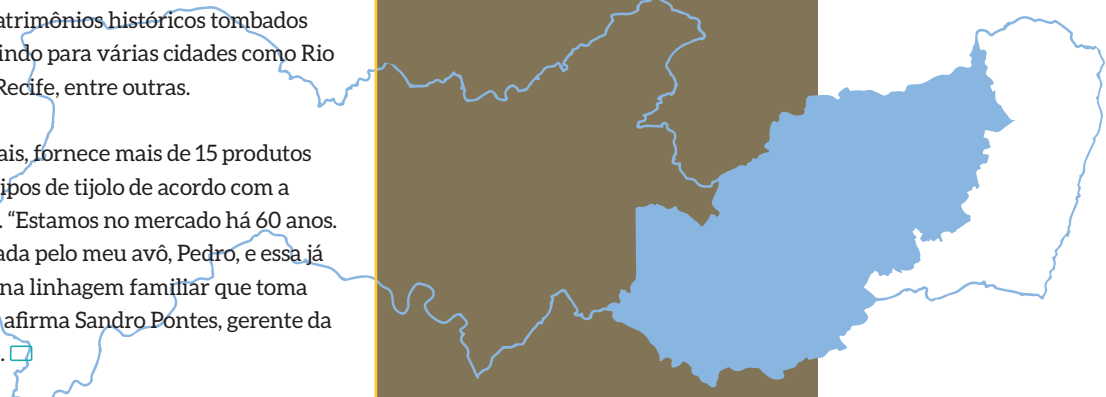
O Moda Center, em Santa Cruz do Capibaribe, é o maior centro atacadista de vestuário do Brasil

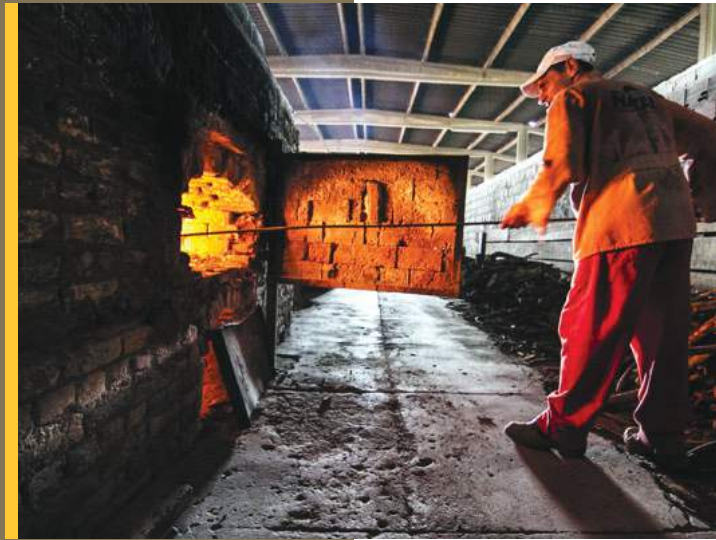
INALSON GOMES

RIQUEZA QUE VEM DA TERRA

A indústria de produção de minerais não metálicos é outro setor que vem alavancando número de empregos na região Agreste mesmo não sendo considerado um polo. De 2007 a 2013, a quantidade passou de cerca de três mil para quase quatro mil postos de trabalho em empresas que envolvem a extração de pedra, argila, areia; a fabricação de cerâmicas e tijolos.

No município de Bezerros, a economia vem sendo movimentada não apenas pelo carnaval dos tão conhecidos “Papangus”. A cidade conta com pelo menos 12 empresas ligadas direta ou indiretamente com a extração desse tipo de minerais não metálicos. A Cerâmica São Pedro é uma delas. Referência em lajes para piso em estilo barroco, a empresa, localizada na zona rural de Bezerros, fornece materiais para obras de restauração de patrimônios históricos tombados pelo Iphan, distribuindo para várias cidades como Rio de Janeiro, Olinda, Recife, entre outras.

Além desses materiais, fornece mais de 15 produtos diferentes e vários tipos de tijolo de acordo com a demanda do cliente. “Estamos no mercado há 60 anos. A empresa foi fundada pelo meu avô, Pedro, e essa já é a terceira geração na linhagem familiar que toma conta dos negócios”, afirma Sandro Pontes, gerente da Cerâmica São Pedro. 



**Bezerros conta
com pelo menos
12 empresas
ligadas à
extração de
pedra, argila e
areia**





desbrave

POR EDUARDO SENA



ROTEIRO

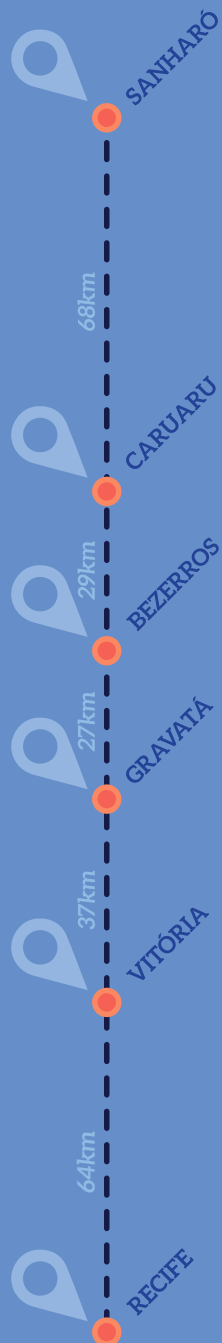
PAISAGEM EM VERSÃO COMESTÍVEL

No universo gastronômico, existe uma máxima de que a melhor comida de um lugar é sempre a sua paisagem em versão comestível. A equação é simples: quanto mais fresco um ingrediente e mais carregado de *terroir* e com maior conexão com aquilo que o cerca, melhor será o resultado nas panelas. Em Pernambuco, sobretudo na Zona da Mata e no Agreste, essa premissa se torna ainda mais verdadeira.

