

M

Manchete

www.revistamanchete.com.br

CULTURA

Arte em ouro no coração do Rio

PRÊMIO

MANCHETE

Uma noite especial para 20 empresas e 10 personalidades de destaque

Zica Assis

A força da empresária carioca que emprega mais de 1,7 mil pessoas e que leva beleza a mulheres de todo o Brasil



Salles
FOTOGRAFIA & EVENTOS

9 786554 743501

Nº 2545 . Edição 06 . R\$ 59,90

@revistamanchete.oficial



TREM DO CORCOVADO - 141 ANOS

DE HISTÓRIA E EMOÇÃO



SEU
PASSEIO
COMEÇA
AQUI!

SAÍDAS A CADA 20 MINUTOS

MAIS INFORMAÇÕES:
www.tremdocorcovado.rio

EDITORIAL



2026 COM FORÇA TOTAL

O ano de 2025 foi especial para nós, da Revista Manchete. Foram cinco edições regulares e uma edição especial primorosa. Realizamos cinco grandes eventos, sendo que o último com a entrega de troféus na icônica casa Roxy. Fechamos o ano em grande estilo, com a certeza de um período especial para todos nós. Estamos projetando crescimento para uma edição em São Paulo, além de outras edições especiais e a ampliação de nossos eventos.

Será um ano movimentado na política, pois teremos uma grande eleição para os cargos do Executivo e Legislativo, que certamente irá impactar vários aspectos políticos, econômicos e sociais do país. A Revista Manchete estará atenta a esses fatos. Muito embora a editoria de política não faça parte do nosso dia a dia, entendemos que esse assunto é transversal ao nosso conteúdo. Nosso foco principal é a agenda positiva, com foco nos empresários, no turismo, na saúde, na gastronomia e em tantas outras pautas que dão um respiro para quem busca boas matérias informativas e leves sobre as cidades que compõem o nosso estado.

Porém, por se tratar de uma eleição de grande envergadura, a Revista Manchete tem

como objetivo entrevistar candidatos ao Senado e Governo, com a missão de passar ao nosso público o que pensam aqueles que pretendem nos representar pelos próximos anos à frente de seus cargos. Sabemos que bons gestores públicos trazem resultados diretos para uma melhora das cidades, dos estados e do país, além de um sistema de estabilidade entre os poderes. É um fator que agrupa positivamente ao mercado, e toda a população consegue ter melhores perspectivas para o dia a dia em suas cidades e em seus negócios.

Nesta edição, trazemos na capa a Zica Assis, uma empresária carioca que revolucionou o segmento de cabelos afro no Brasil, além de ter uma belíssima história que serve de inspiração para todos nós. Preparamos uma edição especial da Revista Manchete Agro, em capa invertida, que, em breve, queremos transformar em edição independente. Desejamos a todos uma excelente leitura e um excelente ano de 2026!

MARCOS SALLES
Presidente

Revista MANCHETE Presidente: **Marcos Salles** | Vice-Presidente Institucional: **Sergio Maciel** | Editora-chefe multiplataforma: **Mariana Leão** | Editora da revista: **Ana Próa** | Produtora: **Nathalia Gomes** | Textos: colaborou: **Gabriela Lopes** | Revisão: **Cida Farias** | Projeto Gráfico e Arte: **Sidney Ferreira e Reinaldo Pires** | Eventos: **Natalia Salles** | Fotografia: **Isabela Salles** | Cinegrafia: **João Paulo Figueiredo** | Imagens e edição de vídeo: **Diogo Lunna, João Paulo Figueiredo, Marcello Dias e Vinícius Iannuzzi** | Edição de vídeo: **Land Moribe** | Agência Digital: **Z9 Marketing 360º** | Estúdio: **Qualistage** | Agência publicidade: **11:21** | Portal Internet: **R7** | Columnistas: **Alice Moraes, Ana Cristina Barreira, Andréia Repsold, Carlos Martins, Fábio Ramalho, Frédéric Monnier, Germana Puppin, João Branco, Luiz Strauss, Marcos Salles, Mariana Leão, Michel Sá, Paulo Renato Marques, Pedro Guimarães, Sávio Neves, Sergio Maciel e Walter Troncoso** | Impressão: **Zit Gráfica**

M
Edição 2545
#6
JAN 2026



M Colunistas desta edição

Chegou a hora de começar a saborear a nova Revista **Manchete** que preparamos para você. Abaixo, encontram-se todos os nossos colunistas e as respectivas matérias que escreveram, por páginas e editorias. Em cada matéria, você encontra um **QRC** que o direciona para o nosso canal do **YouTube**. Aproveite, leia ou assista. Boa diversão!

	ENTREVISTA/Zica Assis Beleza que inspira Mariana Leão	6
	CULTURA/Mosteiro de São Bento Arte em ouro no coração do Rio	12
	LUXO/Mansão octagonal da Joatinga Além do horizonte	28
	GASTRONOMIA/Sabayon Para refrescar o verão carioca Frédéric Monnier	18
	SAÚDE CLÍNICA/Ozonioterapia Grande aliada no alívio da dor Dra. Ana Cristina Barreira	24
	AGRO RIO/Milho De grão em grão, rumo ao topo Paulo Renato Marques	34
	AGRO RIO/Brasil que alimenta 2050 Ações para a produção sustentável	54
	CIDADE/Piraí Coração hídrico do estado Carlos Martins	40
	AGENDA MANCHETE/Neguinho da Beija-Flor Novos caminhos para o samba Germana Puppin	41
	ACONTECEU NA AGENDA	52
	PRÊMIO REVISTA MANCHETE Palmas para os destaques de 2025	58
	JUDICIÁRIO/Crédito Consignado Do banco aos tribunais Sergio Maciel	68
	ALÉM DA TOGA Torcida rubro-negra	70
	ACONTECEU NO JUDICIÁRIO Eventos e encontros	72



CADERNO ESPECIAL MANCHETE TURISMO
Búzios: referência em turismo de luxo no Brasil | 75



CADERNO ESPECIAL PESAGRO
50 anos | 50

Zica Assis

BELEZA QUE INSPIRA

Fotos: Marcello Dias

Heloisa Helena Belém de Assis, conhecida como Zica Assis, é sinônimo de empreendedorismo, inovação e valorização da autoestima. Mulher de origem pobre, vítima de preconceito, teve na sua própria história motivação para mudar a vida de milhares de outras. Com reconhecimento nacional e internacional, Zica hoje é considerada uma das principais referências inspiradoras do empreendedorismo brasileiro. Criou uma fórmula de sucesso e fundou o instituto Beleza Natural, em 1993, que, com o reposicionamento da marca, passou a se chamar Beleza – considerada a maior rede especializada em cabelos crespos e cacheados do país.

Atualmente, o Beleza conta com 37 unidades, entre lojas próprias e franquias, em cinco estados bra-

sileiros, além de uma fábrica, a Cor Brasil Cosméticos, empregando cerca de 1.500 colaboradores. A marca vai além de serviços e produtos, promovendo autoestima, acolhimento e felicidade para mais de 100 mil clientes atendidos mensalmente.

Zica acumula importantes prêmios, como Empreendedora do Ano e Mulher Mais Influente do Brasil em Empreendedorismo, e marcou presença na lista das Mulheres de Negócios Mais Poderosas do Brasil da revista americana *Forbes*. Pioneira, sua empresa integra a Endeavor desde 2005 e se destaca também pelo impacto social, valorizando o primeiro emprego e a formação profissional. Com mais de 30 anos de atuação, o Beleza reafirma seu papel como referência em inovação e diversidade. Conheça, nesta entrevista, a trajetória inspiradora de Zica Assis.

Vamos começar falando da Zica, que, muito novinha, começou a trabalhar para ajudar a família?

Eu venho de uma família muito humilde, de 13 irmãos. Morávamos no Catrambi, uma comunidade na Tijuca, e tínhamos que trabalhar para ajudar a sustentar os mais novos. Vivíamos num barraquinho com dois cômodos, todo mundo junto, mas ali tinha amor e união. Quando completei 9 anos, a minha mãe me levou para conhecer a patroa e, assim que ela me viu, fui proibida de entrar na casa dela por causa do meu cabelo. Foi pesado, porque eu amava o meu cabelo e minha mãe disse que eu tinha que cortar. Aí eu cortei, alisei, perdi a minha identidade, e no dia seguinte estava lá trabalhando, cuidando de uma criança de 5 anos. Eu não entendia o porquê de ter que cortar e alisar o meu cabelo



No estúdio da Revista Manchete, Zica Assis bateu um papo emocionante com Mariana Leão



para poder trabalhar, não tinha uma resposta, ninguém me falava. Eu passei a minha adolescência inteira com aquela dor que só eu sei.

Foi por isso que você decidiu fazer um curso de cabeleireira aos 21 anos?

Sim, nessa idade eu percebia que as pessoas já estavam me procurando: "Cadê a Zica?". A Zica que lava a melhor roupa, que faz a melhor faxina, que passa a melhor roupa, e isso me deu a garantia de que eu tinha feito o meu trabalho bem e que merecia ir em busca de algo maior. Fiz o curso na paróquia da minha comunidade, gratuitamente. Eu fui em busca de entender por que o meu cabelo era tão crespo, por que crescia para o alto, por que as pessoas não o respeitavam. No curso, na verdade, eu queria encontrar essas respostas. Aprendi tudo o que uma cabeleireira faz, mas não pensava em trabalhar com isso. Então, veio uma luz dizendo: "Faça e busque o que você quer".

Naquela época, o mercado só oferecia alisamentos, e eu não queria mais aquilo. Cortei meu cabelo curinho para deixar o natural e comecei

base, e não caiu mais. Passei a aplicar em mim e foi dando certo, e eu chamei a atenção das pessoas da comunidade. As mulheres perguntavam o que eu estava usando e foi aí que descobri que tinha desenvolvido um produto. E todo mundo queria.

Em 1993, você abriu o seu próprio salão chamado Beleza Natural, com uma proposta inovadora para cabelos crespos e ondulados. Que lembranças você guarda dessa época?

Nós abrimos o Beleza Natural numa casinha de mais de 100 anos, no fundo de quintal, na Muda, que é um lugarzinho pequeno na Tijuca. Eram dois cômodos, muito humildes, mas ali havia o quê? Um nicho de mercado esquecido, um produto inovador que ninguém tinha, e aí foi um sucesso. Explodiu o Beleza Natural. Só que, para eu chegar até o meu salão, esperei dez anos. Não foram dez meses, foram dez anos! Esse foi o tempo que eu levei para desenvolver a minha alquimia até o registro chegar na minha mão. Não foi fácil, muita gente teria desistido. E quando o registro finalmente chegou, eu abri o salão.

E o sucesso foi tanto, que tinha fila na porta com senha, três horas antes de abrir as portas.

Sim, filas enormes. Todo mundo queria aplicar o produto no salão. Para mim, a coisa mais linda que aconteceu foi atender as pessoas da minha comunidade. Mas, quando eu vi, não estava atendendo só elas... Vinha gente da Tijuca, de outras cidades, de outros estados. O salão abria às 8 horas e, às 9, já havia mais de 100 pessoas lá dentro. Era um fluxo muito grande de clientes para

Eu não entendia o porquê de ter que cortar e alisar o meu cabelo para poder trabalhar, não tinha uma resposta, ninguém me falava. Eu passei a minha adolescência inteira com aquela dor que só eu sei.

E foi assim que nasceu a fórmula de sucesso que mudou a vida de milhares de mulheres?

Foi assim que começou. Eu levei para casa esses pozinhos, peguei a colher de pau e misturei várias coisas. Aplicava no meu cabelo e, claro, aconteciam erros.

O cabelo caía muito, mas eu não desisti. Todo mundo falava que eu era louca, até a professora do curso não me dava bola. Foi quando entendi que precisava estudar mais. Peguei meu irmão, que era black, comecei a treinar no cabelo dele até chegar numa formulação

Além de seus salões, a empresária comercializa linhas de produtos para cabelos crespos e cacheados

Foto: Divulgação



Acima, Zica na época escolar, com o black que sofria preconceito, e com a "obrigação" do alisado. Ao lado, na inauguração de seu primeiro salão, onde cuidava dos cabelos das clientes com alegria

Eu sou uma mulher que passou por preconceitos, mas acreditei em mim. Porque não é só o cabelo. O cabelo levanta a autoestima, sim, mas dentro de você tem força, tem energia dizendo para se garantir."

aquele pequeno espaço. Por isso, tivemos que começar a distribuir senhas, que fazem parte do Beleza até hoje. Assim, em dois anos, a marca cresceu e abrimos mais duas filiais. E não paramos mais. Hoje, são 37 unidades de negócio, entre lojas próprias e franquias.

O Beleza impressiona por sua ação social ao longo desses 32 anos. Hoje, conta com 1.500 colaboradores, a maioria mulher, não é?

É lindo demais, porque no Beleza elas se encontram. Damos oportunidade do primeiro emprego. Mais de 90% da nossa força de trabalho é formada por mulheres, que apren-

dem uma profissão e encontram a identidade delas. Temos parceria com universidades, para que elas se capacitem mais. Muitas delas entram fazendo cabelo, limpeza, e chegam a gerente comercial. Elas começam a se olhar, a melhorar o seu desempenho, a vida da família, dos filhos... Mexe com tudo, com toda a vida.

Pode citar um exemplo de alguém que tenha crescido profissionalmente no Beleza?

A Roberta tem uma história muito linda. Ela foi contratada como auxiliar de serviços gerais na empresa. Sempre muito caprichosa, mas não levantava o olhar, era envergonhada. Eu falei: "Nossa, essa

menina tem potencial", e comecei a mostrar a importância dela naquele lugar. Ela virou para mim e perguntou se poderia levantar, como quem diz "era proibido levantar a cabeça". Roberta, então, entendeu que podia ir além e começou a estudar, a se interessar por outras áreas, e foi para o centro técnico. E sabe onde ela está hoje? Em Vitória, no Espírito Santo, como gerente comercial de uma unidade do Beleza.

Você também coleciona lembranças lindas com suas clientes. Qual a primeira história que vem à sua mente?

A transformação da mulher acontece quando ela descobre o poder dela. Eu lembro de uma

cliente que estava casada há mais de 20 anos, e usava uma peruca porque tinha vergonha de seu cabelo. O marido elogiava muito o cabelo dela, só que ele não sabia que era peruca. Como ela conseguiu esconder, eu não sei. Então, essa cliente foi em busca do Beleza porque já não aguentava mais isso. Foi no salão de Jacarepaguá, e toda a equipe sabia da história dela. Ela chegava com a peruca, tirava, fazia o cabelo e botava a peruca de novo, porque o marido ficava no carro esperando. Aí teve um dia que, ao terminar de fazer o cabelo, quem entra no salão antes de ela colocar a peruca? O marido! E sabe o que ela falou para ele? Encheu o peito e disse: "Eu sou assim!". Ele a abraçou, e nós vimos uma lágrima. Eu e a equipe nos emocionamos muito. Sabe quando um homem olha para uma mulher com amor? A reação dele foi essa. Foram 20 anos guardando esse segredo e, naquele dia, ela se libertou.

Vendo o seu ponto de partida e onde chegou, o que você pode di-

Toda a vibração na inauguração da franquia de seu salão, em Campo Grande. Abaixo, palestrando na Expo Favela 2025



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria



Foto: Divulgação/Danilo Ventura

zer para crianças, adolescentes e mulheres que ainda não se libertaram para assumir com orgulho a sua beleza natural?

