

Jornal do Sertão

11 ANOS INTEGRANDO A REGIÃO

Sertão de Pernambuco - De 16 à 31 de Agosto de 2017

Ano XI - Número 166

■ Por Cada Canto

Nesta edição, passamos por Varzinha, distrito de Serra Talhada, cuja economia é focada no comércio. O local sediou a festa de São Cristovão.

Por cada Canto > Pág. 8



Reprodução Internet

■ Festa de Setembro

Marília Mendonça, Aviões do Forró e Mano Walter na programação deste ano. Edição 227ª ocorre entre 04 e 07 de setembro, na Lagoa Maria Timóteo, em Serra Talhada.

Cultura > Pág. 15



Divulgação

Altos índices de nutrientes em símbolo da culinária sertaneja

Flávio Rodrigues



A carne de caprinos é rica em cálcio, proteínas, ômega 3 e ômega 6, que desempenham um papel anti-inflamatório e estão diretamente ligados à resistência imunológica. Figura, assim, entre as opções mais saudáveis da gastronomia do Sertão. Estudo da Universidade Federal do Paraná comprovou que a carne de cabrito é boa indicação até para cardíacos e diabéticos. *Semiárido* > Pág. 6 e 7

■ Centenário

Nazaré do Pico, a terra dos mais ferrenhos perseguidores de Lampião, completou, em agosto, 100 anos de fundação da vila, que transformou-se no distrito. Fundadores foram homenageados.

Semiárido > Pág. 9

■ Voos

Contrato foi assinado para instalação do terminal provisório que vai agilizar operações da Azul Linhas Aéreas no aeroporto de Serra Talhada.

Economia > Pág. 4

Acesse as nossas edições online :
<https://issuu.com/jornaldosertaope>

Fones: 81 9.9974.8312
81 9.9927.6863

anuncie@jornaldosertaope.com.br
marketing@jornaldosertaope.com.br



Editorial

Muito se tem falado sobre a caprinocultura de corte nacional, particularmente sobre seu futuro. Caprinocultura é a parte da ciência que trata da criação de cabras. Nesta edição trazemos em destaque, matéria sobre gastronomia e, nela, mostramos os benefícios proporcionados pelo consumo da carne de Bode. Um símbolo da gastronomia sertaneja, a cabra foi o primeiro animal a produzir leite e carne domesticado pelo homem. Isso há cerca de 7.000 anos, servindo também para produzir couro, esterco e pêlo. Um estudo feito pela Universidade Federal do Paraná comprovou que os altos índices de nutrientes da carne de cabrito a torna uma boa indicação até para cardíacos e diabéticos. Rica em cálcio, proteínas, ômega 3 e ômega 6, que desempenham um papel anti-inflamatório e estão diretamente ligados à resistência imunológica, esse símbolo da culinária sertaneja é uma opção alimentar comprovadamente saudável. Entre os dias 04 e 06 de setembro, Serra Talhada será palco da 227ª Festa de Setembro. A festividade é realizada há 227 anos e é considerado um dos maiores eventos do interior do estado e homenageia a padroeira do município, Nossa Senhora da Penha. Em Floresta (PE), o distrito de Nazaré dos Picos, terra dos Nazarenos, os mais ferrenhos perseguidores de Virgulino Ferreira da Silva, o Lampião, comemorou neste mês de setembro seu Centenário de Fundação. No último dia 12 o distrito vivenciou uma grande celebração em comemoração à data de fundação. A Universidade Federal de Pernambuco, levou alunos de diversas áreas para ministrar minicursos e capacitações em Tabira, município localizado no Sertão do Pajeú a 390km da capital pernambucana, alunos de 18 cursos de graduação investiram o tempo de suas férias acadêmicas no projeto de extensão batizado de UFPE no meu quintal. Essas e outras notícias, é só entrar, seja bem vindo e Boa Leitura!!!