Quem pega a BR-232, principal conexão entre a Capital e o Interior, se depara com um sem-fim de estabelecimentos alimentícios que traduzem em cheiro e em gosto o que os municípios cortados pela estrada oferecem. No feriado da Semana Santa, cerca de 400 mil turistas seguem principalmente para Gravatá e Caruaru, este último, ponto de apoio para o espetáculo da Paixão de Cristo, que é em Fazenda Nova, distrito de Brejo da Madre de Deus. Nesse período, comer também é roteiro turístico. Trazemos algumas dicas.



Roteiro BR-232



Vitória de Santo Antônio

CABANA DE TAIPA

Parada obrigatória para quem segue rumo ao Interior, a casa erguida em taipa, mas bem decorada e de atendimento simpático, tem um aconchego que não se traduz em texto. A Cabana de Taipa tem na tapioca a sua grande fama, são mais de 30 sabores. Recentemente, passou por reforma, proporcionando mais conforto à clientela, incluiu no almoço bufê self-service com itens como baião-de-dois, carne-de-sol com natas e bode guisado com maxixe.

Endereço: BR-232, km 38 – Vitória de Santo Antão
Funcionamento: diariamente, das 6h15 às 17h30 (aos domingos, fecha às 16h30)
Telefones: 81 8719.1501 / Cartões: VE e MA
Capacidade: 70 lugares | Wi-Fi, estacionamento



Gravatá



LANCHONETE PETUR

Há 31 anos, a cartola da Lanchonete Petur é um dos principais cartões de visita do turista que passa por Gravatá. E, em se tratando da receita formada por banana frita e a mais generosa fatia de queijo de manteiga frito polvilhado com amálgama de açúcar com canela, é uma das melhores que se tem notícia. Para se ter uma ideia, cerca de 1.200 delas são vendidas mensalmente.

Endereço: Av. Cícero Batista de Oliveira, 136, Loja 01 A (BR-232, km 78) - Gravatá
 Funcionamento: diariamente, das 6h às 21h
 Telefones: 81 9419.6434
 Cartões: V, M, H, VE, MA
 Capacidade: 35 | Estacionamento, acesso e banheiro para cadeirantes



EMPÓRIO MINEIRO

Cozinha em que excessos são fundamentais, a comida mineira encontrou ponto alto de sua trajetória na casa do estilista Márcio Costa. O espaço abre sazonalmente (da Semana Santa até o final do mês de agosto) e funciona como uma embaixada da culinária "das Gerais", com identidade, luxo sem ostentação, e uma comida capaz de despertar no mais equilibrado dos seres um desvario glutão. Apenas uma parte do bufê: tutu, feijão tropeiro, frango com quiabo, arroz de açafrão, gratinado de batata-doce com linguiça mineira, carne de bode atolada com macaxeira, couve, farofa de cebola e de batata-doce com abacaxi, feijoada, frango defumado...



Endereço: Rua Iraci dos Santos Lima, Quinze de Novembro - Gravatá
 Funcionamento: aos sábados, domingos e feriados, das 12h às 16h30
 Telefones: 81 8846.5131
 Cartões: não / Tiquete: não / Capacidade: 120



LA FONDUE

Filial da casa de bastante respaldo no Recife, o empreendimento comandado por Paulo Mergulhão tem, como não poderia deixar de ser, na fondue o seu porto seguro. Mas isso não significa que a tradição limite o potencial criativo. A receita suíça pode ser pedida com versões variadas: queijo, carne, cordeiro, camarão, lagosta, sirigado e salmão. Adega para duas mil garrafas de 140 rótulos chama a atenção.



Endereço: Av. Cícero Batista de Oliveira, 1193 (via local da BR-232, km 78) - Gravatá
 Funcionamento: de quinta a sábado, das 18h até o último cliente e, aos domingos, das 18h às 23h.
 Telefones: 81 3533.3685
 Cartões: M, V, RS, VE, D, H, MA
 Capacidade: 120 | Adega, Ar condicionado, Estacionamento, Wi-Fi, Acesso para cadeirante e Fraldário





CHARQUE DE DONA NEUSA

O restaurante tem no charque que dá nome à casa a base para várias receitas. A mais pedida delas é o roupa velha, no qual ele vem delicadamente desfiado escotado por feijão verde, arroz, farofa de jerimum tradicional, vinagrete e macaxeira frita ou cozida. Outros preparos típicos como carne-de-sol e de bode, além de pratos além-Agreste, como camarão e bacalhau, também aparecem. A cartola com releitura Romeu e Julieta pode encerrar a refeição por lá.



