

INFLUÊNCIA DO UNIVERSO DIGITAL NAS ELEIÇÕES 2020



TURISMO

Pontão é o principal ponto turístico de Brasília

CULTURA

Drive-in reinventa a cultura de Brasília

RELIGIÃO

Frei Rogério e sua missão de resgatar os vulneráveis

DESTAQUE

Nova Política Nacional Sobre Drogas



**Revista
ImagineAcredite**

**Diretor Executivo
Sérgio Botelho Júnior**

**Editor
Sérgio Botelho Júnior
DRT 8318 - DF
botelhojunior73@yahoo.
com.br
Contato: (61) 99820- 1640**

**Jornalistas
Tércia Diniz
MTB: 0010821/DF
Thiago Farias
DRT 2453 - SE**

**Projeto Gráfico
e Diagramação
Ilka Cristina**

**Fotografias
Assessorias, Agência Sena-
do, Agência Brasil, pixabay,
freepik, wikipédia, internet
e arquivo pessoal**

Tiragem: 5.000 exemplares



CAPA

Influência do universo
digital nas eleições
2020

04



CULTURA

Cine Drive-In de Brasília
ganha impulso com a
pandemia

06



ENTREVISTA

Senadora Maria
do Carmo

10



RELIGIÃO

Frei Rogério e sua
missão de resgatar
os vulneráveis

14



TURISMO

Pontão: um novo
jeito de ver Brasília

18



PROJETO DE LEI

Osmar Terra fala sobre
a Lei PL399/2015

26



DESTAQUE

Nova Política Nacional
Sobre Drogas

30



CIDADANIA

Sejus do DF
aproxima serviços
públicos

50

• CULTURA

Mantido por amor, Cine Drive-In de Brasília ganha impulso com a pandemia

Já se perguntou se há um espaço mais democrático ao ar livre, que seja permitido namorar, estar com a família ou até mesmo levar o animal de estimação e assistir um bom filme? Pois bem, esse local existe e está em Brasília. É que o único Cine Drive-In resistiu ao tempo e as dificuldades e se manteve aberto, se tornando uma referência de cultura e lazer, sendo um cinema que proporciona o ca-

samento de belas peças artísticas à beleza dos céus.

Inaugurado em 1973 e declarado em 2018 como Patrimônio Cultural e Material do DF, o Cine Drive-In passou de geração em geração, fazendo parte da história dos brasilienses que assistiam aos filmes sob a luz das estrelas. Quando as confortáveis salas de cinemas dos shoppings chegaram na capital, houve queda nas bilheteiras, mas

nem isso foi motivo para que o estabelecimento fosse fechado de vez.

Sendo o maior da América Latina, o Cine de Brasília conta com uma tela de 312 metros quadrados e com capacidade para quatrocentos carros em uma única sessão. Diante disso, a história foi tema do longa “O último Drive-in”, de Iberê Carvalho, lançado em 2015, que mostra como o amor pelo cinema não deixou esse projeto ser extinto, além do documentário



“Cinema sob o céu”, de Cláudio Moraes, que conta a história da administradora do local, Marta Fagundes.

E pela sua credibilidade, neste ano, pela primeira vez, a 53ª edição do Festival de Brasília do Cinema Brasileiro será realizada no Cine Drive-In, no mês de dezembro, o que traz uma visibilidade maior para o espaço, que se tornou uma referência em lazer em tempos de pandemia da Covid-19 e da consequente necessidade de manter o distanciamento social pelo bem da saúde de todos.

Dificuldades superadas por amor ao cinema

Em 1988, o proprietário do local se mudou para o Rio de Janeiro e quis fechar o Cine Drive-In, pois não acreditava que o local resistiria às transformações e tecnologias surgidas na época. Entretanto, no ano seguinte, por amor ao cinema, Marta Fagundes comprou o espaço e transformou o Cine em referência nacional.

Pela primeira vez, a 53ª edição do Festival de Brasília do Cinema Brasileiro será realizada no Cine Drive-In, no mês de dezembro

Os momentos de dificuldades quase fizeram Marta pensar em fechar, mas a sua persistência foi maior e mostrou que o Cine Drive in ganhou seu espaço no coração dos brasilienses e turistas que visitam o local para conhecê-lo.

Formada em Nutrição pela Universidade de Brasília (UnB), a proprietária começou a trabalhar no local aos 15 anos ajudando aos pais. Com isso, ela assistiu ao aumento

nas bilheteiras após uma entrevista ao Fantástico em 2011. Naquela época, a visibilidade possibilitou a marcação de filmes mais conceituados, como Faroeste Caboclo, o qual faz sucesso até os dias atuais.

Escolha dos filmes foi remodelada com o tempo

Apesar da visibilidade ressaltada em rede nacional de televisão, até 2015, o cinema estava com dificuldades por conta das marcações de filmes que levavam de três a quatro semanas, além de ser rodado em formato de película e com a projeção escura. Hoje, o local está mais moderno, com exibições de filmes de maior qualidade mostrado em um projetor digital. “Quando o projetor chegou, o cinema mudou de cara e virou um outro cinema, porque eu passei a lançar filmes, porque só vem um HD para eu copiar”, observa Fagundes.

Segundo Marta, o período de maior bilheteria são os meses de férias, janeiro e julho; e ela garante

Cabe destacar que uma das vantagens de assistir filmes no Cine Drive In é o custo acessível dos ingressos

que o Cine sobrevive apenas com os recursos gerados pelas exibições dos filmes e não conta com patrocínios e nem apoio do governo. “Pontualmente, a gente vê que a sessão de maior frequência do cinema é a sessão que tem famílias, porque os pais vêm trazer as crianças para se distraírem”, destaca a administradora ao lembrar que o Cine Drive-in possui uma média de 6 mil pessoas por mês, as quais são as únicas responsáveis pelo faturamento do local.

Pandemia faz o Cine conquistar a nova geração

Com a pandemia, o Cine Drive-in fechou durante 40 dias, até quando o governador do Distrito Federal, Ibaneis Rocha, liberou os estacionamentos para eventos no modelo Drive in. Para Marta, a surpresa foi o aumento do público que procurava um local de lazer com segurança, o que trouxeram novas propostas para realizações de outros eventos, como o primeiro casamento no Cine Drive-in, em Brasília, embora o foco continue sendo a exibição de filmes.

“Eu passei um filme que eu não acreditei, eu passei ‘Cegonhas, as histórias que não te contaram’. É um filme que já está na televisão e nas plataformas digitais, passei duas semanas,



Vale ressaltar que o primeiro Cine Drive-in surgiu em 1933, em Nova Jersey, nos Estados Unidos

o cara da distribuidora não acreditou na renda que deu o filme. Você assistir pela TV é uma coisa e pelo cinema você está em outro ambiente. A maior procura é essa sessão de crianças e eu a tenho sempre”, comemora a administradora do local, que acredita que formato Drive In deve permanecer por muitos e muitos anos.