Antônio Bezerra de Melo
Diretor Geral

FIQUE POR DENTRO

Facape

Novo telefone para consumidor registrar queixas

O Programa de Orientação e Proteção ao Consumidor (Procon) da Facape (Faculdade de Ciências Aplicadas e Sociais de Petrolina) disponibiliza, agora, um novo telefone para atendimento ao público: (87) 3866-3290. Na central, são disponibilizadas informações sobre os serviços oferecidos das 08h às

11h30, de segunda a sexta-feira. Além disso, para facilitar o atendimento, o órgão informa que os consumidores que se sentirem lesados por algum serviço podem comparecer na unidade com RG, CPF, comprovante de endereço e documentos relativos ao serviço ou produto adquirido em mãos.

Educação

Diretor da FIS integra Comissão da OAB-PE

O diretor acadêmico da Faculdade Integrada do Sertão (FIS), Luis Pereira de Melo Júnior, é o novo membro da Comissão de Direito à Educação da Ordem dos Advogados de Pernambuco, a OAB-PE. Durante a solenidade de posse, os membros da comissão apresentaram, ao presidente da seccional, Ronnie Duarte,

as atividades desenvolvidas como a criação do projeto "OAB vai à Escola", que tem por objetivo debater, nas unidades de ensino, a violência no ambiente escolar, o direito à educação e a elaboração de currículos mais eficientes. A ideia da comissão é realizar ações periodicamente, do litoral ao Sertão.

Sebrae

Curso visa a desenvolver perfil empreendedor

A população de Serra Talhada contará, de 21 a 25 de agosto, com o curso "A Oratória e o Comportamento Empreendedor", promovido pelo Sebrae. A capacitação terá 15 horas/aula e tem, entre seus objetivos, desenvolver características comportamentais empreendedoras e aprimoramento de comunicação. Além de empresários,

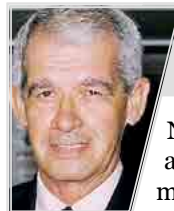
o curso também é aberto para pessoas interessadas em desenvolver comportamentos empreendedores a partir da oratória. O curso será ministrado das 19h às 22h e o investimento é de R\$ 80, disponível pelo site loja.pe.sebrae.com.br ou na unidade do Sebrae. Para mais informações: (87) 3831-1552 ou (87) 3831-2496 ou (87) 99620-1177.

Handebol

Equipe de Petrolina é campeã dos jogos

A equipe de Handebol da Escola Municipal Eliete Araújo (modalidade mirim), de Petrolina, foi campeã dos Jogos Escolares de Pernambuco (JEPs) e conquistou uma vaga nos Jogos Escolares da Juventude Mirim, que serão realizados de 12 a 21 de setembro em Curitiba, no Paraná. Os jovens foram destaque dos jogos per-

nambucanos, vencendo outras cinco disputas nas fases classificatórias. A equipe, que conta com 11 alunos-atletas, é comandada pelo professor Marcos Campos. "Vamos começar já os treinos focado nesse novo desafio e nossa expectativa é grande para representar bem a nossa cidade e nosso Estado", declara.



OBSERVATÓRIO JS

Não sei quem é o autor dessa coisa, mas transcrevo para que os leitores do Jornal do Sertão aprendam o que é que é "coisa". Apenas sei que essa coisa é boa de ler e interessante de saber. Aproveitem e espalhem essa coisa Brasil afora. A palavra "coisa" é o Bombril do idioma. Tem mil e uma utilidades. É aquele tipo de muleta à qual a gente recorre sempre que nos faltam palavras para exprimir uma ideia. Gramaticalmente, "coisa" pode ser substantivo, adjetivo, advérbio. Também pode ser verbo: o Houaiss re-

gistra a forma "coisificar". E aqui no Nordeste usamos o verbo "coisar": "Ô, seu coisinha, você já coisou aquela coisa que eu mandei você coisar?". Coisar, em Portugal, equivale ao ato sexual, lembra Josué Machado. Na Paraíba e em Pernambuco, "coisa" também é cigarro de maconha. Em Olinda, o bloco carnavalesco "Segura a Coisa" tem um baseado como símbolo em seu estandarte. E lá também tem um bloco mirim equivalente, o Segura a Coisinha. Na literatura, a "coisa" é coisa antiga. Antiga, mas modernista: Oswald de Andrade escreveu a crônica O Coisa, em 1943. A Coisa é título de roman-