Endereço: R. Vicente Soares da Silva, 78, Prado - Gravatá

Funcionamento: de terça a sexta, das 11h às 23h; sábado, das 11h às 0h; domingo, das 11h às 22h.

Telefones: 81 3533.1561

Cartões: V, VE, M, MA, D

Capacidade: 240 | Wi-Fi, Acesso e banheiro para cadeirante, adega



CAMPO DA SERRA

Com a autonomia de quem produz nada menos que 40 possibilidades de derivados lácteos - entre eles, insumos complexos como os queijos tipo prima donna, gruyère e camembert - em Pombos, também no Agreste pernambucano, a engenheira química Vitória Barros dispõe seus produtos em disputada loja em Gravatá. Lá, podem ser encontrados todos os tipos fabricados, porém os mais procurados são o brie e o tipo prima donna. Tostex, pães de queijo, frozen e iogurte e a inclusão de uma adega com mais de 20 rótulos estão entre as novidades do reduto lácteo e, agora, enológico.

Endereço: BR-232, km 71 - Gravatá

Funcionamento: de terça a quinta-feira e no sábado, das 8h às 18h; sexta-feira, das 8h às 20h; e domingo, das 8h às 16h.

Telefones: 81 9465.6725 e 9266.4070

Cartões: V, VE, AE, M, D

Capacidade: 60 | Adega, Wi-Fi, acesso e banheiro para cadeirante



RAINHA DA PAMONHA

Como não poderia deixar de ser, é a pamonha a estrela que mais brilha nessa casa, cuja especialidade é a comida de milho. No entanto, a empresária Bruna Leonor tem aberto espaço para o self-service de café da manhã, almoço e jantar. Todos com preço fixo, logo, com balança livre. Não param nos réchauds a vaca atolada (macaxeira cozida junto à costela bovina), a macaxeira com charque, o bode e o cordeiro guisados.



Endereço: BR-232, km 72 - Gravatá

Funcionamento: diariamente, das 5h às 0h

Telefones: 81 3533.1064

Cartões: todos, menos Hiper

Capacidade: 120 | Estacionamento, Wi-Fi





TIA GUIDA

Com um sorriso largo emoldurado no rosto, tia Guida é uma das principais representantes da cozinha interiorana nordestina. No seu estabelecimento, instalado na Feira de Caruaru, o que não falta são pratos emblemáticos do que se entende por típico, munidos de tempero agudo e certo. Os feitos com o bode, a buchada e o sarapatel são os carros-chefe. Mas a rabada servida com pirão molinho, arroz, legumes cozidos e salada verde merece atenção especial.



Endereço: Boxe 99 da Feira de Caruaru - Caruaru.

Funcionamento: segunda, das 4h às 22h; terça, das 3h às 18h; quinta, quarta e sexta, das 6h às 18h; sábado, das 5h às 19h30.

Telefones: 81 9603.0572

Cartões: V, M, D, AE / Capacidade: 44



CADILAC COMEDORIA

Antes somente hamburgueria, a primeira casa a servir o ícone do fast-food, em uma proposta mais gastronômica, na capital do Agreste, ampliou o seu refeitório e agora investe em outras receitas. No almoço, sai o tempo todo da cozinha a costelinha suína caramelizada em molho barbecue mais arroz de brócolis, saladas e batatas fritas. Já entre os sanduíches, o hit da casa é o Cadillac3.0, que combina três discos de hambúrguer artesanal, tripla fatia de queijo, mais presunto ralado, salada e molho de churrasco.

O ambiente com pegada vintage, trazendo sofás azuis e referência à pop-art, é um convite.



Endereço: Rua Rodrigues de Abreu, 602, Maurício de Nassau - Caruaru

Funcionamento: de terça a domingo, das 11h às 15h; de terça a quinta, das 18h às 0h; aos sábados e aos domingos, das 18h às 2h

Telefones: 81 3045.0029

Cartões: V, VE, M, MA, H, D

Capacidade: 60 | Estacionamento, delivery e ar condicionado



BODE ASSADO DO LUCIANO

Há mais de 20 anos no Alto do Moura, a casa familiar, que tem a cozinha sob o comando de dona Quitéria, administração do marido e vários pares de familiares atendendo no salão, vai além do que o nome faz supor. Ou seja, bode é apenas o ponto de partida. Boa maneira de começar a refeição por lá é pedindo o arrumadinho de charque ou de carne-de-sol. Cortes de picanha e maminha argentina na brasa, escoltados por feijão-macáçar, vinagrete, arroz e farofa fazem sucesso aqui. E para fazer jus ao nome do reduto, são, ao todo, 11 receitas com o caprino.



Endereço: R. Mestre Vitalino, 511, Alto do Moura - Caruaru

Funcionamento: de segunda a sexta, das 11h às 16h; aos sábados e domingos, das 11h às 18h

Telefones: 81 3722.0413

Cartões: V, VE, M, MA, RS, H, AE

Capacidade: 288 | Acesso para cadeirante



RANCHO ALEGRE

Com letreiros em neon, criando um clima um tanto vintage, esse restaurante traduz o que se entende por aconchego. Gastronômico, sobretudo. No almoço, tem o self-service sem balança com nada menos que nove tipos de carnes diferentes. Mas é pela picanha argentina na chapa mais arroz branco, feijão verde, vinagrete e farofa carioca que a casa faz fama há mais de 15 anos. Aliás, os cortes servidos por lá são também vendidos resfriados para viagem. Aos domingos, o almoço é acompanhado por um trio de forró pé de serra.



