O ECO
Jornal da Ilha Grande

Fevereiro de 2022 - Edição 274 - Ano XXII

Abraão, Ilha Grande, Angra dos Reis - RJ

RÚSSIA E UCRÂNIA, UMA CRISE E UMA HISTÓRIA



Presença militar Russa na fronteira Ucraniana (Bases permanente e novas unidades desde março de 2021) Rochan Consulting. Institute for the Study of War. Ministério da Defesa Ucraniana. Maps for News. Google Maps. Infográfico Henrik Petterson, CNN.

PÁGINA 05

QUESTÃO AMBIENTAL

PESQUISA INDICA QUE A POLUIÇÃO DO AR AFETA AS CHUVAS NA AMAZÔNIA

PÁGINA 03

COISAS DA REGIÃO

CIRCUITO XTERRA BRAZIL ANUNCIA DEZ ETAPAS EM 2022

PÁGINA 12

NOTÍCIAS

FUNGO QUE DÁ NO MILHO MEXICANO, HUITLACOCHE, ENTRA NO RADAR DE CHEFS BRASILEIROS

PÁGINA 14

MEMORIAL DOS PALMA

A FESTA DE 22 E 23 DE ABRIL 3º ANIVERSÁRIO DO MEMORIAL

PÁGINA 22

DIRETOR EDITOR: Nelson Palma
CHEFE DE REDAÇÃO: Núbia Reis
CONSELHO EDITORIAL: Raissa Jardim, Núbia Reis.
DIAGRAMAÇÃO: Raissa Jardim

DADOS DA EMPRESA:
Palma Editora LTDA.
Rua Amâncio Felício de Souza, 110
Abraão, Ilha Grande-RJ
CEP: 23968-000

CNPJ: 06.008.574/0001-92
INSC. MUN. 19.818 - INSC. EST. 77.647.546
Telefone: (24) 3361-5410
E-mail: oecojornal@gmail.com
Site: www.oecoilhagrande.com.br

As matérias escritas neste jornal, não necessariamente expressam a opinião do jornal. São de responsabilidade de seus autores.

EDITORIAL



DISCUSSÃO DAS IDEIAS É UM MULTIVERSO

(Multiverso é um termo usado para descrever o conjunto hipotético de universos possíveis)

O título do editorial já sugere ideias em rota de colisão, portanto pouco produtivo. O que me refiro é que ideias hoje são discutidas pela conveniência de cada um, não no sentido de lapidá-las para torná-las algo para o bem de todos. Uma simples escuta aos presidenciáveis, sobre o mesmo tema, mostra que a ideia é destorcida pelo calor do interesse, da mesma forma que a luz se curva pelo gravitacional. Sendo que na luz é um fenômeno natural e nas ideias é um fenômeno político de interesse mal-intencionado, unicamente para justificar o fim. É muito maléfico, não é? Os políticos parecem interessados em imortalizar Nicolau Maquiavel. Tudo o que fazem e o que dizem é para justificar seu fim de interesses escusos. Ainda usam a técnica de falar muito e de forma prolixa dizendo nada, mas convencem os ignorantes de interpretação que são maior número. O Supremo usa isto e convencem pelo cansaço, os eloquentes oradores enfeitam as falas, o Vaticano torna a fala maravilhosa, mas que se resume a poucas palavras e assim vai a humanidade levada pelo multiverso das ideias destorcidas. A língua portuguesa é propícia para falar algo com interpretação diversa. Vide nossa constituição ao sabor dos togados.

No editorial do jornal anterior, fiz referência a pensadores que se contrapõe a ideologia, definindo-a assim: ela é um **instrumento de ocultamento da realidade** utilizado pela classe dirigente para sobrepor-se às demais classes com a aquiescência delas. Eu concordo: **"Dissociação proposital entre a realidade e as ideias". ADEQUAR A IDEIA AOS FATOS.** - O perfeito Maquiavel

Isto tudo está contido e usado como método na desinformação. É, o meio justificando o fim. Sempre foi o grande método usado como alicerce nas ditaduras para justificar o real propósito. Ela está sendo usada, como uma ciência capaz de levar a massa ao "raciocínio pelo absurdo, ou pior ainda, a discussão do óbvio". A lógica passa a estar, de forma figurada, em desajuste com a razão. É o que mais se assiste nos confrontos dos presidenciáveis: "fazer razão do contraditório, no sentido alógico". É! Desapareceram os estadistas capazes de uma oratória perfeita, mostrando sem ilusões as pretensões de sua proposta e a clareza de suas ideias. Isto pesa muito nos destinos da nação.

Este conflito atual no entendimento, não existe por acaso, foi articulado inteligentemente, com propósito visando o futuro, muito bem aplicado na educação, objetivando transformar tudo em ideologias, sem ninguém se dar conta de que a ideologia é uma farsa, segundo importantes pensadores. Ideologia nos tempos atuais virou dogma de fé, portanto não há o que se discutir, devemos seguir cegamente para não vermos o "holocausto" que nos espera. Por isto se torna fundamentalismo como se fosse espiritual.

Como reforço a desinformação, existe na internet, uma pulverização da pequena mídia através de informações particulares ou pequenas empresas que já se sentem os grandes veículos de comunicação. Eles mesmos se potencializam usando por base os seguidores, que normalmente nada seguem. Estão se sentindo os donos da informação ou desinformação. Anunciam uma manchete que nos obriga a assistir pelo seu espetacular enunciado. Ao abrirmos verificamos que no popular se chama "enxugar gelo". A manchete só serviu de cilada para nos iludir e conduzir-nos a matéria. Além de muito comum ser uma desinformação.

Caro leitor, se você gostou me sinto feliz, caso não tenha gostado, também estou feliz, pois fiz você ler a matéria, analisar e discordar. Discutir as ideias é torná-las polidas, porquanto sensatas.

O EDITOR

Sumário

03 QUESTÃO AMBIENTAL
05 MATÉRIA DE CAPA
06 TURISMO
08 INFORMATIVO O ECO
12 COISAS DA REGIÃO
13 TEXTOS, NOTÌCIAS E OPINIÕES
18 COLUNISTAS
20 INTERESSANTE

PESQUISA INDICA QUE A POLUIÇÃO DO AR AFETA AS CHUVAS NA AMAZÔNIA

A dispersão de nanopartículas criadas da queima de combustíveis fósseis altera o regime de precipitação da região, provocando de escassez de água a tempestades

Por Correio Brasiliense



Ondas de calor simultâneas são 7 vezes mais comuns no Hemisfério Norte do que nos anos 1980 (Foto: Ryo Yoshitake/Unsplash)

Até as menores partículas de poluição no ar podem causar desequilíbrio à Amazônia, mostra uma pesquisa da Universidade de São Paulo (USP) divulgada na revista especializada Science Advances. O estudo, realizado em Manaus, revela que os minúsculos e tóxicos materiais produzidos por atividades humanas como a queima de combustíveis fósseis crescem rapidamente ao se movimentar pela atmosfera e influenciam a formação de nuvens, alterando o regime de chuvas na região.

"Entender os mecanismos de formação de nuvens e chuvas na Amazônia é um grande desafio devido à complexidade dos processos físicos e químicos não lineares que ocorrem na atmosfera", explica Paulo Artaxo, professor do Instituto de Física (IF) da USP e um dos autores do artigo, em um comunicado emitido pela Agência Fapesp. Para dar conta dessa tarefa, os pesquisadores usaram dados coletados por uma aeronave que sobrevoou a pluma de poluição de Manaus por cerca de 100 quilômetros, durante os anos de 2014 e 2015.

Os voos se deram durante a campanha científica Green Ocean Amazon (GOAmazon). "A região de Manaus é única no mundo no sentido de ser um laboratório a céu aberto, uma megacidade cercada de floresta, a grande distância de outras cidades", enfatiza Luiz Augusto Machado, também autor do estudo e pesquisador do IF. Os equipamentos especializados rastrearam partículas microscópicas sólidas ou líquidas que ficaram suspensas na atmosfera, chamadas aerossóis.

Há aqueles produzidos naturalmente pelas florestas — os primários — e também os gerados por atividades humanas. A equipe da USP avaliou aerossóis com menos de 10 nanômetros (nm) emitidos por escapamentos de veículos, fábricas e usinas na região de Manaus. Tais partículas geralmente não são avaliadas em estudos científicos, diz Machado. "Elas costumavam ser negligenciadas em cálculos e modelos atmosféricos. O foco sempre esteve em partículas maiores que 100nm porque elas atuam como núcleos de condensação de nuvens, nos quais o vapor de água se condensa para formar gotículas, alterando, assim, o regime de chuvas", detalha.

Com o enfoque pouco usual, os brasileiros constataram que, enquanto se movimentam por meio de ventos em direção ao noroeste, os aerossóis minúsculos crescem em até 400 vezes. Isso ocorre devido a um processo chamado oxidação, quando as pequenas partículas perdem elétrons e têm a carga aumentada. Dessa forma, mostra a análise, a 10 quilômetros de Manaus, os aerossóis já tinham um tamanho maior que o original. A 30 quilômetros, poderiam estar suficientemente grandes para se tornarem núcleos de condensação, afetando a formação de gotas de chuva.

Ventos

A equipe também percebeu que o efeito dos aerossóis na condensação das gotas de chuva nem sempre é o mesmo, podendo intensificar ou reduzir a precipitação dependendo das condições atmosféricas e, principalmente, da formação de nuvens. De acordo com Machado, uma grande quantidade de partículas cria uma espécie de competição pelo vapor d'água presente nas nuvens e, como resultado, o tamanho das gotículas diminui. "Para que a chuva caía, as gotículas precisam ter um determinado tamanho", diz. Também é necessário, segundo o pesquisador, uma velocidade de ar ascendente. "Sem isso, a nuvem ficará cheia de gotículas minúsculas, e não haverá chuva."

A ação do vento também está ligada ao

fenômeno oposto. Se ele for muito forte, pode levar a grande massa de gotículas a uma altitude mais alta, onde se formam partículas de gelo, gerando, assim, uma tempestade. "Em resumo, os aerossóis reduzem a precipitação. No entanto, se a nuvem se acumular e se tornar uma massa densa, alta e vertical, por exemplo, os aerossóis aumentam a precipitação", afirma Machado.

Na próxima etapa da pesquisa, a equipe brasileira contará com o auxílio de uma aeronave alemã para uma análise mais alta, a 15 mil metros. No estudo atual, a trajetória foi a 4 mil metros. "A outra aeronave é um dos laboratórios de voo mais sofisticados existentes. Com isso, poderemos conduzir um experimento capaz de nos auxiliar na compreensão das principais questões físicas e químicas envolvidas na produção de aerossóis, nuvens e chuva", adianta Artaxo.

Janeiro mais quente

O primeiro mês deste ano foi o mais quente na Amazônia colombiana na última década, mostra um relatório do Ministério do Meio Ambiente do país. Ainda de acordo com o texto, obtido pela agência France-Presse de notícias (AFP), isso se deu devido à escassez de chuvas na região, ligada às atividades humanas, "sendo as mais significativas aquelas associadas às frentes

de desmatamento". Ao menos 80% dos focos de calor são incêndios florestais. A porcentagem restante inclui aquecimentos a óleo, chaminés e fornos industriais. A Amazônia é a região mais desmatada da Colômbia — 63,7% da destruição florestal está concentrada nessa parte do sensível ecossistema sul-americano compartilhado por nove países.

30 NOVAS ESPÉCIES MARINHAS DESCOBERTAS NAS PROFUNDEZAS DE GALÁPAGOS

Por Redação Hypeness



Foto : Getty Images

Em tempos de notícias pouco animadoras sobre o meio-ambiente, uma novidade positiva. Equipes de pesquisa da Charles Darwin Foundation, em parceria com o Parque Nacional de Galápagos e o Fundo de Exploração Oceânica, descobriram 30 novas espécies marinhas nas profundezas do arquipélago do Pacífico. Entre elas, há dez novos tipos de corais, 11 de esponjas, além de lagostas e estrela do mar.

Os cientistas também encontraram mais quatro tipos de corais conhecidos como leques do mar. Um deles é o primeiro coral mole encontrado na região do Pacífico oriental tropical. A expedição, que durou dez dias em um navio de 64 metros, explorou montanhas submarinas de mais de três mil metros. Até agora, essas formações rochosas subaquáticas haviam sido pouco exploradas.

"As muitas descobertas feitas nesta expedição mostram a importância da exploração do fundo do mar para desenvolver uma melhor compreensão de nossos oceanos", celebrou a cientista-chefe da expedição, dra. Nicole Raineault, em uma nota enviada à imprensa.

Parte da equipe envolvida na pesquisa trabalhou de casa. Graças a aparatos tecnológicos, foi possível acompanhar os mergulhos e se comunicar, mesmo à distância, com a tripulação que estava à bordo do navio.

"Os cientistas que estudam o vídeo, os dados e as amostras resultantes fazem um número surpreendente de descobertas, lembrando-nos o quão pouco sabemos sobre o fundo do mar", completou.



Foto: Charles Darwin Foundation

RÚSSIA E UCRÂNIA, UMA CRISE E UMA HISTÓRIA

Por Cláudio Umpierre Carlan

A Rússia, como a maioria dos países, iniciou sua História Nacional em torno de uma monarquia, a Dinastia dos Romanov – foram assassinados, em 1917, o Czar Nicolau II, esposa e cinco filhos, por ordem de Lenin, durante a Revolução Russa/Socialista/Comunista/Bolchevista –, no século XVI. Essa família já era muito importante, politicamente e militarmente, desde o século XIV, mas sua consolidação como uma monarquia absoluta, direito divino, no qual Deus teria escolhido o governante e sua família (o modelo mais famoso é de Luís XIV, na França), se fortaleceu com Ivan IV, apelidado o "Terrível", em 1547.