Cabe destacar que uma das vantagens de assistir filmes no Cine Drive In é o custo acessível dos ingressos que, de segunda a quinta-



-feira, custam: R\$ 28,00 por pessoa. Já aos sábados, domingos e feriados, a entrada chega a R\$ 30,00 por pessoa. Lembrando que estudantes com carteirinha, idosos e crianças até dez anos pagam a meia.

Manutenção do Cine Drive-In carece de apoio

O local já foi alvo de especulações tanto por parte do governo quanto por empresários e isso gera a maior dificuldade para explorar o espaço, já



que o mesmo não tem segurança jurídica, pois está em uma área pública da Terracap (Empresa estatal do governo Federal e do Governo do Distrito Federal), no Autódromo de Brasília. Por isso, um dos sonhos da Marta Fagundes é revitalizar o espaço e mudar a cara do cinema, mas isso não é possível, pois ela não tem um contrato fixo. No entanto, ela garante que já tentou de todas as maneiras fazendo pedidos em todos os lugares, mas a situação continua sem ser resolvida.

O Cine Drive-in de Brasília funciona em uma área especial do Autódromo da capital federal, na Asa Norte, das 18h às 22h30. O cardápio é distribuído na entrada da lanchonete via QR Code e o filme é exibido em uma tela no estacionamento, sendo o áudio sintonizado na frequência 88,7 FM. Caso o carro não tenha som, as caixas do Drive-In poderão ser solicitadas. Para isso basta acender os faroletes do veículo.

Dos EUA ao Brasil

Vale ressaltar que o primeiro Cine Drive-in surgiu em 1933, em Nova Jersey, nos Estados Unidos, por Richard Hollingshead Jr., então gerente de autopeças. Por sua mãe ser obesa e ter dificuldades para sentar-se nas poltronas, Jr. então decidiu fazer experiências em sua garagem com técnicas de projeção e som para que se tornasse possível um cinema ao ar livre. Já aqui no Brasil, o sucesso durou até a década de 80 e permaneceu apenas o Drive-in de Brasília na história que não fechou.

cine
DRIVE-IN
CINEMA FORA DE SÉRIE

CONHEÇA O DRIVE-IN BRASÍLIA

LOCAL: Área Especial do Autódromo – Asa Norte
FUNCIONAMENTO:

Segunda a domingo e feriados – das 18h às 22h30

LANCHONETE: O cardápio é distribuído na entrada da lanchonete via QR Code
COMO FUNCIONA:

O filme é exibido em uma tela no estacionamento, sendo o áudio sintonizado na frequência 88,7 FM. Caso o carro não tenha som, as caixas do Drive-In poderão ser solicitadas, para isso basta acender os faroletes.

• **RELIGIÃO**

Frei Rogério

e sua missão de resgatar os vulneráveis

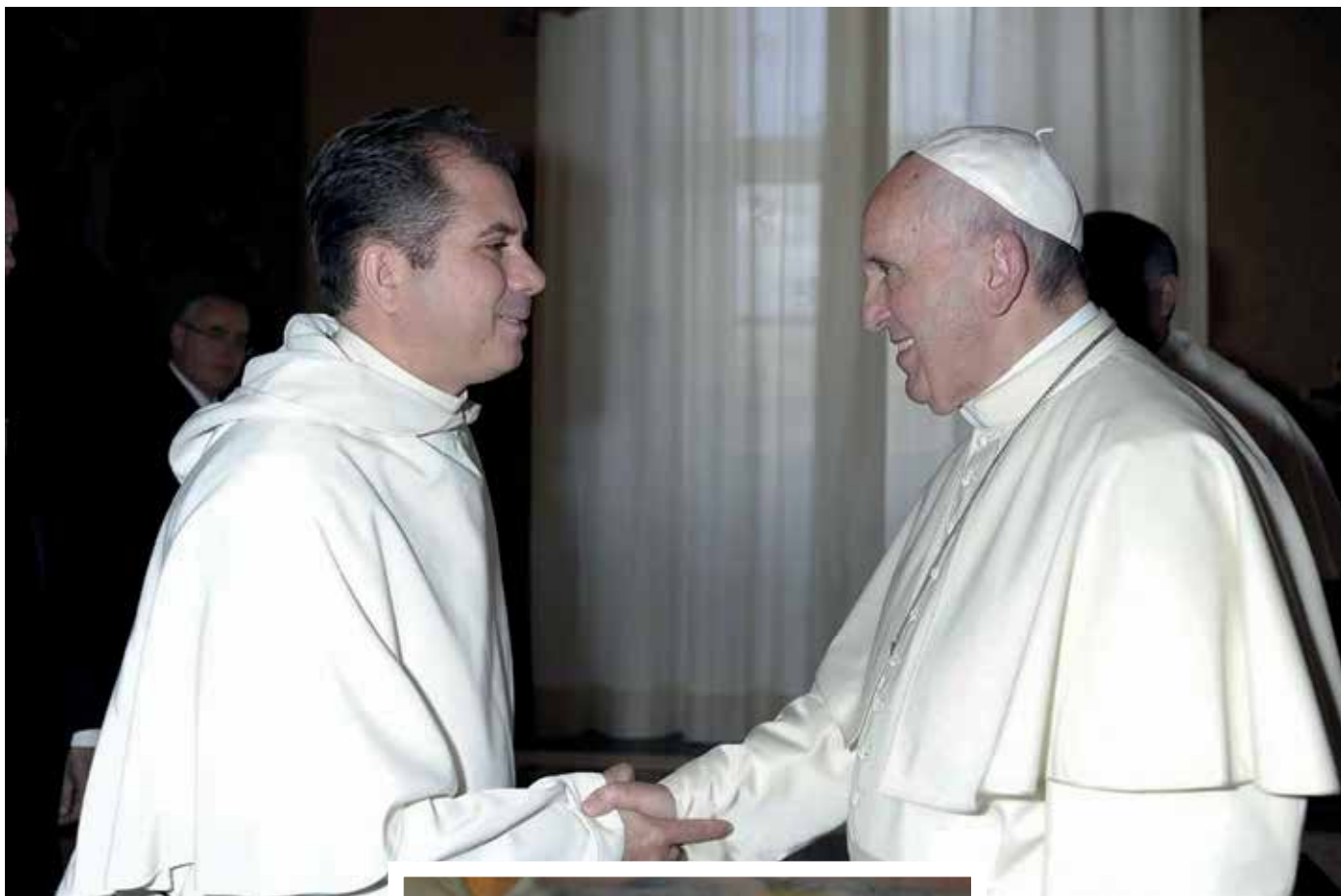


“Seduziste-me, Senhor, eu me deixei seduzir, numa luta desigual foste tua a vitória. Então Deus venceu. Fiz essa escolha e não me arrependo”. Foi com essa frase, tirada de uma música, que Frei Rogério Soares, nos recebeu em sua casa, na Asa Sul, para uma entrevista. Iremos contar um pouco da história de vida de um Sacerdote que escolheu se dedicar a Jesus, cumprindo um dos mandamentos mais sagrados, o amor ao próximo.