Endereço: BR 232, km 124 - Caruaru

Funcionamento: Todos os dias, das 6h às 17h30

Telefones: 81 4105.1768

Cartões: V, M, A, D, H / Capacidade: 150 |

Estacionamento | Delivery e acesso para cadeirante



Bezerras

NORTE BOLOS

Dos mais de 50 tipos de bolos vendidos, ninguém faz concorrência ao tipo barra-branca, feito à base de massa de mandioca. Semanalmente, cerca de 25 mil quilos da receita datada dos anos 1940 são comercializados. Os bolos pé-de-moleque e de macaxeira aparecem logo atrás. Mas o reduto não é só, e grandemente, casa de bolos. Funciona também como lanchonete, trazendo grande variedade de salgados e sanduíches - não deixe de provar o de queijo manteiga com mortadela bolonhesa.

Endereço: Av. Major de Aprígio Fonseca, 745, São Pedro - Bezerras

Funcionamento: Segunda a sábado, das 6h às 18h30

Telefones: 81 3728.3238

Cartões: M, V, H, VE, MA, RS

Capacidade: 320 | Estacionamento, Wi-Fi, acesso para cadeirante

Sanharó

CASA DO QUEIJO E DA CARNE

É a “delicatessen” do Agreste cuja variedade é palavra de ordem. Os itens mais procurados são os queijos de manteiga (com versão que contém a raspa do tacho) e de coalho. Este último, além da forma tradicional, aparece também temperado com charque dessalgado, orégano, pimenta, azeitona e alho. No setor frigorífico, as carnes-de-sol, de bode e de porco são o destaque. Já nas prateleiras, grande sortimento de manteiga de garrafa e cachaças de produtores locais.

Endereço: BR-232, km 198, Sanharó

Funcionamento: todos os dias, das 7h às 21h

Telefone: 87 3836.1319

Cartões: todos / Possui estacionamento



ARTE SOBRE A ARTE

Restauração valoriza a importância patrimonial e histórica de peças antigas. Senac e Sesc têm curso especializado e pioneiro na área no país

POR CAMILA PIRES

Pintura foi danificada em tentativa desastrosa de recuperação

Vale voltar três anos no tempo. Lembra da história de Cecilia Giménez, de 81 anos, na cidade espanhola de Borja, que decidiu restaurar por sua própria conta (e risco) a obra **"Ecce Homo"**, do pintor Elías García Martínez? A pintura foi doada ao Centro de Estudios Borjanos, por uma parente do artista e, sem qualquer conhecimento da técnica de restauração, a espanhola carregada de boa intenção, mas de

nenhuma técnica, decidiu se utilizar dos materiais que dispunha, para tentar "salvar" a peça do desgaste causado pelo tempo. O que resultou em uma tragédia artística viralizada na internet.

Piadas (muitas) a parte, o caso trouxe à tona a importância de um profissional especializado na restauração de obras antigas. Ofício, aliás, no qual o restaurador é comparado ao próprio artista, ou seja, uma espécie de arte técnica. Em outras épocas, esse profissional intervinha no seu objeto de trabalho, acrescentando aspectos próprios, o que muitas vezes causava alterações na peça original. Apenas com o passar do tempo foi que o conceito da restauração se modificou. Hoje, essa, digamos, arte sobre a arte engloba também a conservação e a obrigação que o restaurador possui de conhecer, avaliar e atuar sobre aquela obra sem lhe causar modificações.



MÃO NA MASSA

Durante o curso de restauração os alunos analisam as esculturas e conhecem os produtos corretos a serem utilizados em cada uma delas

Sobretudo em um mundo que desperta diariamente cercado de novas tecnologias, levando a sociedade contemporânea a dissolver um pouco do hábito de dar valor ao antigo, ao que foi importante em outros momentos ou ao que ainda possui valor, apesar de simbólico, para os que entendem o significado da palavra arte. Patrimônios históricos, sobretudo os culturais, carregam consigo uma importância educativa, que tem a ver com a memória e a história.

Segundo o sociólogo Newton Alves, a exposição dos bens culturais para a sociedade é de extrema importância não apenas cultural, mas histórica e intelectual. "Conhecer a arte, além da arte, é extremamente importante. As pessoas passam a conhecer não apenas um objeto ou uma pintura, mas sua iconografia, ou seja, elas aprendem também sobre a origem daquela obra e, quem sabe até o que levou o artista a criá-la. E isso é história", pontua.



Os espaços de exposição em parceria com a sociedade podem preservar um patrimônio cultural por meio de registros e tombamentos e, juntamente com escolas podem incluir, ainda, a educação sensorial entre as suas finalidades educativas.

Segundo o ICOM (Conselho Internacional de Museus), um museu é uma instituição que se coloca a serviço da sociedade, que adquire, conserva, comunica e expõe bens representativos. Em resumo, os museus têm a finalidade de desenvolver conhecimentos, de salvaguardar a memória e de promover a educação e a cultura dos cidadãos.