Como modelo à época, Ivan seguiu o Império Romano e criou o título de Tzar ou Czar, César/imperador (na Alemanha, por exemplo, usavam Kaizer). Moscou seria a nova Roma. Como todo império, o russo czarista não era diferente: passou para as conquistas territoriais através das guerras e intervenções, transformando uma sociedade medieval em um Estado multiétnico. Ivan era um excelente administrador, mas, como todo autocrata, perseguia, matava e torturava seus inimigos políticos e rivais, por isso alcunha de o "Terrível". Seus sucessores mantiveram a mesma política expansionista. Um dos seus vizinhos, a Ucrânia, não teve como resistir.

A Ucrânia, tradicionalmente conhecida como primeiro local a domesticar o cavalo (há mais de 4 mil anos), era dividida em 24 Estados, desde o século XIII. Seu idioma, o ucraniano, tem uma certa semelhança com russo e polonês, ambas línguas eslavas. Teve um período de grande apogeu cultural entre os séculos X e XII, porém foi invadida pelo Império Tártaro-Mongol (séculos XIII-XIV), sendo totalmente destruída. Já no século XVII, russos e poloneses dividiram o território ucraniano entre si, começando um novo período de dominação, até a formação da antiga URSS (União das Repúblicas Socialistas Soviéticas, 1922-1991).



Tanque militar ucraniano próximo da escadaria Potenkin, no centro de Odessa, na Ucrânia,o após operação militar russa em 24 de fevereiro de 2022. Crédito: Stringer/Anadolu Agency via Getty Images. Por CNN

Com o final de Primeira Grande Guerra (1914-1918), ocorreu o fim dos Grandes Impérios (HOBSBAWN, 1988, p. 55), ou seja, o Império Russo Czarista, Império Austríaco dos Habsburgos, Império Turco-Otomano e o Império Alemão dos Kaizers (começa o fortalecimento do nazismo na Alemanha) são totalmente destruídos e desmembrados. Nesse sentido, a Polônia e antiga URSS voltam a dividir o território ucraniano. Por esse motivo, até hoje existem regiões ucranianas favoráveis a Moscou, as quais, inclusive, não falam o idioma nacional e, sim, o russo. Esse é o caso, por exemplo, do ex-jogador e técnico da Seleção Ucraniana, Shevchenko, que foi alfabetizado em russo durante domínio soviético.

Até 1930, a Ucrânia conseguiu certa independência, porém, com a entrada de Stálin, como Ditador da extinta URSS, a repressão foi intensa, conhecido como genocídio ucraniano. Durante a Segunda Grande Guerra (1939-1945), a resistência ucraniana lutava contra nazistas e soviéticos simultaneamente. Com o tempo, aliada às perseguições da Getaspo e SS nazista, os ucranianos começaram a lutar diretamente contra Alemanha. Calcula-se que mais de 4 milhões de ucranianos e 500 mil judeus foram assassinados pelas tropas da SS na região.

Em uma partida de futebol, em 1942, Dínamo de Kiev, formado em sua maioria por funcionários de uma padaria, se recusou a entregar o jogo contra os nazistas e ganhou de 5×3, mesmo com o árbitro contra. Os jogadores ucranianos foram mortos e torturados pela Gestapo (DOUGAN, 2004, p. 87). Em 1946, Ucrânia tornou-se membro da ONU.



Protesto em frente à embaixada russa em Kiev contra o reconhecimento da independência dos territórios separatistas por Moscovo. Fonte: UMIT BEKTAS / REUTERS. Por CNN

desencadear uma guerra de proporções mundiais. Países vizinhos, como Polônia e Hungria, estão em alerta, entrincheirados.

A crise entre Ucrânia e Rússia não começou ontem, uma vez que vem desde a expansão do Império Romanov. Muitos estados ucranianos são pró-Rússia, tem o idioma e a cultura russa como elementos principais e são consequências de séculos de guerras e conquistas na formação dos Estados Nacionais. Cabe à diplomacia agir, deixar os exércitos de lado. Aliás, até as Forças Armadas usam de diplomacia antes de qualquer embate. Trata-se de razão sempre à frente da emoção. Eis, então, a importância do Estudo Histórico, das Ciências Humanas como um todo. Analisamos o passado para conhecermos o presente, a fim de encontramos soluções para o futuro.

Do Fim da Guerra Fria aos Problemas Atuais

Ucrânia e URSS retornaram às notícias mundiais em 1986, após o acidente na Usina Nucelar de Chernobil, localizada na cidade de Pripyat, hoje uma cidade fantasma, ao norte do país. Com o fim da União das Repúblicas Socialistas Soviéticas (1991), e, por sua vez, o fim do Comunismo/Socialismo Russo, a Ucrânia realizou um referendo popular e voltou a ser um Estado independente. Em 2014, a população ucraniana exigiu uma maior participação do país com a União Europeia, o que resultou em uma guerra civil na Crimeia, ao sul. A maioria dos habitantes da Crimeia são pró-Rússia. Eles acusaram a OTAN/EUA de interferência, culminando no Pacto de Genebra, no mesmo ano, entre Rússia, EUA e Ucrânia – pacto este que Moscou acusa Washington de não cumprir.

Assim, essa nova guinada ucraniana, visando a uma aproximação do ocidente (leia-se OTAN/EUA/União Europeia), acendeu o alerta na Rússia. A visão russa é simples: a Ucrânia tem laços com a Rússia desde o período da monarquia czarista e não pretende acabar agora. Além do petróleo, gás natural (que abastece toda a Europa e é muito mais barato que a energia elétrica brasileira, por exemplo) e conhecimento nuclear, o país seria uma porta de entrada da OTAN na Europa Oriental, próxima aos rivais de Moscou, podendo

Referências
https://sevilla.abc.es/internacional/
DOUGAN, Andy. Futebol e Guerra. Rio de Janeiro: Jorge Zahar editora, 2004.
HOBSBAWN, Eric. A Era dos Impérios (1875-1914). Tradução Sieni Maria Campos e Yolanda S. de Toledo. São Paulo: Edições Paz e Terra, 1988.



Protesto em Berlim na Alemanha em apoio aos ucranianos e pedindo o fim da operação militar russa no país, em 24 de fevereiro de 2022. Crédito: Abdulhamid Hosbas/Anadolu Agency via Getty Images

ABIH-RJ E HOTÉISRIO DIVULGAM OCUPAÇÃO HOTELEIRA PARA CARNAVAL 2022

Por Fernando Moraes, de Arteiras

Nesta quinta-feira, dia 24 de fevereiro, ABIH-RJ e HotéisRIO divulgaram a pesquisa de ocupação para o feriado de Carnaval. Segundo o HotéisRIO, até o momento a rede hoteleira do município do Rio de Janeiro registra uma média de 78,01% dos quartos reservados para o período de 26 a 28 de fevereiro. As regiões de Ipanema/ Leblon e Barra/Recreio/ São Conrado estão acima da média, com 86,47% e 82,47% respectivamente. Em terceiro aparecem Leme/Copacabana, com 74,95%, seguidos de Centro (74,74%) e Flamengo/Botafogo (72,66%).

Interior do estado – De acordo com a ABIH-RJ, a rede hoteleira no interior do estado registra uma média de 78,48% dos quartos reservados. Em primeiro lugar está Arraial do Cabo, com 95%; a vice-liderança pertence a Paraty, com 90%; em terceiro estão, empatados, Angra dos Reis e CaboFrio, com 86,20%, seguidos de Armação dos Búzios (84,70%), Macaé (84%), Rio das Ostras (82%) e Vassouras (70,20%); a oitava posição também é um empate entre Miguel Pereira e Teresópolis, com 69,40%; Valença/ Conservatória estão na nona posição, com 69,30%, seguidos por Nova Friburgo (68,60%) e Itatiaia/ Penedo (65,20%), em último.

O presidente do HotéisRIO, Alfredo Lopes, está otimista em relação ao feriado de Carnaval. A boa ocupação atual dos hotéis vem assim desde o Réveillon, por conta dos turistas nacionais. "A expectativa é de que, mesmo com o adiamento dos desfiles e a suspensão dos blocos de rua, a ocupação no feriado momesco chegue a 85%, pois ainda há muitas reservas chegando. Afinal de contas no ano passado, quando tivemos um Carnaval sem folia de rua e desfiles, o Rio de Janeiro registrou 80% de taxa ocupação hoteleira".

Alfredo Lopes atribui esse bom resultado ao fato de o Rio ser uma cidade cosmopolita, diversa, com atrativos turísticos reconhecidos internacionalmente, como o Cristo Redentor e o Pão de Açúcar, inúmeras opções culturais e gastronômicas, além de belezas naturais como nossas praias e umas das poucas florestas urbanas do mundo. "O avanço da campanha de vacinação e as ações que nosso setor tomou, como os rígidos protocolos de segurança sanitária implantados, melhoraram o cenário. A grande maioria dos hóspedes é de turistas nacionais. Há várias razões para esse cenário: a taxa de câmbio desfavorável fez com que os brasileiros optassem por fazer viagens domésticas; além disso, muitos deram preferência para meios de transporte rodoviários. Esses dois motivos, aliados à nossa proximidade com os principais destinos emissores de turistas devem manter alta a procura por nossa cidade".

O presidente da ABIH-RJ, Paulo Michel, afirmou estar muito animado com as taxas de ocupação hoteleira no feriado de Carnaval no interior do estado. "As cidades com atrativos de praias estão na liderança, como era de se esperar no verão. Com o avanço da vacinação, os brasileiros decidiram viajar mais e em curtas distâncias, o que privilegia o interior do Estado do Rio, que tem experiências para todos os gostos. Como muitos decidem em cima da hora acreditamos que essa ocupação aumentará ainda mais, podendo chegar na média geral a 85%".

Para o secretário de Turismo do Estado do RJ, Gustavo Tutuca, a pesquisa é resultado de um trabalho conjunto para que o Rio de Janeiro se consolide como destino seguro e pronto para receber os turistas. "Mesmo sem nosso tradicional carnaval, estamos apresentando bons números, tanto na capital como no interior do estado. Depois de um réveillon promissor, temos otimismo de que o ano de 2022 será de grandes conquistas para a hotelaria e o turismo do Rio de Janeiro", disse.

Este jornal é de uma comunidade. Nós optamos pelo nosso jeito de ser e nosso dia a dia, portanto, algumas coisas poderão fazer sentido somente para quem vivencia nosso cotidiano. Esta é a razão de nossas desculpas por não seguir certas formalidades acadêmicas do jornalismo. Sintetizando: "É de todos para todos e do jeito de cada um"!

O ECO JORNAL NA COMUNIDADE

Desde do mês passado, iniciamos uma RETROSPECTIVA de eventos importantes realizados na Ilha Grande e que não podem ficar esquecidos, não só por valorizar o passado, mas em especial para comparar com a atualidade que está cada dia mais parada.

POUSADA NAUTILUS PROMOVE JANTAR COM ESPECIALISTAS DA CULINÁRIA JAPONESA

Editorial publicado em maio de 2017, Por Nelson Palma, de O Eco Jornal

Chegamos à POUSADA NAUTILUS, para uma festa gastronômica de cultura japonesa, patrocinada pela pousada, onde, a natureza e a gastronomia, o simples e o requintado, se harmonizavam de forma perfeita, dando margem até ao poético, como de costume em nossa Ilha Grande. Os mínimos detalhas foram cuidadosamente elaborados, para o brilho desta festa especial. Personalidades da gastronomia mundial, participaram e deram grandiosidade ao espetacular evento com os saberes e sabores do oriente. Na expressão do Kazuo definiu como a "cor dos sabores".

Nos dizem os mestres:

Hirotoshi, diretor-geral da AJSA Sushi Skills Institute, é uma das maiores autoridades em sushi do mundo. E Shin Koike, comandou durante anos o minúsculo restaurante A1, depois, criou o Aizomê, nos Jardins, eleito o melhor da sua categoria em 2008 e 2009 pela edição especial "Comer & Beber". Atualmente, ele pilota também o Sakagura A1.

"A Ilha é um lugar onde a natureza faz o show e nós não podemos deixar que este espetáculo se acabe". No show da natureza, esta festa participa trazendo gente bonita, com requinte da educação ambiental e alinhada harmonicamente com a sustentabilidade, a nos mostrar que devemos extrair da natureza somente o que sobra ao sustento da biodiversidade. A MARICULTURA COSTA VERDE, projeto que participa da produção do evento, nos ensina a fazer este necessário equilíbrio. O Kazuo, anfitrião da festa, disse em entrevista ao O Eco Jornal:

Completou, Nelson Palma Dir. de O Eco Jornal:

A Amanda, nossa grande aliada às questões ambientais e sócio culturais nos fala do evento: "A pousada trouxe dois chefes renomados do cenário da comida japonesa do brasil e também internacional. O Ogawa é japonês, o Shin também é japonês mas vive no Brasil há 25 anos e está à frente de



restaurantes no Rio e em São Paulo. Em SP ele comanda o SAKAGURA e no Rio inaugurou ano passado um restaurante com o nome dele, Shin Koike, e as pessoas que experimentam a comida do Shin é um sentimento muito especial.