Eu falo que passei por isso na minha infância, na escola. O meu cabelo era chamado de Bombril, e incomodava as pessoas, até a professora. Eu nunca sentei na frente porque ela dizia que o cabelo atraía palhava. Tinha que sentar lá atrás. Naquela época, era tudo muito silencioso. Mas hoje, quando a gente consegue botar para fora,

recebe o apoio da mãe, do pai, das pessoas. Atualmente, você vê quanta gente que se assume dizendo: "Sou eu e pronto"? Com o black ou do jeito que quiser. Eu sou uma mulher que passou por preconceitos, mas acreditei em mim. Porque não é só o cabelo. O cabelo levanta a autoestima, sim, mas dentro de você tem força, tem energia dizendo para se garantir. Seja você mesma!

Zica, por todos esses motivos, você é a capa desta edição, e sabemos que você tem uma memória afetiva com a Revista Manchete.

Eu fui empregada doméstica e lia a Manchete, porque ganhava as revistas antigas dos patrões. Eu levava os exemplares para o meu salão, e hoje estou aqui, sendo capa! A vida é como uma escada. Acredito que a gente tem que subir cada degrau e olhar para trás para saber qual é a nossa base, para que não se perca nessa subida. Hoje, eu olho para o meu passado e digo que é uma honra muito grande estar aqui.*

Mariana Leão é jornalista, apresentadora, repórter e editora, com passagem pelas emissoras Globo, Record, Rede TV e Band



Foto: Divulgação/Rogerio Florentino

Foto: Arquivo pessoal



Brummie, inovando no conceito do atendimento & tecnologia na locação de carros de alto padrão com motorista

Excelência e a segurança no transporte executivo

Reserva:

📞 +55 (21) 97159-5687

Conheça nosso Instagram
© @brummie_lines_rj:



Tecnologia



Motoristas bilíngues



Blindados



Qualidade e Atendimento



Mariana Leão

@marianaleaooficial



Abaixo, a estátua de São Bento nos jardins, e à direita, a vista aérea do pátio de entrada do mosteiro



MOSTEIRO DE São Bento

ARTE EM OURO NO CORAÇÃO DO RIO

EM MEIO AO RITMO INTENSO DO CENTRO DA CIDADE, EXISTE UM LUGAR ONDE O TEMPO PARECE SUSPENSO. FUNDADO NO SÉCULO XVI, GUARDA UMA IGREJA BANHADA A OURO, CANTOS GREGORIANOS E UM ESPAÇO QUASE NUNCA REVELADO: A CLAUSURA DOS MONGES. CONSEGUIMOS ATRAVESSAR ESSA FRONTEIRA SILENCIOSA — E CONTAMOS TUDO NESTA MATÉRIA.

Fotos: Marcello Dias

Do alto do Morro de São Bento, entre a movimentação urbana e o traçado histórico do Centro do Rio, ergue-se um importante monumento da cultura colonial brasileira: o Mosteiro de São Bento. Fundada em 1590, apenas 25 anos após a criação da cidade, a abadia é testemunha viva da formação histórica, religiosa e artística do país. Os monges beneditinos, que entoam cânticos gregorianos nas missas dominicais, vivem em uma clausura, sem permissão de acesso às mulheres, mas me foi concedida uma exceção e eu detalho minhas impressões nesta matéria.

A rotina silenciosa dessa comunidade monástica é quebrada aos domingos, quando fiéis e turistas disputam lugar para assistir à missa marcadada pela liturgia em forma de canto gregoriano. O coro sacro dos monges sublima ainda mais a imagem de uma igreja banhada a ouro — referências dos estilos barroco e rococó luso-brasileiro. “A missa solene atrai muitos fiéis e turistas do Brasil e do mundo inteiro. É uma cerimônia com incenso, órgão e canto gregoriano, que encanta quem vem assistir”, ressalta o monge beneditino Dom Mauro Fragoso.

A arte colonial da igreja é um verdadeiro tesouro decorado por



“A missa solene atrai muitos fiéis e turistas do Brasil e do mundo inteiro. É uma cerimônia com incenso, órgão e o canto gregoriano, que encanta quem vem assistir.”

Dom Mauro Fragoso, monge beneditino



Nesta foto, túmulos de pessoas nobres enterradas dentro na igreja. À direita, o templo banhado a ouro com pinturas do Frei Ricardo do Pilar no altar-mor. Na foto abaixo, a vista superior da igreja com suas obras de arte

tica, recebemos um padroeiro onomástico, temos uma mudança de nome, no sentido de começar uma vida nova", explica Dom Mauro.

Toda a opulência que vemos no interior da igreja contrasta com a sobriedade da fachada ao estilo maneirismo português – o que chama a atenção, inclusive, de artistas europeus que passaram pela cidade nos séculos passados. A vista dos adros de igrejas era constantemente retratada por Debret e Ruggendas. Durante séculos, templos religiosos formavam eixos estrutu-

rantes do crescimento urbano brasileiro, e o Mosteiro de São Bento se destacou como um dos maiores empreendimentos do Rio de Janeiro no século XVII. A vista panorâmica da Baía de Guanabara sempre foi um dos principais atrativos. Além da função defensiva, a posição estratégica transformou o mosteiro em um marco visual da cidade.

HISTÓRIA, FÉ E ARTE

O mosteiro foi fundado em 1590 por dois monges vindos da Bahia – Frei Pedro Ferraz e Frei João

Porcalho – e integra a Congregação Beneditina do Brasil, que hoje reúne sete mosteiros masculinos e 16 femininos. Inicialmente dedicado à Nossa Senhora da Conceição, passou, em 1602, a ter como padroeira Nossa Senhora do Monserrat, cuja imagem se encontra em destaque no altar-mor. Em 1596, o mosteiro foi elevado à condição de abadia, consolidando sua importância religiosa e institucional. A atual igreja começou a ser construída em 1633 e foi inaugurada solenemente em 1641. O complexo de 20 mil m² abri-



ga ainda a faculdade e o Colégio de São Bento, que inicialmente tinha um propósito social, sem cobrança de mensalidades, exclusivamente para meninos.

Os recursos financeiros para a construção do atual prédio do mosteiro vieram da renda obtida pela produção de cana-de-açúcar e pela venda de propriedades que os monges recebiam de doações. O trabalho braçal da construção foi executado pelos escravos, mas os monges também contribuíram com as obras e com a arte. Desde a sua





Acima, o caminho de lápides do jardim da clausura e, à esquerda, no altar da sacristia, a pintura em óleo sobre tela de Frei Ricardo do Pilar, denominada "Senhor dos Martírios", representando Cristo ressuscitado. Na página ao lado, como um quadro, a vista panorâmica da janela da escada, a Capela das Relíquias, repleta de arte e ouro, e o refeitório dos monges dentro da clausura



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria

construção, o mosteiro passou por algumas reformas e reconstruções, mas mantém muito da arquitetura original, apesar de ter sofrido um bombardeio durante a invasão francesa em 1711 e, anos depois, passado por um incêndio que destruiu o prédio principal.

DEVOÇÃO DE UMA VIDA NA CLAUSURA

Uma única grande chave abre todas as portas. Sou convidada a entrar em um local proibido para mulheres: a clausura dos monges. O silêncio dos longos corredores feitos de pedra e cal já demonstra o clima de recolhimento. No regime da vida monástica, o contato com o mundo exterior é restrito, com o propósito de evitar distrações que possam prejudicar a profunda união com Deus por meio de orações e estudos.



Dentro da clausura, onde vivem atualmente cerca de 30 monges, há aposentos que se alternam entre a simplicidade e a exuberância. O refeitório, os corredores e ala da enfermaria são espaços funcionais. Já a Capela das Relíquias impressiona por suas paredes em tom verde, esculpidas em relevo revestido a ouro – uma encomenda do Frei Antônio do Desterro, então bispo do Rio de Janeiro. A sacristia também é um lugar que abriga peças de arte, entre elas, ao centro de um majestoso altar, a principal pintura do Frei Ricardo do Pilar, denominada "Senhor dos Martírios".

A Casa da Livraria é uma biblioteca com seis salas, que guarda cerca de 14 mil volumes, incluindo obras raras e manuscritos antigos, preser-

vados como verdadeiros tesouros da palavra e do conhecimento. Além dos livros, há peças de museu, como gramofones antigos, animais empalhados, balas de canhão, laboratório de restauração e até um cemitério dos livros. "Esse nome é porque são livros muito antigos e danificados. Alguns têm mais de 40% de perda, mas nós não jogamos fora, porque, além de serem raros, são livros que têm a palavra de Deus", explica Dom João Evangelista Paiva, coordenador da biblioteca.

Sigo a conhecer os ambientes da clausura e, na escada, me deparo com janelas que mais parecem quadros da bela vista do Rio de Janeiro. Algumas paredes chegam a medir quase três metros de espessura, uma verdadeira fortaleza. Da sacada, tenho ampla visão da Baía de Guanabara, da Praça Mauá, do Museu do Amanhã e da Ponte Rio-Niterói. Para finalizar, um passeio pelo jardim emoldurado pelos arcos do mosteiro, um verdadeiro recanto de paz em meio à natureza, em pleno Centro da cidade. O caminho é sobre as lápides sepulcrais em que os monges são enterrados.

Apesar das transformações urbanas ao seu redor, o Mosteiro de São Bento permanece como um refúgio de espiritualidade e contemplação no coração da metrópole. Além de um patrimônio arquitetônico, o espaço é um elo vivo entre passado e presente, onde arte, fé e silêncio continuam a dialogar com a cidade que cresce ao seu redor – sem jamais apagar a força de suas origens. *

Mariana Leão é jornalista, apresentadora, repórter e editora, com passagem pelas emissoras Globo, Record, Rede TV e Band



Frédéric Monnier
Maître de Cuisinier de France

@fredericmonnier

GASTRONOMIA



Sabayon

Fotos: Márcio Mercante

PARA REFRESCAR O VERÃO CARIOWA

NESSES DIAS QUENTES, A SOBREMESA PRECISA ENCANTAR SEM PESAR. E ESTE CLÁSSICO DA CONFEITARIA É UMA EXCELENTE PEDIDA, UNINDO A PERA AO UÍSQUE, COM AROMAS SUTIS E CONTRASTES QUE TRANSFORMAM O FINAL DA REFEIÇÃO EM PURO PRAZER.

Janeiro pede pratos que acolham o calor sem abrir mão da técnica, do sabor e da delicadeza. Pensando nisso, para esta edição, escolhi uma sobremesa clássica da confeitoria francesa, leve e aromática: o sabayon de pera ao uísque.

A receita foi feita na cozinha do restaurante Rudá, em Ipanema, espaço comandado pelo chef Danilo Parah e conhecido por uma cozinha autoral que dialoga com ingredientes frescos, precisão técnica e uma leitura contemporânea do sabor. O ambiente descontraído, elegante e integrado à cidade foi o cenário ideal para falar de verão, frescor e prazer à mesa.



Monnier junto a Danilo Parah, chef do Rudá Restaurante, onde a sobremesa foi preparada



O sabayon tem uma textura aérea, quase uma nuvem,

e a pera traz frescor, doçura natural e equilíbrio.

Eu gosto muito de sobremesas que finalizam a refeição sem pesar. No calor, isso fica ainda mais importante. O sabayon tem uma textura aérea, quase uma nuvem, e a pera traz frescor, doçura natural e equilíbrio.

A escolha da fruta não é aleatória. A pera Williams, quando usada ainda firme, mantém estrutura, absorve o xarope aromatizado e ganha elegância no prato. Após um cozimento lento e uma longa etapa de refrigeração, ela se transforma na base perfeita para receber o creme quente e dourado do sabayon. O segredo está no contraste de temperaturas e texturas: a pera bem gelada, o sabayon morno, o toque do uísque que aparece sem dominar e a acidez discreta do limão para despertar o paladar.

Durante o preparo, reforço a importância do método. A calda do sabayon precisa atingir o ponto exato, as gemas devem ser batidas até esfriar completamente e o merengue tem que ser incorporado com delicadeza. Nada é apressado – até em uma receita simples, o rigor técnico faz toda a diferença. Cozinhar é respeitar o tempo das coisas. Mesmo uma sobremesa rápida exige atenção. Quando o processo é bem-feito, o resultado é leve, elegante e honesto.

Finalizado com um leve dourado de maçarico, raspas de limão e uma folha de hortelã, o prato chega à mesa como um convite ao verão: fresco, aromático e equilibrado. Uma sobremesa que refresca sem excessos e encerra a refeição com suavidade. É o tipo de prato que você come e se sente bem depois. E isso, para mim, é o que mais importa.

**RECEITA DO CHEF
FRÉDÉRIC MONNIER**

Sabayon DE PERA AO UÍSQUE

Ingredientes

- 4 peras Williams (firmes)
- Limão para passar nas peras

Xarope

- 500 g de açúcar
- 500 ml de água
- 1 cravo
- 1 pau de canela

Sabayon

- 80 g de açúcar
- 20 ml de água
- 2 gemas
- 20 ml de uísque

Merengue

- 2 claras
- 50 g de açúcar
- 1 g de sal

Finalização

- Frutas vermelhas, siriguela, framboesa, amora e blueberry (mirtilo)
- Sementes de abóbora

Rendimento:

4 porções

Modo de Preparo

1. Para o xarope, leve ao fogo o açúcar, a água com o suco de meio limão, o cravo e o pau de canela. Reserve.
2. Em uma panela funda, leve ao fogo o açúcar e a água do xarope com o suco de meio limão. Reserve.
3. Descasque as peras preservando o cabinho. Cozinhe-as cobertas pelo xarope por cerca de duas horas.
4. Deixe as peras no xarope e leve à geladeira por 12 horas.
5. Para o sabayon, ferva o açúcar com a água até atingir 113°C.
6. Bata levemente as gemas e, com a batedeira em alta velocidade, adicione a calda quente em fio até o creme esfriar. Incorpore o uísque.
7. Bata as claras com o sal, adicionando o açúcar aos poucos, até obter um merengue firme.
8. Incorpore delicadamente o merengue ao creme de gemas.
9. Bata o creme de leite até ponto de chantilly grosso e incorpore à mistura.
10. Corte as peras ao meio, mantendo o cabinho, retire as sementes e fatie em lâminas finas, formando um leque.
11. Disponha a pera no prato, regue com o sabayon, doure levemente com maçarico (ou no forno grill) e finalize com as frutas vermelhas e as sementes de abóbora. *



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria

Frédéric Monnier é presidente e fundador da Associação de Chefs França-Brasil, Embaixador do Polo Gastronômico da Zona Sul, professor do Senac e proprietário da Monnier Gastronomia. Sua formação na França: restaurantes estrelados, como Au Comte de Gascogne, L'Agath, Lasserre e L'Amphyclès, chef do Bistro Maison – Consulado da França na Av. Presidente Antônio Carlos, 58, 11º andar, Centro – Rio de Janeiro





6 Edições
lançadas 2025



Edição
especial



Em 2025, construimos mais uma história
marcante no Rio de Janeiro!

Multiplataforma 360°

INSTAGRAM

10 Milhões
Visualizações YTD



TV
0,4 Milhão
Pessoas/mês

YOUTUBE

0,5 Milhão
Impressões YTD



SITE
0,4 Milhão
Impressões YTD

REVISTA

4.000
Mailings

2.400
Bancas

Você é parte integrante dessa caminhada!



Dra. Ana Cristina Barreira

@dra.anacristinabarreira

**SAÚDE
CLÍNICA**

SE A SUA COLUNA "GRITA" E VOCÊ JÁ TENTOU DIVERSOS TRATAMENTOS SEM SUCESSO, CONHEÇA ESTA PRÁTICA QUE TEM TRAZIDO RESULTADOS IMPRESSIONANTES PARA A MELHORA DA QUALIDADE DE VIDA.