Nascido em Brasília, em abril de 1979, Frei Rogério mudou-se, juntamente com seus pais e dois irmãos, para o Piauí, aos quatro anos de idade. A mudança aconteceu porque sua mãe não se adaptou à Capital Federal e seu pai, que trabalhava no Ministério da Justiça, decidiu voltar para a terra natal, com toda a família. A sua criação foi na cidade de São Raimundo Nonato, no sertão do Estado, que fica próximo à Bahia.

Estudante na rede pública de ensino, trabalhou dos doze anos aos dezessete no escritório de contabilidade de seu primo. Com quatorze anos, ele já cuidava da escrituração contábil de 45 microempresas. Dessa forma, se formou em Técnico em Contabilidade. Com dezessete anos, emancipado pelos pais, abriu um empreendimento, uma fabriqueta de biscoitos (petas), formalizando assim, o negócio da família. Nas vésperas de completar 18 anos, a convite de um tio, foi para São Paulo cursar Direito, onde fez apenas um semestre.

Em 2011, Frei Rogério fundou a Pastoral do Empreendedor, em Salvador, que visa cuidar dos empresários e empreendedores, “algo que estava faltando na Igreja”. Hoje, essa Pastoral está presente em todo o país ajudando os fiéis



Frei Rogério com o Papa Francisco

Foi, então, na Faculdade que a decisão em ser Padre se concretizou. “Esse mundo não me satisfaz, as promessas da vida não me encantam, eu quero servir a Deus, pensei comigo. Eu já tinha esse desejo. Aos treze anos pensava que poderia servir a Deus de forma mais próxima, mas percebia que minha família não concordava muito”.

“Foi quando larguei tudo e entrei no Seminário com quase vinte anos de idade, fui enviado à Brasília, onde fiz Seminário de Filosofia. Estudei parte da Teologia em São Paulo e concluí os estudos em Roma. Fiz Bacharel em Teologia e Mestrado em Teologia Fundamental, pela Universidade Gregoriana de Roma. Tive a oportunidade de trabalhar na



Rádio Vaticana, do Papa. Em 2008, fui ordenado sacerdote e em seguida designado para Salvador, fiquei seis meses lá, depois fui enviado ao Rio de Janeiro, fiquei um ano e seis meses e voltei para Salvador novamente, onde passei mais cinco anos”, destaca Frei Rogério.

Frei Rogério faz parte da Ordem dos Mercedários, que sempre esteve presente em sua cidade, no Piauí. O

carisma da Ordem das Mercês, é visitar e libertar e nasceu há 802 anos, em Barcelona, numa situação muito específica. Os cristãos eram feitos reféns pelos mulçumanos e São Pedro Nolasco, que era comerciante, comprava os cristãos e os traziam para suas famílias. Em uma noite de oração, Pedro Nolasco, recebeu

uma inspiração de Nossa Senhora, para fundar uma Ordem, para libertar os cristãos da escravidão. “Então nasceu a nossa congregação, para a libertação, nós somos libertadores, temos que trabalhar na libertação das pessoas”, diz Frei Rogério, emocionado.

Em 2011, o Padre fundou a Pastoral do Empreendedor, em Salva-



Frei Rogério

dor, que visa cuidar dos empresários e empreendedores, “algo que estava faltando na Igreja”. Hoje, essa Pastoral está presente em todo o país ajudando os fiéis.

Ainda em Salvador, em 2014, fundou uma escola de empreendedorismo chamada CAENA (Centro Avançado de empreendedorismo Nordeste de Amaralina), para ensinar na favela e comunidades, princípios e ferramentas do empreendedorismo. “Cheguei a uma conclusão, emprego com carteira assinada vai ser muito difícil, ou as pessoas são empreendedoras para ter uma renda e sobreviver, ou será muito difícil encontrar trabalho”. Todos os meses têm cursos virtuais por meio da Academia do Ser Empreendedor.

Outro projeto que o Padre fundou, também em Salvador, foi em

prol da população em situação de rua. “Na praça da Paróquia, na Pituba, bairro de Salvador, havia muitos moradores em situação de rua. Então a gente começou um trabalho. Eu percebi que esse trabalho só funcionaria se não houvesse esmolas, comida na praça e com um forte combate ao tráfico”.

Frei Rogério enfatiza “quando comecei a entender isso, nós criamos várias portas, aluguel social, república de acolhida, comunidade terapêutica, trabalho e empreendedorismo, tudo financiados pela Paróquia, além de termos criado uma rede entre os órgãos da prefeitura e do governo estadual. Quando criamos várias portas, aí eu disse: vamos cesar as esmolas. Aí fiz uma campanha em outdoor e panfletos: PITUBA SEM ESMOLAS, BAIRRO JUSTO É

BAIRRO SEM ESMOLAS. Como eles não tiveram mais esmolas, tiveram que acolher nossas propostas, que era o melhor e mais digno para todos”.

Segundo Frei Rogério, o Poder Público precisa fazer valer os direitos dos mais pobres, bem como as pessoas vulneráveis têm que cumprir seus deveres. “Costumo dizer também que, o Estado é um ente responsável por cuidar dos pobres, como também o terceiro setor, que somos nós”. É preciso ter uma parceria entre todas as instituições, igrejas, ONGs, sociedade civil e o Estado para solucionar os problemas sociais.

“Muitas vezes o que vemos é, quando o Estado entra, o terceiro setor sai, ou às vezes o terceiro setor entra e o Estado não comparece. Então não é assim que deve ser, eu acredito que nós temos que fazer pactos e trabalhar juntos. Têm coisas que o Estado não é competente para trabalhar com certas realidades, é normal que seja assim. Por exemplo, a drogadição, o Estado não consegue criar uma casa, por ele mesmo, para acolher as pessoas, pois não tem competências para tal. O Estado tem que apoiar Comunidades Terapêuticas, casas de recuperação ou clínicas, seja o que for, que saibam trabalhar e tem experiência, nesse caso, O Estado deve aportar recursos”, observa Frei Rogério.

Após a criação desses projetos em Salvador, o Padre Rogério Soares, foi eleito Provincial da Ordem Mercadária e veio para Brasília, passando um período de três anos. Depois do mandato, o novo Provincial o designou como pároco da Paróquia Sagrado Coração de Jesus e Nossa Senhora das Mercês e faz quase três anos que está à frente da Igreja.

Frei Rogério, ao ser perguntado, sobre a vaidade e o apego aos bens materiais, disse. “No meu caso, eu tenho voto de pobreza, não tenho contas



Frei Rogério é conhecido como o padre do empreendedorismo. Em Brasília, ele está iniciando o projeto Petas do Frei

bancárias, não tenho bens, então apego aos bens eu não sofro porque não os tenho. Mas há outros tipos de apegos, como, apegos às ideias, à lugares, às pessoas. Esses apegos, aí sim, precisam ser trabalhados. Vigilante sempre! Eu também não tenho pátria nem lugar fixo. Sempre estou pronto para quando a congregação me pedir, eu abrir mão de tudo e deixar o que foi construído e partir para uma outra missão”.

