



PLENÁRIO

Benigna
Cardoso

PRIMEIRA BEATA DO CEARÁ



RESPONSABILIDADE SOCIAL

Utilizando os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU) como balizadores, o Comitê de Responsabilidade Social da Assembleia Legislativa promove programas e ações para proporcionar mais qualidade de vida aos servidores e moradores do entorno do Parlamento. O Comitê trabalha para contribuir com o desenvolvimento sustentável do nosso Estado, com olhar especial para aqueles que mais precisam.



ALECE ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ



TV Assembleia Ceará



AssembleiaCE



@Assembleia_CE



@assembleiace



Rádio FM Assembleia



EXPEDIENTE

REVISTA PLENÁRIO
Órgão Oficial da Assembleia
Legislativa do Estado do Ceará,
64ª edição, Out/Nov/Dez 2022
MESA DIRETORA
PRESIDENTE
Evandro Leitão (PDT)
1º VICE-PRESIDENTE
Fernando Santana (PT)
2º VICE-PRESIDENTE
Danniel Oliveira (MDB)
1º SECRETÁRIO
Antônio Granja (PDT)
2º SECRETÁRIO
Audiç Mota (MDB)
3 SECRETÁRIA
Érika Amorim (PSD)
4º SECRETÁRIO
Apóstolo Luiz Henrique (Progressistas)
COORDENADOR DE
COMUNICAÇÃO SOCIAL
Daniel Sampaio
EDITORIA GERAL
Abílio Gurgel
EDITORIA REVISTA
Adriana Thomasi
REPORTAGEM
Adriana Thomasi, Abílio Gurgel, Ana Lúcia
Machado, Didio Lopes, Fátima Abreu,
Jackelyne Sampaio, Lúcia Stedile, Marina
Ratis, Narla Lopes e Rita Freire
REVISÃO
Carmem Ciene
EDITORES DE ARTE
Alessandro Muratore e Alice Penaforte
PROJETO GRÁFICO, DIAGRAMAÇÃO,
TRATAMENTO E EDIÇÃO DE IMAGENS
Alessandro Muratore e Alice Penaforte
FOTOGRAFIA
Bia Medeiros, Dário Gabriel, José Leomar,
Júnior Pio, Marcos Moura, Máximo Moura,
Paulo Rocha, Bia Medeiros e Freepick.com
MÍDIAS DIGITAIS (QR CODE)
Imagens e Edição: Odério Dias



MÁXIMO MOURA

Sumário

EDITORIAL	5
CAPA BEATIFICAÇÃO DA MENINA BENIGNA	6
PERSONALIDADE CEARENSE ALDEMIR MARTINS	18
INCLUSÃO BIKE SEM BARREIRAS	26
CONSUMO REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS	32
CULTURA NOVO ESPAÇO	38
SABEDORIA POPULAR MEIZINHEIRAS	42
AGRICULTURA DIA DO CAJU	48
CURTAS FM E TV ASSEMBLEIA	54
O MÊS NA HISTÓRIA OUTUBRO	56
ÚLTIMA PÁGINA FOTOGRAFIA	58

COMO FALAR COM A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ

Av. Desembargador Moreira, 2807
Bairro: Dionísio Torres
CEP: 60170.900 - Fortaleza - Ceará

TELEFONE

(85) 3277 2921
(85) 3277.2727

EMAIL

revistaplenario@al.ce.gov.br

SITE

www.al.ce.gov.br

@AssembleiaCE

@assembleiace

@Assembleia_CE

tvAssembleiaCe

radioFMassembleia



VERSÃO
DIGITAL
MOBILE
DESKTOP

EDITORIAL

UMA FESTA DA FÉ

Passadas as eleições, a Revista Plenário retoma os trabalhos com uma edição repleta de novidades. Começamos com uma festa que reforça a inabalável fé do povo nordestino. No último mês de outubro, Benigna Cardoso da Silva, ou simplesmente Menina Benigna, consagrou-se como a primeira cearense a ser beatificada pela Igreja Católica numa festa inesquecível que reuniu milhares de fiéis na cidade do Crato.

As tradições e sabedorias culturais são outro destaque desta edição. Plantas e raízes ganham espaço como alternativa de tratamento medicinal através das práticas ancestrais das mezinheiras. Essa tradição milenar, repassada por gerações, ajuda a salvar vidas por meio dos remédios caseiros. Da medicina para a irreverência e bom humor característicos do cearense, mostramos que um dos personagens mais queridos da história do Estado, o Bode Ioiô, ganhou um museu especial em sua homenagem na recém-inaugurada Cidade da Criança, no Centro. Um dos mais importantes artistas plásticos do Brasil, o cearense Aldemir Martins é outro destaque no centenário de seu nascimento.

As riquezas cearenses também se estendem para a área dos sabores, com um fruto símbolo do Estado. O Ceará destaca-se como o maior produtor de caju do País, e a região Nordeste responde por nada menos que 95% da produção nacional. Desde a castanha até o pedúnculo, essa iguaria pode ser consumida de diversas formas e sabores.

Para finalizar, a inclusão é palavra base da Plenário. E um projeto representa bem isso. Trata-se do Bike Sem Barreiras, que, juntando saúde e lazer, está ajudando pessoas com necessidades especiais, em Fortaleza, a experimentarem ou redescobrirem o prazer de andar de bicicletas. A inclusão também está presente entre as novidades das programações da FM e TV Assembleia que oferecem ao público mais conexão e acessibilidade. A preocupação com um dos direitos básicos de todos os brasileiros, o acesso a uma alimentação digna, encerra os destaques desta edição, através de ações de entidades e pequenos agricultores que buscam barrar o desperdício e levar alimentos para milhares de famílias.

Boa Leitura a todos.

Daniel Sampaio

Coordenador de Comunicação Social da Assembleia
Legislativa do Estado do Ceará

DEVOÇÃO À Mártir

Aclamada como “heroína da castidade”, Benigna Cardoso da Silva consagrou-se como a primeira cearense a ser beatificada pela Igreja Católica. A menina lutou até o fim da vida pela causa em que acreditava: a fé e sua castidade

Texto: Dídio Lopes | didio.lopes@al.ce.gov.br **Fotos:** Máximo Moura

Com apenas 13 anos, Benigna Cardoso da Silva foi brutalmente assassinada por recusar a ter relação sexual com outro jovem. Seu algoz, Raimundo Raul Alves, tinha 15 anos na época e emboscou a menina quando

ela ia buscar água no poço, esfaqueando-a com golpes de facão. O crime chocou os moradores de Inhumas, distrito em que Benigna morava, no município de Santana do Cariri.

Em documento da igreja, o vigário da época, padre Cristiano Coelho, escreveu: “Morreu martirizada às 4 horas da tarde do dia 24 de outubro de 1941 no Sítio Oiti. Heroína da Castidade. Que sua santa alma converta a freguesia e sirva de proteção

às crianças e às famílias da paróquia. São os votos que faço à nossa santinha”.

Esse reconhecimento consagrou a menina Benigna como mártir. O título é dado a quem viveu e morreu heroicamente, exercendo, assim, um testemunho de santidade. Heroína, lutou até o fim pela causa em que acreditava: a fé e sua castidade. No entanto, o padre Paulo Lemos, que era pároco de Santana do Cariri, destaca que a história da vida de Benigna vai além do martírio.

Segundo o vigário, é preciso sobretudo reconstituir o perfil, personalidade e a vida de uma “menina santa” pelas suas práticas religiosas. “Ela era uma camponesa que aqui encontrou a força em Deus para resistir não só ao martírio, que aconteceu mais tarde, mas para dar sentido à vida de sofrimento a partir da experiência de fé”, reflete.

WEBDOC



Assista o WebDoc produzido pela Revista Plenário e o Núcleo de Mídias Digitais da ALECE



Patrícia Saboia e a filha Isabela, testemunhas de um milagre da Menina Benigna

“Isabela é o meu milagre concedido pela Benigna. Eu pedi e ela me escutou. Deixou-me ter a minha filha saudável e cheia de vida”

Patrícia Saboia

RELATO DE FÉ

Benigna coleciona relatos de milagres e graças. Uma dessas histórias de fé une a família de Isabela à beata. Hoje com três anos de idade, a menina tem uma vida normal e saudável, mas não foi o que atestou o primeiro ultrassom morfológico da sua gestação. Assistente social e mãe de Isabela, Patrícia Saboia conta que o exame detectou uma hidrocefalia severa. “A cabecinha dela era só líquido. Não tinha nada de massa encefálica”, lembra.

Natural de Crateús, casada com o motorista Paulo Stalloney e com o risco de perder a filha, Patrícia logo se lembrou de rogar para a “santa” popular de Santana do Cariri. Ela revela que a história de Benigna esteve presente na sua vida desde a infância, quando a avó lhe relatava sobre a religiosidade e fé da nova beata.

“Minha avó contava que em Santana tinha uma menina santa, e todas as pessoas que pediam a ela com fé, verdade e devoção eram atendidas. Então me apeguei a Benigna pela vida de Isabela. Pedi, intensifiquei as minhas orações e, quando eu fiz a segunda morfológica, com vinte e uma semanas, o líquido diminuiu. A cabecinha e o cérebro da criança já estavam se desenvolvendo perfeitamente”, relata emocionada.

De acordo com Patrícia, foi uma verdadeira graça alcançada por interseção da menina Benigna e comprovada pela ciência. “O último ultrassom estava dizendo claramente que não havia sinais de hidrocefalia. Totalmente diferente do primeiro”, esclarece. Para alegria e emoção dos familiares, Isabela nasceu de parto normal e com a gestação dentro do prazo:

trinta e oito semanas e cinco dias. “Isabela é o meu milagre concedido pela Benigna. Eu pedi e ela me escutou. Deixou-me ter a minha filha saudável e cheia de vida”, revela Patrícia.

Hoje, como forma de agradecimento, Patrícia e Isabela podem ser vistas passeando pela cidade de Santana do Cariri com as mesmas vestimentas da menina Benigna – o conhecido vestido vermelho com bolinhas brancas, representando a fé e gratidão.



MEMÓRIAS

De acordo com relatos de pessoas que conviveram com Benigna, ela era uma menina simples, estudiosa e bastante religiosa. Órfã de pai e mãe, nunca deixava as amigas arrancarem as flores dos jardins por onde passava, e muitas vezes chorava com os castigos aplicados aos colegas de escola.

A amiga de infância Nair Sobreira Feitosa, 86 anos, conta que as sextas-feiras eram o pior dia para a menina, pois era o dia da palmatória. “Nesses dias, Benigna já amanhecia triste e preocupada, pois sabia que se o colega não respondesse à tabuada, certamente levaria palmada”, relembra.

Dentre as lembranças, as “irmãs de criação” Irani e Tereza (Tetê) Sisnando, de 88 e 86 anos, respectivamente, contam que quando encontravam Benigna era sempre uma alegria enorme. “Durante o dia a gente brincava de boneca e de casinha, à noite era de roda no terreiro, apreciando a lua clara e a gente cantando. Era só felicidade”, diz Irani.

Extremamente religiosa e temente a Deus, Benigna era defensora da natureza e das coisas criadas por Ele. Após fazer a primeira eucaristia, a menina seguia à risca os seus mandamentos. Irani acrescen-



Nair Sobreira Feitosa, amiga de Benigna

ta que ela não dormia sem antes fazer o que mais gostava: rezar. “Quando a gente terminava de brincar, ela sempre lembrava que tínhamos as orações a fazer. A gente criança queria brincar mais, mas ela dizia que não podíamos dormir sem antes rezar o terço”, finaliza.

