

# Sua região

## O que foi notícia na semana

Informação & Serviço

ARTE SOBRE FOTOS: KKO



**CAMINHO NIEMEYER** (Niterói)  
Complexo cultural foi inaugurado em 2002, com projeto do arquiteto Oscar Niemeyer, e se estende por 11 km na orla.  
Fotografia: Daniel Castelo Branco/Agência O Dia

Niterói & região



**FAZENDA SÃO BERNARDINO** (Nova Iguaçu)  
Construída em estilo neoclássico em 1875, pelo português Bernardino José de Souza e Melo, foi tombada em 1951.  
Fotografia: Divulgação/Prefeitura de Nova Iguaçu

Baixada



**PEDRA DA GÁVEA** (Vista da Barra da Tijuca)  
Com 842 metros, ela é uma das montanhas mais altas do mundo junto de margens oceânicas.  
Fotografia: Daniel Castelo Branco/Agência O Dia

Zona Oeste

# Baixada

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



Luciana, Pedro Henrique, Cristiano e Ramon: coragem para investir em plena pandemia de Covid-19

**Café, hambúrgueres e doces ressurgiram na cidade em três negócios e mostram que nem tudo foi um pesadelo para quem investiu no comércio**

## Em Itaguaí, quatro empreendedores que cresceram durante as incertezas da pandemia

**JUPY JUNIOR**

jupy.junior@odia.com.br

Luciana, Pedro, Ramon e Cristiano não são formados em universidades no exterior nem proprietários ou herdeiros de uma cadeia de lojas que resolveram investir durante a epidemia. Pelo contrário. Embora com experiências diferentes e em ramos distintos, o que há de comum entre eles define-se em três palavras: coragem, oportunidade e dedicação. Luciana abriu uma loja de doces. Os irmãos Ramon e Cristiano, uma cafeteria. Pedro decidiu expandir a sua hamburgueria. Eles investiram em um período em que muita gente perdeu o emprego e fechou as portas dos estabelecimentos em Itaguaí e no mundo. Mas eles se lançaram sem olhar para o abismo que poderia existir. Resultado: lojas indo bem, obrigado.

### 'CHEIRIN BÃO' DE SUCESSO

Ramon Ribeiro, de 31 anos, e Cristiano Viana, de 37, sempre quiseram ser sócios e tiveram a ideia de abrir um negócio, em março. Mas, com o fechamento do comércio, deram um tempo na ideia. Na ocasião, trabalhavam como consultores de treinamento de uma rede varejista. Em agosto, foram demitidos. Ao invés de desanimarem, retomaram o antigo projeto com força total, uma cafeteria: "Um lugar onde se pudesse sentar, tomar um bom café e conversar. Não tinha isso em Itaguaí. Como adoramos café, a decisão por esse tipo de negócio foi natural, porque nos identificamos com o produto", contou Cristiano.

Ainda em março, eles haviam notado a franquia Cheirin Bão em Campo Grande, uma charmosa cafeteria que oferece um ambiente aconchegante com produtos exclusivos e refinados. Então, resolveram arriscar. "Não tínhamos dinheiro guardado. Eu fui demitido depois de 16 anos de empresa e Ramon, 12. Cada um recebeu a sua indenização, vendi um carro que estava alugado, e Ramon também ajudou com o fundo de garantia dele e a minha cunhada também. Foi assim que juntamos o montante para investir", explicou ele. Gastaram tudo reformando a loja, no Calçadão de Itaguaí, e adaptando para obedecer ao padrão da franquia. Abriam as portas em 25 de novembro, sem um real no banco, depois da obra e da compra das primeiras mercadorias.

"A gente tinha medo de investir tudo, gastar todas as nossas economias em um negócio sem ter uma ideia de como seria o futuro. O único conhecimento que a gente tinha era de prestar um bom atendimento porque sempre

trabalhamos com isso", disse Cristiano, e complementou: "Ainda estamos aprendendo a ser empreendedores, só que a vontade de mudar o rumo da nossa vida era maior do que o medo da inexperiência."

Sem conhecimento no ramo, os irmãos estudaram na internet e fizeram um treinamento de barista (profissional do café) recomendado pela franquia, que fornece cardápio, receitas e insumos. A média do contrato com a Cheirin Bão é de R\$ 130 mil. Se valeu a pena? Ele respondeu: "Todos os dias superamos o dia anterior e já temos que contratar mais uma funcionária, como sempre, de Itaguaí, para valorizar a empregabilidade local", relatou o dono da cafeteria, que tem 10 mesas, 31 cadeiras e todos os cuidados sanitários em tempos de Covid.

Café coado no balcão, comidinhas, ambiente acolhedor e um bom atendimento são os ingredientes que enchem de esperança os dois irmãos que apostaram alto — e tudo — para não sucumbirem à crise.

### ODOCESABORDA REALIZAÇÃO

Há cerca de um mês Luciana Maia, de 47 anos, moradora do Centro, vive com imensa alegria o sonho de ter uma loja de doces para chamar de sua. Tem sorvete, minichurros, açaí, petit gateau, banana frita com sorvete, chocolate quente com frutas etc. É para adiar ou esquecer a dieta e se deliciar. Fica bem ao lado da churrascaria Nova Brésia, na Rua Coronel Macedo Soares 17, loja 2. A pandemia mudou radicalmente a vida dela, que já tinha um foodtruck em Mangaratiba com doces e açaí, mas, por causa da queda no movimento, resolveu se mexer: decidiu fazer um curso on-line de bolos profissionais. Foi assim que passou a acordar às 6h da manhã para assar os bolos e vendê-los pelas vizinhanças. E fez clientes.