APRENDENDO A RESTAURAR

Com a criação do **curso** de Assistente de Restauração e Conservação de Bens Culturais, o Senac, em parceria com o Sesc, vem ensinando de forma pioneira a importância desse tipo de mão de obra que se tornou tão escassa no País. Com seis meses de aula (equivalente a 450 horas de curso), as turmas são formadas com aproximadamente 15 alunos, que passam por experiências teóricas e práticas, aprendendo a valorizar a atividade de restaurador, cujo trabalho atrai interesse de colecionadores e apaixonados em todo o mundo.

Os alunos se formam com capacidade de auxiliar na elaboração e execução dos projetos de restauração e conservação, através do valor histórico de uma obra, garantindo suas características

Patrimônios históricos, sobretudo os culturais, carregam consigo uma importância educativa

→ originais conservadas durante décadas ou séculos. Adriana França, coordenadora pedagógica do curso no Senac, conta que “Dos 14 alunos que tivemos na primeira turma, 12 já eram profissionais com trabalhos consolidados, e os mesmos ficaram maravilhados pela oportunidade de ter uma certificação que garantisse a eles a sua posição efetiva diante do mercado de trabalho”.

O assistente de restauração e conservação de bens culturais pode atuar em instituições públicas ou privadas, museus, igrejas, galerias de arte, em obras do acervo urbano-arquitetônico da cidade, entre outros espaços culturais. O que diferencia esse profissional é o amplo conhecimento sobre as obras de arte e bens patrimoniais, de acordo com seu valor cultural.

Cabe a esse profissional conhecer e reconhecer as características de determinada obra de arte e, a partir daí, determinar o tipo de tratamento ao qual a peça deve ser submetida, atuando sobre as



obras de três maneiras distintas, realizando a conservação preventiva, a conservação curativa ou o restauro.

Na conservação preventiva, como o próprio nome sugere, o restaurador tem como objetivo preparar a obra para prevenir a deterioração da mesma por desgastes temporários ou acidentais, enquanto na conservação curativa, há o objetivo de resolver definitivamente qualquer tipo de deterioração já sofrida. No processo de restauro o profissional trabalha com a intenção de facilitar e devolver a compreensão e significado histórico da obra, com o maior respeito possível pela sua estética, história e integridade física.



PIONEIRO

O curso de Assistente de Restauração e Conservação de Bens Culturais do Senac foi o primeiro realizado no País. Outros cursos de conservação já existentes eram voltados para o restauro de documentos e de pinturas arquitetônicas externas.

REPRESENTAÇÃO

Os profissionais dessa área contam com o apoio da ABRACOR – Associação Brasileira dos Conservadores/Restauradores de Bens Culturais.

CARÊNCIA

No Brasil é possível encontrar cursos de Conservação/Reparo de diversos itens históricos nos estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul. O Norte e o Nordeste do país são extremamente carentes de cursos profissionalizantes nessa área.

Cabe ao professor reconhecer as características da obra de arte e identificar tratamento específico



Goiana recebeu exposição com peças recuperadas por alunos do Senac-PE

A IMAGINÁRIA

Todos os aspectos mencionados a respeito do trabalho do restaurador e conservador foram promovidos na **exposição A Imaginária**, realizada em Goiana (PE) por 14 alunos do curso de Assistente de Restauração e Conservação de Bens Culturais, ministrado pelo Senac. O palco foi o Museu de Arte Sacra Escritor Maximiano Campos, no Sesc Ler do município, nos dias 17 e 18 de dezembro. Além de peças de seus acervos pessoais, os artesãos da região de Goiana selecionados para o curso apresentaram seu trabalho de restauração do acervo pertencente ao Museu e entre as obras foram vistas pinturas, imagens sacras e populares, além de mobiliários de época.

Newton Alves, ex-aluno do curso de restauração, trabalha com arte há 30 anos paralelamente à sua profissão. “Sou autodidata há 30 anos e o surgimento dessa oportunidade foi excelente para mim. Agregou ao meu currículo experiências maravilhosas e eu tive a chance de adquirir conhecimento de perto, com a possibilidade de não apenas ver e trabalhar com a obra, mas de conhecer toda sua iconografia”, pontua ele.

Já para o artista plástico Manoel Timóteo, que trabalha com arte desde os seus 12 anos, o curso lhe proporcionou a oportunidade de conhecer mais o valor da arte sacra. “Sempre trabalhei com uma linguagem mais pop, inclusive com moda e estamparia, e descobri na arte sacra muitas cores, movimentos e leveza, que é tudo que eu gosto de passar para as minhas pinturas”, afirma. “É importante que tenhamos uma visão da arte não só de agora, mas de como essas artes vão estar no futuro. Sem esse profissional de restauração a arte não resiste e nós não podemos deixar a arte morrer”.