Santuário em homenagem à Menina Benigna



SÍMBOLO



Raimundo Sandro Cidrão, professor e escritor

Se, por muitas décadas, a menina Benigna foi vista como símbolo em defesa da sua honra e castidade, agora ela também é tida como um ícone da luta contra um crime que foi nomeado anos depois da sua morte: o feminicídio, um problema grave e recorrente em nosso Estado.

Por isso, 24 de outubro, dia da morte de Benigna, passou a ser considerado, por lei, o Dia de Combate ao Feminicídio no Ceará. “Essa luta é um alerta para que as autoridades públicas vejam, no exemplo de Benigna, um caminho para traçar políticas públicas sociais coerentes e efetivas para o fim da violência contra a mulher”, diz Raimundo Sandro Cidrão, professor e escritor, responsável pelo resgate histórico da menina martirizada.

Para o professor João Paulo Cabral Alves, através da Lei Estadual nº16.892/2019, Benigna torna-se referência na luta contra a violência doméstica e familiar que as mulheres e as jovens sofrem aqui no Ceará. “Com a beatificação, o País vai ter conhecimento e noção da importância da bandeira que a menina carrega aqui no Estado, que é a valorização da mulher contra os abusos contra o gênero feminino”, destaca Cabral, que participou da comissão paroquial no processo de beatificação.

A resistência de Benigna fez com que seu nome servisse para o combate ao feminicídio atualmente. Menina, negra, pobre, privada de condição financeira, agora beatificada, ela é evocada para simbolizar mensagens diversas de afirmação de gênero e combate à violência contra as mulheres.



João Paulo Cabral Alves, professor e integrante da comissão paroquial para beatificação da Menina Benigna

BEATIFICAÇÃO

O processo de beatificação da menina Benigna teve início em 2013, quando a Diocese do Crato recebeu do Vaticano o “Nihil Obstat” – isso quer dizer que “nada impede” o início da busca pelo título de beata. A causa foi aceita pela Congregação para a Causa dos Santos, e Benigna foi declarada Serva de Deus. A beatificação é o reconhecimento oficial da Igreja Católica de alguém que teve a vida e a morte marcadas pelas virtudes cristãs.

Em 2019, a Santa Sé promulgou, por mandado do Papa Francisco, o decreto de reconhecimento do seu martírio, abrindo a possibilidade para a sua beatificação. A brutalidade da sua morte e a sua fé foram os fatores que favoreceram o processo. De acor-

do com o padre Paulo Lemos, a morte como mártir facilitou o processo de beatificação, já que dispensa a comprovação de um milagre.

“O martírio é consequência de uma vida doada ao cristianismo, e Benigna morreu daquela forma porque foi fiel a Deus, encontrando imposições, como o próprio Cristo”, destaca o pároco. Segundo ele, esse é o primeiro passo para a canonização – quando aceita, futuramente, ela poderá ser considerada santa.

A cerimônia de beatificação ocorreu no dia 24 de outubro de 2022, no Parque de Exposição Pedro Felício Cavalcante, no Crato, e foi presidida pelo cardeal Leonardo Steiner, arcebispo de Manaus, representando o Papa Francisco. O evento teve ainda a

presença do bispo da Diocese de Crato, Dom Magnus Henrique Lopes, e do bispo emérito de Crato, Dom Fernando Panico. Padres diocesanos, seminaristas, religiosos, diáconos e autoridades locais e estaduais também marcaram presença.

Na primeira missa em Santana do Cariri em homenagem à serva de Deus, Dom Fernando enalteceu a memória do Monsenhor Vitaliano Mattioli, postulador do processo de beatificação da jovem mártir. “Como bom caçador de pérolas que foi, o Monsenhor Mattioli encontrou a pérola preciosa aqui em Santana do Cariri, o martírio da jovem Benigna. Do céu, ele está feliz e abençoando todos nós, junto com a mártir Benigna”, diz.

COM A PALAVRA



“Quando o Vaticano estabelece o reconhecimento oficial de Benigna Cardoso, é ampliada a projeção da história de resiliência e luta da menina, cuja história nasceu de muita dor, mas se solidificou como símbolo de resistência e de alerta contra a brutalidade existente contra as mulheres. A oficialização da sua beatificação está indiscutivelmente sustentada nas manifestações de fé do povo cearense, demonstradas ao longo dos 81 anos de seu martírio.”

Deputado **Evandro Leitão** (PDT)



GALERIA DE FOTOS



Veja mais imagens nas versões Mobile e Desktop



ROMARIAS

Em especial, outubro é mês de festa em Santana do Cariri. Nesse período, no dia 15, data do nascimento de Benigna, ocorre a grande romaria para recordar o martírio da “heroína da castidade”. Todas as noites é realizado um novenário e, durante os dias, há uma vasta programação até o encerramento.

Este ano, o encerramento aconteceu de forma diferenciada. A caminhada e celebração eucarística que eventualmente seriam dia 24, em 2022, foram realizadas dia 25. Essa mudança ocorreu por conta da oficialização de beatificação pelo Vaticano, realizada no Parque de Eventos do Crato no dia 24 de outubro.

Para Danilo Sobreira, um dos organizadores das romarias de Santana do Cariri, nesse período a cidade recebe, em média, de 15 a 20 mil visitantes e, este ano, a expectativa é de que este número tenha dobrado por conta da beatificação. “2022 será um ano único, por isso estamos preparando uma programação diferenciada e especial. Queremos mobilizar principalmente a juventude, para mostrar que Benigna é um modelo e exemplo a ser seguido por nós, jovens”, conclui.

COM A PALAVRA



“Eu creio que, antes mesmo da sua beatificação, Benigna já era um símbolo da luta contra o feminicídio, visto que seu martírio foi um exemplo de virtude cristã. Ela se sacrificou por acreditar em sua crença, em seus princípios. Independentemente da beatificação, ela já tinha se convertido em um símbolo de respeito às mulheres. Pode-se dizer que a Menina Benigna é uma santa contra o feminicídio.”

Deputado **Fernando Santana** (PT)

É Lei!

- Em 2015 entrava em vigor a Lei nº13.104, que considera feminicídio quando o assassinato envolve violência doméstica e familiar, menosprezo ou discriminação à condição de mulher da vítima;
- E, em 2019, a Lei nº16.892, de autoria do deputado Nizo Costa (PT), instituiu o dia 24 de outubro como o Dia de Combate ao Feminicídio no Ceará, data em alusão à morte da Menina Benigna;
- Está em tramitação, no Legislativo cearense, o projeto de lei nº342/2022, de autoria do deputado Fernando Santana (PT), que institui feriado estadual no dia 24 de outubro, data consagrada ao martírio e beatificação de Benigna Cardoso da Silva – a Menina Benigna –, primeira beata do estado do Ceará.

SAIBA +

Está em construção, na cidade de Santana do Cariri, o Complexo Turístico de Benigna, que, entre outros equipamentos religiosos, terá uma estátua de 20 metros da primeira beata cearense. O empreendimento será localizado no bairro Inhumas, nas proximidades da capela já existente e dedicada a Benigna. Conforme o projeto divulgado pela prefeitura, um terreno foi disponibilizado para construção do santuário, que detém porte adequado para atender a demanda de fiéis, com cerca de 110.000m² de área total. No percurso “Caminhos de Benigna”, o processo de urbanização prevê tornar possível o trajeto, com acessibilidade, estações da Via Sacra, bem como o local do Poço, o Cenotáfio (local de martírio) e as ruínas da antiga casa de Benigna.



Maria Aparecida, devota da Menina Benigna

COM A PALAVRA



“Acredito que essa triste história ganhará mais visibilidade e atenção por parte da sociedade. Um crime brutal como esse acontecer ainda hoje não é aceitável. A Menina Benigna já contribui muito com a sociedade não apenas em aspecto religioso, mas também de responsabilidade, de combate à violência contra a mulher. Espero que isso se intensifique e que outras meninas sejam salvas.”

Deputado **Nizo Costa** (PT)



“A beatificação de Benigna é motivo de muita festa e alegria para todos nós caririenses, pois, além de estabelecer a beatitude da ‘heroína da castidade’, consolida ainda mais a nossa região no turismo religioso, elevando o Cariri e o Ceará a patamares de reconhecimento internacional. Poder contar com figuras populares tão proeminentes, como a Benigna e o Padre Cícero – próximo a ser beatificado –, é de fundamental importância, pois sua representação é um grande reforço religioso no combate à violência contra a mulher.”

Deputado **David de Raimundão** (MDB)

DE RETRATANTE AO MUNDO DA FAMA

O ano de 2022 marca o centenário de um dos mais importantes artistas plásticos do Brasil. Aldemir Martins faria cem anos no dia 8 de novembro de 1922. As comemorações tiveram início em 2021 em todo o País.

Texto: Fátima Abreu fabreu@al.ce.gov.br

Aldemir Martins produzia arte como quem respira e o traço que usava em seus trabalhos retratou o diferencial. Detentor de um talento que o permitiu expandir obras no mundo inteiro, o cearense de Inga-zeira, distrito de Aurora, no sertão do Cariri (670 km de Fortaleza), é pintor, desenhista e ilustrador e tinha como fonte de inspiração a fauna e a flora brasileiras. As suas obras são conhecidas no mundo inteiro e ele é um dos poucos artistas plásticos brasileiros que sobreviveu da sua produção.

Trabalhou até aos 80 anos, diariamente, usando os mais diferentes tipos de superfície, de pequenas madeiras para caixas de charuto, papéis de carta, cartões, telas de linho, de juta e tecidos variados até fôrmas de pizza, sem, contudo, perder o forte registro que faz reconhecer a sua obra ao primeiro contato do olhar.

“Meu pai passou a vida olhando meus quadros e perguntando o que era aquilo”, conta Aldemir, que por um bom tempo utilizava papel de embrulho de pão para desenhar porque não contava com recursos para

adquirir material próprio.

A diretora do Museu de Arte da UFC (Mauc), Graciele Siqueira, se refere ao artista, que tem ascendência indígena, como um verdadeiro representante do Brasil, ao identificar cenas e paisagens cotidianas do sertão e/ou do mar e personagens que nos remetam a história do nordeste, tais como: as rendeiras, os cangaceiros, os beatos, ilustração de livros como Vida Secas do Graciliano Ramos e a primeira capa da novela Gabriela, Cravo e Canela. “Com traço e habilidade, ocupa um espaço na cena cultural brasileira desde a década de 1940 e sua produção se mantém viva e atenta a todas as questões da contemporaneidade”, afirma.

Aldemir também assinou as capas das primeiras edições de Terras do Sem Fim, e Pastores da Noite, do amigo Jorge Amado, que lhe permitiu liberdade de criação. Aldemir lembrava que para a capa do Pastores da Noite, desenhou um negro, e o personagem era branco. Também é de sua autoria a capa do livro Estatuto do Homem de Thiago de Melo, lançado na década dos anos 1970.



CHICO ALBUQUERQUE

TOMAS KOLISCH JR



TRAJETÓRIA

Aldemir Martins, desde criança, apresentava o dom criativo. Não importava o material que dispunha. O cenário eram as calçadas das ruas e praças das cidades de Guaiuba e Pacatuba onde viveu os seus primeiros anos, vindo de Ingazeira no Cariri, onde nasceu. As gravuras eram feitas com cacos de tijolos e de telhas e carvão. De uma infância e adolescência sem muitas perspectivas, migrou nos anos 1940 para as cidades Rio de Janeiro e São Paulo, uma época muito significativa para o artista cearense. Em 1942, Aldemir Martins cria o Grupo Artys e a Sociedade Cearense de Artistas Plásticos, junto com Mario Barata, Barbosa Leite e Antônio Bandeira.