Ozonioterapia

GRANDE ALIADA NO ALÍVIO DA DOR



O tratamento parece novo, mas não é. A ozonioterapia é feita desde a época da Primeira Guerra Mundial e já é bastante utilizada na Europa, nos Estados Unidos e em países da Ásia, como Japão e Israel. Apesar de no Brasil ter sido iniciada em 1976, só recentemente, em 2018, é que foi aprovada pelo Ministério da Saúde e entrou como prática integrativa no sistema de saúde brasileiro; em 2020, foi autorizado o seu uso em todo o território nacional; e, em 2025, o Conselho Federal de Medicina liberou para os médicos a sua realização em consultório.

Para falar sobre o assunto, com foco específico em dores causadas por doenças degenerativas do aparelho musculoesquelético (como osteoartroses e hérnia de disco), nesta edição converso com o ortopedista Maurício Marteletto, que é professor da

Universidade de São Paulo (USP) e um amplo utilizador da ozonioterapia em seus pacientes. "Os resultados são excepcionais, e a necessidade de cirurgia acaba diminuindo bastante. Hoje, em termos de porcentagem, a prática do dia a dia com o ozônio reduziu muito a quantidade de operações que faço."

A colunista conversou com o ortopedista Maurício Marteletto, que já beneficiou muitos pacientes com a ozonioterapia

Maurício Marteletto, ortopedista



Foto: Freepik

do dia a dia com o ozônio reduziu muito a quantidade de operações que faço", revela o médico.

Mas, afinal, no que consiste a ozonioterapia? Trata-se de uma terapia biológica que ajuda o organismo a combater aquilo que o está agredindo. Isso se dá por meio da aplicação – normalmente, via injeções – de uma mistura de ozônio e oxigênio em diferentes partes do corpo. Quando entra em contato com o organismo, desencadeia uma série de reações que vão diminuir as citocinas inflamatórias (causa da dor) e aumentar as citocinas anti-inflamatórias. Além disso, a ozonioterapia modula o estresse oxidativo, combatendo os radicais livres que estão aumentados em nosso corpo e que causam o desequilíbrio. Assim, quando o ozônio é aplicado, ele estimula a produção de enzimas antioxidantes e regula vários genes que vão proteger o nosso organismo.

Marteleto lembra, ainda, que a ozonioterapia não tem apenas uma ação analgésica, como muita gente pensa. "Ela acaba desbloqueando as mitocôndrias, que são as fábricas de energia das células, porque muitas das doenças que tratamos são mitocondriais. Portanto, uma das funções do ozônio é estimular a produção de substâncias que vão dar energia para a célula reagir a uma série de condições patológicas. Não é só tirar a dor e não fazer mais nada", explica. Porém, é importante compreender que a ozonioterapia não age como um medicamento, que ingerimos e causa um determinado efeito. Ela, na verdade, regula o nosso corpo de forma com que ele próprio combata e trate aquilo que está

A ozonioterapia regula o nosso corpo para que ele próprio combata e trate aquilo que está causando a dor.

causando a dor. É uma ação absolutamente normal e fisiológica para o nosso organismo, sem agredir, sem efeitos colaterais e sem causar qualquer dano.

RESULTADOS COM TODA A SEGURANÇA

Para explicar melhor, vamos usar o exemplo da hérnia de disco. De acordo com o especialista, o tratamento conservador desse problema incluiria exercícios, fisioterapia, analgésicos potentes, relaxantes musculares e anti-inflamatórios que visam à melhora da dor do paciente. Quando isso não acontece, há a necessidade de realizar a cirurgia. "Então, ao analisar todos esses recursos e compará-los com a ozonioterapia, percebemos que o ozônio também seria mais conser-

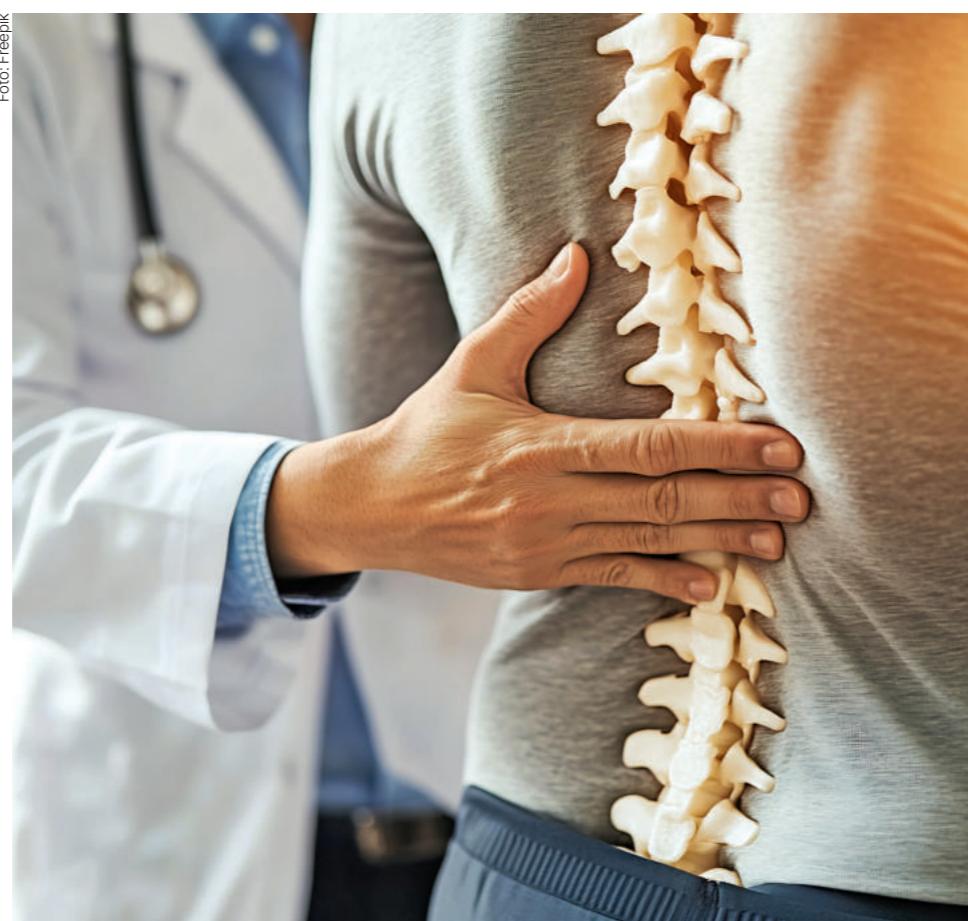
vador, porque não chega a ser um tratamento cirúrgico e não tem cortes. E o resultado costuma ser melhor e mais seguro, porque há muito menos complicações do que uma cirurgia para a remoção mecânica da hérnia de disco", garante.

E por que isso ocorre? "Primeiro, vamos entender que a hérnia de disco é um pedaço de cartilagem solto dentro do canal vertebral. Ou seja, é um pedaço do organismo, mas que ele próprio não reconhece como sendo dele, e isso provoca a inflamação que traz a dor. Mas, devido ao uso excessivo de medicamentos anti-inflamatórios, opióides e outras drogas, o organismo simplesmente pode não conseguir reagir. Então, em muitos casos, o ozônio provoca uma reação no organismo, que vai ativar as células de defesa a fago-

Foto: Freepik



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria



A maneira mais comum de aplicar o ozônio é por meio de injeções em diferentes partes do corpo. Acima, equipamentos geradores de ozônio

citarem – elas vão comer os pedaços soltos de cartilagem que estão lá provocando a inflamação na raiz nervosa. E, com isso, vem a cura da doença", esclarece Martelete.

Mas vale lembrar que o alívio não chega apenas para quem

sofre com as dores de hérnias. "Por exemplo, a ozonioterapia também melhora a regeneração das articulações no caso de artroses, principalmente quando o ozônio é associado a um plasma rico em plaquetas ou células-tronco. Isso leva à regeneração não só das articulações, como também da coluna, ou até mesmo de músculos e tendões que foram rompidos", acrescenta.

E será que existe alguma contraindicação para a prática?

Só uma: a deficiência de uma enzima em nosso corpo chamada G6PD, mas é algo raro. Outra situação em que evitamos o tratamento é nos três primeiros meses de gravidez, porque ainda não há estudos que atestem a segurança. Fora isso, antes das aplicações, o médico poderá primeiro corrigir alguns fatores descompensados no organismo, como deficiências de ferro ou pro-

blemas na tireoide. Uma vez tudo equilibrado, pode-se partir para a aplicação do ozônio.

Por último, vale a recomendação: quem desejar se beneficiar desse tratamento deve antes consultar a Associação Brasileira de Ozonioterapia, que oferece cursos de formação tanto para médicos quanto para profissionais da área da saúde. Assim, encontrará a indicação de profissionais que se prepararam adequadamente para atender os pacientes. *

Dra. Ana Cristina Barreira é médica endocrinologista, cardiologista, geriatra, especialista em medicina ortomolecular, diretora científica da Associação Brasileira de Ozonioterapia, professora e palestrante em congressos nacionais e internacionais. Diretora do Espaço Ana Cristina Barreira Medicina Integrativa Clínica

Dr. Maurício Martelete é ortopedista regenerativo, professor na Universidade São Paulo (USP) e em diversos cursos de formação em ozonioterapia no Brasil e no exterior. Atua em São Paulo e no Rio de Janeiro. Tel.: (11) 98562-0056



Mariana Leão

@marianaleaooficial

LUXO

ALÉM DO horizonte

UMA MANSÃO OCTOGONAL REVELA PAISAGENS DE 360º E UM NÍVEL DE SOFISTICAÇÃO QUE SE INTEGRA À NATUREZA. PISCINAS PANORÂMICAS, SALÕES ENVIRADAÇADOS E ATÉ UMA BOATE SURPREENDEM EM CADA ANDAR. VOCÊ ESTÁ CONVIDADO, AGORA, A EXPLORAR UM DOS IMÓVEIS MAIS IMPRESSIONANTES DA CIDADE.

Fotos: Isabela Salles

Rosa Saldanha
Marinho abre
as portas da
mansão luxuosa
localizada no
topo da Joatinga



No ponto mais alto da Joatinga, há uma mansão erguida sobre a rocha, com um mirante 360º, de onde avistamos o mar, desde Niterói até a Praia do Pontal. O formato octogonal da casa panorâmica permite diversos recortes de paisagens deslumbrantes da cidade, como o canal da Barra da Tijuca, navegado por barcos e motos aquáticas. Vamos explorar essa construção luxuosa, em que o requinte da engenharia de alto padrão contempla a natureza.

A mansão de 1.800 m² de área construída tem um hall de entrada integrado a três salões com vista da Barra e da Pedra da Gávea. Subimos para o segundo pavimento de elevador panorâmico com acesso à suíte principal. São mais de 200 m², incluindo sala íntima, três varandas e banheiro duplo com acabamento em mármore Carrara, além do espaço mais encantador da suite: uma piscina aquecida com vista panorâmica, para até 16 pessoas. Luxo, sofisticação e praticidade. A suíte ainda conta com

**OFERTA
DE LUXO**
O MELHOR
INVESTIMENTO
IMOBILIÁRIO
DO BRASIL

- ◆ Acabamento de altíssimo luxo com material nobre
- ◆ 1.800 m² de área construída pela renomada J. Lyra
- ◆ Projeto de Zeca Bandeira de Mello num terreno de 2 lotes com 2.800 m²
- ◆ Localização privilegiada no topo da José Pancetti, na exclusivíssima Joatinga
- ◆ 360º de vistas panorâmicas, do nascer ao pôr do sol
- ◆ Mansão 100% revitalizada. Ocupação e uso imediatos!
- ◆ Tratar diretamente com o proprietário, Márcio Marinho e-mail: marciog.smarinho@gmail.com
- ◆ Oferta de luxo: Apenas R\$ 29,9 milhões



Piscina ao ar livre decorada com painel do artista Francisco Brennan. Ao lado, a visão aérea da mansão octogonal. Abaixo, piscina panorâmica com queda d'água dentro da suíte master



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria

um monta-cargas interligado à cozinha, feito para subir e descer refeições ou roupas para a lavanderia.

Outro espaço que chama a atenção é a boate com capacidade para 200 pessoas e acústica fechada, equipada com luzes e aparelhos de som de alta qualidade. Como em todos os espaços da casa, a boate também tem uma vista privilegiada da cidade e, ainda, um aquário através do qual vemos o fundo da piscina. Além de bar e cozinha de apoio, o ambiente conta com uma adega refrigerada para 2 mil garrafas. Quem preferir o ambiente ao ar livre, é só descer as escadas junto à rocha e se deparar com um jardim de refúgio e contemplação da vista – um luxo só!

No passado, havia muitas festas, registradas inclusive em colunas sociais. Agora, a família vive um novo ciclo. "Por esse motivo, estamos vendendo a casa. Dá pena, porque foi o meu marido quem construiu e fez um investimento

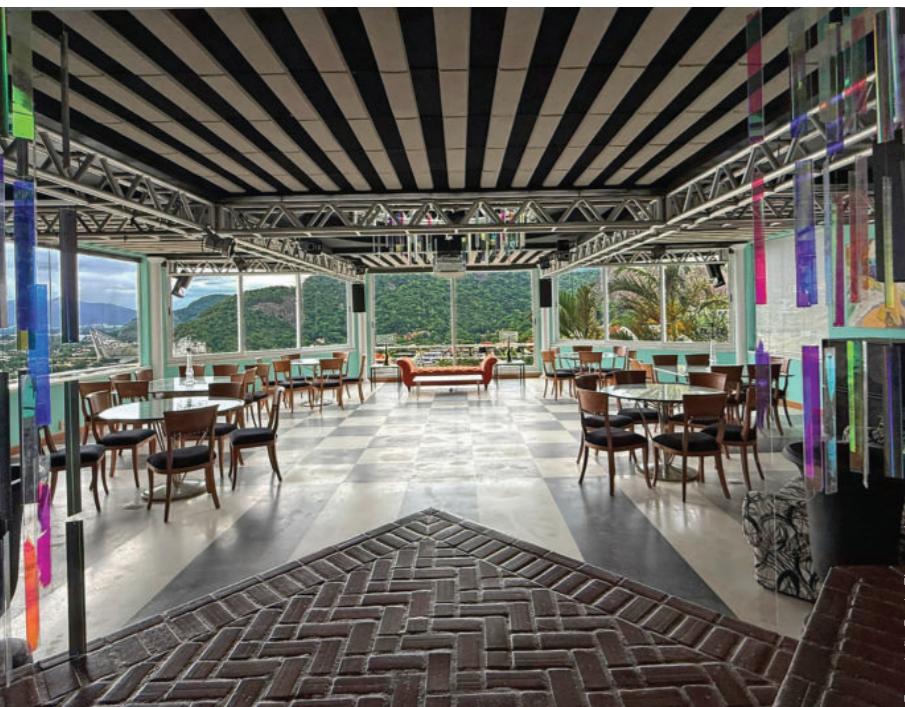


Foi o meu marido quem construiu e fez um investimento muito alto – o equivalente a R\$ 60 milhões nos dias de hoje. Mas, como estamos morando em Portugal e os filhos já estão casados, nós colocamos à venda por um valor bem mais acessível, de R\$ 29,9 milhões.

Rosa Saldanha Marinho, proprietária

muito alto – o equivalente a R\$ 60 milhões nos dias de hoje. Mas, como estamos morando em Portugal e os filhos já estão casados, nós colocamos à venda por um valor bem mais acessível, de R\$ 29,9 milhões", explica a proprietária Rosa Saldanha Marinho, ressaltando alguns pontos que valorizam ainda mais a casa, como o guarda-corpo de aço, um gerador para abastecer todos os cômodos e painéis do artista Francisco Brennan.