COISAS MIL PELO MUNDO AFORA

ce de Stephen King. Simone de Beauvoir escreveu A Força das Coisas e Michel Foucault, As Palavras e as Coisas. Em Minas Gerais, todas as coisas são chamadas de trem. Menos o trem, que lá é chamado de "a coisa". Quando o trem se aproxima, a mãe diz: "Minha filha, pega o trem que lá vem a coisa!". E a Bossa Nova dizia: "Olha que coisa mais linda, mais cheia de graça (...)". A garota de Ipanema era coisa de fechar o Rio. "Mas se ela voltar, se ela voltar / Que coisa linda / Que coisa louca." Coisas de Jobim e de Vinicius, que sabiam das coisas. E em Sampa também, seja quando canta "Alguma coisa acontece

no meu coração", de Caetano Veloso. Mas a "coisa" ainda tem mais história na MPB. No II Festival da Música Popular Brasileira, em 1966, estava na letra das duas vencedoras: Disparada, de Geraldo Vandré ("Prepare seu coração / Pras coisas que eu vou contar"), e A Banda, de Chico Buarque ("Pra ver a banda passar / Cantando coisas de amor"). Finalizo, porque não há espaço suficiente, aqui no jornal, para falar de todas as coisas da vida. Até mais ver.

José Artur Paes
jartur1205@gmail.com

JS desde 2006
Ano XI Nº 166
16 à 31 de Agosto 2017

O **Jornal do Sertão** é uma publicação quinzenal da Edicom Editora Comunicação Ltda. Rua Cornélio Soares, 436/03 - CEP: 56903-440
Fone: 81 9.9927.6863 / 81 9.9974.8312
Centro - Serra Talhada - Pernambuco

Os textos, fotos ou ilustrações nos espaços das colunas são de inteira responsabilidade dos respectivos colaboradores.

Editor
Antônio Jose Bezerra de Melo
Fone: 81. 9.9974.8312
antonio@jornaldosertaope.com.br
Redação
Ana Luiza Melo
Fone: 81. 9.9816.0173
Depto. de Marketing
Hélida Enes
Fone: 81. 9.9927.6863
anuncie@jornaldosertaope.com.br
marketing@jornaldosertaope.com.br

Circulação: Sertão de Pernambuco | Arcoverde, Sertânia, Custódia, Cabrobó, Serra Talhada, São José do Egito, Afogados da Ingazeira, Floresta, Petrolândia, Salgueiro, Araripina, Petrolina, Triunfo, Sta. Cruz da Baixa Verde, Juazeiro do Norte-BA, Recife, Olinda | Governo do Estado - Assembléia Legislativa Secretarias de Estado | Brasília-DF | Ministério da Integração Nacional
Distribuição gratuita

Criação - Diagramação
Dayana Denise
Colaboradores desta Edição: José Artur Paes, Ana Thereza Ramos Lira, Bel Wanderley, Alberto Ursulino, Janko Moura, Wagner Miranda
E-mail: jornaldosertaope@jornaldosertaope.com.br
www.facebook.com/Jornaldosertao



O **Jornal do Sertão** adota tinta ecológica em seu processo produtivo. Todos os seus produtos são impressos com a tinta Agri-Web™, produzida pelo Flint Group com matérias-primas renováveis, biodegradáveis e que emitem menos compostos orgânicos voláteis (VOC) na atmosfera.