Um dia, André, o marido, que trabalha com o irmão em uma mercearia, recebeu uma proposta tentadora de um conhecido: que tal alugar uma lojinha? Era o tal sonho se apresentando para Luciana, cujo destino estava mesmo ligado ao açúcar. Só que para virar realidade, foi necessária uma boa dose de coragem. Aluguéis eram muito caros, quantias inalcançáveis. Mas Luciana abriu a Ohana (que significa "família" na cultura havaiana) tendo que pagar R\$ 3 mil mensais. Ela disse que, no Centro, onde fica a loja, a média dos aluguéis é de R\$ 7 mil.

"Abrimos com a cara e a coragem, compramos as coisas com cartão de crédito. Todos da família ajudaram. Não está ideal, mas estou muito gratificada. Não temos dinheiro ainda para colocar o ar-condicionado, mas, aos poucos, estamos arrumando do nosso jeitinho. Queremos algo aconchegante agradável para os nossos clien-

tes", conta a empresária.

A família fez de tudo um pouco para conseguir abrir as portas da loja: venderam um pequeno trator, compraram freezers para os sorvetes a perder de vista. Mas já garantiram o aluguel do mês e ainda conseguiram comprar uma máquina de café. Gastaram mais de R\$ 30 mil na reforma do espaço, ainda estão devendo muita coisa, mas têm conseguido honrar os compromissos. Luciana confessa: "No fundo, não sei quanto gastamos, tenho até medo de ver". Mas, em seguida, comemora: "O movimento vem aumentando dia a dia e sabemos que dentro de algum tempo vamos ter de volta o que investimos. Estou muito grata por conseguir realizar esse sonho". Um sonho tão colorido quanto os bolos e tortas que ela exibe com orgulho no balcão refrigerado ladeado por paredes cor-de-rosa chiclete.

### SUCULÊNCIA E OUSADIA

Parece realmente incrível dizer que, para Pedro Henrique Oliveira, de 31, a pandemia melhorou o seu negócio. Mas foi exatamente o que aconteceu. Dono da hamburgueria Magnífico, nascido e criado no bairro do Engenho, ele viu seu negócio prosperar em 2019 graças ao seu conceito de misturar (ou harmonizar, na gastronomia), o tradicionalíssimo hambúrguer artesanal com receitas originais de molhos, como a inesquecível maionese e a refinada geleia de pimenta.

Assim, Pedro se viu obrigado a investir em algo que até então ele não tinha dado atenção: as entregas. "Como a loja estava sempre muito cheia, não investi nisso, não tive tempo e não parecia necessário. Com a pandemia, não tinha outro jeito, porque as pessoas ficaram com medo de sair de casa, com toda razão", explica ele, que incrementou ainda mais a personalização das embalagens e contratou motoboys.

Deu certo. Com a loja fechada, ele continuou vendendo e até conquistou mais clientes, que não conheciam a suculência do seu hambúrguer.

O Magnífico Burger abriu suas portas em dezembro de 2018. Ocupava uma das duas lojas na Avenida Itaguaí 4. A loja B foi o começo. Depois, alugou atrás que fez de estoque. Mas ficou pequeno. A loja C esteve alugada para outra pessoa por muito tempo, mas com um pouco de sorte Pedro conseguiu alugá-la em plena pandemia. E, veja só, a hamburgueria agora tem uma cozinha para clientes na loja e outra para atender os pedidos delivery.

Ainda não acabou: quem quiser comer burger do Magnífico no Recreio, é só pedir, porque lá tem uma filial, mas só para entregas, por enquanto.

# Baixada

**KARINA FERNANDES**  
karina.fernandes@odia.com.br

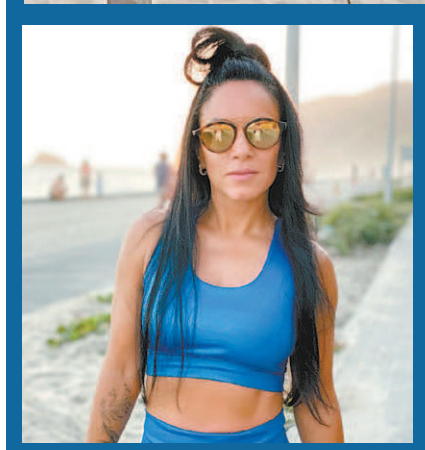
Um baque grave em seus negócios, depois de um desvio de dinheiro, foi um dos fatores que motivou a empresária Monique Gracielle, de 41 anos, a mudar completamente de carreira e... de vida. Isso tudo sem abandonar as noivas das quais cuida desde 2002. Nascida em Nova Iguaçu, ela criou uma rede de spa urbano, lojas de aluguel de roupas para festa e venda de sapatos, e hoje virou master coach de emagrecimento.

“Durante a crise que começou em 2014, o meu nicho de mercado (noivas e spa urbano) sofreu muito. Tive muitos cancelamentos de contratos porque muitos clientes ficaram desempregados. Também fui muito roubada nesse período por pessoas que eram de confiança na empresa. Fechei algumas lojas e, bastante cansada de ser empreendedora, decidi investir no meu conhecimento e desenvolver um trabalho que dependesse apenas de mim. Resumindo: a mudança foi motivada pela dor”, conta ela.