A partir dos anos 1960, Martins faz esculturas de cerâmica e acrílico, além de joias em ouro e prata. Em 1969, ilustra bilhetes de loteria. Na década de 80, ilustra jogos de mesa, camisetas e latas de sorvete da Kibon. Participa de exposições individuais e coletivas, no Brasil e no exterior, recebendo diversos prêmios. Em 1982, recebeu o título de Doutor Honoris Causa pela Universidade Federal do Ceará. Em 1999 lança o livro infantil Pacífico, o gato, com a autora Branca Maria de Paula.

Aldemir Martins começou a pintar gatos por encomenda de uma senhora. Numa semana chegou a produzir 14 felinos com o seu traço que transmutava os felinos. Vendeu todos, de imediato, inclusi-

ve o da encomenda e não parou mais. As primeiras obras de Aldemir com gatos já surgiram na década de 1950 e seguiram até o fim de sua vida, de acordo com o site oficial do artista.

Faleceu no Hospital São Luís, em São Paulo, no dia 5 de fevereiro de 2006 aos 84 anos. Além do Brasil, suas obras estão expostas em museus e coleções privadas na França, Suíça, Itália, Alemanha, Polônia, México, Uruguai, Peru, Estados Unidos e Chile. Em Fortaleza, suas obras podem ser vistas no Mauc e no Memorial do Paço Municipal.

“

Não sei fazer nada sem desenhar. Meus bilhetes, recados, são todos sempre desenhados. Isso desde os oito anos de idade, quando comecei desenhando com tijolo e carvão. Eu sou um retirante pau de arara.”

Aldemir Martins

JOSÉ LEOMAR



Ao longo de sua carreira, Aldemir Martins participou de mais de 150 exposições coletivas e individuais no Brasil e no exterior. O multiartista também se aventurou na moda e criou um vestido verde que imita o desenho de um campo de futebol

HOMENAGENS

Encerrou-se em julho, a exposição ‘Sempre Formos Modernos’ no Museu de Arte da Universidade Federal do Ceará, uma homenagem aos centenários de Aldemir Martins e Antonio Bandeira, apresentando uma retrospectiva a partir do acervo do Mauc sobre o movimento moderno no Ceará. Aldemir integra o circuito de exposição de longa duração do museu, desde 1979.

Em novembro de 2021, o Espaço das Artes de Aracati recebeu exposição Aldemir Martins – Sinfonia Cearense, que marca o início das comemorações que ocorrerão ao longo de todo o ano de 2022 em diversas cidades brasileiras.

SAIBA +

Assembleia Legislativa realizou no dia oito de novembro de 2013, no hall do anexo II, a exposição Tributo a Aldemir Martins, com 30 obras do artista. O acervo foi cedido pela Galeria Paleta, que deu origem ao instituto com o mesmo nome.

CRÉDITO PATRICIA VELOSO



PRÊMIOS E EXPOSIÇÕES

1951

Prêmio de desenho na Bienal de São Paulo, com "O Cangaceiro".

1953

Pintores Brasileiros, Tóquio, Japão.

1954

Gravuras Brasileira, Genebra, Suíça.

1955

Bienal Internacional de Desenho e Gravura de Lugano, Suíça.

1956

Medalha de Ouro no V Salão Nacional de Arte Moderna no Rio de Janeiro, XXVIII Bienal de Veneza, Itália - Prêmio "Presidente Dei Consigli dei Ministeri", atribuído ao melhor desenhista internacional.

1957

Exposição de gravuras no "Circolo dei Principi", Roma, Itália, com "Lívio Abramo", - VI Salão de Arte Moderna, Rio de Janeiro.

1958

Festival Internacional de Arte, Festival Galleries, Nova Iorque, Estados Unidos, VIII Salão Nacional de Arte Moderna, Rio de Janeiro.

1959

Prêmio de viagem ao Exterior do VIII Salão de Arte Moderna do Rio de Janeiro, Exposição individual no Museu de Arte Moderna da Bahia.

1960

Exposição coletiva Artistas Brasileiros e Americanos, Museu de Arte de São Paulo.

1961

Exposição de desenhos e litografias na Sociedade Nacional de Belas Artes, em Lisboa, Portugal.

1962

Exposição individual na Sala Nebili, Madri, Espanha, Exposição coletiva "Brasilianische Kunstler der Gegenwart", Kassel, Alemanha.

1965

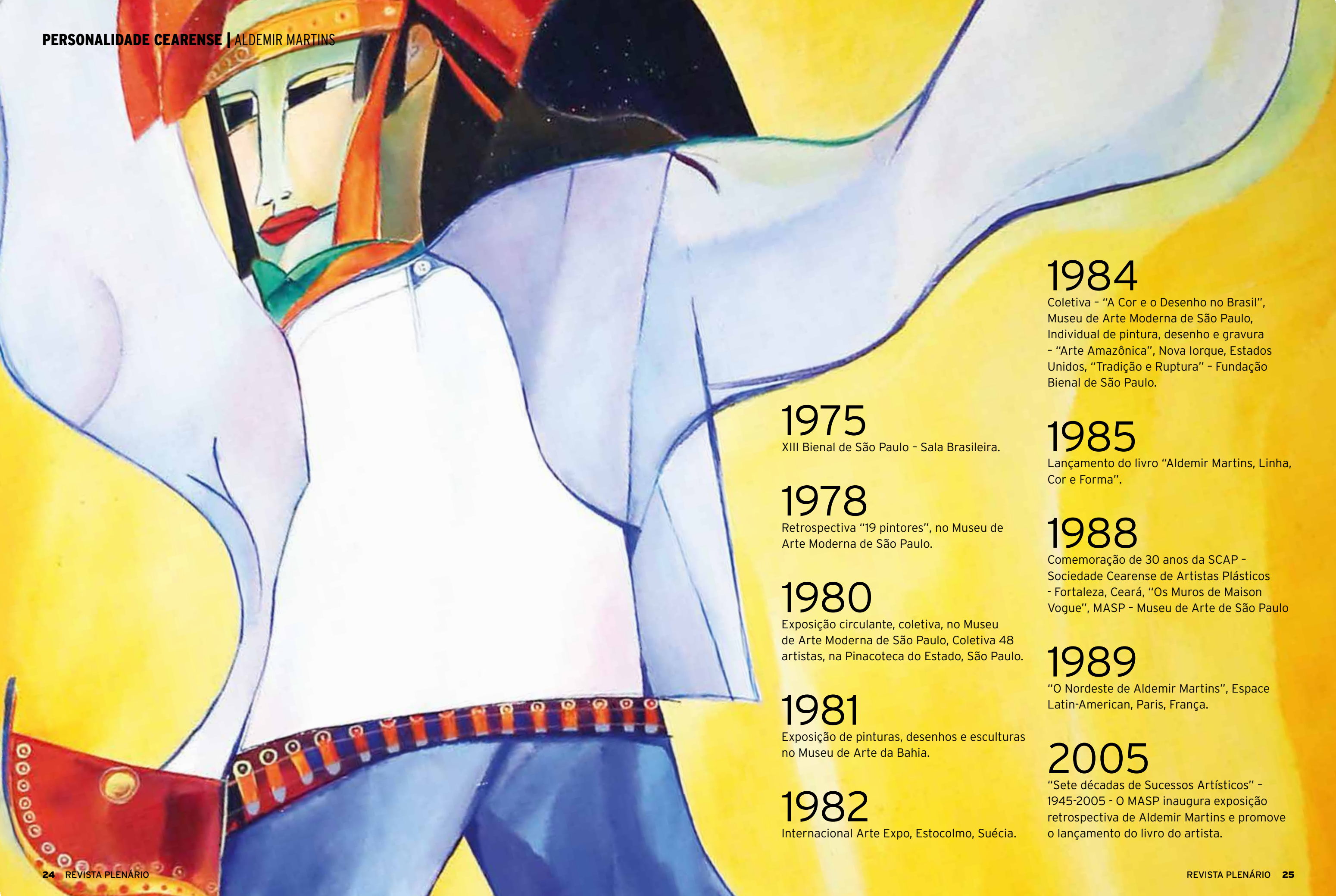
Exposição individual no Instituto de Arte Contemporânea, Lima, Peru.

1968

Prêmio por grafia na Bienal Internacional de Veneza de 1946 a 1966.

1970

Panorama da Arte Atual Brasileira - Pintura 70, Museu de Arte Moderna de São Paulo.



1984

Coletiva - "A Cor e o Desenho no Brasil", Museu de Arte Moderna de São Paulo, Individual de pintura, desenho e gravura - "Arte Amazônica", Nova Iorque, Estados Unidos, "Tradição e Ruptura" - Fundação Bienal de São Paulo.

1985

Lançamento do livro "Aldemir Martins, Linha, Cor e Forma".

1988

Comemoração de 30 anos da SCAP - Sociedade Cearense de Artistas Plásticos - Fortaleza, Ceará, "Os Muros de Maison Vogue", MASP - Museu de Arte de São Paulo

1989

"O Nordeste de Aldemir Martins", Espace Latin-American, Paris, França.

2005

"Sete décadas de Sucessos Artísticos" - 1945-2005 - O MASP inaugura exposição retrospectiva de Aldemir Martins e promove o lançamento do livro do artista.

1975

XIII Bienal de São Paulo - Sala Brasileira.

1978

Retrospectiva "19 pintores", no Museu de Arte Moderna de São Paulo.

1980

Exposição circulante, coletiva, no Museu de Arte Moderna de São Paulo, Coletiva 48 artistas, na Pinacoteca do Estado, São Paulo.

1981

Exposição de pinturas, desenhos e esculturas no Museu de Arte da Bahia.

1982

Internacional Arte Expo, Estocolmo, Suécia.



Dona Ana Lurdes, vítima de um AVC hemorrágico, experimentou o projeto Bike sem Barreiras pela primeira vez.

PEDALA JUNTO

Saúde, lazer e interação. Um projeto que transporta tudo isso junto está ajudando pessoas com necessidades especiais, a experimentar ou redescobrir o prazer de andar de bicicleta. É o Bike Sem Barreiras. O projeto se junta a outro já existente na orla, o Praia Acessível, que vem transformando o cenário num sinônimo de inclusão social

Texto: Narla Lopes | narla.lopes@al.ce.gov.br **Fotos:** Bia Medeiros

Um pedal que vale um sorriso, ou melhor, vários, guiado por anjos do asfalto. Há pouco mais de um ano foi criado, em Fortaleza, o projeto Bike Sem Barreiras, que leva pessoas com deficiência, mobilidade reduzida ou autismo para uma pedalada bem especial. O passeio feito em bikes adaptadas é gratuito e acontece aos sábados a cada 15 dias.

Para ter acesso ao projeto, que chegou à Capital cearense por meio de parceria entre a Prefeitura de Fortaleza, Autarquia Municipal de Trânsito e Cidadania (AMC) e Faculdade Uninassau, basta se dirigir ao espaço, localizado na Praia de Iracema, próximo ao Centro Cultural Belchior, entre 8h e 12h, e escolher entre as três bicicletas disponíveis.