A proposta foi alinhar um pouco da cultura e alta gastronomia com insumos locais porque foram os ariri da fazenda marinha Maricultura costa Verde que abasteceu os chefes para montar os pratos"

Kazuo, dono da pousada e responsável pelo evento, disse que teve a sorte de conhecer o Chef Shin Koike em um outro evento realizado na pousada, e que então o Chef escolheu essa região para fazer o material fotográfico de um livro dele, que foi premiado em Nice, na França como o segundo melhor livro de gastronomia japonesa, e o nome do livro é "A COR DO SABOR".

No ano passado, Shin Koike trouxe outro chef japonês, que é o Hirotoshi Ogawa, que na realidade ele é o idealizador de um concurso de sushiman no

Brasil e no Japão.

"A maricultura dentre as atividades que a gente desenvolveu na ilha, tanto turismo como mergulho recreativo, todos eles visam a preservação e o que a gente tem de mais atraente em nossa região é justamente a natureza, são os atrativos naturais, e a maricultura de certa forma, ela consegue se harmonizar com todo esse conceito. Eu vejo a maricultura como uma das atividades com maior potencial de geração de emprego verde, a gente está conseguindo dar emprego e renda para a população daqui; nós temos hoje, na fazenda marinha, 5 jovens que são filhos e netos de pescadores, que trabalham exclusivamente com maricultura, e com produção de um alimento bacana, um alimento que é produzido de maneira artesanal, orgânica e de boa qualidade. Então assim, a gastronomia ela gera esse movimento também, esse turismo gastronômico. O que a gente está desenvolvendo é isso, um turismo gastronômico" – disse Kazuo.

Segundo o Chef Hirotoshi, o boom do sushi no mundo incentivou o projeto o qual vem realizando, a fim de diminuir o manuseio incorreto e por consequência, os riscos que a falta de conhecimento sobre o alimento pode causar.

A associação japonesa existe desde 1997, mas a partir dos últimos 4 anos, com o crescimento do consumo da comida japonesa, a divulgação do projeto se intensificou com a ida a diversos países, como Cuba, Canada EUA, Mexico, diversos países na Europa e outros que o Chef já até perdeu as contas!





Antes mesmo de vir para o Brasil, o Chef estava na Casa Branca, em Washington, nos Estados Unidos.

A idéia do projeto é difundir o conhecimento sobre a gastronomia japonesa pelo mundo. E aqui no Brasil, o Chef Shin Koike é o responsável.

Aqui na Ilha, os Chefs usaram o peixe Beijupira, e disseram que este possui grande potencial de aceitação, inclusive no Japão, assim como as vieiras locais. A sardinha é muito consumida no Japão e como no Brasil não é tão apreciada, apesar da abundância, ele propõe a elaboração de pratos com ela a fim de torna-la mais apreciável pelos brasileiros.

"Na primeira vez que estive na Ilha Grande, me emocionei demais e desde então não encontrei lugar nenhum no mundo como aqui. É muito gratificante para nós, como chef, poder ter e usar os alimentos que são produzidos aqui" – disse o Chef Hirotoshi.

O Chef Shin Koike, que esteve pela primeira vez na Ilha há 5 anos, disse que aqui é realmente ecológico, e que a maricultura contribui com o futura da permanência da comida japonesa.

Segundo ele, que entrou na associação há 4 anos, o projeto propõe a divulgação de técnica e higiene da comida. Todo ano abrem aulas que certificam os profissionais da área e promovem um campeonato de Sushiman do Brasil. O ganhador do ano passado, vai participar de um campeonato mundial, nos dias 17, 18 e 19 de agosto no Japão. Em 2016, o vencedor do campeonato mundial foi um



brasileiro que surpreendeu e emocionou a todos.

A Cover Light, empresa responsável pelo incrível Domo da Festa, estava representada por Giuseppe – "Esse é um projeto que nasceu quase pra brincar, eu fui convidado para montar um Domo padrão de 8m para fazer algum evento aqui na Ilha Grande e a gente lançou esta série de evento de sushi aqui na pousada do Kazuo, da pousada Nautilus, em colaboração e parceria com a ECOPIPE, com o Eduardo".

Realmente, nos mostra um cenário encantador que nossa terra de encantos merece. São estes atrativos, como eventos para o turismo que geram qualidade, sustentabilidade, autoestima, pertencimento e em especial geram emprego para ajudar a fixação das pessoas do interior, no interior. Hoje nós temos mais de 80% da população brasileira radicada nos centros urbanos, um dos principais fatores de desordem urbana: a escola não dá conta, o saneamento transborda, o transporte um dilema e a sobrevivência uma angustia! Temos que repensar e transformar esse êxodo em algo mais promissor! Para nós da Ilha, a maricultura e o turismo são grandes oportunidades, mas temos que abraçar com capacidade, empreendedorismo e uma dinâmica voltada sempre para a sustentabilidade tendo em mente o coletivo como fator principal.

A Enseada do Bananal é um bom exemplo nisso. Sustentabilidade é uma palavra há muito tempo em voga, mas não deslancha por estar sempre atrelada a algo ganancioso, ou interesses escusos, ou ainda "meu pirão primeiro". Deformações que se estendem até ao nosso Congresso Nacional. Cabe-nos mudar este escopo, partindo do micro para o macro. Questão de ótica apenas!

Enepê

O fomento a comentários sempre teve espaço em nossas matérias, portanto aqui estamos a espera de ideias, sugestões, critica porque não agradou. Nos estamos abertos a qualquer discussão desde que traga resultado positivo.

Nos últimos jornais apareceram embates entre condutores e guias de turismo. Parece-nos que ajustaram-se as ideias, pois neste mês o assunto saiu de pauta. Isto é positivo.



PITOSTO FIGHE - IRONICO

"Há apenas uma maneira de evitar críticas: não faça nada, não diga nada e não seja nada"

Aristóteles

A PRESIDÊNCIA DA TURISANGRA

A TURISANGRA foi criada como autarquia, com fins possivelmente escusos na administração, e, assim sendo vista pelos trades turísticos. Eu prefiro dizer que é uma "chapa quente para queimar pessoas inexperientes ou inconsequentes", na intenção de dar-lhes oportunidades. Nunca teve na presidência alguém especializado em turismo, sempre aprendiz, um "súdito" do prefeito, ou compadre. Esta poderá ser a maior razão do pouco êxito na gestão, especialmente com referência à Ilha Grande, onde o trade é exigente, por vez "intempestivo", clamando a Ilha merecer de um olhar especial que contemporize seu estilo de turismo. Ela não é um lugar qualquer, tampouco para amador, é um lugar especial no planeta. Daí por incompetência de gestão, a Turisangra está sempre em rota de colisão com os interesses que Ilha exige.

Partindo da intransigência da Turisangra nunca entender que a Ilha não pode ser chamada de corredor turístico, face a palavra corredor ter conotação pejorativa, tipo corredor da morte, corredor polonês, etc, ao invés de dar-lhe a distinção de Destino Turístico da Ilha Grande, como é reconhecido pelo Ministério do Turismo. O ordenamento, outro fato que passa ao largo da visão TurisAngra, eventos em épocas erradas com apoio dela. Enfim nada é analisado para ver o que compensa e o que não compensa. Uma infinidade de pequenos problemas forma o grande gargalo entre nosso trade e Turisengra. O trade deixa entender que é a condição déspota dos gestores o grande gerador do mal-estar. Déspota em verdade nunca poderia caber a um gestor de turismo, face o turismo ser uma gestão que visa a economia e participação de forma harmônica. O turismo é um produto participativo, mas que nunca pode ser analisado pelo interesse informal, deve ser analisado como um tudo e dando significativo espaço ao empresarial. Caso contrário será sempre medíocre, como já nos tornamos. Também já a caminho estilo "oba oba" da parte continental, onde vale tudo e até o "daí use" como parte do turismo importante.

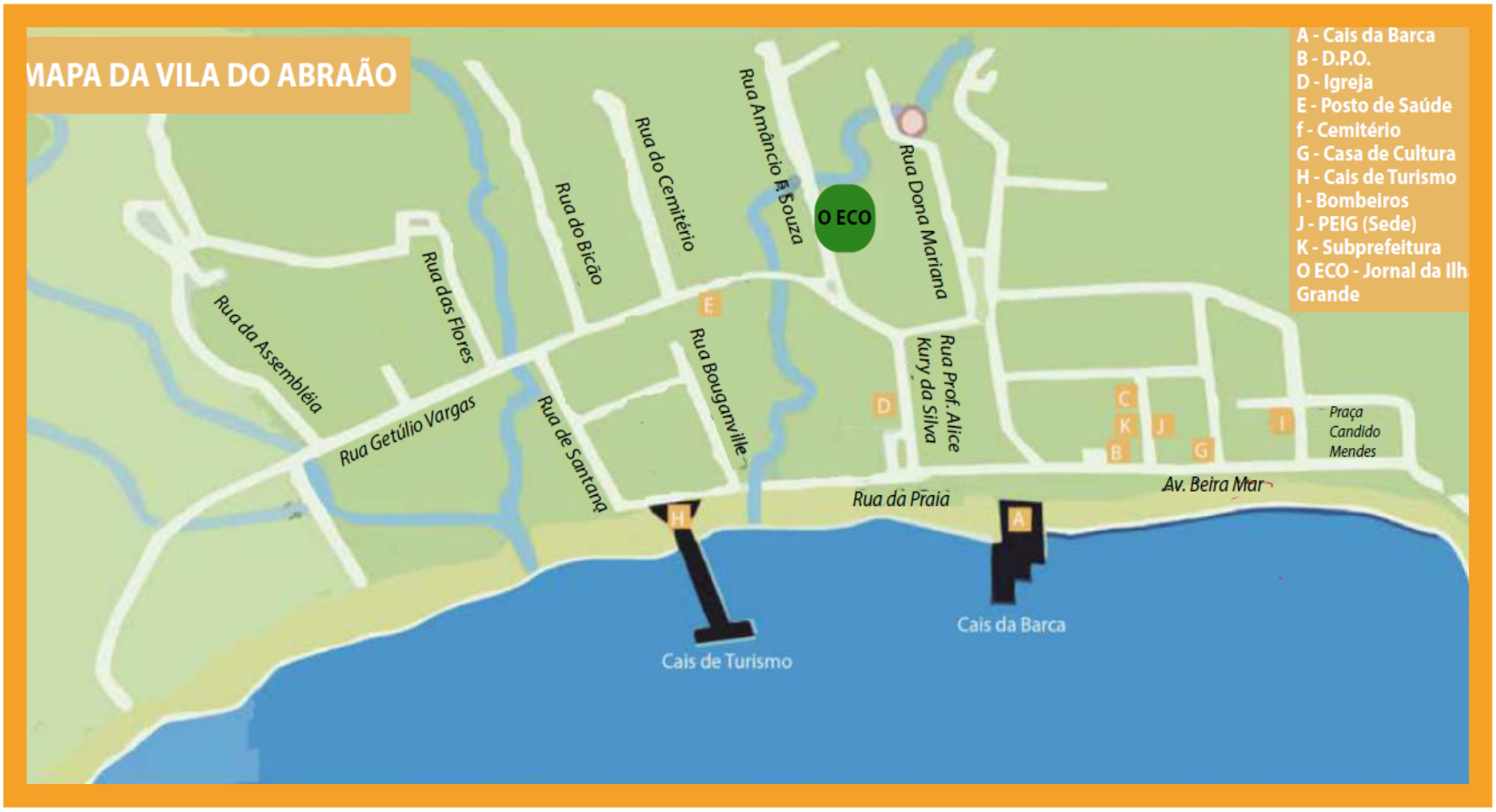
A Turisangra se encontra em processo de transição, por razão de seu presidente ter pedido demissão do cargo. Esperamos que o sucessor leia este texto e tire proveito, para não ter o mesmo destino dos demais. Este tema já se tornou cansativo nas discussões, portanto é mais que hora de rever esse comportamento. O gestor de turismo de um município se obriga a andar de mão dadas com os trades, se quiser êxito é claro!

Este jornal sempre dispôs espaço à Turisangra, mas raramente foi utilizado, nem se quer para rebater ou justificar, duras críticas que fizemos. Nossas críticas, mesmo que duras, são guiadas pela intenção de que os erros sejam justificados, reparados ou erradicados, em vez de sistemáticos.

N. Palma*

**Hoje editor do jornal, e por opção, analista do comportamento de gestão turística na ilha.*

Anteriormente produtor de eventos (Natal Ecológico, eventos de corais, Pintores Paisagistas Brasileiros, Fóruns de Turismo, Corridas Rústicas, Programa de Castração de Animais, apoiador ao ENCULT, Apoiador dos projetos da ENEL e apoio ao espaço do Eco english).



CIRCUITO XTERRA BRAZIL ANUNCIA DEZ ETAPAS EM 2022

Evento começa com prova inédita na cidade de Mariana (MG) nos dias 12 e 13 de março

Por Lance!



Circuito XTERRA Brazil anuncia dez etapas em 2022 (Foto: Divulgação). Foto: Lance!

O circuito XTERRA Brazil anunciou o calendário de 2022, com dez provas, em três estados. A etapa de abertura será o XTERRA Mariana, entre os dias 12 e 13 de março, com provas de trail run (corrida de montanha) nas distâncias de 5k, 12k e 21k, duathlon (corrida e ciclismo), MTB (mountain bike) e uma corrida especial para a garotada, o MTB KIDs.

O maior festival de esportes outdoor do planeta, que conta com mais de 16 anos de história no país, passará em seguida por Ilhabela (SP), Ilha Grande (RJ), Ibitipoca (MG), Ouro Preto (MG), Paraty (RJ), Estrada Real (MG), Itabira (MG) e Búzios (RJ).