O Frei ainda comentou sobre casos de corrupções envolvendo as Igrejas e ainda defende a punição com rigor da lei. “Onde tem ser humano, tem possibilidades de incoerências, de fraqueza humana. Caso seja comprovado desvios e irregulares, os culpados devem ser punidos. O que precisamos entender é que a Instituição Igreja, existe há dois mil anos, que já perpassou vários momentos da história e que conseguiu sobreviver com toda a sua essência, com toda a sua riqueza doutrinária até agora, mostra que a Instituição tem uma vida própria, tem uma dimensão Divina que precisa ser respeitada e preservada”.

Sobre os desafios futuros da Igreja, o religioso diz “precisamos ser uma igreja com sinal de esperança para as pessoas, criar um lugar de acolhida para todos e sempre voltar à sua essência, que está no Evangelho, está na pessoa de Jesus Cristo, que é

o nosso único Pastor, modelo e guia”.

Frei Rogério é conhecido como o padre do empreendedorismo. Aqui em Brasília, ele está iniciando o projeto Petas do Frei. “São biscoitos de polvilho, em pacotes bem embalados, com rótulos. O assistido vende o produto por cinco reais, sendo que R\$ 2,50 fica com ele e o restante volta para a produção”. A pessoa que quiser trabalhar não vai precisar entrar com capital, essa é a vantagem. “Às

vezes, as pessoas não têm vergonha de pedir, mas tem vergonha de vender. O que eu proponho é vender”.

O Frei Rogério deixa ainda uma mensagem de conselho e esperança para todos os leitores. “Que as pessoas sejam mais altruístas, saibam que, além do seu trabalho, da sua vida pessoal, das suas conquistas, é necessário ter uma responsabilidade com o próximo, com o outro e que encontrem em Deus a razão última da vida.”

“Que as pessoas sejam mais altruístas, saibam que, além do seu trabalho, da sua vida pessoal, das suas conquistas, é necessário ter uma responsabilidade com o próximo”



• TURISMO

Pontão



A capital do país, por si só, é exuberante e sedia o centro do Poder além de vários monumentos, o que atrai cerca de um milhão de turistas por ano. O turismo cívico predomina em Brasília, mas um local que faz toda a diferença, pela

beleza natural e pelo lazer, é o Lago Paranoá que foi projetado em 1884, durante a missão Cruls, pelo botânico francês Auguste Marie François Glaziou, e que resultou entre outras coisas no Pontão de Brasília.

A beleza do local atrai muitos visitantes que procuram diversão com a família e os amigos, além de ser

propício para encontros de negócios. Uma vez que é um local que transmite paz e é referência em entretenimento e gastronomia. Situado no Lago Sul, área nobre de Brasília, o Pontão abriga renomados restaurantes, além de ser a sede de festivais, feiras e campeonatos, como Long Bord, Sleckline, KitSurf e Stand-Up Paddle Race.

O Um novo jeito de ver Brasília

O local também é cenário de cartão-postal e possui um clima quase praiano, embora o DF esteja a mais de 1.000 km de distância do mar; além do pôr-do-sol mais belo da cidade e da imensa sensação de segurança que os visitantes sentem. Inaugurado em março de 2002, graças Projeto Orla, o Pontão dispõe de uma área de 134 mil metros quadrados, uma orla de 1,2 km e de uma vista privilegiada para o monumental centro de Brasília, o qual abriga os Tribunais Superiores, o Pavilhão Nacional representado pela Bandeira do país, a Torre de TV, além da Ponte JK.

Isto acontece porque o Pontão está situado ao lado da Ponte Honestino Guimarães e fica apenas dez quilômetros do Aeroporto Internacional de Brasília, quatro quilômetros da Esplanada dos Ministérios e sete do Memorial JK. Como resultado da boa localização, o espaço recebe cerca de 380 mil visitantes por mês, sendo que entre abril e maio e de agosto a dezembro são registrados os maiores movimentos.

Uma ponta para o mar no Centro-Oeste do país

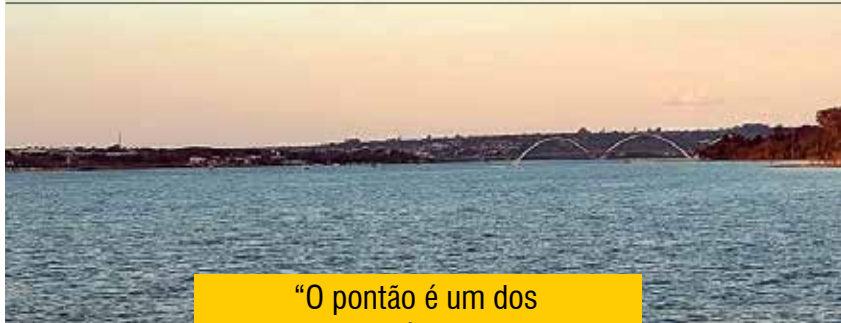
Brasília está a mil metros acima do nível do mar e o Pontão, por ser uma área de referência, recebe muitas solicitações para competições esportivas, tais como a do 'Rei e a Rainha do mar' e do 'Aloha Spirit'. São eventos que acontecem em mar aberto e que, graças ao Paranoá, sucedeu em Brasília. "Então eles passam o que vão precisar e a gente passa um orçamento e aluga essa área para ele.", explica a administradora do Pontão, Sandra Campos.

Outro atrativo disponível no local são os passeios de lanchas e barcos, que custam em média R\$ 40,00, que podem ser acessados por meio de quatro opções de píeres. Mas quem opta por ficar nas margens do lindo Paranoá ganha um verdadeiro show de manobras radicais, oriundos de esportes náuticos, praticados por desportistas amadores e profissionais de Wakeboard e de Windsurf.



Pontão dispõe de uma área de 134 mil metros quadrados





"O pontão é um dos pontos turísticos mais visitados de Brasília."



E ainda tem várias opções gastronômicas que se encaixa em muitos paladares



Uma beleza para lá de encantadora

Para donos de estabelecimentos comerciais e frequentadores, o Pontão é simplesmente demais. Segundo o empresário Christiann Silva, dono do restaurante Sallva Bar & Ristorante, o Pontão é um dos principais pontos turísticos de Brasília. "Hoje eu posso equiparar o Pontão à Catedral, à Esplanada dos Ministérios, com um mesmo grau de preferência, de notoriedade, desses outros pontos turísticos. O Pontão é um lugar super democrático, que recebe todas as pessoas do DF. É um lugar ao ar livre, bonito e muito bem cuidado. Por isso, acho que vale a pena conhecer o DF pela ótica do Pontão", comenta.

Camilla Andrade, proprietária da sorveteria La Paletta, também elogiou o local. "O pontão é um dos pontos turísticos mais visitados de Brasília. Nele conseguimos encontrar a junção de todas as coisas que encanta o turista: é um local com a vista mais linda de Brasília, muito limpo, organizado e seguro. E ainda tem várias opções gastronômicas que se encaixa em muitos paladares".





O local também é referência para trabalhos fotográficos

Leila Diniz enalteceu a beleza do ponto turístico da capital e o classificou como “um ambiente de lazer e descontração” que as pessoas podem visitar a qualquer momento por ser um espaço livre. Outro frequentador é o Fábio, que estava com sua família fazendo piquenique e elogiou a maneira com a qual estão recepcionando os turistas com todo o cuidado necessário por causa da pandemia. Por isso, ele disse esperar “que o local mantenha o acesso do gramado para apreciar a paisagem”.