Uma delas, a Handbike, foi adaptada para ser pedalada com as mãos, ideal para adultos jovens que possuem deficiência nos membros inferiores. A outra é uma bicicleta dupla, indicada para deficientes visuais. O terceiro modelo é o The Duet, que tem uma cadeira de rodas acoplada. Quem vai na frente não precisa fazer esforço nenhum e quem vai pedalando conduz a bicicleta. Ela é mais indicada para levar crianças com paralisia cerebral, idosos ou pessoas tetraplégicas.





Diferentes no estilo e no tamanho, no carona de todas elas cabe de tudo um pouco: superação, liberdade, felicidade, só não há espaço para a palavra limite. Que o diga a dona Ana Lurdes. Há quatro anos e meio ela sofreu um AVC hemorrágico que lhe tomou, por um tempo, a fala e o movimento dos braços e das pernas, mas isso nunca a limitou. Seguiu firme no tratamento, mudou a alimentação e hoje, contrariando até prognósticos médicos, já consegue conversar e fazer alguns movimentos.

Para comemorar as conquistas, resolveu encarar mais um desafio, experimentar, pela primeira vez, uma das bicicletas do Bike Sem Barreiras. “É deslumbrante”, disse ela, depois de dar uma volta, conduzida por um dos instrutores do projeto. “É muito bom sentir a brisa no rosto e essa sensação de liberdade, porque na cadeira de rodas a gente costuma encontrar muitos obstáculos e aqui eu consegui andar livremente”, ressalta Ana Lurdes. Conforme avalia, opções de lazer como estas, deveriam se tornar rotina nas cidades brasileiras. “Se todas as pessoas com necessidades especiais pudessem sair mais vezes para se divertir, a vida delas seria outra, muito mais feliz”, completa.

De acordo com o coordenador de gestão ciclovária da Autarquia Municipal de Trânsito e Cidadania (AMC), Gustavo Pinheiro, o alerta de dona Ana Lurdes já está sendo estudado pela prefeitura. Segundo ele, a ideia é expandir o projeto para torná-lo semanal e itinerante.

“Queremos fazer dois tipos de expansão, aumentar o número de bicicletas, com a aquisição também de outros modelos, e levar o projeto para outros bairros da cidade”. Enquanto isso, destaca, por meio de uma parceria com a Empresa de Transporte Urbano de Fortaleza (Etufor), um ônibus é utilizado periodicamente para transportar essas pessoas de pontos estratégicos da cidade, como as associações voltadas para o público alvo da iniciativa, até a Praia de Iracema.

Diferentes no estilo e no tamanho, no carona de todas elas cabe de tudo um pouco: superação, liberdade, felicidade, só não há espaço para a palavra limite.

LAZER INCLUSIVO

O projeto Bike Sem Barreiras utiliza monitores para auxiliar usuários. Dentre eles, estudantes de fisioterapia de uma instituição de ensino da cidade. De acordo com o professor Leonardo Vasconcelos, um dos coordenadores do projeto, a iniciativa tem o papel fundamental de gerar mobilidade para as pessoas que possuem alguma limitação funcional, além de lazer, bem-estar e socialização. “Para se ter uma ideia, muitas vezes vem a família toda, vêm os amigos”, destaca Leonardo. E acrescenta: “a gente sabe que é uma população que sofre muita discriminação, isolamento, a família tem poucas opções de divertimento para os seus parentes. Dessa forma, a gente consegue criar esse ambiente satisfatório, saindo um pouco da questão da doença para focar na saúde”.

O seu Joaquim Albuquerque, servidor público e pai da Ana Alice, 22 anos, que tem autismo, e de mais quatro filhas, conta que assim que ficou sabendo do projeto, pela esposa, decidiu levar a família toda para conhecer. Segundo ele, o Bike Sem Barreiras é uma iniciativa que merece ser replicada e abraçada, inclusive pelas famílias que têm um familiar com necessidades especiais.

“Às vezes o preconceito também começa dentro de casa, não há uma interação, é muito fácil colocar as outras filhas para brincar, andar de bicicleta, mas a Ana Alice também faz parte do núcleo familiar, ela tem o mesmo direito de interagir e brincar”, ressalta Albuquerque. Ele comenta que a filha sempre teve medo de andar de bicicleta, mas com a ajuda e as instruções dos monitores, o passeio “foi muito bom e tranquilo”.



Ana Alice, 22 anos, aprovou o passeio, disse que “foi muito bom e tranquilo”.

CUIDADOS

E para que a pedalada proporcione sempre essa experiência agradável e segura para todos, alguns cuidados devem ser observados. Primeiro é feita uma avaliação prévia, onde são verificados sinais vitais e a pressão arterial do usuário, principalmente se ele for usar a Handbike, que exige um esforço físico um pouco maior do praticante.

Depois, o monitor escolhe o modelo de bicicleta mais adequado, verifica os equipamentos de proteção e se a pessoa está confortável no assento. “Se o paciente for na cadeira de rodas, por exemplo, a gente verifica cinto de segurança e capacete para evitar que ele se projete para frente ou para os lados. Se ele vai na bicicleta dupla, a gente pede para acompanhar o mesmo ritmo do instrutor, assim ele participa do processo e evita um esforço extra de quem vai na frente”, explica uma das monitoras, Tamires.

Renan Castro, que também é aluno da instituição e participa do projeto há um ano, relata que é sempre uma emoção diferente fazer esse trabalho que leva não só qualidade de vida para as pessoas, por meio dos exercícios, como também, um pouco de alegria. “Uma mãe chegou para gente e falou que o filho dela sorriu depois de muito tempo, aqui no projeto. A criança nasceu com uma disfunção nas pernas e essa condição faz com que ele fique muitas horas parado, preso a cadeira de rodas. Quando chegou e o colocamos na bike, ele se divertiu tanto que saiu dizendo que ia voltar outras vezes e realmente voltou. Tudo isso pra gente é muito gratificante”, diz.

Além de todos os cuidados, o percurso é isolado por cones para a passagem das bicicletas e toda a operação é coordenada pela AMC. E para quem quiser esticar a diversão um pouco mais, bem em frente tem ainda o Praia Acessível, voltado para o mesmo público, que permite um refrescante banho de mar por meio de esteiras e cadeiras anfíbias, também acompanhado por instrutores especializados. Tudo de graça, basta chegar e aproveitar.

SERVIÇO:

O Bike Sem Barreiras acontece a cada 15 dias e para saber quando vai ocorrer o próximo, basta acessar o Instagram da AMC (@amctransito) ou Fortaleza (@prefeiturafortaleza), onde é possível conferir toda a programação.



COM A PALAVRA



“Vivemos em uma sociedade plural, precisamos de iniciativas que gerem qualidade de vida para as pessoas com deficiência. Por isso sou autor de um projeto, aprovado pelo governo, que ressalta a importância da construção das Praças Acessíveis. Parabéns a Prefeitura de Fortaleza e a Uninassau pela iniciativa que possibilita acessibilidade e inclusão para uma expressiva parcela da população que é afetada todos os dias pela ausência de atividades como essas”.

Deputado **Guilherme Landim** (PDT)

PRAIA ACESSÍVEL

O programa Praia Acessível, promovido pela Prefeitura de Fortaleza, em parceria com o Governo do Estado, oferece espaço de lazer com esteira de acesso e cadeiras anfíbias, que possibilitam o banho de mar de pessoas com deficiência física e/ou motora ou dificuldade de locomoção. O local tem estrutura para vôlei e frescobol adaptados, piscinas, cadeiras e mesas cobertas com toldos, banheiro acessível e itens de segurança. Recentemente, no último mês de setembro, o projeto foi ampliado oferecendo aos usuários passeios de barco a vela. Agendamento pelo e-mail acesibilidade@setfor.fortaleza.ce.gov.br ou na Estação de Fortaleza, na Avenida Beira Mar, 848.

DIGA NÃO AO DESPERDÍCIO



Evitar o desperdício de alimentos é mais que uma causa, é necessidade. Além de envolver questões econômicas, que impactam diretamente no setor financeiro e no dia a dia das famílias, desperdiçar comida em um país de famintos é uma questão social

Texto: Rita Freire | rita.freire@al.ce.gov.br Fotos : Divulgação

Em 2021, o Brasil exportou um total de US\$ 280,8 bilhões em produtos agrícolas, minerais e industriais. Apesar do número positivo, não temos muito o que comemorar. Cenas de pessoas fazendo fila para procurar alimentos no meio do lixo se tornaram cada vez mais comuns. Mais de 33 milhões de brasileiros passam fome no País. É o que aponta o 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, lançado em junho de 2022.

O mapa da fome não era divulgado desde 2015 pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e entre os principais motivos estão, além da crise sanitária causada pela Covid-19, os problemas econômicos, as mudanças climáticas e conflitos como a guerra na Ucrânia. A projeção da ONU é de que, em 2023, em média 8% da população mundial ainda passe fome.

Depois de ler essas informações você deve estar se perguntando: Se produzimos e exportamos tantos alimentos, por que tantas pessoas não têm o que comer? Mundialmente, entre um quarto e um terço dos alimentos produzidos todos os anos para consumo humano se perde ou é desperdiçado. Isso corresponde a cerca de 1.300 bilhões de toneladas de alimentos. Além disso, a fome é uma situação histórica no Brasil. Desigualdade social profunda, inflação e ausência de políticas públicas para a erradicação da pobreza formam a raiz do problema. Dessa “árvore genealógica” de questões sociais, podemos citar o desperdício de alimentos como um “galho” da fome no Brasil.

NÚMERO US\$ 280,8

bilhões foi o que o Brasil exportou em produtos agrícolas, minerais e industriais. Apesar do número positivo, não temos muito o que comemorar.



Projeto Mersa Brasil, 450 instituições atendidas

NÚMEROS

51

milhões de quilos de alimentos distribuídos

600

parcerias com empresas doadoras,

450

atendidas a mais de instituições sociais,

96

municípios situados no Estado



REAPROVEITAMENTO SOLIDÁRIO

“Festa pra gente é colocar comida na mesa de quem precisa”. É com essa ideia na mente – e no coração – que o Mesa Brasil, programa de segurança alimentar e nutricional do Serviço Social do Comércio (Sesc) que arrecada alimentos onde sobra e leva para onde falta, completou 20 anos de atuação no Ceará. Surgida em São Paulo, a iniciativa chegou ao Ceará em 2001. Trata-se de uma grande rede de combate à fome e ao desperdício de alimentos baseada na parceria entre a sociedade civil, o empresariado e as instituições sociais.

Uma das linhas de trabalho do programa é a educação alimentar, que ressalta o valor nutritivo de partes dos produtos, como talos, folhas, cascas e sementes. Em vez do lixo, é a panela que recebe alimentos com pequenos defeitos que dificilmente o consumidor levaria para casa.

No Ceará, os bancos de alimentos do Mesa Brasil ficam sediados em Fortaleza, Sobral, Iguatu e Juazeiro do Norte. Em duas décadas, foram distribuídos mais de 51 milhões de quilos de alimentos. Atualmente o Mesa Brasil tem parceria com 600 empresas doadoras, atendendo a mais de 450 instituições sociais, situadas em 96 municípios do Estado. “Os resultados do Mesa Brasil ao longo de sua trajetória no Ceará só mostram que fazer o bem é uma ação verdadeiramente coletiva. E a nossa missão hoje continua a mesma de 20 anos atrás, que é levar sorriso, nutrição e saúde para as pessoas em estado de vulnerabilidade social. Mais do que nunca, nosso objetivo é inspirar a solidariedade nos mais diferentes setores da sociedade, mostrando que todos podem fazer parte dessa celebração”, destaca Luiz Gastão Bittencourt, presidente do Sistema Fecomércio-CE.