Considerada como a capital nacional do mountain bike, Mariana é privilegiada em paisagens cinematográficas, serras, cachoeiras e muita cultura. Um cenário propício para a prática de esportes ao ar livre. A etapa somará pontos para os rankings da Federação Mineira de Ciclismo e da Confederação Brasileira de Ciclismo Classe C1.

- O XTERRA é mais do que uma competição. Uma aventura especial para esportistas e familiares que querem sair da zona de conforto, conhecer roteiros que fogem do comum e também ampliar sua consciência ambiental. Somos uma comunidade que cresce a cada ano, engajada no propósito de unir esporte e meio ambiente. Não à toa estamos presentes em mais de 40 países - ressalta Bernardo Fonseca, CEO do XTERRA Brazil.

Confira o calendário de provas do XTERRA BRAZIL em 2022

- **Mariana (MG) - 12 e 13 de março**
- **Ilhabela (SP) - 07 e 08 de maio**
- **Ilha Grande (RJ) - 28 e 29 de maio**
- **Ibitipoca (MG) - 09 e 10 de julho**
- **Ouro Preto (MG) - 13 e 14 de agosto**
- **Paraty (RJ) - 27 e 28 de agosto**
- **Estrada Real (MG) - 08 e 09 de outubro**
- **Ilhabela (SP) - 22 e 23 de outubro**
- **Itabira (MG) - 19 e 20 de novembro**
- **Búzios (RJ) - 03 e 04 de dezembro**

POLÍCIA AMBIENTAL PARALISA OBRA IRREGULAR NA ILHA GRANDE

Por Jesiel Lucas, de O DIA

Angra dos Reis – Através de denúncia ao Linha Verde do Disque Denúncia, policiais militares da 4ª Unidade de Policiamento Ambiental paralisaram uma construção irregular na Praia da Cachoeira, na Ilha Grande. A fundação da obra estava concluída e os funcionários trabalhavam na construção de um muro.

Durante a vistoria, os funcionários informaram que a pessoa que realiza a obra havia solicitado a licença. O mesmo foi contactado por telefone e alegou que não haveria necessidade de licenciamento ambiental para a construção do muro, uma vez que a lei municipal o liberaria de tal obrigação.

Ao checar a informação, os policiais constataram que a lei citada rege o plano diretor, uma questão de ordenamento público que não interfere na legislação ambiental. Como o local está em Área de Proteção Permanente o licenciamento ambiental é obrigatório.

A obra foi interditada e um boletim de ocorrência foi registrado na 166ª DP em desfavor do proprietário.

A população pode contribuir com o trabalho da polícia denunciando através do Disque Denúncia, serviço conveniado à Secretaria de Segurança Pública da Prefeitura de Angra. Basta ligar para 0300 253 1177 (custo da ligação local) ou informar qualquer suspeita de irregularidade ao aplicativo Disque Denúncia RJ. O anonimato é garantido.

A CONSCIENTIZAÇÃO AMBIENTAL PRECISA AVANÇAR

Por Lauro Eduardo Bacca

Sempre que ouço dizer que não tem mais jeito, de tão ruim que está a proteção ambiental, respondo que concordo, mas, ao mesmo tempo, existem motivos para esperanças. Costumo citar dois exemplos, de tantos que são postados todos os dias na internet. Cena 1: uma balsa cheia de veículos interrompe a travessia de um rio amazônico para esperar que um macaco, deslocando-se pelo cabo de aço aéreo que serve de guia para a balsa, atinja a segurança da margem oposta. Cena 2: uma cobra sucuri começa a lenta travessia de uma movimentada rodovia duplicada, em Rondônia. Alguém interrompe o trânsito e todos aguardam o lento réptil chegar até a mureta central, galgá-la e descer do outro lado, onde já tem outro alguém segurando o trânsito das pistas opostas, até que o colossal ofídio suma no matagal junto àquela via. Ao final todos aplaudem felizes e o trânsito flui normalmente.

Há 43 anos participei de uma viagem de estudos de qualidade das águas percorrendo 2.400 quilômetros entre Cuiabá e Manaus. No ainda trecho de terra entre Cuiabá e Porto Velho uma cotia atravessou a estrada e o motorista joga o veículo na contramão, na tentativa de atropelá-la. Quase causei um acidente de trânsito, pois, no impulso, segurei o volante, impedindo o cruel "cutiocídio".

Quarenta anos separam esta cena que vivi das duas cenas descritas acima. Fosse há 40 anos, o pobre macaco teria levado um tiro de espingarda de alguém a bordo da balsa só para se divertir vendo o bicho alvejado cair na água, sob a risada insensível de 90% dos demais passageiros. Quarenta anos atrás, o primeiro caminhoneiro que avistasse a sucuri teria passado por cima dela, também, deleitando-se cruelmente com o "sucuricídio" por ele perpetrado.

Há uma semana, em Guaratuba, "lugar de muitos guarás" na língua indígena, encostadinho de Santa Catarina, muitas pessoas extasiavam-se com a volta, depois de muitas décadas, dessas magníficas aves cobertas de penas de intenso vermelho, quase levadas à extinção de tão perseguidas que foram no passado. Desta vez o estraga-prazer das rubro-penosas ficou por conta de alguns sem noção que, por se aproximarem demais do bando com barco a motor, provocaram a revoada forçada de milhares de guarás que avermelharam o céu, num espetáculo que rendeu cenas de encher os olhos e doer o coração pela nada ética obtenção das imagens.

Poucas horas antes de escrever essas linhas vi no Jornal do Almoço na NSCTV Blumenau uma matéria que criticou o comportamento de certas pessoas que não deixaram um elefante marinho repousar sossegado numa praia do nosso litoral. A imprensa fazendo sua parte!

Em 40 anos cresceu vertiginosamente a consciência ambiental das pessoas e isso nos enche de esperanças. Estamos aprendendo a respeitar o direito à vida de todas as espécies nativas. Falta agora avançar no aprendizado do bom e harmonioso convívio com elas. Autoridades, façam sua parte!



NOTÍCIA

FUNGO QUE DÁ NO MILHO MEXICANO, HUITLACOCHE, ENTRA NO RADAR DE CHEFS BRASILEIROS

Geralmente tratado como praga, seu sabor lembra o dos cogumelos silvestres

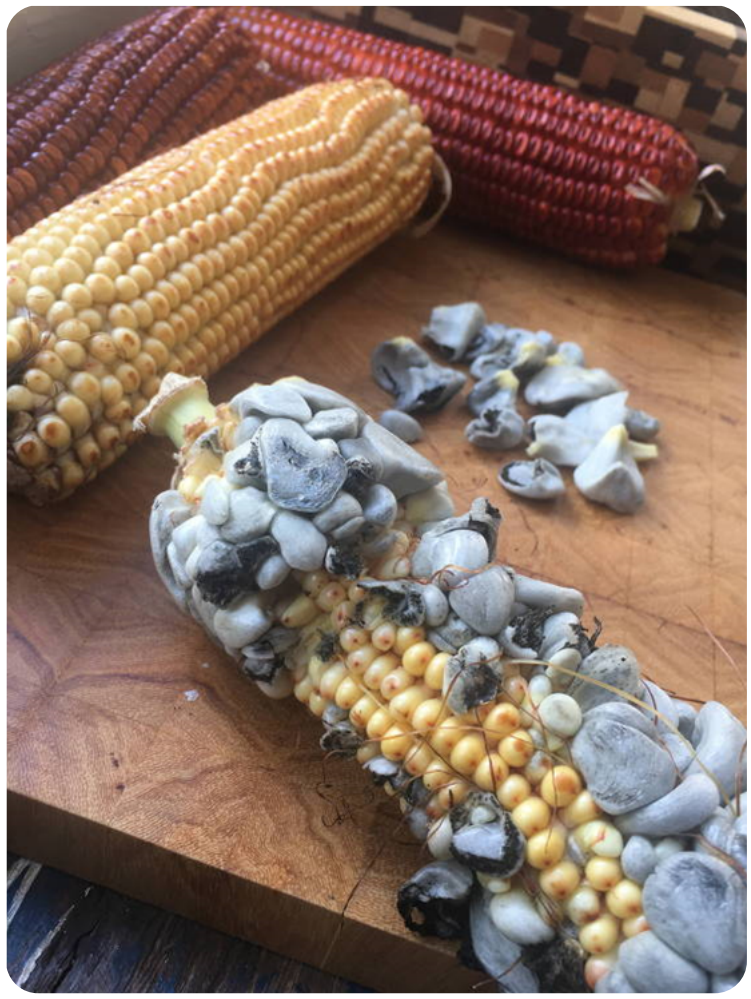
Por Flavia G. Pinho, de Folha de São Paulo

Imagine uma espiga de milho cujos grãos, ainda no pé, começam a escurecer e crescer de forma desordenada, como se estivessem inchados, a ponto de estourarem a palha.

Pois essa anomalia feiosa causada pelo fungo Ustilago maydis, que já fez muito produtor se desesperar com medo de perder a plantação, é considerada uma verdadeira iguaria no México. E já começa a entrar no radar dos chefs brasileiros. Seu nome: huitlacoche, também conhecido como trufa mexicana.

Proprietário da Colheita Butique Sazonal Cozinha & Hospedaria, em Pinto Bandeira (RS), o chef Giordano Tarso pulou de alegria quando descobriu uma espiga infectada com o fungo em sua pequena plantação.

Considerou um prêmio e, na primeira oportunidade, incluiu o ingrediente no menu de almoço. Fez queijo provolone derretido com ragu de huitlacoche e milho verde, a partir de grãos refogados em cebola, alho, tomate, nata e manteiga.



Huitlacoche cresce em espiga do Projeto Crioulo – Divulgação

"Dias depois, outro produtor, que viu meus posts no Instagram, apareceu no restaurante e me passou mais 30 espigas. Ele simplesmente descartava o milho infectado porque não conhecia seu valor", conta.

Com esse novo lote, Tarso preparou uma maionese picante, que usou para pincelar espigas de milho precoces, cozidas na brasa. "Provei in natura, o sabor é intenso e bem peculiar, lembra muito o de cogumelos silvestres."

Quando estão jovens, os grãos de huitlacoche têm textura mais firme. No entanto, vão murchando à medida em que envelhecem —o que acontece muito rápido, em questão de dias. Ao final do ciclo, se desfazem na forma de um pó negro. Por essa razão, no mundo da agricultura, o fungo é conhecido como "carvão do milho", uma praga a ser combatida e até incinerada, segundo pregam os manuais.

Bem diferente do que acontece no México. No país onde existem 59 raças de milho catalogadas, o huitlacoche é um alimento de uso cotidiano, popular e apreciado. Diretor geral da Fundación Tortilla, entidade sem fins lucrativos que tem como objetivo fomentar a cultura do milho no país, Rafael Mier conta que o fungo não é exclusividade da cozinha tradicional.

"Ele aparece em quesadillas, nos moles e no recheio dos tamales, nas também nas lasanhas, nos pratos de massa, nas sopas e nos molhos para carnes", enumera.

Responsável pelo Projeto Crioulo, que cultiva variedades crioulas de milho na Fazenda Vista Alegre, em Capim Branco (MG), o engenheiro agrônomo Lucas de Sousa dividiu opiniões quando postou as fotos e vídeos das primeiras espigas com huitlacoche que encontrou.

Enquanto colegas de profissão enxergaram o fungo como doença e o alertaram do perigo, chefs de cozinha comemoraram a descoberta da iguaria.

Um desses chefs foi o mexicano Eduardo Nava Ortiz, do restaurante Metzi, em Pinheiros. Com as amostras enviadas por Sousa, o chef preparou uma espécie de molho denso —refogou o huitlacoche com milho, cebola, alho, manteiga, creme azedo e queijo meia-cura e serviu a preparação com tortilhas.

Segundo ele, cerca de 70% dos clientes gostaram, gente que já conhecia o produto ou "tem a mente mais aberta". Os demais torceram o nariz.

Doutor em biologia de fungos e proprietário da Terroir Sul, de Santa Maria (RS), especializada em ingredientes regionais, Marcelo Sulzbacher aposta que o huitlacoche vai virar moda em pouco tempo. "Já tem muito chef me procurando, querendo comprar", entrega.

O status de raridade colabora para a



Tortilha de huitlacoche do restaurante Metzi - Gabriel Cabral/Folhapress

alta demanda. Primeiro, porque o huitlacoche só se desenvolve em plantações de milho crioulo. "As variedades convencionais já passaram por melhoramento genético e são resistentes", explica Sulzbacher.

Para se propagar e desenvolver, o fungo requer uma conjunção de fatores climáticos. Os esporos, levados pelo vento, entram na espiga durante o processo de crescimento, usando como porta de entrada os primeiros fios que surgem na palha, conhecidos como cabelo do milho.

Também podem ser espalhados pela água da chuva e entrar na planta pelas raízes. Seja qual for o caminho, precisam de calor e umidade alta. "No vale central gaúcho, onde moro, colhemos no verão, entre novembro e fevereiro. Este ano, praticamente não deu por causa da seca", conta Sulzbacher.

A capacidade de disseminação espontânea não é tão alta —em uma plantação de 10 hectares, Lucas de Sousa não achou mais do que 20 espigas. No México, onde a demanda é constante, existem produtores especialmente dedicados ao cultivo do fungo.

É possível provocar a inoculação borrifando a lavoura com uma solução de água com o pó dos grãos, ou injetando o líquido diretamente nas espigas, uma a uma, com auxílio de uma seringa. O esforço, segundo Mier, compensa financeiramente.