Após decidir estudar, Monique comprou seu primeiro curso e já começou os atendimentos. Inclusive, conseguiu pagar os custos dos estudos com as clientes que conseguiu. “Nesse meu primeiro curso, já comecei enxergar com mais clareza o meu propósito de vida e minha missão. Ao fazer o curso, eu só não sabia que a transformação iria acontecer primeiramente em mim. Já comecei a mudar minha visão e meu sentimento em relação a empreender”, lembra.

De acordo com Monique,

## Após ter prejuízo em sua empresa, moradora de Nova Iguaçu dá a volta por cima, vira coach e ajuda mulheres a recuperarem a autoestima



FOTOS ANA PAULA PACHECO / DIVULGAÇÃO

as mulheres que buscam por sua ajuda estão cansadas, sem energia, não conseguem terminar os projetos que começam, têm baixa autoestima, estão perdidas e sem forças. “Geralmente, elas não têm motivação, disciplina e acham que nunca vão ter resultado. Na maioria das vezes, estão acima do peso ou, mesmo não precisando emagrecer, não se sentem tão bonitas como desejariam. Essa cliente se divide entre a rotina de casa e do trabalho, se sente sobrecarregada, sem tempo e tem vontade de empreender, ser independente financeiramente, livre, forte e linda”, define a coach.

Para ajudar essa mulherada a recuperar a vontade de viver, a especialista aposta numa receita que nada tem de misteriosa: mostrar a sua realidade, o que ela mesma vive e que é possível mudar qualquer tipo de realidade através do que se pensa.

“Pensamentos geram sentimentos, que geram comportamentos, que vão gerar hábitos. Se você quiser mudar qualquer tipo de hábito de forma consis-

te, precisa começar pela mudança na forma de pensar”, detalha ela, que tem obtido muito sucesso.

“Recebo mensagens de gratidão diariamente das minhas seguidoras que mudam a vida apenas seguindo minhas dicas na rede social e acompanhando minhas lives. Esse resultado é a felicidade ao nível máximo, porque é cumprimento do meu propósito e missão. Não tem nada que me deixa mais feliz do que ver as pessoas evoluindo e mudando a realidade de suas vidas”, afirma.

Porém, há casos em que as alunas não estão preparadas e acabam não conseguindo atingir seus objetivos. “Quando a pessoa não quer, não se abre para o processo, acha que não é o momento de investir tempo e se dedicar a mudança, não conseguimos obter resultados. A falta de autoconfiança também impede muito. Não existe receita pronta, construímos um caminho juntas. Minha reação com elas é insistir acreditando nelas, nunca desisto de nada, apenas mudo os planos.”



**Fechei algumas lojas e, bastante cansada de ser empreendedora, decidi investir no meu conhecimento**

**MONIQUE GRACIELLE, Master Coach**

No fim de semana, Monique concluiu um treinamento especial na Ilha da Gigoia, na Barra da Tijuca. Para ela, seu sistema é um “despertar” da mente empreendedora que sempre teve: antes de ser empresária, ela vendeu até bijou-terias na praia.

“Esse foi um dos meus projetos mais queridos. Quando você estimula, da maneira certa, essa mente cheia de medos e limitações, o resto acontece. Tudo é sobre se abrir para o aprendizado. Qualquer pessoa tem condições de colocar suas ideias a favor do mundo”, diz ela, que ainda é CEO da empresa Monique Gracielle Spa e vestuário de noivas e festas, master coach e mãe do Theo, de 5 anos. Ela recorda que precisou de muita força para seguir em frente.

“Às vezes, choro (risos). Muitas vezes, para ser bem sincera. Mas a primeira coisa que busco desenvolver é sucesso pessoal e, depois, o profissional. Nem sempre faço tudo que gostaria, mas aprendi a adiar apenas o menos importante”, ensina.

Monique deseja que as duas carreiras cresçam e deem seus frutos. “Para o spa, desejo que continue sendo o lugar querido dos clientes que nos escolhem. E, para minha carreira pessoal, que chegue em todos os cantos do mundo. Já tenho clientes na Itália, EUA e Inglaterra. Desejo que mais pessoas sejam alcançadas e tenham suas vidas transformadas através do meu trabalho.”

Para saber mais sobre a empresária, basta acessar suas redes sociais: @moniquegraciellementoria (Instagram e YouTube); @moniquegracielle (TikTok e Facebook); ou também pelo e-mail moniquegraciellecoach@gmail.com.

# Desilusão e sofrimento que viraram carreira



Monique tem lojas e spa voltando para noivas em Nova Iguaçu e hoje é coach de emagrecimento, inclusive já realizou cursos nos EUA



## Niterói & região

LUCIANA GUIMARÃES  
redacao@odia.com.br

É fato: a pandemia trouxe algumas mudanças importantes nos hábitos das pessoas e, em termos de beleza, não foi diferente: 52% dos consumidores dizem ter mudado sua rotina na hora de se cuidar. Se, historicamente, a maquiagem tem uma importância maior na vida das consumidoras, vimos que isso mudou durante o isolamento. Uma pesquisa do Google rodada junto às consumidoras de beleza mostra que os cuidados com o cabelo se tornaram a sua prioridade nº 1, seguida de perto pelo cuidado com a pele. Se olharmos para o interesse de busca, entre as mesmas categorias, o cabelo continua líder de buscas no Brasil, com maquiagem em 2º lugar.

Aproveitando o momento de mudanças comportamentais, que foram aceleradas pelo isolamento, empreendedoras niteroienses estão lançando um aplicativo que



proporciona encontro de profissionais de beleza com seus clientes de forma prática e digital. A Belê está lançando essa novidade atendendo o anseio de clientes que, por conta de diversos fatores, não têm frequentado os salões locais, além dos profissionais que estão precisando adaptar suas especialidades e seu tempo para o atendimento em domicílio ou onde o cliente preferir.