AGRICULTURA FAMILIAR

Se por um lado o agronegócio é guiado pela busca do lucro, contribuindo para a desigualdade na distribuição de alimentos e também no desperdício, a agricultura familiar é fundamental para o abastecimento e a economia das cidades. Sua importância aumenta ainda mais em momentos como o atual. Com valorização e estímulo para crescer, o segmento pode contribuir decisivamente para amenizar ou até mesmo erradicar o terrível problema da fome no País. A agricultura familiar é responsável por 77% dos estabelecimentos agrícolas do Brasil, segundo o último Censo Agropecuário, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A prática emprega 10 milhões de pessoas, o que corresponde a 67% da força de trabalho ocupada em atividades agropecuárias.

Nessa modalidade, a gestão da propriedade é compartilhada pela família. Esse é o caso da pro-

priedade de Damiana Rita Alves, mais conhecida por Nilma. Seu marido, Francisco Ednaldo Barros Soares, morreu no ano passado de Covid-19. É da terra que Dona Nilma tira o seu sustento e ainda comercializa produtos orgânicos nas feiras pela cidade de Iguatu. Além de belas hortaliças, ela produz algumas frutas, mudas diversas, além de criar animais.

O plantio ecológico não é uma tarefa fácil. Requer técnica e dedicação. O retorno financeiro nem sempre é certo. Mas o que se vê com frequência entre agricultores é a satisfação pelo trabalho realizado e consumo de alimentos saudáveis. “Com certeza vale a pena, em primeiro lugar porque a gente visa mais à qualidade de vida, a gente hoje consegue produzir a maior parte do que a gente consome aqui, produto limpo, sem a utilização de agroquímicos”, afirma Nilma.



Damiana Rita Alves, a Nina

QUEM DESCARTA ALIMENTOS?

Você sabia que a cultura de desperdício atinge um terço de toda a comida produzida no mundo? Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), no Brasil, grande parte do desperdício acontece durante o manuseio e logística da produção. Na colheita, o desperdício de alimentos é de 10%. Durante o transporte e armazenamento, a cifra é de 30%. No comércio e no varejo, a perda é de 50%, enquanto nos domicílios, 10% vai para o lixo. Na ponta do lápis, cada brasileiro desperdiça cerca de 60kg de alimentos por ano.

PEQUENAS (GRANDES) ATITUDES

Com milhões de toneladas de alimentos desperdiçadas todos os anos, é essencial adotar algumas dicas. Seja pelo valor nutricional ou econômico, reaproveitar é fundamental. É o que diz o nutricionista Sandoval Albuquerque. Para ele, a conscientização sobre o valor nutricional do alimento como um todo, assim como o impacto ambiental e socioeconômico do desperdício devem fazer parte da abordagem dos profissionais da área.

Além dessa importante contribuição para a saúde do planeta, adotar na rotina diária a prática de aproveitamento total dos alimentos também tem um reflexo relevante para a economia doméstica, já que alimentação, em geral, está entre as despesas mais representativas do orçamento familiar, com valores que sobem constantemente. “Recentemente, por exemplo, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) noticiou uma alta de 0,61% no preço dos alimentos para serem consumidos em casa”, alertou ele.

Feitas essas reflexões, percebe-se o quanto o Brasil precisa mudar para erradicar a fome. É claro que nós, cidadãos, temos o dever de cobrar dos governos o fortalecimento das políticas públicas para reverter esse quadro, mas cada um de nós também pode fazer a sua parte. As indústrias e os agricultores também devem manter um tratamento especial quanto ao desperdício, para não precisar aumentar os preços e consequentemente deixar parte da população sem acesso aos alimentos. Para mover esse ponteiro do combate à fome e ao desperdício de alimentos são necessárias muitas mãos.



DICAS VALIOSAS

Planeje o cardápio



Embora seja traço cultural do brasileiro o gosto pela fartura e a disposição por manter grandes estoques de comida, o que se prega hoje é comprar o mínimo possível. A sugestão é calcular porções para uma semana, assim não haverá acúmulo. Considere o número de pessoas e o total de refeições que são feitas em casa.

Faça a lista



Com o cardápio em mãos, dê uma geral na despensa e na geladeira para verificar o que realmente está faltando. Também vale seguir a velha dica de ir ao supermercado depois de comer. É que a fome pode favorecer o exagero nas compras.

Cuidado ao guardar



Siga as instruções nas embalagens com atenção e separe o que vai ao armário e o que deve ser guardado em temperaturas mais baixas.

Fique de olho na validade



Outro conselho que pode parecer batido é atentar ao prazo de vencimento dos alimentos. Alguns supermercados colocam em promoção os produtos que estão para vencer, daí que a tentação é encher o carrinho. Cuidado! Também vale comprar quantidades menores dos perecíveis.

Use todo o alimento



Sementes, talos, cascas e ramas são bem-vindos ao prato. Eles oferecem fibras e podem compor recheios de tortas, sopas, pestos, patês, escondidinhos, entre outras preparações.

Aproveite as sobras



A dica é abusar da criatividade na cozinha para se deliciar e combater o desperdício. Hoje em dia, com as pessoas cada vez mais conectadas, basta pesquisar nas redes sociais algumas receitas saborosas que podem ser feitas com sobras de alimentos.

COM A PALAVRA



“A gente pode ver como o padrão e a qualidade de vida dos brasileiros piorou. Os R\$1.200 de hoje são muito menos do que foram no passado. Que a gente possa fazer esse debate e que o País possa apresentar para o futuro uma sociedade mais humana, mais justa e que busque corrigir a desigualdade social. Meu agradecimento aos agricultores, que estão todos os dias no cultivo da terra e assim, com o seu trabalho, produzem alimento para as nossas famílias. Eles nos mostram que é possível gerar empregos com uma produção sustentável e com mais saúde.”

Deputado **Carlos Felipe** (PCdoB)



“O cuidado com o meio ambiente é fundamental para a saúde de cada um de nós. A responsabilidade de zelar por ele é de todos. Lembrar também que a força dos agricultores, o manejo da enxada e o suor do seu trabalho é que fazem o Brasil prosperar. Enquanto cearenses, manchetes como a de pessoas buscando alimentos no lixo nos entristecem e nos envergonham. Quando se come uma comida do lixo está simbolizada a mais profunda necessidade e a mais profunda pobreza.”

Deputado **Heitor Férrer** (União Brasil)

MUSEU DO IOIÔ

O famoso bode nordestino loiô ganha museu próprio 100 anos após ter sido eleito vereador de Fortaleza

Texto: Jackelyne Sampaio | jackeline@al.ce.gov.br

Nas eleições de 1922, a população foi às urnas para escolher Bode Ioiô como vereador da capital, um ato de protesto articulado pelo escritor e poeta Quintino Cunha e outros mestres cearenses descontentes com a situação política da época. Mesmo sem assumir o cargo, o bode foi o candidato que obteve mais votos.

O feito trouxe fama ao animal, que virou tema de livros e cordéis, mostras de arte, documentários e até escola de samba. Para resguardar a memória e todas as histórias desse ícone folclórico do Nordeste, foi inaugurado, em agosto último, o Museu do Bode Ioiô.

O equipamento está situado na Cidade da Criança, no centro da capital, e foi idealizado pelo educador e turismólogo Gerson Linhares, em parceria com a Secretaria de Turismo de Fortaleza (Setfor). O acervo do museu reúne peças de artes, artesanatos, fotografias, literatura popular, cordéis e publicações com a temática do bode do Nordeste e, em especial, do Bode Ioiô.

O local está dividido em três alas: Sertão – que conta a história do caprino; Fortaleza – que trata dos 16 anos que ele viveu na cidade; Rio de Janeiro – que guarda as fantasias utilizadas pela escola de samba Paraíso do Tuiuti, responsável pela homenagem em 2019. Um destaque do projeto é o mascote Bode Ioiô de Fortaleza, um boneco utilizado para contar para as crianças de forma lúdica a história do personagem.

O titular da Setfor, Alexandre Pereira, resalta a importância de incentivar a cultura e fortalecer o conceito de cearensidade. “O Bode Ioiô tem essa característica. É uma história real que mostra a irreverência do fortalezense ao eleger um animal como vereador, um personagem que, além de tudo, tinha uma relação com várias personalidades políticas da cidade”, pontua.

Gerson Linhares comenta que o equipamento tem a finalidade de trabalhar a segu-

rança patrimonial na cidade e, antes de tudo, o fortalecimento da identidade cultural cearense. “Nossa ideia é fazer um trabalho educativo através de contação de histórias, teatrinho infantil, lançamentos de livros, incentivo à literatura de cordel e popular, oferta de oficinas de artesanato – principalmente aos sábados e domingos – e recebimento de alunos das escolas públicas e particulares.”

O turismólogo Gerson Linhares destaca também que vem desenvolvendo outras atividades pelo Centro Histórico da capital: o programa Fortaleza a Pé, que desde 1995 promove caminhada com estudantes, e o passeio cultural no Trem da História, iniciado em 2005. “Nosso objetivo é fazer com que os jovens e as crianças conheçam um pouco sobre a nossa história e nossa memória”, diz.



HISTÓRIA

O Bode Ioiô é um personagem que representa o sertão na capital cearense. Conforme explica o educador Gerson Linhares, o animal chegou a Fortaleza em 1915, acompanhado por um grupo de retirantes da seca, e logo foi comprado por José Magalhães Porto, que tinha uma empresa de exportação de couros e peles, a Rossbach Brazil Company, localizada na Praia do Peixe, hoje denominada de Praia de Iracema.

“Quando o empresário viu que o bode tinha raça alpina, notou que era especial e logo gostou muito do animal. Foi então que decidiu criar o bicho solto. Todo dia o bode percorria a rota Praia de Iracema até a Praça do Ferreira, por isso a população deu o apelido de Ioiô, devido a essas idas e vindas pelas ruas da cidade”, conta Gerson Linhares.

Conforme relatos, Ioiô era uma

figura muito popular, gostava de viver perto das pessoas, participava das rodas de conversa, era brincalhão e muito querido pelos boêmios. Assim, conquistou a simpatia do povo e virou mascote da capital alencarina. O bode morreu em 1931, por causas desconhecidas e, logo após, o animal foi empalhado e doado ao Museu do Ceará, onde está em exposição até os dias atuais.



CASA DO TURISTA

No Museu do Bode Ioiô também funciona a Casa do Turista, que oferece ao visitante material informativo sobre a cidade, com dicas sobre passeios, locais de compras, indicação de restaurantes, localização de caixas eletrônicos e casas de câmbio. Conforme explica o titular da Setfor, Alexandre Pereira, o novo espaço no parque tem esse charme de ser um museu, que, além de informar os turistas, dispõe de uma mostra cultural sobre o bode nordestino. Atualmente, há outras Casas do Turista na cidade: no aeroporto, no calçadão da Avenida Beira-Mar, no Mercado Central, na 10ª Região Militar, no Estoril e está sendo inaugurada mais uma na Rodoviária Engenheiro João Thomé.



“

É uma história real que mostra a irreverência do fortalezense ao eleger um animal como vereador, um personagem que, além de tudo, tinha uma relação com várias personalidades políticas da cidade”

Alexandre Pereira, titular da Setfor



A VOZ DO POVO



“Meu filho quis vir conhecer o museu, pois viu a matéria na TV e achou muito interessante. A história do bode é muito linda. Eu achava que era só um personagem, mas aqui eu vi que existiu mesmo um animal que percorria as ruas da cidade. Gostei do museu e mais ainda do artesanato de barro, porque lembra muito a minha infância, quando eu morava na localidade de Araras, em Sobral. Esse espaço é muito bom para os nossos filhos conhecerem a história de Fortaleza e adquirirem conhecimento para ajudar até nos estudos escolares.”