"Enquanto o quilo de huitlacoche é vendido por 5 a 10 dólares, o quilo de milho comum rende centavos para o produtor", compara. Mas o sabor do fungo induzido, ele emenda, não é tão bom. "O que surge de forma espontânea é mais gostoso e atinge tamanho maior."

Para quem já está pensando em provocar a proliferação de huitlacoche, Sulzbacher adverte: a prática exige controle e conhecimento técnico. "É fundamental uma supervisão rigorosa para que não vire realmente uma praga", alerta.

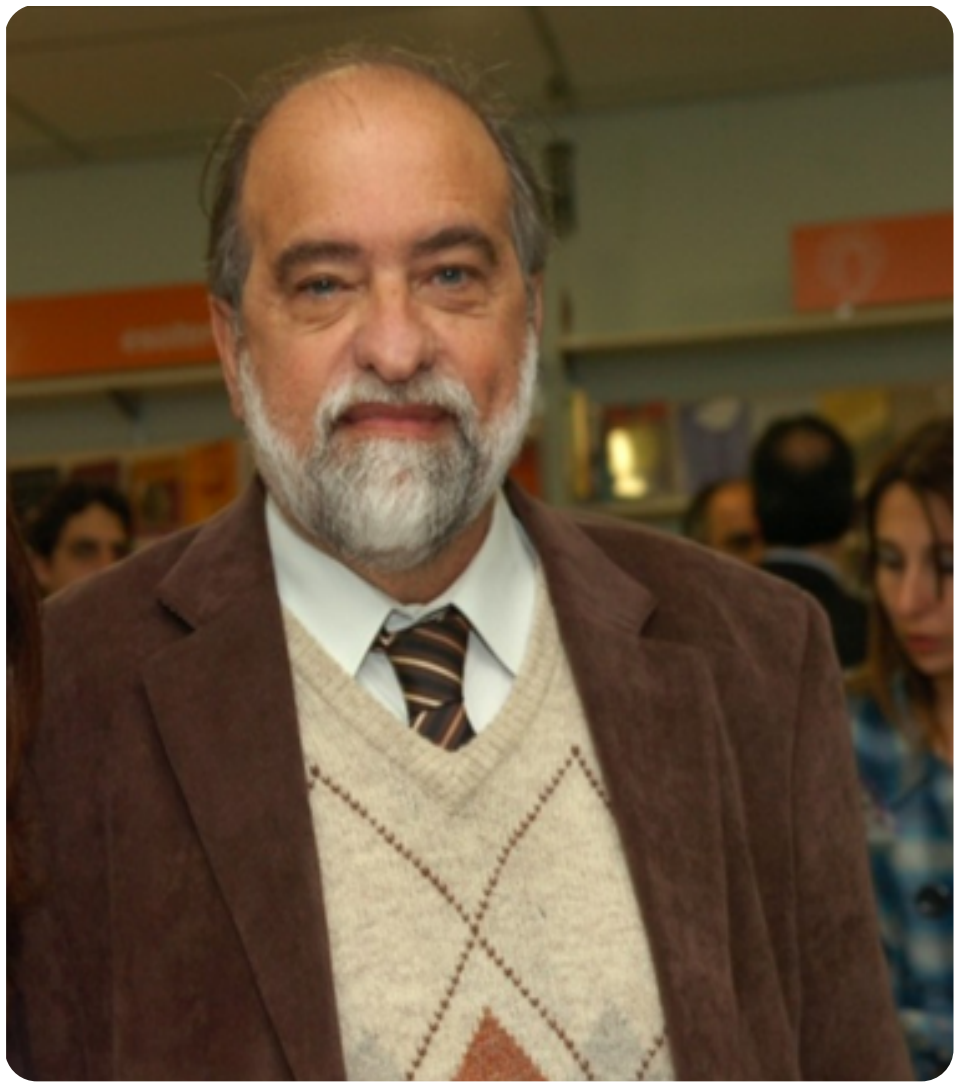
Melhor, na opinião dele, é divulgar a importância do fungo, para evitar que continue a ser temido e descartado, e fazer com que chegue às mãos do maior número possível de chefs de cozinha. "Ainda nem temos mercado para estimar quanto custaria por aqui. Por isso, deve ser tratado como ouro."

MELHORE SEU DESEMPENHO ACADÊMICO EM 2022

Por Fabio Aguiar / Costa Ver, de Testemunhas de Jeová

O ensino a distância, as distrações promovidas pelas redes sociais e a dificuldade em manter uma rotina disciplinada fizeram muitos jovens chegar ao final de 2021 com a sensação de que poderiam ter tido um desempenho acadêmico melhor. Uma pesquisa divulgada em 20211 revela que no Brasil usuários gastaram em média 3 horas e 40 minutos todos dias acessando suas redes sociais. Não importa qual seja o motivo — é de consenso que o hábito de procrastinar é um grande inimigo do boletim. Por outro lado, fazer bons trabalhos e cumprir prazos é fundamental para o aprendizado e contribui para verdadeiro senso de realização. O artigo Como posso parar de adiar as coisas? do site JW.ORG traz dicas práticas para organizar suas atividades e livrar-se da procrastinação. Atente para três obstáculos que induzem a adiar as coisas e como vencê-los: 1. Obstáculo 1: A tarefa parece difícil demais. Conselho: "Quem olha para as nuvens não colherá". Aplicação prática: Pode não ser fácil iniciar uma atividade desafiadora, mas deixar para depois não vai melhorar os resultados. Divida a tarefa em etapas e comece imediatamente. Montar uma programação também vai ajudar você a estar no controle. 2. Obstáculo 2: Não sentir vontade de realizar a atividade. Conselho: 'Aquilo que uma pessoa plantar, é o que ela também irá colher'. Aplicação prática: Imagine a satisfação de concluir a atividade! Pense nas consequências de procrastinar e tente adiantar mentalmente o prazo de entrega. Adiar as coisas aumenta seu estresse e diminui as chances de cumprir uma tarefa. 3. Obstáculo 3: Você está muito ocupado. Conselho: 'Certifique-se do que é mais importante'. Aplicação prática: Estabeleça prioridades — faça uma lista de atividades e determine um prazo para realizá-las. Controle o tempo em vez de deixar que ele controle você. Talvez fique surpreso ao saber que os conselhos citados acima são princípios bíblicos. As Testemunhas de Jeová disponibilizam gratuitamente artigos em 1.044 idiomas através de seu site oficial, JW.ORG. O objetivo é ajudar as pessoas a ter uma vida mais feliz.

NOS LEMBRA, ROBERTO PUGLIESE:



No dia universal da poesia, vale a pena ler esse texto de Fernando Pessoa dedicado aos amigos.

Amigo Aprendiz

Quero ser o teu amigo. Nem demais e nem de menos.
Nem tão longe e nem tão perto.
Na medida mais precisa que eu puder.
Mas amar-te sem medida e ficar na tua vida,
Da maneira mais discreta que eu souber.
Sem tirar-te a liberdade, sem jamais te sufocar.
Sem forçar tua vontade.
Sem falar, quando for hora de calar.
E sem calar, quando for hora de falar.
Nem ausente, nem presente por demais.
Simplesmente, calmamente, ser-te paz.
É bonito ser amigo, mas confesso é tão difícil aprender!
E por isso eu te suplico paciência.
Vou encher este teu rosto de lembranças,
Dá-me tempo, de acertar nossas distâncias…

Fernando Pessoa

Do jornal

(O Dia Mundial da Poesia celebra-se todos os anos em 21 de março. A data foi criada na 30ª Conferência Geral da UNESCO em 16 de novembro de 1999).

Estamos nos adiantando à data, para lembrar aos interessados no poético da emoção, que o jornal está aberto para falar do coração na data do evento. Segundo os gregos a sabedoria e consequentemente a emoção eram geradas e guardadas no coração, não no cérebro. Por isso quando se sabe algo de memória, se diz "de cor". Portanto, vamos lembrar de 21 de março, pois fortificar o sentimento da emoção. Ele é importante e está fazendo falta em nossos dias. Com a ausência de emoção seremos "amorfos", pois é nela que encontramos forma de equacionar sentimentos. Você já imaginou o que seria namorar sem emoção? - O restante pertence à sua imaginação seu emocional.

Obrigado Pugliese, você levantou a bola para o momento exato de fazer o gol. Você deve torcer para o São Paulo, não é? "Sua emoção forte indica isso". Veja a importância da emoção! Ela nos ajuda até perceber para que time de futebol o amigo torce!

TEXTO

NO ABRAÃO TUDO SURPREENDE

Por Bruna Branco

Ilha Grande, Saco do Céu, chegada às 17 horas do dia 17 de fevereiro de 2022. O Guerreiro Keno Fulni-ô e seu primo Renato Campos, neto da Amara Maria da Conceição nascida também na tribo Fulni-ô, que situa-se em Pernambuco/RE chegam a Ilha Grande.



O caminho que os trouxe até aqui foi longo, mas a vontade em conhecer a Ilha, seu povo e suas histórias foram maiores. Recebidos por uma amiga de Keno, Patrícia, e acompanhados por mim, Bruna Branco, estudante de geografia da UERJ, iniciaram sua estadia por aqui, tanto para aprender quanto para trazer os ensinamentos, artesanatos e cultura de sua Tribo para Abraão, a troca tem sido a chama principal que norteia essa estadia.

Muito bem recebidos pela Prefeitura de Abraão, e pelo Pepê, começaram no mesmo dia que chegaram aqui a expor na feira de artesanato da Ilha, o trabalho consiste em medicinas indígenas, colares, pulseiras, cocar e uma sorte de trabalhos feitos na Tribo Fulni-ô e em Tribos vizinhas. Toda vez que alguém para e pergunta sobre os artesanatos, medicinas, um pedaço da história Fulni-ô é disseminada na mente e coração de quem passa por eles.

Também na barraca de artesanato cedida a eles, trabalha o primo direto de Keno, Renato, seu trabalho também consiste na experiência e conhecimento das medicinas indígenas e a pirografia, a arte de desenhar queimando a madeira, um trabalho que dura por gerações, a vida toda.

Ter o prazer de acompanhá-los e aprender sobre sua cultura, história, modo de pensar e utilização de suas medicinas tem sido uma experiência que vai além de mim como escritora e geografa, não encontrei material





para texto, nem materiais apenas acadêmicos, encontrei amigos que me ensinam todos os dias sobre aspectos tão importantes para o nosso povo e seu reconhecimento como povo brasileiro, nossas origens e lugar incomum, mesclando suas histórias com as de todos que passam por eles e assim, de forma natural, disseminando o pensamento e cultura que serão levadas da Ilha Brasil e mundo afora, como um Grupo circense chamado Os Payacletas, o único Circo colombiano que viaja de bicicleta e leva alegria e arte por onde passa, o Karlos, primeiro a nos receber na exposição, a todos os artesões que expõe na praça e todos os viajantes que nos receberam em seus corações agradecemos imensamente.

Fotos: Bruna Branco

RICARDO YABRUDI*

ESSAS COISAS

Um dia um pensador descobriu a beleza e a importância dos pequenos gestos do dia a dia. Percebeu que sem elas o mundo fica nu, apenas com conceitos: estes, são ideias magistrais. Reconheceu também, de outra forma, que os detalhes da rotina humana são partes muito importantes para a roda da vida, que se assemelham ao insumo que entra pela roca que fia o destino pelas mãos das três moiras. São como elementos químicos que compõe um perfume: uma essência – no entanto, é preciso colher as flores de um jardim para criar seus ingredientes. Assim, esse pensador voltou a trás e se voltou para as coisas mesmas. Alcançou um entendimento maior: não há o fenômeno sem o ser nem o ser sem o fenômeno. A partir desse "insight" começou a valorizar: o andar, o respirar, o alimentar, o ouvir. A isto ele chamou: "essas coisas"! O Cardeal José Tolentino de Mendonça não difere a importância de um conceito das suas matrizes:

"Para mim não há diferença entre uma biblioteca e um jardim"

O dia a dia nos brinda, traz "essas coisas" do jardim da vida e tudo mais que sempre aumenta - com o passar do tempo de mãos dadas com a lembrança. As coisas que acontecem conosco são como as areias banhadas por ondas que vem e vão, que lavam e deslavam a orla de uma praia sempre viva, como uma lembrança da linda Ilha Grande. O horizonte que fica pra trás é isso tudo, um mundão infinito onde os olhos ainda alcançam pela reflexão do passado. Vemos sua superfície, rumo à nossa direção, é o passado sendo enxergado, avançando na forma de lembranças: assombrando, avisando o ser dessa suma importância; as pequenas coisas. Tudo é visto e revisto porque veio até nós, o que se passou; e também o que se passa. Todo olhar é importante, é vida que pulsa. A humildade trás à tona as experiências. Te oferece o tudo, roubam um instante momento, o do seu pensar, te alienam provocando o sabor experimentado do que se passou: você se torna o passado quando se volta aos pequenos acontecimentos. É Proust que nos lembra dessas façanhas.