Após a exposição ocorrida no Museu de Arte Sacra Escritor Maximiano Campos, no Sesc Ler Goiana, os dois ex-alunos foram convidados a expor seus trabalhos na Itália e na Romênia e devem embarcar para o exterior no fim desse ano, agora com o certificado na mão e muitos ensinamentos na bagagem para compartilhar. □





COMÉRCIO

ATÉ QUE O CASAMENTO OS SEPARE

Mercado expande produtos e serviços para os solteiros, configurando uma união sólida, estável e rentável entre as partes

POR EDUARDO SENA

N o último 11 de novembro, uma cena romântico-pitoresca na cidade chinesa de Guangzhou ganhou repercussão mundial. Um programador chinês resolveu inovar na proposta de casamento à namorada, gastando o salário de mais de dois anos para comprar 99 aparelhos do iPhone 6, organizando-os (ainda dentro da caixa) em formato de coração no chão de um estacionamento. Comprou flores, trouxe a namorada para o centro do símbolo do amor, fez o pedido e... recebeu um sonoro "não!". Piada mundial, a história sublinha uma tendência global: a população não quer abrir mão da vida de solteiro a qualquer custo (mesmo se for, como no caso, o equivalente a US\$ 79 mil). O Brasil, por exemplo, aumentou o seu número de "single ladies" e "single boys". Ganhou R\$ 2,7 milhões deles em 2014, segundo a mais recente Pesquisa Nacional de Amostra a Domicílios (Pnad), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no apagar das luzes de 2014. Com esse acréscimo, a turma que não tem aliança na mão esquerda já representa 49,2% da população nacional; os casados, 38,6%.

E o mercado não é bobo, já entendeu muito bem que é nesse público que reside o afago para um momento em que a economia não está, digamos, favorável. O País dobrou em dez anos o número de pessoas que moram sozinhas e isso traz consigo um reflexo não só social, mas econômico. O publicitário João Bosco, 28, é prova desse cenário. Desde que passou em um concurso público, há três anos, decidiu morar sozinho em Petrolina, Sertão do Estado. Cidade onde, diga-se de passagem, também residem os pais dele.

“Fazia faculdade no Recife e quando terminei a faculdade e voltei para Petrolina, resolvi morar sozinho porque já estava acostumado com a independência e a ideia de liberdade, então tratei logo de comprar meu apartamento. Um imóvel de 50m²”, conta. Segundo ele, naquele município, essa característica de imóvel é uma realidade comum para quem está dando o pontapé na chamada vida adulta.

O superintendente comercial da Moura Dubeux afiança essa tendência. Por meio da linha Beach Class, a construtora pernambucana comercializa apartamentos a partir de 28m². “São empreendimentos próprios para esse público, solteiros e divorciados. Porém esse segmento é o mais exigente e não quer comprar

Os solteiros já representam **49,2%** da população nacional

apenas o imóvel, quer ter serviços à disposição; seja dentro dele ou no entorno”, pondera. Em outras palavras, o solteiro ou a solteira em questão abre mão do espaço, mas quer comodidade dos serviços, como camareira, recepção 24h e manobrista. Se tiver opções de lazer por perto, melhor ainda.

Em Petrolina, João diz que gosta de morar sozinho, não tem problemas em limpar o apartamento ou lavar as suas roupas e louças, entretanto, tem pavor em ir ao supermercado com mais frequência. “Se eu fizer uma feira para passar o mês, não vale a pena, muitos produtos estragam rápido, porque não dá tempo consumir. O jeito é comprar porções menores ou optar por embalagens individuais”, observa o publicitário. Na geladeira de casa, apenas itens essenciais para o café da manhã e jantar prático. Cozinhar para o almoço, nem pensar.



“
Quando chego em casa
nem sempre tenho a
disposição de fazer algo
para comer. Pedir é bem
mais prático”

Rodrigo Freire



PRATICIDADE NA GÔNDOLA

Frutas e legumes vendidos de forma porcionada facilitam a vida de quem mora sozinho e evitam desperdício

Os solteiros gastam, no mínimo, **20%** a mais com produtos prontos do que quem mora com mais de uma pessoa



A adequação do mercado voltado para os solteiros passa também pela lista de compras. Segundo o instituto de pesquisa Nielsen, eles compram pouca comida porque quase não cozinham e gastam, no mínimo, 20% a mais com produtos prontos do que quem mora com mais de uma pessoa. As próprias prateleiras são prova desse diagnóstico. Um olhar mais atento irá perceber produtos com porção individual e frutas maiores já cortadas e em bandejas.

Para o gerente de vendas do grupo Frutaria, Ângelo Menegussi, que tem nesse serviço de oferecer frutas de grande porte porcionadas e prontas para o consumo, bem como porções de saladas prontas, os seus carros-chefe, são duas questões que devem ser avaliadas: "A primeira é, de fato, otimizar as compras, evitando desperdício de insumos e de dinheiro, uma vez que hortaliças e frutas são rapidamente perecíveis. E outra é também diminuir o custo com diaristas e empregadas domésticas para realizarem esse serviço", explica.

Quem mora só pede comida **até três vezes** por semana no app iFood

Se não cozinham, comem fora ou pedem. Executivo-chefe do iFood, aplicativo usado para pedir comida pelo celular, o paulistano Felipe Fioravante, 30 (e à época que criou o app, solteiro), conta que em 2014 os pedidos aumentaram quase seis vezes e fizeram o iFood obter receitas estimadas em R\$ 7,5 milhões de reais, sendo quase R\$ 1 milhão em vendas brutas. “Os usuários que moram sozinhos respondem por 25% do público, mas valem mais do que pensam. Quem mora só pede comida até três vezes por semana, os outros usam o serviço cinco vezes, em média, durante o ano inteiro”, anota o CEO.