Maria Cleia Ferreira da Silva, dona de casa.



“Esse local onde funciona o museu já foi uma sala de aula, onde minhas filhas estudaram na infância. E hoje é um espaço adequado para preservar todo o acervo do bode, que ficava onde era a antiga Câmara Municipal de Fortaleza. Eu conheço a história do Ioiô desde criança. Nasci em 1943 e cresci ouvindo minha avó contando sobre ele. Com certeza, ela conheceu o bode, dizia que o animal chegou aqui na época de seca, que as pessoas davam bebida para ele, que se embriagava. Acredito nisso tudo, inclusive, já vi até uma foto do bode ao lado de alguns políticos e uma garrafa de pinga.”

Maria Leri Galvão Vieira, trabalhadora voluntária.



SERVIÇO:

Parque da Liberdade (Cidade da Criança)
Endereço: Rua Pedro I, s/n - Centro
Horário de funcionamento: de terça a sábado, das 9h às 17h, e domingo, das 9h às 12h

Dona Rina e suas raízes,
colhidas no quintal de casa

ERVAS, CURA

Plantas e raízes ganham espaço como alternativa de tratamento medicinal através da sabedoria ancestral das meizinheiras. Uma tradição milenar, repassada por gerações, e que ajuda a salvar vidas por meio dos remédios caseiros

Texto: Dídio Lopes | didio.lopes@al.ce.gov.br

Fotos: Dário Gabriel

A diversidade do bioma brasileiro contempla um arsenal de analgésicos, antioxidantes e anti-inflamatórios, uma verdadeira farmácia natural que pode ser encontrada nas matas do nosso País e, principalmente, no interior Estado. Um desses locais fica no quintal da agricultora Maria Leandro, 75 anos, conhecida como Dona Rina e que mora no Sítio Chico Gomes, no Crato, interior do Estado. Ela guarda o saber popular das meizinheiras da Chapada do Araripe.

No jardim da Dona Rina, folhas verdes, raízes e cascas secas de árvores são transformados em chás, lambedores, xaropes, sabonetes e banhos. Um saber sobre a medicina popular que a meizinheira aprendeu com a sua avó. “Perdi meus pais quando tinha oito anos e fui criada pela minha avó. Sempre fui criada na natureza, foi daí que surgiu a minha paixão pelas plantas”, lembra.

No quintal da agricultora há uma pequena, porém valiosa horta medicinal. Dentre as principais ervas, estão o jatobá, a emburana, malva do reino, hortelã, mastruz e muitas outras. Cada meizinheira tem uma maneira de fazer seus produtos de cura. Dona Rina, por exemplo, não costuma misturar as raízes com as ervas de imediato.

“Primeiro eu coloco as cascas no fogo e depois acrescento as ervas, para não perder as propriedades da planta, por fim, adiciono o açúcar e deixo cozinhando por mais de 12 horas. Depois coa, espera esfriar e está pronto para servir”, conta como faz o seu famoso lambedor.

A detentora dos saberes ancestrais conta que há todo um ritual para o início do cozimento, começando pela manhã, quando ela retira as plantas do seu jardim. “Sempre pego as ervas durante o amanhecer ou no finalzinho da tarde e, mesmo em dias frios, nunca retiro ao meio-dia, pois nesse horário elas estão mais murchas e não servem para o cozimento”, revela.

Além dos lambedores e xaropes, Dona Rina também produz sabonetes e banhos com as ervas medicinais encontradas na Chapada do Araripe. Para fazer o sabonete, por exemplo, ela deixa as cascas de aroeira, principal elemento do preparo, banhadas no álcool por, aproximadamente, 15 dias, depois disso acrescenta a glicerina e essência da própria planta. “É ótimo para cicatrização e desinflamação”, garante.

“Sempre pego as ervas durante o amanhecer ou no finalzinho da tarde e, mesmo em dias frios, nunca retiro ao meio-dia, pois nesse horário elas estão mais murchas e não servem para o cozimento



“

Tem muita doença que só o doutor é que dá jeito, mas tem muita coisa que uma meizinheira resolve.”

Dona Rina, meizinheira

Para mim é um orgulhos saber que vou fazer um remédio para curar alguém que esteja doente.”

Raimunda Vitorino, meizinheira

Ser meizinheira é um dom dado por Deus para que a gente possa, através das ervas, cura as pessoas de qualquer enfermidade.”

Terezinha Bernardina, meizinheira



Dona Rina e seu filho, Manoel Leandro, futuro meizinheiro da família



Raimundinha e Terezinha, meizinheiras do Crato, com seus produtos à base de ervas medicinais



MÃOS SANTAS

Na comunidade das Batateiras, no Crato, as amigas Raimunda Queiroz Vitorino, 70 anos, e, Terezinha Bernardina de Lima, 77 anos, têm histórias de vidas parecidas com a da Dona Rina. Foi através das avós que elas aprenderam o cuidado com as plantas e o ofício das meizinheiras. Onde elas vivem, são consideradas as ‘mãos santas’ do local.

Órfã de pais, mesmo aprendendo a cuidar das plantas com sua avó, o primeiro contato direto de Raimunda com as ervas foi quando a neta teve uma infecção intestinal. Segundo a meizinheira, ela foi e voltou do hospital bem debilitada e, a partir daí, a intuição a mandou ir numa determinada árvore da região. “Cheguei lá, encontrei a palma santa. Limpei, tirei o miolo, coloquei numa panela de barro, cozinhei e durante três dias eu colocava a baba na mamadeira dela. Depois disso ela ficou boazinha”, recorda.

Já a primeira experiência com as ervas de Terezinha envolveu um pé de arruda. Foi através das fortes dores de barriga do seu filho que ela teve o primeiro contato com uma planta medicinal. “Tirei as folhas, lavei, machuquei na mão e, com o sumo do abafo, cozinhei e coloquei para ele tomar. No outro dia, ele já estava bonzinho. Desde esse dia, esse ‘santo pé de arruda’ me acompanha até hoje”, relembra.

Com o passar dos tempos, outro ofício surgiu na vida de Raimunda e Terezinha, a reza. Segurando um ramo de pinhão-roxo colhido no quintal de casa, as rezadeiras fazem todo o ritual de bênção. Em suas mãos santas, ela mantém viva a tradição secular que segundo elas, é capaz de curar males da mente, do corpo e, principalmente, da alma. Raimunda enfatiza que “reza não se paga”. E, Terezinha acrescenta que “quando Deus deixou a reza no mundo foi para curar e não para cobrar.”

FUTURO

Num ambiente predominantemente feminino o professor e artista popular, Manoel Leandro do Nascimento, 43 anos, filho da Dona Rina, foge à regra. Ele é um dos poucos homens que possui o interesse de aprender e colocar em prática o uso das plantas como forma medicinal.

“Os homens precisam entender que cuidar das plantas é cuidar de si, da família e da comunidade, não podendo ser restrito apenas às mulheres”, alerta o futuro meizinheiro da família.

Já Raimunda e Terezinha mantêm a tradição. Elas repassam para suas filhas e netas o mesmo conhecimento que tiveram com as avós. De acordo com ambas, o ofício de meizinheiras não será extinto. “Tenho certeza que as nossas futuras gerações continuarão com nosso trabalho”, acreditam as meizinheiras e rezadeiras.

Seja através dos xaropes, lambedores, banhos, chás ou rezas, o importante é preservar essa tradição secular de fé e cura através das plantas e ervas, mantendo assim, a memória viva das meizinheiras e rezadeiras.

SABER ACADÊMICO

A fitoterapia popular, que é o estudo das plantas medicinais no auxílio à cura de doenças, está inclusa na Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares do Sistema Único de Saúde (SUS). Na região do Cariri, desde 2018, o projeto Raízes da Cura, interliga o saber popular das meizinheiras com o acadêmico, através da Pró-Reitoria de Cultura da Universidade Federal do Cariri (Procult/UFCA).

A iniciativa foi idealizada pela médica e professora da Faculdade de Medicina (Famed/UFCA) Emille Sampaio. Segundo ela, para falar do futuro, é preciso dialogar com o passado e, o uso das plantas medicinais, é algo

historicamente construído a partir da sabedoria popular dos ancestrais.

“Dentro da academia nós temos uma produção de conhecimento e um determinado tipo de saber mas, no mundo, nós temos uma infinidade de saberes. Por isso, é importante que esses saberes dialoguem entre si, inclusive, para que eles possam se potencializar em sua expansão”, afirma.

O projeto Raízes da Cura já realizou diversas ações na Região do Cariri, dentre as quais, está o Encontro de Saberes da Caatinga que mapeou e identificou as parteiras, benzedeiras, meizinheiras e raizeiros da Chapada do Araripe. Somando, aproximadamente, 65 em sua totalidade.



Emille Sampaio, médica e professora da Faculdade de Medicina da UFCA

SIGNIFICADO

A expressão meizinha, bastante comum na região do Cariri cearense, é originária do latim e significa remédios ou receitas caseiras. Meizinheira é a mulher que faz ou aplica as receitas com as meizinhas.

SAIBA +

- As plantas medicinais possuem diversas substâncias ativas que podem ser utilizadas na sua forma isolada ou de maneira fitoterápica - quando utiliza a função terapêutica das plantas e vegetais para prevenção e tratamento de doenças. No Ceará, a Lei nº 12.951, de 7 de outubro de 1999, dispõe sobre a Política de Implantação da Fitoterapia em Saúde Pública no Estado.
- Com isso, fica o Estado autorizado a implantar política de incentivo à pesquisa e à produção de produtos fitoterápicos, com o objetivo de facultar ao Sistema Único de Saúde (SUS), o uso de tais medicamentos na prevenção, diagnóstico e tratamento de enfermidades específicas.

NÚMEROS MUNDO

80%

da população dos países utilizam práticas tradicionais nos seus cuidados básicos de saúde 85% utilizam plantas ou preparações derivadas destas como forma medicinal

Fonte: Organização Mundial de Saúde (OMS)

BRASIL

55 mil

espécies de plantas medicinais catalogadas para o uso medicinal

Fonte: Associação Brasileira de Fitoterapia

NOZ QUE SE PRODUZ

O Ceará destaca-se como o maior produtor de caju. Desde a castanha até o pedúnculo, essa iguaria pode ser consumida de diversas formas e sabores.

Texto: Marina Ratis - marina.ratis@al.ce.gov.br | **Fotos:** Dário Gabriel\ Divulgação

Doze de novembro é o Dia do Caju. A palavra tem origem etimológica na língua tupi, akáyu, que significa “noz que se produz”. Diferentemente do que muitos poderiam pensar, o fruto é exatamente a castanha. A parte maior e mais carnuda é o pedúnculo floral ou pseudofruto. Trata-se de uma iguaria única com características fortes, seja por seu formato, suas cores, que podem passar pelo amarelo, vermelho ou laranja, até o aroma inconfundível.

Seus atributos quentes fazem jus ao clima tropical do Brasil, onde se desenvolve melhor. Com destaque para a região Nordeste, que responde por mais de 95% da produção nacional, sendo os estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte os principais responsáveis. Conforme levantamento da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), são mais de 650 mil hectares de área plantada.