O que sobra da essência são: "essas coisas". A essência da realidade inteligível, o "noumenon" kantiano não considera: "essas coisas". Essas coisas são o que constroem o pensamento, é o mundo visível representado, o mundo "em" representação e como representação de Schopenhauer. Vamos construindo para o conforto e entendimento da essência - vamos decifrando um hieróglifo. Somos quase sempre triviais e dividimos o mundo essencial em pequenos gestos – objetivando um pensamento que visa o conceito, todavia, numa vida comum rumo ao infinito chegamos à sempre conquista dessa essência quando aglutinamos todas "essas coisas". Elas são a realidade que nos aconteceram, são ingredientes do conceito. Sem as "trivialidades" do dia a dia não poderemos entender o caminho do entendimento. O cardeal Tolentino insiste:

"A rotina não basta ao coração do homem. O grande desafio é, em cada dia, voltar a olhar tudo pela primeira vez, deslumbrando-se com a surpresa dos dias. É reconhecer que este instante que passa é a porta por onde entra a alegria".

O próprio amor dos homens tem "essas coisas". A sua essência será incompreensível para os filósofos que buscam na poesia e na poética, argumentos para decifrá-la. O amor é um amontoado de humildades, misericórdias e afetos. Nós o construímos com toda a humanidade unida, tecendo um tapete de Penélope, aquele que nunca é finalizado até o momento oportuno. A chegada de Ulisses é a essência quando chega a Ítaca, final e destino da história homérica, quando destrói seus inimigos. Ele se aproxima, a competição começa, ele dobra seu arco e dispara a flecha. Vence e fere os pretendentes à mão da amada. No meio do trajeto da seta vencedora, cupido troca as flechas de Ulisses pelo amor que retorna. A sua essência surge, reinstaura o amor. Mas para que esta essência tenha sido revelada depois de uma Odisseia, muitas viagens se sucederam com uma infinidade "dessas coisas". A viagem traz na sua bagagem, bugigangas, humildades sinceras e espertezas que enganam até as sereias enganadoras com seus cantos, prostradas em cima das rochas. A isto chamamos: "essas coisas". São elas que fazem brotar a essência e o conceito, bandeiras e rótulos da filosofia. A fenomenologia, por sua vez, vai retirando a bagagem das viagens e experiências - e o homem fica só. Ulisses chega à Ítaca assim reduzido, eideticamente nu, sem "suas coisas". Essa redução fenomenológica lapida a pedra de toque que é tosca, mas valiosa. Essa pedra monumental é um brilhante bruto, coisa perdida nas corredeiras, não é uma coisa qualquer. Para achá-lo muitas viagens pelo sertão foram feitas regadas a grandes festas à beira da fogueira, no acampamento. Uma expedição à Diamantina buscou pedras preciosas. Levaram nos burros, as bagagens, "as coisas do viver": não vivemos sem elas. Não vivemos apenas da essência, vivemos das coisas que acontecem num leve caminhar pelas ruas de Diamantina.

"Se essa rua fosse minha eu mandava ladrilhar, com (essas coisas), pedrinhas de brilhante para o meu amor passar".

MARCOS EPÍNOLA*

NOVA TENTATIVA

Passados 14 anos da implantação da primeira unidade de polícia pacificadora (UPPs), em 2008, no morro Dona Marta, o governo do estado acaba de lançar o Projeto Cidade Integrada, cujo objetivo é similar, porém mais abrangente, demonstrando maior atenção em várias frentes sociais e não ficando só na segurança. A iniciativa desperta vários sentimentos, como a esperança, mas, também, a desconfiança, pois o povo se vê descrente de melhorias efetivas e duradouras.

Após a instalação das UPPs em várias comunidades, com resultados imediatos surpreendentes, na sequência faliu, o que fez com que o povo fosse do céu ao inferno em pouco tempo, vendo a violência e a criminalidade crescer a cada dia.

As UPPs não só foram descontinuadas como também, mesmo no seu auge, não alcançaram o que se esperava, justamente pela falta de implementação de outros projetos sociais em paralelo, afinal não se promove segurança só trocando tiros, mas com educação, saúde e, principalmente emprego e geração de renda, minimizando o aliciamento do tráfico junto aos jovens. Para isso seria interessante fomentar neste projeto incentivos fiscais que ajudem o Rio a resgatar seu potencial econômico e capacidade industrial, atraindo investidores e empresas. Esse é um caminho primordial.

O Projeto Cidade Integrada empolga no papel porque se apresenta como algo pensado tecnicamente, priorizando a inteligência estratégica tão almejada por anos. Incluir os seis eixos: social, infraestrutura, transparência, econômico, diálogo e segurança parece atender não só os anseios, mas a necessidade das comunidades. Mas é preciso ter muita atenção para evitar os efeitos colaterais das UPPs com a debandada da criminalidade para outras regiões do Estado.

Outro ponto é que não podemos nos iludir, pois tudo o que foi anunciado demanda um investimento da ordem de R$ 500 milhões de um Estado com problemas financeiros e um governo em fim de mandato.

Talvez, esse movimento pudesse ser uma virada de chave com medidas legislativas que protegessem iniciativas plausíveis e que vão na direção da retomada da ordem urbana. Como? Blindando-as de decisões políticas os projetos bem estruturados, ou seja, que estes independam dos gestores da vez para que tenham continuidade e sustentabilidade.

É válida a nova tentativa e fica o desejo de que o Projeto Cidade Integrada se torne uma realidade e que não se desintegre em pouco tempo, afinal, os governantes passam, mas o povo fica e com ele a violência que só cresce.

MARCOS EPÍNOLA*

CARNE NEGRA AINDA É A MAIS BARATA

A extraordinária Elza Soares, que nos deixou recentemente, escreveu seu nome na história da MPB com muitas obras, dentre elas "A Carne", um verdadeiro grito social que no seu refrão "A carne mais barata do mercado é a carne negra" retrata a realidade das pessoas negras no Brasil e até no mundo. O racismo estrutural é um fato, no qual todos os negros são historicamente vítimas, amargando a desigualdade ainda muito longe de ser reparada.

Não é coincidência os negros representarem 78% das pessoas mortas por armas de fogo no Brasil, segundo estudo do Instituto Sou da Paz. E isso atinge, inclusive os policiais negros que são as maiores vítimas de violência entre os agentes de segurança pública, segundo dados do Anuário de Segurança Pública. Segundo o levantamento, em 2020, o número de agentes de segurança mortos no país chegou a 194, 22% a mais do que o ano anterior. Desse total, 155 eram policiais militares e 62,7% dos policiais assassinados eram negros.

Alguns episódios recentes demonstram na prática o que os números apontam. O congolês Moise foi assassinado a pancadas, numa agressão inconsequente. O repositor Durval Teófilo foi alvejado na porta do seu condomínio, sem qualquer explicação. O sargento da marinha afirmou ter atirado por achar que ia ser assaltado. Mas porque acharia isso se não pelo julgamento da cor de Durval? Como militar ele deveria saber que uma arma só pode ser utilizada para legítima defesa, não por qualquer "achismo" que tirou a vida de um trabalhador e chefe de família.

Enfim, esses são alguns dos muitos exemplos que sustentam o altíssimo índice de morte de pessoas negras no país. Há um racismo enraizado, fruto de uma herança da escravatura e da falta de investimento em educação. Pagamos o preço de toda essa omissão até hoje.

Tanto as gerações mais antigas quanto as atuais pouco se aprofundam na história em busca de entender a tamanha desigualdade que o negro viveu e ainda vive neste país, além da falta de políticas públicas para proteger suas vidas. Nos acostumamos a ver os melhores lugares das grandes capitais sendo ocupados por pessoas brancas, restando à esmagadora maioria dos negros e pobres as comunidades e periferias onde há maior violência, falta de assistência social etc. Nestes locais, mesmo quem tem pele branca é tratado com preconceito de serem favelados, aonde mais uma vez a vida não tem valor.

Infelizmente, a cor da pele ainda nos diferencia. Isso é fato e a negra, como cantou Elza Soares, ainda é a mais barata do mercado.

"Caro leitor, nós temos um compromisso com nossa imigração, nossa história e nossas marcas deixadas, razão de termos esta página dedicada à cultura italiana, que poderá não ser de seu interesse, portanto nossas desculpas". Mas se quiser nos acompanhar será bem-vindo!

MEMORIAL DOS PALMA

Há três anos iniciamos esta página, onde serão bem-vindos a participar , todos os interessados na divulgação da memória da cultura italiana. Aqui temos espaço para todos e por certo nos estimularão a perseverar nesta jornada. Não esqueçam de que o "talián" (dos imigrantes), derivado da língua vêneta é a língua mais falada no Brasil depois do português (na versão "talian"). Também devemos lembrar que no Brasil somos 35 milhões de brasileiros descendentes da imigração italiana (IBGE). Envie sua matéria para o e-mail do jornal: oecojornal@gmail.com. Também podem ler todas as edições passadas, em www.oecoilhagrande.com.br e saber mais sobre nós mesmo em www.memorialdospalma.com.br além de instagran e facebook.

Tradução simples -traduzione semplice

Tutti coloro che sono interessati a diffondere la memoria della cultura italiana sono invitati a partecipare a questa pagina. Qui abbiamo spazio per tutti e sicuramente ci incoraggeranno a perseverare in questo cammino. Non dimentichiamo che il "talián", derivato dalla lingua veneziana (vêneta), è la lingua più parlata in Brasile dopo il portoghese. Dobbiamo anche ricordare che in Brasile siamo 35 milioni di brasiliani discendenti dall'immigrazione italiana (IBGE).

Invia il tuo articolo all'e-mail del giornale



Nesta casa nos criamos, aprendamos o básico da vida, que é o sentimento familiar, respeitar a todos, ser honestos e termos Deus como fundamento espiritual.

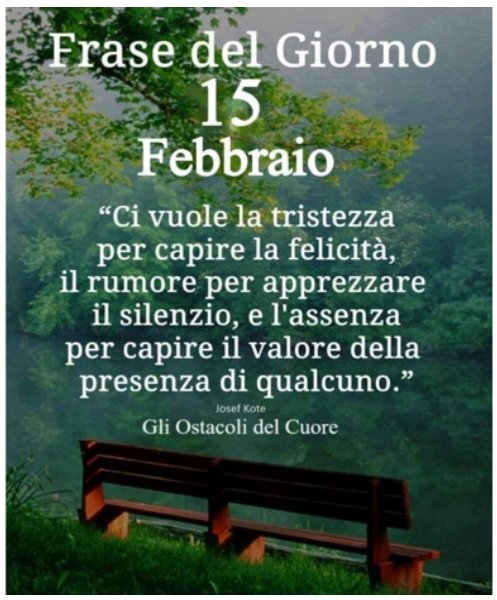
Você pode enviar notícias, opiniões, contos, enfim tudo o que possa interessar à imigração italiana. Nós publicaremos.

Puoi inviare notizie, opinioni, storie, insomma tutto ciò che può interessare l'immigrazione italiana. Pubblicheremo.

- MANIFESTAÇÕES

Orfeo Palma

Via Facebook, de Legnago, IT



Grazie Orfeo, queste sono frasi che ci fanno pensare. Un grande mese di febbraio per te. Da tutti noi.

Orfeo Palma é ascendente de um dos irmãos do nosso bisnono, Andrea Palma (1.882 imigração). Deverá ser bisneto, possivelmente nosso parente em 6º grau. Mora no mesmo lugar de nossos ancestrais.

Isabel Ranzolin

Via Facebook, Realeza - PR

• É nossa prima, filha da Tia Gema. Dos irmãos de mamãe, tia Gema é a única que vive. Ela foi minha babá, imaginem que eu já estou indo para os 85 anos. Muita saudade, prometo visita-la ainda este ano.

* È nostra cugina, figlia di zia Gema. Dei fratelli di mamma, zia Gema è l'unica che vive. Era la mia baby-sitter, immagina che io avrò già 85 anni. Mi manchi così tanto, prometto di andare a trovarla entro la fine dell'anno.

MEMORIAL DOS PALMA

Texto de Isabel



- NOTÍCIAS, MÊS DE FEVEREIRO

1 - O MEMORIAL EXPANDINDO SEU UNIVERSO

O Memorial a cada mês faz acontecer algo que soma às marcas que os imigrantes vêm deixando desde sua imigração. São 160 anos, aproximadamente, que chegamos nesta bendita terra chamada Brasil. Começamos em uma condição paupérrima, até podemos chamar de "em desespero pela sobrevivência", mas em fuga da fome na Itália, que fora destruída por 10 anos de guerra. Nestes 160 anos, crescemos e nos multiplicamos, hoje já somos 35 milhão de descendentes italianos no Brasil. Muito bem-sucedidos na escala social, somos encontrados em todos os setores e com relevante destaque. Em minha visão, esta imigração somou muito no desenvolvimento do país e marcou fortemente na cultura. Nosso memorial segue sempre preocupado em manter viva esta história da imigração. Nesta intenção, não passa um mês sem deixarmos rastros da existência, através de acontecimentos que além das marcas, envolve fortemente a arte de viver feliz. Os finais de semana fazem parte desses momentos, cultuando um filó (antiga reunião de reencontros noturnos, na base do lampião); um churrasco, já, naturalmente mescla da cultura brasileira, que é muito marcante; um brodo (caldo) com agnolini; galina lessa; tortei; radici coti; polenta brustolada; bom vinho; enfim, tudo o que lembre nosso passado e venha a somar com a arte de viver feliz. Em um planeta maravilhoso como o nosso, talvez o único no universo, é dever como humanos vivermos as maravilhas que ele nos oferece; é óbvio deixando o espaço para as outras espécies, também filhas de Deus. O "Pitosto", personagem cômica do memorial diria: "dá até pena ter que morrer e partir deste paraíso". Um dia o Pitosto, em seu peculiar humor de ironia aos costumes, em uma reunião de fim de tarde, onde discutíamos sobre o Céu, Inferno e Purgatório. Parecia até a Divina Comédia onde Dante Alighieri estaria presente, disse: - "eu acredito que o céu é aqui, nós já viemos de um lugar de castigo, onde ganhamos como prêmio por boa conduta a terra". Pela maravilha da terra, o céu é aqui. Mas como ainda carregamos a desobediência de Adão e Eva e a indução da Serpente no Eden, estamos estragando tudo neste planeta e teremos que passar por outra aprovação até chagarmos lá". – Mama mia, non finimo mai piú questa strada!