"Patrocínio Brascolor"

Impressão: Brascolor Gráfica & Editora
Av. Governador Eraldo Gueiros Leite, 03,
Distrito Industrial, Abreu E Lima / PE
Cep: 53520-800
Tiragem: 50.000 exemplares
Formato: 27 x 30 cm
Distribuição: Juliana Vieira de Lima | Fone (87) 9.9927-2931

Governo mira cargos e supersalários. Deputados chamam de paliativos

Daniel realça que cargos extintos já estavam vagos, então, do ponto de vista imediato, isso não diminui o déficit. Betinho Gomes aponta superaposenadorias e outros privilégios

Ana Luiza Melo
redacao@jornaldosertaope.com.br

O Governo Federal anunciou, no dia 15 de agosto, a revisão das metas fiscais para 2017 e 2018, prevenindo um déficit primário de R\$ 159 bilhões para os dois anos, ampliando o rombo nas contas públicas. E para reforçar os cofres, alegou uma reorganização do Estado a fim de torná-lo menos oneroso. Das 11 medidas adotadas, nove delas, com impacto estimado em R\$ 18 milhões no orçamento do próximo ano, terão que passar pelo Legislativo. Entre elas, o adiamento do reajuste do salário de servidores de 2018 para 2019, a elevação da contribuição pre-

videnciária dos servidores federais de 11% para 14% e a fixação do teto remuneratório para todos os servidores públicos em R\$ 33,7 mil. O objetivo é auxiliar no fechamento das contas.

O deputado federal Betinho Gomes (PSDB-PE) considera o tema delicado e defende que precisa ser enfrentado para garantir o equilíbrio de contas públicas. Ele comenta o ajuste na alíquota da previdência. "O aumento da alíquota é um paliativo, mas precisamos mesmo é acabar com as superaposenadorias e outros privilégios", declara o parlamentar.

Para o deputado federal Daniel Coelho (PSDB-PE), o governo precisa se aprofun-

dar com relação aos cortes. "Reconhecer o déficit é um acerto do governo. O grande problema é que ele ainda insiste em não cortar no seu custeio, mantendo uma estrutura grande de comissionados, de ministérios. Por exemplo, foi anunciada a extinção de cargos, mas eram cargos que estavam vagos, então, na prática, isso impede que futuros gestores façam nomeações no futuro, mas, do ponto de vista imediato, ele não diminui o déficit", argumenta o parlamentar.

Para o tucano, é necessário cortar ainda mais na máquina pública. "No momento que começa a diminuir o tamanho da máquina, a tendência é que também di-



Clésio Rocha AscomMP

Ministros foram responsáveis pelo anúncio de pacote de medidas polêmico

minua outros custos, como aluguel de prédios, aluguel de veículos, empresas terceirizadas. Então, você tem uma diminuição mais profunda. A gente sabe que o déficit permanente, no médio e longo prazo, vai gerar inflação, consequentemente, a diminuição do poder de renda de toda a população e desemprego", avalia Daniel Coelho.

Entre as medidas propostas, as únicas que não precisam do aval do Congresso Nacional são a extinção de 60 mil cargos vagos do setor público (que evita despesa futura) e a iniciativa de o governo deixar de aumentar a isenção do programa Reintegra, de incentivo fiscal que beneficia os exportadores (representa ganho de R\$ 2,6 bilhões). JS

É MUUUUITA PREFERÊNCIA!

1º LUGAR NOS LARES DO N/NE, EM DOSE DUPLA.





1º LUGAR

NOS LARES DO N/NE

- SuperHiper -

1º LUGAR

NOS LARES DO N/NE*

- SUPERVAREJO -

Quando a qualidade e o sabor fazem a diferença, o Catchup é sempre o mesmo.



Gostoso é ser feliz

**1º lugar nos lares do N/NE (ranking da Abras), conforme pesquisas das revistas SuperHiper (pelo 2º ano consecutivo) e SuperVarejo (pelo 3º ano consecutivo) em parceria com a Kantar Worldpanel publicadas nas edições de agosto de 2017.