Já a Natália Frade, que é carioca, afirma que uma das principais vantagens é a segurança de Brasília e a

tranquilidade que “aqui, por exemplo, você vê as pessoas com o celular nas mãos, sem preocupação, as pessoas são mais educadas, mais higiênicas”. O local também é referência para trabalhos fotográficos, tanto é que encontramos um casal de noivo, Emily Sol e Francisco de Assis, que garantiram ter escolhido o local, pois o lago e o acesso a natureza, unidos, fazem toda a diferença nas fotos.

Um toque Mediterrâneo no cardápio distrital

Um restaurante que serve pratos sofisticados e atende todos os gostos segmentados na culinária brasileira, que vai do onivorismo ao veganismo. Com uma história de quatro anos, o Sallva Bar & Restaurante continua se transformando e traz um novo conceito voltado para a culinária afetiva, onde os sabores são sentidos em suas essências, através de produtos de qualidade e excelência testada e aprovada. Como resultado, o estabelecimento dispõe de um menu gastronômico de dar água na boca e que faz os visitantes se sentirem acolhidos.

O cardápio é assinado pela experiente e renomada Chef Executiva e operacional de Gastronomia, Fabiana Pinheiro. Ele oferece uma variedade de petiscos, pratos execu-

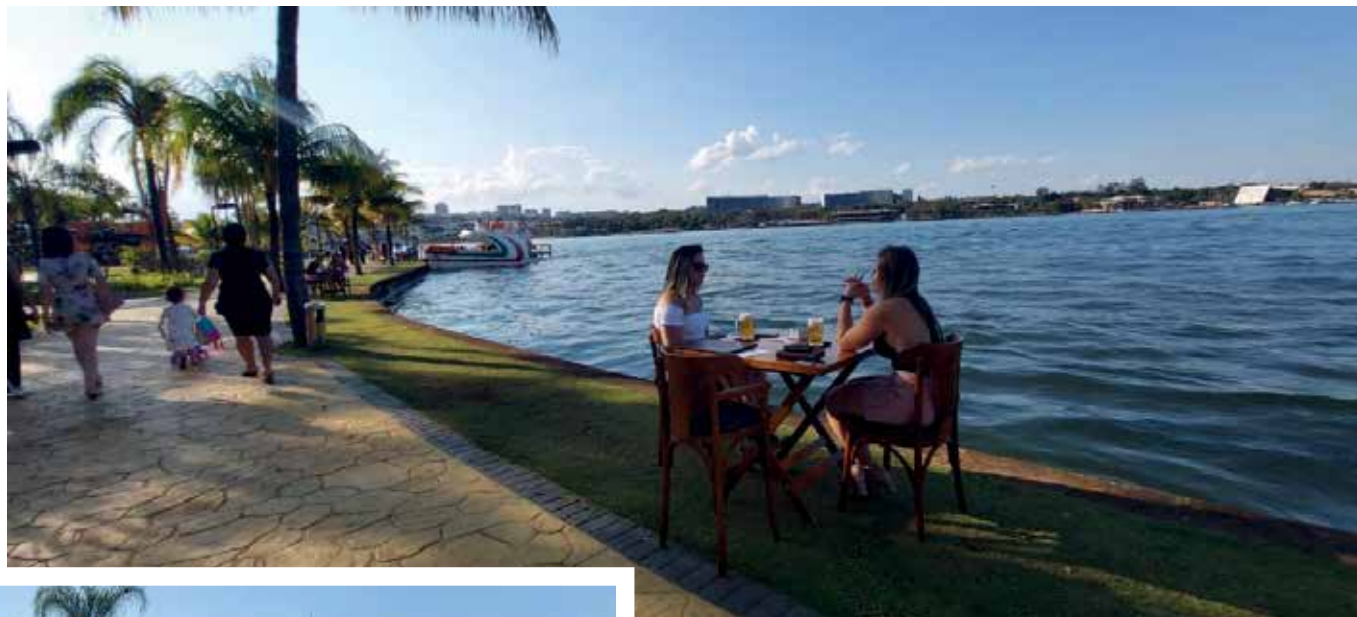
tivos com várias novidades, como gastronomia vegana low carb e vegetariana, além de sanduíches com ciabatta e hambúrgueres de carne. Outra inovação é a carne Angus, certificada, que tem origem de qualidade superior, com mais suculência, maciez e sabor.

Além disso, também há outros pratos deliciosos e que vão desde a carne grelhada à cozida, como é o caso do Reale Angus que é uma carne macia e suculenta ao molho de vinho tinto com risoto de grana padano, ingrediente tradicional da Itália. Tudo isso sem esquecer-se da ampla variedade de peixes, frutos do mar e de massas.

Formada em Arquitetura, a Chef Fabiana mudou sua área de atuação quando morou na Espanha, por mais de dez anos, e lá se encantou pela culinária Mediterrânea, a qual se especializou. Quando ela chegou ao restaurante Sallva, a ideia era trazer um conceito mais italiano para a casa, já que o restaurante foi concebido como um italiano contemporâneo, justamente por ter o intuito de ter produtos mais orgânicos, matérias-primas da região e fornecedores locais.

Por isso, a Chef nos contou que a sua inspiração é “usar os ingredientes nacionais como protagonistas. Se eu puder usar os regionais é melhor ainda, porque o Brasil sempre foi a minha mãe-pátria. Eu morava na Espanha, aprendi as técnicas de cozinha lá, mas os produtos que eu tenho, as minhas referências no pala-