RECIFE NO RANKING

CEO do iFood, **Fioravante** registra que a capital pernambucana é a terceira do País que mais pede comida

É o caso do analista de licitação Rodrigo Freire, 30, que pelo menos duas vezes na semana recorre ao celular para pedir refeição, sobretudo no horário noturno. “Como passo a maior parte do dia fora de casa, quando chego em casa nem sempre tenho a disposição de fazer algo para comer. Pedir é bem mais prático”, rubrica. Outro aspecto positivo apontado por ele é a variedade gastronômica que o app traz. “Quando se fala de comida de delivery, a gente só pensa em pizza. Mas tem tanta opção, muito mais até de que eu fosse sair para comer”, avalia. □

NÚMEROS



O grupo Frutaria assistiu nos últimos cinco anos ao **aumento de 20% na demanda do serviço de frutas já cortadas e porcionadas**. Quem mora sozinho é a maior clientela.

No quesito número de pedidos, o iFood no Recife leva a medalha de bronze do país. Perde apenas para Rio de Janeiro e São Paulo, batendo cerca de **15 mil pedidos por mês**.

Eletrodomésticos, como geladeira, fogão e máquina de lavar, em tamanho reduzido também têm ganhado mais espaços nas prateleiras. **Cerca de 27% dos produtos são produzidos em versões compactas**.

Com duas franquias no Recife, a rede nacional Praquemarido, que oferece serviços de pintura, alvenaria, eletricidade, marcenaria e afins, diagnóstica que cerca de **65% dos chamados provêm de residências com apenas um morador**.



SOCIAL

Estrelas de um futuro melhor

Proporcionando educação e qualidade de vida, Instituto Constelação transforma a realidade de crianças carentes no Recife

POR PRISCILA MIRANDA



EDUCAÇÃO

Equipe do IC é formada por assistente social, pedagoga e auxiliares

E em uma palafita à beira do mangue que o pequeno Guilherme, de 6 anos, brinca de catar sururu. Terceiro numa linhagem de quatro filhos, ele e os irmãos precisam se contentar com um pequeno ventilador portátil e um colchonete no chão para acalmar o calor desconcertante de uma tarde de verão. Os pais não estão em casa, e não há muita diversão para eles. Tudo o que o garoto deseja é que o ano letivo comece o mais rápido possível para que possa voltar ao Instituto Constelação, projeto pensado, gestado e nascido para oferecer a crianças e adolescentes em situação de extrema pobreza a oportunidade de ver o mundo muito além da sobrevivência.

Guilherme é uma das 26 crianças da primeira turma do IC, inaugurado em 2013 no bairro da Boa Vista, Centro do Recife. No espaço, são atendidos meninos e meninas de comunidades ribeirinhas da Zona Sul da cidade. Com uma proposta diferenciada, o instituto tem um caminho de início, meio e fim. As crianças selecionadas entram no projeto aos 5 anos de idade, e, após 13 anos de assistência, aos 18, poderão vislumbrar um futuro com mais preparo, sendo estrelas da própria vida. “Nossa diferença fundamental em relação a outras instituições é que abordamos a educação como um conceito amplo e oferecemos uma solução completa – alimentação, saúde, cuidados odontológicos, psicológicos, interação com as famílias, alfabetização complementar ao ensino regular das escolas públicas, inclusão digital, aulas de inglês, esportes e lazer”, elenca o empresário José Aécio Filho, um dos responsáveis por tornar a ideia uma realidade.

Guilherme foi um dos escolhidos após ter todo o seu entorno familiar analisado *in loco* pelo IC. “São entrevistados os pais, avós, vizinhos, entre outras pessoas. As visitas são feitas por nossa assistente social, e fichas extensas e detalhadas são preenchidas, inclusive com fotos e toda a documentação legal da família. Assim que concluímos os relatórios de visita, uma equipe multidisciplinar avalia se é viável ou não atender aquela criança, e o conselho de gestão toma a decisão final”, explica José Aécio.

“

Quero ser bombeiro. Quero jogar água no fogo e **salvar** as pessoas”

Guilherme Calixto



A mãe do garoto diz que percebeu uma considerável mudança no comportamento dele depois do início do projeto. “Ele sempre teve dificuldades para falar. Era um menino muito calmo, quieto, até bobo. Agora está mais esperto, melhorou na escola e sente saudades do instituto quando vai embora”, argumenta **Gisele Calixto da Silva**. Sem emprego formal, a jovem de 25 anos divide as despesas da casa com o companheiro, auxiliar de serviços gerais, vendendo pescados e crustáceos na comunidade do Bode. Engravidou pela primeira vez aos 15 anos, parou de estudar na 8ª série e torce para que os filhos não repitam sua história de dificuldades. “Eu gostaria de ter tido a oportunidade que Guilherme está tendo. Queria ter um salão, ser dona do meu próprio negócio, mas não terminei a escola”, lamenta.



“

Eu quero ser médica. Para **cuidar dos outros** e quando eu ficar doente eu poder me curar. E curar mamãe também”

Estefanny Vitória

Em outra casa a alguns metros de distância de onde Guilherme mora, também no Bode, vive a família de Estefanny Vitória, 6 anos. Formado por ela, a mãe e mais dois irmãos, o núcleo familiar da menina de riso fácil sente a falta de uma presença patriarcal. “Meu primeiro companheiro morreu quando minha filha mais velha tinha 6 meses de nascida. Os meus outros dois filhos, incluindo Estefanny, são de outro pai. Convivi com ele em uma casa na [comunidade] Beira-Rio, mas ele me abandonou”, relembra

Maria Estela Costa.

Bastante ajudados pelo projeto, Guilherme e Estefanny cultivam o sonho em comum de seguirem profissões que são símbolo de auxílio ao próximo.

“A gente sabe que o ambiente em que essas crianças vivem é repleto de coisas negativas. Drogas, violência, abandono, prostituição, tudo isso está muito perto delas. A partir do momento que tiramos a criança desse local e mostramos que existe um mundo de possibilidades, a família percebe que a pobreza não é o único caminho”, enfatiza Jaqueline Olegário, assistente social integrante do IC. “Nosso trabalho é tão integrado que reflete diretamente em todos os membros familiares. Os pais começam a perceber a importância de dar atenção aos filhos. A realidade que eles levam, tão difícil, faz com que muitas vezes não existam afeto e meios de proporcionar lazer a essas crianças, porque a prioridade é sobreviver”, complementa a pedagoga Karine Martins.

doe um futuro

Crianças aprendem com material pedagógico disponibilizado por empresa parceira



→ De capital privado, o IC é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (Oscip), sem fins lucrativos e qualquer vínculo financeiro ou subsídios advindos do governo. Abdicar disso, afirma José Aécio, garante autonomia e independência necessárias para tocarem as ações do projeto com total isenção e, desse modo, “cobrar do poder público o correto desempenho de suas funções”, destaca. O projeto foi concebido ao longo de mais de três anos de pesquisas e visitas a instituições no Brasil e no exterior. Foram analisados diversos modelos de assistência, inclusive os pontos fracos de cada um. “Fomos focados para identificar uma visão objetiva e profissional de qual seria o melhor caminho para se construir indivíduos melhores. Ao fim, decidiu-se pelo maior desafio possível: transformar crianças em estado de miséria e sem nenhuma oportunidade em cidadãos produtivos, integrados e que contribuam para a evolução de suas famílias”, pontua o responsável pelo projeto, ressaltando que o objetivo final do Instituto Constelação é transformar vidas com educação.



Transformar crianças em estado de miséria e sem nenhuma oportunidade em cidadãos produtivos, integrados e que contribuam para a evolução de suas famílias é o nosso maior desafio”

José Aécio Filho



INSTITUTO CONSTELAÇÃO / DIVULGAÇÃO

Acreditando que o objetivo será alcançado, o empresário foi em busca de parceiros para manter as atividades do Instituto Constelação a todo vapor. Várias empresas contribuem de várias formas, desde a prestação de serviços jurídicos, contábeis e de comunicação até os livros que auxiliam no aprendizado da garotada. Entre os benfeitores, está Bellandy Raposo, dono da BGourmet, empresa que fornece refeições empresariais, as famosas “quentinhas”. Ele conta que sempre pensou em realizar alguma ação social, mas a oportunidade concreta só surgiu com a inauguração do Instituto Constelação. “Um cliente meu, que também é parceiro do IC, um dia me perguntou



INSTITUTO CONSTELAÇÃO / DIVULGAÇÃO

se eu queria fornecer as refeições para lá de forma paga. Eu já tinha vontade de ajudar algum projeto, então resolvi fornecer meu serviço gratuitamente”, afirma. Além de insumos para alimentação completa das crianças, o empresário disponibiliza uma funcionária para a cozinha do Instituto. “Pra mim é um retorno pessoal. Eu me sinto na obrigação de fazer alguma coisa, porque todos nós precisamos fazer o bem para os outros. É um dever do cidadão”, acredita. Mesmo com parcerias, o maior desafio para o Instituto Constelação é conseguir adesão de mais empresas e pessoas que possam apoiar a causa. “Precisamos de recursos para continuar as nossas atividades. Queremos consolidar um modelo que possa ser em breve replicado pelo poder público e assim beneficiar milhares delas. Esse é o sonho do IC. Ainda estamos a alguns anos deste ponto, mas chegaremos lá”, conclui José Aécio. □



AJUDE O IC

No site www.doeumfuturo.com.br, é possível conhecer um pouco mais do projeto e as formas de contribuir. No endereço, encontram-se os termos e condições para pessoas físicas e jurídicas realizarem suas doações e se tornarem parceiros do IC.

Rua do Paissandu, 281,
Boa Vista, Recife-PE
(81) 3423-7774

AMARELO

Amar ele.
Amar ela.
Amar eles.
Amar elas.
Amar é elo.
Amarelo.

Joaquim Falcão (professor)



A Gráfica Flamar é certificada com os selos Huber Green e FSC (Forest Stewardship Council). Essa é a política de qualidade e gestão socioambiental que aprovamos.

81. 2102.0050
www.graficaflamar.com.br
f graficaflamar @graficaflamar



HORIZONTE DA PAIXÃO

2015

UM ESPETÁCULO DE AMOR
E FÉ PELAS RUAS DA CIDADE

2 A 4
de Abril
20H
pátio do CECORA
ARCOVERDE-PE

Mais informações:

Sesc Arcoverde

R. Capitão Arlindo Pacheco, 364, Centro

Tel.: (87) 3821.0864

Apoio:



Realização:

