

PREMIERE RN

DESTAQUE
TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO

A ARQUITETA

DANIELA ILITO

GASTRONOMIA

*Restaurante Camarões e
restaurante Paçoca de Pilão*

A ARTE EM FORMA DE CHOCOLATE DE

Maribel Lieberman

• *The art in the form of chocolate by Maribel Lieberman.*

SUMÁRIO

PALAVRA DA EDITOR	03
CAPA - Maribel Lieberman	04
PERFIL - Dayana Campos	10
GASTRONOMIA - Restaurante Paçoca de Pilão	14
GASTRONOMIA - Restaurante Camarões	18
ARQUITETURA - Daniela Simas Ilito	22
LIVROS - Verônica Topic Eleutério	24
PERFIL - Toinho Silveira	26
SOCIAL - Revista Premiere RN é destaque	28
PERFIL - Andreza Cooper	30
DESTAQUE - Mulheres fabulosas de Santa Catarina	34
GASTRONOMIA - Por Paulo Ferreira	38
ESPECIAL - Troféu Cultura XVI Edição	42
MOMENTOS - Notas de Toinho Silveira	48
PERFIL - Anninha Melo	54

EXPEDIENTE

PREMIERE RN | Ano 1 / Nº 7 - AGOSTO 2021

PUBLISHER: Toinho Silveira

premierern@hotmail.com | ts.brnatal@gmail.com

EDITOR: Gilson Rachinhas

COLABORAÇÃO: Rosinaldo Vieira; Paulo Ferreira, Nuno Atos e Franklin Jorge

ASSESSORIA JURÍDICA: Thiago Brandão

FOTOGRAFIA: Alê Virgílio, Wellington Barbosa e arquivos pessoais.

EXEMPLARES: 1000 impressos com distribuição

dirigida Edição Digital enviados para lista de transmissão: 10 mil Instagram com 50 mil seguidores

REVISTA PREMIERE RN

Contato 84 99192 0001

Toinho Silveira: DRT 40

As matérias assinadas, as opiniões e os conceitos expressos em entrevistas e colunas não representam necessariamente a opinião da Premiere RN. É proibido reproduzir o conteúdo total ou parcial da Premiere RN em qualquer veículo impresso ou eletrônico sem autorização prévia dos editores.

É TEMPO DE HOMENAGEAR O TALENTO NO ESPORTE, NA CULTURA, NA GASTRONOMIA...

No dia 27 de julho de 2021, o surfista potiguar Ítalo Ferreira, natural do município Baía Formosa, no litoral sul do Rio Grande do Norte e distante cerca de 96 quilômetros da capital Natal, se tornou o primeiro campeão olímpico do surf em uma edição de Jogos Olímpicos, tendo saído vitorioso e entrado para história e para eternidade do outro lado do mundo no Japão.

Ítalo é orgulho para os potiguares e esta edição faz questão de prestar uma homenagem a ele, que veio de uma família humilde e com garra, perseverança e profissionalismo, tem vencido na vida.

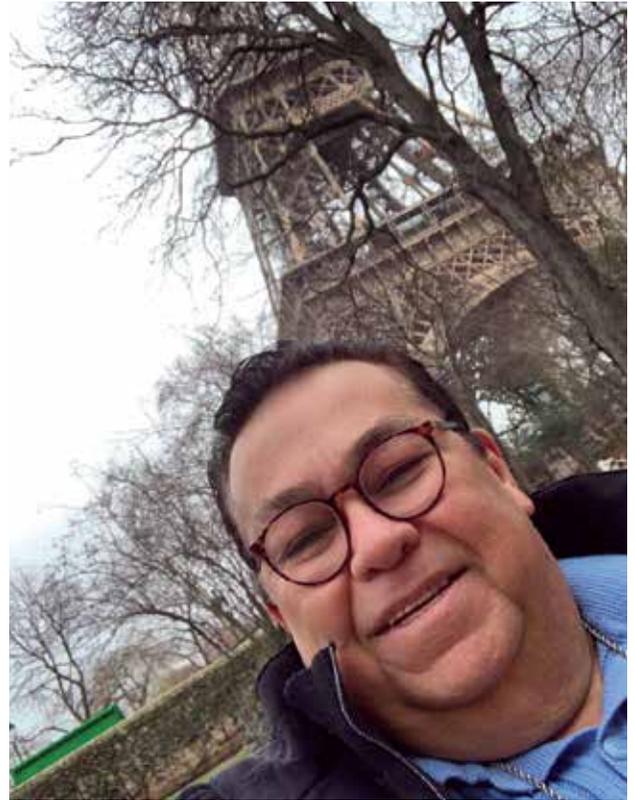
Além de prestar esta justa homenagem o surfista Ítalo Ferreira, também homenageamos os melhores da arte e da cultura potiguar, através da entrega da 16ª edição do Troféu Cultura, desde os que emprestam seus talentos para o teatro, a música, a literatura, além de empresários e instituições públicas e privadas que apoiam a cultura do Rio Grande do Norte.

Esta edição também continua com o seu estilo de mostrar histórias de sucesso, como a hondurenha radicada nos Estados Unidos, a chocolatier (especialista na produção de chocolates), Maribel Lieberman, que tem lojas em Nova Iorque e também no Japão.

Tem ainda a trajetória do talento de uma das mais renomadas cabeleireiras do RN, Aninha Melo, as delícias do cardápio do restaurante Paçoca do Pilão, da unidade do restaurante Camarões de São Paulo, os projetos da arquiteta Daniela Simas Illito e muito mais. Agora é só se deliciar com esta edição e boa leitura.



Toinho Silveira



IT'S TIME TO PAY TRIBUTE TO TALENT IN SPORTS, CULTURE, GASTRONOMY...

On July 27, 2021, the Potiguar surfer Ítalo Ferreira, born in the city of Baía Formosa, on the southern coast of Rio Grande do Norte and about 96 kilometers from the capital Natal, became the first Olympic champion in surfing in an edition of the Olympic Games, having emerged victorious and entered history and eternity on the other side of the world in Japan.

Ítalo is a source of pride for the people of Potiguar and this edition is a tribute to him, who came from a humble family and with determination, perseverance, and professionalism, has won in life. Besides paying this fair tribute to the surfer Ítalo Ferreira, we also pay tribute to the best in the art and culture of Rio Grande do Norte, through the delivery of the 16th edition of the Culture Trophy, from those who lend their talents to the theater, music, literature, and entrepreneurs and public and private institutions that support the culture of Rio Grande do Norte.

This edition also continues with its style of showing success stories, such as the Honduran chocolatier (specialist in chocolate production) Maribel Lieberman, who has stores in New York and also in Japan.

There is also the trajectory of the talent of one of the most renowned hairdressers in RN, Aninha Melo, the delights of the menu of the Paçoca do Pilão restaurant, the unit of the Camarões restaurant in São Paulo, the projects of architect Daniela Simas Illito, and much more. Now all you have to do is enjoy this issue and have a good read. ■



Maribel Lieberman

PRODUZINDO OBRAS DE ARTE EM FORMA DE CHOCOLATE

Conta a história que um dos vestígios mais antigos de uma plantação de cacau, a fruta que é matéria prima para produção do chocolate, datam de 1.100 a 1.440 anos a.C., encontrados em Puerto Escondido, um sítio arqueológico localizado em Honduras, país localizado na América Central.



Coincidentemente ou não, a hoje famosa chocolatier (profissional especializado em chocolate), Maribel Lieberman, é natural de Honduras. Quando ela soube desta íntima ligação com uma das mais famosas guloseimas do mundo com seu país de origem, sentiu amor à primeira vista e atualmente tem se destacado com suas lojas localizadas em Nova Iorque, nos Estados Unidos e no Japão, na comercialização de requintados chocolates, que unem em um só produto arte e sofisticação.

ORIGENS

Maribel Liberman nasceu na cidade de Jutiquire, no departamento de Olancho, uma pequena cidade localizada na parte central de Honduras, com pouco mais de 3.500 habitantes.

Sua infância foi vivida em meio a natureza, em meio aos ensinamentos de seu pai, o telégrafo Mariano Martínez e sua mãe, a costureira Bertha de Martínez. Na fazenda de sua família, havia justamente uma árvore de cacau. E sem perceber, o chocolate passou a fazer parte de toda sua vida.

"Minha mãe foi a grande chef de cozinha da minha casa e me ensinou muito sobre culinária", disse Maribel, que aprendeu com ela a arte de fazer doces, que vendia para crianças de sua cidade, isso quando ela tinha oito anos de idade e já ganhava dinheiro.

VIDA NOS ESTADOS UNIDOS

A vida de Maribel começou a mudar quando decidiu se mudar para os Estados Unidos, indo para cidade de Nova Iorque estudar design de moda na Parson Institute.

A chocolatier hondurenha, antes de ficar famosa na arte de produção de chocolates, criou a Catering Maribel's Gourmet Cuisine, um serviço de fornecimento de refeições coletivas,



LOJA EM NOVA IORQUE, NOS EUA



LOJA EM KIOTO, NO JAPÃO

trabalho que a ajudou a lhe formar como chef. Teve ainda uma empresa de eventos, na qual tinha como cliente as Organizações das Nações Unidas (ONU), Christian Dior, entre outras. Também atuou na empresa de cosméticos japonesa Shiseido, onde aprendeu muito sobre técnicas de marketing.

INCURSÃO NO MUNDO DOS CHOCOLATES

Mabel começou a trabalhar com chocolates ao abrir em Nova Iorque com uma amiga, designer de óculos, a loja Lunnettes et Chocolates. Neste empresa, enquanto a amiga comercializava copos personalizados, Mabel vendia doces e chocolates, que como ela mesma diz: "foi meu primeiro laboratório de chocolates". Foi quando co-

meçou a conhecer clientes do Japão, pois eles diziam que parecia sushi.

A partir daí ela não parou mais. E em 2001 surge a Maribelle Chocolatier no Soho, o badalado bairro novaiorquino de butiques de grifes, cadeias de lojas luxuosas e galerias de arte sofisticadas, criando assim sua linha própria de chocolates, com receitas inspiradas na cultura de seu país Honduras, mas também da Espanha, França e Japão e com toda sua originalidade criativa, passou a misturar sabores do mediterrâneo, orientais e latino-americanos.

Sempre ligada com suas origens, Maribel faz questão de ajudar os agricultores de seu país Honduras, que são produtores de Cacau e é de onde ela recebe a matéria-prima para produzir seus chocolates.

CASAMENTO COM ARTE

Quando estudava moda na Parsons Institute of Design, Mabel conheceu seu marido o artista plástico, natural da Bélgica, Jacques Lieberman, que é o responsável por criar as imagens que ilustram seus chocolates.

O próprio Jacques dá uma história a parte digna de uma obra best-seller. Nascido na cidade de Antuérpia em 1936, cidade com origens na Idade Média e famosa mundialmente na produção de diamantes, ele se tornou um jovem refugiado durante a Segunda Guerra Mundial (1939 – 1945), pelo fato dos seus pais, Hersch e Frieda Lieberman, fugirem da perseguição aos judeus pelos nazistas de Adolf Hitler, para França.

Com a invasão nazista à França, seus pais decidiram mandá-lo embora através de um grupo clandestino de católicos. Ele tinha apenas seis anos de idade. E desde então nunca mais viu seus pais.

Depois de viver sua infância em meio à natureza da França e da Suíça, com o fim da guerra, um tio que Jacques não conhecia, o levou para conhecer alguns primos que moraram na Suíça e assim ele tomou conhecimento de suas origens judaicas.

Durante quatro anos foi levado para morar com uma tia num Kibutz em Israel, formado por grupos de famílias que vivem de forma coletiva e comunitária, compartilhando os mesmos direitos e deveres.

Aos 23 anos, em 1959, Jacques decide viajar para os Estados Unidos, indo para Nova Iorque estudar Arquitetura. Em meio aos estudos, passou a pintar como hobby. Criou até uma galeria de arte no seu apartamento no Soho. Foi só quando já estava adulto que ficou sabendo que seus pais morreram em um campo de concentração nazista na Alemanha, em 1944.

Em meio a toda esta história, digna de um grande sucesso do cinema, Jacques conheceu a Mabel e atualmente eles têm uma filha, a Angelina Lieberman, além de um cachorro da raça pug, chamado Willow.

ARTE REQUINTADA

A arte impressa nos chocolates produzidos por Mabel, passam por um processo requintado até serem definidas em seus produtos. “A arte é criada em NY e enviada para Paris onde se utiliza a técnica da serigrafia e depois as imagens são devolvidas a Nova York e transferidas para o chocolate”,



MARIBEL COM O ESPOSO JACQUES LIEBERMAN E A FILHA ANGELINA LIEBERMAN

explica Mabel, informando que suas lojas são verdadeiras galerias de arte, só que com chocolates.

LOJAS

“A vida tem tudo a ver com o prazer e a felicidade que encontramos na comida, na arte e na beleza”, define Maribel, que tem lojas Maribelle Soho, a Cacau Bar de Maribelle Nova Iorque, a Maribelle no Kitano Hotel, estas três em Nova Iorque, o Mercado de Cacau em Kyoto, a Mariebelle e Cacao Market Store, estas duas em Kioto no Japão, além do Mercado de Cau na capital japonesa em Tóquio e ainda o Mercado de Cacau Ishigakijima, na cidade japonesa de Okinawa.



MARIBEL LIEBERMAN PRODUCING WORKS OF ART IN THE FORM OF CHOCOLATE

The story goes that one of the oldest traces of a cacao plantation, the fruit that is the raw material for chocolate production, dates from 1,100 to 1,440 years B.C., found in Puerto Escondido, an archaeological site located in Honduras, a country located in Central America.

Coincidentally or not, the now famous chocolatier (chocolate professional) Maribel Lieberman was born in Honduras. When she learned about this close connection between one of the most famous treats in the world and her country of origin, she felt love at first sight, and nowadays she has been outstanding with her stores located in New York, in the United States, and in Japan, in the commercialization of exquisite chocolates that unite art and sophistication in a single product.

Origins

Maribel Lieberman was born in the city of Jutiquile, in the Olancho department, a small town located in central Honduras, with just over 3,500 inhabitants. Her childhood was spent in the midst of nature, amidst the teachings of her father, telegrapher Mariano Martinez, and her mother, seamstress Bertha de Martinez. On his family's farm there was a cacao tree. And without realizing it, chocolate became part of his whole life.

"My mother was the great chef in my house and taught me a lot about cooking," said Maribel, who learned from her the art of candy making and sold it to children in her town, when she was eight years old and already earning money.

Life in the United States

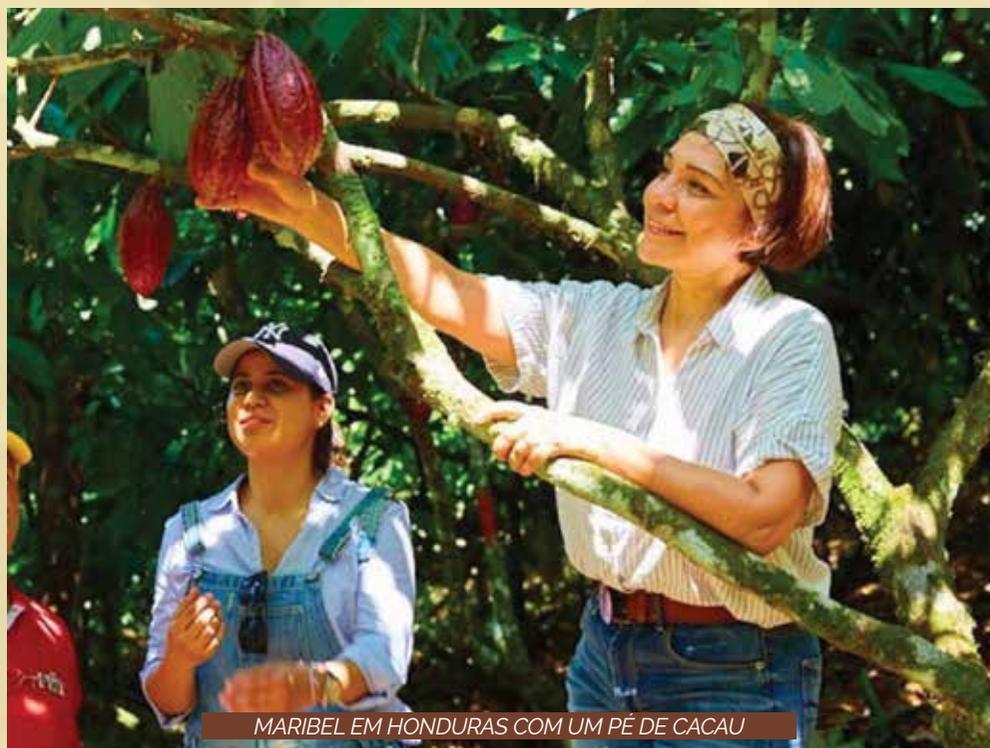
Maribel's life began to change when she decided to move to the United States, going to New York City to study fashion design at the Parson Institute.

The Honduran chocolatier, before becoming famous in the art of chocolate production, created Maribel's Gourmet Cuisine Catering, a catering service for collective meals, work that helped train her as a chef. She also had an events company, where her clients included the United Nations (UN), Christian Dior, and others. She also worked for the Japanese cosmetics company Shiseido, where she learned a lot about marketing techniques.

Incursion into the world of chocolates

Mabel started working with chocolates when she opened the Lunnettes et Chocolates store in New York with a friend, an eyewear designer. In this business, while her friend sold personalized glasses, Mabel sold sweets and chocolates, which as she herself says "was my first chocolate laboratory". That's when she started to meet clients from Japan, because they said it looked like sushi.

From then on she never stopped. In 2001 Maribelle Chocolatier was created in Soho, the trendy



MARIBEL EM HONDURAS COM UM PÉ DE CACAU

New York neighborhood of designer boutiques, luxury chain stores, and sophisticated art galleries. She created her own line of chocolates, with recipes inspired by the culture of her native Honduras, but also of Spain, France, and Japan.

Always connected with her origins, Maribel makes a point of helping the farmers in her country Honduras, who are cocoa producers and from where she gets the raw material to produce her chocolates.

Marriage with art

While studying fashion at Parsons Institute of Design, Mabel met her husband, Belgian-born artist Jacques Lieberman, who is responsible for creating the images that illustrate her chocolates.

Jacques himself gives a story worthy of a best-seller. Born in Antwerp in 1936, a city with origins in the Middle Ages and world famous for the production of diamonds, he became a young refugee during the Second World War (1939 - 1945), because of his parents, Hersch and Frieda Lieberman, flee from the persecution of Jews by Adolf Hitler's Nazis, to France.

With the Nazi invasion of France, his parents decided to send him away through an underground group of Catholics. He was only six years old. Since then he has never seen his parents again.

After living his childhood amidst the nature of France and Switzerland, with the end of the war, an uncle that Jacques did not know took him to meet some cousins who lived in Switzerland and thus he learned of his Jewish origins.

For four years he was taken to live with an aunt

in a Kibbutz in Israel, formed by groups of families who live in a collective and communal way, sharing the same rights and duties.

At the age of 23, in 1959, Jacques decides to travel to the United States, going to New York to study architecture. In the midst of his studies, he began to paint as a hobby. He even created an art gallery in his Soho apartment. It was only when he was an adult that he learned that his parents died in a Nazi concentration camp in Germany in 1944.

In the midst of all this history, worthy of a great movie hit, Jacques met Mabel and today they have a daughter, Angelina Lieberman, and a pug dog named Willow.

Exquisite art

The art press in the chocolates produced by Mabel, go through an exquisite process until they are defined in her products. "The art is created in NY and sent to Paris where the silkscreen technique is used, and then the images are returned to New York and transferred to the chocolate," explains Mabel, informing that her stores are true art galleries, only with chocolates.