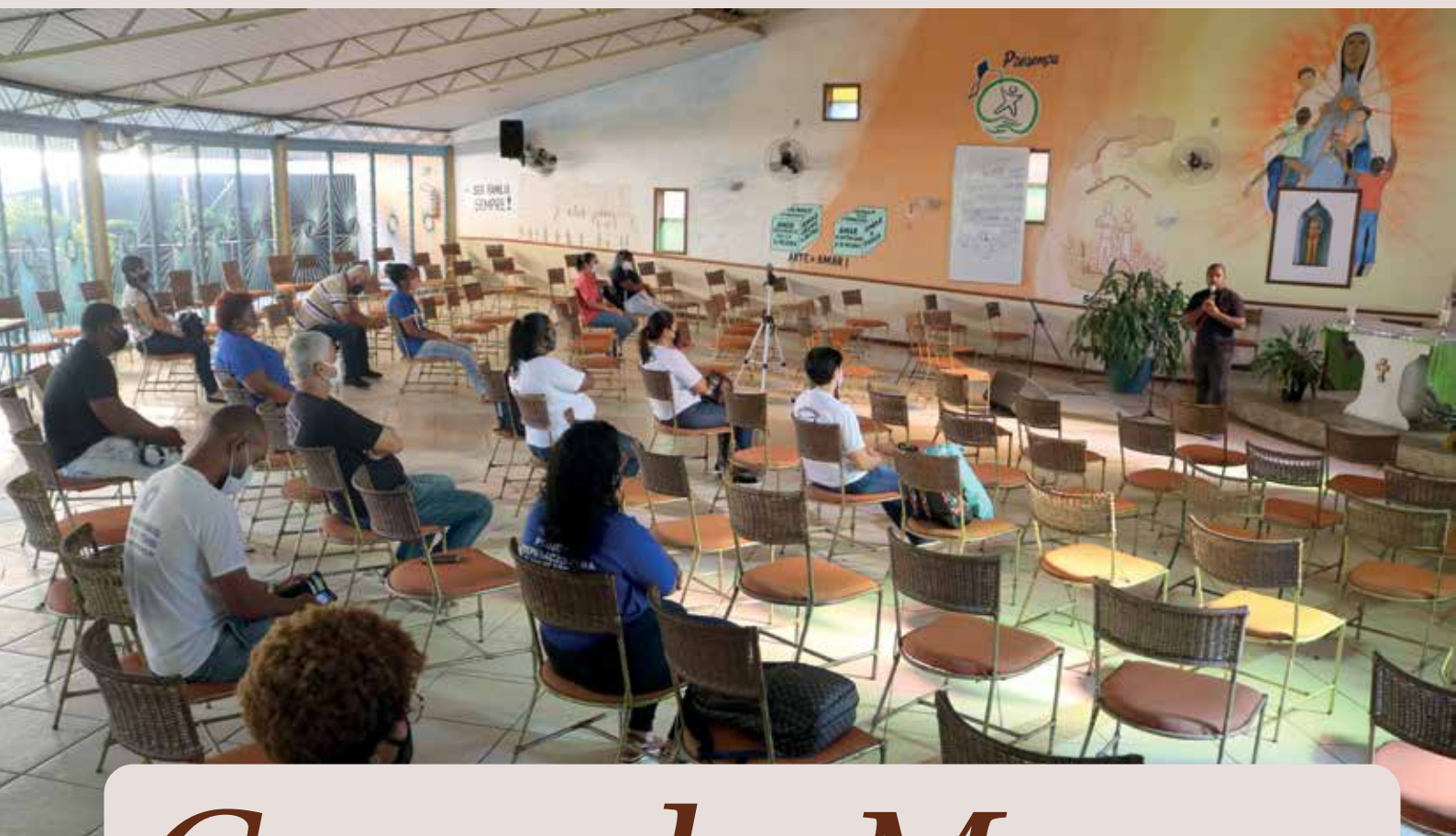


dar, são brasileiras. Então quando eu voltei ao Brasil, a ideia era unir as minhas referências de sabor com as técnicas que eu aprendi da culinária Mediterrânea”. Ela ainda complementa que a sua inspiração é o “Slow Food, os Mestres da Culinária Espanhola e os bons produtores de Brasília e região. A soma disso tudo configura o novo Sallva”.

Questionada sobre os pratos mais requisitados, ela responde que “o brasileiro por si é muito carnívoro, então os pratos com carnes vermelhas costumam sair mais. Hoje o nosso campeão de vendas é o Reale Angus, seguido pelo Filet au Poivre que é um clássico da cozinha francesa. Dos frutos do mar, o Camarão é o mais requisitado e depois o Salmão. De peculiaridade nós temos Risoto de Rabada, que é o xodó da casa, e o Carbonara que são dois líderes também de vendas e elogiados pelo público”.

Cabe destacar que a Chef Fabiana teve a oportunidade de aprender com alguns dos grandes chefs da cozinha internacional, como Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak e Santi Santamaría. Já no Brasil, ela esteve à frente do restaurante Versão Tupiniquim, do restaurante Trow e trabalhou até 2019 ao lado da Chef Paula Labaki como consultora em diversos restaurantes no país. Outra curiosidade é que ela foi jurada convidada do Master Chef Brasil 2016 representando a capital do país, além de receber diversas premiações.

Vale ressaltar que, de segunda-feira à sexta-feira, por R\$ 59,00, o restaurante oferece um executivo com pratos do cardápio, para que o cliente possa ter um menu de entrada, o prato principal e a sobremesa ao preço acessível, sendo que o prato do executivo são os mesmos servidos no cardápio à la carte.



Casa do Menor segue trabalhando para transformar vidas sem perspectivas

Amor, senso de justiça, fé e abnegação são adjetivos que marcam os passos da Instituição

Para transformar a vida de milhares de jovens pelo país é necessária uma Instituição séria e comprometida com projetos e iniciativas que ajudem a construir um futuro mais igualitário para todos e é esse o compromisso que a Casa do Menor São Miguel Arcanjo tem. Fundada pelo padre ítalo-brasileiro Renato Chiera, há mais de 30 anos, para resgatar e promover as vidas de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, a instituição, com sede no Rio de Janeiro e filiais em Alagoas, Paraíba e Ceará, é responsável por dar uma oportunidade aos jovens sem expectativas.

A obra social, que não possui fins lucrativos, gasta em torno de R\$ 700 mil para manter cerca de 3.000 crianças e adolescentes usufruindo de creches, cursos profissionalizantes e educação cidadã. E o padre fundador da Casa do Menor comemora o fato de que, em mais de três décadas de existência, a instituição tenha conseguido salvar mais de 100 mil jovens e garantido a inserção de pelo menos 70 mil deles no mercado de trabalho.

O amor exercido junto aos vulneráveis

É bíblico que todas as boas ações sejam feitas por amor e esse dom é demonstrado fielmente pelo padre Renato Chiera, que há 42 anos se dedica ao resgate e promoção de vidas de crianças e adolescentes nas periferias brasileiras. É uma devoção representada fisicamente pela Casa do Menor São Miguel Arcanjo, obra que fundou após ouvir o grito de um jovem que temia por sua vida quando ainda exercia a função de Padre na Paróquia de Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense.



Padre Renato com crianças da periferia de Nova Iguaçu, RJ

Devido a vida dedicada aos menos favorecidos não somente de recursos financeiros, mas, principalmente, de amor e de atenção, o religioso destaca com o espírito paterno que constantemente lida com vários desafios, dentre os quais evidencia o enfrentamento à marginalidade com vistas a oferta de perspectivas de futuro aos jovens que seriam utilizados e logo descartados pelo crime organizado, que há muito domina as periferias do Rio de Janeiro.

Com uma trajetória marcante e apelidado de Padre das Ruas e de Padre das Cracolândias, ele ressalta que o maior desafio da Casa do Menor está no presente e no futuro e está relacionado à questão de pessoal. “Como ter pessoas vocacionadas que tenham a alma e o amor de Deus, que faça o que ele quer, que ame e que seja missionário e não apenas funcionários? Nós temos o grupo Família Vida e somos poucos demais para tantos jovens e tantas vidas”, observa com bastante preocupação. Uma vez que, para ele, a Casa do Menor atua como uma fábrica de seres humanos, restaurando e promovendo vidas. “É como continuar a história da salvação”, completa Chiera.