Segundo a empresa, as mudanças comportamentais são permanentes no mundo. Ao que tudo indica, o home office e a cultura dos aplicativos de delivery vieram para ficar. Acreditando nisso, a Belê nasce digital em Niterói e pretende conquistar tanto os melhores profissionais da cidade, quanto usuários com seu propósito baseado na liberdade e autonomia do mundo atual.

Três mulheres perceberam que era hora de escutarem o seu público e entenderem as suas novas necessidades. E tal sacada tem demonstrado ser sucesso absoluto!



Entre os serviços oferecidos pelo aplicativo está o de manicure

# Beleza na rede

**Empresárias fazem sucesso com serviço de delivery de salão de beleza. A Belê leva profissionais aos clientes**

“Somos incentivadoras da liberdade! Na Belê, nossas estrelas são donas do seu tempo e os clientes podem escolher onde serão atendidos”, pontua Eloá Honaiser, uma das sócias.

A iniciativa conta com diversos benefícios para especialistas nas áreas de depilação, cabelos e unhas, bem como, inúmeras vantagens para quem não abre mão de cuidar da beleza e do bem estar, seja em meio ao isolamento social ou em um mundo cheio de compromissos onde a economia de tempo torna-se essencial. O aplicativo promete valorizar os profissionais de beleza, que são carinhosamente chamados de Estrelas e ainda garantir a entrega de um serviço de qualidade. “Ao mesmo tempo garantimos qualidade



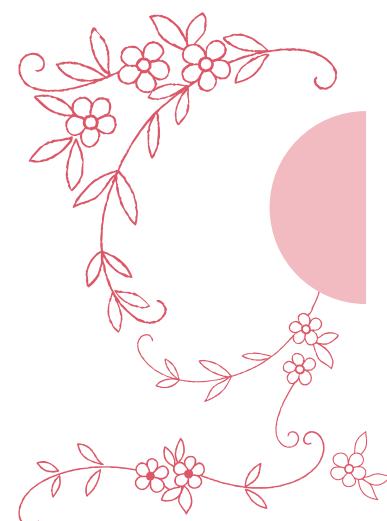
e biossegurança, com profissionais rigorosamente treinados”, acrescenta Valeria Pinheiro, outra sócia.

Já Paula Grandelle pontua que outras novidades chegarão em breve prometendo mudar a maneira de ver a questão no mercado. “Pretendemos, ainda, acrescentar outros serviços ao aplicativo, que estará constantemente se renovando”, completa.

#### SOBRE A BELÊ

A empresa surge com as três sócias. Empreendedoras e moradoras de Niterói, trabalham há alguns meses no desenvolvimento e aprimoramento do aplicativo.

Entre a captação de profissionais, treinamento e marketing. Os serviços e funcionalidades do programa já disponi-



**Somos incentivadoras da liberdade! Na Belê, nossas estrelas são donas do seu tempo e os clientes podem escolher onde serão atendidos”**

ELOÁ HONAIER, sócia

# e em casa!



veis ao público como um presente para a cidade de Niterói desde o dia 22 de novembro.

A ideia do modelo de negócio nasceu no início da pandemia do Covid-19, quando elas mesmas e várias amigas ficaram sem atendimento de unha, cabelo e depilação, devido ao fechamento dos salões.

E, ao mesmo tempo, os profissionais da área ficaram sem renda e sem ter uma ferramenta segura, transparente e ágil que viabilizasse e potencializasse os atendimentos aos seus clientes, até mesmo captando novos.

Com isso, surgiu a ideia de um aplicativo, um *UBER da beleza*, para justamente unir as necessidades de ambas as partes, proporcionando segurança, agilidade e liberdade.

Através da Belê o cliente pode ser atendido onde quiser e ainda tem a opção de escolher o profissional de sua preferência. O pagamento é feito pela própria plataforma através de cartão de crédito,



configurando mais uma importante facilidade oferecida por essa inovação.

Os especialistas, por sua vez, podem escolher os bairros de atuação, os dias da semana e os horários em que estarão disponíveis para atender os clientes da Belê, além do tipo de serviço que irá prestar, tudo de forma muito prática através do aplicativo. Todos os profissionais cadastrados passam por avaliação e treinamento feito diretamente pelas três sócias da Belê.

O cunho social da Belê é extremamente significativo. Devido a pandemia vários salões de beleza encerraram suas atividades. Os que não fecharam as portas estão trabalhando com capacidade bem reduzida, ou seja, no mínimo esses profissionais tiveram uma grande queda nas suas rendas. O que traz à tona outro objetivo do aplicativo que é o de gerar ou complementar a renda para esses profissionais.

Para saber mais sobre a Belê, basta segui-las no Instagram e Facebook @clubebele.

# Niterói & região

FOTOS IMAGEM ARQUIVO PESSOAL



## Gran Circus Norte-Americano: a dor de uma triste lembrança

LUCIANA GUIMARÃES | luciana.guimaraes@odia.com.br

Faz 59 anos, mas aquele fatídico 17 de dezembro de 1961 ainda ecoa e machuca aos ser lembrado. Afinal, foi o dia que Niterói viveu sua maior tragédia: o incêndio do Gran Circus Norte-Americano, que deixou em seu rastro números chocantes, com cerca de 500 mortos e 120 mutilados, era famoso e autoproclamado como o maior da América Latina, com capacidade para receber três mil pessoas.