Stores

"Life is all about the pleasure and happiness we find in food, art and beauty," defines Maribel, who has stores Maribelle Soho, Maribelle New York's Cocoa Bar, Maribelle at the Kitano Hotel, these three in New York, the Cocoa Market in Kyoto, the Maribelle and Cacao Market Store, these two in Kyoto in Japan, besides the Cocoa Market in the Japanese capital Tokyo and also the Ishigakijima Cocoa Market in the Japanese city of Okinawa. ■

DA NOSSA CA



O maior estoque e o m

ASA PRA SUA



COMJOL 

comjol.com.br |   comjol

menor preço da cidade.



Eu venço os meus medos com oração

AOS 26 ANOS, A COMUNICADORA DAYANA CAMPOS CONTA SUA TRAJETÓRIA NA VIDA E COMENTA COMO EQUILIBRA MEDOS E SONHOS COM JESUS NO CORAÇÃO

Uma vida pertinho de Deus. É assim - de forma leve e ao som de pássaros - que a encantadora Dayana Campos inicia a nossa conversa nos jardins de sua casa no Bosque dos Pássaros. São vinte e seis anos, desses muitos dedicados a vida religiosa e outros tantos, a força feminina. Com olhos verdes marcantes e um olhar de quem muito já viveu, Dayana nos conta como enfrenta o luto da perda do seu amado Renato Dantas, companheiro dos seus dias nos últimos três anos da vida dela.

Ele faleceu vítima de COVID-19 no dia 2 de abril deste ano, interrompendo os planos deles de uma vida feliz. "É como se tivesses arrancado uma parte de mim que se foi com Renato subitamente no início de abril. Mesmo com toda dor em meu coração, hoje vejo como Deus foi grandioso por permitir que eu me despedisse dele durante vinte e dois dias de internação", destaca Dayana.

Muitos conhecem Renato Dantas. Polêmico e titular do Blog do Primo, Tirso Renato Dantas, 60 anos, era um homem de verdades e de verdade. "Renato não tinha medo de nada e quase sempre de ninguém, mas morreu com muitas mágoas no coração", comenta a esposa Dayana.

RENATO DANTAS POLÍTICO

Além da vida política como ex-vereador e ex-presidente da Câmara Municipal de Natal, Tirso Renato Dantas era também empresário e sua vida política foi iniciada bem antes de cargos eletivos: foi no movimento estudantil que

ele se identificou com a política e cresceu a vontade dele de partilhar projetos. Foi eleito como vereador na 13ª, 14ª e 15ª Legislaturas, nos períodos de 1996 a 2000, 2001 a 2004 e 2005 a 2008. Reeleito em 2000 como o vereador mais votado de cidade. Elegeu-se presidente da Câmara Municipal na 14ª Legislatura, no período 2003-2004.

Para quem não lembra, foi no período em que Renato exerceu a Presidência da Câmara que ele instalou e inaugurou a TV Câmara Natal, o primeiro canal legislativo do Nordeste. Firmou convênio com o Senado Federal, transformando a TV Câmara na primeira emissora legislativa do Brasil afiliada da TV Senado e tantos outros feitos.

Diagnosticado no dia 1 de março de 2021 com a doença Covid-19, Renato iniciou o tratamento em casa. No dia 11 de março, foi internado no hospital da Policlínica



onde recebeu tratamento da equipe de saúde formada por médicos, enfermeiros, fisioterapeutas, nutricionistas, técnicos de enfermagem que trataram Renato Dantas com muito carinho durante o período de 22 dias de internação.

"Com quatro dias que estávamos internados no hospital, Renato sofreu uma parada cardíaca que o colocou na situação de intubação respiratória, oscilando dia após dia entre momentos de recuperação, evoluindo nos índices de saúde e também, pioras no quadro clínico o que me levou a ter contatos com emoções extremas, reforçando a minha fé e coragem para que eu consiga entender como vontade de Deus", ressalta Dayana.

Renato Dantas nasceu em Natal no dia 15 de julho de 1960. Dayana Campos em João Pessoa em 23 de novembro de 1994. Em comum, a paixão pela vida e por bons momentos. Foram namorados e assumiram que era pra valer logo no início do namoro, atestando a vida a dois através de união estável de acordo com os registros do Direito Civil no Brasil. Ele, um apaixonado pela vida e história das pessoas como político.

Ela, apaixonada pela vida e história das pessoas como música. Em comum, apelidos como Bibi, o gosto pela culinária e o amor pelos amigos. "Colecionamos momentos em nossas vidas que foram eternizados em fotos, vídeos e lembranças na memória que nunca irão se apagar. O que vivi no matrimônio com Renato era a melhor vida que podia ter", recorda com lágrima nos olhos, a comunicadora Dayana.

Falando em comunicação, essa



RENATO DANTAS COM DAYANA CAMPOS

era uma paixão em comum dos dois. Muitos conhecem Dayana como gestora pública, como blogueira, como cantora "e até como digital influencer", fala com um leve sorriso. O que poucos sabem é a história por trás do Blog da Prima e a criação dele. "Renato era um grande incentivador de pessoas.

E comigo, não era diferente. Planejávamos muito do que vi sair do papel, bem na minha frente ser concretizado em campanhas políticas, em marketing digital e tantos outros projetos e ações geniais de Renato que me fizeram ter ainda mais amor pela comunicação", destaca.

E com o olhar de águia e a forcinha de Renato, Dayana foi estudar. Especializou-se em cursos na área do marketing digital. Tornou-se também assessora legislativa e ao lado de Renato, protagonizou campanhas exitosas pelo Rio Grande do Norte e na Paraíba.

Vamos voltar um pouco essa história. Antes de conhecer Renato, Dayana teve uma vida dedicada à música e a religião. Gravou álbuns de música gospel, servindo a igreja e ao talento musical que brota em suas veias.

Com 1,65m de pura beleza, essa mulher forte e de posições firmes, já fez programa de rádio semanal ao lado de pastoras da igreja evangélica e sempre teve a fé como sua bússola. "Meu caminho é ao lado de Jesus, seja em qual missão eu estiver. Já vivi momentos quase inacreditáveis em minha vida e após longos momentos de terapia e aprendizado, hoje vejo como eu cresci como ser humano e como pessoa", argumenta.

Dayana falou ainda sobre sua família, a paixão pelos cuidados com em casa e no jardim. "Eu amo cuidar de coisas de casa e das pessoas que nela estão. Minha família sempre foi minha base: tenho uma avó que chamo de mãe (por ter me criado), uma tia que chamo de irmã (pelo seu companheirismo) e amigos que chamo de família (por estarem sempre ao meu lado)", conta. Day, como carinhosamente é chamada, aposta na verdade é chamada, aposta na verdade como fiel escudeira e através da leitura diária dos salmos, encontra as suas respostas. "Eu venço os meus medos com oração", afirma.

Firme em seus propósitos, Dayana concluiu nosso momento de conversa falando um pouco mais

sobre Renato. "Tirso Renato Dantas era polêmico. De posições fortes, conselhos inteligentes, amigo fiel e capaz de grandes gestos. E foi um pouco de tudo isso que me deu força para chegar até aqui. E continuarei seu legado até quando eu tenha voz pra ecoar os pensa-

mentos e aprendizados dele que me fizeram enxergar um mundo de novas oportunidades".

Dayana se despede de nós com um sorriso brando daqueles capazes de nos fazer pensar num futuro de esperança e resiliência para quem acredita em Jesus.

I OVERCOME MY FEARS WITH PRAYER

At 26, communicator Dayana Campos tells her story in life and comments on how she balances fears and dreams with Jesus in her heart

A life close to God. This is how - lightly and with the sound of birds - that the charming Dayana Campos starts our conversation in the gardens of her house in the Bosque dos Pássaros. There are twenty-six years, of those many dedicated to religious life and many others, to female strength. With striking green eyes and a look of someone who has lived long, Dayana tells us how she faces the mourning of the loss of her beloved Renato Dantas, companion of her days in the last three years of her life.

He died a victim of COVID-19 on April 2 this year, interrupting their plans for a happy life. "It's like you've ripped off a part of me that went off with Renato suddenly in early April. Even with all the pain in my heart, today I see how great God was for allowing me to say goodbye to him for twenty-two days of hospitalization", highlights Dayana.

Many know Renato Dantas. Controversial and owner of Primo's Blog, Tirso Renato Dantas, 60, was a man of truth and truth. "Renato was not afraid of anything and almost always of no one, but he died with a lot of heartache", comments his wife Dayana.

Renato Dantas politician

In addition to his political life as a former councilor and former mayor of Natal, Tirso Renato Dantas was also a businessman and his political life began well before elective positions: it was in the student movement that he identified with politics and grew to his willingness to share projects. He was elected as councilor in the 13th, 14th and 15th Legislatures, from 1996 to 2000, 2001 to 2004 and 2005 to 2008. Re-elected in 2000 as the most voted councilor in the city. He was elected president of the City Council in the 14th Legislature, in the period 2003-2004.

For those who don't remember, it was during the period when Renato was President of the Chamber that he installed and inaugurated TV Câmara Natal, the first legislative channel in the Northeast. He signed an agreement with the Federal Senate, transforming TV Câmara into the first legislative broadcaster in Brazil affiliated with TV Senado and so many other achievements.

Diagnosed on March 1, 2021 with Covid-19 disease, Renato started treatment at home. On March 11, he was admitted to the Polyclinic hospital where he received treatment from the health team formed by doctors, nurses, physiotherapists, nutritionists, nursing technicians who treated Renato Dantas with great affection during the 22-day period of hospitalization.

"Within four days that we were hospitalized, Renato suffered a cardiac arrest that put him in a situation of respiratory intubation, oscillating day after day between moments of recovery, evolving in health rates and also worsening in the clinical condition, which led me to having contact with extreme emotions, reinforcing my faith and courage so that I can understand it as God's will", emphasizes Dayana.

Renato Dantas was born in Natal on July 15, 1960. Dayana Campos in João Pessoa on November 23, 1994. In common, a passion for life and good times. They were boyfriends and assumed that it was for real right at the beginning of the relationship, attesting to the life of two through a stable union in accordance with the Civil Law registry in Brazil. He is passionate about people's life and history as a politician.

She, in love with people's life and history as music. In common, nicknames like Bibi, the taste for cooking and the love for friends. "We collect moments in our lives that have been immortalized in photos, videos and memories that will never fade. What I lived in my marriage with Renato was the best life I could have", recalls Dayana, a communicator, with tears in her eyes.

Speaking of communication, this was a shared passion for both of them. Many know Dayana as a public manager, as a blogger, as a singer "and even as a digital influencer", she says with a slight smile. What few people know is the story behind Blog da Prima and its creation. "Renato was a great supporter of people.

And with me, it was no different. We planned a lot of what I saw come out of the paper, right in front of me being implemented in political campaigns, in digital marketing and so many other projects and genius actions by Renato that made me have even more love for communication", she highlights.

And with the look of an eagle and the strength of Renato, Dayana went to study. She specializes in courses in the field of digital marketing. She also became a legislative advisor and, alongside Renato, she led successful campaigns in Rio Grande do Norte and Paraíba.

Let's back up this story a bit. Before meeting Renato, Dayana had a life dedicated to music and religion. She has recorded gospel music albums, serving the church and the musical talent that wells up in her veins.

At 1.65 of pure beauty, this strong woman with firm positions, has already made a weekly radio program with pastors of the evangelical church and has always had faith as her compass. "My way is with Jesus, whatever mission I'm on. I've lived almost unbelievable moments in my life and after long moments of therapy and learning, today I see how I grew up as a human being and as a person", she argues.

Dayana also spoke about her family, her passion for caring for the home and garden. "I love taking care of things at home and the people in it. My family has always been my base: I have a grandmother I call mother (because she raised me), an aunt I call sister (because of her companionship) and friends I call family (because they're always by my side)", she says. Day, as she is affectionately called, bets on the truth as a faithful squire and through the daily reading of the psalms, finds her answers. "I overcome my fears with prayer," she says.

Firm in her intentions, Dayana concluded our conversation by talking a little more about Renato. "Tirso Renato Dantas was controversial. From strong positions, intelligent advice, faithful friend and capable of great gestures. And it was a little bit of all this that gave me the strength to get here. And I will continue his legacy even when I have a voice to echo his thoughts and lessons that made me see a world of new opportunities."

Dayana says goodbye to us with a gentle smile of those capable of making us think about a future of hope and resilience for those who believe in Jesus. ■

RESTAURANTE Paçoca de Pilão

GASTRONOMIA NORDESTINA COM PITADAS DE AMOR

Um dos lugares que qualquer pessoa que vai à praia de Pirangi do Norte, no litoral Sul do Rio Grande do Norte, no município de Parnamirim, tem quase obrigação de visitar, é o restaurante Paçoca de Pilão, que reuni tradição e qualidade em seus 31 anos de história, abrilhantando a culinária nordestina deste 1990.

O local foi criado com o objetivo de servir comidas regionais através do economista Giovani Rodrigues e sua esposa, Adalva Rodrigues, que criou o cardápio e o nome. Atualmente o filho do casal, o também economista Giovani

Rodrigues Júnior, é quem administra a casa.

A qualidade dos seus pratos e do profissionalismo do atendimento, renderam ao Paçoca de Pilão 16 prêmios pelo Guia Quatro Rodas, através da revista Quatro Rodas e outras duas vezes pela revista Veja, que o colocaram como um dos melhores estabelecimentos gastronômicos do RN e do Nordeste.

CARDÁPIO

O carro chefe da casa é sua rica culinária nordestina, com destaque para o Paçoca de Pilão, prato



ADALVA RODRIGUES - COZINHEIRA CHEFE DO PAÇOCA DE PILÃO

à base de carne de sol desfiada, feijão, farofa e batata frita e que dá nome à casa.

“Ainda hoje a cozinha do restaurante é comandando pela minha mãe, dona Adalva Rodrigues e também por outras cozinheiras e auxiliares, todas mulheres, uma tradição nossa que ainda continua atualmente”, disse Giovani Júnior, informando ainda que uma coisa que sua mãe sempre primou foi pela qualidade dos pratos que prepara.

O cardápio foi surgindo de forma evolutiva, mas que fortalece o sabor regional nordestino. Dentre os pratos de destaque, além do paçoca de pilão, a carne de sol na nata, uma evolução da tradicional carne de sol acebolada. Outra inovação veio com o carneiro no pirão, que surgiu a partir do carneiro torrado.





Destaques do cardápio do Paçoca de Pilão:

FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

O restaurante também ganhou notoriedade através dos festivais gastronômicos que tem organizado. "Este eventos são muitos importantes para nossa história, porque em muitos deles surgiram novos pratos que incrementaram nosso cardápio", disse Giovani Júnior.

Um destes pratos que surgiu no Festival do Camarão, foi o camarão com arroz da terra e queijo de coalho gratinado no forno, além do camarão no jerimum. Segundo Giovani, o grande diferencial da culinária do restaurante, é que sua mãe, Adalva Rodrigues, sempre preparou a comida do Paçoca de Pilão com muito amor.

- **PAÇOCA DE PILÃO** - Carne de sol batida no pilão com farinha, arroz, feijão verde, macaxeira e banana
- **CARNE DE SOL NA NATA** - Arroz, feijão verde, purê de jerimum e farofa.
- **CARNE DE SOL** - Arroz, feijão verde, macaxeira e farofa.
- **FILÉ AO MOLHO MADEIRA** - Arroz, purê e farofa.
- **GALINHA TORRADA** - Arroz, feijão verde, macaxeira, pirão e farofa.
- **GALINHA CABIDELA** - Arroz, feijão verde, macaxeira e farofa.
- **FRANGO AO FORNO** - Arroz, legumes e farofa.
- **CARNEIRO TORRADO** - Feijão verde, arroz, macaxeira e farofa
- **CARNEIRO NO PIRÃO** - Feijão verde, arroz, macaxeira e pirão
- **CAMARÃO À PAÇOCA DE PILÃO** - Arroz da terra, queijo de coalho, manteiga da terra e purê
- **CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO** - Arroz, purê e farofa
- **CAMARÃO AO MOLHO** - Arroz e purê
- **CAMARÃO NO JERIMUM** - Arroz e purê
- **CAMARÃO À MILANESA** - Arroz e purê.
- **CAMARÃO NA NATA** - Arroz e purê de jerimum.
- **PEIXE FRITO** - Arroz, legumes e farofa.
- **PEIXE COZIDO** - Arroz, pirão e legumes.
- **PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO** - Arroz e purê.
- **BACALHAU À DONA ADALVA** - aca-lhau alto, batatas, azeite e arroz.
- **VATAPÁ** - Arroz e macaxeira.

Contatos:

Endereço: Avenida Deputado Márcio Marinho, 5708, Pirangi do Norte, Parnamirim

Horário de funcionamento devido ao Covid-19: 10h30 às 14h30

Site: www.pacocadepilao.com.br

Instagram: @rest.pacocadepilao

WhatsApp: (84) 99652 8024

Fone: (84) 3238 2088



PAÇOCA DE PILÃO RESTAURANT NORTHEASTERN CUISINE WITH A PINCH OF LOVE

One of the places that anyone who goes to Pirangi do Norte beach, in the south coast of Rio Grande do Norte, in the city of Parnamirim, is almost obliged to visit, is the Paçoca de Pilão restaurant, which gathers tradition and quality in its 31 years of history, brightening the northeastern cuisine since 1990.

The place was created with the objective of serving regional food by economist Giovani Rodrigues and his wife, Adalva Rodrigues, who created the menu and the name. Currently, the couple's son, also an economist, Giovani Rodrigues Júnior, runs the place.

The quality of its dishes and the professionalism of the service have earned Paçoca de Pilão 16 prizes from the Quatro Rodas guide, through the Quatro Rodas magazine and twice more from the Veja magazine, which placed it as one of the best gastronomic establishments in RN and the Northeast.

Menu

The main menu of the house is its rich northeastern cuisine, especially Paçoca de Pilão, a dish based on shredded sun dried meat, beans, farofa, and fried potatoes, which gives the house its name.

"Even today the restaurant's kitchen is run by my mother, Mrs. Adalva Rodrigues, and also by other cooks and assistants, all women, a tradition of ours that still continues today", said Giovani Júnior, informing that one thing his mother always excelled at was the quality of the dishes she prepares.

The menu was developed in an evolutionary way, but that strengthens the regional flavor of the Northeast. Among the outstanding dishes, besides paçoca de pilão, is carne de sol na nata, an evolution of the traditional carne de sol acebolada. Another innovation came with the "carneiro no pirão" (lamb in "pirão"), which came from roasted lamb.

Gastronomic Festivals

The restaurant has also gained notoriety through the gastronomic festivals it has organized. "These events are very important for our history, because in many of them new dishes appeared that increased our menu," said Giovani Júnior.

One of these dishes that appeared in the Shrimp Festival was shrimp with earthy rice and coalho cheese au gratin in the oven, as well as shrimp in jerimum. According to Giovani, the great differential of the restaurant's cuisine is that his mother, Adalva Rodrigues, always prepared the food at Paçoca de Pilão with a lot of love.

Paçoca de Pilão's menu highlights:

Paçoca de Pilão - Sun-dried meat pounded in the pestle with flour, rice, green beans, cassava and banana

Carne de sol in cream - Rice, green beans, mashed jerimum and farofa.

Sun dried meat - Rice, green beans, cassava and farofa.

Filet with madeira sauce - Rice, mashed potatoes and farofa.

Roasted chicken - Rice, green beans, manioc,

pirão (manioc flour) and farofa (manioc flour).
Cabidela chicken - Rice, green beans, manioc, and farofa.

Chicken in the oven - Rice, vegetables and farofa.

Roasted lamb - Green beans, rice, manioc flour and farofa

Lamb in pirão - Green beans, rice, cassava and pirão

Shrimp with Paçoca de Pilão - Land rice, curd cheese, butter and mashed potatoes

Shrimp with garlic and oil - Rice, mashed potatoes and farofa

Shrimp in sauce - Rice and purée

Shrimp in jerimum - Rice and purée

Shrimp in milanese sauce - Rice and purée.

Shrimp with cream - Rice and jerimum purée.

Fried fish - Rice, vegetables and farofa.

Boiled fish - Rice, pirão (manioc flour thickened broth) and vegetables.

Fish with shrimp sauce - Rice and mashed potatoes.

Codfish Dona Adalva style - Tall codfish, potatoes, olive oil and rice.

Vatapá - Rice and cassava.

Contacts:

Address: Avenida Deputado Márcio Marinho, 5708, Pirangi do Norte, Parnamirim.

Hours of operation due to Covid-19: 10:30 am to 2:30 pm

Website: www.pacocadepilao.com.br

Instagram: @rest.pacocadepilao

WhatsApp: (84) 99652 8024

Phone: (84) 3238 2088 ■



Aldeia Sesc



Palco Giratório



Mostra Sesc de Cinema



Bibliotecas



Galeria Sesc



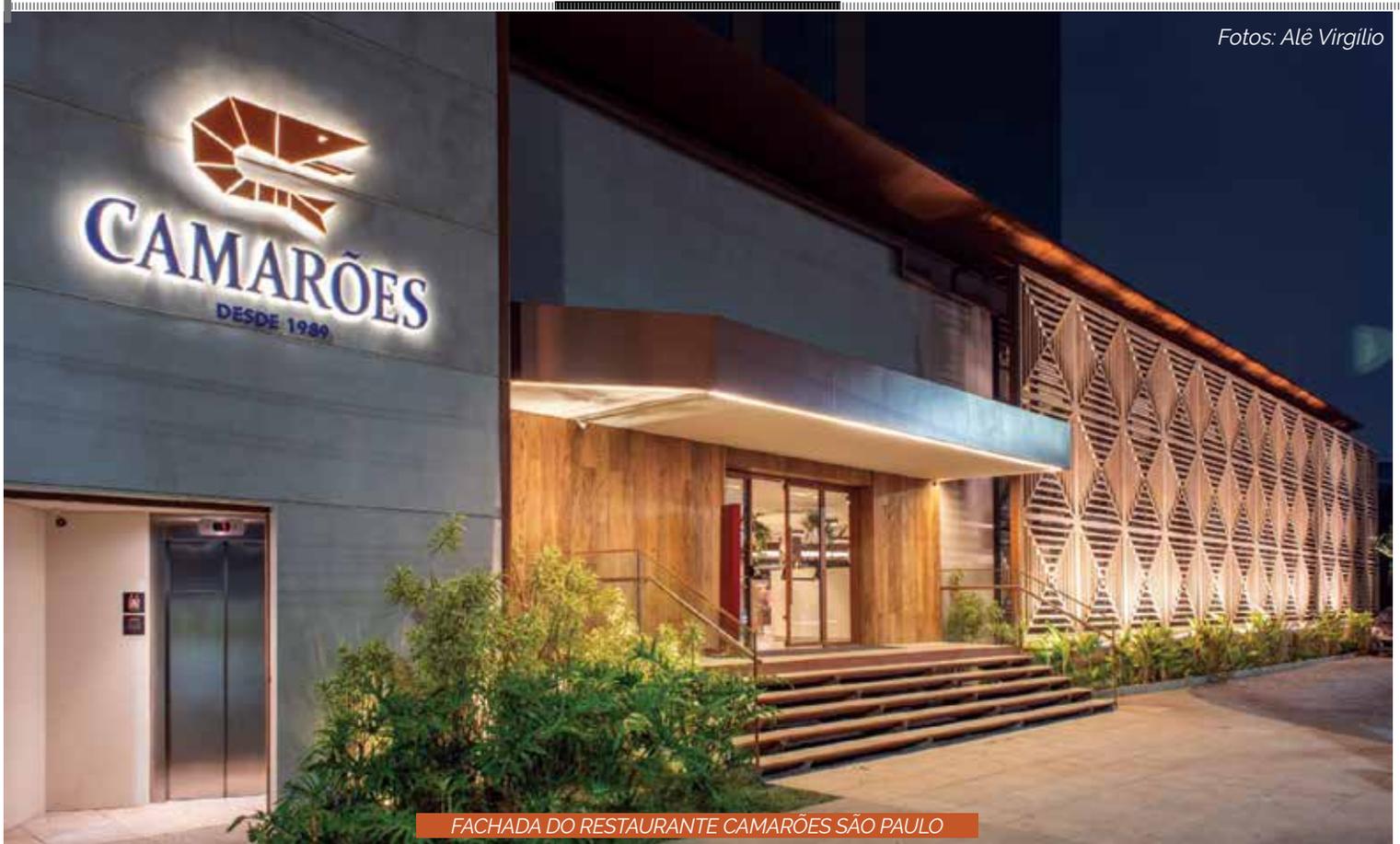
Mostra Sesc de Arte e Cultura



Terraço do Relógio

Sesc Rio Grande do Norte.

75 anos promovendo e compartilhando a **arte para os potiguares!**



FACHADA DO RESTAURANTE CAMARÕES SÃO PAULO

CHEGA A SÃO PAULO

Restaurante Camarões

UM DOS MAIS BADALADOS RESTAURANTES DE NATAL (RN) INAUGURA FILIAL EM SÃO PAULO

Com cinco unidades em sua cidade Natal, o restaurante Camarões acaba de abrir seu primeiro espaço em São Paulo, na avenida Juscelino Kubitschek, no coração do bairro do Itaim. Instalada numa área de 1400 metros quadrados e capacidade para 350 pessoas, essa é a primeira casa fora da cidade de origem. "Ficamos muito felizes com a oportunidade de levar nossa história,

serviço e receitas para ainda mais pessoas. É um sonho antigo de expansão", explica Clara Medeiros, sócia-diretora do Camarões. Nesta primeira fase o restaurante está seguindo todos os protocolos sanitários para a visita do público e com capacidade reduzida.

Composto por mais de 40 receitas à base de camarão, entre entradas e pratos principais em porções para partilhar, o cardápio segue as

FUNDADOR DO CAMARÕES -
FERNANDO MEDEIROS

receitas originais da matriz. Desde a tradicional Moqueca de Camarão ao mais sofisticado Crocante com Risoto Brie - camarão empanado com qui- noa e ervas, servido com risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoa - passando pelos disputados Pastel de Camarão (foto ao lado) e Camarão Internacional, há opções para todo paladar.

Seguindo a linha mar e sertão e para os amantes de peixe e frutos do mar, o cardápio traz ainda outras preparações que vão muito além do camarão. O Polvo Mar e Sertão, por exemplo, chega salteado na manteiga de garrafa com tomate, cebola roxa, alcaparras, nata fresca e coentro. Ou ainda o Peixe Vila Flor, grelhado e regado com suave molho de manteiga com castanha do Pará laminada. Acompanha arroz integral com grãos e purê de banana da terra.

CARDÁPIO DO CAMARÕES SÃO PAULO

Para a filial de São Paulo, foram criadas receitas exclusivas, como a Salada de carne de sol que reúne folhas verdes, tomate cereja, pepi-

no agridoce, cenoura e rabanete, finalizada com lascas de filé mignon de sol e queijo de coalho empanados e finalizada com molho balsâmico e mel de engenho.

Assinado pelo arquiteto Jayme Lago Mestieri, o projeto traz as memórias afetivas da família fundadora do Camarões, inspirado em suas raízes, mas conectado à São Paulo e à movimentada avenida, onde está localizado. Para isso, a fachada com brise em vidro permite uma interação entre externo e interno, criando um ambiente iluminado e agradável.

A decoração ficou por conta da designer social Cris Ribeiro.

e traz referências do mar e do sertão, numa construção afetiva que revela traços da essência do Camarões nos pequenos detalhes. A estampa das cadeiras, por exemplo, foi idealizada com exclusividade pela artista potiguar Ariell Guerra, inspirada nas flores do sertão potiguar. "Mar e Sertão" também é tema das obras do artista plástico potiguar Demétrius Montenegro, que colorem as paredes desta nova unidade.

Sinônimo da boa gastronomia de Natal, o Camarões é parada obrigatória para os turistas que visitam a cidade ao longo do ano. Não é coincidência que potiguar - termo utilizado para quem nasce no Rio Grande do Norte - significa 'comedor de camarão' em tupi.

HISTÓRIA

Fundado em 1989 pelo empresário Fernando Medeiros, com apoio de sua então companheira, Vânia Bezerra, o restaurante Camarões inaugurou sua primeira casa no ainda pouco conhecido bairro de Ponta Negra, que hoje é o local mais turístico de Natal. Atualmente, a rede é comandada por Vânia e pelos filhos Clara, Gabriel e Júlio. (foto ao lado).





CAMARÃO NA MORANGA

CAMARÕES RESTAURANT ARRIVES IN SÃO PAULO

ONE OF THE MOST FAMOUS RESTAURANTS FROM NATAL (RN) OPENS A BRANCH IN SÃO PAULO

With five units in its home city Natal, the restaurant Camarões has just opened its first space in São Paulo, on Juscelino Kubitschek Avenue, in the heart of the Itaim district. Installed in an area of 1400 square meters and with a capacity for 350 people, this is the first place outside of the city of origin. "We are very happy with the opportunity to take our history, service, and recipes to even more people. It is an old dream of expansion", explains Clara Medeiros, partner-director of Camarões. In this first phase the restaurant is following all the sanitary protocols for the public to visit, and with reduced capacity.

Comprising more than 40 shrimp-based recipes, among starters and main courses in portions for sharing, the menu follows the original recipes from the head office. From the traditional Moqueca de Camarão (Shrimp Moqueca) to the more sophisticated Crocante com Risoto Brie - breaded shrimp with quinoa and herbs, served with brie, apricot, zucchini, and almond risotto - passing through the disputed Pastel de Camarão (Shrimp

Pastry) and Camarão Internacional (International Shrimp), there are options for every palate.

Following the sea and countryside line, and for lovers of fish and seafood, the menu also brings other preparations that go far beyond the shrimp. The Octopus Mar e Sertão, for example, arrives sautéed in bottle butter with tomato, red onion, capers, fresh cream, and cilantro. Or the Vila Flor fish, grilled and drizzled with a soft butter sauce with laminated Brazil nuts. It comes with whole grain rice and mashed plantains.

MENU FOR THE SÃO PAULO CAMARÕES

For the São Paulo branch, exclusive recipes were created, such as the Salad of sun-dried meat that brings together green leaves, cherry tomatoes, sweet and sour cucumber, carrots, and radish, finished with breaded tenderloin slices and coalho cheese and topped off with balsamic sauce and sugar cane honey.

Signed by architect Jayme Lago Mestieri, the project brings the affective memories of the founding family of Camarões, inspired by its roots, but connected to the

São Paulo and the busy avenue where it is located. For this, the facade with glass brise al-

lows an interaction between external and internal, creating a bright and pleasant environment.

The decoration was done by social designer Cris Ribeiro and brings references from the sea and the backlands, in an affective construction that reveals traces of Camarões' essence in the small details. The pattern on the chairs, for example, was designed exclusively by the Potiguar artist Ariell Guerra, inspired by the flowers of the Potiguar hinterland. "Sea and Hinterland" is also the theme of the works by Potiguar artist Demétrius Montenegro, which color the walls of this new unit.

Synonymous with Natal's good gastronomy, Camarões is a mandatory stop for tourists visiting the city throughout the year. It is no coincidence that potiguar - a term used for those born in Rio Grande do Norte - means 'shrimp eater' in Tupi.

HISTORY

Founded in 1989 by businessman Fernando Medeiros, with the support of his then partner, Vânia Bezerra, the Camarões restaurant opened its first house in the still little-known neighborhood of Ponta Negra, which today is the most touristic place in Natal. Currently, the network is run by Vânia and her children Clara, Gabriel and Júlio. ■

CONHEÇA OS RESORTS VILA GALÉ



VILA GALÉ **ECO RESORT DE ANGRA**
RIO DE JANEIRO



VILA GALÉ **ECO RESORT DO CABO**
PERNAMBUCO



VILA GALÉ **CUMBUCO**
CEARÁ



VILA GALÉ **TOUROS**
RIO GRANDE DO NORTE



VILA GALÉ **MARÉS**
BAHIA

SEMPRE PERTO DE VOCÊ



ARQUITETA

*Daniela
Simas ilito*

QUARTO COM MIX DE ELEMENTOS INFANTIS

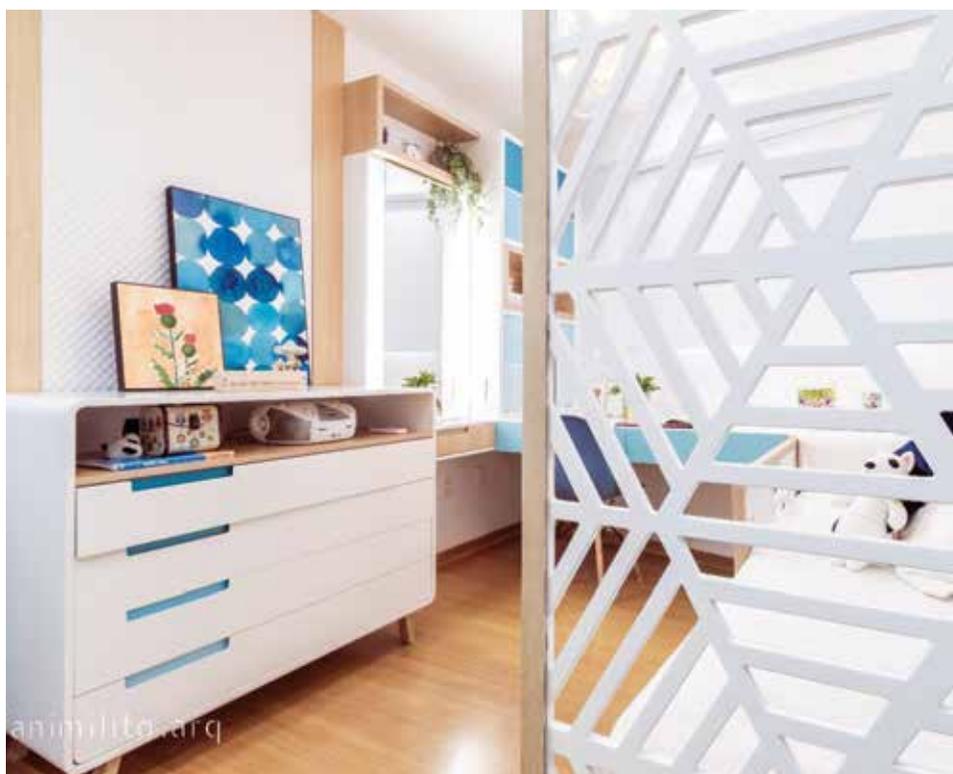
SOU UMA ARQUITETA QUE ACREDITA NO POTENCIAL DA ARQUITETURA PARA UMA MELHOR QUALIDADE DE VIDA, E QUERO ALCANÇAR CADA VEZ MAIS PESSOAS PARA PROPORCIONAR ISSO.

BUSCO EXERCER O MELHOR QUE A ARQUITETURA TEM A OFERECER, SEMPRE ENXERGANDO AS NECESSIDADES E LIMITAÇÕES DE CADA CLIENTE.

O QUARTO DE LORENA

Conheça o quarto de Lorena, que com cinco anos dá uma aula dizendo que sua cor favorita é azul. A divisória vazada tem a função de dar privacidade a cama, pois ela em frente a porta seria a melhor posição para funcionalidade do todo, além do charme que proporciona.

Nesse ambiente temos um mix de elementos infantis, que até já foram pensados para quando ela tiver maior, ficando a cargo dela se vai querer mudar alguns detalhes, como as cores. O resultado foi esse quarto cheio de personalidade que atende todas as necessidades da sua dona com muita beleza e leveza.



**DANIELA SIMAS ILITO
ARCHITECT
ROOM WITH A MIX OF
CHILDREN'S ELEMENTS**

I am an architect who believes in the potential of architecture for a better quality of life, and I want to reach more and more people to provide this. I seek to exercise the best that Architecture has to offer, always looking at the needs and limitations of each client.

Lorraine's room

Get to know Lorena's room, who at the age of five teaches a class saying her favorite color is blue. The hollow partition has the function of giving privacy to the bed, as it is in front of the door would be the best position for the functionality of the whole, in addition to the charm it provides.

In this environment we have a mix of children's elements, which have even been designed for when she's older, leaving it up to her if she wants to change some details, such as the colors. The result was this room full of personality that meets all the needs of its owner with a lot of beauty and lightness.



Veronika Topic Eleuterio



LANÇA LIVRO E PROJETOS DE LEITURA ACESSÍVEL

TRECHOS DO LIVRO

Cissa perguntou:

- O que era aquilo que me molhou?

Tomas respondeu:

- Não sabemos o que aquilo é, mas os chamamos de humanos, algumas folhas gostam deles, outras morrem de medo. A nossa vem aqui todo dia, adora ficar cantando logo cedo.

Ela chega perto de nós e faz coisas esquisitas, corta, aduba, molha e nos faz sentir bem. Mas às vezes chega e nos poda, e algumas folhinhas caem, muitas, bem mais de cem...

Cissa tomou um susto! Ficou com medo de cair...

O que acontece com a gente? É ruim cair? Como faz pra voltar ou subir?

- Ninguém até hoje subiu e voltou folhinha, sabemos que estão lá embaixo, mas a gente não consegue ver.

Veronika Topic Eleuterio, paulista, psicóloga, Ex-empresária, hoje residente nos Emirados Árabes Unidos, lança seu primeiro livro infantil, inspirado pela necessidade de fazer singela homenagem a flora, fauna brasileira, além de tocar em assuntos relevantes aos quais pessoalmente refere que gostaria de ter conhecimento enquanto criança.

Autora de inúmeros artigos, matérias em jornais quando exercia sua carreira como psicóloga clínica e institucional, sempre fora uma apaixonada por literatura e pela escrita. A mudança de país em 2014 lhe trouxe a oportunidade de se reinventar e colocar pra fora o potencial criativo e artístico, aliado também a um desejo em fazer acontecer um sonho de levar a acessibilidade de leitura às comunidades carentes. Veronika conta com uma grande corrente de amigos expatriados aos quais vão ajudá-la a levar o livro para as comunidades mais longínquas do Brasil. Seu projeto vai permitir envio gratuito de seus livros para escolas e abrigos, realizando uma campanha já viabilizada e em andamento no Nordeste brasileiro.

Criadora do Clube literário DUBRASIL em 2015, a escritora possui um acervo de livros infantis e infanto-juvenis aberto ao público expatriado, criando em fevereiro de 2021 a Biblioteca DUBRASIL, incentivando o hábito da leitura. Livros são definitivamente a paixão da escritora e ela os descreve como divisores

de águas em sua vida, e acredita que a cultura deveria ser fácil e acessível para todo cidadão. Criou a ideia da biblioteca já que não há em Dubai acesso comercial a livros em língua portuguesa. Lembra que no Brasil sempre gostava de participar de campanhas de deixar livros nas estações de trem, metrô, ou nos hospitais. Trabalhando em 2006 com saúde pública, nos tempos em que celulares só faziam ligações, ficava incomodada em observar as pessoas nas clínicas e hospitais, a espera de atendimento e entediadas. Passou a levar revistas, jornais e revistas Seleções de Rider's Digest para entreter os pacientes. Veronika acha que pequenas iniciativas, podem fazer grande diferença.

Cissa e a diversidade foi lançado em janeiro, chegando com uma proposta de discutir muitas questões importantes, desde questões éticas, empáticas, conscientização sobre a natureza e lições de cidadania. A inspiração da autora veio do seu próprio processo maternal, onde nas horas de colocar seu filho na cama, criara o hábito de inventar e contar histórias de cunho moral, além de proporcionar abertura para questionamentos e condutas focadas no amor ao próximo e no calçar os sapatos do outro. Apoiada pela longa vivência como psicóloga clínica, acredita muito na semente da leitura, sabendo que o resultado de leitores precoces e bem informados serão crianças com senso crítico,

logo, adultos mais assertivos. O livro Cissa flerta em ser material de discussão, construindo pontes para dialogar.

A autora sugere a leitura de Cissa aos poucos, deixando que cada assunto gere um diálogo. Cissa a folhinha, per-

sonagem principal nasceu num carvalho, nossa arvore brasileira hoje em extinção, muito perspicaz começa lidar com questões da convivência, vivenciando muitas histórias engraçadas e vivenciando também muitas emoções,

já que cada vez Cissa percebe que há muitas injustiças e preconceitos ao seu redor. Lançado pela Editora Rua do sabão em versão bilingue. A venda na Amazon do Brasile nas livrarias de Sao Paulo.

VERONIKA TOPIC ELEUTERIO LAUNCHES ACCESSIBLE BOOK AND READING PROJECTS

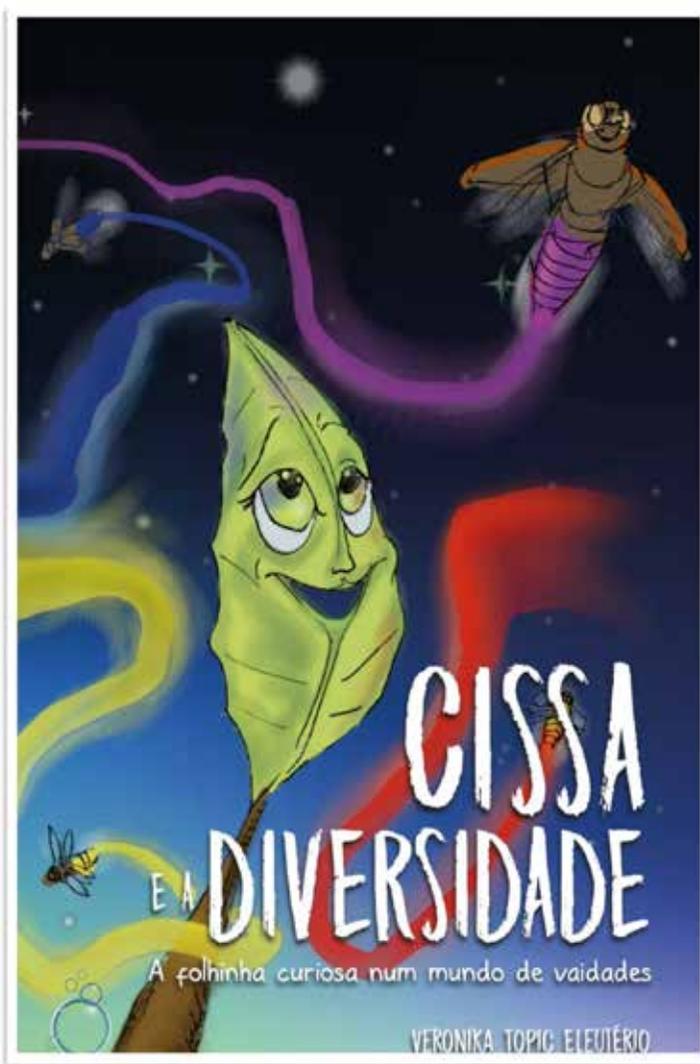
Veronika Topic Eleuterio, São Paulo, psychologist, former business-woman, now residing in the United Arab Emirates, launches her first children's book, inspired by the need to pay a simple tribute to Brazilian flora and fauna, in addition to touching on relevant issues that she personally says she would like of having knowledge as a child.

Author of numerous articles, articles in newspapers while exercising her career as a clinical and institutional psychologist, she had always been passionate about literature and writing. Moving to another country in 2014 gave him the opportunity to reinvent himself and bring out his creative and artistic potential, allied to a desire to make a dream of bringing reading accessibility to needy communities to happen. Veronika has a large chain of expatriate friends who will help her take the book to the most distant communities in Brazil. Her project will allow free shipping of her books to schools and shelters, carrying out a campaign that has already been implemented and is underway in the Brazilian Northeast.

Creator of Clube Literário DUBRASIL in 2015, the writer has a collection of children's and children's books open to the expatriate public, creating in February 2021 the DUBRASIL Library, encouraging the habit of reading. Books are definitely the writer's passion and she describes them as watershed in her life, and believes that culture should be easy and accessible for every citizen. She created the idea of the library since there is no commercial access to books in Portuguese in Dubai. She recalls that in Brazil she always liked to participate in campaigns to leave books at train stations, subways, or hospitals. Working in 2006 with public health, in the days when cell phones only made calls, she was uncomfortable watching people in clinics and hospitals, waiting for care and bored. She took to carrying Rider's Digest magazines, newspapers and magazines to entertain patients. Veronika thinks that small initiatives can make a big difference.

Cissa and Diversity was released in January, arriving with a proposal to discuss many important issues, from ethical issues, empathetic issues, awareness of nature and citizenship lessons. The author's inspiration came from her own maternal process, where in the hours of putting your child to bed will create the habit of inventing and telling stories of a moral nature, in addition to providing openness to questions and behaviors focused on love for others and on putting on the shoes of others. Supported by her long experience as a clinical psychologist, she believes a lot in the seed of reading, knowing that the result of precocious and well-informed readers will

be children with a critical sense, therefore, more assertive adults. The book Cissa flirts with being material for discussion, building bridges for dialogue. The author suggests reading Cissa little by little, letting each subject generate a dialogue. Cissa the leaflet, main character was born in an oak tree, our Brazilian tree today in extinction, very insightful starts dealing with issues of coexistence, experiencing many funny stories and also experiencing many emotions, since each time Cissa realizes that there are many injustices and prejudices to her around. Launched by Editora Rua do Soap in a bilingual version. The sale on Amazon do Brasile in bookstores in Sao Paulo. ■



TOINHO SILVEIRA

O último Old Fashion!!

Quando ele aparece, ágil e gordo, exalando perfumes finos, anima qualquer um que tenha baixa-estima; remanescente de uma época mais gentil, mais cheia de glamour, mais sofisticada. Ou pseudo-sofisticada. Ademan!

Artigo do Escritor Franklin Jorge

Surgiu Toinho Silveira numa época brilhante e mundana que já começava a embaçar. Novos tempos chegavam, o que se esperaria de um tempo circular. Mas ainda lhe restaria mais duas ou três décadas de ostentação de mocidade em flor para gastar.



Dos últimos amigos de Clodovil, com quem aprendeu para além da arte de desagradar, dele tem algumas histórias curiosas para contar-nos.

Toinho Silveira não nos dá pretexto para desânimos. Como manter o astral, não sei, 365 dias por ano. Está sempre firme e forte, aqui, a postos, fazendo acontecer. Sonhando suas festas ou eventos que dão uma dobra no tempo.

Ninguém mais prevenido, mais forte e firme, a lutar; abrindo caminhos.

Há, em sua alma, na alma de Toinho, muitas moradas e numa delas a do mágico, do diretor, do realizador, do criador capaz.

Algo que ele tornou em profissão e grife; uma linha de produção.

Surgiu já no começo do declínio de uma época gloriosa, mas se reinventa para se manter ativo. Quando a crônica social dava seus últimos trinados nas figuras de Ibrahim Sued e Zózimo Barrozo do Amaral, seu antípoda, nomes nacionais e estendia seus dedos longos em todas as direções. O último grande e influente cronista de uma época no RN, partindo de Mossoró, conquista Natal e adjacências. Um homem chic, apresenta-se trabalhando. Alguém que aprendeu que cavalo não sobe escadas e cães ladram quando a caravana passa.

Sempre pensando alto. A luta, firme e forte, abrindo caminhos para não estagnar-se. Editando o seu espetáculo da vida.

Não é todo mundo que faz do ganhapão e do trabalho seu próprio divertimento. Como Ibrahim, que trabalhava se divertindo. Poucos, agora o último dinossauro de uma espécie em franca



extinção. Onde ainda há pessoas que curtem desfiles de misses e antigas Rainhas do Rádio. Um ser a quem encanta – nem sempre – a gentileza. Promover um evento no Ritz, em Londres, em Paris, nos Emirados Árabes etc. Passear em Dubai. Levar o amigo velho a Vila Galé e Porto de Galinhas. Passeá-lo no Recife, no Shopping Beira-Mar.

Ostentando sua bengala de castão de prata, elegante, reforçada, discreta, em primeiro plano.

Seu melhor – Dar forma ao próprio desejo.

E, como esquecer? Era fatal que preferir a última sentença do dia. Não esqueça que estamos aqui para o trabalho. O trabalho. O trabalho.

TOINHO SILVEIRA

The ultimate Old Fashion!!

When he appears, lithe and fat, giving off fine perfumes, he cheers anyone with low self-esteem; remnant of a gentler, more glamorous, more sophisticated time. Or pseudo-sophisticated. Ademan!

Article by writer Franklin Jorge

Toinho Silveira appeared in a bright and mundane time that was already beginning to blur. New times arrived, what one would expect from a circular time. But he would still have two or three more decades of youthful flaunting to spend.

From Clodovil's last friends, from whom he learned beyond the art of displeasing, he has some curious stories to tell us.

Toinho Silveira does not give us a pretext for discouragement. How he maintains the mood, I don't know, 365 days a year. He's always steady and strong, here, standing by, making it happen. Dreaming of your parties or events that give a bend in time.

No one more forewarned, stronger and more steadfast, to fight; opening paths.

There are, in his soul, in Toinho's soul, many abodes and in one of them the one of the magician, the director, the director, the capable creator.

Something he turned into a profession and a brand; a production line.

It emerged at the beginning of the decline of a glorious age, but it reinvents itself to stay active. When the social chronicle gave its last trills in the figures of Ibraim Sued and Zózimo Barrozo do Amaral, its antipode, national names and extended its long fingers in all directions. The last great and influential chronicler of a time in RN, starting from Mossoró, conquers Natal and its surroundings. A chic man, he presents himself at work. Someone who has learned that horses don't climb stairs and dogs bark when the caravan passes.

Always thinking out loud. Fighting, firm and strong, opening paths so as not to stagnate. Editing your show of life.

Not everyone makes living and working their own entertainment. Like Ibrahim, who worked and had fun. Few, now the



last dinosaur of a species in frank extinction. Where there are still people who enjoy parades of misses and former Queens of Radio. A being who loves – not always – kindness. Promote an event at the Ritz, in London, in Paris, in the United Arab Emirates, etc. Walk around Dubai. Take your old friend to Vila Galé and Porto de Galinhas. Walking around it, in Recife, at Shopping Beira-Mar.

Sporting his silver-headed cane, elegant, reinforced, discreet, in the foreground.

Your best – Give form to your own desire.

And how to forget? It was fatal for him to utter the last sentence of the day. Don't forget we're here for work. The work. The work. ■



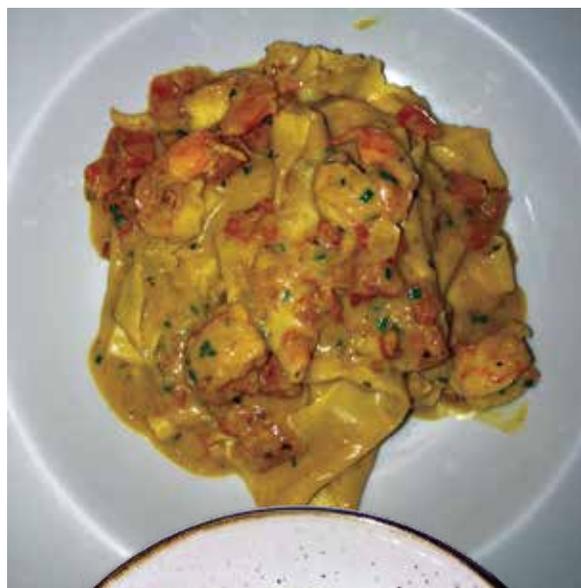


Revista Premiere RN

É DESTAQUE EM ALMOÇO NA VINHERIA PERCUSSI, NA CAPITAL PAULISTA

De passagem por São Paulo, o jornalista Toinho Silveira foi o centro de um almoço oferecido pelo engenheiro Anesio Fassina, no restaurante Vinheria Percussi. Na ocasião foi apresentada a edição de julho da Premiere RN, com matéria sobre a coleção de pratos da Boa Lembrança, pertencente ao engenheiro e a maior no Brasil.

Também estiveram presentes, o colunista social Ovadia Saadia, a jornalista Silvana Melky, o executivo Fernando Miele e a estudante Marya Fernanda Melky Meichlib, que se deliciaram com as iguarias italianas servidas no restaurante. Entre os pratos degustados, papardele com camarões e curry, ravioli de ossobuco e burrata e nhoque com molho de manjerição. Para encerrar a refeição, taça de frutas vermelhas com calda de chocolate branco.



PREMIERE RN MAGAZINE IS HIGHLIGHTED AT LUNCH AT VINHERIA PERCUSSI, IN SÃO PAULO

Passing through São Paulo, the journalist Toinho Silveira was the center of a lunch offered by the engineer Anesio Fassina, at the Vinheria Percussi restaurant. On the occasion, the July edition of Premiere RN was presented, with an article on the Boa Memoria collection, belonging to the engineer and the largest in Brazil. Also present were social columnist Ovadia Saadia, journalist Silvana Melky, executive Fernando Miele and student Marya Fernanda Melky Meichlib, who were delighted with the Italian delicacies served at the restaurant. Among the dishes enjoyed, papardele with shrimp and curry, ossobuco and burrata ravioli and gnocchi with basil sauce. To end the meal, a bowl of red fruits with white chocolate sauce.

FARMAFÓRMULA

**AUXÍLIO E
MELHORIA DA
ANSIEDADE**

**Passiflora
Camomila
Melissa
Theanina
5-hitroxitriptofano**



4141.4210



FARMAFÓRMULA
LAGOA NOVA



farmaformula

Andreza Cooper

ENTRE AS MAIS REQUISITADAS PELAS MÃES DE HOLLYWOOD

Andreza Cooper, que em sua carreira já preparou casas, famílias e funcionários para a chegada de 36 crianças e atualmente trabalha com Khloé Kardashian, conta que, nos Estados Unidos, o trabalho das especialistas em recém-nascidos é prática comum entre as celebridades

Andreza Cooper é uma natalense que vive há quase 12 anos em Los Angeles onde trabalha com especialista em cuidados de recém-nascidos. A função, que para mães brasileiras pode ser uma novidade, já é uma tendência nos Estados Unidos, principalmente entre as celebridades, público com o qual Andreza atua. "Para exercer a função nos Estados Unidos existe a 'Newborn Care Specialist Association' (NCSA) que prepara e certifica essas profissionais", conta.

Durante toda sua carreira em solo americano, Andreza já preparou famílias, casas e babás para receberem 36 crianças que remontam a uma biografia rara entre essas profissionais, todas elas são filhas e filhas de mães ou pais celebridades de Hollywood.

Nem todos ela pode citar devido a contratos rígidos de confidencialidade, mas fazem parte dessa lista nomes como o comediante, rapper e apresentador de TV Kevin Hart, a atriz Jordana Brewster (Velozes e Furiosos) e Khloé Kardashian, com quem trabalha atualmente e quem fez seu nome ganhar espaço na imprensa brasileira de celebridades quando a modelo, influenciadora e empresária preparou para Andreza uma festa de aniversário surpresa e posou ao seu lado para fotos postadas em suas redes sociais.

ANTES DOS EUA, ANDREZA ESTUDOU MODA EM PORTUGAL

"Eu saí do Brasil para fazer faculdade em Portugal, onde estudei moda. Depois que me formei, minha mãe, que já morava nos Estados Unidos, insistiu que eu fosse para lá. Eu fui para resolver a documentação para permanecer legalmente, a documentação demorou e eu fui ficando", conta.

Enquanto isso, ela não podia exercer atividade profissional, mas como não conseguia ficar parada, deu um jeito de arrumar uma ocupação que ela nem imaginava que seria um passo para uma carreira muito importante.



"Hoje em dia, existem muitos trabalhos que pessoas podem assumir sem ainda estar legalizada, por exemplo, motoristas de aplicativo como Uber. Mas, quando cheguei aqui não era assim, um dos únicos trabalhos possíveis era ser 'babysitter'. Logo de cara já fui cuidar de um recém-nascido e seu irmão de 3 anos. Uma casa complexa, onde aprendi muito e estudando a respeito para me aperfeiçoar descobri que existiam as profissionais 'newborn care specialists'.

NEW BORN CARE SPECIALISTS, DOULAS OU NANNIES

Por ser algo ainda não tradicional no Brasil, Andreza conta que é normal confundirem o trabalho dessas profissionais que, por lá, tem atuações distintas. "Os primeiros dias, meses e anos de uma criança são essenciais para a pessoa que vão se tornar no futuro. É por isso que os Estados Unidos leva tão a sério as profissionais que atuam nessa fase da vida das crianças, se especializando e atuando no momento certo".

As especialistas, como Andreza, começam seu trabalho com uma família quando a futura mamãe está entre o quarto e sexto mês de gestação, uma atividade que se encerra aproximadamente no sexto mês de vida do bebê. É nesse momento que chegam as babás, ou nannies, como são conhecidas nos Estados Unidos, que dão continuidade aos cuidados com essas crianças. Andreza, por exemplo, há seis anos, também é quem faz a seleção e o treinamento para que as babás assumam a partir dali.

Para ser certificada como uma especialista em cuidados de recém-nascidos pela NCS Association, essas profissionais precisam estudar e comprovar que atendem requisitos rígidos e altos padrões de excelência em seu trabalho.

Já, no caso das doulas, trata-se de uma atividade extremamente preparada para momentos específicos. As chamadas "doulas de parto" atuam no nascimento das crianças, principalmente nos partos naturais que são bastante tradicionais nos Estados Unidos. Já, as "doulas pós-parto" acompanham os primeiros dias ou semanas do bebê e da mãe em todas as suas necessidades

CONVIVÊNCIA COM OUTRAS CELEBRIDADES ALÉM DE CLIENTES

"Eu já conheci tanta gente legal. Uma que eu posso dizer que só por tê-los conhecido aquele trabalho valeu à pena foi Barack e Michelle Obama. Fui com a pessoa para quem eu trabalhava para a Casa Branca, ela ainda estava amamentando e eu achava que eu ia ficar num hotel com a criança", conta.

No entanto, foi um dia de grandes surpresas para Andreza. "Fizemos um tour pela Casa Branca, sem o Obama ou a Michelle, e ficamos esperando minha cliente ser chamada para a salão oval. Eu achei que não entraria, mas ela me chamou. Sabe quando você fica tão empolgada, mas tão empolgada, que você precisa fazer muito esforço para ficar com aquela cara de que você vê todo mundo todo dia, que você é uma pessoa normal. Mas a sua vontade é de pular, fazer festinha, soltar confete. Mas eu passava os olhos em absolutamente tudo, no tapete, nos lustres, nos livros, no sofá."

A lista de celebridades que Andreza já conheceu é grande. "Eu conheci o The Rock, Ele é um amorzinho, um fofo. E conheci a Shonda Rhimes porque ela e a minha cliente na época dividiram um jatinho para ir para uma festa e fomos apresentadas. Eu fui apresentada para muita gente, o Justin Bieber, a Fergie, a Sia..."



Andreza Cooper na Casa Branca

AMONG THE MOST REQUESTED BY HOLLYWOOD MOMS

Andreza Cooper, who in his career has prepared houses, families and employees for the arrival of 36 children and currently works with Khloé Kardashian, says that, in the United States, the work of specialists in newborns is a common practice among celebrities

Andreza Cooper is a native of Natal who has lived for almost 12 years in Los Angeles where she works as a specialist in newborn

care. The function, which for Brazilian mothers may be a novelty, is already a trend in the United States, especially among celebrities, the public with which Andreza works. "To exercise the function in the United States, there is the Newborn Care Specialist Association (NCSA) that prepares and certifies these professionals", she says.

Throughout his career on American soil, Andreza has prepared families, homes and nannies to receive 36 children who date back



Kloe Kardashian e Andreza Cooper

to a rare biography among these professionals, all of whom are sons and daughters of Hollywood celebrity mothers or fathers.

Not everyone she can name due to strict confidentiality agreements, but names such as comedian, rapper and TV presenter Kevin Hart, actress Jordana Brewster (*The Fast and the Furious*) and Khloé Kardashian, who she currently works with and who did make the list. her name gained space in the Brazilian celebrity press when the model, influencer and businesswoman prepared a surprise birthday party for Andreza and posed by her side for photos posted on her social networks.

Before the US, Andreza studied fashion in Portugal

"I left Brazil to go to college in Portugal, where I studied fashion. After I graduated, my mother, who already lived in the United States, insisted that I go there. I went to resolve the documentation to remain legally, the documentation took a while and I was staying", she says.

Meanwhile, she couldn't perform a professional activity, but as she couldn't stand still, she managed to find an occupation that she didn't even imagine would be a step towards a very important career.

"Nowadays, there are a lot of jobs that people can take on without being legalized, for example, app drivers like Uber. But when I got here it wasn't like that, one of the only possible jobs was to be a 'babysitter'. Right

away I went to take care of a newborn and his 3-year-old brother. A complex house, where I learned a lot and studying about it to improve myself, I discovered that there were professional 'newborn care specialists'

New Born Care Specialists, Doulas or Nannies

As it is not yet traditional in Brazil, Andreza says that it is normal to confuse the work of these professionals who, there, have different activities. "The first days, months and years of a child are essential for the person they will become in the future. That's why the United States takes the professionals who work at this stage of children's lives so seriously, specializing and acting at the right time."

Specialists, like Andreza, begin their work with a family when the mother-to-be is between the fourth and sixth month of pregnancy, an activity that ends approximately in the sixth month of the baby's life. This is when the nannies, or nannies, as they are known in the United States, arrive, who continue to care for these children. Andreza, for example, has also been responsible for the selection and training for six years so that the nannies can take over from there.

To be certified as a specialist in newborn care by the NCS Association, these professionals need to study and demonstrate that they meet strict requirements and high standards of excellence in their work.

In the case of doulas, however, it is an activity extremely prepared for specific moments. The so-called "delivery doulas" act in the birth of children, especially in natural births, which are quite traditional in the United States. Already, the "postpartum doulas" accompany the first days or weeks of the baby and the mother in all their needs.

Living with other celebrities as well as customers

"I've met so many nice people. One that I can say that just because I got to know them that work paid off was Barack and Michelle Obama. I went with the person I worked for at the White House, she was still breastfeeding and I thought I was going to stay in a hotel with the child", she says.

However, it was a day of big surprises for Andreza. "We toured the White House, without Obama or Michelle, and waited for my client to be called into the oval office. I thought she wouldn't come in, but she called me. You know when you get so excited, but so excited, that you have to put in a lot of effort to look like you see everyone every day, that you're a normal person. But your desire is to jump, party, throw confetti. But I looked at absolutely everything, on the rug, on the chandeliers, on the books, on the sofa."

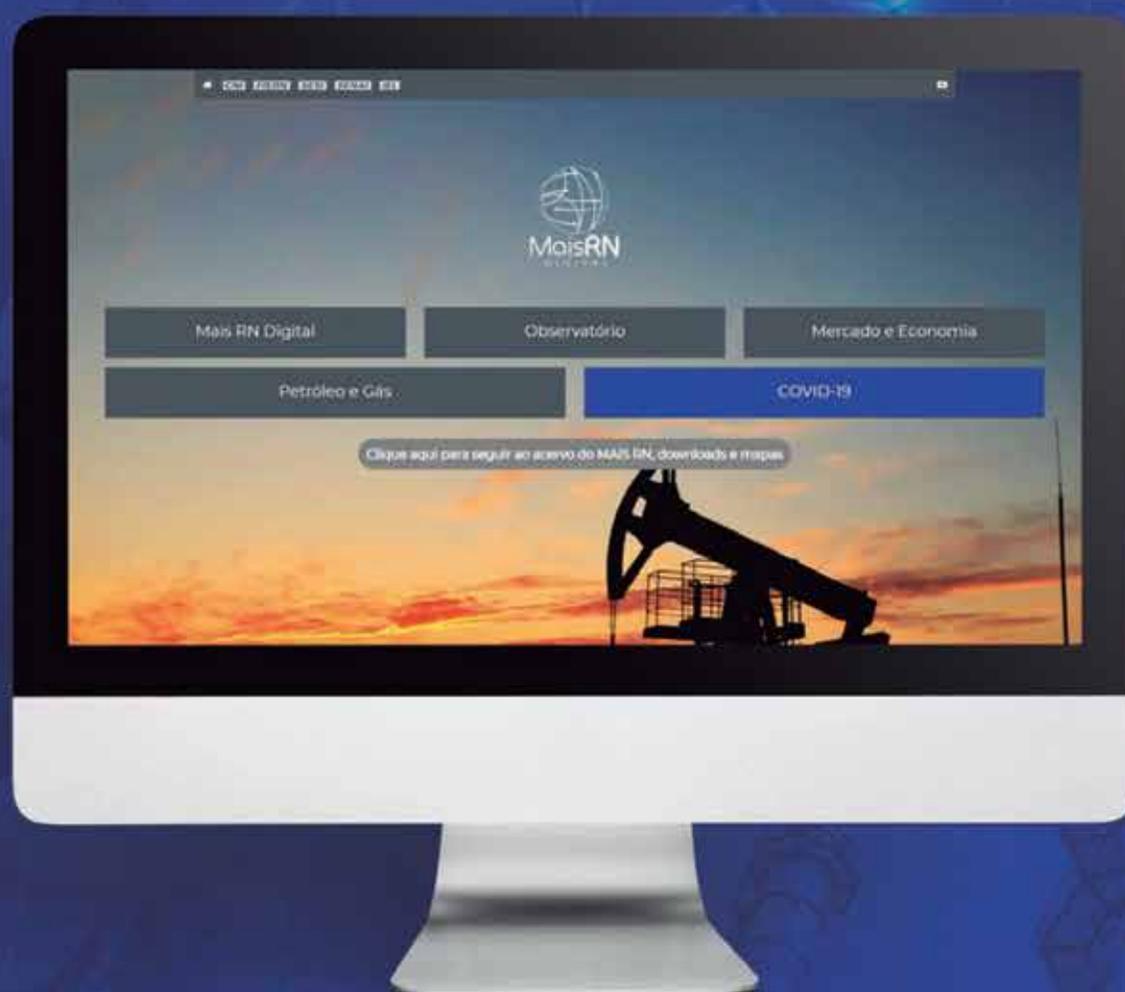
The list of celebrities Andreza has met is long. "I met The Rock, He is a sweetheart, a sweetheart. And I met Shonda Rhimes because she and my client at the time shared a jet to go to a party and we were introduced. I was introduced to a lot of people, Justin Bieber, Fergie, Sia..." ■





O maior hub de informações sobre o Rio Grande do Norte.

Cenários estratégicos, oportunidades de investimentos, dados de atividades econômicas e muito mais.



Acesse maisrn.fiern.org.br
e conheça essa ferramenta.

@omaisrn

FIERN

Federação das Indústrias do Estado do RN
PELO FUTURO DA INDÚSTRIA

Mulheres fabulosas de Santa Catarina



Por Nuno Atos

Jaci João Junior, mais conhecido como Nuno Atos, é um decorador catarinense. Natural da cidade de Brusque, Nuno começou sua carreira como vitrinista de lojas de moda, mas foi na decoração que encontrou sua maior paixão. Sem perder oportunidades, subiu degrau a degrau da profissão, superou obstáculos e se tornou uma referência no cenário catarinense. Além de colecionar projetos em Santa Catarina e outros estados, Nuno está com dois projetos em curso nos Emirados Árabes. Bem relacionado, ele elencou 30 mulheres fabulosas para homenagear aqui na revista Premiere RN.

Jaci João Junior, better known as Nuno Atos, is a decorator from Santa Catarina. Born in the city of Brusque, Nuno began his career as a window-dresser for fashion stores, but it was in decoration that he found his greatest passion. Without missing out on opportunities, he climbed step by step in the profession, overcame obstacles and became a reference in the Santa Catarina scenario. In addition to collecting projects in Santa Catarina and other states, Nuno has two projects underway in the United Arab Emirates. Well connected, he has listed 30 fabulous women to honor here at Premiere RN magazine.



MARIANA FOGAÇA GOLDIN - de Itajaí, SC - Mãe, leonina, dona da OCA Lugar de Trabalho e da Catavento Incorporadora.
Mother, lioness, owner of OCA Lugar de Trabalho and Catavento Incorporadora.



TATIANE DALLABRIDA - de Brusque, SC - Decoradora e empresária do ramo da construção.
Decorator and businesswoman in the construction industry.



GABRIELE ZONTA E NATIELE ZONTA - de Brusque, SC - Designer de interiores e arquiteta. Estão à frente da Soroz Arquitetura e Interiores.
Interior designer and architect. They are ahead of Soroz Arquitetura e Interiors.



JANAÍNA MAFRA - de Brusque, SC - Brusquense. É uma das diretoras do Grupo Boca Mafra Premium, Ceramic Pro Studio. É psicóloga e logoterapeuta.
Brusquense. She is one of the directors of the Boca Mafra Premium Group, Ceramic Pro Studio. She is a psychologist and logotherapist.



MARIA DO CARMO TOMAZONI ZEN - Brusque, SC - Sócia-diretora da Administradora de Bens GAMAR
Managing partner of the GAMAR Goods Administrator.



6) MARISA PAVESI - Itajaí, SC - Empresária da Santa Óptica.
Santa Óptica businesswoman.



CINARA COMANDOLLI - Brusque, SC - Liderança da Art Moderna Tapeçaria.
Leadership of Art Modern Tapestry.



DAIANI MERLO STACK E MARIA IVANILDE CAVICHIOLLI - Brusque, SC - Família querida da cidade de Brusque, pólo têxtil do Sul do país.
Dear family from the city of Brusque, a textile hub in the south of the country.



PATRÍCIA NASCIMENTO - Itapema, SC - Designer de interiores que tem escritório na cidade de Itapema.
Interior designer who has an office in the city of Itapema.



IVETE AZEVEDO - Brusque, SC - Empresária, casada, mãe de dois filhos lindos. É diretora sênior do Grupo Bilton, empresa de Brusque que dirige com seu marido.
Businesswoman, married, mother of two beautiful children. She is senior director of the Bilton Group, the Brusque company that she runs with her husband.



NÍVIA MEDEIROS - Itajaí, SC - Psicóloga atuante em Itajaí, uma das cidades mais importantes de Santa Catarina.
Psychologist working in Itajaí, one of the most important cities in Santa Catarina.



ALESSANDRA LAPA - Itajaí, SC - Pastora, esposa e mãe de dois filhos lindos.
Pastor, wife and mother of two beautiful children



VANESSA OLCZYK - Itapema, SC - Formada em Arquitetura e Urbanismo no ano de 2006, desenvolve projetos de arquitetura e de interiores há mais de 15 anos. Por muitos anos seu escritório foi em Balneário Camboriú e hoje tem sede em Itapema, Santa Catarina.
Graduated in Architecture and Urbanism in 2006, she has been developing architecture and interior projects for over 15 years. For many years her office was in Balneário Camboriú and is now headquartered in Itapema, Santa Catarina.



JOYCE CORREA PEREIRA - Itajaí, SC - Casada com o empresário Lio Cesar. É mãe de dois filhos e empresária da Connect Importação e Exportação LTDA.
Married to businessman Lio Cesar. She is a mother of two and an entrepreneur at Connect Importação e Exporta LTDA.



SOLANGE ROSA PFFIFER - Balneário Camboriú, SC - Empresária e amante do hipismo.
Businesswoman and equestrian lover.

Mulheres fabulosas de Santa Catarina



VANESSA SCHMIDT - Balneário Camboriú, SC - A Blanc é uma das empresas de arquitetura e interiores mais premiadas de Santa Catarina, com reconhecimento nas principais mostras de decoração do país, por exemplo, a Casacor SC. Possui a renomada arquiteta Vanessa Schmidt (foto) à frente de uma qualificada e criativa equipe de trabalho.

Blanc is one of the most awarded architecture and interior companies in Santa Catarina, recognized in the main decoration exhibitions in the country, for example, Casacor SC. I have the renowned architect Vanessa Schmidt (photo) at the head of a qualified and creative work team.



JUCI PERAZZA - Balneário Camboriú, SC - Empresária, designer de interiores e influencer digital com 1,6 milhão de curtidas no TikTok. É mãe de duas filhas lindas e muito feliz.

Businesswoman, interior designer and digital influencer with 1.6 million likes on TikTok. She is the mother of two beautiful and very happy daughters.



TELMA SANTANA - Itapema, SC - Residente em Itapema há mais de 28 anos. É empresária do ramo da construção civil e diretora de um auto center e mãe de duas filhas: uma arquiteta e outra que cursa Direito. É casada com Odail Santana, diretor da Construtora Santana.

Resident in Itapema for over 28 years. She is an entrepreneur in the construction industry and director of an auto center and mother of two daughters: one is an architect and the other is a law student. She is married to Odail Santana, director of Construtora Santana.



MAGALI C ZEN COMANDOLLI - Brusque, SC - Administradora, responsável pela gestão da holding de sua família. Atua nos conselhos das empresas sócias. Viajante, sempre que possível está em busca de conhecer novos lugares e descreve suas experiências e dicas em uma coluna impressa.

Administrator, responsible for managing her family's holding company. Acts on the boards of partner companies. A traveler, whenever possible she is looking to see new places and describes her experiences and tips in a printed column.



MIRIAM ALMEIDA - Balneário Camboriú, SC - Cofundadora e diretora da Procave. É responsável pelo departamento de design de interiores da construtora. É ainda proprietária da Loja Casas Com Alma, Alma Basca e livraria Basca, que nasceram em plena pandemia, frutos da necessidade de ressignificar valores e conceitos diante do caos. Formada em Psicologia, se especializou em Psicologia do Ambiente e das Cores. Tem MBA em Gestão Empresarial. Nas horas vagas é poetisa.

Co-founder and director of Procave. She is responsible for the construction company's interior design department. She also owns the Casas Com Alma store, Alma Basca and the Basque bookstore, which were born in the middle of a pandemic, as a result of the need to give new meaning to values and concepts in the face of chaos. Graduated in Psychology, she specialized in Environmental and Color Psychology. She holds an MBA in Business Management. In her spare time she is a poet.



GIZELE RIEHS - Brusque, SC - Elabora e executa projetos arquitetônicos e de interiores corporativos. É especializada em projetos de lojas.

Elaborates and executes architectural projects and corporate interiors. It specializes in store projects.



ANADIR DA ROCHA MONTIBELLER - Balneário Camboriú, SC - Empresária do ramo da panificação.
Businesswoman in the bakery business.



GISA MAFRA - Brusque, SC - Diretora financeira do Grupo Boca Mafra Automóveis.
Financial Director of Grupo Boca Mafra Automóveis



JUCIMARA ZUCHI - Gaspar - SC - Empresária e diretora do grupo Paxá e mãe do Bernardo e Beatriz Zuchi dos Santos.
Businesswoman and director of the Paxá group and mother of Bernardo and Beatriz Zuchi dos Santos.



ANA MARA MORESCO - Brusque, SC - Empresária da confecção Dip Dreams Pijamas e Linha Noite. É diretora administrativa da empresa Suco de Laranja Manacial, que foi fundada por seu marido, Ricardo Amorim e sua mãe, Maria Bernadete Moresco. Na foto aparece ao lado de Nuno Atos.

Businesswoman at Dip Dreams Pajamas and Night Line. She is the administrative director of the company Suco de Laranja Manacial, which was founded by her husband, Ricardo Amorim and her mother, Maria Bernadete Moresco. In the photo she appears next to Nuno Atos



MARCELA BITTELBRUNN - Brusque, SC - Empresária no ramo de quadros e molduras (CR Molduras). Possui uma linda galeria na cidade de Brusque.
Businesswoman in the field of paintings and frames (CR Molduras). She owns a beautiful gallery in the town of Brusque.



JOEL KERTISCHKA E ÂNGELA KERTISCHKA - Balneário Camboriú, SC - Diretor comercial e diretora administrativo da Novara Iluminação.
Commercial Director and Administrative Director of Novara Lighting.



SMENIA HEIL - Brusque, SC - Diretora administrativa do Grupo Stop Shop.
Administrative Director of the Stop Shop Group



CARLA PEREIRA - ITAPEMA, SC - Amiga pessoal que me levou a primeira vez para Europa. Diretora da empresa Delumini Móveis & Iluminação, de Itapema.
- Personal friend who took me to Europe for the first time. Director of the company Delumini Móveis & Lighting, from Itapema.



KATIANA COUTINHO - São Paulo, SP - Estilista e empresária da marca de lingerie Flor da Rosa, com sede em São Paulo.
Stylist and businesswoman for lingerie brand Flor da Rosa, based in São Paulo.



O MESTRE CHOCOLATIER IAIN BURNETT CHECANDO A QUALIDADE

AS MAGNÍFICAS CRIAÇÕES DAS

Maravilhas do Chocolate

O mestre Chocolatier Iain Burnett é um artesão premiado com uma paixão pela excelência. Iain cria Truffles de veludo exclusivamente feitas à mão para chefs com estrelas Michelin, presentes VIP e clientes em todo o mundo. O chocolatier mais premiado da Escócia, suas trufas de veludo são feitas com um excepcional creme de Perthshire fresco e um raro cacau da ilha. As texturas e sabores luxuosos do Velvet Truffles® receberam mais de 40 prêmios, duas vezes eleita a Melhor Trufa do Mundo entre milhares de chocolates de 40 países por chefs, sommeliers e especialistas em comida. Outros prêmios incluem duas vezes Melhor Produto de Serviço de Alimentos na Excelência em



Alimentos e Bebidas; Prêmios de ouro, prata e bronze da Academy of Chocolate; Estrela de Ouro Triplo do Great Taste Awards; e o melhor ganache de chocolate quente da Europa.

Como um dos principais especialistas em trufas da Europa, Iain Burnett cria petits fours sob medida para clientes, incluindo Claridges, Gordon Ramsay, Albert Roux, Gleneagles, Harvey Nichols, British Airways First Class, chefs com estrelas Michelin, Master Distillers, governos e realeza.

Iain trabalha em sua cozinha de chocolate especialmente projetada perto do rio Tay, no vilarejo de Grandtully em Highland Perthshire. Os sabores

únicos e a textura de classe mundial de suas Trufas de Veludo são o resultado de ingredientes raros e do nível extremo de habilidade. Seu objetivo era criar um ganache puro, luxuoso e "nu", sem casca dura de chocolate, mas usando apenas ingredientes naturais em vez de aromas e conservantes artificiais. Demorou mais de 3 anos e 150 ajustes em métodos e receitas para conseguir a primeira Trufa de Veludo. Cada um leva 2 dias para cristalizar à mão. Iain usa frutas e mel de apiários locais e os sabores mudam sazonalmente devido ao uso de cacau não misturado e creme fresco. O cacau raro e intenso da ilha de São Tomé tem características frutadas, aromáticas e picantes excepcionais, mudando a cada colheita, e ele o combina com um extraordinário creme de grama-doce e doce de vacas escocesas locais. Apenas a pureza dos ingredientes e a extrema habilidade permitem que todos os sabores apareçam.

Iain compartilha insights sobre a arte de um Chocolatier Mestre, sabores e texturas, em voos de degustação de chocolate guiados enviados para todo o mundo com um link de áudio ou experimentados ao lado do Melhor Chocolate Quente da Europa no Chocolate Lounge próximo à sua cozinha, exposição e loja. Explore a linha completa para entrega em todo o mundo em www.HighlandChocolatier.com.

DETALHE DE LOCALIZAÇÃO

As instalações da Iain Burnett Highland

Chocolatier são uma atração Premiada para visitantes de 4 estrelas. O chocolatier mais premiado da Escócia recebeu mais de 40 prêmios nacionais e internacionais, incluindo duas vezes a Melhor Trufa do Mundo no International Chocolate Awards. Suas criações são feitas com um excepcional creme escocês fresco e um raro cacau da ilha. Compre online ou visite pessoalmente para os novos voos de degustação de chocolate guiados por áudio com insights sobre o que é preciso para se tornar um mestre chocolatier, descobrir as origens e o processo de fazer chocolate gourmet e experimentar os sabores e texturas das famosas trufas de veludo. Ao lado da mostra e lindamente apresentada Chocolate Shop, há também presentes criativos, elegantes e artigos para a casa, assim como o Chocolate Lounge para cafés, bolos e o luxuoso Chocolate Quente. Reservas recomendadas.

Em um belo cenário perto do rio Tay, no coração da Escócia, Iain Burnett Highland Chocolatier fica a 5 minutos da A9, a apenas 70 minutos de Edimburgo e Glasgow. Estamos abertos todo o ano, com estacionamento privado e acesso para deficientes. Na nossa localização estão os restaurantes de alta qualidade, o Grandtully Hotel and Inn on the Tay.



Como um dos principais especialistas em trufas da Europa, Iain Burnett cria petits fours sob medida para clientes, incluindo Claridges, Gordon Ramsay, Albert Roux, Gleneagles, Harvey Nichols, British Airways First Class, chefs com estrelas Michelin, Master Distillers, governos e realza.



Estamos a poucos minutos de passeios pelas destilarias Pitlochry e Aberfeldy, Landrover Highland Safaris, cruzeiros Loch Tay, esportes aquáticos, caminhadas curtas espetaculares, experiências históricas escocesas e lojas.

**Iain Burnett Highland Chocolatier
Grandtully**

between Aberfeldy & Pitlochry

Perthshire

Scotland PH9 0PL

**Tel: 01887 840775. Chocolate Shop,
Exhibition and Tastings aberto 7 dias 10
- 5. Últimas ordens no Chocolate Lou-
nge 4.30pm. Office aberto de segunda
a sexta 9:00 as 17:00**



DETALHE DOS VÔOS DE PROVA

O Mestre Chocolatier Iain Burnett é um especialista em trufas cujas Velvet Truffles receberam mais de 40 prêmios e duas vezes foram premiadas com a Melhor Trufa do Mundo. Ele fornece chefs com estrelas Michelin e alguns dos hotéis mais prestigiados do mundo. O voo guiado de degustação de chocolate é uma experiência gastronômica inesquecível que o leva em uma viagem por alguns dos melhores chocolates de cobertura do mundo, oferecendo uma visão única do mundo do Master Chocolatier. Você terá um vislumbre da habilidade artesanal, ingredientes e texturas das criações de Iain Burnett e compreenderá os processos envolvidos na criação de chocolate gourmet da árvore à cozinha, bem como as diferenças entre o verdadeiro chocolate gourmet artesanal e outros.

Experimente os voos de degustação de chocolate guiados por áudio do conforto da sua casa, encomendando online para entrega em todo o mundo em www.HighlandChocolatier.com

THE MAGNIFICENT CREATIONS OF CHOCOLATE WONDERS

Master Chocolatier Iain Burnett is an award-winning artisan with a passion for excellence. Iain creates the uniquely hand-crafted Velvet Truffles for Michelin Star chefs, VIP gifts, and clients worldwide. Scotland's most awarded Chocolatier, his Velvet Truffles are made with an exceptional fresh Perthshire cream and a rare island cocoa. The luxurious textures and flavors of the Velvet Truffles® have received over 40 awards, twice judged the Best Truffle in the World out of thousands of chocolates from 40 countries by chefs, sommeliers and food experts. Other awards include twice Best Food Service Product at Food&Drink Excellence; Gold, Silver & Bronze

awards from the Academy of Chocolate; Triple Gold Star from the Great Taste Awards; and Europe's Best Hot Chocolate Ganache.

As one of Europe's leading truffle specialists, Iain Burnett creates bespoke petits fours for clients including Claridges, Gordon Ramsay, Albert Roux, Gleneagles, Harvey Nichols, British Airways First Class, Michelin Star chefs, Master Distillers, governments and royalty.

Iain works from his specially designed Chocolate Kitchen by the River Tay in the village of Grandtully in Highland Perthshire. The unique flavors and world class texture of his Velvet Truffles are the result of both rare ingredients and the extreme level of





IAIN BURNETT NA SUA LOJA

craftsmanship. His goal was to create a luxuriously smooth and "naked" pure ganache, with no hard chocolate shell – but using only natural ingredients instead of artificial flavorings and preservatives. It took him over 3 years and 150 adjustments in methods and recipes to achieve the first Velvet Truffle. Each one takes 2 days to hand-crystallize. Iain uses real fruit and honey from local apiaries and flavors change seasonally due to his use of non-blended cocoa and fresh cream. The intense rare São Tomé island cocoa has exceptional fruity, aromatic and spicy characteristics, shifting with each harvest, and he combines it with an extraordinary sweet grassy fresh cream from local Scottish cows. Only the purity of ingredients and extreme craftsmanship allows all the flavors to show through.

Iain shares insights into the art of a Master Chocolatier, flavors and textures, in guided Chocolate Tasting Flights sent worldwide with an audio link or experienced alongside Europe's Best Hot Chocolate in the Chocolate Lounge next to his Kitchen, Exhibition and Shop. Explore the full range for worldwide delivery at www.HighlandChocolatier.com.

LOCATION DETAIL

Iain Burnett Highland Chocolatier's premises are an award-winning 4 Star Visitor Attraction. Scotland's most awarded Chocolatier has received over 40 national and international awards including twice the Best Truffle in the World at the International Chocolate Awards. His creations are made with an exceptional fresh Scottish cream and rare island cocoa. Purchase online or visit in person for the new audio-guided Chocolate Tasting Flights with insights into what it takes to become a Master Chocolatier, discover the origins and process of making gourmet chocolate and experience the flavours and textures of the famous Velvet Truffles. Beside the exhibition and beautifully presented Chocolate Shop there are also creative and elegant gift and homewares, as well as the Chocolate Lounge for coffee, cakes and the luxurious Hot Chocolate. Reservations recommended.

In a beautiful setting by the River Tay, in the heart of Scotland, Iain Burnett Highland Chocolatier is 5 minutes from the A9, just 70 minutes from Edinburgh or Glasgow. We are open all year, with private parking and disabled access. On our doorstep are high-quality restaurants the Grandtully Hotel and Inn on the Tay. We are within minutes of Pitlochry



and Aberfeldy Distillery tours, Landrover Highland Safaris, Loch Tay cruises, watersports, spectacular short walks, historical Scottish experiences and shops.

TASTING FLIGHTS DETAIL

Master Chocolatier Iain Burnett is a truffle specialist whose Velvet Truffles have received over 40 awards and have twice been awarded the Best Truffle in the World. He supplies Michelin star chefs and some of the world's most prestigious hotels. The guided Chocolate Tasting Flight is an unforgettable gastronomic experience which takes you on a journey through some of the finest couverture chocolates in the world, offering unique insights into the world of the Master Chocolatier. You'll be given a glimpse of the artisan craftsmanship, ingredients and textures of Iain Burnett's creations and understand the processes involved in creating gourmet chocolate from the tree to the kitchen, as well as the differences between true artisan gourmet chocolate and others.

Experience the Audio Guided Chocolate Tasting Flights from the comfort of your own home by ordering online for worldwide delivery at www.HighlandChocolatier.com .. ■

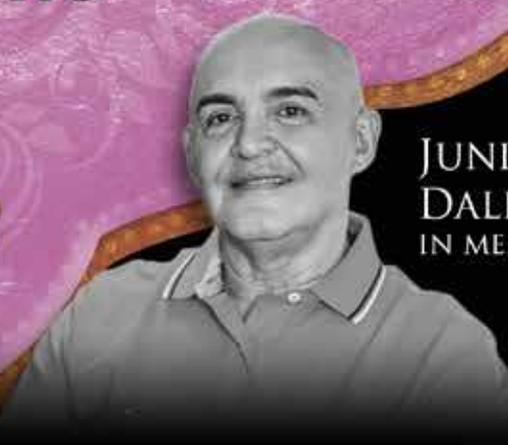
TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO

TEREZINHA
DE JESUS



JUNIOR
DALBERTO
IN MEMORIAM



Estando em sua 16ª edição o **Troféu Cultura** homenageia os melhores de 2019/2020, no dia 22/08 (domingo), nas dependências do Teatro Riachuelo - Midway Mall - Natal/RN, em formato de "Live" às 19h. Este ano conta com duas grandes homenagens a cantora Terezinha de Jesus e o escritor, dramaturgo, encenador, poeta potiguar Junios Dalberto (*in memoriam*) que levam o nome da estatueta desta edição, além de apresentações de artistas circenses, de cantores como Pedrinho Mendes, Samara Alves (The Voice), Carmen Pradela & Levi, Viviane Sagres, Lee Araújo, espetáculos de danças e grupos folclóricos além do funk de Vick Cabulosa e do cantor Isaque Glavão como mestre de cerimônias e ainda a entrega da Premiação aos 13 premiados do **Troféu Cultura** - melhores de 2019/2020. Este evento é uma criação e organização do jornalista Toinho Silveira e produção de Ricardo Alexandre.

Ainda dentro desta edição do **Troféu Cultura** - Melhores de 2019/2020 será realizada a entrega do Prêmio Noilde Ramalho, da Medalha ao Mérito Djalma Marinho e do Troféu Cidade Cultural a instituições, pessoas e gestores destacados que colaboram com a educação e a cultura no Rio Grande do Norte durante o ano de 2019/2020.

O **Troféu Cultura** junto com os demais prêmios tem o patrocínio da COMJOL, através da Lei Câmara Cascudo, do Governo do Estado e ainda da Humana Saúde e o apoio cultural do FECOMERCIO/RN, FIERN, CDL Natal, Instituto PROBEC, Teatro Riachuelo Natal, Gentil Negócios, Vila Galé Hotéis, Hotéis Anahi, WRT Turismo, Nlssauto Redenção, Óticas Express, Estilista Marcos Ramalho, Cabo Telecom, Artista Plástico Francisco Eduardo, Restaurante Canchangá, Art&C, Dore e FORTUR.



TROFÉU NOILDE RAMALHO

A personalidade que dar nome ao Troféu, é a professora Noilde Ramalho, que nasceu em Nova Cruz/RN em 1920 e faleceu em 2010 aos 90 anos no dia 25 de dezembro. Ela é considerada um exemplo de dedicação ao ensino e um símbolo de um modelo educacional.

Ganhou notoriedade ao exercer por vários anos a direção da tradicional Escola Doméstica de Natal, onde também foi aluna e a partir de 1940, passaria a lecionar. Em 1945 foi nomeada a diretora em terras Natalenses. Desde então, a professora Noilde permaneceu no cargo que assumiu com apenas 25 anos de idade.

A frente da Escola Doméstica a professora Noilde Ramalho imprimiu por mais de meio século a marca da eficiência, do trabalho e do amor ao ensino. Entre outras realizações, inaugurou o pavilhão puericultura, fundou a Associação das Ex-alunas, revalidou o curso doméstico de nível colegial, construiu um parque esportivo com ginásio coberto, quadras de vôlei e basquete, piscina e pista de atletismo, construiu e instalou a biblioteca Alto de Souza, o Centro de Ciências Juvenal Lamartine e um Teatro Escola com capacidade para 300 pessoas. Mais recentemente, criou a Faculdade Natalense para o desenvolvimento do Rio Grande do Norte. Nesta 16ª Edição do Troféu Cultura os homenageados são:



VERA LÚCIA GONÇALVES REIS
Professora



CENTRO EST. DE EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL LOURDINHA GUERRA
Diretor Prof. Ivanaldo Santiago



E. E. DE TEMPO INTEGRAL
DOUTOR MANOEL DANTAS
Diretora Profª. Cláudia Amorim



INSTITUTO LEGISLATIVO POTIGUAR ILP
Diretor João Maria de Lima



SENAC RN
Diretor Regional Ranyere Pimenta

MEDALHA DJALMA MARINHO

A entrega da Medalha Djalma Marinho, homenagiando pessoas e instituições públicas ou privadas que realizam ações em prol do desenvolvimento da cultura.

Esta premiação homenageia o advogado, professor e político Djalma Marinho, nascido na cidade de Nova Cruz, no interior do RN. Formou-se na Faculdade de Direito da Universidade Federal de Pernambuco em 1928 e ainda como estudante foi promotor público adjunto nos municípios potiguares de Ceara-Mirim e Macaíba formando em 1932.

Nomeado funcionário do Tribunal Regional Eleitoral em 1933, foi ainda consultor jurídico da Delegacia Fiscal do Tesouro Nacional em Natal, procurador da Fazenda Nacional e Professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Vamos aos agraciados com a Medalha Djalma Marinho.



FÁTIMA BEZERRA
Governadora do RN



AMAURY JÚNIOR
Projeto Seis & Meia/Ideart



JARBAS FILHO
Empresário



RODRIGUES NETO
TV Câmara Natal



JOSÉ LUCENA
CDL Natal



AMARO SALES
Sistema FIERN



MARCELO QUEIROZ
Sistema Fecomércio RN



MÁRCIO DE LIMA DANTAS
Professor/Poeta



HUMANA SAÚDE



MÁRCIO CAÍRES VASCONCELOS
Cosern 60 Anos



PRÊMIO CIDADE CULTURAL

Para que um município se desenvolva de forma plena e em condições de proporcionar qualidade de vida para sua população, vários aspectos são observados, deste a infraestrutura básica como escolas, praças públicas, vias pavimentadas. Além de todos estes fatores, um dos aspectos que mais se destacam é a cultura, que tem o papel de ser um grande agregador de valores, não só morais e éticos, mas também econômicos e sociais.

Diante destes fatos, o jornalista Toinho Silveira criou o Troféu Cidades, que premia e homenageia os gestores públicos que realizam ações que apoiam de forma decisiva a cultura em seus municípios, numa forma de tanto preservar as manifestações tradicionais, como também incentivar as novas gerações a se inserirem neste processo, despertando seus talentos e criando condições concretas de aprenderem uma profissão para vida.



Prefeito Paulo Emídio
São Gonçalo do Amarante



Prefeito Allyson Bezerra
Mossoró



Prefeito Álvaro Dias
Natal



Prefeita Hosanira Galvão
Goianinha



Prefeito Gustavo Soares
Assu

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO



AUDIOVISUAL



ADRIANDERSON BARBOSA



ANDRÉ SANTOS



DÊNIA CRUZ



PAULA PARTILLOS



PEDRO FIÚZA

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO



BANDA



LUAZ



LUISA E OS ALQUIMISTAS



ZAMBERACATU



RIBEIRA BOÊMIA



CAMARONES ORQUESTRA GUITARRÍSTICA

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO

CANTOR



CAZASUJA



ELIANO



MAGODASILVA



MARIANO TAVARES



PEDRO MENDES

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO



CANTORA



DEUSA DO FORRÓ



CLARA PINHEIRO



LUISA NASCIN



PRETTA SOUL



SAMARA ALVES

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO



ARTISTA DO ANO



FILIFE
TOCA



POTYGUARA
BARDO



QUITÉRIA
KELLY



ALICE
CARVALHO



LUIZA E OS
ALQUIMISTAS

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO



ATOR



ALEXANDRE
MUNIZ



ROMERO
OLIVEIRA



DIONÍZIO
DO APODI



JAYZON
LEONARDO



GUILHERME
LUCAS

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO

ATRIZ



ALICE
CARVALHO



ANA CARLA
AZEVEDO



FERNANDA
CUNHA



JORIANA
PONTES



QUITÉRIA
KELLY

TROFÉU CULTURA

XVI EDIÇÃO



ARTES VISUAIS



SOFIA
BAUCHWITZ



ANDRÉ
CHACON



JEAN LOPES



NOVENIL
BARROS



PABLO
PINHEIRO

CTROFÊU CULTURA

ESPETÁCULO DE TEATRO

XVI EDIÇÃO



A FRASQUEIRA DE JACY



A TRAGÉDIA MAIS INSIGNIFICANTE DO MUNDO



AMAH



CHICO JARARACA



MONTANDO A PALHAÇARIA

CTROFÊU CULTURA

XVI EDIÇÃO



LITERATURA



CLAUDER ARCAÑO



CLOTILDE TAVARES



CONSTÂNCIA LIMA DUARTE



DAVID DE MEDEIROS LEITE



MANOEL ONOFRE JR.

CTROFÊU CULTURA

PRODUÇÃO CULTURAL

XVI EDIÇÃO



ARLINDO BEZERRA



CAROL CARVALHO



HAYLENE DANTAS



KEILA SENA



MYKAELL BANDEIRA

CTROFÊU CULTURA

XVI EDIÇÃO



SHOW



CLARA NO POR DO SOL



FILARMÔNICA DA UFRN



RECITAL ISADORA REZENDE



DODORA CARDOSO



SAMBA SOLIDÁRIO

CTROFÊU CULTURA

XVI EDIÇÃO

DANÇA



ALEXANDRE AMÉRICO



ÁLVARO DANTAS



ARIADNA MEDEIROS



ENTRE NÓS COLETIVO DE CRIAÇÃO



MOVIDOS

Opções
humana
S A Ú D E

O SEU PLANO
DE SAÚDE COM
AMPLA REDE
CREDENCIADA E
COBERTURA
NACIONAL

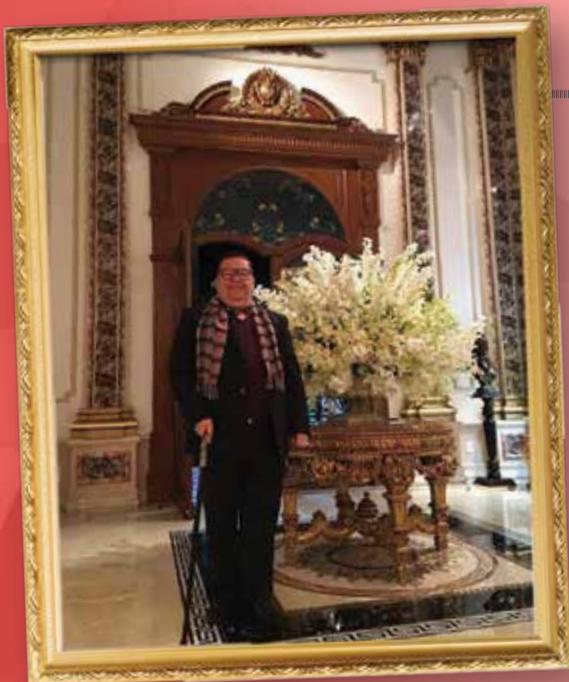
ANS nº 357511

Atendimento ao Cliente - 24h

 4020 4220

humanasaude.com.br

 humana
S A Ú D E



By Toinho Silveira



COM O PREFEITO DE NATAL, ALVARO DIAS NO PALÁCIO FELIPE CAMARÃO. Conversamos sobre o Troféu Cultura e o Memorial aos Mortos da Covid. Uma grande escultura criada por mim com apoio da UNINASSAU e MARMORE LTDA.

With the mayor of Natal, Alvaro Dias at the Felipe Camarão Palace. We talked about the Culture Trophy and the Covid Memorial to the Dead. A large sculpture created by me with support from UNINASSAU and MARMORE LTDA.

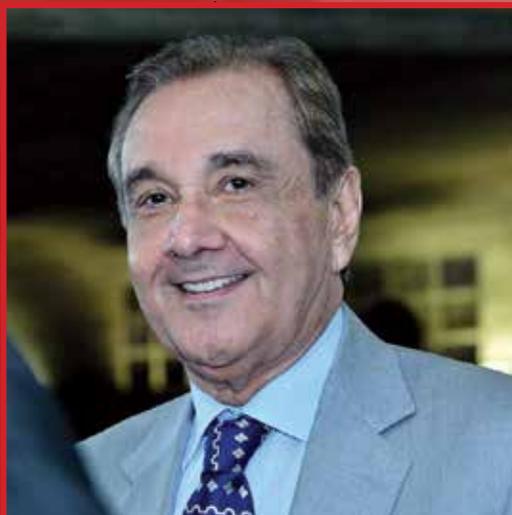


JOSÉ AGRIPINO APOIA TROFÉU CULTURA 2021

Um dos principais nomes da política do país, José Agripino confirma apoio ao nosso Troféu Cultura, que está na sua 16ª edição. Nós e a cultura do RN agradecemos.

Ele foi ex-prefeito, ex-governador e ex-senador do nosso estado. É um político experiente e culto.

A promoção da cultura não é só responsabilidade do Governo. É uma responsabilidade de todos!



** José Agripino supports the 2021 Culture Trophy **

One of the main names in politics in the country, José Agripino confirms his support for our Culture Trophy, which is in its 16th edition. The culture of RN and we say thank you. He was a former mayor, former governor and former senator of our state. He is an experienced and cultured politician.

The promotion of culture is not just the Government's responsibility. It's everyone's responsibility!

***CHEGA AO BRASIL O MAIS
NOVO VINHO DO GRUPO
LA RIOJA ALTA (LRA): FINCA
MARTELO RESERVA***

Produzido pela Torre de Oña, projeto do LRA na Rioja Alavesa, Finca Martelo Reserva é o resultado da seleção pessoal de Julio Saenz – Diretor de Enologia da LRA e um verdadeiro mestre da região – dos vinhedos com mais de 60 anos de propriedade. O resultado é a concentração de sabores e maior estabilidade ano a ano. Além disso, Finca Martelo não é produzido todos os anos, somente naqueles em que há qualidade superior para criar um vinho elegante e refinado, complexo e longo, nos diz Bianca Veratti Dip WSET, Especialista em Vinhos pelo WSET e Diretora de Comunicação da Zahil.

Outra particularidade é que o vinho é feito somente com uvas da Rioja Alavesa, contrariando o padrão da região, que é mesclar uvas das três sub-regiões (Rioja Alta, Alavesa e Oriental), gerando um vinho que é a pura expressão desta zona.

Finca Martelo é feito quase integralmente com Tempranillo, complementada por outras uvas riojanas como a Mazuelo, Gra-



ciano e Viura. Seu envelhecimento é feito por 24 meses em carvalho americano e francês, dando polimento e profundidade ao vinho.

Ainda assim, Finca Martelo tem um espírito jovem e moderno. 'É um Rioja de coração, mas sem os exageros de madeira dando lugar à fruta pura, com delicioso frescor, taninos finos e longo potencial de guarda', conta Bianca.

Não é por acaso que os especialistas já estão pontuando elevadamente este vinho. Luis Gutierrez, o especialista em Espanha do Robert Parker.com, deu 94 pontos por dois anos seguidos. James Suckling e Guia Peñin já deram 93 pontos.

O Finca Martelo é importado com exclusividade pela Zahil Importadora e vendido a R \$669,00/garrafa. Na compra de 6 garrafas, é acompanhado por uma charmosa caixa de madeira digna de colecionadores.

'La Rioja Alta (LRA) Group's newest wine arrives in Brazil: Finca Martelo Reserva'

Produced by Torre de Oña, an LRA project in Rioja Alavesa, Finca Martelo Reserva is the result of the personal selection of Julio Saenz – LRA Oenology Director and a true master of the region – from vineyards with more than 60 years of ownership. 'The result is a concentration of flavors and greater stability year after year. Furthermore, Finca Martelo is not produced every year, only those where there is superior quality to create an elegant and refined wine, complex and long lasting,' tell us Bianca Veratti DipWSET, Wine Specialist at WSET and Communication Director at Zahil. Another peculiarity is that the wine is made only with grapes from the Rioja Alavesa, contrary to the region's standard, which is to mix grapes from the three sub-regions (Rioja Alta, Alavesa and Oriental), generating a wine that is the pure expression of this area.

Finca Martelo is made almost entirely from Tempranillo, complemented by other Rioja grapes such as Mazuelo, Graciano and Viura. It is aged for 24 months in American and French oak, giving the wine a polish and depth.

Still, Finca Martelo has a young and modern spirit. "It's a Rioja at heart, but without the exaggerations of wood, giving way to pure fruit, with delicious freshness, fine tannins and long-lasting potential," says Bianca.

It is no coincidence that experts are already highly scoring this wine. Luis Gutierrez, RobertParker.com's Spain specialist has scored 94 points for two straight years. James Suckling and Guia Peñin have already given 93 points. The Finca Martelo is imported with exclusivity by Zahil Importera and sold at R\$ 669.00/bottle. When buying 6 bottles, it is accompanied by a charming wooden box worthy of collectors.

O presidente de honra da FEBRACCOS - Federação dos Colunistas Sociais do Brasil, **OVADIA SAADIA**, aniversariante do sábado, dia 14. Na foto Ovadia e a esposa Gigi, com o colunista, em almoço que ofereci no Restaurantes Camarões de São Paulo. Felicidades!

The honorary president of FEBRACCOS - Federation of Social Columnists of Brazil, Ovadia Saadia, birthday on Saturday, the 14th. In the photo, Ovadia and his wife Gigi, with the columnist, at a lunch I hosted at Restaurantes Camarões in São Paulo. Cheers!



MOMENTOS

PIPA GANHA NOVA GUITARRA DO FEST BOSSA & JAZZ

O festival Fest Bossa & Jazz preparou uma grande surpresa para os fãs do festival e todos que visitam ou moram na praia da Pipa.

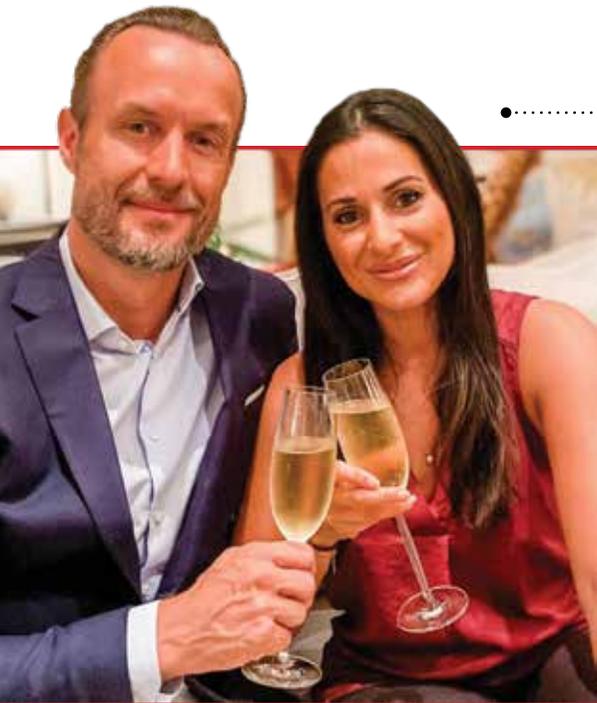
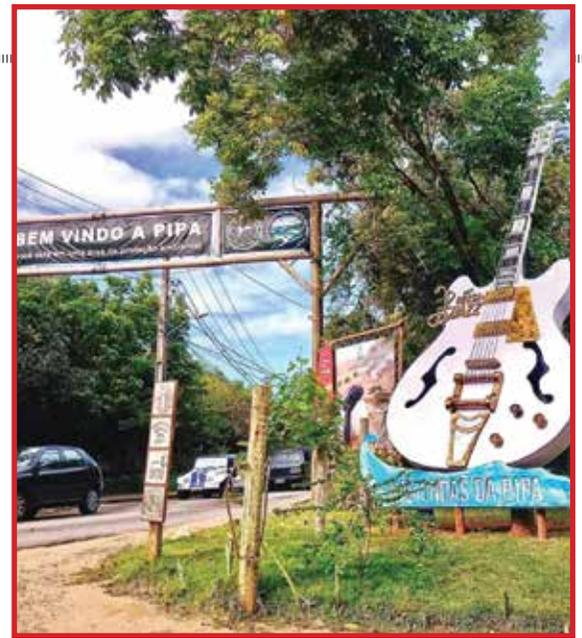
Fizeram uma nova guitarra, símbolo do festival e que vem dando boas-vindas a todos que chegam ao destino nos últimos anos, ganhando novas cores, uma grande base e iluminação exclusiva, tornando-se ainda mais instagramável, com 7 metros de altura.

Sua reforma foi realizada por profissionais locais tendo a coordenação da produtora e idealizadora do festival, Juçara Figueiredo e do artista plástico Berna.

Pipa gets new guitar from Fest Bossa & Jazz

The Fest Bossa & Jazz festival prepared a big surprise for the festival's fans and everyone who visits or lives on Pipa beach.

They made a new guitar, symbol of the festival and that has been welcoming everyone who arrives at the destination in recent years, gaining new colors, a large base and exclusive lighting, making it even more phenomenal with 7 meters in height. Its renovation was carried out by local professionals under the coordination of the producer and creator of the festival, Juçara Figueiredo and the plastic artist Berna.



Willami Robert e Sthefane, um casal de destaque entre os VIPs de Dubai. Ela é escritora com best-sellers e é minha sobrinha amada.

Willami Robert and Sthefane, a prominent couple among the VIPs in Dubai. She is a best-selling author and my beloved niece.



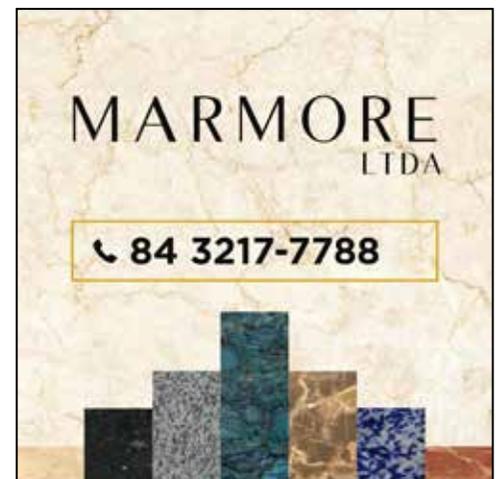
Diógenes Dantas com Lourdes e Filhas no seu aniversário na intimidade da família.

Diógenes Dantas with Lourdes and Daughters on their birthday in the intimacy of the family.



No Open cafe no Les Marais em Paris, Felipe de Sales, Alexandre de Castro e Geová Rodrigues.

At the Open cafe at Les Marais in Paris, Felipe de Sales, Alexander de Castro and Geová Rodrigues.





Os carros XC 60 e XC 90 são os preferidos dos VIPs de Natal. Você pode comprar na **PG Prime**.

The XC 60 and XC 90 cars are the favorites of Christmas VIPs. You can buy on PG Prime

Aniversariantes destaque de Agosto

Featured birthdays in the month of August in Natal. Congratulations!!



OVADIA SAADIA



CYNDRA POTIGUAR



VIVIANE TELES



GLORINHA TÁVORA



MARLUCE GENTIL



DIVA MARIZ DUARTE MEDEIROS

ORAL
ESTÉTICA

CRIO DAY
13 SETEMBRO

Perca até
40% da gordura
localizada em uma
única sessão

Vagas limitadas

AGENDE SEU HORÁRIO
(84) 99983-9327

Fotos: Wellington Barbosa e arquivo pessoal



Uma das mais famosas cabeleireiras do Rio Grande do Norte, Ana Maria Bezerra de Melo, mais conhecida como Anninha Melo, é uma pessoa e profissional que dispensa comentários pelo seu carisma e talento nato que herdou de Deus. Digna de uma vida recheada de histórias que dão um livro (uma futura obra, candidato a bestseller, que até pensa em produzir), ela aproveitou as páginas da revista Premiere RN, para contar um pouco da sua trajetória.

E como é do seu feitio, foi logo inovando e com licença poética e toda modéstia, com suas próprias palavras, com um texto em primeira pessoa, fez um resumo de sua história de vida, até os dias atuais.

COM VOCÊS, ANINHA MELO, POR ELA MESMA:

"Faço parte da geração de profissionais que buscaram o conhecimento e que correram atrás dos seus objetivos. Por isso, as pessoas falam que sou uma muito confiante e bem sucedida com o dom que possuo, que é deixar as mulheres maravilhosas e lindas.

Aprendi que o pensamento é a primeira ação do ser humano e por isso sempre pensei positivo, trabalhando de forma focada, na intenção de me realizar profissionalmente.

Aqui estou na minha jornada. Sobrevivi a pandemia do coronavírus, que serviu para me libertar da ansiedade e da expectativa. O resultado desse momento foi manter o equilíbrio e as boas vibrações, sempre pelo lado positivo, sabendo que tudo passa.

Sempre aceitei os desafios. Nunca me senti vítima de nada. Pelo contrário, sempre enfrentei tudo com coragem e determinação. Permaneço um ser em transformação permanente, como uma artista, que gosta de arte, moda e da beleza. Sou alegre, divertida, barulhenta, festeira.

Gosto da paz, dos amigos, de trabalhar, de ajudar ao próximo, de viajar,

ler, ver filmes, de praia para ver o mar infinito com seu contrastes, de ver as ondas brancas beijando a areia da praia.

Ecológica, respeito os animais e a natureza. Criei o slogan de 'Praias Belas Praias Limpas', Você limpa, Você Pode, com o apoio do surfista Felipe Dantas, que me mostrou a beleza e a importância dos animais marítimos, não jogando lixo na praia e das embarcações.

Batizei, com a sugestão do amigo Adamastor Tavares, a praia de Pirambuziosbech, uma parte da praia de Pirambuzios, no litoral sul do RN, onde tenho uma casa, que amo de paixão. Sou eternamente grata ao meu marido por ter comprado nossa casa e aos filhos que preservam nosso patrimônio ainda hoje.



MINHAS ORIGENS

Sou natural de Caicó. Nasci em uma grande família de 12 filhos, fruto do amor de Guilhermina Dantas de Melo e José Gorgônho de Melo, mais conhecido por Zé Melão. Sou a primeira filha mulher deles, depois do nascimento de cinco irmãos. Imagino sempre que já nasci feliz com o nome de Ana Maria Bezerra de Melo, em homenagem as minhas avós Anna (avó paterna) e Maria (avó materna). Em Caicó estudei no Colégio Santa Terezinha e em Natal no Atheneu Norte-rio-grandense. Tenho uma enorme gratidão a todos os meus professores, que me ensinaram, além das letras, sobre como viver com dignidade e honestidade.

Casei com José Alves dos Santos e hoje me chamo Ana Maria de Melo Santos. Minha filha, Mariana Melo, foi a responsável por criar o espaço infantil do meu espaço, chamado Maria Aninha Hair, voltado para nova geração. Inclusive, a partir deste trabalho a Mariana começou a se preparar para fazer minha sucessão, junto com meu filho, Christiano Alves de Melo, meu assessor contábil.

E NATAL?

Foi minha escolha pessoal. Vim estudar e construir meu sonho de vida.

Nesta cidade tive o privilégio de encontrar toda uma atmosfera de moda e beleza na casa da minha tia, Alice de Melo Vêras, que era irmã do meu pai e casada com Vicente Vêras.

MEU INÍCIO PROFISSIONAL

Tia Alice era a maior estilista daquela época e tinha as melhores e mais lindas clientes de Natal. Lembro ainda de todas elas, seus nomes, seus desejos, suas vaidades e muitas se tornaram minhas clientes (vamos deixar os nomes para um futuro livro, quem sabe).

Eu acredito que nasci com o talento de fazer e gostar do universo do salão de beleza. Já cheguei aqui em Natal, penteando e maquiando, ofício que aprendi ainda no tempo que morava em Caicó, pois já penteava e maquiava minhas amigas para participarem das atividades da Festa de Santana, que homenageia a padroeira dos caicoenses e é um dos maiores eventos religiosos do Rio Grande do Norte, sendo celebrada a mais de 260 anos, tendo como seu grande dia, 26 de julho, dia de Santana.

Minha tia Alice produzia vestidos de noivas e de festas. No dia da prova ela me chamava para lhe ajudar a esboçar o cabelo das noivas, com as indicações dela. Foi assim que comecei, pentean-

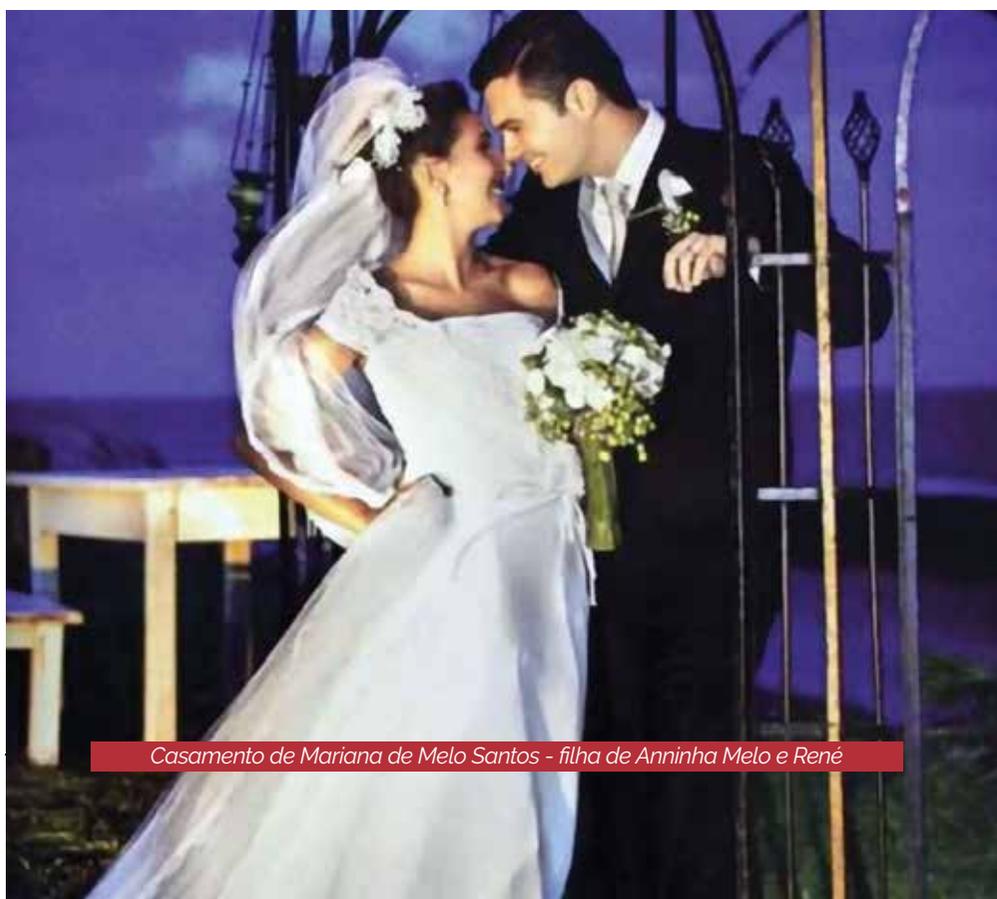


do as noivas e seus familiares. Nessa época eu era super tímida, do tipo que entrava calada e saía muda, mas super decidida naquilo que queria e sabia fazer.

Com a evolução, criei o Dia da Noiva no salão, assim como o dia da prova da noiva, à exemplo do famoso estilista Marcílio Campos (1930-1991), de Recife, Pernambuco, que preparava a noiva, com vestido, maquiagem e tudo o mais, já pronta para ir ao altar, com direito a fotografias. Um Luxo!

Tive um único emprego, como bancária no Banco Nacional do Norte, que foi meu maior desafio, onde aprendi a lidar com o público e conhecer a sociedade de Natal. Ainda hoje tenho amigos que conheci naquela época.

Casei, fiquei desempregada e tive o privilégio de fazer meu primeiro curso de cabeleireira com Nanci de Almeida, que abriu o universo da beleza para mim. E assim comecei minha Profissão. Casada, morei na mesma rua que tia Alice. Suas clientes se tornaram minhas também de forma natural. Ela mesma me indicava e eram todas muito chiques e elegantes. Já aqui na rua João Lindolfo, 836, meu endereço atual, construí meu primeiro espaço. ▶



Casamento de Mariana de Melo Santos - filha de Anninha Melo e René

**ALÉM DO MEU DOM NATURAL,
PROCUREI ME QUALIFICAR**

Em 1972 já estava fazendo curso em São Paulo, na academia de L'Oreal, a famosa empresa de cosméticos francesa, com 112 anos de criada. Foi quando descobri o belo mundo da beleza e como se criam as coleções, tendências, imagem e bossas de moda a serem seguidas e a construção dos produtos personalizados para cada estação do ano.

Nunca mais parei de me atualizar, inclusive até os dias atuais. Em 1978 fiz minha primeira viagem internacional com a Wella, a gigante alemã de cosméticos, fundada em 1880, onde participei do congresso mundial da marca, na cidade de Düsseldorf, na Alemanha.

Inesquecíveis foram minhas jornadas de grandes viagens, que sempre amo, principalmente quando fui para Londres, na Inglaterra, onde fui estudar na Academia Vidal Sasson, criada em homenagem ao famoso estilista inglês de mesmo nome, onde descobri o vanguardismo tribal da minha profissão, que me libertou para sempre para entender os desejos de beleza da nova geração de clientes que sentavam na minha cadeira, muitas vezes para desespero das mães, (risos).

Como congressista de eventos de beleza pelo mundo, conheci lugares incríveis, que me prepararam para diversidade brasileira e suas miscigenações raciais. Na Europa e no Brasil, continuo estudando com a número um do mundo da área de cosméticos, que é a L'Oreal, que me convidou para participar do evento em comemoração dos seus 100 anos em Paris. Foi um momento em que fiquei deslumbrada e de muita felicidade. Pense numa festa

inesquecível. Para mim representa a emoção de receber meu Oscar profissional. Só gratidão.

Com a L'Oreal fui a lugares que jamais pensei conhecer, como África do Sul, Rússia, China, Dubai (Emirados Árabes Unidos), Las Vegas, vários países da Europa, Estados Unidos. Amo e respeito todas as grandes marcas de cosméticos que tive o prazer o privilégio de estudar, como as alemãs Wella e Schwarzkopf, a americana Joico, a brasileira Mediterrani, a japonesa Senciense By Shiseido, a Redken, a número um americana, que hoje pertence ao grupo L'Oreal.

Inesquecível a forma dos professores americanos ensinarem. Aqui faço questão de mencionar o Kris Baram, que em plena aula falou na maior simplicidade: 'Vocês latinos devem ter os mesmos problemas que nós cabeleireiros americanos temos. A mulher americana tem muito cabelo, em especial os cacheados. Se é difícil para nós cuidarmos dos seus cabelos imaginem elas'. Inesquecível se colocar no lugar do outro e esse para mim é um dos maiores legados do meu aprendizado permanente.

Estar no mercado há cinco décadas, é ser feliz comigo mesmo. Sinto-me orgulhosa e honrada de ser aceita por tantas clientes ao longo dessas décadas por gerações.

Trabalhar com beleza, que é o que gosto e sei fazer com o meu talento, é o que me realiza, assim como posso dizer que tive privilégios únicos de evoluir profissionalmente com as melhores marcas do mundo e poder permanecer no mercado hoje tão competitivo, mas com marcas que dão formação e ensino profissionais incríveis e permanentes.



Casamento de Geórgia Bezerra de Melo Garcia

MINHA GRATIDÃO SEMPRE

Nunca sofri preconceito profissional, porque simplesmente não ouvia o que não me interessava.

Gratidão sempre a cidade de Natal, que me recebeu e me aplaude.

A vó Anna, por ser uma andarilha.

A mamãe, nos seus ensinamentos: 'só sabe ensinar quem sabe fazer, aprenda', dizia ela.

A papai, que dizia: 'se sabe fazer o certo, para que fazer o errado?'

Ao meu marido, in memoriam, por me aceitar, incentivar e estar sempre ao meu lado.

Aos meus filhos e netos o meu amor sem limites.

As clientes, minha inspiração e dedicação permanente.

A minha equipe, cumplicidade diária.

A Deus, minha fé.

Eu, comigo mesmo, sempre vitoriosa nunca derrotada.

A você, ame o que faz. Isso é o segredo da Vida".

Anninha Cabeleireiros

Rua João Lindolfo, 836, Tirol, Natal/RN

Fone: 3216 1980

Instagram: aninhacabs



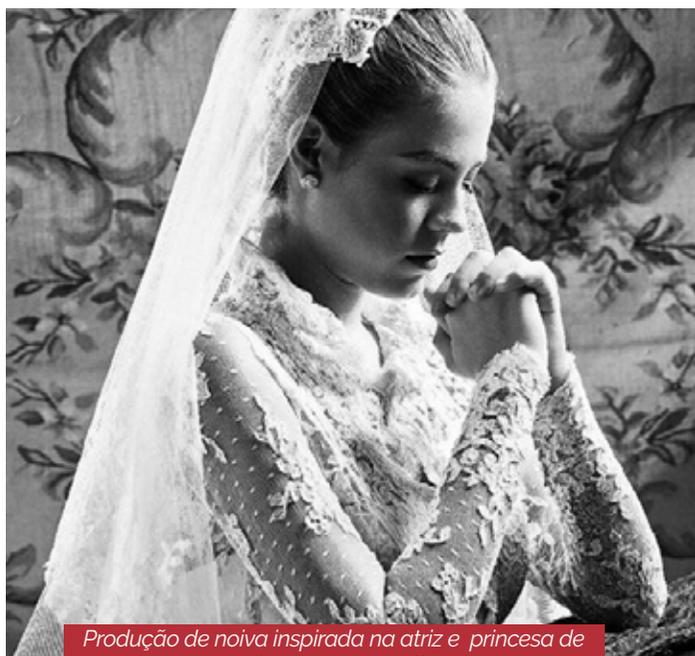
Mildred Bezerra de Melo e Genival Dias de Melo -
casamento realizado a cerca de 50 anos



Noiva Claudine Bezerra de Góis



Sanzia Melo Rosado e Igor Rosado do Amaral -
Casamento em 10.10.2009



Produção de noiva inspirada na atriz e princesa de
Mônaco, Grece Kelly

ANNINHA MELO, BORN TO INSPIRE

One of the most famous hairdressers in Rio Grande do Norte, Ana Maria Bezerra de Melo, better known as Anninha Melo, is a person and professional who needs no comment for her charisma and innate talent that she inherited from God. Worthy of a life full of stories that make a book (a future work, best-seller candidate, which she even thinks of producing), she took advantage of the pages of *Premiere RN* magazine, to tell a little about her trajectory.

And as is her nature, she was soon innovating and with poetic license and all modesty, with her own words, with a text in the first person, she made a summary of her life story, up to the present day.

WITH YOU, ANINHA MELO, FOR HERSELF:

"I am part of the generation of professionals who sought knowledge and who pursued their goals. That's why people say that I'm a very confident and successful woman with the gift I have, which is to make women wonderful and beautiful.

I learned that thinking is the first action of human beings and that is why I always thought positively, working in a focused way, with the intention of fulfilling myself professionally.

Here I am on my journey. I survived the coronavirus pandemic, which served to free me from anxiety and anticipation. The result of this moment was to maintain balance and good vibes, always on the positive side, knowing that everything passes.

I always accepted challenges. I never felt like a victim of anything. On the contrary, I always faced everything with courage and determination. I remain a being in permanent transformation, as an artist, who likes art, fashion and beauty. I'm happy, fun, noisy, partying.

I like peace, friends, working, helping others, traveling, reading, watching movies, on the beach to see the infinite sea with its contrasts, to see the white waves kissing the sand of the beach.

Ecological, respect for animals and nature. I created the slogan of 'Beautiful Clean Beaches; You Clean, You Can, with the support of surfer Felipe Dantas, who showed me the beauty and importance of marine animals, not littering the beach and boats.

At the suggestion of my friend Adamastor Tavares, I named Pirambuziosbech beach, a part of Pirambuzios beach, on the south coast of RN, where I have a house, which I love with passion. I am eternally grateful to my husband for buying our home and to the children who preserve our heritage today.

MY ORIGINS

I am from Caicó. I was born into a large family of 12 children, fruit of the love of Guilhermina Dantas de Melo and José Gorgônho de Melo, better known as Zé Melão. I am their first female child, after the birth of five brothers. I always imagine that I was born happy with the name Ana Maria Bezerra de Melo, in honor of my grandparents Anna (paternal grandmother) and Maria (maternal grandmother). In Caicó I studied at Colégio Santa Terezinha and in Natal at Atheneu Norte-rio-grandense. I have a huge gratitude to all my teachers, who taught me, in addition to letters, how to live with dignity and honesty.

I married José Alves dos Santos and today my name is Ana Maria de Melo Santos. My daughter, Mariana Melo, was responsible for creating the children's space in my space, called Maria Aninha Hair, aimed at the new generation. Including, from this work, Mariana began to prepare for my succession, along with my son, Christiano Alves de Melo, my accounting advisor.

AND NATAL?

It was my personal choice. I came to study and build my life dream. In this city I had the privilege of finding a whole atmosphere of fashion and beauty in the house of my aunt, Alice de Melo Vêras, who was my father's sister and married to Vicente Vêras.

MY PROFESSIONAL START

Aunt Alice was the greatest stylist at the time and had the best and most beautiful Christmas customers. I still remember all of them, their names, their desires, their vanities and many became my clients (we'll leave the names for a future book, who knows).

I believe I was born with the talent to make and enjoy the beauty salon universe. I've already arrived here in Natal, combing and making up, a trade I learned while I lived in Caicó, as I already combed and made up my friends to participate in the activities of the Festa de Santana, which honors the patron saint of Caicoenses and is one of the biggest religious events from Rio Grande do Norte, being celebrated for more than 260 years, having

as its big day, July 26, Santana's day.

My Aunt Alice produced wedding and party dresses. On the day of the exam, she would call me to help her sketch the brides' hair, with her instructions. That's how I started, combing the brides and their families. At that time I was super shy, the type who walked in silently and left mute, but super decided on what I wanted and knew how to do.

With evolution, I created the Bride's Day at the salon, as well as the bride's tasting day, like the famous stylist Marcilio Campos (1930-1991), from Recife, Pernambuco, who prepared the bride, with dress, makeup and everything. the rest, ready to go to the altar, complete with photographs. A luxury!

I had only one job, as a bank clerk at Banco Nacional do Norte, which was my biggest challenge, where I learned to deal with the public and get to know the society of Natal. I still have friends I met back then.

I got married, became unemployed and had the privilege of taking my first hairdressing course with Nanci de Almeida, who opened up the universe of beauty for me. And so I began my Profession. Married, I lived on the same street as Aunt Alice. Her clients became mine in a natural way too. She recommended me and they were all very chic and elegant. Here at Rua João Lindolfo, 836, my current address, I built my first space.

IN ADDITION TO MY NATURAL GIFT, I TRIED TO QUALIFY

In 1972, I was already taking a course in São Paulo, at the academy of L'Oreal, the famous French cosmetics company, with 112 years of service. That's when I discovered the beautiful world of beauty and how the collections, trends, image and fashion bosses to be followed and the construction of personalized products for each season of the year are created.

I never stopped updating myself, even today. In 1978 I made my first international trip with Wella, the German cosmetics giant, founded in 1880, where I participated in the brand's world congress, in the city of Düsseldorf, Germany.

Unforgettable were my journeys of great travels, which I always love, especially when I went to London, England, where I went to study at the Vidal Sasson Academy, created in honor of the famous English stylist of the same name, where I discovered the tribal avant-garde of my profession, which it freed me forever to understand the beauty desires of the new generation of clients who sat in my chair, often to the despair of their mothers (laughs).

As a congressman at beauty events around the world, I got to know incredible places that prepared me for Brazilian diversity and its racial miscegenation. In Europe and Brazil, I continue to study with the world number one in the cosmetics area, which is L'Oreal, which invited me to participate in the event cele-

brating its 100th anniversary in Paris. It was a moment when I was dazzled and very happy. Think of an unforgettable party. For me it represents the thrill of receiving my professional Oscar. Just gratitude.

With L'Oreal I went to places I never thought to visit, such as South Africa, Russia, China, Dubai (United Arab Emirates), Las Vegas, several countries in Europe, the United States. I love and respect all the great cosmetic brands that I had the pleasure of studying, such as the German Wella and Schwarzkopf, the American Joico, the Brazilian Mediterrani, the Japanese Senciense By Shiseido, Redken, the number one American, which belongs today to the L'Oreal group.

Unforgettable the way American teachers teach. Here I make a point of mentioning Kris Baram, who in the middle of the class spoke in the greatest simplicity: 'You Latinos must have the same problems that we American hairdressers have. The American woman has a lot of hair, especially the curly ones. If it's difficult for us to take care of her hair, imagine them! Unforgettable putting yourself in the other's shoes and this for me is one of the greatest legacies of my permanent learning.

Being in the market for five decades is being happy with myself. I feel proud and honored to be accepted by so many clients over these decades for generations.

Working with beauty, which is what I like and know how to do with my talent, is what makes me, as well as I can say that I had the unique privileges of evolving professionally with the best brands in the world and being able to remain in today's competitive market, but with brands that provide incredible and permanent professional training and education.

MY GRATITUDE ALWAYS

I never suffered professional prejudice, because I simply didn't listen to what didn't interest me.

Always grateful to the city of Natal, which received me and applauds me.

Grandma Anna, for being a wanderer.

Mom, in her teachings: 'only know how to teach who knows how to do, learn', she said.

To dad, who said: 'if you know how to do what is right, why do what is wrong?'

To my husband, in memoriam, for accepting me, encouraging me and always being by my side.

To my children and grandchildren, my unlim- ited love.

The clients, my inspiration and permanent dedication.

My team, daily complicity.

To God, my faith.

I, with myself, always victorious, never de- feated.

To you, love what you do. This is the secret of Life! ■

DOE SANGUE HOJE. VOCÊ NÃO DEIXARIA ALGUÉM QUE VOCÊ AMA ESPERAR.

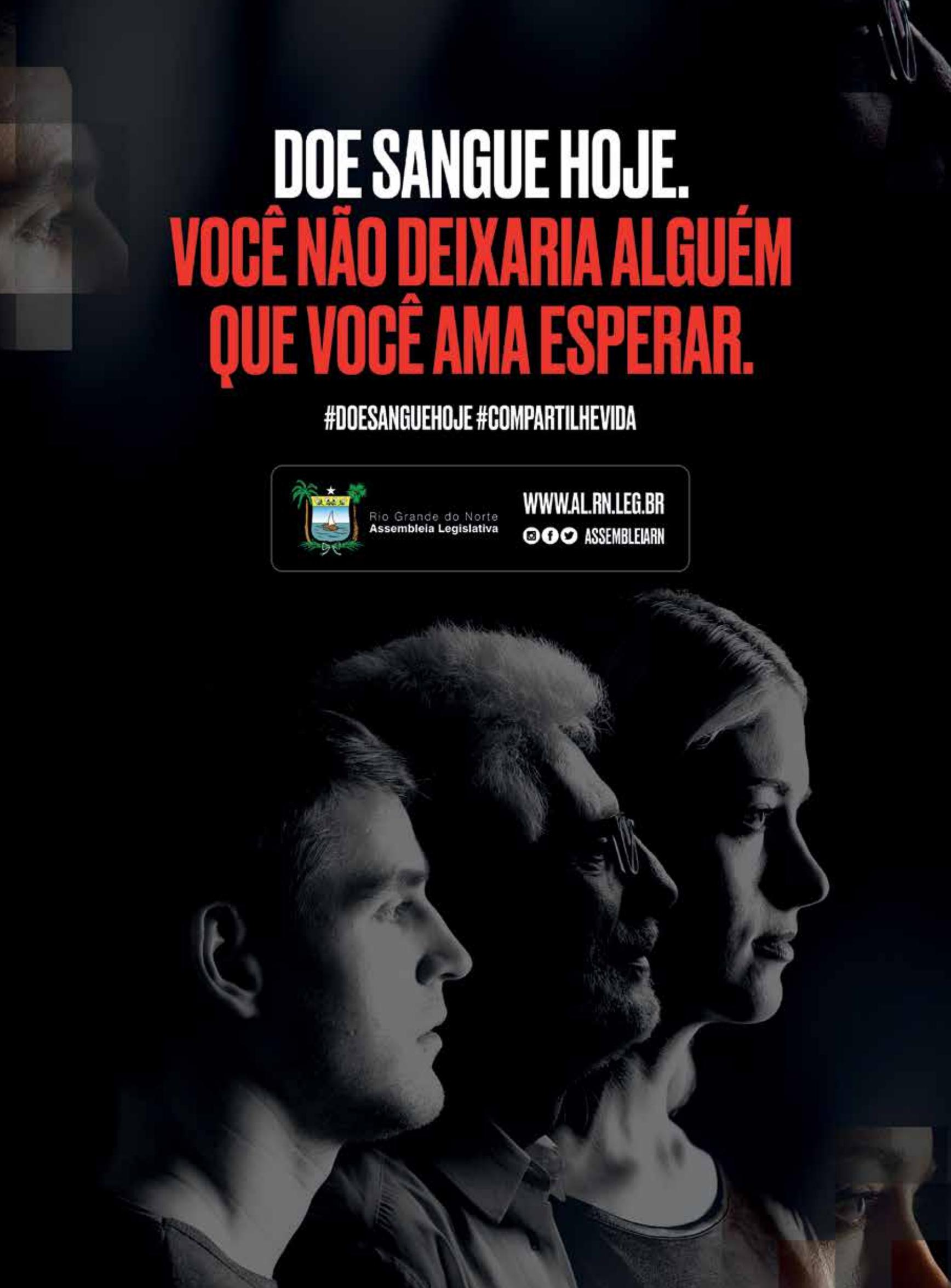
#DOESANGUEHOJE #COMPARTILHEVIDA



Rio Grande do Norte
Assembleia Legislativa

WWW.AL.RN.LEG.BR

   ASSEMBLEIARN



PREMIERE RN

Amminha Melo

NASCIDA PARA INSPIRAR

• BORN TO INSPIRE •



Redefina o
prazer em
dirigir
Motor Turbo
TCE 1.3

AGENDE SEU
TESTE DRIVE
988723406

NOVO
RENAULT
CAPTUR