O valor agregado deste imóvel está nos insumos nobres, na alta engenharia que venceu os desafios estruturais, na segurança do condomínio, na localização privilegiada e na boa vizinhança. "É um condomínio seguro. Por isso, alguns famosos escolheram morar aqui, como Cauã Reymond e Márcio Garcia, e Luciano Huck também mora em um condomínio ao lado", conta a proprietária. E não para por aí. Na parte inferior do terreno, com



1 - Sala de estar com vista panorâmica; 2 - Boate com capacidade para 200 pessoas; 3 - Mirante na área externa da boate; 4 - Bar da boate com aquários que mostram o fundo da piscina; 5 - Salão de jogos com mesa de sinuca Tujague

cerca de 2 mil m², tem um pomar com mais de 20 variedades de frutas. Os espaços foram bem planejados para o conforto e a privacidade da família. Todo o acesso aos serviços é feito de forma independente, como as suítes do caseiro e do motorista. Na área de lazer, há piscina com queda d'água, espaço gour-

met, saunas seca e a vapor, academia e salão de jogos decorado com peças de alto padrão. Não se trata apenas de uma mansão luxuosa, mas de um projeto que equilibra sofisticação e funcionalidade.*

Mariana Leão é jornalista, apresentadora, repórter e editora, com passagem pelas emissoras Globo, Record, Rede TV e Band



Paulo Renato Marques

@paulorenato_marques



Foto: Freepik

DE GRÃO EM GRÃO, RUMO AO TOPO

MUITO ALÉM DO PETRÓLEO, MACAÉ DESPONTA COMO POTÊNCIA AGRÍCOLA E LIDERA A PRODUÇÃO DE MILHO NO ESTADO. VENHA CONHECER O DIA A DIA EM UMA FAZENDA QUE COMBINA PLANEJAMENTO, TECNOLOGIA E PRODUTIVIDADE.

O Brasil vive uma revolução silenciosa no campo: em menos de duas décadas, se transformou no maior exportador de milho do mundo. A força dos grãos impulsiona essa trajetória, mas é o milho que, ano após ano, reafirma sua importância estratégica na mesa, na indústria e na economia. E, embora muitos imaginem que esse protagonismo esteja restrito ao Centro-Oeste, o estado do Rio de Janeiro também abre seu espaço nesse cenário – com destaque para Macaé, onde o milho cresce em escala, tecnologia e ambição.

“No Rio, nós temos terra, sol, água... Existe uma possibilidade imensa de o agro crescer.”

Gonçalo Cristovam Meirelles,
proprietário da Primus Ipanema

Foto: Vinícius Iannuzzi



É ali, na Primus Ipanema Agropecuária, que encontramos um dos maiores produtores de milho do estado. Cercado por talhões jovens e outros já robustos, o proprietário da fazenda, Gonçalo Cristovam Meirelles, nos conduz pelo coração verde de sua produção: “Em 2025, nós plantamos aproximadamente 1.400 hectares. Em nosso processo, uma parte vai para a silagem; outra parte, para o grão. Nós usamos uma parte do grão no confinamento e a outra parte, vendemos”. O planejamento é milimétrico: o plantio é escalonado ao longo de um mês, garantindo que cada área atinja a maturidade em semanas diferentes, o que facilita todo o processo. “Isso também é importante para nós, não só no plantio, como também na colheita”, completa Gonçalo.

O clima da região ajuda bastante. Com um índice pluviométrico que gira em torno de 1.600 mm anuais, Macaé permite algo raro no estado: duas safras de milho por ano. “Nós somos um dos maiores produtores. Tem outros produtores também aqui em Macaé, em



Campos, em Quissamã... O agro tem crescido bastante aqui no Rio de Janeiro", destaca Gonçalo. É uma realidade que contrasta com a ideia comum de que o estado, por ser pequeno, teria pouca expressão na produção agrícola. A verdade é que há um potencial enorme nas regiões agrícolas fluminenses: "No Rio, nós temos terra, sol, água... Existe uma possibilidade imensa de o agro crescer", acredita o proprietário da Primus Ipanema.

Essa visão é compartilhada pelo prefeito de Macaé, Welberth Rezende, que tem incluído a agricultura entre os pilares estratégicos do desenvolvimento econômico local. "A área do agronegócio em Macaé é importante. A cidade já é conhecida pelo óleo e gás, mas temos trabalhado muito a questão do lazer, do turismo e da agricultura", revela o prefeito. O município já lidera o estado na produção de grãos e também na pecuária confinada. "Acreditamos que vamos crescer, e

crescer muito", afirma ele, explicando que a prefeitura tem buscado apoiar os produtores rurais e está disposta a investir em maquinário e silos, que é a infraestrutura de armazenamento para conservar os grãos. Mas reforça que o avanço precisa ser responsável: "O que é inegociável é a questão das áreas de preservação. Respeitamos muito o meio ambiente".

NADA SE PERDE NA PRODUÇÃO

Do campo, seguimos para a unidade de silos, onde o milho ganha outra forma – a da conservação, da eficiência e da tecnologia. Entre estruturas metálicas imponentes, Jonas Kluppel, gerente-geral da Primus Ipanema, explica o funcionamento da etapa que garante segurança e qualidade ao produto. "Cada silo da fazenda tem capacidade de 800 toneladas de grãos. E em nosso galpão também há mais uma unidade de 1.200 toneladas", revela. A estrutura permite alternar milho e soja,

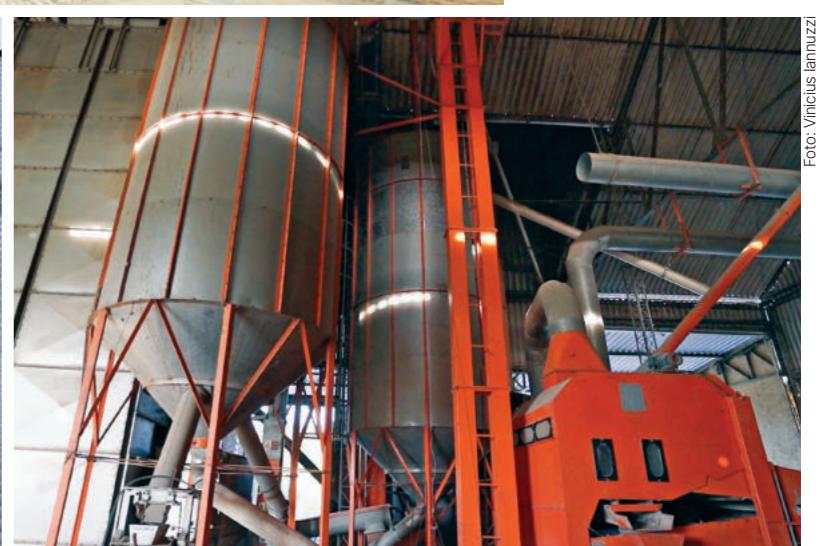


GG **O agronegócio em Macaé é importante. A cidade já é conhecida pelo óleo e gás, mas temos trabalhado muito a questão da agricultura."**

Welberth Rezende,
prefeito de Macaé



Na Primus Ipanema, tratores preparam o solo para o plantio do milho. Depois de colhidos, os grãos seguem para o galpão de armazenamento, com capacidade para 1.200 toneladas, e para os dois silos, que comportam 800 toneladas cada. Abaixo, o secador, que retira a umidade do milho





Escaneie o QRCode e assista a esta matéria

Foto: Víncius Iannuzzi

quando necessário, e conservar o grão por longos períodos. "Pode ficar conservado por mais de um ano, desde que haja aeração e não tenha umidade no grão", explica o gerente-geral.

A próxima parada é o secador, peça-chave no processo pós-colheita. Jonas abre a porta metálica e indica a fornalha: "Essa aqui é a unidade onde é realmente o secador. O ar quente passa por essa massa de grão retirando a umidade". Depois, o milho segue para máquina de pré-limpeza: "As impurezas retiradas são colocadas para compostagem e devolvidas ao solo, para melhorar a sua fertilidade. E uma parte também vai para alimentação animal. Nada se perde", enaltece o gerente-geral.

As impurezas retiradas são colocadas para compostagem e uma parte vai para alimentação animal. Nada se perde."

Jonas Kluppel, gerente-geral da Primus Ipanema



Foto: Víncius Iannuzzi

Ao caminhar pela propriedade, é impossível não perceber que o milho está no centro do avanço agrícola de Macaé. Ele é o carro-chefe. Outros grãos, como soja, arroz e feijão, aparecem como complementares, compondo a dinâmica de rotação e aproveitamento de solo, mas é o milho que dita o ritmo: o plantio, a colheita, a armazenagem, o confinamento e o fluxo econômico.

E esse protagonismo não é por acaso. O agronegócio só deu um salto no Brasil quando máquinas modernas, conhecimento técnico e tecnologia passaram a fazer parte do cotidiano das propriedades. Em Macaé, esse conjunto está presente: tratores novos, silos robustos, secadores eficientes, profissionais qualificados e, sobretudo, produtores que enxergam longe.

O resultado é claro: o Rio de Janeiro planta muito milho. E faz isso com produtividade, planejamento e visão de futuro. Em um estado conhecido pelas praias, pelo petróleo e pelo turismo, o milho se levanta como símbolo de uma nova força, que brota da terra e ajuda a construir um capítulo promissor do agro fluminense.*

Paulo Renato Marques é presidente da Pesagro-Rio, engenheiro e cientista político com MBA em marketing pela COPPEAD



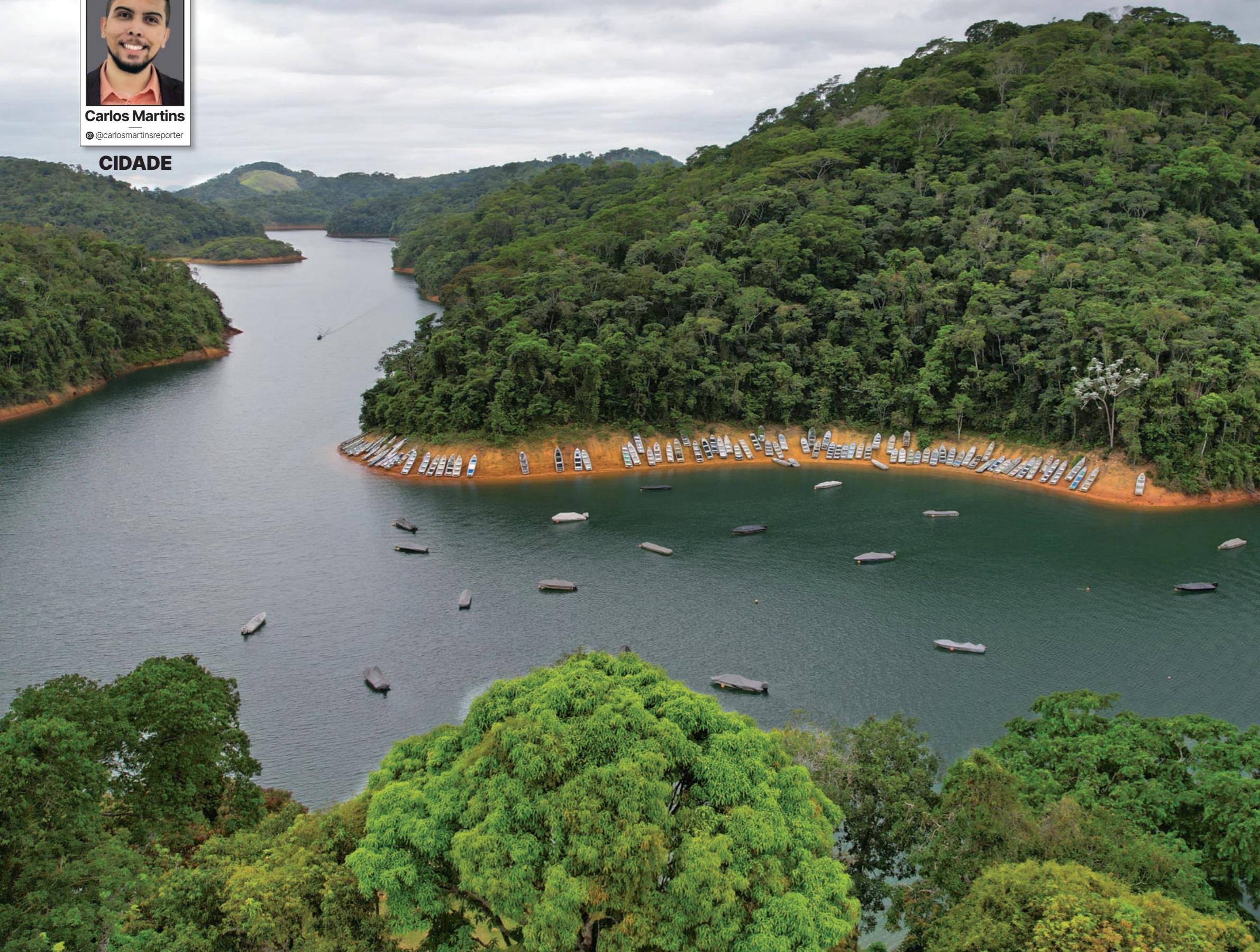
Foto: Freepik



Carlos Martins

@carlosmartinsreporter

CIDADE



Piraí

CORAÇÃO HÍDRICO DO ESTADO

Fotos: Vinícius Iannuzzi

MAIS DO QUE UM MUNICÍPIO HISTÓRICO, PIRÁI OCUPA POSIÇÃO ESTRATÉGICA NO DESENVOLVIMENTO FLUMINENSE. GUARDIÃO DE UM DOS MAIS IMPORTANTES SISTEMAS DE ABASTECIMENTO DE ENERGIA DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO, A CIDADE ALIA PRESERVAÇÃO AMBIENTAL, CULTURA, POLÍTICAS PÚBLICAS VOLTADAS À QUALIDADE DE VIDA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL.

Localizado no Sul Fluminense, na região do Médio Vale do Paraíba, o município de Piraí é um território onde história, natureza e qualidade de vida caminham juntas. Nascida às margens de um rio e moldada como ponto de passagem estratégica entre Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, a cidade construiu sua identidade ao longo dos séculos sem perder suas raízes. Piraí é lugar de acolhimento, conexão e memória – uma cidade que deixa marcas em quem passa por ela.

É a partir da Represa de Ribeirão das Lajes que é feita a geração hidrelétrica para o estado



Acima, a Usina Elevatória de Vigário, onde trabalha Jair Soares de Carvalho, da Light. Na outra página, o Condomínio Industrial de Piraí, à beira da Via Dutra

O nome Piraí, de origem tupi, significa "rio de peixes" e revela a relação profunda do território com a água e com a natureza. Antes da chegada dos coloni-

zadores, a região era habitada por povos originários que viviam em harmonia com as matas e os rios. No século XVIII, a construção da capela dedicada à Sant'Ana deu origem ao núcleo urbano que viria a se tornar a cidade, consolidando a fé como um dos pilares da identidade local.

Com o passar do tempo, Piraí cresceu, se tornou freguesia, vila e, posteriormente, cidade, acompanhando os ciclos econômicos do Brasil. Essa trajetória hoje se manifesta como patrimônio vivo, preservado nos espaços urbanos, nas praças, nas

igrejas e nas paisagens naturais que contam, em silêncio, a história de gerações.

O CORAÇÃO HISTÓRICO DA CIDADE

O centro histórico de Piraí reúne alguns de seus principais cartões-postais. A Praça de Santana é o coração da cidade, palco de festas populares, manifestações culturais e encontros que atravessam o tempo. Ao seu redor, a Igreja Matriz de Sant'Ana se destaca como símbolo de fé, arte e memória, guardando um acervo que emociona moradores e visitantes. Próxima dali, a tradicional Praça da Preguiça convida à pausa e à contemplação, oferecendo sombra, tranquilidade e lembranças afetivas, o que traduz o ritmo acolhedor da cidade.

Nesse mesmo conjunto histórico, dois edifícios ajudam a narrar a trajetória institucional e cultural de Piraí. O Paço Municipal, construído no século XIX, nasceu junto com a autonomia administrativa do município. Inicialmente projetado para abrigar a Casa da Câmara, o júri e a cadeia, o prédio foi palco das primeiras decisões políticas da cidade. Ao longo do tempo, deixou de ser espaço de punição para se tornar sede da prefeitura, simbolizando a consolidação da vida democrática local.

Atualmente, quem ocupa o Paço Municipal é o prefeito Luiz Fernando Pezão. E ele segue à frente de Piraí colocando em prática várias propostas para a melhoria do

município: "Eu quero chegar ao final do nosso mandato, em 2028, com toda criança com creche e com escola de horário integral. Estamos trazendo a Escola de Música Villa-Lobos, nossa escola de balé, de esportes diversos, mas especialmente a nossa escola de ginástica e de trampolim acrobático. Também faremos um grande centro de comando e controle na entrada da cidade, onde iremos reforçar a segurança".

Trabalhando lado a lado com o marido, a primeira-dama Maria Lúcia Jardim – que ocupa o cargo de secretária municipal de Planejamento e Coordenação Governamental – se mostra satisfeita por trabalhar pela melhoria da qualidade de vida dos piraianenses. "Eu tenho muito orgulho de

ser servidora pública nessa secretaria. É uma pasta que permite a unidade do governo. Nos reunimos e trabalhamos em conjunto com todas as secretarias, para que o nosso governo possa atender com eficiência às demandas da população", revela.

Importante completar que, poucos metros adiante do Paço Municipal, encontra-se a Casa de Cultura de Piraí, que preserva outra face da memória do município. Antiga Delegacia de Polícia no início do século XX, o prédio foi restaurado e transformado em es-

paço dedicado à cultura, à história e à educação. Hoje, abriga exposições, acervos e projetos que mantêm viva a memória piraiana.

ENTRE SERRAS, TRILHAS E CAMINHOS HISTÓRICOS

A natureza é um dos grandes patrimônios do município. A Serra do Matoso e o distrito de Cacaria formam um território de paisagens mar- cantes, trilhas, mirantes, cachoeiras e antigos caminhos imperiais. A região guarda histórias de passagem, resistência e formação do interior flumi-

GG **Vamos fazer um grande investimento no Centro de Pesquisa da Mata Atlântica, valorizando a nossa água, que é o nosso petróleo, cuidar das nascentes e fazer muito reflorestamento.**

Luiz Fernando Pezão, prefeito de Piraí



nense, conectando Piraí a momentos decisivos da história do Brasil.

Em plena área urbana, o Parque Natural Mata do Amador preserva a Mata Atlântica e oferece trilhas ecológicas, biodiversidade e ações de educação ambiental. O local funciona como um refúgio natural para moradores e visitantes.

Já no distrito de Caiçara, o Lago do Caiçara se tornou um dos espaços mais queridos para lazer e convivência. Famílias e visitantes encontram ali um ambiente de tranquilidade, ideal para caminhadas, encontros e contato com a natureza.

E Arrozal ocupa papel central na identidade cultural de Piraí. O distrito é berço do Jongo da Cachoeira, manifestação de raízes africanas que atravessou gerações e permanece viva como símbolo de resistência, memória e pertencimento. Em Arrozal, cultura não é passado, e sim expressão viva do presente.

A ÁGUA QUE ABASTECE MILHÕES

Elemento que dá nome à cidade, a água também representa um dos maiores legados de Piraí para o Rio de Janeiro. O município abriga um dos sistemas hídricos mais importantes do estado. A Represa de Ribeirão das Lajes, integrada à Usina Elevatória de Vigário, forma um complexo estratégico responsável pelo abastecimento da Região Metropolitana do Rio. "Piraí tem um papel fundamental para a Light Energia. É aqui que estão alguns dos principais ativos que garantem a geração hidrelétrica, a segurança operacional e a confiabilidade hídrica de um sistema que abastece milhões de pessoas. As usinas e os reservatórios instalados aqui em Piraí geram emprego, contribuem para a economia local e contribuem também para o desenvolvimento de toda a região", informa Jair Soares de Carvalho, técnico de campo da geração e transmissão da Light.

Cercada por áreas preservadas de Mata Atlântica, a represa une engenharia e natureza em equilíbrio, reforçando o compromisso histórico de Piraí com a sustentabilidade e a preservação de um bem essencial à vida. "Vamos fazer um grande investimento no Centro de Pesquisa da Mata Atlântica, valorizando a nossa água, que é o nosso petróleo, cuidar das nascentes e fazer muito reflorestamento", garante o prefeito Pezão. E Maria Lúcia completa: "Estamos muito preocupados em tornar Piraí uma cidade referência na área de sustentabilidade. Estamos trabalhando muito com esse foco".

Paralelamente a tanta abundância natural, a cultura também pulsa em Piraí ao longo de todo o ano. O Carnaval de rua, realizado há décadas, é uma das manifestações mais tradicionais do município. Blocos, música e ocupação das ruas preservam a essência da festa popular brasileira e atraem visitantes de diversas regiões do país.



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria

À esquerda, a Casa de Cultura. Abaixo, tesouros históricos de Piraí: a Igreja Matriz de Sant'Ana, trazendo beleza com sua fachada e seu interior, e o Paço Municipal, construído no século XIX



Estamos muito preocupados em tornar Piraí uma cidade referência na área de sustentabilidade."

Maria Lúcia Jardim, secretária municipal de Planejamento e Coordenação Governamental



No Condomínio da Arte, tradição e criatividade se transformam em trabalho, renda e identidade cultural. Artesãos e artistas mantêm viva a essência local e oferecem experiências autênticas para quem visita a cidade.

SABORES QUE NASCEM DA TERRA

A gastronomia é outro motivo de orgulho. A tilápia, produzida no município, se tornou símbolo da culinária local. Ao lado dela, a macadâmia cultivada em Piraí e reconhecida nacionalmente inspira receitas doces e salgadas, que unem inovação, identidade e sabor – entre elas, a torta trufa contendo o ingrediente, do restaurante Mamão, que chegou a ganhar um prêmio no Piraí Fest. Este é um dos maiores festivais do

cidade

PIRAÍ



estado, realizado em outubro, durante o aniversário da cidade, reunindo boa comida, cultura, música e experiências que celebram o orgulho de ser piraiense.

No campo, Piraí se destaca pelo cultivo da noz de macadâmia. A Fazenda Santa Marta é referência nacional e une produção sustentável, turismo rural e educação por meio do Tour da Macadâmia, aproximando visitantes da história e da vocação agrícola do município.

Já no setor econômico, infraestrutura e localização estratégica impulsionaram o avanço industrial da cidade. Assim, o Condomínio Industrial de Piraí, localizado à beira da Via Dutra, abriga empresas de diferentes segmentos. O espaço, que segue em expansão para atrair novos investimentos, desempenha papel fundamental na geração de empregos e no fortalecimento da economia local, refletindo uma estratégia de crescimento sustentável e planejado.

DA CIDADE DIGITAL AO FUTURO

Nos anos 2000, Piraí ganhou projeção nacional ao se tornar pioneira na implantação de internet gratuita em espaços públicos e bairros, experiência que ficou conhecida como Cidade Digital. A iniciativa democratizou o acesso à informação e transformou o município em referência de inclusão tecnológica. A experiência inspirou o músico Gilberto Gil, que dedicou à cidade a canção Banda Larga.

Hoje, Piraí é passado, presente e horizonte. Uma cidade que preserva sua história, protege suas riquezas naturais, valoriza seus distritos e aposta na cultura, na inovação e no desenvolvimento sustentável. Um lugar que não é apenas para visitar, mas para sentir, viver e levar na memória. *

Carlos Martins é jornalista e comunicador de rádio e televisão

equipe¹⁰

PROMOÇÃO E EVENTOS

NOSSA VIDA É UM EVENTO.

SOLUÇÕES COMPLETAS PARA
EVENTOS CORPORATIVOS

TUDO EM UM SÓ LUGAR.



E¹⁰

WWW.EQUIPE10.COM





Germana Puppin

@gepuppin

Germana Puppin

AGENDA
MANCHETE



Foto: Divulgação



Fotos: Arquivo Pessoal

Neguinho da Beija-Flor

NOVOS CAMINHOS PARA O SAMBA

FORAM 50 ANOS LEVANTANDO A SAPUCAÍ AO ANUNCIAR: "OLHA A BEIJA-FLOR AÍ, GENTE!". E, NO PRÓXIMO CARNAVAL, A VOZ DO PUXADOR DO SAMBA-ENREDO DA ESCOLA DE NILÓPOLIS NÃO SERÁ MAIS OUVIDA. MAS QUEM ACHA QUE NEGUINHO DA BEIJA-FLOR VAI PARAR ESTÁ MUITO ENGANADO. EM ENTREVISTA EXCLUSIVA À REVISTA MANCHETE, ELE DIVIDE OS BASTIDORES DE SUA TRAJETÓRIA E REVELA OS SEUS NOVOS PROJETOS.

Aos 76 anos, o consagrado intérprete do Carnaval brasileiro inicia uma nova etapa artística, focada em expandir sua contribuição à música brasileira para além da Avenida, mas sem se afastar de sua escola de coração. Após cinco décadas como a voz oficial da Beija-Flor de Nilópolis, Neguinho anunciou que não seguirá mais como intérprete principal da agremiação. A decisão marca o fim de um ciclo vitorioso que ajudou a transformar o desfile da escola em um espetá-

culo inesquecível para milhões de foliões. Apesar disso, o artista garante: continuará participando dos desfiles da Beija-Flor, mantendo o vínculo afetivo e cultural com a comunidade de Nilópolis, com quem construiu uma relação profunda ao longo dos anos. "Quero que conheciam o meu lado cantor, não apenas o intérprete de Carnaval", afirmou Neguinho, reforçando sua decisão de investir em novos projetos e explorar outras vertentes da música popular brasileira.

Um dos principais marcos dessa nova fase foi a realização do reality show *A Voz do Carnaval*, em setembro, que escolheu os novos intérpretes oficiais da Beija-Flor para o Carnaval de 2026. Com produção da AfroReggae Audiovisual e

Formata, o programa contou com apenas quatro episódios e foi um sucesso de audiência e repercussão. A grande final aconteceu no dia 25 de setembro, mesma data em que foi escolhido o samba-enredo da escola. Os novos intérpretes, Jessica Martin e Nino, assumem a missão de suceder Neguinho com a responsabilidade de manter viva a força e a emoção do carro de som da azul e branco de Nilópolis.

Enquanto passa o bastão de seu posto à frente da bateria, Neguinho se dedica à sua carreira fonográfica com o lançamento do álbum *Empretecendo*, em parceria com Xande de Pilares. Com 19 faixas, sendo quatro inéditas, o trabalho é um tributo à negritude, à resistência cultural e ao samba. A produção é

Entre as minhas conquistas, considero a maior levar o samba que eu faço para fora do Brasil.



agenda Manchete

NEGUINHO DA BEIJA-FLOR

de Xande e Luciano Broa, e conta com participações especiais de artistas consagrados, como Zeca Pagodinho, Teresa Cristina, Ferrugem, Revelação, Andrezinho do Molejo, Pique Novo, Swing & Simpatia, Heleinho do Salgueiro, Renato da Rocinha e Vando Oliveira.

Entre os destaques, está a faixa *Empretecer*, que dá nome ao álbum e reforça o compromisso antirracista dos artistas envolvidos. A canção foi composta por Jonathan Fernandes Vieira, Rodrigo Cavnha, Wilsinho Paz, Serginho Sumaré, Théo Ribeiro, Léo Freire, Felipe Mussili e o próprio Neguinho. Além das inéditas, o álbum também revisita grandes sucessos de sua carreira, como *Negra Ângela*, *Gamação Danada/Bem Melhor que Você*, *Problema Social* e *Menino de Pé no Chão*, reafirmando sua relevância na história do samba.

VIDA EM DOCUMENTÁRIO

E para quem está se “aposentando” do Carnaval, até que a agenda do artista segue bastante agitada. Em novembro, ele chegou a todas as casas com a cinebiografia *Neguinho da Beija-Flor – O So-*



Foto: Tomaz Silva - Agência Brasil

**Quero que
conheçam o meu lado
cantor, não apenas o
intérprete de Carnaval.”**

oficial com o samba *Sonhar com Rei Dá Leão*, que garantiu o título à escola. “Me deram a responsabilidade de cantar na Avenida o samba, e a Beija-Flor, para a minha felicidade, foi campeã. Pela primeira vez, uma escola considerada de médio porte ganhou das quatro grandes”, lembra. A partir dali, sua voz se tornaria símbolo do Carnaval carioca.

Foto: Tânia Rego/Agência Brasil



No carnaval de 2023, Ludmila puxou o samba da Beija-Flor ao lado de Neguinho. Dois anos depois, ele se despediu como intérprete da escola. À direita, Germana com o cantor no estúdio da Revista Manchete



Escaneie o QRCode e
assista a esta matéria



Foto: Nathalia Gomes

Mas a ligação do artista com o samba não se resume a carnaval. Com mais de 30 discos gravados, Neguinho é autor e intérprete de canções inesquecíveis, como *Deusa da Passarela* e *Negra Ângela*. E é dele, também, o hit que faz ferver a arquibancada do Maracanã: *O Campeão*, principalmente em dia de jogo do Flamengo. Essa música, porém, foi escrita a pedido de um vascaíno. É sério! Para saber dessa história e de muitas outras curiosidades sobre Neguinho da Beija-Flor – como a inspiração que o levou a criar seu grito de guerra

para a entrada da escola e o fato de ter se casado em plena Sapucaí –, é só assistir a esta entrevista na íntegra, apontando o seu celular para o QR Code ao final da matéria. Para completar as memoráveis contribuições do artista, não se pode esquecer de que ele foi responsável por levar o ritmo brasileiro a palcos internacionais. “Entre as minhas conquistas, considero a maior levar o samba que eu faço para fora do Brasil”, declara, com o orgulho de quem fez da arte uma ponte entre culturas.

No ano passado, Neguinho da Beija-Flor encerrou com honra seu ciclo como intérprete oficial da escola que ajudou a transformar em potência. Mas sua caminhada continua nos palcos, nas rodas de samba, nos discos e nas telas. Seu compromisso com a música brasileira segue firme, agora com novos projetos e com a mesma paixão que o consagrou como um dos maiores nomes da cultura popular do país. *

Germana Puppin é jornalista, com experiência consolidada na área de telejornalismo. Apaixonada por gastronomia, artes e viagem

aconteceu

AGENDA MANCHETE

GERMANA PUPPIN



A **Liga Independente das Escolas de Samba do Rio de Janeiro (Liesa)** apresentou, dia 15 de dezembro, o primeiro **Carnaval Fan Fest**, em evento no Clube Marimbás, em Copacabana, com a presença do presidente da Liesa, Gabriel David. O Fan Fest será realizado na Praia de Copacabana, entre os dias 20 de janeiro e 21 de fevereiro.



O grupo cultural **AfroReggae** foi homenageado com o Diploma Heloneida Studart 2025, a maior honraria da cultura na Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (Alerj), em cerimônia realizada no dia 3 de dezembro, no Palácio Tiradentes. O reconhecimento foi recebido por Danilo Costa, diretor-executivo do grupo.



O lançamento do **Golden Globes Tribute Gala** aconteceu em 17 de dezembro, na Cinemateca do MAM, no Centro do Rio, marcando o anúncio da cidade como sede do primeiro evento oficial do Globo de Ouro no Brasil. A cerimônia reuniu o secretário municipal de Cultura, **Lucas Vosgrau Padilha**, o CEO da Passage Pictures, **Uri Singer**, o vice-prefeito do Rio de Janeiro, **Eduardo Cavalieri**, e o presidente da RioFilme, **Leonardo Edde**.



A tarde de autógrafos do livro **Rio 460 Anos - Um Tour pela Cidade Maravilhosa**, de **Ana Brites**, aconteceu no dia 17 de dezembro, no Porto Maravilha, na Zona Portuária do Rio, contando com distribuição de exemplares. A obra, com prefácio do secretário municipal de Cultura, Lucas Padilha, reúne belas imagens da cidade e informações históricas, em versão digital e gratuita. Na foto, a autora posa com **Felipe Novaes**, diretor de marketing da NHJ do Brasil, uma das empresas patrocinadoras do livro.



O cantor **Diogo Nogueira** lançou a turnê **Infinito Samba**, no dia 16 de dezembro, no Teatro Rival, celebrando 20 anos de carreira em um palco marcante de sua trajetória. Com estreia prevista para março de 2026, o espetáculo reafirma sua conexão com o samba de raiz e projeta o artista para o futuro.



O **Natal do Rio** foi diferente em 2025 e inaugurou um novo ritual de fim de ano na cidade: a **Enseada de Botafogo** iluminada por uma árvore flutuante de 80 metros, encantando os cariocas e turistas. A idealização e realização do projeto são fruto da parceria entre **Alexandre Accioly** e **Abel Gomes**, responsáveis por transformar o cenário em um espetáculo inesquecível.



A inauguração oficial da **Vinícola Maturano** aconteceu no dia 25 de outubro, em Teresópolis, reunindo mais de 400 convidados e marcando um novo capítulo do enoturismo na Serra Fluminense. O evento contou com a presença do proprietário **Marcelo Maturano**, da produtora **Manuela Maturano**, do governador **Cláudio Castro** e da primeira-dama **Analine Castro**.



Foto: Nathalia Gomes



Foto: Divulgação/Claire Loureiro

O **Nido Ristorante** recebeu, em dezembro, um grupo exclusivo de mulheres, entre jornalistas e influenciadoras, em clima de confraternização. O almoço teve como anfitriã **Patrícia Lopes** e contou com a presença da diretora de comunicação **Bianca Teixeira**. Na ocasião, o chef veneziano do Nido, **Rudy Bovo**, encantou as convidadas com uma verdadeira viagem de sabores por terra e mar do Norte da Itália. Rudy posou entre Bianca (de preto) e Patrícia.



Foto: Divulgação/Christian Rodrigues



Selton Mello marcou presença na pré-estreia do filme **Anaconda**, realizada no Cine Odeon, no Rio, em 17 de dezembro, numa noite que reuniu amigos, convidados e familiares. O ator esteve acompanhado do irmão **Danton Mello** e do pai **Dalton**, celebrando o lançamento do longa no qual atua como o domador de animais Santiago Braga. O filme estreou nos cinemas em 25 de dezembro.





Paulo Renato Marques
@paulorenato_marques
@professorpaulorenatomarques

**BRASIL QUE
ALIMENTA
2050**



Silvia Marie
Ikemoto, Carol
Barros, Carlos
Favoreto, José
Carlos Polidoro,
Úrsula Corona,
Daniel Vidal Pérez,
Paulo Renato
Marques, Denis
Deli e Leandro
Gomes



Ações PARA A PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

COMO ALIMENTAR UM PLANETA EM CRESCIMENTO SEM DESTRUIR O MEIO AMBIENTE? ESSE FOI O DESAFIO QUE REUNIU ESPECIALISTAS NO 1º FÓRUM FLUMINENSE DE SEGURANÇA ALIMENTAR, UM ENCONTRO QUE PODE TRANSFORMAR O PAPEL DO BRASIL NA LUTA CONTRA A FOME E O DESPERDÍCIO.

No final de novembro, o hotel Fairmont Rio foi palco de um evento essencial para o futuro da humanidade: o 1º Fórum Fluminense de Segurança Alimentar e Responsabilidade Ambiental. Reunindo gestores públicos, pesquisadores, lideranças sociais, representantes do setor produtivo e organizações da sociedade civil, teve como objetivo discutir as maneiras de produzir com maior eficiência e menor impacto para alimentar o mundo e preservar o planeta.

O evento foi uma iniciativa do Projeto Brasil que Alimenta 2050, no qual especialistas discutem estratégias para o país enfrentar o desafio global de aumentar a produção de alimentos de forma sustentável para atender a uma população mundial crescente até 2050.

GG **O fórum colocou em debate o desafio de produzir alimentos em quantidade necessária, com a possibilidade de distribuição, e isso ser compatível com a proteção do meio ambiente.”**

Aldo Rebelo, ex-ministro e relator do Código Florestal Brasileiro

Isso porque, de acordo com projeções da Organização das Nações Unidas (ONU), será necessário aumentar a produção global de alimentos em cerca de 70%. “Desse 70%, 30% é responsabilidade do resto do mundo e 70%, do Brasil. E não dá para o Rio de Janeiro ficar fora disso, porque é um player muito importante de nosso país. Então, este é o primeiro evento da agenda Brasil que Alimenta 2050, com o objetivo de fazer com que essa temática cresça e apareça de forma responsável e ajude o Brasil a melhorar a sua marca, além de fazer com que o Rio esteja associado ao agronegócio de uma maneira positiva”, revela Denis Deli, diretor da DBR Ativações e organizador do evento.

Entre os participantes, estava o ex-ministro Aldo Rebelo, relator do Código Florestal Brasileiro. “Este fórum valoriza um tema importante e atual para o mundo, para o Brasil e para o Rio de Janeiro. Você vê, por exemplo, uma região metropolitana aqui do Rio com 13 milhões de pessoas que precisam todos os dias fazer três refeições. Provavelmente, elas não produzem a comida necessária para a sua sobrevivência. Mas é uma necessidade cotidiana. O fórum colocou em debate essa situação e o desafio de produzir alimentos em quantidade necessária, com a possibilidade de

matéria do mês

BRASIL QUE ALIMENTA 2050

distribuição, e isso ser compatível com a proteção do meio ambiente", declarou.

O CEO da ECP Environment Solutions, Carlos Favoreto, concordou com Rebelo: "É um fórum muito importante porque existia uma distância gigante entre falar de segurança alimentar e o desafio da proteção ambiental conciliando com a produção de alimentos. Isso vem sendo diminuído ao longo de três a quatro anos para cá, e temos conseguido encaixar esse tema de uma forma bastante simpática e orgânica, fazendo com que as pessoas possam ver que não há a menor possibilidade de produzir alimentos causando a degradação do meio ambiente".

Favoreto lembrou que, atualmente, há 8 bilhões de pessoas vivendo no mundo, e, entre elas, cerca de 370 milhões enfrentam a fome aguda. "Isso significa que a cada 11 pessoas no planeta, uma passa fome. Por isso, estamos tratando de uma questão de sobrevivência, que é muito importante. E quando falamos de segurança alimentar, necessariamente vamos ter que falar de proteção ambiental também. São dois assuntos que devem andar juntos", completa.

AÇÕES CONTRA O DESPERDÍCIO

Para auxiliar o combate a essa triste realidade, algumas organizações procuram fazer a sua parte. E uma delas é o Instituto Fome de Tudo. "Temos, há cinco anos, um sistema bem validado e bem maduro sobre a governança do resíduo. Trabalhamos B2B com produtores de pequeno, médio e grande porte, agricultores e supermercados, fazendo essa governança para quem precisa. No caso, são instituições, igrejas, comunidades, vizinhanças solidárias, escolas e hospitais, para os quais conseguimos dar o acesso de qualidade ao alimento", revela Úrsula Corona, presidente do Instituto.

Todo esse trabalho foca, principalmente, em diminuir uma estatística bastante alarmante: segundo a ONU, o Brasil descarta cerca de 27 milhões de toneladas

Existia uma distância gigante entre falar de segurança alimentar e o desafio da proteção ambiental conciliando com a produção de alimentos. Isso vem sendo diminuído."

Carlos Favoreto, CEO da ECP Environment Solutions



Acima, Denis Deli com Ana Asti. Ao lado, as apresentações de Victor Hugo Miranda e Úrsula Corona



das de comida anualmente – em média, cada brasileiro joga fora mais de 41 quilos de comida por ano. Por esse motivo, Úrsula é categórica: "Para falar de fome, não precisamos produzir mais alimentos, e sim reduzir o desperdício, que corresponde a um terço de todo alimento". Sobre o tema, Silvia Marie Ikemoto, subsecretária de Mudanças no Clima e Conservação da Biodiversidade, completa: "É possível produzir e conservar, mas, para isso, precisamos olhar de forma integrada a questão social, ambiental e econômica".

Já em relação à educação relacionada ao alimento, a chef Carol Barros, presidente do Instituto Bio, também dá a sua contribuição: "Criamos a metodologia do biochef, que é uma formação profissional em que capacitamos não só com técnicas e habilidades de cozinha, que todos aprendem em qualquer curso de gastronomia, mas também com técnicas e habilidades de agroecologia". Ela explica que percebeu a necessidade de trabalhar nos territórios diretamente com os agricultores. "Nós vamos em sítios e chácaras, montamos a cozinha com o que se tem e provamos o grande potencial que cada unidade de produção possui", explica Carol.

Todas essas ações são vistas com bons olhos por Victor Hugo Miranda, superintendente de Estado de Segurança Alimentar e Nutricional: "É o estado do Rio de Janeiro trabalhando para a retirada do Brasil do mapa da fome, mudando todos os seus índices em comparação

Para falar de fome, não precisamos produzir mais alimentos, e sim reduzir o desperdício, que corresponde a um terço de todo alimento."

Úrsula Corona, presidente do Instituto Fome de Tudo

aos anos anteriores. Então, temos um compromisso sim, e seguimos aliançados com esse compromisso para que o acesso ao alimento seja, de fato, um direito garantido, conforme dita a Constituição desse país".

No balanço de todo o evento, o presidente da Revista Manchete, Marcos Salles, anuncia uma novidade: "Este fórum foi muito produtivo e, por isso, o tema Brasil que Alimenta 2050 vai se transformar numa coluna fixa na revista, para que possamos aprofundar o assunto. Afinal, como já dizia o Betinho, quem tem fome tem pressa. E ficou muito claro que o Brasil tem um grande potencial para reverter esse quadro". *

Paulo Renato Marques
é presidente da Pesagro-Rio, engenheiro e cientista político com MBA em marketing pela COPPEAD



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria



“Foi um evento simplesmente maravilhoso. Estou muito feliz com tudo o que conseguimos entregar para as pessoas.”

Marcos Salles, presidente da Revista Manchete



- 1 - Marcos Salles
2 - Marcos Salles com Sávio Neves, Andréia Repsold, Alexandre Accioly e Camila Farani
3 - Josie Vilar
4 - Antonio Florencio de Queiroz Junior
5 - Carlos Erane de Aguiar

PALMAS PARA OS DESTAQUES DE 2025

EM UMA NOITE MEMORÁVEL NO ROXY DINNER SHOW, PREMIAMOS AS 20 MELHORES EMPRESAS DO ESTADO E DEZ PERSONALIDADES MARCANTES. CONFIRA OS DETALHES DESSA GRANDE FESTA.

Fotos: Marcelo de Jesus

Em 26 de novembro, o glamouroso Roxy Dinner Show brilhou ainda mais durante o Prêmio Revista Manchete 2025. Na plateia, cerca de 500 convidados aplaudiram os empresários e as personalidades que subiram ao palco para receber a placa em homenagem às suas atuações de sucesso no ano anterior. Além de premiarmos as 20 melhores empresas do estado do Rio de Janeiro, escolhidas sob a curadoria da Fecomércio-RJ, Firjan e ACRJ, a noite foi marcada pelo lançamento da quinta edição da Revista Manchete e da edição especial 20 Melhores Empresas. Também prestamos o nosso reconhecimento a dez grandes nomes que fizeram a diferença, oferecendo a cada um o Troféu Personalidade Manchete.



O CEO e fundador do Roxy Dinner Show, Alexandre Accioly, reconheceu a importância da cerimônia: “Premiar essas empresas vale não só para inspirar outros empreendedores, mas também para mostrar que o nosso estado tem muita coisa legal, muitas empresas bacanas”. O nosso colunista Sávio Neves completou: “Essa premiação foi um marco, e teremos que repetir todo final de ano. Sucesso retumbante juntar tanta gente boa, que faz o bem”. Emocionado, o presidente da Revista Manchete, Marcos Salles, concluiu: “Foi um evento simplesmente maravilhoso, nessa casa icônica do Rio de Janeiro, que é o Roxy. Estou realmente muito feliz com tudo o que conseguimos entregar para as pessoas”.

E isso você acompanha nas páginas a seguir.



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria

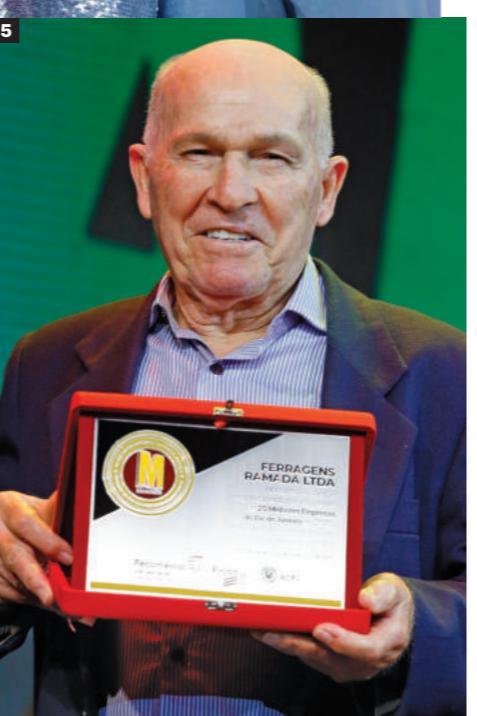


10



EMPRESAS QUE IMPULSIONARAM O RIO DE JANEIRO

Para entregar o Prêmio Revista Manchete 2025 a dez empresas que tiveram grande relevância no estado do Rio de Janeiro, convidamos o presidente da Fecomércio, Antonio Florencio de Queiroz Junior. As homenageadas foram: Multiplan, BlueMan, Supermercados Guanabara, Sérgio Castro Imóveis, Ramada, Venâncio, Impêcável, Supermercados Zona Sul, Casas Pedro e Zerezes. "Todos os empresários que estão aqui recuperaram um pouco da autoestima do Rio de Janeiro e a nossa economia. Isso só foi possível por conta do trabalho deles, que enfrentam o dia a dia e se reinventam a cada momento, fazendo com que a nossa cidade continue sendo a mais linda do mundo", discursou Queiroz.



Os homenageados de cada empresa posaram com a placa comemorativa recebida no Prêmio Manchete 2025



INDÚSTRIAS QUE BRILHARAM EM 2025

A Firjan ficou responsável por elencar as dez indústrias que mais se destacaram ao longo do ano passado. As escolhidas foram: Werner Tecidos, Petrobras, Fumel, SLB, Iconic, Porto Sudeste, Merck, Casa da Moeda do Brasil, Copapa e SBM Offshore. A editora-chefe da Revista Manchete, Mariana Leão, convidou ao palco o vice-presidente da Firjan, Carlos Erane de Aguiar, e ele foi o responsável por oferecer, a cada representante das empresas, a placa comemorativa. “É uma honra estar aqui esta noite para entregar o prêmio para as melhores empresas do Rio de Janeiro, iniciativa da Revista Manchete, em parceria com a Fecomércio e a Firjan”, comentou Aguiar.



“É uma honra estar aqui esta noite para entregar o prêmio para as melhores empresas do Rio de Janeiro.”

Carlos Erane de Aguiar,
vice-presidente da Firjan



- 1 - Henrique Landau Remy (Werner Tecidos)
- 2 - Flauber Matos (Petrobras)
- 3 - Jairo Almeida dos Santos e equipe (Copapa)
- 4 - Deise Monteiro e equipe (SBM Offshore)
- 5 - Nara Victor e Nelson Victor (Fumel)
- 6 - Rafaelle Almeida (Merck)
- 7 - Bruno Ribeiro (Iconic)
- 8 - Sérgio Perini Rodrigues (Casa da Moeda)
- 9 - Thomas Filipi e Luciana Farias (SLB)
- 10 - Jayme Nicolato (Porto Sudeste)



Os representantes das dez indústrias que mais se destacaram em 2025 receberam uma placa comemorativa



HOMENAGEM AOS ÍCONES QUE INSPIRAM

Para fechar a noite com chave de ouro, entregamos o Troféu Personalidade Manchete para pessoas especiais que vêm contribuindo, ano após ano, para o engrandecimento de nosso estado em diferentes áreas. Os dez homenageados foram: Ilana Braun, Isadora Landau Remy, Yvonne Bezerra de Mello, Cristina Gaulia, Eduardo Peres, Ronaldo Cézar Coelho, Ricardo Amaral, João Pedro Paes Leme, Alexandre Monteiro e Abel Gomes. O eterno Rei da Noite Carioca, Ricardo Amaral, declarou: "A Manchete foi o palco do Rio de Janeiro elegante, charmoso. Todo mundo cobra isso: por que não somos mais tão charmosos? Então, com a volta da Revista Manchete, também vamos trazer de volta o charme do Rio".

- 1 - Antonio Florencio de Queiroz Junior e Ilana Brown
- 2 - Carlos Erane de Aguiar e Isadora Landau Remy
- 3 - Andréia Repsold e Alexandre Monteiro
- 4 - Josier Vilar e Yvonne Bezerra de Mello
- 5 - Sergio Maciel e Cristina Gaulia
- 6 - Marcos Salles e Vander Giordano
- 7 - Sávio Neves e Ronaldo Cézar Coelho
- 8 - Pedro Guimarães e Ricardo Amaral
- 9 - Camila Farani e João Pedro Paes Leme
- 10 - Alexandre Accioly e Abel Gomes



Com a volta da Revista Manchete, também vamos trazer de volta o charme do Rio de Janeiro."

Ricardo Amaral, jornalista e empresário



1 - Germana Pupin e seus filhos, João Pedro e Matteo
2 - Equipe da Revista Manchete
3 - Marcos Salles, Antonio Florencio de Queiroz Junior e Alexandre Accioly
4 - Heber Moura e Marcos Salles
5 - Michael Nagy, Marcos Salles, Sávio Neves e Alexandre Accioly

6 - Marcos Salles e família
7 - Casa lotada assistindo ao espetáculo Aquele Abraço
8 - Débora e Daniel Mauro, Liberado Junior, Marcos Salles, Natalia Salles, Renata Costa e David Seromenho



1 - Gabriela Maravilhas, Christophe Lidy e representantes dos Supermercados Zona Sul
2 - Walter Troncoso e família
3 - Jayme Nicolato e representantes do Porto Sudeste
4 - Alexandre Suarez e Márcia Valentim
5 - Vander Giordano e representantes da Multiplan
6 - Apresentação do espetáculo Aquele Abraço





Sergio Maciel

@serg.maciel

CRÉDITO CONSIGNADO DO BANCO AOS TRIBUNAIS

MILHÕES DE BRASILEIROS JÁ FIZERAM ESSE TIPO DE EMPRÉSTIMO. MAS, À MEDIDA QUE A MODALIDADE CRESCE, OS CONFLITOS TAMBÉM SE MULTIPLICAM. ENTENDA POR QUE ISSO ACONTECE E COMO O CONSUMIDOR PODE SE PROTEGER PARA EVITAR PROBLEMAS.

O crédito consignado, hoje, é a maior operação de crédito pessoal com recursos livres do Brasil, ultrapassando a casa dos R\$ 600 bilhões. E 20% da população economicamente ativa do Brasil têm esse tipo de empréstimo. Só que o crescimento incessante desse modelo contratual vem sendo ladeado por inúmeras ações judiciais, e hoje o crédito consignado constitui um dos temas mais judicializados no Brasil inteiro. Para falar sobre o assunto, conversamos com Diego Monteiro, mestre em Direito Civil, sócio do escritório Monteiro e Brito Advogados – que possui nada menos do que 150 mil ações em andamento envolvendo operações bancárias – e autor do livro *Contrato de Crédito Consignado no Setor Público*.

Quais são os principais problemas envolvendo crédito consignado que chegam ao Judiciário?

Hoje, o maior problema é a forma como ele é explorado por alguns agentes. Eu diria que há dois gran-



des eixos. O primeiro é a litigância abusiva em massa, em que verdadeiras "fábricas de ações" ingressam com milhares de processos padronizados. Isso congestionaria o Judiciário, gera custo para todos – inclusive para os aposentados sérios, que acabam tendo mais dificuldade quando realmente precisam da Justiça – e distorce a percepção de que todo problema de consignado é golpe, quando, muitas vezes, há apenas o uso contínuo de crédito ao longo do tempo. O segundo é a regulação não unificada e a grande assimetria de informação. O crédito consignado é regido por um mosaico de normas: regras do INSS, leis federais, decretos estaduais e municipais, resoluções de órgãos reguladores, etc. Essa regulação fragmentada cria brechas, como diferenças de tratamento entre entes públicos e canais de venda mais ou menos controlados. Nesse cenário, o aposentado, muitas vezes, não entende se foi enganado, se houve erro operacional ou se apenas está diante de uma operação válida, mas mal explicada.



Foto: Freepik

A confusão abre espaço tanto para abusos na oferta quanto para ações oportunistas depois.

A que você atribui tantos problemas envolvendo o crédito consignado?

Eu acho que o crédito consignado possui uma característica muito singular: o público majoritário dos contratos é formado por idosos. No Norte e no Nordeste, grande parte das ações é movida por pessoas pobres, idosas e analfabetas, o que demonstra uma certa fragilidade. Também existe por parte de algumas instituições, infelizmente, a oferta de um crédito irresponsável. Então, chega um determinado momento em que precisamos pensar na uniformização de regras. Isso já vem acontecendo... O mercado financeiro criou a autorregulação para punir esses correspondentes que fazem esse tipo de oferta.

O que seria essa oferta de crédito irresponsável?

O crédito consignado, em si, é um instrumento importante, com juros mais baixos do que outras modali-

GG O crédito consignado possui uma característica singular: o público majoritário dos contratos é formado por idosos. No Norte e no Nordeste, grande parte das ações é movida por pessoas pobres, idosas e analfabetas, o que demonstra certa fragilidade.

Diego Monteiro, mestre em Direito Civil

dades. O que é irresponsável é a forma como, às vezes, ele é ofertado por vendas agressivas, por telemarketing ou WhatsApp, sem que o consumidor tenha pedido.

Em relação ao percentual máximo de concessão de crédito, ele é nacional?

Não, costuma variar. Na verdade, questões como limite máximo de comprometimento mensal (que é a chamada margem consignável), índice máximo de juros a ser aplicado na operação e prazo contratual variam de acordo com o ente federativo ou órgão público a que se encontra vinculado o servidor ou aposentado. Então, você tem tudo isso definido pelo governo do estado, que é diferente do que é definido pela Prefeitura do Rio de Janeiro, que é diferente dos militares das Forças Armadas, que é diferente do INSS, e daí por diante.

Concorda com essa diferença ou acha que deveria ser unificado?

Acho que devemos começar a pensar em nacionalizar esses critérios. Isso porque realmente causa espanto você ter um militar podendo se comprometer com até 70% de sua renda e um servidor público com 35%. Falta critério. A preocupação com a questão do limite da margem consignável é um ponto relevante, mas tão importante quanto isso é a base de cálculo sobre o qual esse percentual vai incidir, se é sobre o salário líquido ou bruto. Outra questão é: o que entra nessa margem consignável? É só empréstimo ou tem outras operações? Por isso, devemos pensar, sim, na uniformização de um limite máximo de comprometimento mensal com vistas a reduzir a possibilidade de superendividamento, mas também temos que avaliar as consequências que essas normas podem desencadear.

Como evitar cair em armadilhas relacionadas ao crédito consignado?

Desconfie de proposta "boa demais" vinda do nada. Se alguém ligar, mandar mensagem ou bater à porta oferecendo dinheiro fácil, sem que você tenha pedido, desconfie. Banco sério não precisa insistir para emprestar. E mais: não entregue documentos e senhas a terceiros, busque canais oficiais para reclamar e pense sempre na renda mínima para viver.*

Sergio Maciel é vice-presidente da Revista Manchete, bacharel em Direito, especializado em relações institucionais e governamentais



Escaneie o QRCode e assista a esta matéria

TORCIDA rubro-negra

VER O FLAMENGO BRILHAR
 É UMA DAS COISAS QUE
 O EX-MINISTRO MARCO
 AURÉLIO MELLO MAIS
 GOSTA DE FAZER. E EU PUDE
 CURTIR A EMOÇÃO DE MAIS
 UMA VITÓRIA AO LADO DELE.

Foi ao volante de um fusca preto e vermelho, vestindo o manto sagrado – minha camisa do Flamengo –, que cheguei ao condomínio do ex-ministro Marco Aurélio Mello, para assistirmos juntos à estreia do Mengão na Copa Intercontinental, jogando contra o Cruz Azul, do México. Como a partida aconteceu em Doha, no Catar, combinamos de dividir o sofá para torcer pela televisão mesmo. E isso foi um prazer para mim, pois admiro demais a história deste grande magistrado, que foi o mais longevo ministro do Supremo Tribunal Federal – atuando de 1990 a 2021 –, além de ter sido

ministro e presidente do Tribunal Superior Eleitoral e ministro do Tribunal Superior do Trabalho.

Não era a primeira vez que torceríamos juntos. Eu já havia assistido a outros jogos com Marco Aurélio, sempre com resultado positivo para o nosso Flamengo. Será que daria certo novamente? Para isso, um pouco de superstição não faria mal a ninguém: além de eu entrar em seu apartamento com o pé direito, posicionamos sobre o sofá a bandeira rubro-negra para dar sorte. E não é que deu certo? Aos 14 minutos, um belíssimo gol de Arrascaeta abriu o placar, favorecendo o Mengão. Mas, aos 43, o time mexicano empatou.

Foto: João Paulo Figueiredo



Escaneie o QRCode e
 assista a esta matéria



Sergio e Marco
 Aurélio dividem
 o sofá com
 a bandeira
 rubro-negra,
 para dar sorte.
 E deu: os dois
 comemoram o
 primeiro gol

Foto: João Paulo Figueiredo

GG **Tudo precisa de paciência para se fazer bem-feito. Temos que ter sempre tranquilidade, emoção e sentimento.**

Marco Aurélio Mello, ex-ministro

todas as áreas: "Tudo precisa de paciência para se fazer bem-feito. Temos que ter sempre tranquilidade, emoção e sentimento. E estar de bem com a vida, com leveza".

A HORA DA VITÓRIA

Enquanto nos deliciávamos com o aperitivo doce, fomos assistindo ao segundo tempo. O clima era um pouco tenso, já que precisávamos desempatar. Mas quem é Flamengo sabe que não seria um desafio difícil de se resolver. E não deu outra: aos 27 minutos do segundo tempo, Arrascaeta novamente fez a rede balançar. "Gol!!!", gritamos juntos, com aquela alegria de ser rubro-negro. Resultado: o placar fechou em 2 a 1, eliminamos o Cruz Azul e seguimos adiante na competição internacional.

Felizes da vida, eu e Marco Aurélio emendamos um gostoso



Foto: Isabela Salles

todos que éramos recém-casados. Naquele clima de encantamento, fomos do Rio de Janeiro ao Uruguai", lembra.

E assim, entre boas recordações e o sabor da vitória do Mengão, me despedi do meu amigo. Mas ainda deu tempo de ouvir palavras de incentivo: "Fico muito contente em ver que vocês estão recuperando a Revista Manchete". Além de flamenguista, Marco Aurélio demonstrou que também tem aquele carinho especial pela nossa publicação.*

Sergio Maciel é vice-presidente da Revista Manchete, bacharel em direito, especializado em relações institucionais e governamentais



A Comissão Advocacia do Futuro da OABRJ promoveu, em 12 de dezembro, uma palestra com o ministro do STF, Luiz Fux, reunindo mais de 600 participantes para debater os rumos da Justiça e da advocacia diante das transformações tecnológicas. O evento contou com o apoio institucional da Andes e do IMB e reforçou a importância do diálogo entre magistratura e advocacia. Na ocasião, a advogada Helem Franceschini assumiu a presidência da Comissão de Direito do Futuro. Na foto, da esquerda para a direita, a presidente da OABRJ, **Ana Basílio**; o desembargador do TJRJ, **Vitor Aranha**; o ministro do STF, **Luiz Fux**; e **Helem Franceschini**.

Foto: Alexandre Teves

Foto: Alexandre Teves



O vice-presidente da Revista Manchete, Sergio Maciel, participou, em 4 de dezembro, de uma audiência na Corte de Cassazione Italiana, a mais alta instância da Justiça da Itália. A visita ocorreu a convite da magistrada **Paola Travalini de Nicola**, que anunciou sua intenção de visitar o Brasil em fevereiro, ocasião em que deverá conceder uma entrevista exclusiva ao Judiciário Manchete.



No dia 16 de dezembro, o desembargador do TJRJ, **Cláudio de Mello Tavares**, assumiu a presidência do TRE-RJ, tendo como um de seus principais desafios a condução das eleições no estado em 2026. Na foto, ele aparece entre o advogado **Julio Matuch** (à esquerda) e o juiz do TJRJ, **Guilherme Pedrosa**.

Foto: Raul Martins



No dia 16 de dezembro, o vice-presidente da Revista Manchete, **Sergio Maciel**, esteve presente na posse do novo presidente do Conselho Nacional dos Procuradores-Gerais do Ministério Público, **Dr. Pedro Maia**, que também exerce o cargo de Procurador-Geral do Ministério Público da Bahia. O convite e a participação no ato solene muito honraram a Revista Manchete.

No dia 12 de dezembro, os advogados **Diego Monteiro** e **Fernando Brito** assumiram, respectivamente, a presidência e a vice-presidência da Comissão de Direito Bancário da OABRJ. A solenidade contou com a presença de diversas autoridades, entre elas, o ministro **Ricardo Villas Bôas Cueva**, do STJ, e o ex-presidente do Conselho Federal da OAB, **Marcos Vinícius Furtado Coêlho**. Na foto, os novos dirigentes da Comissão posam ao lado dos integrantes que passam a compor a nova gestão.



Brasile e China

MUITO ALÉM DOS NEGÓCIOS

VOCÊ SABIA QUE, DESDE 2009, A CHINA É O MAIOR PARCEIRO COMERCIAL DO BRASIL, SUPERANDO OS ESTADOS UNIDOS? MAS ENTENDA QUE ESSA RELAÇÃO VITORIOSA SE EXPANDE PARA OUTRAS ÁREAS.

Brasil e China, hoje, formam uma das parcerias econômicas mais importantes do país. Em 2023, o volume de comércio entre os dois países atingiu US\$ 157,5 bilhões – até os anos 2000, era inferior a US\$ 7 bilhões. Em 2024, a China respondeu por cerca de 28% do total exportado, especialmente de soja, minério de ferro e petróleo. E, no mesmo ano, as exportações brasileiras à China somaram US\$ 94,4 bilhões, enquanto as importações chinesas para o Brasil, US\$ 72,1 bilhões.

Essa dobradinha de sucesso, contudo, não para por aí. Brasil e China também mantêm cooperação crescente em áreas como educação, ciência, cultura e turismo. Universidades dos dois países firmaram acordos de intercâmbio acadêmico, pesquisa conjunta e formação de centros de estudos bilaterais. E, agora em 2026, vivemos o Ano da Cultura e do Turismo Brasil-China, com eventos e ações para promover a cultura e o turismo entre os dois países. Destacam-se, ainda, projetos em ciência e tecnologia, incluindo cooperação espacial, o que reforça uma relação estratégica que vai além da economia e busca integração institucional e cultural de longo prazo.



Thomas Law é fundador do Ibrachina, que promove a integração entre as duas culturas



INSTITUTO APROXIMA AS DUAS NAÇÕES

O Instituto Sociocultural Brasil-China (Ibrachina) se destaca como um dos principais vetores da relação entre Brasil e China. Fundado em 2018 pelo advogado Thomas Law, promove a integração entre as duas culturas, atuando em parceria com universidades, entidades e associações. O Ibrachina também faz parte das Frentes Parlamentares Brasil/China e BRICS, criadas pela Câmara dos Deputados, e da Cooperação Política Cultural entre Brasil, China, Coreia e Japão, da Câmara Municipal de São Paulo. "Nosso trabalho é criar pontes institucionais que unam inovação, segurança jurídica e cooperação cultural, preparando os dois países para os desafios da nova economia", afirma Thomas Law.

O Ibrachina se mantém presente em encontros empresariais, fóruns multilaterais e agendas estratégicas que discutem investimentos, regulação, tecnologia e simulações econômicas entre os dois países. Além disso, promove a diplomacia jurídica, aproximando escritórios, universidades e instituições dos dois países e oferecendo a base necessária para investimentos e novos modelos de negócios. Realiza, ainda, a promoção cultural, por meio de concertos, espetáculos, festivais tradicionais e projetos editoriais.*

26 ANOS QUE INSPIRAM E FORTALECEM A JUSTIÇA BRASILEIRA

Há 26 anos, a Revista Justiça & Cidadania conecta instituições, promove debates e divulga artigos de juristas, ministros e acadêmicos, reafirmando seu compromisso com o fortalecimento do Estado Democrático de Direito.

Mais que uma revista:
um verdadeiro compromisso
com o Brasil.



Acesse o site da
Revista Justiça & Cidadania
pelo QR Code



SIGA NOSSAS REDES



Manchete TURISMO O VERDADEIRO BRASIL VISTO A 360°





**É fácil ser feliz no Rio.
Descubra a energia
da Cidade Maravilhosa.**

visit RIO

VISITRIO.COM.BR
@visitrio



Foto: Divulgação



EDITORIAL

BÚZIOS ENTRA EM 2026 COM CONFIANÇA E SOFISTICAÇÃO

Búzios segue reafirmando sua posição como **um dos destinos mais desejados do Brasil**, combinando charme natural, sofisticação e uma infraestrutura turística em constante evolução. **A cidade soube preservar sua identidade única, ao mesmo tempo que investe em serviços de alto padrão, hotelaria qualificada e experiências exclusivas** – fatores que fortalecem sua imagem no cenário nacional e internacional.

As perspectivas para 2026 são extremamente positivas. O crescimento do turismo de luxo, a valorização do mercado imobiliário, a ampliação de eventos de alto nível e **o interesse crescente de visitantes estrangeiros indicam um ciclo virtuoso para o destino**. Novos investimentos em hotelaria, gastronomia e experiências personalizadas reforçam

Búzios como um polo estratégico para o turismo premium no Brasil.

Mais do que um destino de verão, **Búzios se destaca como uma cidade preparada para receber turistas durante todo o ano**. Com planejamento, sustentabilidade e foco na excelência, o balneário entra em 2026 com confiança, atraindo um público cada vez mais qualificado e confirmando seu protagonismo no futuro do turismo brasileiro.

Liberado Júnior,
Editor-chefe

liberadojunior@liberadojunior.com.br

Presidente:
Marcos Salles

Vice-presidente:
Sergio Maciel

Editora-chefe
multiplataforma:
Mariana Leão

Editora da revista:
Ana Prôa

Produtora:
Nathalia Gomes

Editor-chefe:
Liberado Júnior

Jornalistas:
Silvia Barreto,
Izabela Liberado
e Sérgio Liberado

Revisão:
Cida Farias

Diagramação:
Sidney Fereira
e Reinaldo Pires

Eventos:
Natalia Salles

Agência digital:
Z9 Marketing 360°

Agência publicidade:
11:21

Portal internet:
R7

Impressão:
Zit Gráfica

Capa:
Zeca Souza/Pexels



BÚZIOS

Búzios se destaca como um dos destinos mais sofisticados do país, reunindo charme natural, serviços exclusivos e um estilo de vida que traduz o verdadeiro conceito de turismo de luxo. A península encanta visitantes exigentes que buscam experiências únicas, em que conforto, privacidade e beleza caminham lado a lado em um cenário paradisíaco.

A hotelaria de alto padrão é um dos grandes diferenciais do destino. Hotéis boutique, resorts intimistas e villas de luxo ofere-

REFERÊNCIA ABSOLUTA EM TURISMO DE LUXO NO BRASIL

Por Liberado Júnior

cem atendimento personalizado, suítes com vistas deslumbrantes para o mar, spas completos e experiências pensadas sob medida para cada hóspede. Em Búzios, o luxo está nos detalhes e na excelência do serviço.

A gastronomia requintada eleva ainda mais o prestígio da cidade. Restaurantes renomados, muitos comandados por chefs internacionais, apostam em cardápios autorais que valorizam ingredientes frescos, frutos do mar e a fusão entre a culinária brasileira e os sabores do mundo, proporcionando verdadeiras experiências sensoriais.

As praias de Búzios são parte essencial desse cenário exclusivo. Além da beleza natural, algumas delas



Um panorama da Praia da Armação, que é o ponto turístico central de Búzios e onde fica a Orla Bardot. Abaixo, o Mirante do Forno, que oferece uma vista deslumbrante das praias da cidade

Foto: Divulgação



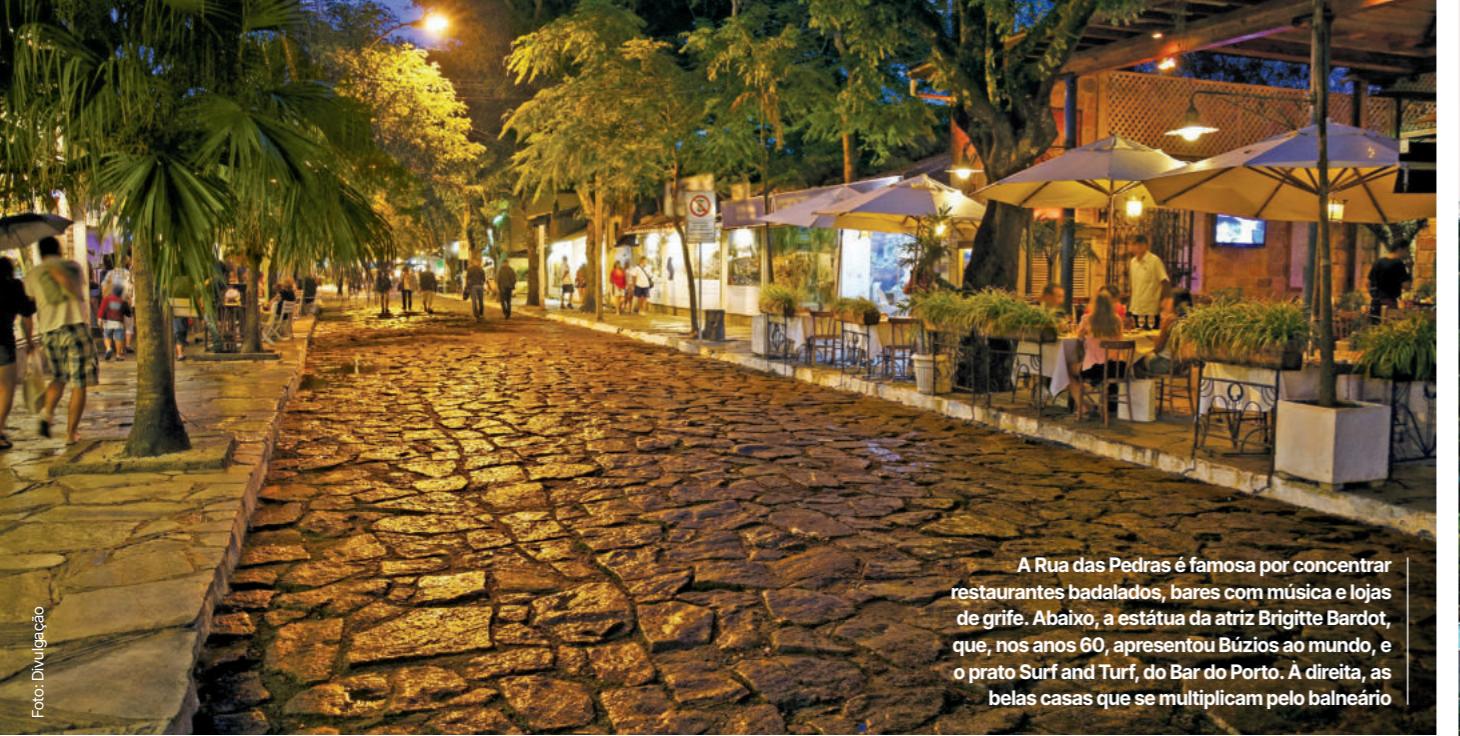


Foto: Divulgação

A Rua das Pedras é famosa por concentrar restaurantes badalados, bares com música e lojas de grife. Abaixo, a estátua da atriz Brigitte Bardot, que, nos anos 60, apresentou Búzios ao mundo, e o prato Surf and Turf, do Bar do Porto. À direita, as belas casas que se multiplicam pelo balneário



Foto: Divulgação

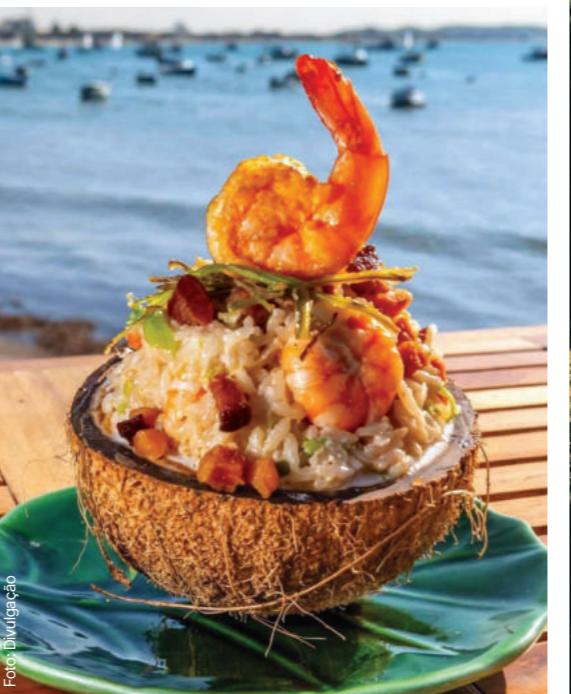


Foto: Divulgação

contam com beach clubs elegantes, que oferecem conforto, alta gastronomia, música ambiente e serviços premium à beira-mar, criando ambientes ideais para relaxar com sofisticação.

O turismo náutico é outro símbolo do luxo buzia- no. Passeios de iates, lanchas e veleiros privativos permitem explorar praias desertas, ilhas e enseadas com águas cristalinas, garantindo momentos de total priva- cideade e contato privilegiado com a natureza.

A Rua das Pedras e a Orla Bardot refletem o lado cosmopolita do destino. Butiques de grifes nacionais e internacionais, galerias de arte, joalhe- rias e lojas de design transformam o simples pas-

seio em uma experiência refinada, na qual moda, arte e lifestyle se encontram.

Eventos exclusivos e experiências personalizadas também fazem parte do calendário de Búzios. Festivais gastronômicos, encontros culturais e celebrações pri- vadas atraem um público seletivo, reforçando o posicio- namento da cidade como um destino de alto padrão durante todo o ano.

Búzios consegue unir elegância e descontração de forma única, oferecendo um luxo leve, sofisticado e autêntico. É esse equilíbrio que faz da cidade um dos destinos mais desejados do Brasil e uma referência consolidada em turismo de luxo. *



Foto: Pixabay/Zeca Souza

O crescimento do turismo de luxo impulsiona diretamente o mercado imobiliário local.

Mansões, casas de veraneio e condomínios exclusivos com serviços personalizados despertam o interesse de investidores e visitantes que desejam viver ou retornar com frequência ao destino.



Acima, a fachada do tradicional Mercadão Municipal, que data de 1933, e seu interior, em que boxes oferecem sanduíches de mortadela gigantes e pastéis fartamente recheados. Ao lado, o Masp e o Museu do Ipiranga



SÃO PAULO

DESTINO COMPLETO
PARA APROVEITAR
AS SUAS FÉRIAS

São Paulo é uma opção vibrante e surpreendente para curtir as férias, oferecendo experiências para todos os estilos. A cidade é referência em gastronomia, com restaurantes premiados, bares descolados e mercados icônicos, como o Mercadão Municipal. Além disso, bairros como Vila Madalena, Pinheiros e Itaim concentram uma vida noturna intensa, perfeita para os fãs de boa comida, música e encontros animados.

Para quem busca cultura, São Paulo é imbatível. Museus como Masp, Pinacoteca, Museu do Ipiranga e Instituto Tomie Ohtake reúnem acervos de nível internacional. A agenda cultural é sempre cheia, com musicais da Broadway, peças de teatro, concertos e exposições temporárias, tornando a cidade um verdadeiro polo artístico durante todo o ano.



Foto: Rafael Neddermeyer/ Fotos Públcas

As áreas verdes também são um grande atrativo nas férias. O Parque Ibirapuera é parada obrigatória para caminhadas, piqueniques e atividades ao ar livre, enquanto o Parque Villa Lobos e o Jardim Botânico oferecem contato com a natureza em meio à metrópole. Para famílias, atrações como o Zoológico, o Aquário de São Paulo e parques interativos garantem diversão para todas as idades.

Por fim, São Paulo é ideal para compras e experiências urbanas únicas. A Avenida Paulista, os shoppings de alto padrão, a Rua Oscar Freire e os centros de compras populares agradam a todos os perfis. Somada a isso, a diversidade cultural da cidade – com influências do mundo inteiro – transforma cada passeio em uma experiência rica, cosmopolita e inesquecível durante as férias. *



Foto: Willfredor/ Wikipédia



O QUE VAI BOMBAR NO TURISMO EM 2026

Quais são as tendências que prometem movimentar o setor no novo ano? O turismo em 2026 será marcado pela busca por experiências mais personalizadas, exclusivas e conectadas ao bem-estar.

Fotos: Freepik

Viagens de luxo com propósito, hospedagens boutique, turismo de natureza e destinos que oferecem privacidade e serviços sob medida estarão em alta, atendendo um viajante cada vez mais exigente e consciente.

A sustentabilidade ganhará ainda mais protagonismo. Hotéis, destinos e experiências que adotam práticas responsáveis, valorizam a cultura local e promovem o turismo regenerativo serão os mais procurados. O viajante de 2026 deseja conforto e sofisticação, mas também quer impacto positivo no meio ambiente e nas comunidades visitadas.



Outro destaque será a valorização do **turismo gastronômico e de experiências culturais autênticas**. Festivais, eventos exclusivos, roteiros personalizados e o uso da tecnologia para facilitar a jornada do turista irão impulsionar o setor. Em 2026, viajar será mais do que conhecer lugares: será viver experiências únicas, memoráveis e cheias de significado. *

Feliz 2026