No panfleto convocando o respeitável público, anunciaram orgulhosamente terem uma tenda com o mais moderno material — nylon. Coberto por parafina para impermeabilizá-lo. Parafina, a matéria-prima das velas. Muitas seriam acesas por esse deslize. Estava para começar o pior desastre circense de toda a História, em todo o planeta. E o pior incêndio do Brasil, com mais de o dobro das 189 vítimas do Joelma, em 1974, e as 242 da boate Kiss, em 2013.

O circo havia atingido sua lotação máxima. Três mil pessoas assistiam ao espetáculo naquela fatídica noite. O show de horrores teve início depois que um ex-funcionário - condenado por homicídio, junto com dois comparsas, após a tragédia -, barrado na entrada, decidiu se vingar jogando gasolina na lona e acendendo um fósforo.

Faltando apenas 20 minutos para o fim da apresentação, o pânico foi instantâneo: a lona incendiou-se ruidosamente e seus pedaços começaram a cair sobre as pessoas, que se empurraram em desespero, até que algumas delas não pudessem mais respirar no aperto.

Uma elefanta saiu em disparada, atropelando quem estivesse no caminho — mas abrindo uma saída, porque não havia nenhum plano de emergência. Em pouco mais de cinco minutos, a lona foi totalmente consumida pelo fogo. De imediato, 372 pessoas jaziam mortas. As outras, num total oficial de 503 vítimas, morreriam depois.

**Incêndio em Niterói, com cerca de 500 mortos e 120 mutilados, completa 59 anos e ainda tem efeitos sobre a cidade**



**O então presidente do Brasil, João Goulart (abaixo, à direita), em visita a uma ferida no hospital. Tragédia causou comoção mundial, com doações vindas dos Estados Unidos e até do Vaticano**

A moradora de São Gonçalo, Zezé Pedroza, como gosta de ser chamada, teve 90% de seu corpo queimado (queimaduras de 3º grau), neste nefasto e triste evento. Entretanto, abençoada e marcada para viver, Maria José, a despeito de todas as dores e cicatrizes marcadas em sua carne, lutou, cresceu, se tornou professora, esposa, mãe, avó, bizavó e autora de livros.

Demorou, mas já na década de 2010 Zezé realizou seu maior sonho: publicar sua biografia. O livro 'Vidas em Chamas' apresenta, sem floreios e sem cortes, as lembranças mais profundas desta mulher impressionante. No livro, ela conta sua história através da personagem Natali. A autora traça um paralelo entre os ancestrais da época da escravidão, passando por uma análise do cenário político-econômico do Brasil antes e depois da tragédia. Os dois capítulos que narram, com detalhes, os momentos em que este dentro do circo em chamas ficam no meio do livro.

Zezé ficou 20 dias em coma e oito meses

internada, passou por 15 cirurgias para recuperar algumas partes do corpo. As marcas impressas em sua pele foram suas inimigas durante muitos anos. "Com pensamento longe eu cheguei ao ano de 1961. Exatamente no dia dezessete de dezembro, quando o calor estava a quase 40 graus, e a distração era geral, eu sentada na arquibancada aplaudindo o espetáculo, que foi interrompido com o grito... Fogo! Era a lona de ny-

**Foram tantas lutas. Tantas dores e perdas, não posso passar por essa vida sem ver concluída, de forma positiva, a justiça dos homens em minha história**  
ZEZÉ PEDROZA, sobrevivente

lon e parafina do Gran Circus Norte Americano ardendo, em labaredas", cita Zezé, acrescentando.

"Ainda hoje eu revivo aquele horrível momento, a multidão correndo em uma só direção e caindo uns sobre os outros que eram pisoteados na fuga da última cena. E eu também estava lá! Mas sobrevivi para contar a minha história de superação. E nem poderia esquecer esse dia que transformou a minha vida, meu viver e minha aparência. 'Vidas em Chamas' conta, com detalhes, todo o meu sofrimento, mas também fala de como dei a volta por cima e conquistei tudo que diziam que eu jamais conseguiria. Não é difícil ser feliz, basta se aceitar".

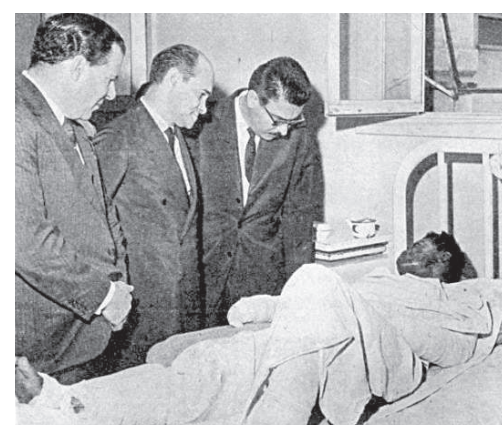
### LUTA NA JUSTIÇA

Em 1962, a mãe de Maria José de Oliveira Pedroza deu entrada em um processo indenizatório na Comarca de Niterói, onde foi chamada para diversas audiências. No local hoje funciona a biblioteca judiciária. Por questões pessoais, Zezé e sua mãe deixaram todo o andamento do processo nas mãos de um advogado. Em 1976, ela resolveu procurar pelo advogado e pelo processo, mas ambos haviam desaparecido.

Durante anos ela buscou seu processo em cartórios distribuidores de Niterói, São Gonçalo e Rio de Janeiro, em vão. Até que em 2016, Zezé Pedroza encontrou seu processo. Entretanto, descobriu que havia perdido a causa, já que nem o município de Niterói, nem o estado do Rio de Janeiro, nem o Governo Federal se responsabilizaram pelo incêndio na época, alegando que o incêndio foi criminoso.

Além disso, Maria José também não recebeu o valor que cabia a ela do "Fundo de Assistência às vítimas do incêndio em Niterói", decretado e divulgado no Diário Oficial de 19 de dezembro de 1961 pelo então governador Celso Peçanha. Mas a professora não desistiu e, com a ajuda de outro advogado, o processo foi refeito e incluído na lista de processos especiais de direitos humanos da ONU. Contudo o processo está lá há quase dois anos.

"Foram tantas lutas! Tantas dores e perdas! Sempre fomos pobres, entretanto, meu pai vendeu tudo o que tinha para salvar minha vida. Depois de tudo o que aconteceu comigo, não posso passar por essa vida sem ver concluída, de forma positiva, a justiça dos homens em minha história", finaliza Zezé.

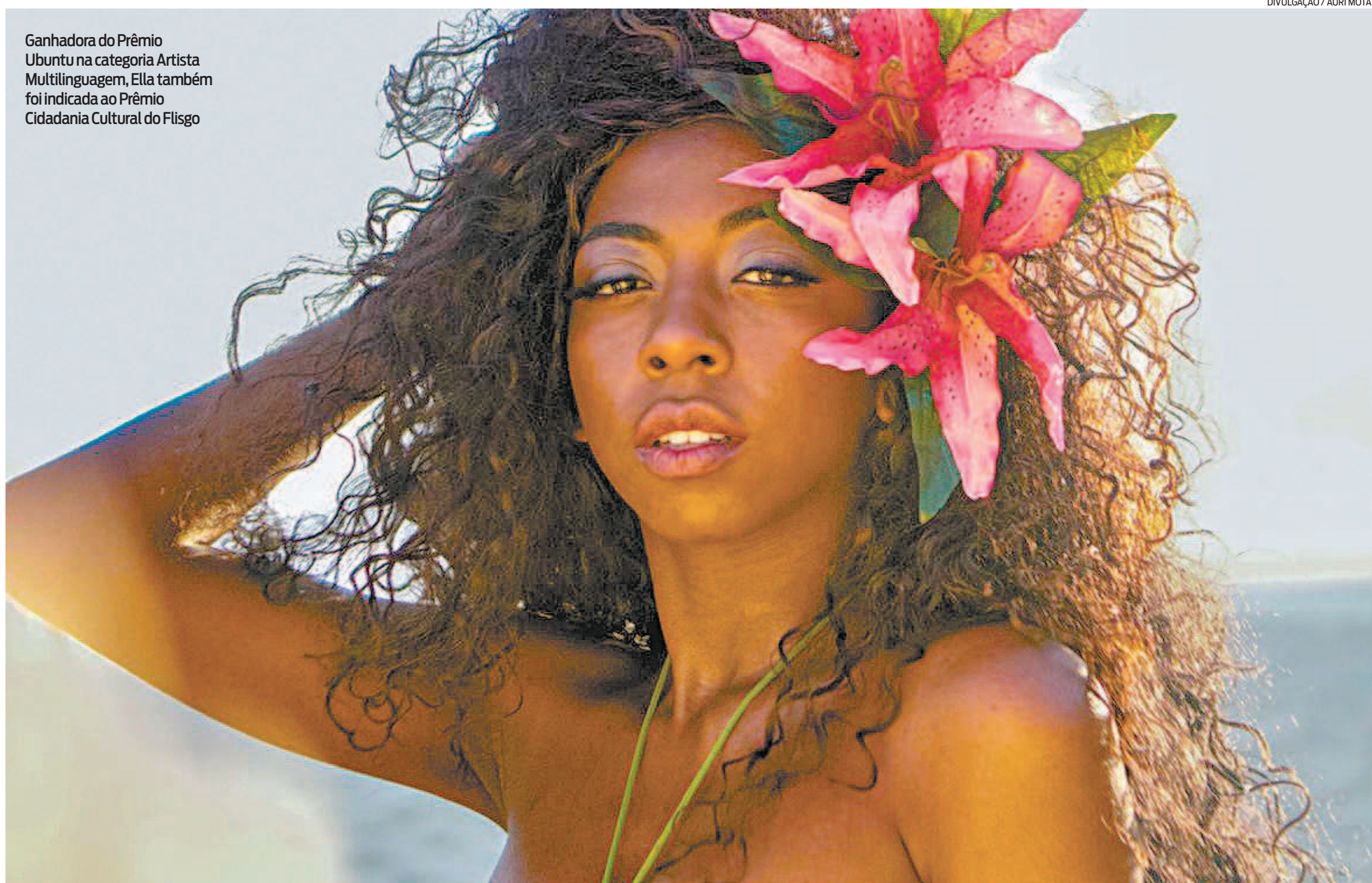


**A moradora de São Gonçalo, Zezé Pedroza, que teve 90% de seu corpo queimado, exibe seu livro 'Vidas em Chamas', sobre a tragédia**

## Niterói & região

DIVULGAÇÃO / AURI MOTA

Ganhadora do Prêmio Ubuntu na categoria Artista Multilinguagem, Ella também foi indicada ao Prêmio Cidadania Cultural do Flisgo



# Cantora de São Gonçalo seguida por Chico Buarque bomba nas redes sociais com novos hits

DIVULGAÇÃO



Ella: início como cantora em igreja evangélica, em 2009

Admirada por Lázaro Ramos e Taís Araújo, Ella Fernandes estourou com versão moderna de 'Cálice', figurinismo em filme e participação em novela da Globo

**IRMA LASMAR**  
irma.lasmar@odia.com.br

Depois de viralizar na internet com a música '80 tiros', versão moderna e cheia de estilo de 'Cálice', de Chico Buarque - o qual, aliás, compartilhou a publicação -, a cantora e compositora gonçalense Ella Fernandes lançou 'Barbie de rua' e o clipe de 'Vai ficar tudo bem', este último pelo canal de TV Trace Brazuca, criado no Brasil pelo grupo francês Trace para divulgar a cultura afro-urbana e transmitido pela Vivo Play e aplicativo Now, da Claro.

Ambos os hits já podem ser conferidos pelo YouTube da artista, que equilibra sua voz doce e melódica com as composições fortes e o visual cheio de estilo. "Atribuo o sucesso de '80 tiros' à dor da mensagem. É uma bela música, mas triste e necessária. Queremos o fim do genocídio da população negra brasileira", dispara Ella, que se inspirou no assassinato de Evaldo Rosa dos Santos, que teve o carro alvejado 80 vezes por militares do Exército em abril do ano passado no Rio.

Não só Chico aprovou indiretamente a releitura de seu clássico sucesso na letra e voz de Ella, ao repostá-la nas suas próprias páginas, como outras estrelas intera-

gem com a jovem nas redes sociais - entre elas o casal Lázaro Ramos e Taís Araújo e o ator Rafael Zulu - reconhecendo a militância e o talento da jovem do bairro Brasilândia.

Gabriella do Nascimento Fernandes começou a cantar em 2009, em igreja evangélica, mas profissionalmente se dedica à carreira há dois anos. "Existem muitos artistas potentes nas periferias, mas com a internet tenho a oportunidade de mostrar que é possível ser mulher, preta, periférica e multiartista. Isso faz com que as pessoas gostem de mim e do meu trabalho e valorizem a arte independente", diz a cantora, compositora e poetisa de 27 anos, que também é figurinista formada pela ONG carioca Spectaculu e integrou a equipe de personalização do filme Medida Provisória. Além disso, interpretou a personagem Taiane na novela Bom Sucesso, da TV Globo.

Ganhadora do Prêmio Ubuntu 2019 na categoria Artista Multilinguagem por sua multiplicidade artística, a gonçalense também foi indicada ao Prêmio Cidadania Cultural do Flisgo na categoria Destaque 2019/2020 e finalista do concurso Draftmood, da rádio Mood FM, com a música Barbie de Rua.

DIVULGAÇÃO



Ella diz que é possível ser mulher, preta, periférica e multiartista

## Zona Oeste

As sócias da confeitaria vegana Conflor, Luísa Mendonça e Laura Izidoro



**N**atal é sinônimo de família reunida, mesa farta e memórias afetivas, mas esse ano vai precisar dar uma alterada nos planos devido à pandemia do novo coronavírus. Foi pensando em manter esse mix de recordações acolhedoras, que a confeitaria Luísa Mendonça, da Conflor, acaba de lançar a coleção Natal Afetivo. A linha conta com criações inéditas para presentear entes queridos, como as charmosas latinhas recheadas com guloseimas veganas, até opções doces e salgados para compartilhar em família durante a ceia.

E foi justamente inspirada em suas recordações pessoais que Luísa resolveu criar o novo cardápio especial: “2020 foi um ano muito difícil para várias famílias. Tivemos que ficar longe de quem amamos, dos nossos entes queridos. Então, nesse Natal, eu quis trazer a memória afetiva do que a data representa pra mim: mesa farta e família reunida. Sendo de origem mineira, não tem nada que represente mais a nossa história e a minha infância do que isso, essa afetividade e o acolhimento das festas. Então espero que esses doces possam levar um pouco desse espírito para cada lar. Que possam aquecer o coração e adoçar o paladar.”

Os já tradicionais panettones veganos, que contam com um longo processo de fabricação de 12 horas, também têm presença garantida no cardápio natalino deste ano. Entre os sabores disponíveis este ano estão: o tradicional Panettone de Frutas Cristalizadas (R\$ 58, 500g); o lizadas (R\$ 58, 500g); uma versão italiana de Panettone de Goiabada (R\$ 58, 500g); o Panettone com Gotas de Chocolate (R\$ 65, 500g), feito com chocolate 60% com método de fabricação slow food; e uma última opção recheada de Panettone Trufado de Brigadeiro (R\$ 78, 600g), feito à base de castanha de caju e chocolate orgânico.

A confeitaria detalha um pouco do processo de fabricação dos produtos: “Os nossos panettones são fermentados de forma lenta, todo o processo para a sua produção demora em torno de 12 horas. São deliciosos, leves e sem gordura hidrogenada. O panettone é um pão italiano, tradicionalmente recheado com frutas secas e oleaginosas. Aqui o que mais faz sucesso é o de goiabada.”

Para quem busca praticidade nas ceias de fim de ano, a chef confeitaria também investiu em criações para compartilhar em família. Entre as novidades está o clássico Brûche de Noel (R\$ 168, 10 fatias), rocambol com massa de chocolate, recheado de doce de leite de castanha de caju, coberto por uma ganache de chocolate 60% cacau trufado. Outra aposta inédita é o Bolo da Sorte (R\$ 189, 16 a 20 fatias), um doce em camadas de bolo de laranja, brigadeiro de nozes, geleia de damasco, coberto por chantilly vegetal e decorado com trevo de quatro folhas, damascos e canela. Já para quem é fã de salgado, a fábrica-café também aposta no lançamento de uma versão família do Empadão de Jaca (R\$ 154, 10 fatias), um best-seller da confeitaria disponível aos sábados, quando abre as portas para o público.

E para quem quer presentear, mesmo à distância, o Natal da Conflor também aposta em verdadeiras demonstrações de afeto em forma de doce com o lançamento de charmosas latinhas recheadas com guloseimas veganas. Entre as apostas em forma de mimo está o Brownie Divino na Lata (R\$ 89), o Pão de Melado na Lata (R\$ 92) e as Trufas Diet na Lata (R\$ 105).

As encomendas para o Natal Afetivo da Conflor já estão disponíveis pelo site [www.conflorvegan.com](http://www.conflorvegan.com). Hoje é o último dia para garantir seus produtos. As entregas compreendem as regiões da Zona Sul, Zona Norte, Tijuca, Barra da Tijuca e Niterói.

# Natal sem aglomeração, mas com muito afeto

Confeitaria vegana Conflor lança coleção para clientes presentear seus familiares, mesmo que de longe, ou para ceias menores

Pão de Melado da confeitaria vegana Conflor



Panettone de Frutas Cristalizadas



Brûche de Noel



Empadão de Jaca



Panettone Trufado



Trufa Diet na Lata para dar de presente



## Zona Oeste

ALLAN FERNANDO / DIVULGAÇÃO

# PARA BRINCAR, SE DIVERTIR E AJUDAR O PRÓXIMO

THAIS MONTEIRO / DIVULGAÇÃO

Tivoli Park apresenta a maior montanha russa itinerante da América Latina e cria Natal Solidário com Retiro dos Artistas e Hemorio

**E**spaço mais amado pelos cariocas e sucesso entre as décadas de 70 e 90, o Tivoli Park está com mais uma atração e vai aproveitar essa época de Natal para ajudar o próximo. A maior montanha-russa itinerante da América Latina, a Looping Star, vai fazer a alegria dos moradores do Rio e de turistas. Além disso, quem comprar passaportes para o parque vai ajudar o Retiro dos Artistas, com a campanha Natal Solidário. Já quem doar sangue no Hemorio, ganha uma entrada.

“Após realizar nosso antigo sonho de trazer de volta o Tivoli para os cariocas, agora queremos ser gratos e, por isso, vamos apoiar duas grandes instituições, que são o Retiro dos Artistas e o Hemorio. Ambos foram fortemente impactados por conta da pandemia. Temos que ajudar as pessoas que sempre se dedicaram às artes e também temos que contribuir com os indivíduos que precisam de sangue em um momento tão turbulento para o Brasil e o mundo”, comenta Frederico Reder, responsável por dar esse presente à cidade do Rio.

A Campanha Natal Solidário do Tivoli Park funcionará da seguinte maneira: quem comprar um passaporte promocional estará doando,

automaticamente, R\$ 5 ao Retiro dos Artistas, que fica em Jacarepaguá. Os interessados em abraçar essa nobre iniciativa poderão adquirir o passaporte Natal Solidário Individual, que custa R\$ 55 (às quintas e sextas-feiras) e R\$ 65 (aos sábados, domingos e feriados). Vale registrar que o parque está funcionando em um novo horário, de 16h às 22h30, de quinta a domingo. O passaporte já é a entrada e é válido para todos os brinquedos, exceto barracas de habilidades (como tiro ao alvo, bilhar,

## QUEM COMPRAR O PASSAPORTE JÁ ESTARÁ DOANDO R\$ 5 AO RETIRO DOS ARTISTAS

entre outros), e alimentos e bebidas que são pagos a parte. Por motivos climáticos ou de manutenção, a administração tem o direito de pausar o funcionamento das atrações. Ainda na vibe da corrente do bem, quem for ao Hemorio, entre segunda-feira e o dia 31, e doar sangue, ganhará um passaporte. A cortesia só poderá ser usada durante os dias úteis. Mais informações e os regulamentos completos podem ser conferidos por meio do site [www.tivolipark.com.br](http://www.tivolipark.com.br).

“Esta nova parceria nos deixa muito feliz, pois Frederico tem nos ajudado em todos os sentidos, do fi-

nanceiro ao administrativo. Essa contribuição, em tempos de pandemia, será revertida em compras de alimentos e produtos de higiene e limpeza. Nossa amizade é antiga e colaborações como essas são realizadas por ele desde o tempo das peças teatrais”, afirma Cida Cabral, administradora geral do Retiro dos Artistas.

A responsável pelo local informa que qualquer pessoa pode ajudar a instituição e que mais informações podem ser obtidas por meio do telefone 3382-3730. Durante a pandemia, as visitas virtuais podem ser realizadas pelo site [www.retirodosartistas.org.br](http://www.retirodosartistas.org.br).

“É muito importante contar com o Tivoli durante nossa campanha de Natal. O apoio de um parque tão icônico para a cidade representa o espírito que queremos transmitir neste momento. O de união, solidariedade e encanto”, orgulha-se Luiz Amorim, diretor geral do Hemorio.

O Tivoli conta com 50 mil metros quadrados, instalado na Barra da Tijuca, no estacionamento do Via Parque (Av. Ayrton Senna 3.000), e abriga brinquedos que marcaram gerações — totalmente restaurados e adaptados para os modernos padrões de segurança —, seguido todos os protocolos de segurança contra a Covid 19. Os responsáveis estão sempre em busca de novidades para divertir o público.



Roda Gigante está entre as atrações do parque, que está de volta à cidade e fica na Zona Oeste

CARLOS COSTA / DIVULGAÇÃO



A maior montanha-russa itinerante da América Latina, a Looping Star, vai fazer a alegria do público