*Cajueiro é um patrimônio,
Nossa maior expressão
Nunca houve planta e fruto
No solo de uma nação
Com importância tão grande
Pra sua população*

(Trecho de “Meu Caju Cajueiro - A história do caju nos encantos do cordel”,
de **Fernando Paixão**)

“

A proposta é incrementar a valorização da nossa identidade cultural, a partir de um fruto típico”

Gerson Linhares, educador e
turismólogo

A safra do caju se concentra no segundo semestre do ano, na estação seca. O engenheiro agrônomo e consultor técnico na área da cajucultura, Vitor Oliveira, explica que é nessa época que a planta vai expressar a sua máxima diferenciação floral. “Quando ocorrem chuvas durante esse período, a safra chega a ficar comprometida, em virtude da maior ocorrência de doenças fúngicas nas plantas”, disse.

A cultura do caju tem relevância sócio econômica pelo número de empregos diretos gerados, sendo 35 mil no campo e 15 mil na indústria, além de 250 mil empregos indiretos na soma dos dois segmentos. No caso do semi-árido nordestino, o impacto é ainda maior porque os empregos do campo são gerados na entressafra de culturas tradicionais como milho, feijão e algodão, reduzindo o êxodo rural.

“Em muitos municípios cearenses, a cajucultura é a única atividade geradora de renda para pequenos pro-

dutores da castanha de caju, visto que os produtos oriundos dos demais cultivos (feijão, milho, mandioca, etc.), normalmente, se destinam ao consumo familiar”, adianta Vitor Oliveira.

Segundo o especialista, a amêndoa da castanha de caju é o principal coproduto, sendo uma das nozes mais consumidas no mundo. Inclusive, é uma das mercadorias mais exportadas do nosso Estado.

SAFRA 2021

Levantamento preliminar da safra 2021 de caju, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em parceria com a Embrapa Agroindústria Tropical (Fortaleza-CE), divulgado em janeiro deste ano, portanto sujeito a ajustes, aponta queda de 21% em um ano na produção nacional de castanha, com 110.669 toneladas. Na safra passada, foram produzidas 139.921 toneladas do fruto.

“

Em muitos municípios, a cajucultura é a única atividade geradora de renda para pequenos produtores da castanha de caju”

Vitor Oliveira, engenheiro agrônomo e consultor técnico na área da cajucultura.

ACRVO MUSEU DO CAJU - GERSON LINHARES



ACERVO ALQUIMISTA DA CAATINGA - WILLIAM FERREIRA

O Ceará, maior produtor, registrou queda de 16% na comparação com a safra anterior. Foram 60 mil toneladas no ano passado contra 85,1 mil toneladas, em 2020. O rendimento também diminuiu. Dos 316 quilos de castanha de caju por hectare, para 233 quilos de castanha de caju por hectare, conforme a sondagem. Piauí e Rio Grande do Norte também registraram queda.

O engenheiro agrônomo atribui essa queda da safra a fatores de natureza genética, visto que cerca de 65% da área plantada no Ceará ainda é composta por plantas de cajueiro gigante, de idade avançada e de baixa produtividade. “Esses pomares precisam ser renovados por meio do plantio com variedades de cajueiro anão, mais produtivas e de melhor rendimento industrial e maior aceitação no mercado consumidor”, observa.

O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) é agrupado em dois tipos: o comum e o anão precoce. O primeiro, conforme dados da Embrapa, têm altura média de 5m a 8m e diâmetro da copa de 12m e 14m, com plantas em que a altura chega a 15m de altura e a copa a 20m de diâmetro. Já as plantas do tipo anão precoce alcançam altura média de 4m e diâmetro de copa entre 6m e 8m, sendo possível, no entanto, encontrar plantas fora desse padrão.

CARNE

Além da castanha, o pedúnculo tem ganhado cada vez mais destaque pela suculência e diversidade com que pode ser consumido, seja in natura ou em doces, salgados e bebidas.

O crescimento dos mercados vegano e vegetariano, por exemplo, ampliou o espaço para o uso da fibra do pedúnculo na culinária, em substituição da carne. Entre as diversas opções, é possível fazer escondidinho, risoto, stroganoff, coxinha e até hambúrguer de caju. A criatividade pode levar a diversos caminhos.

Entre as bebidas à base desse alimento, o suco, a cajuína e o refrigerante são os mais populares, mas vale destacar o crescente uso do leite vegetal feito a partir da amêndoa da castanha.

COM A PALAVRA



“Em 2020, a castanha de caju foi o terceiro produto na pauta de exportações do Ceará, fornecendo trabalho e renda para pequenos e médios produtores. É uma pauta que acompanhamos com interesse, no sentido de fortalecer principalmente os pequenos agricultores.”

Deputado **Acrísio Sena (PT)**



“A cajucultura é uma das mais importantes atividades econômicas para quem vive no campo. Mas como em toda atividade, tem seus problemas. No Ceará, a luta é pela retomada da área plantada e consequentemente da produção e do volume exportado. Isso se faz unindo o setor, que vai desde o pequeno até o grande produtor, entidades de classe e setores de incentivo e fomento à pesquisa e ao financiamento. Só assim voltaremos a crescer de forma sustentável nos próximos anos.”

Deputado **Moisés Braz (PT)**

COM A PALAVRA



“Consolidado como maior produtor de caju do Brasil, o Estado do Ceará tem a sua economia bastante movimentada por esse importante alimento. Hoje, cabe ao Poder Público preservar a tradição deste cultivo secular, e incentivar sua constante expansão.”

Deputado **Leonardo Araújo** (MDB)



WILLIAM FERREIRA

“

Para nós, é muito importante manter essa ideia de falarmos dos nossos ingredientes e de como há o envolvimento do nosso povo com eles”

Vicente Monteiro, pesquisador sobre bebidas alcoólicas artesanais e desenvolvedor da cauína



ACERVO ALQUIMISTA DA CAATINGA - WILLIAM FERREIRA

VINHO

Bebidas alcoólicas, como a cachaça de caju, também têm encontrado mercado consumidor. Contudo, a grande novidade agora é a cauína (junção de “cauin” – bebida primitiva indígena – com cajuína), um vinho espumante de caju. Embora a legislação brasileira, assim como em alguns países, restrinja o uso do termo “vinho” para bebidas que não sejam produzidas exclusivamente com uva, procedente da *Vitis vinifera*, o processo de produção é o mesmo, conforme Vicente Monteiro, pesquisador sobre bebidas alcoólicas artesanais e desenvolvedor do produto.

Com dois anos de existência (começou em 2020), a bebida é feita de forma artesanal. Pode-se dizer que o espumante de caju é um terroir, pois trata-se de um vinho diferenciado com características específicas referentes à geografia, à geologia e ao clima de uma região. Nesse caso, a caatinga. Porém, o pesquisador ressalta que, para além da relação com a terra, tem a história que envolve a iguaria.

“A particularidade daquele solo onde é plantado é importante, dá informações, características da bebida, mas terroir não é só sobre as características do produto. Envolve toda a história e cultura daquele povo. Precisamos fazer uma recuperação histórica e cultural desses ingredientes que estão aqui e que não foram usados ou, se são usados, são como parte da nossa convivência cotidiana”, explica.

Vicente Monteiro destaca o impacto cultural com a produção. “A difusão que a gente vem gerando de discussão e importância da marca como um modo de se relacionar com a imagem do caju, vem sendo bem importante”, diz. Hoje, com uma produção anual de três mil garrafas, entrou para o cardápio de grandes restaurantes, como o Maní, da chef Helena Rizzo. “Para nós é muito importante manter essa ideia de falarmos dos nossos ingredientes e de como há o envolvimento do nosso povo com eles”, pontua.

MUSEU

No dia 1º de setembro de 2022, o Museu do Caju, localizado no município de Caucaia, completou 15 anos. A iniciativa para a criação do espaço foi do educador e turismólogo, Gerson Linhares. “A proposta é incrementar a valorização da nossa identidade cultural, a partir de um fruto típico. O objetivo principal é fazer com que a população cearense crie esse sentimento de pertencimento”, justifica.

O projeto tem viés social, cultural e ambiental. Desde a criação do primeiro e único espaço no mundo designado para o alimento, Gerson tem realizado uma força tarefa junto aos municípios produtores de caju. “Eu acredito muito na força da agricultura familiar. O que sustenta, por exemplo, a cajucultura não são os grandes empresários, é o produtor rural que tem uma pequena área plantada e dali ele pode vender e revender suas castanhas”, acrescenta.

O museu fica em uma chácara com cinco mil metros quadrados. No centro, uma casa azul com contornos pintados

de branco e amarelo, decorada utilizando a temática da cajucultura de forma lúdica e atraente. Para onde você olha tem caju, de várias formas e tamanhos. Pintado no chão, na parede, pendurado em arbustos, vaso de caju, entre outros.

Além do imóvel, a área verde contém cerca de 85 árvores frutíferas de 25 espécies diferentes, não só de cajueiro. Embora, este predomine com quase quarenta. O local abriga ainda uma parte do acervo com aproximadamente cinco mil peças organizadas por Gerson. Entre elas, produtos derivados, como a própria castanha, mel, doce e rapadura; um moinho para triturar o caju e fazer a tradicional cajuína caseira, além de artesanato e quadros.

“Temos uma equipe de artesãos e de artistas plásticos que transformam o lixo. Por exemplo, uma antena parabólica vira um quadro lindo de caju, um disco de vinil arranhado é transformado num adorno com a temática do caju. A gente tem, hoje, 555 obras de artistas nacionais e internacionais”, destaca.



ACERVO MUSEU DO CAJU - GERSON LINHARES



ACERVO MUSEU DO CAJU

CONEXÃO E ACESSIBILIDADE

Novidades nas programações da FM e TV Assembleia oferecem ao público equipamentos que ampliam a conexão e acessibilidade do público



Texto: Jackelyne Sampaio | jackelyne@al.ce.gov.br

Fotos: Italo Nunes

A programação da TV Assembleia (canal 31.1) está cada vez mais inclusiva e plural, com a estreia, em maio último, do programa Ponto Cego. Através de parceria com o Instituto dos Cegos, a emissora se torna pioneira na geração de conteúdo para deficientes visuais. Todos que fazem parte da iniciativa são pessoas com essa deficiência. A novidade aborda o cotidiano dos cegos, destacando suas rotinas como cidadãos produtivos e integrados na sociedade, e coloca em pauta temas im-

portantes para garantir mais políticas públicas e acessibilidade.

A emissora também dispõe de recurso closed caption e uma equipe de intérpretes de libras permanente, na quase totalidade dos conteúdos produzidos. Sessões plenárias, audiências públicas, telejornais e os demais programas contam com a janela de libras, garantindo à comunidade surda a possibilidade de acompanhar nossa programação.

A chefe de redação da TV Assembleia, Suely Frota, ressalta que o canal tem investido nas mais diversas formas de acessibilidade em sua programa-

ção, para garantir que a comunicação aconteça de forma mais universal e inclusiva, atingindo assim todos os públicos. “A sociedade necessita ser cada vez mais inclusiva, e a comunicação também. É preciso comunicar bem, para todos os públicos, inclusive para as pessoas com deficiência”, afirma.

Ponto Cego tem a apresentação do professor Paulo Roberto Cândido e comentários de Samuel Chaves e Rafael Moreira, direção de Arnaldo Santos, produção de Ítalo Nunes e edição de Marcos Pinheiro. Vai ao ar nas manhãs de domingo, às 7h45, com edições inéditas quinzenalmente.”

Rádio FM

A partir de agora, os ouvintes da rádio FM Assembleia estarão mais conectados com as notícias do Parlamento cearense por meio de um aplicativo para smartphones. Lançado em outubro passado, o app Rádio FM Assembleia reúne todos os conteúdos produzidos pela emissora em um só lugar. A ferramenta é gratuita e está disponível na Playstore - loja de aplicações para celulares Android.