Neste fim de semana de 5 e 6 de fevereiro, não foi por menos. Como não havia data importante a comemorar, "festejou-se o fim da seca". Com a chegada da filha e genro, o Zeca e mais quem estava por perto festejaram, onde em "holocausto", uma ovelha teve que participar. Coitadinho do bicho. Mas faz parte, pois a arte de viver na natureza, inclui um se alimentar do outro. Comer é importante e faz parte do lúdico no sentido prazeroso. Faz parte do plano de Deus e não temos como mudar. É só observar o Zeca, frente a um pernil assado e um bom vinho. A emoção é outra e o possível intempestivo dá lugar à tranquilidade, igual aos ventos moderados do fim de tarde. Aqueles de vender quilômetros de prosa entre amigos. É! No interior ainda tem isso. Lembrando ainda, no mês passado, existiram duas fotos que devemos comentá-las, pois expressavam momentos importantes do nosso jeito de ser. Uma os parentes do Abel que vieram compartilhar dos nossos momentos, segunda, nosso vizinho Barroso fez uma oração em agradecimento a Deus pelo bom momento.







2- A FESTA DE 22 E 23 DE ABRIL 3º aniversário do memorial.

Pelos motivos mais diversos, esta festa vem se arrastando pelo tempo, mas desta vez sai se Deus quiser. A maioria já concordou que será no final de semana de 21 de abril, aproveitando o feriadão. Será tudo nos moldes já planejados anteriormente, mas para não haver dúvidas vamos repetir no programa, a meta de planejamento e informações para apoio.

Confirmada para 22 e 23 de abril, 2022!

Programa para o dia 22

9.00h CAFÉ para quem estiver chegando;

10.00h CERIMONIAL TRADICIONAL, que constará:

- abertura;
- pronunciamento de inscritos para falar;
- cenas diversas de declamação, cantoria ou contos;
- momento de oração e de agradecimento a Deus por tudo;
- parabéns aos três últimos septuagenários. É cultural entre nós aos 70 anos fazer um festão, mas por motivos inesperados, entre eles a pandemia, não se realizou, então neste evento farão parte do "pacote festivo", os septuagenários, Abel, Davi e José Elói (o Zeca);
- Encerramento.

- Foto de todos os presentes na área externa do memorial. O corte do tradicional bolo, ainda equacionando-se como será. Este é um momento que exige um certo rito, pois festejar aniversário é um costume marcante e universal.

Em continuação, liberdade para prosear, conhecer o memorial, ler e entender o sentimento expresso dos dizeres nos banners, visita à cachoeira, brincar com os carneirinhos, ver os peixes na pesqueira, conversar com a natureza, enfim, "neste palco a natureza e a cultura fazem o show, não podemos deixar que espetáculo se acabe"! Finalizando, congraçamento e contextualização dos fatos, desenvolvimento de ideias e possivelmente alguma mentira se o assunto for voltado para pescaria.

13.00h o tradicional churrascão (vai ter costelão) e se possível alguma atração musical. Léguas de prosa até às 17.00h.

19.00h capeletti ou agnolini al brodo para quem ficar. Prosseguindo com ciácole (prosa), em forma de "filó" e como improviso, um pouco no palco. A juventude gosta de palco.

Programa para o dia 23

Semelhante ao de 22, com as modificações que se fizerem necessárias em função do número de pessoas presentes nesse dia. Dependendo dos poucos que ficarem, será apenas uma continuação das visitas e o esticar da prosa, com almoço à italiana e belisquetes para entremear o vinho e o chopp.

IMPORTANTE

Nos facilitaria sobremaneira se pudessem confirmar o dia ou os dias e o número de pessoas: e-mail: oecojornal@gmail.com

Acomodações: não há acomodações no memorial, por tanto, informamos hotel em Jacutinga, simples e bom preço a 16 km.

- Na entrada em Erechim, bem confortável, bom preço e a 30km ou a rede hoteleira de Erechim onde encontrarão também com bom preço o Ibis Erechim.

Endereços dos hotéis sugeridos:

Hotel e Restaurante Martinelli · Av. Angelo Gasparetto, 480, 99730-000 Jacutinga, RS (54) 9156-4302 ou 3368-1286

Brisa Parque Hotel - Erechim - RS F. 54.3519 2346

http://www.brisaparquehotel.com.br

Rua Henrique Pedro Salomoni, 621 Bairro Frinape - Erechim RS

Lembrando: os nossos encontros são momentos de fortes emoções. Uma sucessão de surpresas, ao rever pessoas que não se imaginava mais encontrar, pela própria dispersão pelo imenso território brasileiro. Conhecer parentes, tirar dívidas entre primos: "enfim você é filho de qual tio"? É! São muito primos. Somente na geração dos dez irmãos, existem 18 tios, somos 165 primos e como total de parentes desde a imigração (só dos bisnonos), somos oito mil descendentes de italianos no Brasil. Este número é comum entre os imigrantes, mas que se conhecem e se estimam entre si como nós, duvido número maior que o nosso. – Esta é a grande razão da existência do memorial, como projeto cultural.

OBS: - Eu (el piú vecio), "por acidente de percurso", sou o idealizador do memorial e responsável pelas matérias, onde necessito muito o engajamento dos sobrinhos nesta empreitada de dar continuidade. Sem vocês, todo este trabalho morre em poucos anos.

MEMORIAL DOS PALMA

3 - OLHANDO PARA TRÁS CULTIVANDO A SAUDADE

Será que o tempo existe quando se traz o passado junto com o presente?

Segundo Albert Einstein, tudo é relativo, entre nós também. A saudade é a única que pode determinar o tamanho do tempo.

Vamos provocar a saudade mostrando alguns momentos no espaço e no tempo nestes últimos 80 anos. Por curiosidade estamos todos vivos e sem pressa de ver a luz do outro lado da lua, caso o céu seja lá é claro!



Segundo Encontro Quatro Irmãos 1.954



Festa Israel, 80 anos - Vila Flores 2020





70 anos da Maria – Ponta Grossa/PR



70 anos Heitor - Alphaville/SP



80 anos Nelson Palma - Ilha Grande

Filme sugerido: link https://www.youtube.com/watch?v=nnhFjZ-yn8s

4 - UM CUMPRIMENTO AO CÍRCULO ITALIANO DE CHOPINZINHO – PR.

Círculo vêneto ítalo-brasileiro - Um abraço a todos.

Parabéns pelo magnífico trabalho sobre o filó, narrado por Marlene Comin, presidente do Círculo, em que relata, "reconta", importante espaço de nossa cultura do vêneto. Ela destaca o Talian, uma língua criada pelos imigrantes, com predominância do vêneto, de onde veio o maior número.



"Para esclarecimento ao leitor, o filó é uma reunião noturna entre vizinhos, onde nesse encontro se come, se bebe, se canta, se troca prosas, enfim era de certa forma onde os imigrantes, espantavam os males da nostalgia. Para melhor entendimento, veja este link https://www.youtube.com/watch?v=F9kIFBAvWqw

Encontramos (Youtube), esse trabalho no canal: Brasil Talian,

onde há uma enorme quantidade de conhecimento sobre a cultura imigratória dos italianos. Nossos cumprimentos também ao Jaciano Eccker, acredito que gestor do site, pela sua dedicação em trazer a nossa cultura do passado para o presente. Hoje desenvolve importante evento cultural sobre a imigração em Corbélia, PR. Parabéns Jaciano! E como Corbélia pode ser um buquê ou uma cesta de flores, então você merece uma corbélia. Vamos à luta!

Esta cultura que o novo idioma, "o talian", está reproduzindo, cresce a cada dia de forma espetacular. Frei Rovilio (em memória), um ícone em nossa cultura, afirmava que era o único idioma que poderia traduzir a grandeza do sentimento imigratório, familiar e cultural de nosso povo. Realmente o "talian" fala pela alma. "Se Dante Alighieri, poeta de língua latina que viveu na passagem do século XIII para XIV, fosse nosso contemporâneo, ele certamente passaria suas poesias para o talian, porque sua emoção seria melhor expressa". Embora haja relatos de que escrevera a Divina Comédia originariamente em vêneto, o que é possível, pois ele viveu grande parte de sua vida em Verona que é o centro do vêneto. Desculpem se me exagero, mas o sentimento fala muito alto.

5 - NOSSA HOMENAGEM AOS IMIGRANTES ITALIANO

Uma história sofrida, mas gloriosa. Um povo que atropelou os obstáculos e passou por cima de todos os percalços. PARABÉNS A ESSE POVO QUE LUTA PELA ARTE DE VIVER E SER FELIZ , MAS QUE AINDA VIVE ENTRE DOIS MUNDOS.



Aprovado em junho de 2008 e incluído no calendário nacional, o dia 21 de fevereiro é oficialmente o "Dia Nacional do Imigrante Italiano".

A data foi escolhida devido à expedição de Pietro Tabbachi ao Espírito Santo em 1874. Considerada a primeira viagem de imigrantes em massa da Itália para o Brasil, esta travessia aconteceu no dia 3 de janeiro de 1874, às 13 horas, do Porto de Gênova, em dois navios a vela, o "La Sofia", na expedição Tabacchi, e a segunda pelo " Rivadávia" , ambos de bandeira francesa. O "Sofia" chegou ao Brasil em fevereiro de 1874, 386 famílias, para as terras de Pietro Tabacchi, em Santa Cruz .

De acordo com os sites de pesquisa sobre a imigração italiana, desde 1870 até 1959 entraram no Brasil mais de um milhão e meio de italianos, sendo o período de 1884 até 1913 o de maior afluência dos italianos para o Brasil.

Cerca de 65% dos italianos que chegaram ao nosso país fixaram residência no estado de São Paulo, com os outros 35 % dividindo-se entre os estados do sul do Brasil mais Minas Gerais e Espírito Santo.



CURIOSIDADES DA ITÁLIA: 16 TÓPICOS SURPREENDENTES SOBRE O PAÍS DA BOTA

Por Euro Dicas



O país da bota é um dos mais visitados pelos brasileiros na Europa. Existem algumas curiosidades da Itália que são surpreendentes e nos fazem ver o país com outros olhos quando estamos turistando.

1. Não dividem pizza

Essa é uma das curiosidades da Itália que eu mais achei interessante. É óbvio que não se aplica a todos os italianos, mas, no geral, eles não dividem a pizza. Quando vamos comer em alguma pizzaria na Itália pedimos uma pizza para cada um.

Lá a pizza tem a massa fininha e, acredite, é possível comer uma pizza inteira sozinho. Quando eu pedi uma pizza para dividir com a minha mãe o garçom me olhou muito estranho e perguntou se eu tinha certeza que íamos dividir.

Ah, e esqueça o ketchup ou qualquer outro tipo de molho. Isso de comer pizza com molho é só no Brasil.

2. Vulcões são pontos turísticos

Existem muitos vulcões ativos na Itália, e alguns deles são pontos turísticos, muito visitados pelos viajantes. Na verdade, a Itália é o país com a maior concentração de vulcões ativos da Europa.

O cheiro perto do vulcão é muito forte, e chega a ser sentido até nas cidades próximas. Eu estive no Vesúvio e conseguia sentir o cheiro em Pozzuoli.

3. A Itália tem mais obras-primas por metro quadrado que qualquer outro lugar do mundo

Se você é o tipo de viajante que adora arte, não tem destino mais impressionante que a Itália.

Grandes artistas da história da humanidade foram italianos, e até hoje, de norte a sul do país, você pode admirar obras-primas clássicas da história da arte. Viaje para Florença e conheça o magnífico Davi de Michelangelo. Em Milão, admire A Última Ceia, de Leonardo da Vinci. Em Veneza, o painel da Assunção da Virgem, de Titian.

A cidade de Roma pode ser considerada um museu a céu aberto, com obras inacreditáveis do escultor Bernini em várias praças da cidade. Se você é um amante de arte, é impossível não se encantar e se emocionar na Itália!

4. Existem cidades onde as pessoas não falam italiano

Isso pode parecer bizarro, eu também achei. Mas é verdade. Quando fui fazer o meu curso de italiano na Itália, eu conheci vários italianos que moram no norte da Itália que estavam fazendo o curso junto comigo. Eles me explicaram que algumas cidades do norte do país falam maioritariamente alemão, e por isso eles tinham que fazer curso de italiano por fora.

Além disso, muitas cidades possuem os seus próprios dialetos, como por exemplo o napolitano.

5. Filmes dublados no cinema

Ao contrário do que vemos no Brasil, os filmes que passam nos cinemas na Itália são todos dublados. Por isso é impossível para um estrangeiro que não fale italiano assistir a um filme por lá.

6. Campeã do mundo em propriedades registradas como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO

Mais uma das curiosidades da Itália e um motivo para visitar a Itália se você é um admirador de arte, arquitetura e história. A Itália é o país campeão de registros de Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. São 53 propriedades registradas e mais 40 na lista de espera para a certificação.

Regiões como as Villas Médici na Toscana, o centro histórico de Siena, a Costa Amalfatina e a cidade de Verona são apenas alguns exemplos de lugares considerados de valor inestimável pela UNESCO, e que você precisa conhecer na Itália.

7. Eles não gostam de Starbucks

Starbucks é uma franquia de café muito conhecida, porém não agrada os italianos. Esse negócio de comprar um café e ir bebendo pela rua enquanto vai a caminho do trabalho não é com eles. Eles gostam mesmo é de desfrutar o momento do

café, sentados na mesa, lendo um jornal e colocando a conversa em dia.

8. Estão entre os povos que mais gesticulam em todo o mundo

O italiano é um idioma incrível, um dos mais românticos e envolventes do mundo. Mas pra falar italiano de verdade não basta apenas saber conjugar os verbos e aprender o vocabulário: é preciso falar com as mãos!

Qualquer simples diálogo entre italianos sempre é muito acalorado, e gesticular é parte da comunicação. Segundo uma pesquisa realizada pela Universidade Roma Tre, são mais de 250 gestos utilizados pelos italianos no dia-a-dia, o que forma um código linguístico único, rico e complexo. Tem até gente defendendo que um italiano poderia se comunicar um dia inteiro só com gestos, sem uma única palavra!



9. As moedas jogadas na Fontana di Trevi valem muito mais que um desejo

Todo turista que vai a Roma já sabe: para ganhar um desejo, é preciso jogar uma moeda nas águas da Fontana di Trevi. O ritual tradicional pede que a moeda seja arremessada de costas, com a mão direita por cima do ombro esquerdo. Voltar um dia na Cidade Eterna é o desejo mais popular entre os turistas.

O que pouca gente sabe sobre a Fontana di Trevi é o destino de todas essas moedas. Em 2016, mais de um milhão de euros foram recolhidos das águas da linda fonte. Todos os anos, esse dinheiro é recolhido e doado para uma instituição de caridade ou empregado em um projeto social em Roma. Sua moeda vale um desejo e uma boa ação!

10. Comida na Itália é coisa séria!

A gastronomia italiana é uma das mais respeitadas do mundo. Pizzas, queijos, massas. Cada região do país tem uma tradição na cozinha, com ingredientes locais aproveitados ao máximo em seu sabor e qualidade. Cada cidade ou região tem pratos tradicionais, como o nhoque alla sorrentina, na comuna de Sorrento, e a bisteca alla fiorentina, prato típico da cidade de Florença.

Apesar da diversidade de sabores, de norte a sul do país, uma coisa é única para os italianos. O momento da refeição é sagrado, e acontece como um ritual que não pode ser desrespeitado.

Café da manhã

Para o café da manhã, ou prima colazione, o mais pedido é a dupla Cappuccino e Cornetto, uma espécie de croissant doce. As refeições do pranzo (almoço) e a cena (jantar) acontecem como um ritual. Começam com o antipasto, que é o aperitivo.

Primo, secondo piato e insalata

O primo piato é uma massa ou um risoto. O secondo piato geralmente é uma carne, peixe ou ave. Em seguida, vem a salada, conhecida como insalata.

Dolce

Por último, o dolce, que pode ser a sobremesa, um café ou um licor. Para comer como um italiano, é preciso ir sem pressa e se preparar para comer muito – e bem!

Veja tudo sobre a Itália em nosso artigo especial.

11. Sorvete com pão

Que o gelato italiano é o melhor do mundo, isso nós sabemos. Mas você sabia que em algumas regiões os italianos comem gelato com pão? Isso mesmo, eles abrem um pão "brioche" e colocam algumas "bolas" de sorvete dentro.

Entre todas as curiosidades da Itália, essa é a que eu achei mais estranha. A primeira vez que vi isso fiquei espantada, mas depois me acostumei. As pessoas costumam, inclusive, almoçar essa iguaria..

12. A pizza não é redonda



Essa mania de fazer a pizza redondinha igual fazemos no Brasil não existe na Itália. Como a massa é caseira, feita praticamente na hora, eles não se importam muito com o formato. Muitas vezes quando pedimos uma pizza ela vem meio oval.

Além disso, é possível comprar pedaços de pizza em algumas lanchonetes e padaria, e essas pizzas em pedaços são quadradas/retangulares.

13. O pão é sagrado

Pouca gente sabe, mas o pão é sagrado para muitos italianos. Ele é reaproveitado ao máximo, e quando é preciso jogá-lo fora, muitos italianos costumam beijá-lo antes de colocá-lo no lixo. Por essa curiosidade, entrou na nossa lista de curiosidades da Itália.

300 tipos de pães na Itália

São mais de 300 tipos de pães na Itália, e cada um reflete os ingredientes e sabores

de uma região do país. Inclusive, o famoso Panetone tem origem em Milão, no norte da Itália.

Lenda do pão

Conta a lenda que um padeiro chamado Toni criou o pão doce em homenagem ao seu amor impossível, a filha do patrão. A iguaria fez sucesso e rapidinho todos os clientes começaram a pedir pelo Pani de Toni. Uma delícia de invenção, concordam?

14. Fonte de vinho

O vinho italiano, assim como a comida, é muito famoso. Até porque, a Itália é a segunda maior produtora de vinho do mundo.

E entre as atrações turística do país está a Fontana del Vino, na Villa Caldari, na região de Abruzzo. Essa é uma fonte que, ao invés de água, tem vinho tinto. Ela funciona todos os dias, e as pessoas podem beber vinho à vontade. Parece incrível, não é mesmo?

15. A Itália e o futebol

Os italianos, assim como os brasileiros, são fanáticos por futebol. Vão a todos os jogos, torcem com muita garra, fazem torcida organizada. Existe até uma palavra que é usada para caracterizar os torcedores fanáticos: "tifosi", derivada da doença que deixa a pessoa com febre.

16. Universidades italianas

As universidades italianas são excelentes e algumas estão na lista das melhores universidades do mundo. A mais antiga delas é a Universidade de Bolonha, fundada em 1088.

É no país da bota que se encontra a maior universidade da Europa, a Universidade de Roma "La Sapienza", que tem mais de 150 mil estudantes.

Agora que você já conhece as principais curiosidades da Itália, saiba também que para entrar no país, você precisa contratar um seguro viagem para Itália, é um documento obrigatório. Saiba tudo e como contratar aqui

UM "SAPÓDROMO" NA ILHA GRANDE

Por Pedro de Araújo Giannotti*

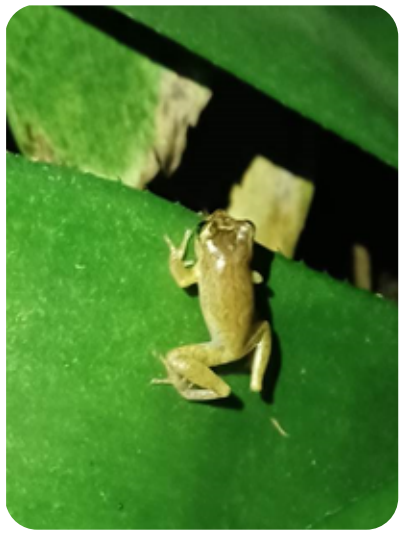
A Ilha Grande é rica em biodiversidade, principalmente na quantidade de espécies de anfíbios. Das 34 espécies encontradas na ilha, 3 delas são endêmicas, ou seja, ocorrem naturalmente por aqui. São elas: Hilodes frede, Proceratophrys tupinamba e Ololyon gr. perpusilla.



Com a ocupação desordenada dos espaços, o não tratamento e descarte do lixo doméstico e principalmente com a poluição de pequenos corpos d'água, esses animais acabam se tornando vulneráveis com a redução de sua zona "habitável". Os anfíbios são extremamente sensíveis às mínimas mudanças no ambiente.

Sapos, rãs e pererecas controlam a população de insetos e outros invertebrados, também servem como alimento para aves, répteis e mamíferos da ilha. Eles também fazem um "serviço público" consumindo mosquitos transmissores de doenças infeciosas como a dengue.

Para a conservação dos anfíbios, não só na Ilha Grande mas também em outras regiões urbanizadas, é de grande importância manter ou criar áreas verdes.



O simples hábito de manter uma árvore no quintal ou organizar bromélias em um canteiro é de grande ajuda na preservação desses animais tão importantes para o ecossistema.



Do jornal: sapo-cururu, ele gosta de comer escorpiões.

*Pedro de Araújo Giannotti é aluno do 3° ano do ensino médio do colégio Santa Marcelina e aficionado por anfíbios anuros.

Trilhas da Ilha Grande

Trails of Ilha Grande
Angra dos Reis - Rio de Janeiro - Brazil









Angra
Mangaratiba
Abraão
Freguesia de Santana
Japariz
Bananal
Matariz
Saco do Céu
Enseada das Estrelas
Enseada do Sítio Forte
Longa
Praia Grande de Araçatiba
Vermelha
Gruta do Acaiá
Enseada das Palmas
Mangues
Pouso
Pico do Papagaio
Farol dos Castelhanos
Santo Antonio
Lopes Mendes
Caxadaço
Dois Rios
Parnaioca
Aventureiro
Provetá
Meros
T1
T2
T3
T4
T5
T6
T7
T8
T9
T10
T11
T12
T13
T14
T15
T16
Reserva Biológica da Praia do Sul
Parque Estadual da Ilha Grande

TRILHAS *TRAILS* · PRAIAS *BEACHES* · POVOADOS *VILLAGES* · CAIS DE ATRACAÇÃO *PIERS*

A Ilha Grande faz parte da Área de Proteção Ambiental de Tamoios (Decreto Lei 9.452-/12/86).
Ilha Grande is part of the Tamoios Environmental Protection Area (Executive Law# 9.452 of 12/86).

	T01	T02	T03	T04	T05	T06	T07	T08	T09	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16
	Circuito do Abraão	Aqueduto Saco do Céu	Saco do Céu Freguesia de Santana	Freguesia de Santana Bananal	Bananal Sítio Forte	Sítio Forte Praia Grande de Araçatiba	Praia Grande de Araçatiba Gruta do Acaiá	Praia Grande de Araçatiba Provetá	Aventureiro Provetá	Abraão Praia dos Mangues Pouso	Pouso Lopes Mendes	Pouso Farol dos Castelhanos	Abraão Pico do Papagaio	Abraão Dois Rios	Dois Rios Caxadaço	Dois Rios Parnaioca
Distância / Distance / Distancia	1.700m	7.900m	3.000m	2.700m	5.100m	6.000m	11.800m (ida e volta)	3.800m	3.600m - (ida e volta)	5.100m	2.000m - (ida e volta)	11.600m - (ida e volta)	8.000m (ida e volta)	14.000m - (ida e volta)	7.000m - (ida e volta)	16.000m - (ida e volta)
Nível / Level / Nivel	Leve / Soft / Leve	Médio / Medium / Medio	Leve / Soft / Leve	Leve / Soft / Leve	Leve / Soft / Leve	Leve / Soft / Leve	Médio / Medium / Medio	Médio / Medium / Medio	Pesada / Hard / Difícil	Médio / Medium / Medio	Leve-Médio / Soft-Medium / Leve-Medio	Leve-Médio / Soft-Medium / Leve-Medio	Pesada / Hard / Difícil	Pesada / Hard / Difícil	Médio / Medium / Medio	Médio / Medium / Medio
Atrativos / Attractions / Atractivos	Mirante da Praia Preta Poção Aqueduto Ruínas do Lazareto	Cachoeira da Feiticeira Manguezal Igreja de Cosme e Damião	Cultivo de Mexilhões Igreja da Freguesia de Santana	Lagoa Azul Cultivo de Mexilhões Igreja do Divino Espírito Santo Mirante do Bananal	Figueira Branca Cultivo de Mexilhões Manguezal Nascente	Cultivo de Mexilhões Cachoeira da Longa Igreja de São Pedro Igreja Nossa Senhora da Lapa	Gruta do Acaiá	Comunidade Evangélica	Igreja da Santa Cruz Praia e Pedra do Demo	Igreja da Praia de Palmas Vista da Enseada do Abraão	Pedras Lopes Mendes Monumento Artístico "Quando o lixo vira Arte"	Fazenda do Peter-Alemão Cultivo de Mexilhões Farol dos Castelhanos	Segundo ponto mais alto da ilha - Mirante 982 metros de altura - Visão panorâmica da bahia da Ilha Grande - Visão das praias Lopes Mendes, Dois Rios, Ilha de Jorge Grego, Saco do Céu.	Mirante Curva da Morte Piscina dos Soldados Ruínas Presídio da Ilha Grande Capela de Nossa Senhora do Bom Despacho	Caminho das Pedras	Toca das Cinzas Igreja Sagrado Coração de Jesus Cachoeira de Parnaioca Ruínas da antiga vila
Praias / Beaches / Playas	Do Consco Preta (presídio)	Iguaçu Camiranga Perequê de Fora Manguezal Do Galo Do Conrado	Do Conrado Do Funil Do Japariz	Praia da Baleia De Baixo Bananal Pequeno Bananal	Matariz Jaconema Passaterra Manguaraçuissaba Do Marinheiro Manguezal Sítio Forte	Tapera Ubatubinha Da Longa Ilhote da Longa Praia Grande de Araçatiba	Araçatiba Itaguaçú Praia Vermelha	Araçatiba Provetá	Provetá Aventureiro	Da Júlia Palmas Mangues Pouso	Pouso Lopes Mendes Santo Antônio	Da Itaoca Da Aroeira Do Recife Dos Castelhanos	Angra dos Reis, Restinga da Marambaia, etc.		Dois Rios Caxadaço Pesqueiro Trinta Reis	Dois Rios Parnaioca