Wagner Miranda Lima
Escritor, músico, compositor e cineasta
Fundador do grupo Matingueiros
matingueiros@gmail.com

A arte e a sensibilidade

Como está a sua capacidade perceptiva sensorial? Em outras palavras, como está a sua sensibilidade? Sentimentos, emoções e sensações físicas fazem parte deste pacote imaterial que nos preenche de vida e que nos é bastante comum. No aspecto físico sabemos que cada indivíduo reage de forma diferente ao mesmo estímulo aplicado, seja suportando a dor ou mesmo em excessos de natureza corporal. Já no âmbito sensorial e emotivo sentimos de forma muito mais intensa essas diferenças entre as pessoas. Idiosincrasia é a característica comportamental peculiar de cada homem ou mulher. O que te faz ser levado para uma forma de entender o mundo particularmente. A frase do escritor Frederick Langbridge, "Dois homens olharam através das grades da prisão; um viu a lama e o outro as estrelas", sintetiza muito bem isso tudo, porém a questão vai mais além de ter otimismo ou pessimismo diante das situações, mas no que diz respeito ao contato com arte de um modo geral e como esse conteúdo pode transformar a sensibilidade das pessoas. Sob vários aspectos nós não sabemos lidar com a influencia da tecnologia nas nossas vidas. Desde a primeira lâmpada elétrica, que nos separou da luz do fogo e alterou nossos horários de repouso, que nos queimou as retinas, agora intensificados pelas telas brilhantes dos celulares e monitores, perdemos gradativamente nossas capacidades oculares. A cada dia que passa enxergamos cada vez pior. O mesmo se deu com a audição. Dormimos em casas de eletrodomésticos, televisões e celulares barulhentos, andamos e dirigimos nas ruas entre ruídos e a qualidade musical está cada vez mais longe do virtuosismo dos compositores antigos, além do conteúdo das conversas um pouco limitado. E o paladar? Dificilmente alguém irá discordar que a industrialização do alimento nos tirou as sutilezas dos sabores das frutas, verduras e uma infinidade de alimentos que saudosamente lembramos ser melhores nem tão antigamente. Utopicamente sei que a salvação dessa pobreza sensorial que vivemos está na arte de tudo. Em observar mais cores numa tela pintada a mão, em olhar mais a lua e as estrelas; em escutar músicas e falas que nos elevam em conhecimento, aprimorando nossa inerente capacidade perceptiva sensorial.



Terminal provisório no aeroporto de Serra Talhada agiliza operações

Contrato já foi assinado com a empresa que vai erguer a instalação temporária. Azul também vai operar em Caruaru, o que pode gerar uma ponte entre os dois municípios

Ana Luiza Melo
redacao@jornaldosertao.com.br

A Secretaria de Transportes de Pernambuco está acelerando o ritmo de trabalho no Aeroporto de Serra Talhada, no Sertão do Pajeú, e já assinou o contrato com a empresa que vai erguer o terminal de passageiros provisório do equipamento. Segundo a secretaria, a instalação provisória contará com estrutura modulares, que serão retiradas, posteriormente, quando a estrutura permanente for construída. Além disso, também já foi licitado o contrato com a empresa que irá administrar o aeroporto temporariamente.

De acordo com Fernando Maranhão, gestor do sistema aeródromo da Setra, essas duas ações são fundamentais para o início da operação do aeroporto. "São duas coisas importantes para Serra Talhada, para podermos viabilizar o voo da Azul Linhas Aéreas. Eles precisam operar até outubro deste ano, senão, eles terão que levar o avião para outro local. Ou seja, nós



Reprodução da Internet

Terminal provisório deve ficar pronto para Azul iniciar operação até outubro

temos que fazer esse terminal provisório para não perdermos esse voo", frisa o gestor.