O aplicativo é muito prático e possui interface simples, com abas de conteúdos informativos, podcasts, programas musicais e culturais, além de possibilitar o contato

direto com a emissora via WhatsApp. O app foi implementado pela equipe da rádio, em parceria com o Núcleo de Publicidade da Comunicação Social da Assembleia Legislativa.

De acordo com o diretor geral da TV Assembleia e ex-diretor geral da FM Assembleia, Rafael Luis Azevedo, o app é uma das ações de modernização da emissora, que investiu na internet para ampliar seu alcance. “O rádio já não é mais só rádio. Desde o ano passado, é possível acompanhar os nossos conteúdos por meio dos streamings e plataformas de áudio e, inclusive, ‘vê-los’ na TV Assembleia, no YouTube e no Facebook do Parlamento cearense”, destaca.

Rafael comenta que a ferramenta facilita a conexão com os meios de comunicação da Casa. “No 1º turno das eleições de 2022, por exemplo, a FM Assembleia gerou nove horas de transmissão multiplataforma, simultaneamente para rádio, TV e internet, em uma integração pioneira com o jornalismo da emissora de TV do Legislativo”.



“

A sociedade necessita ser cada vez mais inclusiva, e a comunicação também. É preciso comunicar bem, para todos os públicos, inclusive para as pessoas com deficiência.”

Suely Frota, chefe de redação da TV Assembleia



O MUNDO PERTO DO FIM

Provavelmente o mundo nunca esteve tão perto da Terceira Guerra Mundial quanto em outubro de 1962. Essa guerra, ao contrário das anteriores, teria significado o fim da civilização humana como a conhecemos, afinal as duas potências envolvidas, Estados Unidos e a então União Soviética, tinham armamento nuclear para destruição em massa da população mundial. A Crise dos Mísseis em Cuba foi como se denominou esse conflito, que teve início quando os soviéticos decidiram instalar uma base de mísseis na ilha do Caribe, a poucos quilômetros dos americanos.

A instalação foi descoberta por um avião espião norte-americano. O presidente america-

no John F. Kennedy dirigiu-se à nação com uma mensagem de 17 minutos pela televisão, no dia 22 de outubro de 1962, determinando uma quarentena e um cerco ao redor da ilha. Para cumprir essa medida foram deslocados barcos e aviões de guerra para o local. Em 24 de outubro, a União Soviética respondeu: "O bloqueio é uma agressão e não instruirá os barcos a se desviarem". A tensão prevaleceu até o dia 27 de outubro, quando, após outro incidente com um avião americano, a razão voltou à mesa de negociações e os dois inimigos, com medo de uma destruição mútua, decidiram conversar e colocar um fim à crise. O mundo pôde, enfim, respirar aliviado.

03\10\1226 PORCIÚNCULA\ITÁLIA

Considerado um dos grandes santos da cristandade, Giovanni di Pietro di Bernardone, mais conhecido como São Francisco de Assis, morreu em 3 de outubro de 1226, em Porciúncula, na Itália. Nascido no dia 5 de julho de 1182, na cidade italiana de Assis, o frade católico teve uma juventude mundana, com dinheiro, roupas e bebidas. Contudo começou a ter visões e voltou-se a uma vida religiosa de absoluta pobreza, fundando a Ordem Mendicante dos Frades Menores, conhecidos como Franciscanos. São Francisco dedicou-se aos mais pobres e amou todas as criaturas, chamando-as de irmãos. Por conta do seu amor à natureza, é mundialmente conhecido como o santo patrono dos animais e do meio ambiente. Por conta de sua devoção e seus feitos, foi canonizado pela Igreja Católica menos de dois anos após sua morte, em 1228.

28\10\1922 ROMA\ITÁLIA

Uma tarde que marcou para sempre a história moderna da Itália. Nesse dia ocorria a Marcha sobre Roma, uma grande manifestação fascista, com característica de golpe de estado de direita. O evento representou a ascensão ao poder do Partido Nacional Fascista (PNF) e o fim da democracia liberal. O primeiro-ministro Luigi Facta pediu demissão e, sem oferecer resistência, o rei Vitor Emanuel III convidou Benito Mussolini para formar um novo governo. Três dias depois da marcha, Mussolini começou a compor seu ministério, com poderes absolutos. A ditadura fascista eliminava os opositores e alegava que as ações do governo visavam à melhoria de vida de todas as classes sociais. Mussolini governou a Itália até 1943 e morreu fuzilado em 28 de abril de 1945, por guerrilheiros da Resistência Italiana.

02\10\1932 SÃO PAULO\BRASIL

Após quase três meses de luta, chegava ao fim o último confronto da Revolução Constitucionalista, em São Paulo. O movimento, que teve início no dia 9 de julho de 1932 e também ficou conhecido como Revolução de 32 ou Guerra Paulista, teve como objetivo derrubar o governo provisório de Getúlio Vargas e elaborar uma nova constituição para o Brasil. O saldo

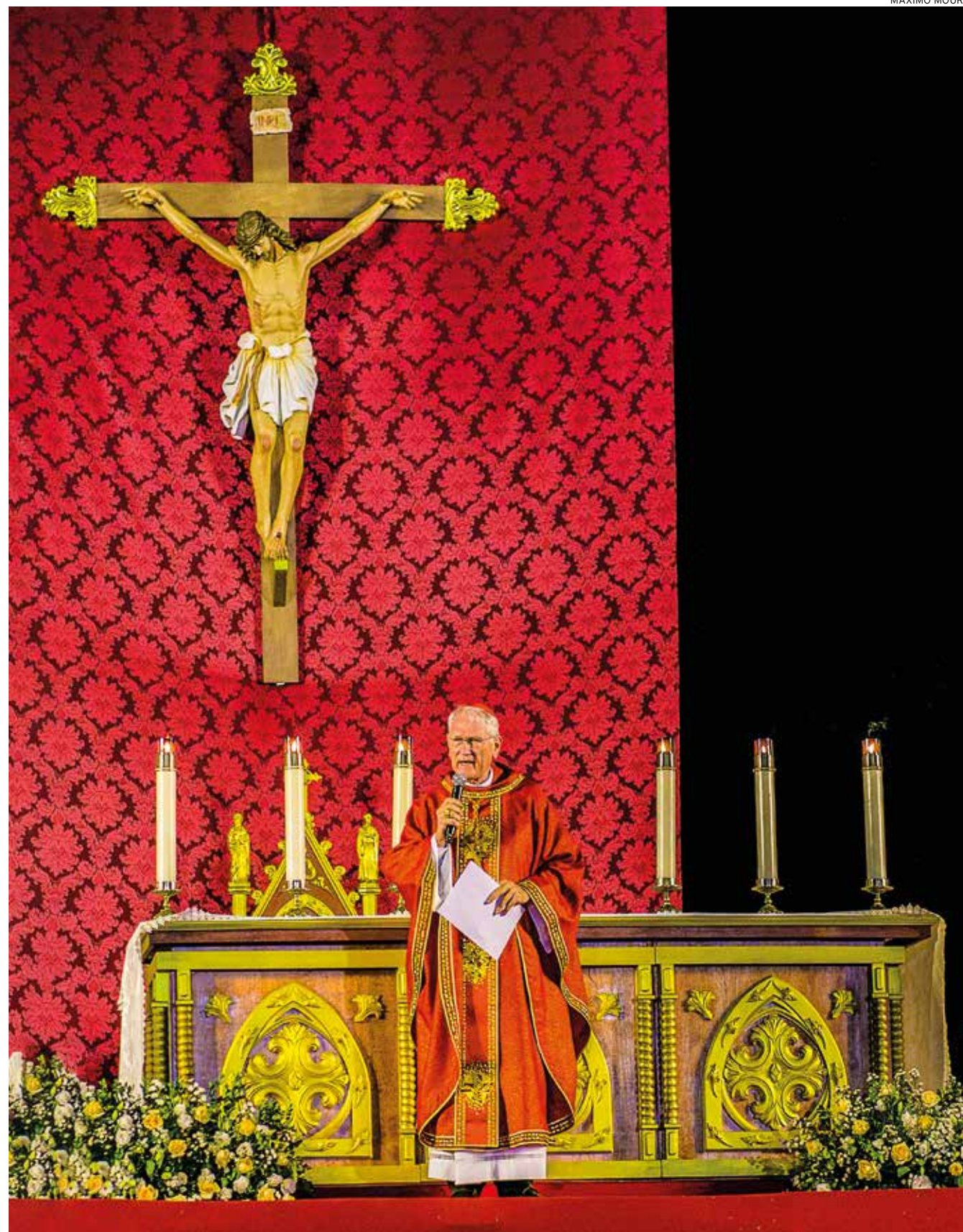
após a rendição dos paulistas, no dia 4 de outubro de 1932, foi a morte de 934 pessoas, de acordo com os números oficiais. Contudo estima-se que até 2.200 tenham morrido. O movimento foi uma reação paulista à Revolução de 1930, que pôs fim à autonomia dos estados, impediu a posse de Júlio Prestes como presidente e colocou fim à República Velha, conhecida pela Política Café com Leite, na qual Minas Gerais e São Paulo se alternavam no poder.

02\10\1968 CIDADE DO MÉXICO\MÉXICO

A Matança na Praça das Três Culturas do Conjunto Urbano Nonoalco Tlatelolco, na cidade do México, foi uma agressão militar e paramilitar tramada pelo governo mexicano de Gustavo Dias Ordaz contra um grupo de estudantes que manifestavam descontentamento com a então presidente. Apesar de não ter um número oficial de mortos, estima-se mais de 300 pessoas, além de dezenas terem sido feridas e muitas outras detidas, acusadas por delitos políticos. Historiadores acreditam que tanto o movimento quanto a brutal reação do governo fomentaram o desenvolvimento de guerrilhas urbanas e rurais nos anos setenta, empurrando mais para a frente a mudança legal e institucional de dentro do próprio regime, através da Reforma Política de 1977, para alcançar a democratização do país.

13\10\1972 CORDILHEIRA DOS ANDES\CHILE

A Tragédia ou o Milagre dos Andes tratou-se de um voo fretado que transportava 45 pessoas, incluindo uma equipe de rugby que caiu na Cordilheira dos Andes. Alguns passageiros morreram na hora, por conta do impacto, e outros não resistiram muito tempo, devido aos ferimentos e ao frio. Dos 29 que sobreviveram após o acidente, oito foram mortos por uma avalanche que atingiu o local nos dias subsequentes. A área em que o avião caiu ficava numa região remota, a mais de 3.600 metros de altitude, local de condições extremas, sem fonte de calor ou comida. Por causa da imensa fome após tanto tempo no local, os sobreviventes tiveram que se alimentar da carne dos passageiros mortos. Quando, após 72 dias, os 16 sobreviventes restantes foram resgatados, foi considerado um milagre.

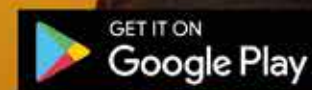


Cardeal Leonardo Steiner, arcebispo de Manaus e representante do Papa Francisco, discorre sobre a vida de Benigna Cardoso da Silva ao anunciá-la como Serva de Deus.

Todos os conteúdos da Rádio em um único lugar.



Baixe nosso aplicativo:



Violência contra a mulher é crime. **DENUNCIE!**



ZAP delas
85 9 9814.0754



ALECE ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DO ESTADO
DO CEARÁ