A educação que resgata a autoconfiança

A oportunidade de ingressar no mercado de trabalho traz uma mudança na perspectiva de vida dos jovens que buscam uma estabilidade financeira por meio de suas qualidades e para isso, é preciso se capacitarem com cursos profissionalizantes. E é pensando nisso que, por ano, cerca de 5.000 jovens ganham uma profissão depois de concluir um dos 10 cursos profissionalizantes ofertados e ministrados gratuitamente pela Casa do Menor em suas unidades país afora. Estima-se que mais de 130 mil jovens tenham se profissionalizado nos últimos 27 anos.

Os cursos ofertados pela Casa do Menor São Miguel Arcanjo são: Assistente Administrativo, Cabeleireiro, Barbeiro, Elétrica Predial e de Auto, Mecânica de Auto, Informática, Designer Gráfico, Recursos Humanos e Gastronomia. De acordo com a presidente da Instituição, Lúcia Inês, eles são o resultado de parcerias firmadas com deputados, senadores, empresas privadas e o governo federal.

Estima-se que mais de 130 mil jovens tenham se profissionalizado nos últimos 27 anos

“Formamos cerca de cinco mil jovens, porque só os cursos de cabeleireiro e barbeiro são ministrados de três em três meses, gratuitamente, pela L’Oreal. Já os outros cursos são bancados por recursos de emendas parlamentares”, destaca a presidente.

Ainda ao Imagineacredite, Lúcia Inês destacou que, para ela, “esses cursos significam dar uma oportunidade que minha família me deu de poder fazer uma escolha diferente. E desde 2015, os cursos têm apoio das emendas através da SENAD e da Senapred, do governo federal”.



Lúcia Inês presidente da Casa do Menor



CT São Miguel Arcanjo completa 1 ano de dedicação

No dia 15 de agosto deste ano, a comunidade Terapêutica São Miguel Arcanjo, mantida pela Casa do Menor São Miguel Arcanjo, no bairro Tinguá, em Nova Iguaçu (RJ), completou seu primeiro ano de atuação. Por lá, dezenas de vidas já foram recuperadas do flagelo da dependência química.

E esse momento de alegria também foi comemorado pela presidente Lúcia Inês. Ela afirmou que a Instituição “segue sendo construída diariamente na base do amor para eles. Cada um que chega aqui, para nós, é Jesus; e para nós é uma alegria poder receber e fazer festa para Jesus, que nos dá a honra de poder servi-lo em cada um desses irmãos”.

Já a vice-presidente da Casa do Menor e parabenizou a todos que integram a comunidade terapêutica São Miguel Arcanjo pelo trabalho e dedicação demonstra-

dos por todos que fazem a obra. “Jesus pede para a gente amar o próximo como a si mesmo. Então parabéns! Felicidades! Estamos distantes [por causa da pandemia], mas estamos unidos”, ressaltou a vice-presidente.

A Comunidade Terapêutica São Miguel Arcanjo tem capacidade para acolher 20 pessoas num tratamento que baseado na convivência, no trabalho e na espiritualidade. Além disso, ela se apresenta como a primeira de muitas outras CTs mantidas pela Casa do Menor, pois como disse Lúcia Inês a instituição possui outras unidades Brasil afora que podem abrigar novas CTs. Contudo, tal expansão, de acordo com ela, só depende de Deus. “Nós estamos aqui para corresponder aos sinais e as vontades de Deus, então depende muito do que Deus tem preparado, porque a obra é dele”, salientou a presidente Lúcia Inês.



Vista aérea da Casa do Menor, unidade Fortaleza

Abrigo temporário em época de Coronavírus

As pessoas em situação de rua já passam por vários desafios, traumas, angústias e outros fatores na luta pela sobrevivência e com a pandemia veio mais um agravante. E como proteger essas pessoas do vírus mortal, sendo que elas não têm um abrigo, produtos higiênicos e uma alimentação adequada para fortalecer o sistema imunológico? Já vimos que o Poder Público não consegue resolver todas essas demandas de uma só vez. Em razão disso, as pessoas vulneráveis desse país contam com a ajuda de voluntários que se dedicam em fazer a diferença e não seria diferente no estado do Rio de Janeiro.

Por isso que foi diante desse novo cenário, para prevenir a propagação do vírus, a Casa do Menor São Miguel Arcaño celebrou duas parcerias com a Secretaria Municipal de Assistência Social de Nova Iguaçu (RJ). Na primeira, a Casa do Menor e o Município mencionado acolherão, a cada 15 dias, 10 crianças recolhidas pelo Conselho Tutelar. A ideia é conter e proteger as crianças da propagação da COVID-19. "Não queremos que elas sejam mis-



turadas com aqueles que já estão em acolhimento. Então elas permanecem de quarentena e, após 15 dias, elas são misturadas e outras crianças são acolhidas", detalhou Lúcia Inês.

Já a segunda parceria é voltada aos moradores em situação de rua e segue os mesmos moldes da primeira, mas com um acréscimo: após a quarentena será ofertado ao morador de rua que estiver sofrendo com a dro-

gadição, a oportunidade de se livrar do aprisionador mundo da dependência química. "A Prefeitura vai abrir uma casa na Vila Olímpica e a gente abrirá o caminho para os moradores em situação de rua irem para lá", acrescenta Inês.

E completa: "A gente vai ajudar com roupas e outros mantimentos, enquanto a Prefeitura com a casa vai entrar com a equipe Assistência Social, que foi designada pela secretaria Elaine Medeiros, e aí esses irmãos vão para lá. Depois do período da quarentena, se eles quiserem uma recuperação, a gente vai encaminhá-los a uma comunidade terapêutica da rede".

Contra as drogas,

Sejus inova e executa ações voltadas à reinserção social no Distrito Federal



Subsecretário de Enfretamento as Drogas do Distrito Federal, Rodrigo Barbosa em solenidade

A falta de acolhimento e de uma verdadeira mão amiga é um dos principais fatores que acabam mantendo cidadãos em situação de dependência química e também de rua. Com isso e aliado a luta pela sobrevivência, esses mesmos indivíduos abandonam os bons hábitos sociais e partem para a violência a fim de conseguir não somente alimento, roupa e outros itens essenciais, como também manterem o vício em drogas, as quais podem ser comparadas a uma escada que antes

da morte, o leva ao fundo do poço.

Pensando em mudar essa realidade, a Secretaria de Justiça do Governo do Distrito Federal, com o empenho da Subsecretária de Enfretamento as Drogas e de outras pastas estratégicas do GDF, resolveu inovar e adotar uma série de medidas enérgicas e eficazes para devolver a cidadania, a autonomia e a dignidade humana àqueles que muitos preferem marginalizar ou fingir que não ver: os dependentes químicos.

De acordo com o subsecretário de Enfretamento as Drogas do Distrito Federal, Rodrigo Barbosa, o Estado

conseguiu desenvolver cinco projetos voltados à reinserção desses indivíduos na sociedade e no mercado de trabalho. Para isso, essas iniciativas englobam comunidades terapêuticas, Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), além das secretarias de Educação e do Trabalho. A ideia, conforme apurado pela reportagem de Imagineacredite, é fazer do GDF uma grande porta para uma nova vida.

Por isso, o primeiro projeto é voltado para população em situação de rua e para dependentes químicos, os quais, independentemente da forma como aderirem, terão como destino o mercado de trabalho. Com isso, o GDF pretende reinseri-los na sociedade de forma ativa e não mais como um passivo do Estado.

“Vou dar um exemplo: se ele entra pela Secretaria de Justiça, se for em uma Comunidade Terapêutica, a gente vai ter que verificar a documentação, ver o nível escolar, ver se ele tem qualificação e se não tiver, ele vai ser encaminhado para a qualificação na Secretaria de Educação, com os cursos técnicos, ou na Secretaria do Trabalho. Então de acordo com o perfil dele, de acordo com aquele caso específico, ele vai ser encaminhado”, explicou Barbosa.

Mudança pela educação

O segundo projeto tem o objetivo de facilitar o acesso à educação básica, a fim de ensiná-los, a saber, ler, escrever e assinar seu próprio nome. Por isso que este é voltado para aquelas pessoas que não têm qualificação estudantil e que precisam ser alfabetizadas. São pessoas que romperam o vínculo com toda a família e não passaram por nenhum momento escolar em sua vida e que, conseqüentemente, não têm nenhuma documentação escolar.

Entretanto, com a pandemia, os cursos são oferecidos de forma EaD (Educação à Distância) e uma das dificuldades, segundo Rodrigo Barbosa, é em relação a parte documental do histórico escolar. “Então a gente precisa reconstruir novamente, até mesmo para efetivar a matrícula deles. Mas a gente busca ultrapassar esses obstáculos”, garante.

Já o terceiro projeto é resultado de uma parceria da Sejus com a Escola Técnica de Ceilândia, vinculada à Se-

cretaria de Educação, a qual oferece cursos técnicos capazes de possibilitar aos dependentes químicos e moradores em situação de rua o acesso um diploma, bem como a um mercado mais acessível para o trabalho. “A gente trabalha com um número reduzido. Então no ano passado, a gente encaminhou 10 alunos e desses, sete se formaram e começaram outros cursos e foram inseridos no mercado de trabalho”, comemora.

Tal projeto já tem colhido bons resultados. Em entrevista ao Imagi-neacredite, César Lemos Lopes, dependente químico em recuperação, revelou que participou desse terceiro projeto e escolheu o curso de pro-

gramação. “A Escola Técnica de Ceilândia é muito bacana, as instalações, os professores. Foi, assim, uma passagem muito boa, excelente, de primeiro mundo mesmo! Em um dado momento, tirei 10 na prova e isso me deu uma vontade enorme

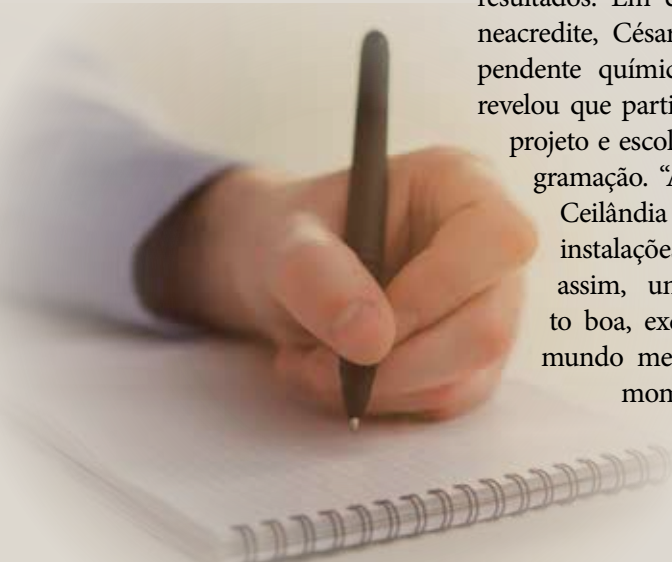
de estudar, me mostrou que sou capaz, me abriu um horizonte”, celebra. E é para garantir que histórias como a de César Lemos se repitam que o subsecretário de Enfrentamento as Drogas do GDF, Ricardo Barbosa, afirmou que “a gente quer ampliar esse projeto em outros espaços. Esse foi um projeto piloto na Ceilândia, mas a gente que expandir para que outras Escolas Técnicas ofereçam esses cursos”.



Secretária de Justiça e Cidadania do DF, Marcela Passamani e Rodrigo Barbosa, em ação da SEJUS

de estudar, me mostrou que sou capaz, me abriu um horizonte”, celebra.

E é para garantir que histórias como a de César Lemos se repitam que o subsecretário de Enfrentamento as Drogas do GDF, Ricardo Barbosa, afirmou que “a gente quer ampliar esse projeto em outros espaços. Esse foi um projeto piloto na Ceilândia, mas a gente que expandir para que outras Escolas Técnicas ofereçam esses cursos”.





O Estado conseguiu desenvolver cinco projetos voltados à reinserção desses indivíduos na sociedade e no mercado de trabalho

Subsecretário de Entretamento as Drogas do Distrito Federal, Rodrigo Barbosa

Quem escolhe o caminho é você

O quarto projeto desencadeado pela Sejus-DF é o “Quem escolhe seu caminho é você”, fruto um convênio firmado com o Ministério da Justiça com Fundo de Direitos Difusos, cuja validade é de três anos. A proposta oferece vários cursos que os acolhidos querem desenvolver na localidade onde estão. “Então, por exemplo, se eles estão na CT localizada no DF e querem um curso de mecânica, então esse convênio vai oferecer um curso de mecânica no local onde eles estão”.

Já o escritório coletivo 4.0, quinto projeto da Sejus, tem por finalidade receber currículos e demandas de pessoas que querem trabalhar. “A gente verifica as pessoas que estão nas CTs que já estão na fase de saída, pessoas que estão fazendo tratamento contra o álcool e outras drogas e aquelas que estão em situação de rua, para que de acordo com aquela situação dele, a gente faça a triagem para verificar qual é o melhor caminho para acessar o mercado de trabalho”, detalha Ricardo.

Convênio para progredir

Cabe destacar que, para profissionalizar os dependentes químicos em estágio de conclusão de tratamento, o Governo do Distrito Federal realizou um chamamento público, por meio de um edital, para a contratação de uma empresa especializada em ministrar tais capacitações nas Comunidades Terapêuticas. A iniciativa é inspirada no Projeto Progredir, do Governo Federal, e resultou num investimento de R\$ 2,6 milhões.

Com ele, o GDF pretende capacitar 1.500 dependentes químicos com a oferta de 18 cursos profissionalizantes, tais como: Pintura, Designer Digital, Audiovisual, Fo-

tografia, Cabeleireiro, Manicure e Pedicure, Segurança Eletrônica, Mecânica de Autos, Programação, Tosa e Banho de pets, Cuidador de Idosos, Serralheria, Padeiro e Gesseiro.

“Acho que os acolhidos do DF só têm a ganhar com esse projeto, porque vai influenciar em sua empregabilidade. Hoje, 60% dos acolhidos em comunidades terapêuticas no DF estão desempregados, então precisamos ter essa adesão ao projeto para que tenhamos sucesso na inserção ao mercado de trabalho desse público em tratamento”, completou o subsecretário.