Ponte

Oficializada pelo Governo de Pernambuco no mês passado, a autorização para a licitação de concessão do Aeroporto de Caruaru, no Agreste pernambucano, poderá abrir um espaço de

conexão com o Sertão. Para Fernando Maranhão, são duas coisas independentes, apesar de a Companhia Aérea Azul desejar operar nos dois municípios. "São independentes, mas pode haver ligações, por exemplo, um voo Recife-Serra Talhada ou Recife-Caruaru-Serra Talhada. Nós sabemos que eles vão operar nos dois aeroportos", explica. Sobre o aeroporto no Agreste, foi lançado um edital para a concessão do aeroporto e a empresa vencedora deverá fazer investimentos na estrutura. "O aeroporto está precisando de algumas reformas que o Estado não vai fazer e repassará à empresa vencedora. Nós estamos terminando os estudos, a elaboração do termo de referência e, nas próximas semanas, a licitação será divulgada", declara Fernando. Segundo o gestor, o valor de investimento é de, aproximadamente, R\$ 700 mil, que serão aplicados em reformas no terminal de passageiros e melhorias no balizamento noturno. **JS**



Reprodução da Internet

Aeroporto Oscar Laranjeira deve precisar de R\$ 700 mil de investimentos

SEMIÁRIDO

Com nova sede, Apae, em Serra Talhada, deve ampliar atendimento

A instituição filantrópica tem como missão atender crianças, jovens, adolescentes e adultos com deficiência intelectual e múltipla através de um programa terapêutico e pedagógico

Ana Luiza Melo
redacao@jornaldosertaope.com.br

Atuando há 20 anos no município de Serra Talhada, no Sertão do Pajeú, a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (Apae), está na reta final das obras de construção da sua sede própria, localizada na Rua Irnério Inácio, no bairro de Nossa Senhora da Penha. O espaço já está em fase de pintura e acabamento e deve ser inaugurado no mês de setembro. Na sua fachada, uma homenagem ao Autismo, com um painel chamativo em formato de quebra-cabeça colorido, representando a complexidade da síndrome.

A construção da sede própria foi possível graças a uma campanha para arrecadar fundos, através da qual a população e empresários locais contribuíram. “Estamos na reta final para concluir até setembro. A expectativa é grande para os pais de alunos, professores, voluntários. Todos ansiosos pela entrega da nossa nova



Divulgação

A sede própria conta com uma área de 1.656,00 m² e está quase concluída

sede, que vai melhorar os serviços do projeto, que, hoje, atende famílias não só de Serra Talhada, mas de municípios vizinhos”, afirma o presidente da Apae, Silberto Fortunato Filho. A instituição filantrópica tem como missão atender crianças, jovens, adolescentes e adultos com deficiência intelectual e múltipla através de um programa terapêutico e pedagógico, presta atendimento visando à

valorização, preparação e integração à sociedade da pessoa com deficiência. Atualmente, são atendidas 300 pessoas nas áreas de assistência social, educação e saúde. A partir do início do funcionamento da sede, este número deverá ser ampliado para 600 pessoas. Além disso, a Associação pretende ampliar a oferta de oficinas bem como a capacitação profissional para o mercado de trabalho. JS

Associação quer alertar para necessidades de autistas

De acordo com Silberto Fortunato Filho, presidente da Apae, a demanda de atendimento para pessoas com Autismo surpreendeu. “Começamos a perceber outras necessidades na população. Algo que tem crescido muito são casos de Autismo. A gente não tinha noção ainda deste número. A partir disso, levamos para a Câmara Municipal uma palestra sobre a síndrome e teve uma grande repercussão. Essa iniciativa acabou atraindo ainda mais usuários. Temos crianças de Afogados da Ingazeira,

de São José do Belmonte. A mais nova é uma mãe de Cabrobó que se mudou para Serra Talhada para que seus filhos, um casal de crianças autistas, tivessem acesso ao atendimento da Apae”, comenta Silberto.

Diante do trabalho desenvolvido pela Associação, a equipe envolvida nas ações filantrópicas percebeu a necessidade de oferecer mais informações com relação ao Autismo. E de 21 a 28 de agosto, na Semana da Pessoa com Deficiência, a instituição está preparando uma pro-

gramação com o foco neste tema. “Queremos provocar este tema nas escolas no sentido de perceberem a demanda e ofertarem um atendimento especial a crianças Autistas. A única escola que eu conheço, em Serra Talhada, que tem alunos Autistas é a escola Chico Mendes. Queremos despertar para que as pessoas entendam que é preciso fazer um pouco mais. Seja o Estado, o município, as prefeituras, as pessoas de maneira geral”, afirma Silberto Fortunato Filho, presidente da Apae. JS



Alberto Ursulino
albertoursulino@visatecnologia.com

Robô advogado chega ao Brasil para acelerar processos

Um jovem britânico de 19 anos, Joshua Browder, criou um “Robô advogado” após ter levado 30 multas aos redores de Londres e conseguiu, em apenas 21 meses, vencer mais de 160 mil contestações relacionadas a multas de trânsito.

Batizado pelo seu criador com o nome DoNotPay e carinhosamente apelidado de “o primeiro advogado virtual do mundo” consiste em um bate-papo com inteligência artificial, um sistema de computador que tem a capacidade de responder e gerar recursos para o usuário.

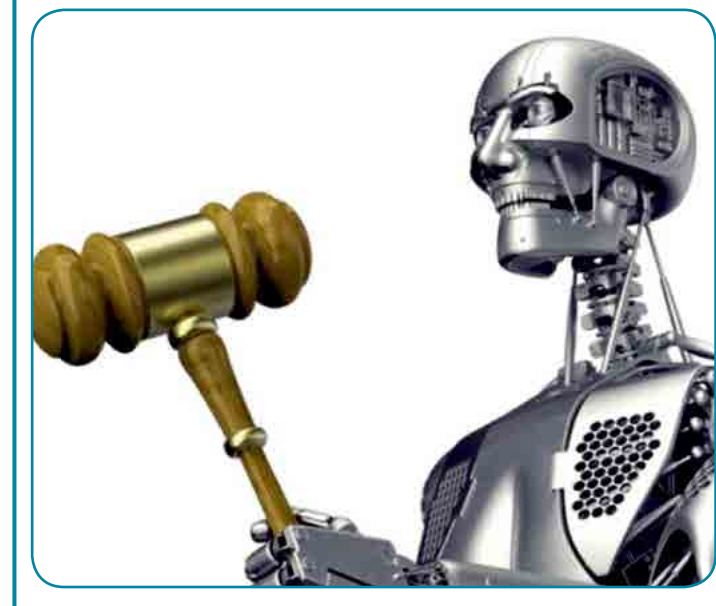
A tecnologia em favor da Justiça chega ao Brasil, o primeiro robô-advogado do país também usa inteligência artificial para acelerar o andamento de processos e diminuir as margens de erro, além de aumentar a produtividade.

Na prática, o “robô advogado” ajuda na coleta de dados, geração e organização automatizada de documentos, execução de cálculos, formatação de petições e até na interpretação de decisões judiciais.

O robô pode aprender de forma autônoma à medida que processa grandes volumes de dados e passar a identificar padrões extraindo informações importantes para tomadas de decisão ou identificação de situações específicas.

O sistema é uma ferramenta em que pessoas físicas e empresárias podem encontrar e acompanhar seus processos em uma linguagem mais acessível e compreensível.

E nada impede que o “robô advogado” brasileiro, em um futuro próximo, também possa contribuir para o desenvolvimento de ferramentas para pessoas físicas em situações de autoatendimento que não requerem necessariamente a ação de um advogado.



SEMIