

06

DESCUBRA

Delícias consagradas das padarias recifenses

42

ESOCIAL

Menos burocracia para empresas

50

CROCHÊ

Apesar de antiga, técnica ganha força entre jovens

NO CORAÇÃO DO CENTRO

26

UMA DAS PRINCIPAIS VIAS DA CIDADE, AV. CONDE DA BOA VISTA É PERSONAGEM IMPORTANTE DO DESENVOLVIMENTO DO COMÉRCIO, DA ARQUITETURA, DO TRANSPORTE E ATÉ DA POLÍTICA DO RECIFE

DIVULGUE SUA EMPRESA NA REVISTA DO COMÉRCIO DE PERNAMBUCO

A PUBLICAÇÃO ESSENCIAL PARA QUEM
QUER ESTAR POR DENTRO DO MERCADO

ANUNCIE NA REVISTA

INFORME

FECOMÉRCIO PE

Uma publicação bimestral, com 7 mil
exemplares distribuídos entre empresários e
formadores de opinião, que aborda as tendências
de mercado e tudo que o empresário precisa
saber para desenvolver seus negócios.

Para mais informações acesse:
www.fecomercio-pe.com.br

Contato comercial: Shirley Florêncio
Email: comercial@fecomercio-pe.com
Telefone: (81) 9 9681-0150


Fecomércio PE
Federação do Comércio de Bens, Serviços
e Turismo do Estado de Pernambuco



O CENTRO EM FOCO

Para manter nosso intuito de olhar cada vez mais para dentro do nosso Estado, a Informe

Fecomércio-PE traz, na capa desta edição, uma das avenidas mais conhecidas e que faz parte do itinerário diário de milhares de pernambucanos.

Tão importante para o comércio, como para o transporte, a Conde da Boa Vista tem sua história traçada, dos tempos áureos até a atualidade, na seção “Pelas Ruas que Andei”.

Nesta edição, além da coluna de Gastronomia, intitulada “Fome de quê”, também apresentamos a “Ser Cultural”. A ideia é que o espaço atualize o leitor sobre questões voltadas para todos os tipos de manifestações artísticas. Na seção “Descubra”, o cheiro e sabor das iguarias pernambucanas estão contemplados na rota percorrida pelas padarias mais tradicionais do Recife e suas especialidades. O mundo se renova e a tecnologia avança. Por acreditar nessa evolução, destacamos, na seção “Deu Certo”, o projeto Robolivre, que leva a robótica para escolas públicas e privadas de Pernambuco. Outro exemplo de transformação que abordamos é

o do mercado de grandes eventos. Antes com foco nas atrações, hoje a necessidade de melhoria se voltou completamente para a experiência do cliente. Por outro lado, não deixamos de valorizar tudo que é tradicional, assim como o mote da seção “Deu Certo”, que traz à tona o antigo hábito de fazer crochê, que ganha a cada dia mais adeptas jovens.

Dentro da seção “Conjuntura”, abordamos as inovações trazidas pelo e-social, que começará a ser usado em breve pelas empresas. Além disso, trazemos detalhes do estudo apresentado pela Fecomércio-PE, em parceria com o Sebrae Pernambuco e a Ceplan Consultoria, sobre os principais problemas apontados pelos empresários dos setores do comércio e serviços em 2017 e as perspectivas para o ano vigente. Nossa entrevista traz um dos atletas mais amados do Estado. Apesar de não ser pernambucano, foi aqui que Alessandro Beti Rosa, o Magrão, se transformou em herói para toda uma nação de rubro-negros. Para a Informe Fecomércio-PE, ele relembra seu passado inspirador e faz revelações sobre o futuro. Esperamos que você tenha uma boa leitura e até a próxima!

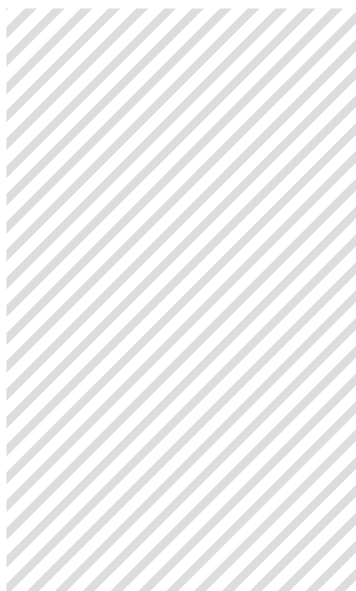


JOSIAS ALBUQUERQUE

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



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



expediente

Mar/Abr 2018 · XXXVIII Edição ·
COORDENAÇÃO GERAL/PROJETO Lucila
Nastássia · **EDIÇÃO** Ericka Farias · **PROJETO**
GRÁFICO Daniele Torres · **FOTOS** Agência
Rodrigo Moreira · **REVISÃO** Glaucete Dias
· **IMPRESSÃO** CCS Gráfica · **TIRAGEM** 7.000
exemplares · Obs.: Os artigos desta revista
não refletem necessariamente a opinião da
publicação.
Material Produzido pelo Núcleo de
Branded Content da Dupla Comunicação



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

ARCHIMEDES CAVALCANTI JÚNIOR

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

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 AutoPeças 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

*Sindicato do Comércio Atacadista de
Drogas e Medicamentos de PE*
Tel./Fax: (81) 3033.8411 / 99165.5235

*Sindicato do Comércio Atacadista de
Gêneros Alimentícios de PE*
Tel./Fax: (81) 3033.8411 / 99165.5235



pág. 06

DESCUBRA

Roteiro gastronômico destaca especialidades das padarias

pág. 22

GRANDES EVENTOS

Produtores se especializam em proporcionar experiências para o público

pág. 38

CONJUNTURA

Agenda do Comércio apresenta principais dificuldades do comércio

pág. 42

ESOCIAL

Programa será obrigatório a partir de julho de 2018

pág. 46

DEU CERTO

Robolivre desmistifica robótica para estudantes

pág. 50

EM FOCO

Crochê atravessa gerações e ganha popularidade

pág. 54

EXPRESSAS

DESCUBRA

OS CLÁSSICOS DAS PADARIAS RECIFENSES



No Recife, em alguns estabelecimentos, o pão acaba virando coadjuvante diante do sucesso de outros produtos

POR LUIZA ALENCAR

Comprar um pãozinho logo cedo já faz parte da rotina de muitas pessoas. Para alguns, a padaria é também a extensão da cozinha de casa, referência não só para a primeira refeição do dia, mas também para todas as subsequentes. Isso acontece porque a gama de produtos oferecidos por esse tipo de estabelecimento tem ficado cada vez mais diversificada. A verdade é que as panificadoras acabam investindo em uma especialidade para chamar de sua e, quando o produto se torna sucesso, ajuda a fidelizar o público de maneira definitiva.

Inaugurada em 1875 por portugueses, a tradicional Padaria Imperatriz, localizada no número 240 da Rua da Imperatriz, é famosa por sua pizza. Difícil é passar pelas redondezas e não parar para comer uma fatia de muçarela ou calabresa, as duas opções oferecidas pelo estabelecimento. A receita do produto é mantida em total sigilo. “O que eu posso falar é que ela foi trazida no início dos anos 70 por um pasteleiro que veio da cidade de São Paulo para trabalhar no local e desde o primeiro dia em que foi feita até os dias de hoje é seguida a risca”, explica Horácio Nogueira Amorim Filho, sócio da empresa.

Por lá, o pão tabica (massa pura), o bolo pé de moleque, o bolo de mandioca e o bolo rei, que é uma iguaria portuguesa com frutas cristalizadas, entram na lista dos mais pedidos da casa. E, apesar de se tratar de padaria bem tradicional, a Imperatriz está sempre se renovando. Atualmente, as empadas de bacalhau e cavacas, tipo de doce lusitano feito com massa de pão de ló, entraram para o cardápio.



Por falar em tradição, a Padaria Santa Cruz, desde o fim da década de 1950 sob a direção da família Amorim, tem clientes fiéis que vêm de longe para buscar as suas torradas amanteigadas, consideradas as grandes estrelas do local. Diferentemente de outras padarias, na Santa Cruz, elas são feitas a partir de um tipo específico de pão, que com o tempo vai endurecendo e ficando apto para o corte. Por dia, são produzidos mais de 50kg da especialidade. “O processo é totalmente artesanal. A paciência é ingrediente principal para a obtenção do sabor diferenciado. Engraçado que muitas vezes aparecem clientes de outros estados atrás do produto. Ele terminou virando uma referência da nossa padaria até para as gerações mais novas”, conta orgulhoso Eduardo Amorim, diretor da empresa.

O gerente comercial Douglas Rodrigues conta que, quando se mudou para os Aflitos, na Zona Norte do Recife, há 10 anos, passou a frequentar a Padaria Santa Cruz, que está localizada na região central da cidade, só para comprar as torradas. “Na mesma hora já abro o pacote e começo a comer. É muito boa para acompanhar um cafezinho. O sabor é inconfundível”, conta animado.

Mas, o pão de ló do estabelecimento também tem muitos fãs. Figura entre os mais pedidos da casa e é um dos destaques eleitos pelo gerente comercial. “Pão, torrada, pão de ló. Todos os produtos são muito bons”, conclui Douglas Rodrigues.

→ PÃO INTERNACIONAL

Com estilo germânico, a BrötFabrik, instalada na Rua da Moeda, no Bairro do Recife, foi criada em 1999 pelo alemão Timm Mendes, que veio à capital pernambucana para um intercâmbio estudantil de sua faculdade de Administração. A padaria surgiu como projeto de trabalho de conclusão do seu curso. Inicialmente, os pães reinavam absolutos: de centeio, preto, alemão, australiano, entre outros. E até hoje eles são destaque, como já indica o nome do estabelecimento, que significa “fábrica de pão” em alemão.

Mas, com o tempo, a padaria foi se adaptando aos costumes regionais e ampliou o seu cardápio. Hoje, entre as mais variadas opções do balcão, destacam-se os sanduíches e os folhados. “Acreditamos que a qualidade dos nossos produtos é o nosso diferencial. Escolhemos os melhores ingredientes”, comenta Verônica Silva, gerente da BrötFabrik. O cardápio ainda conta com pizzas e saladas. Para os que não dispõem de uma sobremesa, por lá, ainda é possível encontrar um irrecusável pudim de cocada.



→ SABOR DE SÃO JOÃO

Já na Padaria Globo, o tradicional pãozinho francês é o carro-chefe da casa, mas as comidas regionais de milho são sucesso garantido o ano todo. No período junino, a fabricação fica a todo vapor para atender a demanda da época. “O sucesso é tanto que a produção dobra, pois é comum em nossa região prestigiar a culinária regional”, ressalta Carla Aymar, diretora comercial da padaria. No período, são mais de 300 quilos diários, entre bolos de milho, pamonhas, canjicas e outras iguarias típicas, como os bolos pé-de-moleque, Souza Leão e de macaxeira. “Nosso diferencial são as receitas originais. Comida de padaria de verdade, com a tradição de servir bem e fazer amigos, desde 1961, com muita qualidade e sabor, além de um preço muito justo”, finaliza Carla Aymar.



→ RELAÇÃO AFETIVA COM A COMIDA

É muito comum associar um alimento a uma memória ou ainda a um sentimento. De acordo com a neurologista do Hospital das Clínicas, Terce Liana Mota de Menezes, a alimentação é uma necessidade biológica, mas também uma fonte de prazer. “A escolha de alimentos, como qualquer comportamento humano complexo, é uma aprendizagem que sofre influências biológicas, psicológicas, econômicas, sociais

e culturais. As experiências gustativas começam antes mesmo do nascimento, continuam sendo enriquecidas ao longo da vida e constroem memórias com forte componente emocional”, explica Terce Liana.

A neurologista pontua ainda que essa relação entre memória e comida é construída pela proximidade entre os centros de processamento do olfato e paladar e as regiões que controlam as emoções e as memórias. “Cada alimento ativa uma diferente combinação de sabores

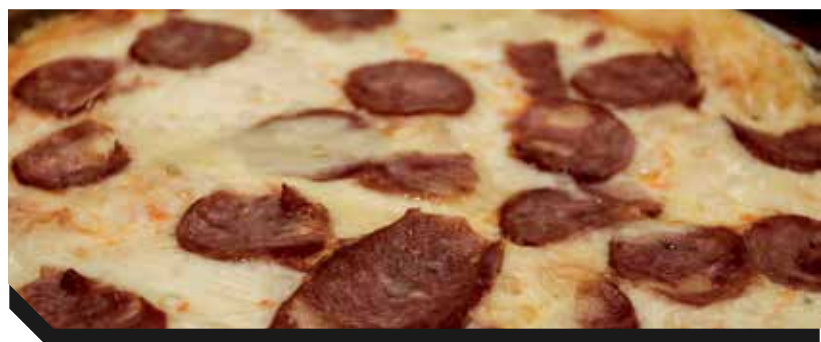
básicos (doce, salgado, ácido e amargo), ajudando a torná-lo único. Muitos deles têm um sabor distinto como resultado do seu gosto e cheiro percebidos simultaneamente. À vezes, o que chamamos de gosto é na verdade olfato, pois os alimentos, ao penetrarem na boca liberam odores que são apreendidos pelo nariz. Esse sentido é um gatilho mais poderoso para a ativação das lembranças do que a visão e a audição”, finaliza.



→ AS ESTRELAS DAS PADARIAS

PIZZA

A produção é própria e diária, mas o segredo da Padaria Imperatriz é “guardado a sete chaves” e faz tanto sucesso entre os clientes que até hoje nunca foi alterado. O valor do retalho custa R\$ 5,50, podendo ser de muçarela ou calabresa. Já a pizza inteira custa R\$ 22, para viagem sai por R\$ 24.



SANDUÍCHES

Difícil escolher. Entre os sanduíches mais pedidos da Brotfabrik, está o Berlin, com maionese, muçarela, lombo canadense, salame italiano, tomate fresco e tomate seco; o Frankfurt, com maionese, frango desfiado, lombo canadense, alface, tomate e cebola; e o Bonn, que leva maionese, presunto de peru, atum ralado, ovo cozido, azeitona verde fatiada, alface e cebola. Todos são feitos em pães baguetes com gergelim, têm 28 centímetros e custam R\$ 12,90 a unidade.



TORRADAS E PÃO DE LÓ

Nas tradicionais torradas da Padaria Santa Cruz o grande segredo é o tipo de pão utilizado que com o tempo endurece sem mofar. A produção possui tempo prolongado, mas a paciência com os processos é o principal diferencial e gera um sabor que encanta diversas gerações de clientes. O quilo da torrada custa R\$ 32. Produto que também tem lugar cativo no coração e no paladar de muitos fregueses é o pão de ló. A produção é artesanal e extremamente delicada, tanto no preparo quanto depois de pronto. O pasteleiro da padaria foi a Portugal aprender a fazer a iguaria, que pode ser encontrada nos tamanhos P e G e custam R\$ 23 e R\$ 33, respectivamente.



COMIDAS DE MILHO

Quem gosta de comidas com o milho como o principal ingrediente, tem lugar certo para encontrá-las durante todo o ano: Padaria Globo. Bolos de milho, pamonhas, canjicas são uma das especialidades da empresa. No período junino, a produção é reforçada. Os preços são variados. 



PADARIA IMPERATRIZ

Endereço: Rua da Imperatriz, 240, Boa Vista.
Horário de funcionamento: de segunda a sexta-feira
das 06h às 19h30 e aos sábados das 06h às 19h.
Contato: 3231-3793

BRÖTFABRIK

Endereço: Rua da Moeda, 97 - Bairro do Recife.
Horário de funcionamento: de segunda a sexta, das
10h às 19h.
Contato: 3424-2250

PADARIA SANTA CRUZ

Endereço: Rua de Santa Cruz, 101, Boa Vista.
Horário de funcionamento: de segunda a sábado, das
6h às 19h30.
Contato: 3231-3009

PADARIA GLOBO

Endereço : Av. Santos Dumont, 174 - Varadouro,
Olinda.
Horário de funcionamento: diariamente, das 6h às
20h30.
Contato: 3468-9161/ 3468-2775

DEM VEM AÍ... A MAIOR FEIRA DA FÉ CATÓLICA DO NORDESTE



SANTA
FÉ CATÓLICA
A MAIOR FEIRA CATÓLICA DO NORDESTE



24 A 26 AGOSTO DE 2018



POLO CARUARU |

RODOVIA BR 104 - KM 62
CARUARU - PE

Venha vivenciar uma experiência incrível!



MAIS INFORMAÇÕES:

(81) 99667-4067

(81) 98737-2963

(81) 99808-8798

(85) 98967-1090

WWW.SANTAFECATOLICA.COM.BR

SANTA FÉ CATÓLICA NE

SANTAFECATOLICANE

PATROCINADOR
OFICIAL



REALIZAÇÃO



PRODUÇÃO



APOIO





entrevista

POR EDUARDO SENA

MAGRÃO, GOLEIRO DO SPORT

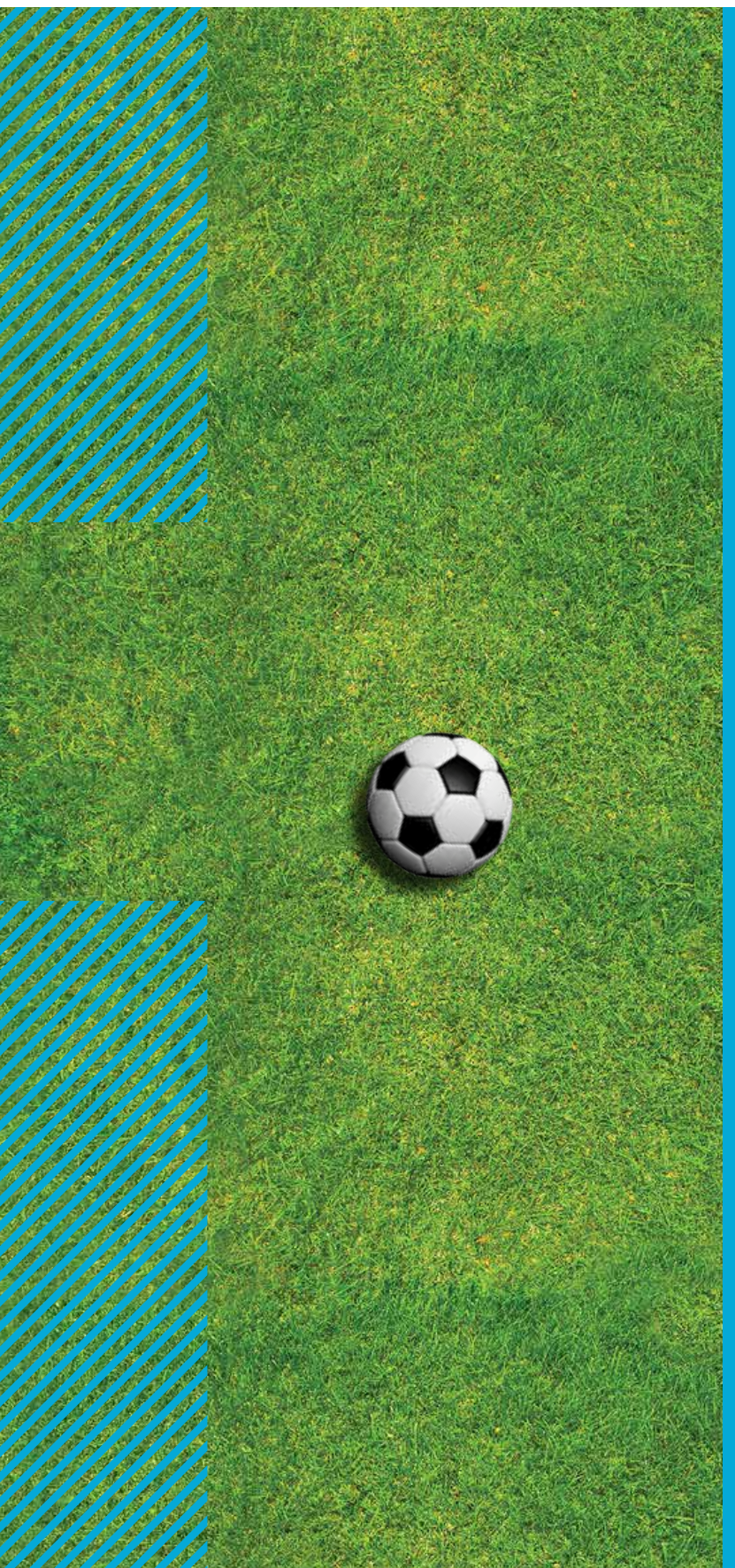
“NO ÚLTIMO DIA, VOU CHEGAR E DIZER ‘PAREI’. NÃO VOU AVISAR ANTES, NÃO”

No registro atende por Alessandro Beti Rosa. Em casa, por Lê, Alê, pai. Em todos os outros casos, Magrão.

Com 21 anos de carreira no futebol profissional, sendo os últimos 13 dedicados ao Sport Club do Recife, o goleiro que mais defendeu a equipe rubro-negra, foram raras mais de 700 oportunidades - é dono do posto de maior ídolo da história da equipe secular. Durante o período, o marido de Marilu e pai de Rafael, Lucas e Gabriela conquistou nove títulos com o clube: sete campeonatos Pernambucanos, 1 Copa do Brasil e 1 Copa do Nordeste. Em franca recuperação de uma lesão do joelho direito, o atleta de 41 anos falou à Informe Fecomércio sobre carreira, aposentadoria e projetos futuros no ambiente político.







Magrão x Alessandro, o que os separa e o que os une?

Basicamente o apelido (ri). Sou a mesma pessoa, o Magrão que se doa pelo clube, e o Alessandro faz o melhor para a família. Sou muito parecido tanto aqui no clube como em casa, ou em qualquer lugar. Se há uma diferença, é que queria trazer mais a família para esse ambiente do futebol, estar mais junto. Se for parar para somar, de todo o tempo da minha carreira, passei mais tempo fora de casa do que dentro.

Você entrou automaticamente na biografia de Romário por, circunstancialmente, ter sido o goleiro que levou o gol de número mil dele. À época, você chegou a dizer que o fato não mudou nada na sua vida. Dentro de campo, que, ou quais, experiências, foram capazes disso?

Era uma pergunta que me irritava bastante "como foi levar o gol mil?". Não mudou nada. Até pensei que fosse mudar, que fosse fazer um comercial da Gol, algo assim (ri). O que muda é sempre que você pratica uma defesa importante que classifica a equipe, que dá um título, quando você é um personagem fundamental; isso muda. Muda profissionalmente. As pessoas da diretoria vão vir atrás de você pelo o que você fez. Toda vez que me destaco individualmente e ajudo o clube dentro de campo isso ajuda na minha renovação de contrato, no aumento de salário. Se estou aqui há 13 anos é porque dentro de campo pude fazer algo que foi importante para o clube e que justifica minha presença aqui até hoje.

Um gol que você não queria ter levado...

Ah... vários! Problema maior é quando você toma um gol em que você falha e sua equipe é eliminada. Você não consegue nem dormir, fica a noite inteira em claro. Mas um gol... Ah, contra o Botafogo, no ano passado, pelo Brasileirão, na Ilha. Fui querer driblar o jogador deles, acabei perdendo a bola e tomei o gol.

Nesse jogo ergueram pela primeira vez um bandeirão em sua homenagem, e você entrou visivelmente emocionado em campo...

Ali eu me empolguei. Caramba, quando vi aquele bandeirão, pensei, "que fera!". Me empolguei com aquela homenagem e quando fui tentar cortar o Bruno Silva, acabei me prejudicando. Um gol que poderia ter evitado pela festa que a torcida fez pra mim.

Nas redes sociais, nas arquibancadas, você é sempre associado a figuras superlativas e quase que onipotentes. Deus, herói, monstro, mito... o que te amedronta?

Hoje tenho medo de avião. Muito medo. Faz uns três, quatro anos que adquiri esse medo. Sapo também, não gosto.

Quando foi a última vez que você chorou?

Foi andando de avião, indo para Chapecó (SC). Fomos jogar em Barranquilla, na Colômbia, pela Sulamericana e voltamos para São Paulo para dormir lá e seguir para Chapecó. Daí, começou a chover muito forte em Campinas, demorou para o avião decolar por conta da chuva. Quando embarcamos, na decolagem, à noite, era raio, chuva forte, balanço. Naquele dia eu chorei. O médico do meu lado tentando me acalmar. A última vez que chorei foi esse dia aí.

No seu status de ídolo há um conjunto de valores que o te faz ser admirado até por torcidas historicamente rivais. Quais pilares sustentam essa imagem?

A educação que aprendi com minha família e o respeito que deve ser dado independente de quem seja o adversário. São questões que fazem com que eu tenha esse respeito.

São as suas maiores virtudes?

Respeito e verdade.

Há uma discussão da figura do ídolo do futebol para além do exercício de sua profissão. Como você expande o peso da sua camisa no extracampo?

Uso para fazer o bem. Estamos muito carentes de ídolos, ídolos do bem. Muitas pessoas têm um potencial muito grande, mas infelizmente não procuram fazer algo bom, o testemunho deixa a desejar. Toda instituição que vejo que é séria e que ajuda desde criança carente ou doente a idosos, eu permito que minha imagem seja explorada em benefício dessas pessoas.

Em um país onde há um desgaste da classe política, projeta-se em ídolos uma esperança. Você é filiado ao PSB e já houve sopros de uma atuação sua na política. Como é sua relação com esse ambiente?

Saí do PSB e estou filiado a um outro partido. Todos nós cidadãos devemos aprender um pouco mais sobre política. Somente assim podemos mudar a situação em que o país se encontra. É preciso procurar saber sobre como funciona. Há quatro anos, estava com o pensamento muito forte nesse sentido, sobretudo com relação ao ex-governador [Eduardo Campos, que faleceu em agosto de 2014], que acabou me apadrinhando numa suposta candidatura. Mas depois acabei me decepcionando, antes mesmo de entrar na





“

Pode acontecer até agora uma candidatura, não descarto. Já que tem eleição e estou filiado, há a possibilidade”

política. Não com os líderes, mas com pessoas que traziam propostas para mim que eu via que ia começar tudo errado. Sobre tudo em relação a cargos. Quantos cargos que eu teria que dar para tal pessoa para que ela pudesse apoiar... Comecei a ver que era um meio complicado, acabei deixando de lado.

Mas hoje é uma realidade próxima?

É uma realidade. Pode acontecer até agora uma candidatura, não descarto. Já que tem eleição e estou

filiado, há a possibilidade. Até julho, agosto tem o prazo [de registro de candidatura junto à Justiça Eleitoral].

No que você acha que pode contribuir?

Se a pessoa tem boas intenções, está disposta a fazer o bem pelo outro. Se bem que vejo que não bastam boas intenções. Por isso tem que ter gente nova, acredito que pela pessoa que sou, se você puxar minha vida, não tem nada de errado. Caso entre nesse novo rumo, acho que poderia muito bem tentar fazer o melhor lá.

Que conselho lhe deram, que você seguiu e lembra até hoje?

Do meu pai (Felix Rosa), fazer o melhor e respeitar a todos.

E o que a experiência lhe ensinou e que seria de grande valia no começo da sua carreira?

Às vezes, no início da carreira, você pensa “tenho uma vida toda pela frente”, “não vou me esforçar tanto”. Quando somos mais jovens queremos dar um “migué”, não queremos nos doar ao máximo. “Ainda é cedo pra mim, tenho 19 anos”. Só que o futebol é muito rápido. Recomendo aproveitar as oportunidades. O futebol proporciona uma mudança de vida muito rápida. Quanto mais cedo você conseguir fazer isso, melhor. Às vezes o tempo passou, você não conseguiu nada e vai ter que se recolocar no trabalho de uma outra forma.

São 13 anos dedicados ao Sport, que se verteram em mais de 700 jogos e 9 títulos com o clube. Numericamente falando, qual sua pretensão de atualizar esse currículo?

É cumprir meu contrato até dezembro de 2018 da melhor maneira possível, procurando ajudar o Sport no Brasileiro a fazer um grande campeonato. No decorrer do ano, verei se terei condições de seguir em frente. Depende de como irei terminar o ano de 2018.

A aposentadoria está próxima, então?

Estou visualizando até o final do ano. Mas não quero colocar prazo, quero deixar acontecer. É uma decisão difícil. Venho amadurecendo isso há um bom tempo. Faz uns quatro, cinco anos, que já tive pensamentos fortes de parar. Mas as coisas começaram a mudar, dar certo de novo. Acho que a minha parada não vai ser anunciada antes, apenas decidida. No último dia, vou chegar e dizer ‘parei’. Não vou avisar antes, não. Eu não sou mais menino, sei das minhas condições. Se eu perceber que até o final do ano não tiver uma atuação que me justifique no futebol, já era.

Do que você se ressentiu?

Não tenho ressentimento nenhum.

Onde Magrão é mais pernambucano?

Na tapioca, e no café da manhã com cuscuz, queijo de coalho e ovo.

Nas horas vagas, que espaço a internet ocupa na tua vida?

Muito pouco. Uso mais para ler sobre futebol e ler notícias. Ainda uso o Facebook, mas até o Instagram são meus filhos quem cuidam. Não tenho nem a senha.

Qual o lado bom da derrota?

A vitória esconde muita coisa, ao ganhar, pensamos que está tudo certo, mas pode estar errado. A derrota nos ensina a reconhecer de forma humilde onde erramos para depois erguer a cabeça e partir pra cima e reverter a derrota.

Em mais de 21 anos atuando como atleta profissional, além de milhares de minutos em campo, foram muitas entrevistas. O que nunca lhe perguntaram mas que você gostaria de ter respondido?

Difícil. Já respondi praticamente a quase tudo. Mas respondi muita coisa aqui que nunca me perguntaram (risos). □





ser cultural

POR JOSÉ MANOEL SOBRINHO

CULTURA NA ESSÊNCIA



Há uma imagem que gosto de refletir sobre ela: o Sesc é um corpo do tamanho do Brasil, uma Instituição espalhada por mais de dois mil municípios. É uma potência, essa marca constituída nos seus 72 anos e a Cultura e as Artes têm ativa presença nessa história. Em Pernambuco, resguardada a sua geografia, não é possível pensar no Sesc sem deixar de reconhecer o papel que o Programa Cultura tem cumprido em sua atuação nos 15 municípios onde há unidades instaladas, seja pela Rede da Cultura articulada no projeto Corredor Cultural, que garante a sua presença em aproximadamente 60 cidades do Estado, com os seus inúmeros projetos, seja pela presença do Teatro Sesc, uma carreta que roda nas cidades com programação que integra o local e o estadual. Aliás, este é outro pensamento importante: o Sesc constrói, cotidianamente práticas entre o local, o estadual e o nacional, desmanchando uma tradição de relações colonizadoras. O fato é que espalha-se por todos os cantos do Estado, criteriosa e cuidadosamente, na medida de suas possibilidades.

“

Não é possível pensar no Sesc sem deixar de reconhecer o papel que o Programa Cultura tem cumprido em sua atuação nos 15 municípios onde há unidades instaladas”

José Manoel Sobrinho



Escrevo isto para festejar a presença desta coluna Ser Cultural na Revista Informe Fecomércio, uma iniciativa que credencia a ação dos diversos trabalhadores do Sesc que atuam no setor da Cultura e das Artes. Desejo que seja um espaço para que o leitor conheça um pouco mais sobre a cultura e suas articulações no Estado. Tudo no Sesc é construído polifonicamente, nada emerge de uma única voz. A Programação Cultural, igualmente. E o público tem um lugar especial de escuta. O trabalho de mediação consolida a sua política cultural que orienta serem “o público os principais protagonistas da performance”. Em agosto de 2015, o Presidente do Sesc Nacional, Antônio Oliveira Santos sanciona e publica a Resolução nº 1.304 que aprova a política cultural do Sesc para o Brasil, numa ação afirmativa, articulada e propositiva, que reconhece a importância da cultura. O capítulo Intencionalidade afirma que “a área das manifestações artístico-culturais é considerada como contexto dos mais expressivos.” Os Direitos Culturais e a Diversidade Cultural são os princípios basilares da ação que se concretiza nas diretrizes: promover as Manifestações Artístico-Culturais Nacionais, enfatizar os Processos de Criação e experimentação, manter diálogo permanente com os diversos públicos e garantir equipe técnica especializada e infraestrutura adequada para que todos tenham acesso aos Bens de Cultura, regularmente. Pois é, a galera do Sesc não brinca em serviço, o trabalho é árduo e os objetivos nobres. 

→ PALCO GIRATÓRIO

A 21ª edição do Palco Giratório, um dos maiores projetos de artes cênicas em circulação do país, movimenta Pernambuco até o mês de outubro. A programação vai da capital ao interior do estado e é caracterizada pela diversidade de expressões, destacando questões presentes na contemporaneidade. Nesta edição, os espetáculos locais “Como Manter-se Vivo?”, de Flávia Pinheiro, e “Segunda Pele”, do Coletivo Lugar Comum, foram selecionados para o circuito nacional. A grade está bem recheada: 29 apresentações do circuito nacional passam por aqui. Haverá a presença de cinco espetáculos locais convidados para ações de intercâmbio em 13 cidades, além 128 horas de oficinas e 10 Pensamentos Giratórios.

→ SONORA BRASIL

Valorizando a diversidade cultural brasileira, o Departamento Nacional do Sesc lançou no Recife a programação do Sonora Brasil, projeto musical de circulação no país, que completa 20 anos em 2018. Na capital pernambucana, a exposição “Experiência Sonora Brasil” fez o abre da iniciativa e seguirá em cartaz até junho na Unidade de Casa Amarela. Para este biênio 2017/2018, as abordagens temáticas do Sonora são “Na pisada dos cocos” e “Bandas de Música: formações e repertórios”. Desenvolvidas pelos estados das regiões Norte e Nordeste, vão circular este ano os grupos de “Bandas de Música: formações e repertórios, que vão se apresentar na Região Metropolitana do Recife e no interior. São eles: Corporação Musical Cemadipe (GO), Banda Manauense (AM), Sociedade Musical União Josefense (SC) e Quinteto de Metais da UFBA (BA).

HOSPEDE-SE NOS HOTÉIS DO SESC EM PERNAMBUCO



GARANHUNS



TRIUNFO

Informações: (81) 3421.5054
Reservas: sescpe.org.br

  /sescpe  /sescpernambuco

MAIS DO QUE ATRAÇÕES, PÚBLICO QUER EXPERIÊNCIA

Produtoras de grandes eventos de Pernambuco investem em conforto e exclusividade para agradar público cada vez mais exigente. Música oferecida agora fica em segundo plano

POR ERICKA FARIAS

A noite do Recife é uma diversão. Por ser uma das capitais mais multiculturais do país, a cidade oferece programações para os mais diversos gostos. Ao lado dos shows tradicionais, dos bares e dos eventos privados, as produtoras de grandes festas ganham destaque por ofertarem opções focadas principalmente na experiência. Conforto e exclusividade são cada vez mais comuns para um público que agora exige um outro patamar de organização. É unanimidade que a empresa que iniciou a mudança nesse conceito de festas foi a Carvalheira. Tudo começou com a vontade despretensiosa de quatro amigos que queriam aproveitar um espaço que pertencia à família de um deles para realizar um evento. “A Cachaçaria Carvalheira é da minha família. Tínhamos um bom local, mas não aproveitávamos com esse propósito. Produzimos o primeiro Natal da Carvalheira e foi um sucesso”, afirma Victor Carvalheira, sócio da produtora até hoje. Apesar da primeira experiência ter sido bem-sucedida, a empresa demoraria 10 anos para ganhar atenção exclusiva dos seus componentes. “Fazíamos tudo em nosso

Foto: Wesley Allen





Nossas festas são sempre oportunidades de encontrar gente bonita e vivenciar experiências inesquecíveis”

Victor Carvalho

tempo de folga. Nessa época, eu trabalhava em outra empresa e dividia meu tempo entre as duas atividades”, explica.

O divisor de águas para a produtora foi o lançamento do Carvalheira na Ladeira, que teve sua primeira edição realizada em 2014. O evento já nasceu com a proposta de integrar o circuito das grandes festas nacionais e com a pretensão de se firmar como um destaque justamente no período mais disputado em Pernambuco. Apesar de desde o início oferecer atrações nacionais, como Jorge Ben Jor, Saulo Fernandes, Natiruts, Eddie e Monobloco, esse nunca foi o principal foco da festa. Os ingressos sempre tiveram um ticket médio elevado, mas sempre deu direito a um robusto open bar.

Em 2018, a edição da festa, que antes acontecia entre o Sábado de Zé Pereira e a Terça-feira Gorda, ganhou um dia extra e passou a começar na sexta pré-Carnaval. O camarote teve 12 mil metros quadrados, e, além da bebida liberada, contou com praça de alimentação,

boate e banheiros climatizados e recebeu cerca de 6 mil foliões por dia. Apesar das atrações ainda não estarem confirmadas, as vendas para a folia de 2019 já começaram. “Nosso público conhece a qualidade atribuída ao nosso Padrão Carvalheira. A empresa leva o nome da minha família, então o cuidado com o produto final oferecido é fundamental. Procuramos sempre bandas e cantores que estão em alta e com hits emplacados. Nossas festas são sempre oportunidades de encontrar gente bonita e vivenciar experiências inesquecíveis”, arremata Victor Carvalheira.

São 12 projetos realizados por ano que abarcam cerca de 25 eventos. Além do Natal e do Carnaval, as festas mais tradicionais são São João Carvalheira, Carvalheira na Fogueira e Fica Trankili. “Fizemos a festa Borogodó, no Réveillon de Fernando de Noronha, e na praia dos Milagres, em Alagoas, durante a Semana Santa. Desde 2014, temos um crescimento médio de 120% ao ano”, comemora o empresário.

Rebeca Arandas, 26 anos, é advogada e já foi para cerca de dez festas com o Padrão Carvalheira. “Gosto por causa da qualidade do evento e do público que frequenta. O conforto e a organização oferecidos chamam minha atenção”, explica. Sempre acompanhada da irmã e de amigos, a diversão sempre rende muitas fotos. “A última que fui foi o Carnaval. Planejo ir também para o São João”, revela.

Foto: Wesley Allen





Foto: Ariel Martini

➔ PÚBLICO SUBIU A RÉGUA

O Padrão Carvalheira fez tanto sucesso que modificou todo o mercado de produção de eventos com venda de ingressos no Estado. O público passou a ficar mais exigente e a querer mais conforto em todas as festas. “Tínhamos um ticket médio bem baixo, de cerca de R\$ 20. Agora ficamos na faixa dos R\$ 60 justamente para ter margem para caprichar na estrutura”, afirma Allana Marques, sócia da produtora Golarrolê.

A empresa possui 12 anos de história e começou com a união de um grupo de amigos que queria fazer uma festa. “Planejamos receber 100 pessoas e acabou dando 500”, relembra Allana. A partir de 2007 a Golarrolê começou a se profissionalizar, mas foi em 2010 que surgiu um dos eventos mais tradicionais com a chancela da produtora. “O primeiro Brega Naite já vendeu cerca de mil ingressos, um volume bem maior do que estávamos acostumados. A marca existe até hoje”, relata a empresária.

Foto: Thiago Britto





Muito popular principalmente entre o público LGBT, **Allana Marques** ressalta que os eventos não são produzidos especificamente voltados para esse nicho. “Faço festas que eu gostaria de ir com meus amigos. Procuo atrações divertidas e que estejam se destacando na mídia. Temos uma boa divulgação boca a boca e nos empenhamos cada vez mais para ofertar uma comida boa, bebida gelada e um ambiente agradável”, revela. Atualmente a Golarrolê realiza cerca de 40 festas por ano. Cada uma delas recebe no máximo três mil pessoas. “Não temos a intenção de aumentar muito esse número. Queremos fazer o que já fazemos cada vez mais bem feito”, revela a empresária. Maledita e a Odara Ôdesce são outros títulos oferecidos pela empresa. “O nosso Reveiã, no dia 31 de dezembro, também já entrou na agenda de muita gente. Sempre é sucesso e rende boas memórias”, destaca. □





capa
POR CAÍQUE BATISTA

CONDE DA BOA VISTA: A ARTÉRIA QUE PULSA O RECIFE

Duas vezes secular, a avenida nasceu como uma rua nobre, passou pelo urbanismo moderno da década de 1940 e hoje é uma das principais vias do Recife com um forte comércio e intenso tráfego de ônibus



A Conde da Boa Vista é uma das principais vias que compõe e atravessa o centro do Recife. Importante eixo que faz ligação dos bairros mais antigos da cidade com a Zona Norte e Oeste do município, ela se transformou, principalmente na última década, em um dos grandes corredores de transporte da capital pernambucana. Por seu 1,6 quilômetro de extensão circulam, diariamente, de acordo com o Grande Recife Consórcio, 75 linhas de ônibus (4 de BRTs), e um total de 13.100 veículos, segundo a Companhia de Trânsito e Transporte Urbano do Recife (CTTU). Sem falar nas mais de 400 mil pessoas que passam pela via para aproveitar o comércio, estudar, trabalhar e utilizar outros serviços ali localizados. Mas, além de ser uma importante veia que pulsa o trânsito e o varejo da cidade, a avenida também faz parte do patrimônio memorial do Recife, tendo em vista que cresceu junto ao desenvolvimento urbano do município e se tornou um espaço de diversidade cultural e social para quem a frequenta e conhece bem. Mesmo com toda sua importância histórica e urbana, são poucos os que conhecem o passado escondido entre os prédios e lojas que atualmente compõem a conhecida avenida recifense e seu significado para a cidade.

→ A FORMOSA RUA QUE GANHOU UM CAMINHO NOVO

São cerca de 265 anos desde o início do aterramento que levaria à construção da primeira parte da via, que ganhou esse formato que possui hoje há pouco mais de 70 anos. Construída em uma área de mangue, a Conde da Boa Vista, que não possui esse nome desde a sua origem, passou por três importantes obras para se transformar no grande corredor que conhecemos atualmente. Durante todos esses anos, a avenida sofreu reformas e mudanças, desde o 'boom' empresarial e sua povoação por grandes empresas até a degradação do centro do Recife, devido à dispersão imobiliária para outras regiões da cidade.

A primeira etapa que deu origem à Boa Vista começou em 1840, quando ela recebeu o nome de Rua Formosa, devido à beleza adquirida no final da obra e pelas construções que a acompanhavam na época.



“A [Rua] Formosa compreendia o trecho que seguia do Rio Capibaribe – na Rua da Aurora, até a hoje conhecida Rua do Hospício. Antes, na área, havia manguezais, assim como na maior parte do centro do Recife. Foram essas reformas propostas pelo então presidente da Província de Pernambuco, Francisco do Rego Barros – o conde da Boa Vista, que começaram a dar destaque à via, que nasceu com o objetivo de ligar o centro aos subúrbios, se transformando em uma continuação da Avenida Guararapes”, comenta o professor do Departamento de Arquitetura da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Fernando Diniz. Após a conclusão do primeiro trecho, em 1852, deu-se início à segunda etapa da obra, que compreendia a continuação da Rua do Hospício até a hoje denominada Rua Gervásio Pires. Somente após 59 anos do início da terceira etapa da obra, o último trecho, que segue até o bairro do Derby foi concluído e intitulado de ‘Caminho Novo’, em 1899. Com o término da construção que uniu a Rua Formosa e o Caminho Novo, criou-se uma via de grande proporção e extremamente importante para o trânsito do Recife. O conde da Boa Vista, falecido em 1870, que não viu o término das obras, foi homenageado mais tarde com o novo nome da então já considerada avenida.



O primeiro prédio da Conde da Boa Vista foi o que hoje abriga o Recife Plaza Hotel



A VIA QUE RESPIROU MODERNIDADE

Sendo assim, o que conhecemos hoje por Conde da Boa Vista é a união da antiga Rua Formosa com o Caminho Novo. Anos após o fim dessas obras, por volta de 1946, na gestão do prefeito Pelópidas Silveira, foi iniciada a duplicação da via para atender a alta demanda do trânsito que já tomava conta do centro do Recife. A ideia era desafogar o tráfego no local com um fluxo de veículos mais livre, tanto para chegar como sair do centro. Com o aumento do movimento nessa região, cresceu em paralelo o interesse imobiliário por esta área. E aliado a essa especulação imobiliária veio a ideia de fazer da Conde da Boa Vista uma via que fosse o espelho da 'modernidade' no Recife.

"Diferente da Avenida Guararapes, que foi construída sob um determinado estilo – o protorracionalismo – procurando trabalhar construções simples e esquemas de blocos e simetrias, com casas acopladas umas nas outras, a Conde da Boa Vista não tinha essa preocupação. A ideia era transformá-la em um local que aspirasse modernidade. Por isso, aos poucos, os palacetes e casarios foram dando lugar a edifícios, sobretudo após o alargamento ocorrido por volta da metade do século XX, com a perda, inclusive, de alguns jardins que pertenciam a essas antigas construções", conta o também professor do Departamento de Arquitetura e Urbanismo da UFPE, Ruskin Freitas. O primeiro prédio da Conde da Boa Vista foi aquele no qual se encontra hoje o Recife Plaza Hotel, levantado no primeiro trecho da

via, em esquina com a Rua da Aurora. As construções seguidas por esta não respeitariam um padrão, possuindo uma forte predominância de elementos do urbanismo moderno e com um caráter mais suburbano, se comparados aos casarios do 'Recife Antigo'. "A Conde da Boa Vista passou por um processo de verticalização a partir daí. Sob a ideia de transformar o Recife em uma cidade moderna, a exemplo do que vinha acontecendo com São Paulo e sua tão famosa Avenida Paulista, e buscando deixar um pouco de lado a identidade das construções históricas recifenses, edifícios altos para os padrões da época e sem uma uniformidade precisa começaram a ser erguidos. Edifícios altos davam caráter de avanço, de prosperidade, eram as construções do mundo novo", conta o professor Fernando Diniz. Uma das construções destruídas



durante a 'modernização' da Conde da Boa Vista foi a Igreja Anglicana do Recife. Conhecida como 'Igrejinha dos Ingleses', o templo foi ao chão durante as obras de duplicação da avenida na década de 1940 para dar lugar ao Edifício Duarte Coelho, que abriga o Cinema São Luiz. A via ainda passou por várias mudanças no decorrer dos anos, ganhando cada vez mais prédios no lugar de casas e recebendo ainda mais empresas em suas novas construções. Entre os anos de 1960 e 1970, a Conde da Boa Vista concentrava os principais centros empresariais da cidade. No entanto, essa prosperidade do centro do Recife e a valorização imobiliária da Boa Vista não duraram muito tempo.

"Por volta da década de 1980, houve uma grande dispersão imobiliária no Recife. Outras áreas da cidade começaram a ganhar interesse das construtoras e donos de empresas. A partir da construção do Shopping Recife, por exemplo, houve a transferência de muitos escritórios e consultórios para o bairro de Boa Viagem, começando, assim, a gerar uma queda no valor

A mudança mais significativa e recente na Conde da Boa Vista foi a implantação do Corredor Leste Oeste, entre 2007 e 2008



imobiliário do Centro do Recife. Com isso, a Conde da Boa Vista, que, até então, possuía um dos metros quadrados mais caros da cidade, começou a passar por uma forte desvalorização" explica o professor Ruskin Freitas.

Sobre essa desvalorização imobiliária da época, Fernando Diniz completa: "com a saída das grandes empresas do centro, essa área do Recife se tornou ainda mais popular para o comércio varejista, tanto formal quanto informal, o que mudou drasticamente o cenário dessa região da cidade. O desinteresse em se investir na área central, do ponto de vista empresarial, criou uma degradação do local, o que pode ser visto na falta de conservação das construções que encontramos hoje na avenida, por exemplo".

A mudança mais significativa e recente na Conde da Boa Vista foi a implantação do Corredor Leste Oeste, entre 2007 e 2008. Alvo de muitas críticas devido às consequências que trouxe para o trânsito e circulação de pessoas

na via, o corredor transformou a avenida em uma grande estação de paradas de ônibus e, por consequência, dispersou do local algumas manifestações culturais e políticas da cidade que aconteciam ali, como o desfile de 7 de setembro e de blocos carnavalescos. Mas, uma característica da Conde da Boa Vista que predomina até hoje e não foi afetada pela muitas reformas que passou são as suas zonas de ocupação. A avenida permaneceu dividida em três desde as etapas de sua construção e estruturação. O primeiro trecho, da Rua da Aurora até a altura da Rua do Hospício, é a área que conta com a grande circulação de pessoas e, consequentemente, onde o comércio predomina. O segundo trecho, que segue até a Gervásio Pires, é onde estão localizados os grandes equipamentos, como o Shopping, grandes lojas e Faculdades. E o terceiro e último, mais próximo a Agamenon Magalhães, que começa pela Soledade e segue até a Rua Dom Bosco, conta com os residenciais.

→ A AVENIDA DE TODOS OS COMÉRCIOS

A partir da grande desvalorização empresarial pelo centro do Recife, tanto a Conde da Boa Vista como outras importantes vias da região ganharam um forte interesse comercial, tendo em vista a localização privilegiada que possuem e o acesso fácil da população, já que se trata de uma área estratégica da cidade.

“A questão da procura de lojistas por um centro comercial de rua ou uma via como a Conde da Boa Vista é pautado principalmente pelo fluxo de pessoas. Na Boa Vista, por exemplo, passa diariamente um número muito grande de gente que vai utilizar algum serviço pelas redondezas e precisa passar pela via. Isso no comércio é um fator muito importante porque gera uma demanda chamada compra por impulso. O transeunte passa, olha algo que é do seu interesse, com um preço



que lhe agrada ou pela necessidade do produto, e acaba comprando. Por isso que a Conde da Boa Vista é tão importante para o comércio do Centro do Recife. A circulação de pessoas é extremamente grande e isso chama a atenção do comércio local”, explica Rafael Ramos, economista do Instituto Fecomércio-PE.

Hoje, a Conde da Boa Vista, em especial no trecho antes nomeado de Rua Formosa, é conhecido pelo emaranhado de gente que transita nela e o comércio que tumultua ainda mais as calçadas da via. Diariamente, o engarrafamento de gente, o sol escaldante e os ambulantes que ocupam a beira da avenida constituem a atual identidade da tão famosa via recifense. Mas entre o comércio varejista formal e os ambulantes que lotam a Conde da Boa Vista existe um mercado já tradicional no local: o dos piercings e tatuagens.

É comum ao passar pela avenida avistar, entre a passagem de ônibus e da multidão que lota diariamente a área, propagandas ou vendedores convidando os transeuntes com a seguinte pergunta: “tatuagem ou



Após casamento, o casal Vitória e Rafael sempre morou na Conde da Boa Vista. Rafael também trabalha na avenida

piercing?”. Mas não é somente conquistando clientes em frente às lojas que esse negócio vem se firmando por ali. O mercado de piercings e tatuagens na Conde da Boa Vista já é bastante conhecido e procurado.

Rafael Silva, de 31 anos, trabalha com aplicação de piercing há 12 anos e possui uma loja de venda e aplicação do produto na Conde da Boa Vista há 10. Ele conta que a demanda é grande por esse tipo de serviço. “A procura aqui é alta. Temos sempre gente querendo aplicar piercing e outros serviços, como bifurcação e suspensão. É um mercado que há muito tempo é muito grande aqui, mas que acaba sendo ofuscado pelo forte comércio tradicional local”, explica. O empresário diz ainda que o que torna a Conde da Boa Vista tão

forte nesse mercado é justamente a variedade de pessoas vindas de todas as partes da Região Metropolitana do Recife. “Tem muitas cidades e bairros que não oferecem esse serviço. É um mercado que não é muito visado em municípios menores ou pequenos bairros, justamente porque a demanda não seria grande para o profissional que trabalha com isso. Já aqui na Boa Vista é diferente. Temos ônibus que vêm de todos os lugares, de cidades como Abreu e Lima e Igarassu, por exemplo, que vem de lá procurar esses serviços aqui. E como já somos um mercado consolidado na Boa Vista, novos empreendedores desse ramo acabam abrindo um negócio desse tipo por aqui também”, conta Rafael, que também possui um bar na avenida.

→ O (CON)VIVER NA CONDE DA BOA VISTA

A afeição de Rafael Silva pela avenida Conde da Boa Vista não está somente na sua visão como comerciante. O empreendedor também mora na via há 12 anos e diz que não pensa em se mudar de lá. “Morei primeiramente no Edifício Módulo, que fica no cruzamento da Rua da Soledade com a avenida, hoje estou na Capitão Rui Lucena e tenho a Boa Vista nas costas do meu prédio. Comecei a morar aqui pela praticidade de ficar junto ao trabalho, mas não troco essa localização por nada”, conta.

A esposa de Rafael, Vitória Maciel, também diz possuir uma relação afetiva com a avenida. “Eu morava na avenida Abdias de Carvalho e cresci convivendo com a Conde da Boa Vista, porque eu utilizava diversos serviços oferecidos aqui, de comércio a consultas médicas. Depois, veio a faculdade. Estudei na Universidade Católica de Pernambuco e sempre estava na área porque era meu ponto de apoio para tudo. Então conheci o Rafael, que já morava por aqui, ficamos juntos, nos casamos e acabei vindo para cá. Morar aqui é lembrar dos passeios com minha mãe pelo centro, do meu crescimento pessoal. O caos e tumulto são grandes, o barulho é ensurdecedor, mas a gente acaba se acostumando e levando mais em conta as vantagens”, ressalta a jornalista de 24 anos.

→ A VIEIRA POLÍTICA DA HISTÓRICA AVENIDA

Mas se a Conde da Boa Vista é praça para comerciantes e ao mesmo tempo une mercados, shopping, colégios, faculdades, residências em uma única reta que corta o Bairro da Boa Vista, ela também é palco para manifestações políticas e já se tornou um ponto importante de representação na luta por direitos, voz e democracia na cidade e até mesmo no país.

Antes da construção do Corredor Leste Oeste, a Conde da Boa Vista era famosa por concentrar importantes passeatas políticas pela cidade, além da Parada LGBT e do desfile de 7 de setembro. Mas com a implantação das paradas de ônibus e da reforma na via para a criação do corredor de transporte que se interligava à Avenida Caxangá esses eventos tiveram que ser realocados. No entanto sua representatividade frente à sua importância para o trânsito na cidade acabou se tornando um atrativo para classes sindicais e organizações sociais, transformando a avenida em um dos principais cenários de manifestações sociais ocorridas no Recife.

Seja pelas reivindicações trabalhistas, como ajustes salariais de classes como a de motoristas e de funcionários públicos dos mais variados setores, como para reivindi-

car direitos ou protestar contra a classe política do País, a Boa Vista é uma das vias mais usadas para a realização de passeatas e protestos. Mas foi nas jornadas de 2013, que ganharam enormes proporções a partir da luta contra o aumento das passagens de ônibus e se tornaram um marco da luta por direitos civis e trabalhistas no país, que a Conde da Boa Vista ganhou ainda mais visibilidade pelos manifestantes e, até hoje, é um dos principais roteiros de passeatas e protestos ocorridos no Recife. De acordo com um dos coordenadores da Frente Brasil Popular no Recife, Eduardo Mara, a Boa Vista se tornou um termômetro da repercussão das manifestações sociais no Recife. “Justamente pela grande circulação da classe trabalhadora e a grande quantidade de veículos que circula por lá, a ideia de realizar uma manifestação no local é principalmente pelo fato de sensibilizar essas pessoas que ali estão sobre o que está sendo reivindicado. Sem falar que nas manifestações dos últimos anos, contamos também com a participação das pessoas que estão nos prédios. Ao passar um protesto como o qual a população que mora ali se identifica, a Boa Vista se transforma em um caldeirão democrático, onde as pessoas podem expressar sua opinião e exigir seus direitos. Percebemos, ao atravessá-la durante protestos

e manifestações, como a população está reagindo à caminhada”, explica Eduardo.

O também doutor em Serviço Social pela UFPE ressalta ainda o significado de identidade que a Conde da Boa Vista recebeu ao se tornar um campo de luta pelos direitos sociais. “Se a gente olhar as grandes capitais do País, a maioria possui ruas ou avenidas representativas, onde acontecem as maiores manifestações locais. Em São Paulo é a Avenida Paulista, em Curitiba tem a 15 de novembro, por exemplo, e aqui no Recife com certeza é a Conde da Boa Vista. Ela é a via que liga praticamente dois pontos de concentração importantes de manifestações no Recife, que é a Praça do Derby e a Praça do Diário, conhecida hoje popularmente como ‘Praça da Democracia’. Então ela, consequentemente, se tornou um ponto importante e de grande significado às causas políticas e sociais pelas quais lutamos nas passeatas”, comenta.

Nessa perspectiva, Eduardo conclui que a avenida, além de tantas outras grandezas que a compõem, como os seus prédios históricos, o enorme corredor de ônibus, o comércio popular – formal e informal – e a multidão que a povoa diariamente, hoje possui também um significado muito importante para as lutas sociais. “A Boa Vista acabou se tornando uma janela do espírito de luta do povo pernambucano. Uma avenida que fala para o povo e com o povo.”, conclui. □





FOME DE QUÊ

POR WAGNER FRANCIS



AGRICULTURA ORGÂNICA E FAMILIAR: A VERDADEIRA ALTA GASTRONOMIA

“

O artesão da natureza é capaz de conduzir uma boa colheita com respeito pelo meio ambiente, semeando e colhendo com todo carinho, amor e dedicação”

Wagner Francis



Fala-se muito em alta gastronomia, restaurantes estrelados, pratos repletos de técnicas, com ingredientes pouco usuais, e cozinheiros que são considerados celebridades. Atualmente, esses elementos constroem um cenário muito reconhecido e valorizado pelos comensais, capitalizado pela figura do chef de cozinha. Mas, pelo que entendo e reconheço como alta gastronomia, acredito que ela se faz presente nos detalhes que devem ser mantidos e respeitados, desde o elaborar até mesmo o executar de uma receita já existente, seja ela de família ou que traga a cozinha clássica em suas raízes.

Dentre essas questões apresentadas, o ingrediente ocupa um papel de grande relevância uma vez que, por mais estrelado que seja o chef e seu restaurante, sem ingrediente não haveria receita. Pois bem, devemos valorizar e prestigiar quem tem um ofício que acredito complementar o de chef de cozinha. O artesão da natureza é capaz de conduzir uma boa colheita com respeito pelo meio ambiente (sem agrotóxicos), semeando e colhendo com todo carinho, amor e dedicação.



Insumos de qualidade e livres de química nos permitem oferecer aos nossos clientes uma gastronomia respeitada

Como nós, chefes de cozinha, podemos “cultivar” os cultivadores? Paremos um pouco a nossa rotina intensa e agitada, inerente à nossa profissão, e analisemos como podemos contribuir com este movimento que hoje está mais forte, mas que ainda é pequeno diante da demanda que temos. Atualmente, na cidade do Recife, onde resido e trabalho, é possível encontrar várias feirinhas orgânicas que ofertam diversos itens saudáveis e de qualidade.

Acredito que com um maior incentivo, por meio da procura e valorização desses produtos, possamos em breve contar com uma maior variedade desses insumos. Se os chefes passaram a ter mais valorização no mercado por que não valorizar quem nos entrega produtos de qualidade? É um efeito em cadeia. Insumos de qualidade e livres de química nos permitem oferecer aos nossos clientes uma gastronomia respeitada, uma “alta” gastronomia.

Respeitemos o agricultor também para que seus filhos se sintam incentivados, dignos e queiram seguir o exemplo dos seus pais. Isso fará com que eles se apaixonem pelos insumos que nos conquistam e permitam seduzir os mais exigentes paladares.

Parafraseando a chef Roberta Sudbrack, “o *mise en place* não começa em nossa cozinha, e sim no campo”.

→ CERVEJA

O Brasil é o terceiro maior produtor de cerveja do mundo, atrás apenas da China e dos Estados Unidos, e ela é preferência entre os brasileiros quando o assunto é bebida alcoólica. Um mercado certo para as grandes marcas e para a produção artesanal. De olho nesse segmento, o Senac e o Instituto Ceres realizarão o curso de Sommelier de Cerveja, a partir de julho, no Recife. O objetivo é formar profissionais para atuar em cervejarias, lojas, bares, distribuidoras e restaurantes, sendo responsáveis pelo serviço, controle de qualidade no armazenamento, definição de perfil sensorial de cervejas, desenvolvimento de novos produtos, harmonizações, entre outras atividades. Inscrições no site www.institutoceres.com.br. Informações: 3413-6798.

→ COPA E GASTRONOMIA

Boa notícia para os amantes do futebol e da boa gastronomia: o Senac vai promover uma viagem gastronômica pelos países participantes da Copa do Mundo durante o Festival Volta ao Mundo deste ano. O restaurante-escola da instituição, localizado no Recife, vai oferecer menus inspirados nos países participantes da Copa. Se no Mundial, não sabemos se o Brasil vai para a final, no Volta ao Mundo, ele já está garantido. As outras nações que integram o cardápio são escolhidas pelos clientes, que votam entre Peru, Colômbia, Japão, França, Portugal, México, Espanha, Alemanha, Rússia, Argentina e Inglaterra. O Festival acontece de 12 de junho a 06 de julho, com menu completo a R\$ 45,90. O funcionamento do restaurante-escola é de segunda a sexta, das 12h às 15h. Os clientes podem fazer reserva pelos telefones 3413-6700 e 3413-6693.



O MELHOR ENSINO
A DISTÂNCIA DO PAÍS.

EAD SENAC

ESTUDE ONDE E
QUANDO VOCÊ
QUISER

CONHECIMENTO

NO RITMO
DA MARIANA

www.ead.senac.br

Descontos especiais para
comerciários e seus dependentes.

  /facsenacpe
  /senacpe

PERSPECTIVAS POSITIVAS PARA ECONOMIA NACIONAL EM 2018



Agenda do Comércio apresenta uma análise de
2017 e as previsões para este ano

POR JESSICA MEZZOMO



A economia brasileira, após período de instabilidades e retração, encerrou 2017 com um desempenho melhor que o registrado em 2016 e perspectivas otimistas para este ano. Esses dados estão expostos na Agenda do Comércio 2018, que visa colaborar com o desenvolvimento do setor terciário pernambucano, apontando proposições dos empresários e das lideranças institucionais que representam os diversos segmentos do comércio de bens, serviços e turismo vinculados à Fecomércio-PE. A agenda está na sua quarta edição e é um documento fruto de parceria entre a Federação e o Sebrae em Pernambuco. A coleta e análise dos dados é realizada pela Ceplan. De acordo com o presidente da Fecomércio-PE, Josias Albuquerque, o documento busca somar forças na construção de um ambiente de negócios que fortaleça o crescimento das atividades terciárias em Pernambuco. “A Agenda é endereçada à sociedade, além das diversas esferas de governo e deve contribuir para que o País e nosso Estado sigam traçando novos caminhos para uma retomada do desenvolvimento, que assegure também o crescimento dos negócios no setor”. As perspectivas apontadas para 2018 são positivas e estão ancoradas em alguns indicadores, como a economia nacional alcançando estabilidade no 1º trimestre de 2017, com variação de 0,0% depois de 11 trimestres consecutivos de variações negativas do PIB. A partir disso, registra-se o crescimento mais elevado nos perí-

dos subsequentes, com 0,4% no 2º trimestre e 1,4% no 3º trimestre do mesmo ano.

De acordo com dados mais recentes levantados pela Agenda, uma modesta aceleração do crescimento da produção nacional no fim de 2017 indica que o resultado final, acumulado no ano passado, deve vir a ser de um crescimento próximo de 1%. Esse indicativo soma-se ao otimismo de que a economia deverá continuar apresentando desempenho positivo nos próximos anos.

Já as vendas do comércio varejista tiveram uma tímida e significativa elevação, principalmente no último trimestre. Dentro desse contexto, Pernambuco se destacou mostrando taxas de crescimento maiores que a média nacional. Em 2018, a tendência é que essa melhora continue acontecendo e se mostre mais nítida que no ano passado. As projeções do Banco Central (Bacen) reafirmam isso, dizendo que o país entrou em um cenário de retomada de crescimento de 2,6% este ano, após uma taxa de 1% em 2017. Já o consumo das famílias, deve subir de 1,2% para 3% em 2018.

Segmentos - Com base nas projeções do Bacen, vislumbra-se uma melhora econômica significativa principalmente para os segmentos de móveis, eletrodomésticos, equipamentos de informática, veículos e materiais de construção, por conta do aumento da absorção de bens de capital e de bens de consumo duráveis, estimados para 2018. De acordo com a economista e sócia da Ceplan, Tania Bacelar, o setor com melhor recuperação

foi o de veículos, que cresceu 7,7% em Pernambuco, se comparado o ano de 2017 e 2016.

Já em segmentos cujos itens são menos sensíveis às variações na renda, é esperada uma moderada expansão. Exemplos são os supermercados, hipermercados, farmácias, perfumarias e cosméticos. No caso do turismo, o cenário também é favorável ao crescimento, devido à estabilidade relativa do dólar, que atrai estrangeiros para o País. Em Pernambuco, Tania explica que as dificuldades econômicas não afetaram o segmento. “Podemos dizer que o turismo surfou na crise, tanto o de negócios quanto o de lazer, no qual se destaca Porto de Galinhas. Além da estabilidade do dólar, outra característica que contribuiu para o bom desempenho do setor é a iniciativa de companhias aéreas para promover o turismo interno”, explica.



A agenda já está na quarta edição e é um documento fruto de parceria Fecomércio-PE, Sebrae em Pernambuco e Ceplan

→ OLHAR PARA O FUTURO

No documento, também ficam evidentes os desafios da atividade comercial e da prestação de serviços, dadas às mudanças estruturais no ambiente econômico nacional e mundial. Com um olhar para o futuro, duas tendências foram destacadas: o rápido crescimento do uso de novas tecnologias de informação para o e-commerce e a crescente importância dos serviços na produção econômica. De acordo com Osmil Galindo, economista da Ceplan, diante deste ambiente de crise e de forte concorrência desde 2014, as empresas precisaram adaptar-se a uma nova realidade econômico-financeira. “Isso é um desafio, pois tem mexido com os hábitos do consumidor, exigindo um grande foco na gestão e no relacionamento com o cliente, estratégias de marketing, vendas mais sofisticadas e um olhar atento sobre as leis que impactam cada segmento”, comenta o economista.

Visando defender e apoiar os interesses dos segmentos empresariais do comércio de bens, serviço e turismo em Pernambuco, a Fecomércio-PE vem acompanhando proposições para este ano, como por exemplo, a expansão de políticas de apoio a Arranjos Produtivos Locais (APL), com trabalho efetivo no polo de confecções do Estado. A Federação valida também políticas que visem a redução da burocracia e da carga tributária, fomento à ações estratégicas que potencializem o acesso a novos mercados, por meio do fortalecimento e da atração de feiras de negócios; além da melhoria dos serviços públicos e da infraestrutura para atuação do setor terciário, entre outras iniciativas.

De acordo com Josias Albuquerque, essas ações são essenciais para a Federação, pois reforçam o compromisso em defender o interesse e a consolidação das empresas do setor terciário no Estado. O método adotado pela instituição para promovê-las é atuando de forma ativa na disseminação de informações, seja através de estudos e pesquisas, ou pela realização de fóruns de debates, programas de desenvolvimento territorial, realização de missões internacionais e com as atuações de suas assessorias jurídicas e legislativa. □



artigo

POR CÉSAR SOUZA



O BRASIL E A REGULAMENTAÇÃO DO LOBBY

Antes mesmo da promulgação da Carta Magna de 1988, tramitam no Congresso Nacional propostas de Lei que visam regulamentar a atividade de lobby nas instâncias públicas de decisão. Assim foi com os PLS 25/1984, 203/1985 e o PL 6132/1990, autoria do ex-senador Marco Maciel (DEM-PE), do PL 1713/2003, de autoria do deputado federal Geraldo Resende (PSDB-MS) e do PLS 336/2015, de autoria do ex-senador Walter Pinheiro (PT-BA). O que todas as matérias têm em comum em seu rito de tramitação? Nenhuma obteve o devido sucesso legislativo, ou seja, receber pareceres favoráveis das comissões de mérito, serem aprovadas em Plenário, remetidas à Casa Legislativa revisora e ser promulgada como Diploma Legal pelo chefe do Poder Executivo.

Porém houve uma mudança no momento político nos últimos tempos. Em fevereiro, o Ministério do Trabalho incluiu o lobby, com o nome de “relações institucionais e governamentais”, no cadastro oficial de ocupações no país e passou a ser oficialmente reconhecida pelo governo. Somado a esse fato, o PL 1202/2007, de autoria do deputado federal Carlos Zarattini (PT-SP), recebeu recentemente grande atenção da mídia, já que, após mais de uma década sendo analisado na Câmara dos Deputados e de receber uma grande modificação em seu texto na Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania, finalmente foi colocado para votação em Plenário. A nova redação, fruto do trabalho da deputada Cristiane Brasil (PTB-RJ), trouxe uma nova discussão sobre o tema, já que retirou muitas das obrigações previstas no PL original. Para uns, as mudanças tornaram a matéria inócua, demasiadamente branda e permissiva às práticas já existentes, posto que simplificou o processo de credenciamento dos profissionais ligados aos grupos de interesse. Já para os defensores do texto da deputada fluminense, as modificações foram necessárias para adaptar o assunto para a realidade brasileira e racionalizar os procedimentos, tomando como exemplo as experiências dos países em que a profissão já é regulamentada. Independentemente do resultado da votação e da versão escolhida, colocar a sociedade para discutir uma matéria de tamanha envergadura como essa é um grande passo para a consolidação do Brasil como uma sociedade demo-

crática de direito. Isso porque, com o passar dos anos, observando denúncias e diversos escândalos de corrupção envolvendo nossos representantes, a ideia de lobby passou a ser considerada por grande parte da população como algo antiético ou de conotação da pura e simples troca de favores. Seu real significado e conceito perpassa essa discussão e, com a maior celeridade possível, deve ser apresentada e identificada como uma atividade organizada e exercida dentro da lei, por meio de grupos de interesses bem definidos e legítimos, que têm como objetivo principal trazer para o Poder Público uma nova visão e/ou um conjunto de informações que poderão servir para a tomada de determinadas medidas, decisões ou atitudes. Isso só poderá ser feito com uma legislação clara, objetiva e direta, em que as atribuições e responsabilidades de cada ator político estejam expressas e as penalidades, duras e exequíveis. Não dá para permanecer nesse limbo jurídico. É hora de avançar no debate da defesa de interesses de grupos políticos no Congresso. É hora de se colocar no seletor grupo de países que criaram regras para sua atuação. É hora da população separar os comportamentos escusos e antirrepublicanos de procedimentos legítimos e naturais de uma sociedade heterogênea. Já passou do tempo de se regulamentar o lobby no Brasil. □

César Souza, assessor legislativo da Fecomércio-PE



CONJUNTURA

ESOCIAL PROMETE REDUZIR BUROCRACIA

Sistema vai melhorar prestação de informações empresariais e terá uso obrigatório a partir de julho de 2018 para todas as empresas brasileiras

POR PEDRO JORDÃO



O Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas (eSocial) foi instituído pelo Governo Federal em 2014, por meio do decreto nº 8373, com a intenção de reduzir as burocracias nas prestações de informações, unificando as entregas das obrigações fiscais, previdenciárias e trabalhistas em um único sistema digital. O eSocial deve diminuir os erros na contribuição e, consequentemente, punições, além de facilitar a fiscalização. O novo sistema, que passará a ter uso obrigatório a partir de 14 de julho deste ano para todas as empresas brasileiras – o que inclui os microempreendedores individuais (MEI) e as participantes do Simples Nacional – foi pensado em conjunto por diversos órgãos públicos, como a Receita Federal, o Ministério do Trabalho, o INSS e a Caixa Econômica Federal.

Com um investimento da ordem dos R\$ 100 milhões

aplicados predominantemente em tecnologia para o desenvolvimento da plataforma, o eSocial é um novo sistema de registro empresarial desenvolvido pelo Governo Federal para facilitar a administração e o repasse de informações sobre os trabalhadores. Ele envolverá toda e qualquer atualização da vida profissional dos funcionários de uma empresa: contratação, previdência social, recolhimento do FGTS, comunicação de acidente de trabalho, folha de pagamento, comunicação de dispensa etc. De forma padronizada e simplificada, o novo sistema deve reduzir custos e tempo de trabalho da área contábil das empresas na hora de executar obrigações fiscais, previdenciárias e trabalhistas.

De acordo com José Maia, auditor-fiscal do trabalho, o sistema foi elaborado para criar uma nova forma de prestação de informações do mundo do trabalho. “Hoje todas as empresas têm que prestar informações para diversas entidades. Esses entes se juntaram para,

Esse novo modelo deve atender a três objetivos básicos: garantir os direitos trabalhistas, simplificar a vida do empregador e diminuir seus custos e fornecer ao estado mais informações seguras”

José Maia



a partir de agora as empresas poderem prestar essas informações de maneira unificada e, ao mesmo tempo, a todos eles”, explica Maia. “Esse novo modelo de prestação deve atender a três objetivos básicos: garantir de forma mais efetiva os direitos trabalhistas, simplificar a vida do empregador e diminuir seus custos e o terceiro objetivo é fornecer ao estado mais informações tempestivas, corretas e seguras. É um sistema que podemos chamar de bom para todos”, afirma.

O eSocial funcionará como um banco de dados único que abrangerá mais de 40 milhões de trabalhadores e contará com a participação de mais de 8 milhões de empresas, além de 80 mil escritórios de contabilidade. “Ele alcançará absolutamente todo o mundo do trabalho, isso inclui não só os celetistas, aqueles trabalhadores empregados, mas também os órgãos públicos e

também os estagiários, os cooperados, os trabalhadores autônomos”, informa o auditor do trabalho. O novo sistema de prestação colocará no formato digital informações que hoje ainda podem ser registradas em meios ultrapassados e frágeis, como em livros de papel. Uma vez digitalizadas, essas informações estarão seguras por um longo período de tempo, armazenadas em um ambiente público, seguro e sem custos para as empresas. As 15 obrigações, fundamentais na relação trabalhista entre empregador e empregado, passarão a ser sistematizadas em um único banco de dados. Do ponto de vista tecnológico, a plataforma é um projeto moderno e ambicioso. Sendo assim, conta com uma inteligência para agregar valor aos dados prestados, relacionando as informações entre si e detectando erros. Além disso, o sistema proporcionará mais agilidade para

o trabalho de fiscalização do Ministério do Trabalho e da Receita Federal. Sendo fundamental que as empresas se adequem a ele o quanto antes, cumprindo todas as obrigações. As penalidades para as empresas que não aderirem no prazo ao eSocial são as mesmas a que ficam sujeitas pelo descumprimento de suas obrigações já que elas só poderão ser prestadas por meio do sistema. De acordo com consultor jurídico da Fecomércio-PE, Luiz Rodrigues, as penalidades

são referentes ao não pagamento de tributos e não cumprimento das obrigações, que só serão possíveis, através do eSocial. “Não ter um trabalhador registrado, por exemplo, já que a admissão de funcionários será permitida apenas por meio da nova plataforma, gera multa para as empresas. O processamento e quitação das obrigações rotineiras da empresa com a administração federal ficará inviável se ela não se adequar ao eSocial”, pontua.

→ EVITANDO FALHAS

Depois da implantação do eSocial, o recolhimento dos tributos trabalhistas e previdenciários só poderão ser feitos através do sistema. Pensando nisso, e tentando evitar atrasos ou erros no processo de implantação, os órgãos responsáveis pela elaboração do eSocial optaram por uma introdução do sistema por fases e grupos. O primeiro grupo é o das empresas que faturaram acima de R\$ 78 milhões, o segundo é o das demais empresas e o terceiro são os órgãos públicos. “Durante as fases de implantação, o eSocial não substitui nenhuma forma de prestação usada até o momento, mas deverá ser preenchido de forma complementar e paralela. Somente no final das três fases, no final do semestre, o novo sistema substituirá a GFIP e a guia de tributos só poderá ser paga pelo eSocial”, explica o Auditor-fiscal do Trabalho.

Para os três grupos, a implantação do eSocial será feita em três fases bimestrais, para evitar falhas no recolhimento dos tributos por falta de adequação ao sistema. O primeiro grupo teve a implantação iniciada em janeiro de 2018, o segundo começará em julho e o terceiro em janeiro de 2019. Nos dois primeiros meses deste ano, as grandes empresas tiveram que enviar apenas os dados da empresa e suas tabelas. No segundo bimestre, abril e maio, as informações relativas à movimentação do trabalhador: admissões, demissões, etc. E no terceiro bimestre, deverão informar ao eSocial suas folhas de pagamento. O mesmo processo faseado acontecerá com o segundo e com o terceiro grupo de empresas.

→ MAIS SEGURANÇA PARA O TRABALHADOR

Entre os benefícios promovidos pela modernização da prestação de informações estão a maior garantia de efetivação dos Direitos Trabalhistas e Previdenciários. Além do eSocial possibilitar transparência nas informações dos contratos de trabalho, deverá constar também conhecimentos acerca da condição de trabalho, como características do local e riscos aos quais o trabalhador pode estar exposto. “O Estado poderá fazer uso dessas informações de maneira mais efetiva para garantir o direito dos trabalhadores”, explica José Maia.

Já para o assessor tributário da Fecomércio-PE, Luiz Rodrigues, o eSocial é um sistema que garante segurança ao trabalhador. “O novo sistema de prestação vai impossibilitar procedimentos informais dentro do emprego formal, assegurando o trabalhador dos seus direitos. Ao mesmo tempo, exigirá dedicação tanto do trabalhador quanto do empregador já que as informações deverão ser prestadas imediatamente ou em um prazo curto de tempo”, explica.



“Com o eSocial, a organização empresarial será maior, evitando deslizes, erros e gastos desnecessários”

Luiz Nogueira

→ BENEFÍCIOS PARA AS EMPRESAS

Com o eSocial, o empregador não terá mais que prestar quinze obrigações distintas, repetidamente e com alto custo. À medida que a informação é digitalizada, as empresas terão que fazê-la uma única vez para todos os órgãos, gastando menos, de maneira mais segura, simplificada e sem erros. Segundo Walistton Etelvino de Andrade, Auditor-fiscal da Receita Federal do Brasil, um dos grandes objetivos do projeto eSocial é a redução do tempo de trabalho das empresas para prestar informações à Fazenda Pública. “Através do eSocial eliminam-se a duplicidade de informações hoje existentes. Por exemplo, hoje presta-se na GFIP, declaração mensal, informações muito semelhantes à RAIS, declaração anual, em que pese na GFIP ser obrigatória a informação de demissões e admissões as mesmas também fazem parte de outra declaração no caso o CAGED”, explica.

A legislação prevê tratamento diferenciado às micro e pequenas empresas. “Para as empresas do Simples Nacional e MEI está previsto um módulo simplificado, ou seja, eles poderão prestar a informação no portal independente de software de folha”, afirma o auditor-fiscal da Receita. De acordo com o Sebrae-PE, que vem promovendo capacitações e formação em Pernambuco para empreendedores acerca do novo sistema de prestação, o eSocial será positivo para o segmento. Para Luiz Nogueira, analista da instituição, deverá haver um esforço dos empreendedores para se organizarem e se adequarem ao sistema. “Com o eSocial, a organização empresarial será maior, evitando deslizes, erros e gastos desnecessários. Se todas as empresas já fossem organizadas como esse novo sistema pretende fazer com que se tornem, teríamos um cenário muito mais fácil para todas elas”, pontua. □



Através
do eSocial
eliminam-se
a duplicidade
de informações hoje
existentes”



Walistton Etelvino de Andrade

15 OBRIGAÇÕES EM UM ÚNICO SISTEMA:

Com o eSocial, os empregadores vão poder unificar na mesma plataforma a comunicação com o Governo Federal, informando em tempo real as seguintes obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais:

- GFIP – Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social
- CAGED – Cadastro Geral de Empregados e Desempregados para controlar as admissões e demissões de empregados sob o regime da CLT
- RAIS – Relação Anual de Informações Sociais
- LRE – Livro de Registro de Empregados
- CAT – Comunicação de Acidente de Trabalho
- CD – Comunicação de Dispensa
- CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social
- PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário
- DIRF – Declaração do Imposto de Renda Retido na Fonte
- DCTF – Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais
- QHT – Quadro de Horário de Trabalho
- MANAD – Manual Normativo de Arquivos Digitais Folha de pagamento
- GRF – Guia de Recolhimento do FGTS
- GPS – Guia da Previdência Social

CRONOGRAMA DE IMPLEMENTAÇÃO

**8 DE
JANEIRO
DE 2018**

Empresas com faturamento anual acima de R\$ 78 milhões

- Fase 1: janeiro e fevereiro – dados da empresa e tabelas
- Fase 2: março e abril – informações da movimentação dos trabalhadores
- Fase 3: maio e junho – folhas de pagamento

**16 DE
JULHO
DE 2018**

Todas as demais empresas brasileiras, incluindo aquelas que estão no Simples Nacional e os Microempreendedores Individuais (MEI)

- Fase 1: julho e agosto – dados da empresa e tabelas
- Fase 2: setembro e outubro – informações da movimentação dos trabalhadores
- Fase 3: novembro e dezembro – folhas de pagamento

**14 DE
JANEIRO
DE 2019**

Órgãos públicos

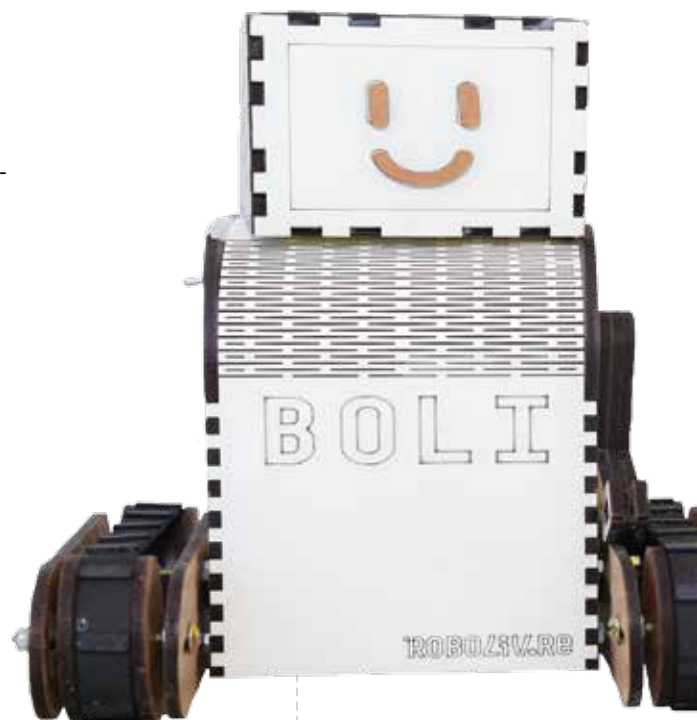
- Fase 1: janeiro e fevereiro – dados da empresa e tabelas
- Fase 2: março e abril – informações da movimentação dos trabalhadores
- Fase 3: maio e junho – folhas de pagamento

ROBÓTICA QUE TRANSFORMA VIDAS

Com a proposta de usar a tecnologia para promover o desenvolvimento social, a pernambucana Robolivre deixa de ser uma *startup* e amplia suas atividades

POR ARTUR FERRAZ

Tendo como princípio básico a busca pela inovação tecnológica, as startups são pequenas organizações, com ou sem fins lucrativos, que apesar de nascerem a partir de boas ideias, em geral, apresentam dificuldades de prosperar. Segundo dados da Fundação Dom Cabral, 25% das startups que são abertas no Brasil fecham em menos de um ano. Na contramão dessa realidade, a pernambucana Robolivre, que, desde 2010, faz projetos de robótica voltados para o desenvolvimento social, tem ampliado suas atividades, fechando parcerias e participando de ações por todo o país. Há dois anos, a Robolivre é uma empresa. Criada a partir de uma plata-



“

A nossa ideia é mostrar que, ao contrário do que muita gente pode pensar, é fácil fazer robótica”

Henrique Foresti



forma na internet que reúne estudiosos e interessados em robótica para compartilhar experiências. Atualmente a companhia realiza cursos e oficinas em instituições sociais no Recife e nas escolas da rede de ensino de Belo Jardim, no Agreste do Estado. “A nossa ideia é mostrar que, ao contrário do que muita gente pode pensar, é fácil fazer robótica. Qualquer pessoa é capaz de planejar e construir um robô, basta ter o interesse”, explica o coordenador e fundador da empresa, Henrique Foresti.

Mineiro da cidade de Varginha, o engenheiro de sistemas teve a inspiração de criar a plataforma ainda em 2005, quando cursava o mestrado na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). “Eu queria que as pessoas conhecessem o projeto que estava desenvolvendo, por isso resolvi disponibilizar na internet o código-fonte, o circuito eletrônico e o projeto mecânico para que todos tivessem acesso e pudessem fazer em casa, usando as próprias ferramentas”, conta Foresti. O projeto era o MNeRim, robô bípede de 32 cm de altura, capaz de fazer movimentos como andar e chutar.

Ao concluir o mestrado, Henrique foi morar em outro estado e só voltou a Pernambuco em 2010. Disposto a retomar a ação que tinha iniciado cinco anos antes, ele começou a dar aulas de robótica como voluntário em uma escola pública localizada no bairro da Ilha do Leite, área central do Recife. “E lá fui percebendo o interesse cada vez maior dos jovens pela robótica. Foi então que decidi montar um negócio social”, recorda. A partir disso, o engenheiro abriu, com a ajuda de colegas, a plataforma online, que hoje conta com cerca de 6 mil membros cadastrados.





ROBÓTICA E TRANSFORMAÇÃO SOCIAL

Com o crescimento da plataforma, a Robolivre passou a captar mais recursos e novos parceiros, o que possibilitou a diversificação de suas atividades, mas sempre tendo a proposta de usar a robótica como instrumento de transformação social. Assim, desde que se tornou uma empresa, o empreendimento passou a atuar em instituições e unidades de ensino, oferecendo aulas para cerca de mil jovens de comunidades do Recife e Belo Jardim. Entre os parceiros, estão entidades como Instituto Shopping Recife, Instituto JCPM, projeto MEMaker e Instituto Conceição Moura. Além disso, realiza ações em eventos como a Campus Party. Um dos participantes das primeiras turmas da Robolivre, o estudante de Análise e Desenvolvimento de Sistemas **Clécio José**

Lima, de 25 anos, é um exemplo de como a robótica aliada à educação pode trazer oportunidades e ajudar o aluno a crescer profissionalmente. Hoje, professor de robótica, teve o primeiro contato com a robótica quando cursava o Ensino Médio. “No início, eu tive medo porque achava que a robótica era algo muito complexo, que precisava de muita matemática. Depois, vi que se tratava de uma área do conhecimento como qualquer outra”, lembra. “Sem dúvida, as aulas me ajudaram a descobrir minha vocação e definir os caminhos que eu iria tomar dentro da área de tecnologia”. Durante as aulas, os alunos são levados a desenvolver tecnologias que contribuam para solucionar problemas das localidades onde vivem. “A gente procura trabalhar

sob essa ótica social, para eles perceberem como a robótica pode ser uma ferramenta útil para o dia a dia. Na comunidade do Entra Apulso, em Boa Viagem, Zona Sul do Recife, por exemplo, temos um projeto voltado para prevenção de alagamentos”, conta o professor **Marcos Egito**.

No contato diário com os jovens, Egito constata os benefícios que os encontros podem proporcionar aos estudantes. “A grande vantagem é que isso permite que eles se tornem definitivamente protagonistas da própria vida. Sempre digo que não promovo, tento ajudar as pessoas a aprimorarem seus talentos. Já tive aluno que tinha dificuldade de interagir com os colegas e hoje está se juntando com amigos para abrir uma startup”, ressalta.





→ ENSINO COORDENADO

Em Goiana, na Região Metropolitana do Recife, o Sesc também mantém um trabalho direcionado para o ensino da robótica. Na unidade, o professor Fernandes Gonçalves Matias acompanha as turmas do 1º ao 7º ano do Ensino Fundamental, mostrando aos alunos os diversos conceitos que permeiam esse tipo de tecnologia. “Procuramos dar a eles todas as ferramentas necessárias para que o aprendizado se dê de forma coordenada, crescendo a cada ano”, afirma.

De acordo com Fernandes, já nos primeiros anos o estudante é apresentado aos usos das peças de encaixe, que servem de base para as próximas etapas. “Depois que o aluno aprende a montar, nos 3º e 4º anos, utilizamos ferramentas de robótica, que já vêm com sensores de movimento, e também apresentamos os vários tipos de robô: humanoides, aéreos, industriais e terrestres. A partir disso, entre o 5º e o 7º ano, ele já aprende a programar, articulando as ações do robô com um computador”, detalha Fernandes.

Com essa metodologia, a unidade realiza desde o ano passado a Mostra de Tecnologia, com o objetivo de preparar os jovens para a Olimpíada Brasileira de Robótica, que em 2018 acontece no segundo semestre. “As atividades são organizadas no sentido de promover a interação, a ludicidade e a participação ativa dos jovens, que são fatores fundamentais na construção do conhecimento”, afirma a gerente adjunta do Sesc Ler Goiana, Rosineide Galdino. □



ANTIGAS LINHAS E AGULHAS PASSAM PARA NOVAS GERAÇÕES

Quem pensa que crochê, tricô e bordado são coisas só para a vovó está muito enganado. Embora apenas 9% das pessoas que fazem esse tipo de trabalho sejam jovens, as atividades manufaturadas ainda resistem entre esse público

POR TATIANA FERREIRA

Enrola a linha para preparar o ponto. Um laço, não muito apertado, para não machucar os dedos e dar efeito. Um nó para deixar mais firme. Enrola de novo. Outro laço, outro nó. Paciência. A fórmula nunca mudou, as vovós continuam em suas cadeiras de balanço crochecendo, tricotando e fazendo bordados. De acordo com o levantamento do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), a faixa etária mais comum entre pessoas que usam das mãos seu meio de produção no Brasil é entre 50 e 64 anos (41%). O número dá um salto se constatar que pessoas com mais de 40 anos representam 80% desse segmento.

Mas, na contramão dos costumes, uma criança, um dia, sentou em um tamborete ao lado desses veteranos e quis entender como a linha e a agulha dançavam em suas mãos. Hoje, mesmo significando apenas 3% do levantamento do Sebrae, essa geração curiosa (entre 18 e 34 anos) é formada por jovens que não abriram mão do antigo conhecimento e fazem resistir a tradição. Só que, vale reconhecer, ela aplicou um pouco mais de estilo e tendências de moda.

Shirlene Santana, que é marketóloga e tem 31 anos, aprendeu a fazer crochê

quanto tinha apenas dez anos. Sempre se considerou muito impulsiva e viu, na arte secular, a terapia que precisava. Lidar com a linha que parte ou o ponto que não deu certo é como aprender a compreender o erro, buscar a solução de um problema sem perder o foco e refazer tudo do zero se preciso, com calma. O trabalho manual é tão presente em sua vida, que é sempre sua companhia em tempos livres – seja enquanto volta para casa no ônibus ou quando escuta sua rádio novela no fim do dia. “Meu marido brinca dizendo que eu sou uma jovem idosa”, acha graça. Não é só isso. Para Shirlene, crocheter vai além de manter uma tradição e desopilar, é também uma forma de encontrar sua mãe – já falecida. “Eu aprendi com ela e ela aprendeu com minha avó. É como senti-la novamente”, conta. Talvez por essa razão que a marketóloga desistiu de vender suas produções.

Elas viraram apenas presentes carinhosos que dá para si e amigos. Ela ama fazer biquínis e tudo que for relacionado à moda praia, mas também monta croppeds, roupas de frio, artigos para casa e para bebês. “Levo, em média, sete dias e ganho alguns calos nos dedos para fazer uma peça”.

No entanto, por muito tempo, Shirlene vendeu sua arte a fim de tirar um extra. Em um mês, fazia cinco peças e arrecadava cerca de R\$ 900 com as vendas. Seu investimento, por outro lado, era mínimo: gastava apenas R\$ 50 com os materiais. “Eu ganhava quase um salário, mas não valia a pena porque as pessoas não valorizam o trabalho do artesão. Aham muito caro e soltam gracinha. Só que, em plena região Nordeste, acho absurdo não haver mais consciência sobre a importância do artesanato”, desabafa. Esse aspecto, no entanto, não é particular. Ainda segundo o estudo do Sebrae, 13% é



“
Levo, em média,
sete dias e
ganho alguns calos
nos dedos para
fazer uma peça”

Shirlene Santana



“

Eu fiquei curiosa quando vi minha avó fazendo um vestido para mim e, aos poucos, fui aprendendo os pontos”

Kethully Albuquerque

a porcentagem de artesãos que encaram a desvalorização do produto como a principal dificuldade para as vendas.

Quem também já vendeu e hoje faz tricô, xadrez vencedora (bordado) e crochê por hobby é a técnica em química Kethully Albuquerque. A jovem de 24 anos aprendeu quando ainda tinha oito e teve todo o ensinamento passado por sua avó. “Eu fiquei curiosa quando a vi fazendo um vestido para mim e, aos poucos, fui aprendendo os pontos”, comenta. Ela acrescenta também que, quando era criança, tomou a ousada decisão de vender seus produtos na escola e na vizinhança. A pequena Kethully, que tinha apenas 10 anos, vendia estojos, pesos de porta, bolsas e portas moedas e cobrava até R\$ 25. “Nem

lembro a quantia que eu conseguia no final, mas garantia uma grande alegria. Dava para ir ao cinema e ainda tomar um sorvete nos fins de semana”, relembra saudosa. Além de espírito empreendedor e a descontração que envolve a atividade manual, ela também pode significar uma forma de atenuar a dor do luto e reforçar laços. A assistente de biblioteca Ana Elizabete Lins, que tem 29 anos, aprendeu a fazer crochê quando tinha 12 com sua avó e mal sabia que seria o maior vínculo que desenvolveriam. Após a morte da mãe de Ana, dona Josefa Severina entrou em depressão e recebeu a recomendação de voltar a fazer a atividade aos 65 anos. Elas juntaram as dores, a paixão pelo crochê e reaprenderam tudo juntas.

Mesmo não vivendo mais tão próximas e se vendo esporadicamente, as duas trocam conhecimentos e Ana acabou se tornando professora, quando a avó não consegue entender os desenhos das revistas. “Ela me mostra, eu aprendo e vou ensinar-lhe. A gente troca muita figurinha, embora tenha sido ela que me passou tudo que eu sei”, pontua. A jovem, mesmo com o tempo corrido, ainda tira um momento para fazer peças para si quando vê algum modelo interessante na internet. “Já que o crochê voltou à moda, temos que aproveitar”, diz.

Seja para bordar, tricotar ou crocheter, reunir técnica com estética é um verdadeiro desafio. No entanto essa tradicional prática familiar vai além da criação e da própria arte: são laços entre gerações. Os fios do novelo, que tecem graciosas peças e viram tendência no mundo da moda, também ligam tempos completamente diferentes, vidas modernas e antigas. E, com isso, os jovens resgatam velhos costumes para novas utilidades. □



“

Troco muita figurinha com a minha avó, embora tenha sido ela que me passou tudo que eu sei”

Ana Elizabete Lins



JOSIAS ALBUQUERQUE É REELEITO PRESIDENTE DO SISTEMA FECOMÉRCIO-PE

O presidente da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Pernambuco (Fecomércio-PE), Josias Silva de Albuquerque, foi reeleito para o cargo, por unanimidade, no dia 24 de abril. O novo mandato terá início em junho deste ano e a posse da nova diretoria está marcada para acontecer no dia 18 do mesmo mês.

“Agradeço a confiança dos presidentes de sindicatos e pretendo, nesta nova gestão, fazer com que a Fecomércio-PE tenha uma representatividade ainda maior, com a inauguração do prédio da nova sede da Federação, que vai engrandecer o nosso trabalho”, ressaltou Josias Albuquerque, emocionado na recondução ao cargo. Durante a mesma ocasião aconteceu ainda uma votação e foi decidido, também por unanimidade, que a Casa do Comércio, que ficará localizada na Avenida Visconde de Suassuna, Boa Vista, Recife, se chamará Edifício Josias Albuquerque. A grande obra está prevista para inaugurar no final deste ano. □



SEBRAE

Vem aí



**FEIRA DO
EMPREENDEDOR**

Informações: 81 2101.8229

www.pe.sebrae.com.br



**COMPRE OU RENOVE SEU CERTIFICADO
DIGITAL CERTISIGN E CONCORRA A**

11

VIAGENS PARA A RÚSSIA

PASSAGENS + HOSPEDAGEM + INGRESSOS

**ACESSE
CERTISIGNNACOPA.COM.BR
E PARTICIPE!**


Fecomércio PE
Sesc | Senac
Instituto Fecomércio

 **CERTISIGN**
A sua identidade na rede