

ANO 5 • Nº11 • 2018

# onda

## Beach Park

### MUNDO MAIS SUSTENTÁVEL

Saiba quais são as iniciativas que estão impactando a gastronomia, o meio ambiente e a moda

### FAZER O BEM

A modelo e atriz cearense, Dani Gondim, fala sobre o seu engajamento social

BEACH PARK ENTRETENIMENTO APRESENTA:

# CEARÁ

## SHOW O MUSICAL

UM ESPETÁCULO PARA  
RIR E SE EMOCIONAR.



**QUINTA A SÁBADO ÀS 20H E DOMINGO ÀS 17H**  
**AV. ABOLIÇÃO, 2323 - CEARASHOW.COM.BR**

TEXTO E DIREÇÃO: SILVIO GUINDANE | MÚSICAS: RODRIGO MARANHÃO

PATROCÍNIO MÁSTER:



REALIZAÇÃO:



## A paz de ser do bem

Nesta edição fomos inspirados pelo poder transformador das ações que fazem o bem no mundo. Buscamos conhecer histórias e motivações de pessoas que, com pequenas ou grandes ações, estão impactando vidas e transformando o bem estar social. A foto da capa revela o momento de realização do sonho da modelo e atriz Dani Gondim que, numa parceria com o Beach Park, levou 420 crianças que integram o projeto social do Instituto Povo do Mar para conhecer o Aqua Park. Quem também conjuga esse sentimento de acolhimento e solidariedade é a atriz Maria Paula, que conta sobre a sua dedicação em promover a cultura de paz. Temos ainda o olhar de inclusão do designer Marcelo Rosenbaum, que realiza pesquisas sobre os costumes ancestrais do nosso povo e busca ressignificar essas histórias com a criação de objetos que promovam o desenvolvimento de comunidades isoladas do Brasil. Trazemos também iniciativas na área da gastronomia, que propõe mais sustentabilidade para a mesa de muitos brasileiros. Enfim, uma leitura para refletir sobre a preservação da vida, da natureza e como devemos cuidar mais uns dos outros, afinal, acreditamos que ser feliz, também, é inspirar um mundo melhor.

Boa leitura! ;)



### EQUIPE ONDA BEACH PARK

Diretora de marketing

**Clarisse Linhares**

Gerente de Marketing

**Michele Magalhães**

Gerente-Geral de Mídia

**Alexandre Lima**

Especialista de Marketing

**Felipe Oliveira**

Coordenadora Comercial

**Micheline Olivindo**

Executivas de Negócios

**Brenda Riveli, Laís de Deus, Fernanda**

**Monteiro e Eveline Pessoa**

Assessoria de imprensa

**TasteMakers e Capuchino Press**

Conteúdo

**Grazy Costa**

Foto de capa

**Igor de Melo**

Diagramação

**Wally Gregolly**

Projeto gráfico

**Ana Couto Branding**

Impressão

**Gráfica Santa Marta**

Tiragem

**10 mil exemplares**

Fale conosco

**revistabeachpark@beachpark.com.br**

**Beach Park**  
ENTRETENIMENTO



# NOS MOMENTOS DE DIVERSÃO OU NA HORA DE FAZER NEGÓCIO, ESCOLHA A GETNET



Se você tem um pequeno negócio ou é um grande empresário, seja no físico ou no digital, a Getnet oferece tecnologia superior, sempre tem sinal, aceita os principais cartões e vouchers e os novos sistemas de pagamento por aproximação. **Na hora de escolher a melhor solução de pagamento, escolha a Getnet.**



**getnet**

Uma empresa Santander

**CAPA**

A modelo e atriz Dani Gondim fala da sua dedicação ao projeto social do Instituto "Povo do Mar" que levou 420 crianças de baixa renda a conhecer pela primeira vez o Beach Park. Além disso, o atleta olímpico Artur Zanetti aceitou nosso convite em compartilhar sua experiência e trajetória com as crianças e jovens que treinam para serem ginastas na modalidade rítmica do projeto social da ONG Estação da Luz.

# 08

**CULTURA****16**

O designer se encontrou no Ceará com o Mestre Espedito Seleiro e contou sobre o seu trabalho de resgatar identidades culturais com o objetivo de gerar inclusão social. É inspirador!

**SUSTENTABILIDADE****22**

Você vai conhecer ações que promovem a limpeza das praias brasileiras e geram reflexão sobre os nossos hábitos de consumo

**GASTRONOMIA****34**

Veja como as iniciativas da Gastromotiva, Restaurante Bio (ambos em SP) e do projeto Muda Meu Mundo (CE), estão promovendo mudanças sociais e nos modos de produção e consumo dos brasileiros.

**COMPORTAMENTO****50**

A atriz Maria Paula conta sobre sua missão como Embaixadora da Paz. Um exemplo de acolhimento e amor ao próximo que promove a cultura de paz.

**ESTILO DE VIDA****56**

As feiras criativas são uma tendência no Brasil. Confira as iniciativas que estão aliando consumo sustentável e empreendedorismo.

**ARTE****62**

A instituição Edisca conta como tem sido o trabalho de educar e promover cidadania de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social através da arte e da criatividade.

**MODA**

Batemos um papo com o Mestre Espedito Seleiro e com as idealizadoras das marcas Catarina Mina e Rosá. Imperdível!

# 68

**POR DENTRO DA REVISTA**

Veja como funciona cada um dos ícones abaixo ao longo da Revista Onda Beach Park.

**+ MAIS**

Informações adicionais a cada assunto da publicação.

**MERGULHANDO**

Curiosidades e histórias relacionadas ao conteúdo principal.

**PARA ANOTAR**

Dicas para quem quer ir além das informações da revista.

**SERVIÇOS**

Contatos e informações úteis no dia a dia.

**PARA OUVIR**

Dicas de músicas pela Rádio Beach Park.



## SABORES DA PRAIA MAIS PERTO DE VOCÊ

O preparo especial do caranguejo virou marca registrada do Restaurante de Praia do Beach Park. Os crustáceos inteiros em molho à base de leite de coco, pimentões, tomate, cebola e pimenta caíram no gosto dos apreciadores dessa iguaria tipicamente nordestina. O reconhecimento é da revista Veja Comer&Beber Fortaleza de 2018, que premiou o Beach Park, como o “Melhor Caranguejo” da cidade, localizado na praia do Porto das Dunas, em Aquiraz, o restaurante da praia serve em média 1000 crustáceos num dia e traz seis opções diferentes de preparo no menu. Para quem adora patolas, a opção é apreciar por elas cozidas em água e sal. “Receber esse prêmio por um dos nossos carros-chefes da cozinha traz uma imensa carga afetiva para quem é da região, além de encantar quem vem de outros estados do país”, comentou Tatiane Camigache, Gerente de A&B do Restaurante de Praia do Beach Park. Com a mesma criatividade e primor gastronômico, a cozinha do Coqueiral Bar e Restaurante, espaço instalado na Vila Azul do Mar (área de convivência do destino turístico), traz variedade e combinações no menu, com ingredientes frescos nos preparos de frutos do mar que recebem o toque da culinária nordestina. É o caso da salada de jerimum com camarão marinado no limão siciliano e feijão verde ou o filé de



sirigado ao molho de camarão, servido com macaxeira na pimenta de cheiro, sabores que podem ser apreciados no visual da praia e cercado de coqueiros por todos os lados. Para quem prefere sanduíches artesanais, pode curtir o mesmo clima praiano e passar no Eureka!, o primeiro food truck próprio do Beach Park, que traz hambúrgueres feitos com pão artesanal, carne de picanha e queijos como o coalho, o cheddar e o brie, além do acompanhamento delicioso das batatas rústicas e receitas contendo cebola caramelizada e abacaxi grelhado. Se a ideia é reunir a família e os amigos em casa a novidade é que agora todos esses sabores do Restaurante Coqueiral e Eureka! podem ser pedidos pelo aplicativo IFood de quem estiver na região do Porto das Dunas. “A ideia é aproximar nossos serviços dos clientes e que eles tenham sempre uma excelente experiência com nossos produtos. Nossa culinária é diversificada, com petiscos, hambúrgueres artesanais, massas, grelhados, pratos regionais e sobremesas. Atende a todos os gostos. Por enquanto, atendemos aos moradores e turistas que estão no Porto das Dunas até o Alphaville.”, ressalta Tatiana.

### + MAIS

O Restaurante de Praia do Beach Park, recebeu o Prêmio Sabores da Cidade na categoria “De frente para o Mar”. Comandado pelo Chef Hélio Santos, a casa oferece diversos pratos à base de frutos do mar, como lagosta, camarão e lula. Os acompanhamentos exclusivos ficam por conta dos variados drinks, feitos especialmente para o local. Referência em gastronomia, o Beach Park conta com restaurantes, quiosques de churros, açaí, tapioca, pipoca, entre outros, além de uma hamburgueria.

### PARA ANOTAR

Horário de funcionamento: Aberto todos os dias\*  
Coqueiral Bar e Restaurante e Eureka!: 16h às 22h.  
Restaurante de praia: 9h30 às 17h.

\*No período de alta temporada.

Mais informações: [www.beachpark.com.br](http://www.beachpark.com.br)

# A INCLUSÃO SOCIAL COMO CAMINHO DE ESPERANÇA E CIDADANIA

Projetos sociais tem o efeito avassalador de formar crianças através do esporte, cultura, educação e lazer. A atriz e modelo cearense Dani Gondim, realiza um trabalho social que tem mudado até a sua própria vida.

Já o campeão mundial e medalhista olímpico Arthur Zanetti, à convite da Revista Onda Beach Park, conheceu de perto o trabalho realizado com meninas ginastas para uma rica troca de experiências.

## PARA OUVIR

Texto: **Bebel Medal**  
Fotos: **Igor de Melo**

Artista: **Natiruts**  
Música: **Quero ser feliz também**  
Álbum: **Nossa Missão**



“Tive a oportunidade de conhecer vários lugares do mundo, algo que não teria condições se não fosse o esporte. E hoje eu estou aqui, conhecendo vocês e a Estação da Luz, o que é uma alegria enorme, graças à ginástica”

Arthur Zanetti  
conversa com  
alunas da Escola  
Estação da Luz.



Certa vez, Nelson Mandela, ex-presidente da África do Sul e vencedor do Prêmio Nobel da Paz de 1993, disse que “o esporte tem a força de mudar o mundo, tem o poder de inspirar, tem o poder de unir as pessoas de um jeito que poucas pessoas conseguem”. E ele tinha motivos para acreditar nisso. Em qualquer lugar do mundo o esporte contribui para a integração entre os povos, seja pelo fato de motivar corpo e mente ou por estimular a superação das dificuldades. Além disso, trabalha valores como convívio em coletivo, disciplina e respeito. Por isso, incentivar a prática do esporte para crianças e adolescentes é uma maneira de garantir a inclusão social e apontar caminhos para uma vida saudável e feliz.

Quem realiza muito bem esse trabalho é a Associação Estação da Luz, localizada no município de Eusébio, Ceará, que, dentre diversas atividades, desenvolve o projeto “Vida e Esporte – Ritmo e Movimento”, oferecendo aulas de ginástica rítmica para 120 crianças e adolescentes. Para essas meninas, conhecer de perto histórias de vitória e superação é essencial para que elas se inspirem e se motivem, tanto na ginástica quanto em suas próprias vidas. E foi com essa vontade de aprender que elas conheceram o atleta Arthur Zanetti, medalhista olímpico nas argolas em Londres (ouro) e no Rio de Janeiro (prata), que visitou a Estação da Luz para uma manhã repleta de alegria e troca de ideias.

Arthur Zanetti participou de um animado bate-papo, quando teve a oportunidade de partilhar sua experiência com as alunas do projeto. Antes, no entanto, o atleta conferiu de perto a graça e o talento das jovens ginastas, que fizeram duas apresentações para ele e os demais presentes. Curiosas, atentas e sorridentes, elas quiseram saber de tudo! E Zanetti, um dos esportistas mais importantes do mundo, à vontade e feliz, conversou sobre a sua trajetória e os maiores desafios da vida de atleta.

#### Sonhos realizados

São 21 anos dentro da ginástica, praticamente uma vida toda – Arthur Zanetti tem 28 anos. No início, queria jogar futebol, mas logo constatou que não tinha lá muita habilidade. Aos sete anos, seguindo o conselho do seu professor de educação física, fez teste para ginástica artística na SERC (Sociedade Esportiva Recreativa e Cultural) Santa Maria, em São Caetano do Sul (SP). E deu certo!

Com uma rotina puxada de treinos e preparações para as principais competições, ele não hesita em falar para as meninas do projeto que o esporte, mais precisamente a ginástica, mudou a sua vida. “Tive a oportunidade de conhecer vários lugares do mundo, algo que não teria condições se não fosse o esporte. E hoje eu



estou aqui, conhecendo vocês e a Estação da Luz, o que é uma alegria enorme, graças à ginástica”, diz Zanetti.

O sentimento é o mesmo que as jovens têm em relação ao esporte. As amigas Emilly Alves, 13 anos, e Laura Filizola, 12 anos, não escondem de ninguém que a Ginástica Rítmica transformou suas vidas. Há quase dois anos na modalidade, ambas reforçam que, ao entrarem para o projeto, sentiram uma melhora na coordenação motora, na flexibilidade e, principalmente, na concentração, o que contribuiu de forma positiva nos estudos. Sonham em competir, ganhar medalhas, como Arthur Zanetti, mas não só isso. “Eu quero ser ginasta, mas penso em ser fisioterapeuta. Não quero sair do esporte”, comenta Laura. Sua amiga, por sua vez, quer ser médica ou professora de educação física. O motivo? Também não quer deixar o esporte de lado.

#### Dedicação e disciplina

Todas também estavam muito curiosas para saber como foi para Arthur Zanetti participar das Olimpíadas. Afinal de contas, competir nos jogos olímpicos é um dos maiores desejos dessas meninas. E com ele não foi diferente. “Estar nas Olimpíadas é o sonho de qualquer atleta. Para mim, foi o auge. Além disso, o clima é maravilhoso, você conhece pessoas mundialmente conhecidas. Uma vez eu estava jantando com um amigo, em uma mesa grandona, para todos os competidores dos jogos. Daí quando me virei, eu vi Michael Phelps, maior medalhista olímpico da história, comendo ali, bem atrás de mim”, lembra.

Arthur Zanetti também fez questão de dar alguns conselhos para as alunas, a partir da sua própria experiência no esporte, como, por exemplo, escutar o treinador. Nessa hora, Evaldo Silva, o professor de Ginástica Rítmica do projeto, sorriu. É ele quem incentiva, ajuda, motiva e tira sempre o melhor de suas alunas na Estação da Luz. “Às vezes, ele pode até dar uma bronca, mas é para o bem de vocês”, brinca Zanetti. Para o atleta, treinar, dedicar-se, ter disciplina e acreditar,

sempre, também é fundamental para que as jovens conquistem seus sonhos. Em uma manhã ensolarada, sentadas no chão ao lado de um campeão, rindo e aprendendo, juntas, elas compreenderam que todo sonho é possível.

#### Educação e esporte

A Associação Estação da Luz foi fundada no dia 12 de fevereiro de 2004, a partir do sonho de um grupo de voluntários comprometidos com o desenvolvimento e a transformação social, tendo como ponto de partida a cultura de paz e os valores humanos. Atualmente, desenvolvem os projetos “Vida e Esporte”, “Tocando a Vida”, “Jovens Profissionais”, além da “Escola Professor Clodomir Teófilo Girão” e de ações como Mostra Brasileira de Teatro Transcendental, Festival de Cinema Transcendental e a Marcha pela Vida, dentre outras.

Para o presidente da Estação da Luz, Sidney Girão, o esporte, como mecanismo educacional, tem um “efeito avassalador”, uma vez que trabalha a disciplina, técnicas, saúde, do corpo e da mente, dentre outros benefícios. A presença de um atleta olímpico, para o presidente, é a melhor maneira de mostrar para as meninas do projeto “Vida e Esporte – Ritmo e Movimento” que elas estão no caminho certo. “O Arthur Zanetti é uma referência muito positiva no esporte. O comportamento dele, como atleta e como pessoa, batalhadora e disciplinada, é motivador para todos nós que encontramos no esporte uma razão de viver”, pontua. E esse pensamento vai justamente de encontro ao que o professor Evaldo Silva falou ao final do bate-papo entre o esportista e suas alunas: “Elas podem até não serem atletas, mas todo o nosso trabalho é para que elas se tornem boas cidadãs”. E elas já são!



Sidney Girão, presidente da Escola Estação da Luz.



Em Fortaleza,  
encontre os  
produtos  
Panda Pool nos  
Quiosques do  
Shopping RioMar  
e Iguatemi ou pelo  
nosso site:  
[www.boiaspanda.com.br](http://www.boiaspanda.com.br)



@boiaspanda





“Se você quer doar amor e mudar o mundo, você é capaz”

### A alegria de fazer o bem

Outro exemplo de como boas iniciativas podem incluir e promover novas perspectivas de vida com o esporte e atitudes que mudam a vida de quem mais precisa é o trabalho do Instituto Povo do Mar no qual a modelo Dani Gondim faz parte. A instituição surgiu em 2010 com o intuito de oferecer oportunidades de educação e acesso à cidadania e ao esporte para jovens da Comunidade do Serviluz e Praia do Futuro em Fortaleza. A região vive um cenário de violência e exclusão social, assim como inúmeras outras comunidades de periferia das grandes metrópoles urbanas do país.

Um dos projetos encabeçado pelo Instituto é o surf cooperativo, que promove uma desconstrução da competitividade no esporte e busca da noção de cooperação para que os jovens tenham uma formação mais cidadã. O Povo do Mar oferece aulas de surf para cerca de 300 crianças da região. Dani Gondim diz o quanto é urgente e necessário incentivar as capacidades e a autoestima delas “Não adianta a gente ficar apontando que alguém tem que fazer, nós temos que fazer a diferença, tomar as rédeas da nossa vida e en-

sinar as crianças a fazerem o mesmo”, e acrescenta, como desabafo, que “se você quer doar amor e mudar o mundo, você é capaz”.

E nesse intuito a atriz se empenhou junto com o Beach Park para levar 420 crianças, que estão matriculadas na escola e são associadas ao Instituto, para um dia de diversão no Aqua Park, o que para ela significou a realização de um sonho, “Essas crianças passam a vida desejando brincar no parque. É muito gratificante poder dar essa oportunidade e ver a alegria no olhar delas. Só o amor é capaz de construir isso”, finaliza.

### PARA ANOTAR

- Confira os perfis:
- @arthurzanetti
  - @estacaoda\_luz
  - @danigondim1

Agradecimentos a produção da foto de capa:  
Beleza: @ivangimenez da Casa Linda Flor  
Flores: @alexiafloresfortaleza  
Produção: @riodejas

# MARCELO ROSENBAUM: O DESIGN A SERVIÇO DA CULTURA E DO SABER

Resgatar a identidade cultural de comunidades isoladas e esquecidas nos mais distantes cantos do Brasil é uma das missões do designer Marcelo Rosenbaum com o seu Instituto "A Gente Transforma". Em visita ao Beach Park, ele falou sobre seus projetos e como tem construído coletivamente possibilidades de reconhecimento e autonomia para aqueles que detêm saberes ancestrais.

Texto: **Grazi Costa**  
Fotos: **Deivyson Teixeira,**  
**João Cagnato, Lucas Moura**

## PARA OUVIR

Artista: **Heroes**  
Música: **David Bowie**  
Álbum: **Heroes**



“Sempre tive um olhar de carinho pela cultura popular brasileira e me coloco pra vida com um eterno aprendiz.”

Rosenbaum conhecendo a comunicação indígena lawanawá na Amazônia



Tudo começou em Várzea Queimada, no semiárido do Piauí, onde o designer Marcelo Rosenbaum conheceu um povoado de 900 moradores que viviam do artesanato da palha e de chinelas feitas de borrachas de pneu de caminhão, um trabalho desvalorizado que gerava poucos recursos para a comunidade. A ideia da primeira imersão, que durou um mês, buscou resgatar e descobrir, através do artesanato, os valores daquela tradição e depois utilizar o design como forma de gerar valor e transformar os produtos em arte. A comunidade foi escutada e estimulada a aprimorar sua produção. “Compreendemos que se eles eram capazes de esculpir borrachas de pneu para fazer chinelas de dedo, eles poderiam produzir o que quisessem, e foi o que aconteceu, desenvolvemos juntos uma coleção de cestos de palha e joias de borrachas”, conta Rosenbaum.

Os produtos feitos em Várzea Queimada entraram no mercado e geraram um aumento de mil por cento da renda da comunidade, em cinco anos de projeto. Com a visibilidade da ação, as pessoas começaram a visitar a região. Escolas e universidades fizeram estudos de caso para compreender o que estava acontecendo lá, e com isso, o turismo de base comunitária foi fortalecido, gerando renda e estimulando o olhar para o saber de uma comunidade que estava sendo esquecido e foi reconquistado. “A cidade passou a entender que esse

conhecimento tinha que ser preservado, não para ser um livro numa estante, mas para entrar em uma lógica de economia”, explica.

O artesanato abriu portas para estudos relacionados com a biodiversidade e sustentabilidade ambiental na região, como é o caso das pesquisas com o Juá, uma árvore cuja casca já é utilizada para escovar os dentes, lavar os cabelos e que ainda estão descobrindo novas propriedades. “São oportunidades que estão sendo experimentadas a partir do saber do sertão e isso tem me estimulado muito”, afirma.

É nesse imenso laboratório no semiárido brasileiro que Rosenbaum e seu Instituto “A Gente Transforma”, dedica integralmente o seu olhar de inclusão. “Comecei a entender que poderia usar a criação de um objeto para ressignificar histórias e fazer com que os consumidores também se envolvessem com o valor simbólico do produto. Com isso, conseguimos retornar o dinheiro para quem produziu a partir dos seus saberes”, explica Marcelo sobre o que norteia a sua metodologia do Design Essencial.

A essência desse trabalho gerou grandiosos resultados também na zona rural de Tocantins, onde Rosenbaum foi convidado pela Fundação Bradesco para projetar a construção de uma escola no internato da



Artesão apresenta as joias feitas de borracha de pneu de caminhão.



Projeto da escola do Tocantins que ganhou o Ribba 2018, maior prêmio inglês de arquitetura do mundo.



“Olhar pro semiárido como um todo tem me estimulado muito. Quero levantar essa bandeira”

Artesão trabalhando com a palha na comunidade de Várzea Queimada.

fazenda Cauanã para 540 alunos. Aldeias indígenas fazem parte do entorno do local. “Visitamos a região e a aldeia Javaés e fomos guiados pelo conhecimento da tribo para pensar na função dos espaços, na escolha dos materiais e na organização da fazenda”, diz.

As crianças foram totalmente envolvidas no processo de concepção do espaço. “Elas foram cocriadores. A principal queixa que tinham era de que não se sentiam confortáveis com o lugar e ficavam inquietos.

Ouvimos suas demandas e montamos juntos uma grande cobertura de madeira, trouxemos o conforto da sombra, um luxo pra eles, e usamos uns grafismos indígenas nas portas dos quartos para conectar a comunidade local aos seus antepassados”, conta. O

projeto ganhou o RIBA (Royal Institute of British Architects) 2018, o maior prêmio inglês de arquitetura do mundo, na categoria moradias infantis, sendo o único indicado da América Latina. “Os jurados visitaram três vezes o local para entender o movimento e o impacto positivo do projeto no aprendizado das crianças”, comemora o designer.

Rosenbaum é convidado para expor seus produtos em feiras de design na França, Estados Unidos e Milão e mesmo com tanto reconhecimento, não se cansa de pensar em como ser uma ponte para um desenvolvimento mais sustentável do nosso país. “O mais importante é que meu trabalho está transformando vidas, inclusive a minha”, finaliza.

#### Um encontro de mestres

Marcelo Rosenbaum participou do evento “Encontro na Vila”, no Beach Park e bateu um papo sobre sustentabilidade e moda com o artesão Espedito Seleiro e Bianca Misino da grife Catarina Mina. Na ocasião, Rosenbaum contou da sua admiração pelo trabalho de Espedito com o couro no interior do Ceará e do aprendizado de estar ao lado dele, “Trocar experiências com um mestre da cultura é sempre uma honra. Fiquei muito feliz e agradecido com o convite”, afirma o designer que conversou com o público sobre o desenvolvimento dos seus projetos e do quanto é fundamental a valorização da cultura e dos recursos do nosso país.



Marcelo Rosenbaum e Espedito Seleiro em um bate papo no Encontro da Vila.

#### PARA ANOTAR

Conheça mais em: [www.agentetransforma.com.br](http://www.agentetransforma.com.br)  
Confira o perfil do Rosenbaum: [@mrosenbaum](https://www.instagram.com/mrosenbaum)

# REDUZIR, RECICLAR E REUTILIZAR: SUSTENTE ESSA IDEIA!

O termo sustentabilidade tem tudo a ver com o nosso dia a dia. O planeta está esquentando e o risco de catástrofes naturais só aumenta. E o que você tem a ver com isso? Tudo. Assim como a queima de combustíveis fósseis, a produção desenfreada de lixo é outro grande responsável pelo aquecimento global e está diretamente relacionada ao estilo de vida de cada um.

## PARA OUVIR

Texto: **Anchieta Dantas Jr. e Graziela Costa**  
Fotos: **Alexandre Socci e Igor de Melo**

Artista: **Firework**  
Música: **Katy Perry**  
Álbum: **Teenage Dream**





Voluntários reunidos para o início da ação de limpeza da praia e do litoral.

O Brasil é um dos países que mais sofre com a ação predatória do homem, principalmente, no litoral. Como somos uma nação tropical, o calor é sempre um convite a estar em maior contato com a água, sobretudo do mar. Mas para que essa relação continue sendo prazerosa, temos a obrigação de zelar pelas nossas riquezas naturais. Por isso, precisamos parar de produzir e deixar lixo em lugares impróprios. Os efeitos são desastrosos.

Uma sacola de plástico, uma lata de refrigerante deixada na areia ou jogada no mar, por exemplo, leva mais de cem anos para se decompor. Uma garrafa de vidro, um milhão de anos. Ações que se configuram como um dos maiores problemas da sociedade moderna: o descarte inapropriado dos resíduos.

Segundo o PNUMA, que é o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente, a produção de lixo no mundo deve aumentar das atuais 1,3 bilhão de toneladas para 2,2 bilhões de toneladas por ano até 2025.

Boa parte desse material é despejado em mares, rios, lagos e terrenos baldios, trazendo consequências da-

nas para o meio ambiente e a saúde das pessoas. Desde 2010, a Organização Não Governamental Limpa Brasil implementou no país o movimento Let's do it, que nasceu na Estônia dois anos antes, mobilizando várias outras nações. Também pudera! Em apenas cinco horas, um mutirão de 50.000 pessoas conseguiu realizar a limpeza de toda a Estônia, que acumulava 10.000 toneladas de lixo, depositadas em margens de estradas, florestas, ruas e avenidas.

Dessa forma, inspirada pelo Let's do it, o Limpa Brasil já realizou ações em várias cidades brasileiras, alinhado com um ambicioso projeto de educação ambiental, inovação e gestão integrada de resíduos sólidos, em parceria com diversas instituições públicas e privadas. Segundo Edilaine Muniz, coordenadora do Limpa Brasil, campanhas como "O mundo ficou pequeno demais para tanto lixo" e "Eu sou catador" chegaram a ser lançadas nessa direção, com a participação de vários artistas e formadores de opinião.

Todos podemos ajudar a mudar essa realidade. É só começar a mudar alguns hábitos. Bons exemplos não faltam!

# VENHA CONHECER

## A LOJA MORMAII EM FORTALEZA



**mormaii**  
FORTALEZA

**LOJA MORMAII ALDEOTA**  
Av. Desembargador Moreira, nº 1060  
B. Aldeota / Fortaleza - Ce  
Contato: 85 9 9994.4648

**QUIOSQUE**  
Shopping Iguatemi / Av. Washington  
Soares, 85 / Piso térreo expansão  
B. Edson Queiroz / Fortaleza/ CE



Murilo Pascoal, diretor geral do Beach Park e presidente da Pordunas, fala na abertura da ação.

“Ainda existem diversos problemas relacionados aos resíduos no Brasil. Porém, posso apontar a falta de implementação de políticas públicas e ações educativas para a sociedade como os principais. No mundo, podemos dizer que o ponto forte em comum é a falta da real relevância do impacto do lixo no planeta”, explica.

Conforme disse, a questão deve ser uma obrigação de todos e suas responsabilidades precisam ser compartilhadas entre os setores público, privado, assim como com o cidadão.

“Tudo passa por ações voltadas para o consumo consciente, investimento em cadeias de reciclagem e reaproveitamento dos produtos. Reduzir, reciclar e reutilizar. Esse é o caminho a percorrer”, aponta Edilaine.

E o ano de 2018 foi um marco para o movimento não só no Brasil, mas em escala global. “Pela primeira vez todos os países integrantes do Let’s do It participaram do “World Clean Up Day”, ou Dia Mundial de Limpeza, criado pela ONU, e que propõe que as pessoas em um único dia limpem as suas cidades”, destaca a coordenadora do Limpa Brasil.

Dessa forma, explica, diversos parceiros da ONG foram mobilizados para ajudar nessa tarefa, a exemplo do Beach Park. E o resultado foi surpreendente, tendo em vista que, segundo um estudos de pesquisadores norte-americanos divulgado em 2015, o Brasil ainda se encontra na 16ª posição do ranking de países mais

poluidores dos mares. “A campanha atingiu 362 municípios, com a participação de mais de 100 mil voluntários”, conta.

No Ceará, destacou-se a ação da Pordunas, associação do Porto das Dunas, formada em 2010, por empreendimentos e moradores da região, com o apoio do Beach Park Entretenimento, que contou com a colaboração de mais de 200 voluntários. Na ocasião, foi realizada a limpeza dos seis quilômetros de litoral ali existente, além de alguns trechos da parte urbana e da Área de



## Pra você, o melhor da tecnologia japonesa.

Na Fort Nissan você encontra um mix de carros que trazem a inovação e a modernidade japonesas no seu DNA. Venha conhecer e se apaixonar.



Fort Nissan Fortaleza - Av. Santos Dumont, 7580 - Fone: (85) 3307.7600  
Fort Nissan Cariri - Av. Padre Cícero, 2425 - Fone: (88) 2131.0066

**FORT NISSAN**  
PENSOU NISSAN, PENSOU FORT.

Instagram Facebook Twitter /fortnissan www.fortnissan.com.br



Proteção Ambiental (APA) do Rio Pacoti, recolhendo 23 toneladas de lixo. A maior parte do material recolhido consistia em resíduos plásticos como sacolas, garrafas pets e embalagens em geral, além de vidros, metais e resíduos orgânicos.

"Buscamos sempre estar em harmonia com os ecossistemas da região e sabemos que o descarte responsável é um dos pontos mais importantes para a preservação do meio ambiente. Por isso, investimos em iniciativas sustentáveis, como nossas estações de tratamento de água e de tratamento de resíduos, e ficamos felizes em apoiar eventos dessa natureza, que buscam a melhoria do mundo", comenta Murilo Pascoal, diretor geral do Beach Park e presidente da Pordunas. Segundo ele, a empresa sempre desenvolveu projetos de responsabilidade social e ambiental preocupada com os espaços em seu entorno, participando também de ações rotineiras como o Praia Limpa e Limpeza do Litoral. "Nosso objetivo é fazer com que a sociedade como um

todo crie consciência do nosso papel, dos nossos deveres e do meio em que vivemos", afirma Yuri Mamede, secretário executivo da Pordunas. "E não existe ação mais forte ou simbólica do que o exemplo. Então, uma ação em que todos estão lá, juntos, recolhendo o lixo, tem muito impacto. E sem o apoio do Beach Park, dos parceiros e dos voluntários, nada disso seria possível", emenda. E uma novidade que promete engajar cada vez mais pessoas na conservação do meio-ambiente é o aplicativo do World Clean Up Day, a ser lançado em 2019. "Com ele, o usuário poderá encontrar e mapear áreas próximas à sua localização que tenham descartes inadequados de resíduos. Dessa forma, a comunidade poderá ajudar a encontrar soluções sustentáveis para o problema global do lixo", comemora Edilaine Muniz, coordenadora do Limpa Brasil. "A gente acredita que a informação vai ser um grande incentivador para que as pessoas comecem a mudar de comportamento e saiam às ruas limpando as suas cidades", conclui. São pequenas ações que fazem a diferença.



Equipe de mergulhadores voluntários realizando a limpeza no rio Pacoti.

# LÍDER MUNDIAL NO CONTROLE DE PRAGAS

## Proteja sua casa e a saúde da sua família.

A **TRULY NOLEN** é uma empresa especializada em prevenir e dedetizar pragas, oferecendo soluções inteligentes e customizadas para proteger você e sua família.

Pragas ameaçam a saúde e o bem-estar das pessoas, além de causar enorme prejuízo, contaminando água, alimentos e equipamentos.

**INSPEÇÃO GRATUITA!**

**85 3233.3729**  
comercial.fortal@trulynolen.com.br

@trulynolenfortaleza  
[www.trulynolen.com.br](http://www.trulynolen.com.br)

### PREVENIMOS E DEDETIZAMOS AS SEGUINTE PRAGAS:

- ARANHAS, BARATAS, CARRAPATOS, CUPINS, ESCORPIÕES, FORMIGAS, MOSCAS, MOSQUITOS, POMBOS, PULGAS, ROEDORES E OUTRAS PRAGAS.

### PROGRAMA DE PREVENÇÃO E DEDETIZAÇÃO EM:

- Hotéis e Motéis
- Indústrias
- Instituições de Saúde
- Órgãos Públicos Municipais, Estaduais e Federais
- Residências e Condomínios
- Shopping Centers
- Supermercados
- Unidades de Ensino
- Transportes

# TRULY NOLEN

desde 1938 em mais de **65 países** e há **20 anos** no Brasil.





“Nosso objetivo é fazer com que a sociedade como um todo crie consciência do nosso papel, dos nossos deveres e do meio em que vivemos”

Isabella Santoni, em ensaio para a campanha “O Mar Clama Por Ajuda”.



“Nós coletamos quase 4 mil bitucas de cigarro. Foi uma forma de fazer as pessoas repensarem as formas de consumo e pós consumo”

#### Artistas Ativistas

Muitos artistas em todo o mundo usam sua fama para defender e disseminar causas nobres e ajudar em projetos na área de preservação do meio ambiente. Leonardo DiCaprio é defensor fervoroso e sensível à “dizimação” da população de tigres no mundo, e o também ator, Kevin Costner é dono de uma empresa que desenvolve sistemas para tratamento da água do mar.

Aqui no Brasil, a jovem atriz Isabella Santoni despertou cedo para a urgência de abraçar essa causa e usou sua visibilidade na televisão e mídias sociais para sensibilizar as pessoas a se conscientizarem sobre os hábitos de consumo e atitudes que estão prejudicando seriamente o nosso planeta.

Isabella Santoni emprestou sua imagem para a campanha “O Mar Clama Por Ajuda”, idealizada pela ONG #SeuLixoMeu para chamar a atenção dos impactos ambientais negativos causados pelo lixo. No ensaio fotográfico de Alexandre Socci, ela aparece vestida de se-





Voluntários do projeto Pegada do Bem em dinâmica de integração.

reia e grita como se estivesse sufocada por uma sacola plástica. A experiência de entrar na pele do sofrimento dos animais marinhos fez a atriz perceber que era hora de fazer alguma coisa pra mudar essa situação. Foi quando deu início ao lado do namorado o surfista Caio Vaz, ao projeto #PegadaDoBem, que realizou um mutirão de limpeza na orla da praia de São Conrado, no Rio de Janeiro. "Nós coletamos quase 4 mil bitucas de cigarro, então, foi uma forma de chamar atenção e fazer as pessoas repensarem as formas de consumo e como estão lidando com o pós consumo", pontua.

A atriz está construindo uma nova casa utilizando placas solares e materiais sustentáveis e diz que cada um pode adotar medidas no seu dia dia que diminuam os

impactos no meio ambiente, como usar sua garrafa de água, sacola de supermercado reutilizável e destinar o lixo seco para reciclagem. "Se cada um começar a fazer alguma coisa, por menor que seja, pode transformar o nosso futuro", alerta, e o planeta agradece.

#### PARA ANOTAR

Confira os perfis:

- @impabrazil
- @pordunas
- @pegadadobem
- @seulixomeu
- @isabellasantoni



UM NOVO MOLHO. UMA NOVA PAIXÃO.

O Natchup é a sua opção saudável de molho. Um toque a mais de sabor. É 100% natural, composto por acerola, beterraba, abóbora e especiarias. É um lançamento da Frutã, especialista em polpas de frutas convencionais e orgânicas, que agora traz essa novidade surpreendente. Experimente Natchup. Você vai se apaixonar.

# COMIDA QUE TRANSFORMA: MAIS SABOR, SAÚDE E GENEROSIDADE À MESA

Nesta edição, a Revista Onda Beach Park lhe inspira com a história de três iniciativas que ganharam corpo e fama pelo Brasil e pelo mundo por fazer o bem de uma forma diferente. Utilizam a alimentação para tornar o planeta um lugar menos desigual, mais generoso e, porque não, mais saboroso e, assim, ajudam a dar uma guinada na vida de muita gente.

Texto: **Anchieta Dantas Jr.**  
Fotos: **Ricardo D'Angelo e divulgação Gastromotiva e Muda Meu Mundo.**

## PARA OUVIR

Artista: **Ana Vilela**  
Música: **Trem Bala**  
Álbum: **Ana Vilela**





David Hertz, fundador do Gastromotiva, ministrando aula para alunos.

O alimento é e sempre foi uma condição essencial para a sustentação da vida. Fortalece o organismo, previne doenças e, creia, pode ir muito além, tornando-se um elemento importante de mudança social.

Sim, a comida também pode ser usada para criar uma sociedade mais justa e inclusiva. Você pode ainda não ter percebido, mas ela toca em todos os aspectos da vida humana: meio ambiente, agricultura, economia, saúde e até mesmo a vida social.

Seja por meio da educação; na preservação da natureza; propondo novos significados nos hábitos alimentares, evitando o desperdício e a má nutrição; combatendo a fome; diminuindo o desemprego; trazendo dignidade e qualidade de vida para muitas comunidades, a comida ressurge com um importante agente transformador. Mas como isso funciona na prática?

Como melhorar simultaneamente a qualidade da comida posta na mesa e a vida de quem é responsável por

ela? A resposta: investindo socialmente nas pessoas para se integrarem à rede alimentar, desde a terra ao restaurante.

Até porque, assim como nem só de bons alimentos se fazem bons pratos, não existe um bom restaurante sem cozinheiros, ajudantes de cozinha e garçons bem treinados.

O fato é que para além do produto e do produtor, a dimensão social da gastronomia revela-se na ação de valorização e treinamento da mão de obra e é essa a proposta da Gastromotiva, principal exemplo da gastronomia social, na atualidade, no Brasil.

Esta ONG, criada pelo chef David Hertz, em São Paulo, e que já fincou os pés em Curitiba, no Rio de Janeiro e em Salvador, assim como atua em parceria com projetos em países como El Salvador, México e África do Sul, já vem há mais de uma década organizando e promovendo cursos para jovens de baixa renda, habilitando-os a trabalhar na cozinha de restaurantes e hotéis.





Aluna finalizando um prato.

Tudo começou, conta a gerente de Impacto social da Gastromotiva, Samantha Souza, quando Hertz dava aula em uma faculdade em São Paulo e foi participar de um projeto chamado Cozinha do Cidadão, conhecendo, assim, a Favela do Jaguaré.

“O David já tinha viajado bastante, conhecido várias favelas pelo mundo, mas aqui no Brasil ele nunca tinha entrado em uma. Ao chegar no Jaguaré, ele ficou muito impressionado com a situação de vida daquelas pessoas”, recorda.

Na ocasião, conta, ele teve a chance de conhecer uma jovem chamada Uridéia Andrade, que se tornou uma pessoa muito importante para a Gastromotiva. “Ela foi a nossa primeira aluna”, destaca.

“À época, o David conversou com ela, procurou saber como era a sua vida e ele descobriu que essa jovem tinha um sonho. A Uridéia gostava de cozinhar e queria sair da favela, mudando a sua situação e a da sua família. Daí ele perguntou a ela se ele desse um curso e a capacitasse se ela queria fazer. E, claro, a resposta foi afirmativa”, diz.

Naquele momento, emenda Samantha, a Uridéia convidou mais cinco jovens que moravam na favela e, dessa

forma, o David começou o curso em sua própria casa. Mas a proposta não ficou apenas nesse curso. Segundo ela, foi criado um negócio social, um buffet. “Pela manhã, o David dava aula para as meninas, a tarde ele ia lecionar na faculdade e as jovens ficavam preparando os eventos, que aconteciam à noite. Era esse trabalho que custeava as aulas que elas tinham na casa do David”.

Infelizmente o negócio não durou muito tempo. Embora o buffet não tenha ido adiante, foi ele que motivou o surgimento do que hoje é a Gastromotiva, cujo carro-chefe é a escola de capacitação em cozinha, destinada a jovens de baixa renda.

Para tornar isso possível, a gerente de Impacto Social da Gastromotiva, explica que a ONG trabalha com uma rede de parceiros, a fim de que os resultados sejam expressivos e obtenham a maior capilaridade possível.

“Eu não sei precisar exatamente com quantas organizações trabalhamos nos lugares em que estamos. Mas para que se tenha uma ideia, atualmente, só no Rio, atuamos juntamente com mais de 30 organizações sociais, e, ao longo de 12 anos de Gastromotiva, já conseguimos formar aproximadamente cinco mil pessoas”, frisa.



## TENHO OUVIDO MUITOS DISCOS, CONVERSADO COM PESSOAS

Agora em Fortaleza,  
uma rádio 100% música brasileira.

NOVABRASIL   
FM 106.5

 novabrazilfortaleza | fortaleza.novabrazilfm.com.br

E é com orgulho que ela fala do retorno proporcionado pelo trabalho empreendido pela Gastromotiva, ao se referir à alta taxa de empregabilidade dos alunos egressos do curso, que chega à casa dos 70%.

Não é à toa que da rede de apoiadores, a mais extensa é a de restaurantes. “Um dos indicadores de impacto que temos é o de empregabilidade. Então, em todas as cidades a gente precisa ter uma rede de restaurantes e hotéis grande para poder empregar os nossos alunos”, destaca Samantha, adicionando a essa categoria os parceiros institucionais – grandes empresas -, que ajudam a financiar o trabalho da Gastromotiva como um todo.

Quando questionada sobre exemplos de transformação na vida de quem já passou pela ONG, uma história, em especial, ela faz questão de contar. “A que me deixa mais feliz, posso afirmar”. Ela se refere à trajetória do atual coordenador do curso da Gastromotiva na capital paulista.

“O Diego é um menino de origem bem pobre e sempre gostou de trabalhar com cozinha. Ele cozinhava desde cedo com a mãe e a avó. Quando ele conheceu o curso da Gastromotiva, viu que seria a oportunidade de se profissionalizar. Assim, fez o nosso curso em São Paulo, se formou e foi trabalhar em um restaurante”, conta.

Porém, continua Samantha, ele se sentia um pouco incomodado, apesar de amar a cozinha. “O Diego percebeu que ainda faltava algo. Nesse momento, ele se



descobre um educador. Daí, volta para o curso da Gastromotiva e vira professor. Exatamente no curso que o formou, a fim de ajudar outras pessoas”.

Nesse ínterim, ele ganha uma bolsa de estudos para fazer faculdade na Itália. “Ele não sabia falar inglês, a gente teve que custear algumas aulas, porque o curso seria nesse idioma. Assim como pagamos as passagens. E ele foi lá, com muito esforço. Em maio desse ano, se formou e voltou para a Gastromotiva, sendo hoje nosso coordenador. Nos ajuda a tocar o curso de São Paulo. Além de ser um dos líderes da Gastromotiva, o Diego fala três línguas, é formado em duas faculdades e tem uma pós-graduação”, comemora, ao exemplificar como a gastronomia pode transformar a vida de uma pessoa.

E a Gastromotiva acredita tanto na educação como chave da mudança social no país que levou o ensino da gastronomia a presídios de São Paulo. “Executamos dois projetos em presídios diferentes. O último que a gente fez foi no presídio feminino para as pessoas que já estão em situação de regime semiaberto. Era um curso de 60 horas de formação de auxiliar de cozinha e foi um projeto de grande sucesso”, fala.

Para Samantha, o fato de cinco detentas, quando liberadas, terem voltado e feito o curso completo com a Gastromotiva é compensador. “Hoje, três delas estão empreendendo e as outras trabalham com gastronomia como forma de reinserção na sociedade”, celebra.



Samantha Souza, gerente de Impacto social da Gastromotiva, em capacitação com os alunos.

penaoficial



Há mais de três décadas, nos esforçamos para construir um produto duradouro com as melhores matérias-primas totalmente conscientes de sua origem ética.

O respeito ao ser humano e ao meio ambiente é a essência da nossa marca.



#RESPONSABILIDADESOCIOAMBIENTAL

#CONSUMOCONSCIENTE

NÓS APOIAMOS

Shopping RioMar Fortaleza | Shopping RioMar Kennedy | Shopping Iguatemi





Reffetório Gastromotiva.

Merece destaque também outra iniciativa educacional conhecida como a Super Liga da Comida. Ao longo de 12 anos de atuação, o projeto já conseguiu beneficiar mais de 100 mil pessoas indiretamente, por meio de oficinas e workshops que os alunos da Gastromotiva realizam nas comunidades em que vivem.



Crianças no projeto Super Liga da Comida que busca alertar sobre os problemas da obesidade infantil e conscientizar sobre a importância de uma alimentação saudável.

Por essas e outras é que a ONG já arrebatou quase uma dezena de prêmios, entre nacionais e internacionais, assim como seu fundador David Hertz, que obteve quase duas dezenas de reconhecimentos e conquistas.

E ao que tudo indica continuarão seguindo essa receita de sucesso. Estão iniciando outro movimento juntamente com mais 70 organizações sociais ao redor do mundo, batizado de Movimento da Gastronomia Social. Para 2019, a expectativa é abrir outros “hubs” de gastronomia social pelo Brasil. “Quem sabe um na capital do Ceará”, conclui Samantha.

### Sustentabilidade no prato

Existem vários caminhos para diminuir o desperdício e colocar em prática uma forma mais sustentável de se alimentar. Que seja boa não só para quem come, como também para quem produz. Observar a sazonalidade e aproveitar os alimentos por completo - frutas, verduras e legumes; consumir do pequeno produtor; usar produtos orgânicos sempre que possível e valorizar o que é brasileiro são os pilares do Bio – Comer Saudável, mais recente restaurante do chef Alex Atala, que abriu as portas em 2017, conforme explica o chef executivo



Raul Godoy, chef executivo do restaurante Bio.

do estabelecimento Raul Godoy. Para ele, o frescor dos ingredientes do dia, aliados ao aproveitamento total do alimento é o que move o restaurante. “A primeira coisa a pensar é sobre a sazonalidade, saber o que nasce e cresce em cada época do ano e comprar esses produtos. Os produtos orgânicos são assim, nascem na estação correta, assim temos produtos melhores. E para ajudar quem produz a não desperdiçar, sempre recebo a lista do que eles possuem para colheita, e, em cima disso, eu faço meu pedido”, relata.

Ao mesmo tempo, a matéria-prima que chega todos os dias é pensada em sua totalidade. Talos, folhas, raízes, sementes, cascas e bagaço: tudo é aproveitado. “O desperdício zero é o nosso grande objetivo”, afirma Godoy.

“E estamos próximos disso e a cada dia trabalhamos para diminuir ainda mais. Comparando com restaurantes do mesmo porte e quantidade de clientes por mês, produzimos 25% do lixo apenas, o que é muito bom, mas ainda não estou satisfeito e quero sempre melhorar. Para conseguirmos isso, abrimos cada ingrediente em vários: polpa, bulbo, raiz, talo, semente, casca, tudo que é comestível nós aproveitamos”, completa.

No Bio, da manga, por exemplo, se usa a polpa e a casca; do abacate, a polpa e a semente; do mamão e do melão são utilizados casca, sementes e polpa. Da couve, as folhas e talos. E tem mais: tubérculos como cenoura, batata e mandioquinha são utilizados inteiros, sem descascar. “Para se ter uma ideia, compreender técnicas de conservação, como fazer pickles ou uma geleia também ajudam com os excessos ou aquelas frutas que estão mais passadas do ponto”.

Somado à transformação de cada ingrediente em vários, há o cuidado ainda com a origem desses alimentos. “Ser brasileiro e artesanal são os principais fatores, e quanto mais próximo da gente melhor, a fim de ajudar as comunidades locais. Tentamos fazer isso desde vegetais até os peixes. Nunca compramos, por sua vez, um peixe de cativeiro ou que está em perigo de extinção ou período de defeso”.

Além da sustentabilidade dentro da cozinha, o Bio tem uma estrutura programada para diminuir o consumo de recursos, como energia e água, e a geração de resíduos. A iluminação do estabelecimento foi baseada na luz natural, com ambiente composto por janelas amplas e teto retrátil. “Ar-condicionado? Só se o calor



Restaurante Bio.



Idealizadoras do Mundo Meu Mundo.



A feira promovida pelo Muda meu mundo.

estiver mais forte do que a brisa das janelas abertas”, conta Godoy.

E conclui: “a sustentabilidade já está em alta em todo o mundo. Temos que levar isso para tudo. Por que trocar o talher entre a entrada e o prato principal? Aqui no Bio, utilizamos o mesmo. Assim, se economiza água e também produtos de limpeza, que mesmo sendo biodegradáveis, são industrialmente produzidos”, exemplifica.

#### Bom para quem come e produz

Quando há aproximadamente dois anos deixaram suas carreiras no mundo corporativo, as irmãs e sócias Priscila e Déborah Veras tinham uma coisa em mente: poder ressignificar e mudar o mundo em que vivemos por meio das suas escolhas diárias; e uma dessas opções dizia respeito à maneira como nos alimentamos.

A partir desse momento gestava o Muda Meu Mundo, um negócio social que tem como propósito fomentar e

fortalecer a agricultura familiar agroecológica por meio do comércio justo.

“Eu sempre gostei de alimentação saudável e não podia pagar por ela, devido aos altos preços cobrados pelos produtos orgânicos. Então, a nossa ideia era criar algo que viabilizasse à população o acesso ao alimento livre de agrotóxicos e a um preço justo e acessível”, recorda Priscila.

Ao começar a empreitada, ela percebeu que o maior entrave para que esse tipo de alimento chegasse à mesa das pessoas estava na exploração comercial contida na cadeia de distribuição e não no acesso.

Em outras palavras, explica, entre o agricultor e o consumidor final existe uma estrutura de atravessadores que lucra superfaturando o valor do alimento, comprando-o a um preço baixíssimo. Nesse modelo de negócio, quem produz recebe menos do que deveria pela qualidade do seu produto e todo o seu trabalho de cultivo. O atravessador e os grandes compradores





precificam esse produto com uma margem de lucro altíssima e na outra ponta, o consumidor fica restrito a um comércio oneroso de produtos agroecológicos.

“Para combater esse problema, gestamos e demos vida ao Muda Meu Mundo, com o objetivo de resolver essa, que é uma questão social, abrangendo do produtor até o consumidor final, por meio do comércio justo”, fala.

Dessa forma, esse novo modelo de negócio tem como pilar o equilíbrio das relações sociais, ambientais e comerciais. É uma relação onde todos ganham: o produtor, que recebe o valor devido (não apenas financeiro) pelo o que produz e pela importância de quem ele é; e o cliente, que tem à sua disposição alimentos cultivados de maneira 100% natural, em respeito ao meio ambiente.

“A proposta é mudar o nosso mundo e o de muitas comunidades. Fazemos isso dando dignidade ao agricultor e à sua família; trabalhamos o empoderamento feminino, com o grupo que temos apenas de mulheres; damos ao consumidor o acesso a um produto orgânico/agroecológico e procuramos mostrar ainda a origem do produto que ele consome, de quem ele está comprando e que não houve exploração no processo de produção e comercialização”, reforça Priscila.

Uma iniciativa que se traduz no que ela chama de alimento livre. “Livre de agrotóxicos, transgênicos e de exploração”.

E para que tudo isso aconteça, o Muda Meu Mundo mantém, atualmente, um relacionamento próximo com cerca de 250 pequenos agricultores familiares no Ceará, nas cidades e arredores de Chorozinho, Pacajús, Baturité, Aratuba, Capistrano, Pentecoste, Tianguá, São Benedito, Pindoretama, Umirim, São Gonçalo do Amarante e Paracuru. Conhecendo suas plantações, suas relações sociais, suas famílias e seus sonhos e promovendo capacitação gratuita.

“Na capacitação e com o nosso acompanhamento, observamos se a agroecologia está sendo aplicada e trabalhamos esse sistema de cultivo com os agricultores, além de dar a eles uma noção administrativa sobre negócios, para que eles potencializem seu produto e saibam como negociar. Temos um programa de desenvolvimento agroecológico para ser trabalhado com estes agricultores para que eles aumentem sua produção e a diversifiquem”, destaca.

Que o diga seu Francisco de Assis, agricultor familiar de Pindoretama, que desde o início do trabalho do Muda Meu Mundo abraçou a proposta.

“Com o apoio, o conhecimento e o incentivo que me passaram eu aprendi muito e transformei 100% a minha vida e da minha família. Hoje eu consigo produzir e vender um produto melhor e minha produção aumentou muito. Antes eu conseguia colher no máximo cinco quilos de cenoura por mês. Atualmente são 60 quilos por semana. Também diversifiquei a minha plantação,



**CLÍNICA TRAJANO ALMEIDA**  
DIAGNÓSTICO POR IMAGEM

Aqui você encontra  
modernidade e credibilidade.



**RESSONÂNCIA MAGNÉTICA DE  
3,0 TESLA COM MULTITRANSMISSÃO  
DE SINAIS**

*A mais avançada tecnologia  
para um melhor diagnóstico de  
seus exames.*



Philips Achieva 3,0 Tesla Tx

### SERVIÇOS

- Ressonância Magnética 1,5T e 3,0T;
- Tomografia Computadorizada Multislice;
- Mamografia Digital;
- Radiologia Digital;
- Videofluoroscopia da deglutição;
- Ultrassonografia com Doppler Colorido;
- Densitometria Óssea;

*Quem faz exames na Clínica Trajano Almeida tem duas certezas:  
diagnósticos precisos e qualidade no atendimento.*

**CLINICA TRAJANO ALMEIDA**  
**Uma história de referência em medicina diagnóstica  
há mais de 40 anos.**

**Estacionamento gratuito e com manobrista**

Av. Dom Luis, 200 – Fortaleza/CE

Fone: 85 3066.7900 - [www.trajanoalmeida.com.br](http://www.trajanoalmeida.com.br)

RESP. TÉCNICO:  
Resp. técnico Dr. Trajano Almeida  
CRM 2002 - RQE 6353  
Resp. técnico Dr. José Joaquim Almeida  
CRM 3423 - RQE 6260

com 15 tipos de hortaliças e sinto um orgulho enorme de saber que trabalho apenas com alimentos orgânicos e saudáveis, consumidos não só pela minha família, mas por muitas outras pessoas”, avalia.

Até o momento, os alimentos orgânicos viabilizados por meio do programa do Muda Meu Mundo estão sendo vendidos através de feiras em Fortaleza.

“Temos feiras todos os sábados na Praça das Flores, na Aldeota; aos domingos, na loja do Mercadinhos São Luiz da Avenida Oliveira Paiva, embora a ideia seja atingir todas as lojas da rede; e mais recentemente através de espaços no Shopping Benfica e Del Paseo. A possibilidade de estar nesses locais só prova que podemos trabalhar com o comércio justo em qualquer ambiente”, justifica Priscila.

Enfim, todos ganham. Ganha o estado do Ceará com a criação de um negócio social, que produz e consome produtos locais; o Brasil, porque a ideia é replicar esse modelo de negócio para outras regiões; e o planeta que passa a ser respeitado com o não uso de agrotóxicos e a valorização das relações justas.

“A nossa meta, em 2019, é pulverizar a nossa atuação para todo o Ceará e ainda para os demais estados do Nordeste, agregar à nossa metodologia de capacitação presencial o recuso online, alcançando assim mais áreas e regiões pelo país”, destaca a idealizadora do Muda meu Mundo.



Alimentos orgânicos.



E é claro, todo esse esforço não poderia deixar de ser reconhecido. “No ano de 2017, fomos finalistas do Prêmio City do Citybank, que reconhece microempreendedores. Nesse mesmo ano, ganhamos o título de empreendedor do ano para a América do Sul e o Caribe, por meio do Youth Business International, assim como fomos reconhecidos pela ONU e o Sebrae na categoria Mulheres de Impacto no Brasil. Já em 2018, ficamos entre os três finalistas do Prêmio da Revista Cláudia na categoria Negócios”, comemora Priscila.

#### PARA ANOTAR

Confira os perfis:

- @gastromotiva
- @mudameumundo
- @restaurantebio



**ESTILO  
PRA  
QUEM  
TEM**



@tritoneyewear\_fortaleza



www.tritoneyewear.com.br

SHOPPING IGUATEMI - SHOPPING VIA SUL - SHOPPING BENFICA - SHOPPING RIO MAR

# POR UMA CULTURA DE PAZ

Atriz, apresentadora, humorista e ativista. Maria Paula inspira alegria e nos ensina que o bem e as boas práticas merecem ainda mais destaque e visibilidade.

Texto: **Graziela Costa**  
Fotos: **Rafael Porto e acervo Maria Paula**

## PARA OUVIR

Artista: **The Beautiful Girls**  
Música: **Periscopes**  
Álbum: **Morning Sun**



“Poder sair para trabalhar com uma missão tão importante, nesse momento em que a gente está passando, falar para as pessoas essa mensagem de paz (...) é uma honra e também uma responsabilidade”



A situação a seguir não é de hoje! Ao ligar a TV, ler um jornal ou revista, navegar nas redes sociais ou ouvir um programa de rádio, costumamos nos deparar com notícias que abordam tragédias, casos de violência, crimes, mortes, guerras e outras tantas mazelas. São fatos que não acontecem apenas no Brasil, mas no mundo todo, que ganham as manchetes e reverberam em todos nós. Para além dessas tristes histórias, há o movimento inverso. São pessoas, ONGs e instituições que querem trazer à tona as boas notícias, mostrar que o bem, indiscutivelmente, existe! Que mostram que o brasileiro é solidário e que faz, sim, o bem pelos outros.

De forma resumida, essa é a ideia principal que norteia a Cultura de Paz, ou seja, combater ações e atitudes que, de algum modo, coloquem em risco a segurança e a tranquilidade das pessoas. A Cultura de Paz existe justamente para dar foco e visibilidade para boas notícias e também para entidades e pessoas, entre homens e mulheres, crianças, jovens e adultos, famosos e anônimos, que fazem isso acontecer. São experiências transformadoras, não apenas para a sociedade como um todo, que passa a enxergar essas boas ações, mas também para quem as pratica.

E é exatamente essa transformação que a atriz e apresentadora Maria Paula, conhecida do grande público pelo seu talento e irreverência, vivencia diariamente como ativista pela Cultura de Paz. Ela, que recebeu o

título de Embaixadora da Paz pelo Governo do Distrito Federal, realiza diversas atividades e ações em que o bem e a paz entram em discussão, promovendo informações que podem virar notícia e, conseqüentemente, trazer esperança para milhares de pessoas, ao invés de colocá-las num lugar de medo.

“Meu trabalho como Embaixadora da Paz é o que está mais me motivando nesse momento. Eu acordo todo dia de manhã numa alegria! Poder sair para trabalhar com uma missão tão importante, nesse momento em que a gente está passando, falar para as pessoas essa mensagem de paz, que a gente precisa fazer o que for possível para sair desse lugar do conflito, desse lugar do sofrimento, é uma honra e também uma responsabilidade”, celebra a artista que divide seu tempo com as gravações do filme “De Pernas pro Ar 3”, com Ingrid Guimarães, que será lançado em 2019, e o “Borderline”, uma produção de elenco majoritariamente feminino que trata do transtorno de Borderline em que contracenava com a atriz Bárbara Paz.

#### O bem no acolhimento

Maria Paula reforça ainda que o seu trabalho como Embaixadora da Paz é trazer à tona a consciência de que é preciso acolher uns aos outros, independentemente das crenças, das diferenças, sem julgamento. Ela propõe, por exemplo, uma rede de apoio, que pode

reunir não apenas vítimas, mas, também, agressores, o que não deixa de ser um exercício de empatia e resiliência. “Geralmente, os agressores são pessoas que passaram por muita dificuldade, sofreram algum tipo de violência na infância e juventude, são pessoas que já foram vítimas também. São ciclos que se perpetuam e o nosso papel é interferir, mudar o rumo da história, possibilitar essa transformação”, afirma.

E ela não para! Maria Paula criou o projeto Embaixada da Paz, com o objetivo de incentivar a construção da paz através de fortalecimento de vínculos. A artista já visitou diversos presídios do Brasil, onde teve a oportunidade de conversar com as detentas sobre a importância do aleitamento materno. A atriz também faz treinamentos com policiais e agentes penitenciários, para explicar melhor sobre o que é e como promover a Cultura de Paz. Além disso, realiza treinamento com jovens da periferia, para torná-los também embaixadores da paz.

De fato, a Maria Paula tem certeza no poder de ação e de transformação dessa garotada, acreditando que eles são capazes, sim, de fazer a diferença no mundo. “Uma das atividades que realizo se chama ‘Herói da Vizinhança’. Se você está andando na rua, encontra com duas pessoas brigando e não faz nada, você se tornou cúmplice. Mas quando você interfere, você se torna um herói. A diferença está na ação. E é isso que eu busco



Atriz participa de ato com índios no congresso, em Brasília.



“Uma das funções da Embaixada da Paz também é a de ser um ponto de convergência, em que várias ONGs, institutos, fundações e pessoas possam se unir e trabalhar pelo bem do coletivo”

Maria Paula em uma visita a um presídio feminino.




mostrar para os jovens”, diz. Uma das funções da Embaixada da Paz também é a de ser um ponto de convergência, em que várias ONGs, institutos, fundações e pessoas possam se unir e trabalhar pelo bem do coletivo. “De um lado, há muita gente em casa que quer fazer alguma coisa e não sabe como. Do outro lado, tem aquela instituição fazendo coisas incríveis e precisando de voluntários. A gente faz essa ponte”, explica.

Um dos parceiros da Embaixada da Paz é o Instituto ThetaHealing Brasil, que oferece diversos cursos voltados para o aprimoramento humano por meio do trabalho de cura e consciência. Juntos, possuem um ambulatório gratuito para atender, semanalmente, a população carente, que funciona na sede do Instituto, no Rio de Janeiro. Trata-se de um modelo que Maria Paula deseja replicar com várias outras ONGs e instituições.

Seja em grandes ou pequenas ações, Maria Paula afirma, e com razão, que todo mundo pode dar sua contribuição para um mundo mais feliz. Ela, como cidadã e artista, coloca-se como porta-voz das boas práticas e das transformações que a sociedade precisa passar para se tornar melhor. E que isso, mais do que nunca, precisa de mais visibilidade. “Meu legado é esse. Quero que meus filhos saibam que tem uma mãe de fibra, que se coloca diariamente a favor das boas práticas. E eles já estão se tornando ativistas, me acompanham e presenciam diariamente meu engajamento com as causas mais inspiradoras desse mundo”, finaliza – e inspira!

#### PARA ANOTAR

Confira o perfil:  
 @amariapaula



# BRAVO

RESIDENCE

Pronto para  
*Morar*



**74,5m<sup>2</sup>** de  
 área privativa



**2 vagas**  
 de garagem



**3 quartos**  
 sendo 2 suítes



Varanda  
**Gourmet**

**Visite o decorado**

Rua Luiza Miranda Coelho, nº 400  
 Guararapes | Fortaleza Ce

**+55 (85) 3048.9600**

comercial@tratoincorporacoes.com.br

INCORPORAÇÃO REGISTRADA Nº 06 DA  
 MATRÍCULA 1207 - CARTÓRIO DE IMÓVEIS DA 1ª  
 ZONA - COMARCA DE FORTALEZA - CE EM  
 ATENÇÃO À LEI Nº 8.000/90 ESCLARECEMOS QUE  
 AS FOTOS, CORES E ILUSTRAÇÕES DESTA  
 ANÚNCIO TEM CARÁTER EXCLUSIVAMENTE  
 PROMOCIONAL. O IMÓVEL SERÁ ENTREGUE DE  
 ACORDO COM O MEMORIAL DESCRITIVO.



Consulte:  
[www.tratoinc.com.br](http://www.tratoinc.com.br)

**TRATO**  
 INCORPORAÇÕES

# VAMOS À FEIRA!

Ocupar os espaços da cidade, valorizar a economia criativa e dar oportunidade para produtores mostrarem seus trabalhos. Nas praças, nos equipamentos culturais e nos shoppings, as feiras criativas vão além da ideia do lugar de compra para se tornar um espaço de troca e de vivência. Da moda à gastronomia, passando ainda por artesanato, literatura e até campanhas sociais, nesses locais, todos se encontram com o propósito de partilhar boas ideias.

## FICHA TÉCNICA

Texto: **Bebel Medal**  
Fotos: **Henrique Cardozo e Igor de Melo**

## PARA OUVIR

Artista: **Clara Nunes**  
Música: **Feira de Mangaio**  
Álbum: **Guerreira**





“Temos que nos importar com a vida do próximo”

Feira AUÊ Criativa, em Fortaleza.

As feiras criativas são uma tendência no Brasil e têm ganhado cada vez mais adeptos do público interessado no consumo sustentável e no empreendedorismo consciente. Um bom exemplo é a Junta Local, plataforma que reúne pequenos produtores dedicados à comida local, tendo como ponto principal a preocupação com a natureza e a qualidade de ingredientes. Eles realizam feiras físicas de forma itinerante e periódica em diferentes pontos do Rio de Janeiro, com o intuito de resgatar e renovar o significado das feiras, unindo produtores, cozinheiros e consumidores de boa comida. Outra ação importante da Junta Local é a Sacola Virtual, que permite às pessoas comprarem diretamente desses pequenos produtores, como é o caso da Gastromotiva, organização que, dentre suas diversas ações, oferece cursos profissionalizantes voltados para o público de baixa renda, onde os alunos produzem produtos como tortas integrais, pães e massas caseiras, receitas com ou sem lactose ou glúten e até cerveja.

Outro caso é a feirinha da Praça Benedito Calixto, que acontece todos os sábados em Pinheiros, bairro da Zona Oeste de São Paulo (SP), e costuma reunir mais de 300 expositores. O espaço, bem descolado e ponto de encontro de paulistanos e turistas, mistura brechó, antiquário e pequenos empreendedores e artesãos, com produtos que vão de moda a design. Além disso, o local tem espaço para gastronomia e música boa, como a tradicional roda de choro.

Em Fortaleza, idealizadores, marcas e o próprio consumidor também estão abertos para a ideia de que o ato de comprar é apenas uma consequência. Segundo Mariana Marques, publicitária e uma das idealizadoras da AUÊ Feira Criativa, os expositores costumam vender bastante porque eles estabelecem esse contato direto com o público. “Existe uma venda que só vem depois. Além disso, tem a experiência de ver o produto de perto, dar o feedback direto para quem cria e assim, o criador escutar e refletir sobre. Essa é uma troca muito valiosa”, diz.

A AUÊ surgiu do encontro de três amigos, Fernanda Wilza, Mariana Marques e Pedro Mourão, que tinham em comum o desejo de ocupar a rua como um lugar de possibilidades, a partir do investimento e do apoio à arte e à cultura feitas no Ceará. A ideia, desde o início, foi a de usar esses espaços como forma de emancipação e formação de senso comunitário na cidade, por meio da autogestão e da economia. Outro fator que motivou o trio a pensar a AUÊ foi a ausência de oportunidades como essa para que os pequenos produtores pudessem vender suas ideias e sentir o consumidor.

E deu certo! Só nas três primeiras edições, a AUÊ reuniu quase 200 expositores, atraindo aproximadamente 12 mil pessoas. A meta, no entanto, é aumentar ainda mais a feira, tanto de tamanho quanto de frequência, para que mais criadores possam participar do evento. O Festival Costume Saudável, idealizado por Joana Raimalho, é outro exemplo que mostra a ótima receptivi-



A gente precisa conviver, trocar, ocupar a cidade de um jeito saudável

Fernanda, Pedro e Mariana, idealizadores da Feira AUÊ Criativa.



dade por parte do público e de expositores. Na edição de 2018, foram mais de 45 mil pessoas, em três dias de evento. O evento reuniu stands de comidas orgânicas para bebês e crianças, marca de sorvete e picolé sem adição de açúcar, polpas de frutas, pães artesanais e roupas produzidas de modo sustentável - do pequeno ao grande produtor. Além disso, o festival teve espaço para meditação, dança e esporte, como o crossfit e o disputadíssimo pole dance, exercício com vários benefícios para o corpo e mente.

#### Expor o bem

Não são apenas os pequenos produtores que marcam presença em eventos desse tipo. É bastante comum que as instituições também participem de feiras e festivais, como forma de apresentar ao público iniciativas que promovam o bem-estar e a cidadania. Quem esteve no Costume Saudável este ano foi o Instituto Povo do Mar, que realiza atividades de arte, esporte e educação ambiental para crianças e adolescentes do bairro Serviluz, em Fortaleza.

O Instituto Pró-Hemoce (IPH), instituição que desenvolve ações de apoio ao Centro de Hematologia e Hemoterapia do Ceará (HEMOCE), também estava no Costume Saudável, convidando o público para fazer o cadastro para doação voluntária de medula óssea. No Festival, o IPH fez ainda o pré-lançamento da campanha "Doar Cai Bem", em que os visitantes poderiam adquirir uma camiseta com estampas exclusivas dos artistas cearenses Ascal, Cláudio Quinderé, José Guedes e Ramon Cavalcante.

A boa aceitação e a receptividade do público, que abraça e valoriza o que é nosso, faz das feiras criativas uma ótima opção não só de compra, mas também de lazer e de aprendizado. Como afirma Mariana Marques, da Auê, quanto mais iniciativas como essa, melhor. "A gente precisa conviver, trocar, ocupar a cidade de um jeito saudável. É isso que conta", finaliza.

#### PARA ANOTAR

Confira os perfis:

- 📍 @ajuntalocal
- 📍 @auefeira
- 📍 @costumesaudavel
- 📍 @pracabeneditolixtosp
- 📍 @gastromotiva



ENVASADO POR  
RESERVA LW  
Indústria de Bebidas Saudáveis  
UMA EMPRESA DO GRUPO  
apiguana

BANDO

@agualafonte | www.agualafonte.com.br

SAC 85 98802.9111

**Lafonte:** Uma água inteligente, indicada por nutricionistas. Saiba o porquê.

Através da tecnologia e inovação, a Lafonte leva cada vez mais saúde para você. O projeto Lafonte nasceu com o objetivo de criar uma água inteligente, que é pensada, tratada e manipulada para ser **alcalina**, com **baixo teor de sódio**, **livre de contaminantes provenientes do solo** e que além de hidratar facilita na nutrição do seu corpo. Preocupe-se com a qualidade da água que você e sua família bebem. Beba Lafonte!



# Lafonte

ÁGUA PERFEITAMENTE EQUILIBRADA



# UM PASSO QUE MUDA VIDAS!

A Edisca é a prova concreta de que não há melhor forma de se educar e promover cidadania do que através da arte e da criatividade.

Texto: **Bebel Medal**  
Fotos: **Milla Petrillo e Deyvison Teixeira**

## PARA OUVIR

Artista: **Moby**  
Música: **The perfect life**  
Álbum: **Innocents**





“O que dizer de uma escola que te oferece um mundo, que te faz acreditar nos seus sonhos? Gratidão”

Apresentação do espetáculo 'Religare' em Fortaleza.

“O bicho não era um cão, não era um gato, não era um rato. O bicho, meu Deus, era um homem”. Um dos poemas mais famosos de Manuel de Barros retrata perfeitamente a realidade, ainda gritante no Brasil, de famílias que vivem nos lixões. Em meio a uma paisagem desoladora e de pobreza extrema, onde adultos e, principalmente, crianças (sobre) vivem. Há, no entanto, uma força capaz de fazer com que homens e mulheres, meninos e meninas, possam sonhar, e mostra que é possível, sim, alçar voos cada vez mais altos.

Não é à toa que o poema de Manuel de Barros está presente no vídeo institucional da Edisca – Escola de Dança e Integração Social para Criança e Adolescente – que é apresentado à plateia antes das apresentações, como ocorreu em 2017, na Caixa Cultural Fortaleza. O roteiro construído a partir de cartas de alunos e ex-alunos, conta histórias de quem saiu do aterro sanitário do Jangurussu, ou do Morro Santa Teresinha, em Fortaleza e alcançou o mundo... e podem agora ir onde mais eles quiserem.

“Foi-me permitido, ainda, enxergar o resultado da transformação social e de educação, processos estes que são largos. Eu não imaginava ver o que eu plantei”. A frase é de Dora Andrade, bailarina, coreógrafa e fundadora da Edisca. Ver os meninos e meninas que passaram pela instituição ganharem o mundo, trabalhando com o que eles quiserem fazer, é motivo de muito orgulho e uma das maiores razões de seu incan-

sável trabalho. A coreógrafa relata que uma tradicional escola particular a procurou porque precisava de um professor de dança. Ela entrou em contato com vários ex-alunos e “NINGUÉM pôde pegar essas aulas. Estão todos trabalhando”, comenta. Há outros exemplos de como a formação na Edisca foi capaz de mudar a vida de tantos jovens. Quem coordena a Escola de Dança da instituição é Tatiana Gama, que entrou na Edisca aos oito anos, vinda de uma família extremamente humilde do Morro Santa Teresinha. Hoje, com Mestrado defendido em Portugal, também é professora universitária. “Ela está com a gente porque tem extrema competência técnica e porque ela quer, pois tem vivência, bagagem e qualificação para estar trabalhando em qualquer lugar”, diz Dora Andrade, firme e com um sorriso no rosto.

O espetáculo Ceará Show, por sua vez, tem no elenco seis ex-alunos da Edisca, que com talento e dedicação, representam a escola nesse show, para cearenses e turistas. “O que dizer de uma escola que te oferece um mundo, que te faz acreditar nos seus sonhos? Trago comigo muita gratidão, por mim e pelos meus amigos, que também fazem parte desse projeto”, pontua Dora.

O bailarino Jessi Almeida compartilha do mesmo sentimento. Para ele, todas as experiências, aulas, conversas, trocas entre alunos e professores trouxeram uma visão ampla sobre mundo, sobre a dança e sua própria realidade. “Atualmente, fazendo parte do elenco Ceará Show, uso tudo o que aprendi na Edisca. Consigo



Alunas do projeto Edisca.

levar ao palco e fazer conexões com tudo que tenho aprendido”, afirma. Também há ex-alunos que hoje são advogados ou estão se formando e trabalhando em áreas que não necessariamente a dança. Como a própria coreógrafa faz questão de enfatizar, existem milhões de outras possibilidades de realização e de sucesso profissional.

#### Arte, educação e cidadania

A Edisca nasceu em 1991 com a missão de promover o desenvolvimento humano de crianças e adolescentes que se encontram em situação de vulnerabilidade social, residentes em comunidades que apresentam risco para a infância e a adolescência. Em mais de 27 anos de história, mais de 2.000 pessoas tiveram suas vidas transformadas por meio da arte e da cidadania, tornando-se protagonistas de suas próprias histórias. Os espetáculos produzidos pela Escola, como Jangurussu, Duas Estações, Religare, Koi-Guera, Mobilis, entre outros, não só emocionaram, mas também mostraram – e mostram – ao público a força e o talento desses jovens e do trabalho realizado.

A Escola se orgulha em atuar para além da dança, e se orgulha em utilizar no seu projeto uma pedagogia transformadora, desenvolvida por ninguém menos do que o educador Antonio Carlos Gomes da Costa, que produziu diversos livros e artigos em prol da promoção e defesa dos direitos do público infante-juvenil, e que foi um dos principais colaboradores e defensores do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).

Dora Andrade não acredita em uma educação de qualidade que não proporcione uma vivência em arte, ou que não estimule a criatividade. E reconhece na capacidade de refletir sobre questões sociais, do Brasil e do mundo, uma educação de qualidade. Assim sendo, a Edisca mantém em seu programa pedagógico, o desenvolvimento de potencialidades e a formação para o desenvolvimento social, que por meio da arte e da ludicidade, tem o objetivo de explorar competências, individuais e coletivas para o exercício da autonomia e cidadania. A ideia, assim, é contribuir para que essas crianças e adolescentes sejam cidadãos sensíveis, criativos e éticos.



“Poder afetar as pessoas e tirá-las do seu lugar de conforto, é algo muito positivo”

Dora Andrade com as alunas na inauguração da loja pop-up Estrelário.

Há ainda ações específicas para a família dos alunos e alunas. No projeto “A Vida é Feminina”, mães, avós ou tias têm a chance de participar de atividades voltadas para o desenvolvimento pessoal e formação para a cidadania, além de investir na educação e na profissionalização. Trata-se de uma iniciativa que fortalece, e propõe a autonomia e dignidade dessas mulheres, a partir do empreendedorismo. “Por mais que sejam vitimadas,

elas são, sim, a sustentação da família”, pontua Dora Andrade. Com esse trabalho, a Edisca recebeu o Prêmio ODM Brasil, que reconhece publicamente práticas sociais desenvolvidas por instituições que contribuam com o alcance das metas do milênio, que foram estabelecidas pela Organização das Nações Unidas (ONU), no ano 2000.

#### Inspiração

Uma das missões da Edisca também é de inspirar. Dora Andrade conta que, após uma apresentação em São Paulo, um senhor a procurou, com um ramo de orquídeas, para contar sua história. Ele estava de férias em Fortaleza e viu no jornal que iríamos nos apresentar. Foi assistir, sem nenhuma expectativa, mas ficou tão impressionado que, ao retornar para São Paulo, criou um projeto social. “Nesse dia, quando as bailarinas saíram, tinham várias educadoras e meninas desse projeto, com um urso enorme de presente, porque as crianças da Edisca serviram de inspiração”, diz.

O grupo Corpo, de Minas Gerais, também foi impactado positivamente pela história e pelo trabalho desenvolvido pela Edisca. Os dançarinos da companhia visitaram a Escola e, a partir daí, criaram o projeto Corpo Cidadão. “Poder afetar as pessoas e tirá-las do seu lugar de conforto, é algo muito positivo”, afirma Dora. O bem que gera o bem e vai além.



Dora Andrade, idealizadora da Edisca.

#### PARA ANOTAR

Confira o perfil:  
 @edisca  
 Site: [www.edisca.org.br](http://www.edisca.org.br)

# O FEITO À MÃO QUE ESTÁ CONQUISTANDO O MUNDO

Comunidades de todo país vivem há anos da venda de produtos artesanais, que atualmente passam por um processo de ressignificação. Alinhado a essa tendência, as marcas Catarina Mina, Espedito Seleiro e Rosá, ganham lugar de destaque no Brasil e no mundo por valorizar o trabalho artesanal.

## PARA OUVIR

Texto: **Grazy Costa**

Fotos: **Igor de Melo, Deivyson Teixeira e Natinho Rodrigues**

Stylish: **Raquel Praxedes**

Modelo: **Teresa Sampaio**

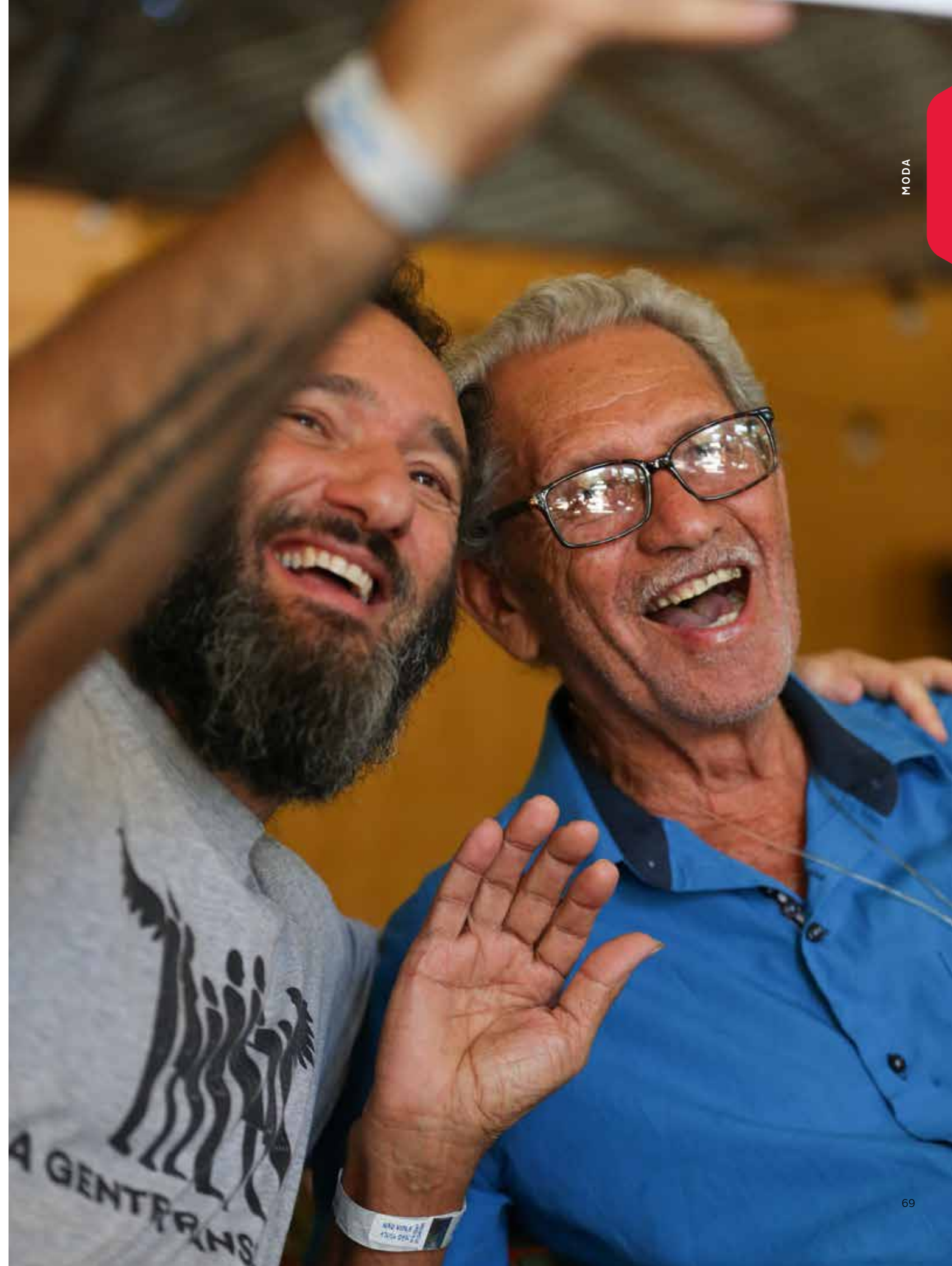
Make: **Mary Martins**

Agradecimento especial: **Diário do Nordeste**

Artista: **I was here**

Música: **Beyoncé**

Álbum: **4**





“A melhor coisa que tem é ser reconhecido pelo que você faz.”

**P**or trás das mãos que bordam a renda, manuseiam bilros e pintam o couro há muita história a ser contada. São artesões desse imenso Brasil que produzem peças com criatividade, garra e perseverança, revelando as profundas raízes culturais do nosso país. São práticas que, muitas vezes, são passadas de geração para geração onde a matéria-prima regional é transformada em produto exclusivo. Esse foi o caso do Mestre Espedito Seleiro, que aprendeu a trabalhar com o couro ainda criança com seu pai, um vaqueiro que fazia celas no auge da pecuária no sul do Ceará.

Espedito não só levou adiante a tradição do artesanato com couro como se tornou o melhor do país. Mas, como nem tudo são flores, esse processo passou por momentos difíceis, como quando a cela para vaqueiros perdeu toda a sua demanda, por conta da crise na pecuária. Surgiu, então, a necessidade de se reinventar. “Meu pai morreu cedo e, como sou o filho mais velho, tive que cuidar sozinho dos meus irmãos, mas não queria deixar de trabalhar com o couro. Acordei numa madrugada, fui pro meu atelier e comecei a fazer um sapato masculino no capricho, todo personalizado. Quando amanheceu, coloquei os pares na mala e fui vender no Centro de Juazeiro do Norte. Entrei na loja mais movimentada e deixei a mercadoria. Vendeu tudo em dois dias”, conta seu Espedito.

Após 28 anos trabalhando apenas para o Pedro, dono dessa loja de Juazeiro do Norte, seu artesanato alcançou o todo o país. Ele foi parceiro de lojas de grande porte como a Farm e a Cavaleira. Participou de desfiles

no São Paulo Fashion Week, teve peças exibidas em novelas da TV Globo e vestiu o ator Marcos Palmeira no filme O Homem que Desafiou o Diabo (2007). “A melhor coisa que tem é ser reconhecido pelo que você faz. Depois que mudei o estilo do meu produto, fui procurado por muita gente que percebeu que é um trabalho diferente e único. Agradeço muito esse reconhecimento, sozinho não somos nada”, orgulha-se.

Este talento lhe rendeu o título de Mestre da Cultura, reconhecido oficialmente pelo Governo do Estado do Ceará e pelo Ministério da Cultura. E ele nem pensa em parar. “Não repito modelo e nem meus clientes gostam. Estou sempre buscando novidades; agora mesmo tenho um projeto em mente, mas ainda é segredo”, afirma. Quando questionado sobre o motivo de nunca ter saído da sua cidade, Nova Olinda, no Ceará, a explicação logo convence: “lá é onde está a minha inspiração e minha história. Gosto muito de contemplar as paisagens do sertão de ficar olhando o mato florado e os mandacarus. Chego em casa e aplico nas peças”, finaliza e inspira o Mestre Espedito Seleiro.

Ainda no Ceará, nos municípios de Itaitinga, Aracatiçu e Moitas, mais de 35 artesãs produzem bolsas de crochê que são comercializadas pela marca Catarina Mina. São mães que sempre viveram do artesanato, que trabalham em casa e se tornaram parceiras da marca, recebendo porcentagens de venda do site de E-commerce. “A missão da Catarina Mina é alinhar o design para valorizar o artesanato, respeitando o ritmo e os traços de cada artesão que domina o processo desde a

matéria-prima, passando pelas ferramentas, até o acabamento”, explica Celina Hissa, idealizadora da marca.

A Catarina Mina compreendeu que era preciso aproximar o cliente com todo esse processo de valorização e continuidade da cultura artesanal e, se tornou a primeira empresa a abrir os custos do processo de produção no Brasil. “Sentimos a necessidade de conversar com o consumidor abertamente sobre como funciona a cadeia da moda de uma forma geral. Essa iniciativa vai muito na intenção de mover o consumidor em direção a perguntas como: que tipos de vida e pensamentos incentivamos com as nossas formas de consumo?”, aponta Celina.

Esta atitude rendeu à marca dois prêmios nacionais como forma de reconhecimento: o Prêmio Vogue Ecoera e Brasil Design. As vendas alavancaram e mostraram como os consumidores estão se envolvendo com a necessidade de construir uma sociedade mais transparente e sustentável. “O melhor de tudo é que nos tornamos uma grande rede. Nosso desejo é que valores de sustentabilidade se tornem pré-requisitos e não apenas valores agregados”, conclui a empresária. Os bordados cearenses são trabalhos que conquista-



ram olhares do público de todo o mundo. Souvenirs como toalhas de bandeja, de lavabo, toalhas de mesa em diversos formatos, caminhos de mesa entre outros artigos são peças que já cativaram o público em geral. A administradora de empresa Ana Cristina, proprietária da marca Rosá, já admirava o trabalho das bordadeiras da cidade de Maranguape que costumava visitar. E em 2012, criou a Rosá e deu outro status para o bordado, começando a produzir roupas de rendas sob medida. “Me apaixonei por um desfile onde as roupas eram todas bordadas. Surgiu o desejo de produzir aquele tipo de trabalho de uma maneira mais profissional”, afirma.

O processo de confecção das peças começa com o desenho para, então, se escolherem as cores e as linhas, que seguem para a modelagem, já cortadas, e depois para a montagem na costura. Estas peças são tingidas para, então, todo o trabalho manual de tratamento da renda e aplicação dos bordados e de pedrarias acontecer. “O processo de fabricação das roupas artesanais é sempre mais complexo e requer um maior tempo de confecção”, explica, e continua, “hoje vestimos mulheres que gostam de tecidos naturais, que se envolvem com o processo de construção da peça e o resultado é uma roupa atemporal, sem modismo e única!”, comemora Ana.



Marcelo Rosenbaum, Espedito Seleiro e Bianca Misino em bate-papo sobre sustentabilidade na cultura, moda e design.

A força desse artesanato parece está girando a economia criativa do país e nos mostrando que pode vir a crescer ainda mais com incentivos e iniciativas que aliam o design contemporâneo à produção artesanal, proporcionando um avanço estético e a descentralização do consumo. Avante!

#### Moda e Sustentabilidade

O evento "Encontro na Vila" realizado pelo Beach Park na Vila Azul do Mar, promoveu um bate-papo com o Mestre Espedito Seleiro sobre como aliar inovação e sustentabilidade no mercado atual. O encontro contou com a participação de Marcelo Rosenbaum e da Bianca Misino, da marca Catarina Mina.

Espedito contou como se deu a criação da identidade do seu trabalho manual e de que forma essa produção foi ganhando o público que compreendeu e valorizou

a sua arte. "Só sei trabalhar com o couro e tive que reinventar meu produto para ter venda, começamos a ser reconhecidos e até hoje meu atelier não para de produzir", comemora Seleiro.

O artesão contou ainda divertidas histórias de Nova Olinda e confessou o motivo de nunca ter saído de lá. "Além da família toda trabalhar comigo, se estou lá levo mais gente pra conhecer a cidade, gastam lá o que ajuda a desenvolver a região. Procuo ainda apoiar outros artesões, expondo seus produtos na minha loja", conta o mestre para o público encantado com tamanha simplicidade e sabedoria.

O Encontro na Vila é uma oportunidade para os visitantes trocarem conhecimentos com os convidados e aproveitarem um belo passeio no fim de tarde. Para acompanhar as novidades e a programação do espaço acesse @vilaazuldomar nas redes sociais.

Confira nossa programação cultural em:  
<http://cafepatriota.com.br/eventos>

CAFETERIA,  
RESTAURANTE,  
LIVRARIA,  
CENTRO HISTÓRICO  
E CULTURAL.

*Cafeteria com os sabores  
da História do Brasil.*



Av. Santos Dumont, 1453  
Aldeota, Fortaleza - CE

 @cafepatriota



A modelo usa vestido Rosá e sandália Espedito Seleiro.



Bolsa Catarina Mina, coleção Uru.

**Oferecer qualidade  
certificada e acreditada  
em medicina laboratorial  
e diagnóstica é  
compromisso de quem é  
especialista em você.**

Na hora de realizar seus exames, conte com um laboratório com alto grau de qualificação.



Desde 1977  
Controllab



Garante a excelência do setor de análises por meio do controle de qualidade externo.

Desde 2007  
ISO 9001



Certifica instituições por meio da padronização dos processos desenvolvidos dentro do Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ).

Desde 2007  
PALC



Assegura a melhoria contínua dos processos laboratoriais por ser uma acreditação especializada em laboratórios clínicos.

2018  
ONA



Acredita os serviços de saúde em todos os seus aspectos assistenciais e estruturais, com foco na segurança do paciente.

laboratorioclementinofragaoficial

laboratorioclementino



Especialista em você

www.lcf.com.br  
Central de Atendimento:  
(85) 3466.7877





Camisa Morena Pitanga por Elaboro, short Rosá, sapato Espedito Seleiro por Estrelário (Edisca).

# Estrelinhas

PARQUE · FESTAS

**UM PACOTE COMPLETO DE FELICIDADE**

**ALIMENTAÇÃO**

- Mini Jantar
- Salgadinhos
- Mini Lanches
- Docinhos
- Bolo Temático de 2 andares
- Pipocas
- Refrigerantes

**DIVERSÃO**

- Kid Play Pequeno Construtor
- Mini Cidade Interativa
- Mesa do Lego
- Tobogã
- Video Games
- Super Area Baby
- Castelo das Princesas
- E muito mais !!

**DECORAÇÃO**

- Salão de Festas Exclusivo
- Cadeiras Tiffany
- Cortinas Plissadas
- Placa com Tema da Festa
- Mesa dos Parabéns
- Baú para Presentes
- Suporte e Bandejas

**TODOS OS BRINQUEDOS LIBERADOS**

3h de duração

**SHOPPING RIOMAR**

Entre em contato e surpreenda-se!

85 3265.3653  
85 98151.2497

[Instagram](https://www.instagram.com/estrelinhasparque) [Facebook](https://www.facebook.com/estrelinhasparque) [www.estrelinhasparque.com.br](http://www.estrelinhasparque.com.br)

**UM LUGAR ENCANTADOR PARA SER FELIZ!**



Bolsa de couro Espedito Seleiro por Estrelário (Edisca).



Não tem jeito, castanha gostosa de verdade vem do Ceará. E esse sabor autêntico você encontra na Dunorte, que oferece amêndoas selecionadas através de rigorosos processos. Tudo para garantir as características naturais do fruto pra você. E o melhor: a linha Nuts Club está presente nas maiores redes varejistas do Brasil. Prove e sinta o gostinho de saborear a qualidade natural da castanha genuinamente cearense.

*Dunorte*





Vestido bordado Rosá.



## Nós crescemos, assim como suas POSSIBILIDADES.

Agora somos Centro Universitário com:

- >> **28 cursos** de graduação com foco no mercado de trabalho;
- >> **4 campi** em Fortaleza e **1** em Maracanaú;
- >> **Novo prédio** com 21 mil m<sup>2</sup>;
- >> **Mais de 30 cursos** de Pós-Graduação.

>> [www.unifametro.edu.br](http://www.unifametro.edu.br) | 85 3206.6400

  @unifametro



# Aparelho Invisível

Invisalign é o aparelho ortodôntico do futuro, aliás, do presente, pois o futuro já começou! Invisalign são alinhadores, ou seja, plaquinhas semelhantes àquelas de clareamento caseiro, porém, sendo um tipo de plástico mais duro e que nele estão inseridas várias informações ortodônticas, fazendo com que os dentes se movam para a posição final que foram indicados.

## Como ocorre toda movimentação?

Para que os dentes consigam se movimentar é necessário que exista um kit de placas sequenciais que vão sendo trocadas semanalmente. Cada alinhador promove uma pequena movimentação e ao final das trocas haverá o somatório dessas pequenas mudanças de posição dentária alcançando uma grande movimentação.

O número de alinhadores/placas que se fazem necessários vai depender do tipo de maloclusão do paciente, ou seja, depende da quantidade de movimentos que será preciso para corrigir a mordida.



*Dra. Raquel Felismino,  
da Clínica Marco Albuquerque.*

## O Invisalign é indicado para todas as idades?

Sim!! Inclusive o mais novo lançamento chama-se *Invisalign First* desenvolvido para a primeira dentição da criança corrigindo alterações desde cedo evitando vários problemas que podem se desenvolver se a mordida errada não for corrigida antes de ser consolidada!



*Modelo: Camila Lima*

Além de todos esses diferenciais, você já pensou em fazer o tratamento ortodôntico sem precisar evitar comer qualquer comida mais dura, que é a primeira contra-indicação de quem usa aparelho tradicionais? Como pipoca, ou castanhas e etc.. para não descolar as pecinhas do aparelho? Ou um fio para ficar machucando a bochecha quando sai da posição? Já pensou em conseguir escovar os dentes e passar fio dental livremente? Já pensou em poder ir a um aniversário, ou formatura sem o incômodo estético?

Já pensou em não precisar adiar o início do tratamento por que vai ter aniversário do filho, ou formatura ou casamentos para acontecer. O aparelho tradicional lhe deixa envergonhado por conta da estética?

Hoje, então, a Clínica Marco Albuquerque disponibiliza um novo conceito na Ortodontia. Seja livre. Seja Invisalign.



**MARCO ALBUQUERQUE**  
ODONTOLOGIA CONCEITO

**Clínica Marco Albuquerque**  
Av. Dom Luis, 30  
(Shopping Avenida)  
Lojas 113 e 114  
85 3244.3131  
@clinicamarcoalbuquerque  
CRO-CE: 486



#### PARA ANOTAR



Agradecimentos:

#### Elabore

@elaborecs

#### Estrelário Edisca

@edisca

#### Catarina Mina

@catarinamina

#### Rosá

@rosabrand

#### Mestre Espedito Seleiro

@espeditoseleirooficia

Modelo: **Teresa Sampaio**

@teresabsantos

Make: **Mary Martins**

@maryanamartinss

Stylish: **Raquel Praxedes**

@raquelpraxedes

#### Jornal Diário do Nordeste

Cedeu gentilmente a imagem que abre a matéria.

@diariodonordeste



# Aquele gostinho de verão, virou Fini.

A nova Fini Ice Cream traz uma sensação refrescante nos sabores morango, limão e céu azul. E o mais legal, a casquinha é durinha por fora e macia por dentro.

Passa na Fini do Beach Park e aproveite.

# MÃE NATUREZA: IMERSÃO QUE VIRA ARTE

Nascido no Cariri, região sul do Ceará, o artista plástico Sérgio Helle sempre teve a pintura como fio condutor da sua obra. Gosta de retratar formas orgânicas, das folhas ressecadas e retorcidas, principalmente das folhas de embaúba e de dar cores às formas já mortas, mas que carregam em si uma vitalidade e força só à espera do olhar. Em 2018, o artista foi contemplado pelo projeto de residência artística Lab Verde, que promove uma imersão na floresta Amazônica para explorar a conexão entre ciência, arte e natureza.

Texto: Sérgio Helle e Graziela Costa  
Fotos: Bruno Zanardo

## PARA OUVIR

Artista: Marisa Monte, Seu Jorge, Arnaldo Antunes & Carlinhos Brown  
Música: O Rio  
Álbum: Infinito Particular



“Por todos os lados percebemos a manifestação do ciclo da vida. Dos troncos caídos, que alimentam novas vidas”

Sérgio Helle fotografando a folha seca de embaúba.



Um contato com a natureza em seu estado bruto. Busquei a imersão do LabVerde, um programa apoiado pelo Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia- INPA, com o propósito de encontrar um outro caminho para a minha série “Paradiseus”, uma reverência ao sagrado, minha declaração de amor à natureza que retrato com base na folha da embaúba, árvore também conhecida como torém, e que é importantíssima no reflorestamento de áreas devastadas. Ela cresce rapidamente em locais semeados por morcegos, carregadores de sementes. Soube disso durante a jornada na floresta que iniciei em agosto de 2018, num barco em Manaus, juntamente com 18 pessoas de diversos lugares do mundo. Foi um percurso de descobertas que durante três dias nos levou pelo rio Negro, lago Janauari, rio Ariáú, enseada de Acajatuba e passeios que desbravamos pela floresta. Conhecemos a Reserva Ducke, uma homenagem ao botânico Adolpho Ducke (1875-1969), que foi um dos pesquisadores mais ativos no estudo da flora amazônica durante a maior parte do século XX. Vimos a devastação da floresta que vem transformando a reserva em um fragmento florestal isolado. Apesar dessas interferências nos seus arredores, os recursos naturais da reserva continuam bem preservados, muito embora a área seja invadida por caçadores de animais silvestres e outras pessoas interessadas na extração de produtos florestais.

Por todos os lados percebemos a manifestação do ciclo da vida. Dos troncos caídos, que alimentam novas vidas, brotam fungos, as folhas mortas e outros resíduos formam a serrapilheira, um berço de nutrientes que protege e alimenta a floresta. E tudo isso serve de inspiração para produção de novos acervos da natureza pelas artes, uma provocação do LabVerde de produ-

zir memória sobre a natureza. A cada ano, dois grupos de criadores de distintos países e culturas lançam seu olhar sobre a Floresta e fazem a imersão na Amazônia, contribuindo para a construção de narrativas que ganham forma em pintura, desenho, poesia, dança, vídeo, fotografia, performance, moda, música, cheiros e sons, percepções, técnicas, gestos e representações simbólicas que potencializam e propõem a valorização do nosso ecossistema.

Fui selecionado a participar da edição 2018, a quarta desde que o projeto foi implementado em 2013, e depois de três dias de convivência no LabVerde, e já instalados na reserva, cada artista apresenta seu trabalho para o grupo. O que faz e como faz. Participamos de várias atividades como palestras de cientistas e artistas e incursões na floresta. No último dia, cada um



Grupo de pesquisadores do LabVerde na Amazônia.



Pesquisadores observam a mata nativa em busca de novos acervos para as artes.

apresenta o trabalho que vai desenvolver depois da experiência vivida na floresta, o que está por vir, as ressonâncias da imersão em suas formas de atuar. Apresentei, então, um esboço da ideia de produzir infogravuras tendo como suporte as chamadas pedras Cariri, abundante na área da Chapada e da Bacia Sedimentar do Araripe, marcos da região. O resultado do trabalho nessa série, que denominei de Paradiseus, na qual venho trabalhando há quatro anos será apresentado em um livro junto com uma exposição na Caixa Cultural de Fortaleza, minha forma de retratar a natureza em sua forma mais pulsante e que traduz uma parte da minha admiração e espanto diante da vida como uma força da natureza. Vida-morte-vida, a transformação como o perene da vida manifesta.



Sérgio Helle com parte da equipe em travessia de barco pelos rios da Amazônia.



Equipe do Lab Verde 2018.

#### + MAIS

#### Quem é Sérgio Helle:

Sérgio Helle vive e trabalha em Fortaleza, Ceará. Desenvolve um trabalho em que mescla as mais novas ferramentas digitais com tradicionais técnicas de desenho e pintura. Com 30 anos de carreira, foi um dos primeiros artistas cearenses a utilizar o computador como ferramenta artística, tendo realizado, ainda em 1995, sua primeira exposição em que participou com infogravuras. Realizou exposições coletivas e individuais em várias cidades do Brasil, Portugal e Itália.

#### PARA ANOTAR

O LabVerde tem o objetivo principal de promover a criação de conteúdos culturais sobre o meio ambiente, gerados pelo conhecimento teórico e pela experiência prática na Floresta Amazônica. Criado pela Manifesta Arte e Cultura em cooperação com o Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia (INPA), LABVERDE promove uma vivência intensiva na Floresta mediada por uma equipe de especialistas nas áreas de arte, filosofia, biologia, ecologia e ciências naturais.

Confira o perfil:

@sergiohelle

Site: [www.sergiohelle.com.br](http://www.sergiohelle.com.br)

[sergio@sergiohelle.com.br](mailto:sergio@sergiohelle.com.br)

Facebook: [facebook.com/sergio.helle](https://facebook.com/sergio.helle)

Agradecimentos: @Labverde



Infogravura do livro *Paradisus*, de Sérgio Helle.



## DUETOS: TOCANDO MUITO ALÉM DE MÚSICAS

Estudos de todo o mundo apontam que a música é capaz de estimular o desenvolvimento do cérebro, do equilíbrio, da autoestima e do autoconhecimento, além de ser um poderoso meio de socialização e de conexão com a vida. Para os apaixonados por essa arte, difundir o conhecimento em música se tornou uma missão, foi o caso do músico George Alexandre e da sua esposa, a administradora Juliana Alexandre, que juntos criaram a Duetos Escola de Música. Fundada há 8 anos em Fortaleza, a escola oferece formação profissional de excelência no mercado musical e atende alunos desde a infância até a terceira idade, que buscam aprender e aperfeiçoar técnicas em seis cursos, incluindo diversos instrumentos e técnicas vocais.

São mais de 25 profissionais envolvidos no ensino da música. São professores de canto, violão, piano, guitarra e outros instrumentos, além de técnicos, fonoaudiólogos, secretárias e coordenadores. Com foco em trazer inovação, a Duetos aproximou a formação musical ao grande público. “Contamos hoje com duas sedes e mais de 350 alunos matriculados em cursos regulares e cursos extras. Fomos pioneiros em instalar a primeira academia de música do Nordeste, a Duetos Club, que oferece ao aluno várias possibilidades de

aprendizado, permitindo que ele estude várias modalidades musicais pagando somente um valor mensal, além de proporcionar mais flexibilidade de horários.” Afirma George Alexandre, idealizador da escola. Juliana explica que a metodologia da Duetos inclui a utilização de material apostilado, exercícios exclusivos e CDs de repertório para treinamento e percepção auditiva. “O material é usado em aulas individuais ou em grupo, separadas pelo nível de conhecimento de cada aluno. Além disso, na Duetos, os alunos têm a oportunidade de aprender com professores altamente qualificados, com ampla experiência no mercado e certificação oficial”, afirma.

O objetivo do casal empreendedor é ainda formar um celeiro de novos talentos e proporcionar a experiência de se apresentarem em eventos promovidos pela escola em que os alunos dão o primeiro passo em suas carreiras. A Vila Azul do Mar, no Beach Park, foi palco de uma dessas apresentações. O show “Tudo é amor, O Musical”, que conta nos mínimos detalhes a história de amor de um casal através das músicas do quarteto The Beatles, emocionou o público de aproximadamente 1.500 pessoas. Uma noite que mostrou o talento de mais de 40 pessoas que estão sendo capacitadas pela música e seu poder de aprimorar potencialidades e encantar. Uma arte para aplaudir de pé. Saiba mais sobre a escola em [www.duetos.com.br](http://www.duetos.com.br).

### PARA ANOTAR

Confira o perfil:

📷 @duetos

**Duetos Aldeota:** Av. Antônio Sales, 2371, 101, Fortaleza - CE

**DuetosClub:** Shopping RioMar Fortaleza



# INICIATIVAS DO BEM

Conheça dez excelentes projetos espalhados pelo Brasil, conectando pessoas que querem ajudar e promover o bem.

## NINHO DE LIVRO

Democratizar a leitura e disseminar a cultura de troca por meio da instalação de bibliotecas colaborativas, em formato de casas de passarinho. Esta é a proposta do Ninho de Livro, projeto da Satrapia, agência carioca de benfeitorias que cria ações de inovações para as cidades. A iniciativa já está em três capitais brasileiras. Hoje são 23 ninhos no Rio de Janeiro, 20 na cidade de São Paulo e 10 em Fortaleza. O funcionamento é simples: você abre a casinha, escolhe o livro, coloca outro no lugar e boa leitura. Para saber mais sobre o projeto e onde encontrar, basta acessar o site da Ninho de Livro ([ninhodelivro.com.br](http://ninhodelivro.com.br)) ou sua página no Facebook ([/ninhodelivro](https://www.facebook.com/ninhodelivro)).



## BANCO DE TECIDOS

A figurinista e cenógrafa Lu Bueno criou um sistema circular, onde pessoas podem comprar ou depositar suas sobras de tecidos em troca de créditos para pegar outros tecidos, aumentando assim a vida útil do material e evitando o desperdício. Funciona assim: quem se interessa leva o tecido que tem sobrando ao Banco. O material é separado, higienizado e pesado. Depois, convertido em créditos que podem ser retirados quando a pessoa quiser, sem prazo para expirar. O modelo de negócio sustentável virou um sucesso e hoje conecta pequenos e microempreendedores a autônomos como costureiras, figurinistas ou profissionais da moda. Atualmente, possui lojas físicas em São Paulo, Curitiba e Porto Alegre. Saiba mais no site [bancodetecido.com.br](http://bancodetecido.com.br) ou pelo Facebook e Instagram ([/bancodetecido](https://www.facebook.com/bancodetecido)).



## LAR TINTIN PARA OS PETS

Para algumas pessoas, a paixão pelos animais se confunde com a sua própria história de vida. São aqueles que vão além, pois transformam o sentimento em causa e até mesmo um estilo de vida. São pessoas que lutam, cuidam e dão voz para os animais abandonados como a Viviane Lima, que criou o Lar TinTin, em Fortaleza, uma ONG que resgata animais vítimas de maus tratos, deficiência física ou motora e doenças crônicas. Se você se identifica com a causa, conheça mais em [@lartintin](https://www.instagram.com/lartintin) no Instagram e saiba como doar para o lar em ([www.facebook.com/AbrigoLarTinTin](https://www.facebook.com/AbrigoLarTinTin)) e ajude no cuidado com os pets que precisam de um novo lar.



## CABELEGRIA

A ideia aqui é devolver sorrisos e salvar vidas. Assim trabalha a Cabelegria, uma ONG fundada em outubro de 2013 pelas amigas Mariana Robrahn e Mylene Duarte, que recebe doações de cabelos e os transforma em perucas para serem doadas a crianças e mulheres diagnosticadas com doenças que causam a queda dos cabelos, como o câncer. Todo o processo é gratuito e as perucas são distribuídas via Correios e por meio de Bancos de Perucas (itinerante e fixos). Para saber mais ou cooperar acesse [acessecabelegria.org](http://acessecabelegria.org) ou [@cabelegria](https://www.instagram.com/cabelegria) no Instagram, Facebook e Twitter.

## RECICLAÇÃO

Os moradores do Morro dos Prazeres, em Santa Teresa, no Rio de Janeiro, provam o que uma comunidade mobilizada é capaz de fazer. Integralmente tocado pelas pessoas que vivem no morro, o Reciclação recebe doação de materiais recicláveis descartados para o projeto. A venda dos materiais a empresas recicladoras parceiras no trabalho mantém a iniciativa. Isso inclui a

promoção de programas de educação e conscientização ambiental construídos com a própria comunidade. Além do impacto estético, as conquistas atingem outras áreas como promoção da saúde, mudança na relação de pertencimento comunitário, menor contaminação ao solo, entre outros. Visite a página do Reciclação no Facebook ([www.facebook.com/Reciclacao](https://www.facebook.com/Reciclacao)) para ficar por dentro das atividades do projeto.



## SEJA VOLUNTÁRIO!

Fundada em 2010 a Associação de Moradores do Porto das Dunas (Pordunas) tem como objetivo o desenvolvimento sustentável do bairro em seus diversos aspectos, como ambiental, social e econômico. Com isso, desenvolve, propõe, acompanha e vistoria projetos nas áreas de preservação ambiental, infraestrutura, limpeza urbana, segurança pública e gestão. Apoiada pelo Beach Park Entretenimento, a Pordunas busca voluntários para ações de limpeza no litoral cearense e de parte da Área de Proteção Ambiental (APA) do Rio Pacoti. Interessados em participar, entrem em contato com a associação através das redes sociais: [@pordunas](https://www.instagram.com/pordunas).



## VELHO AMIGO

Quem acredita que toda pessoa, independente da idade, tem o direito de sonhar, precisa conhecer o trabalho desenvolvido pelo Projeto Velho Amigo, uma associação sem fins lucrativos, com sede em São Paulo, que promove por meio de assistência e do desenvolvimento social, da educação, do esporte, da cultura e do lazer a melhoria da qualidade de vida dos idosos, como forma de resgatar a sua dignidade e autoestima. Para ser um voluntário ou contribuir financeiramente com o projeto, acesse o site [velhoamigo.org.br](http://velhoamigo.org.br) ou siga projeto. [velhoamigo](https://www.facebook.com/velhoamigo) no Facebook e [/velhoamigo](https://www.twitter.com/velhoamigo) no Twitter.

#### ASSOCIAÇÃO CAATINGA

Criada em Fortaleza, em outubro de 1998, com o apoio do Fundo para Conservação da Caatinga, estabelecido por Samuel Johnson para a proteção da carnaúba, a Associação Caatinga é uma entidade não governamental, sem fins lucrativos, que promove a conservação e a valorização do bioma Caatinga, o único bioma exclusivamente brasileiro. A atuação da ONG é na restauração florestal e recuperação de nascentes, disseminação de tecnologias sustentáveis para o povo sertanejo. Desenvolvem também ações de educação ambiental em escolas, capacitando educadores e a sociedade em geral, buscando sempre valorizar a Caatinga e promover ações de comunicação para tornar a Caatinga mais conhecida pelas suas riquezas do que sua escassez. Para ajudar acesse o site:

[www.aacaatinga.org.br](http://www.aacaatinga.org.br)



#### TURMA DO BEM

A fim de garantir um sorriso feliz para crianças e jovens sem recursos, o cirurgião-dentista Fábio Bibancos, vem promovendo desde 2002, por meio do projeto Turma do Bem, juntamente com vários dentistas voluntários, que atendem nos seus próprios consultórios, tratamento odontológico gratuito. Para conhecer a iniciativa, buscar um dentista ou se tornar um voluntário, basta visitar o site [turmadobem.org.br](http://turmadobem.org.br).



#### BANCO DE ALIMENTOS

Fundada em 1998, a ONG Banco de Alimentos, em São Paulo, recolhe alimentos que já perderam valor de prateleira no comércio e indústria, mas ainda estão perfeitos para consumo, e os distribui onde são mais necessários. No lugar de descartar legumes, massas, frutas, entre outros, os parceiros doam os excedentes à ONG que repassatudo às instituições sociais cadastradas no projeto, combatendo, assim, o desperdício e minimizando os efeitos da fome. Ao mesmo tempo proporciona a educação nutricional, ensinando sobre a manipulação e o preparo adequado e integral de cada alimento. Conheça a iniciativa em [bancodealimentos.org.br](http://bancodealimentos.org.br) ou por meio de [/bancodealimentos](https://www.facebook.com/bancodealimentos) no Facebook e [/ongbancodealimentos](https://www.instagram.com/bancodealimentos) no Instagram.



# VOCÊ PEDIU E O SABOR ORIGINAL DE SPRITE VOLTOU!



**O SABORZÃO  
QUE TODO REFRI  
DE LARANJA  
QUERIA TER.**

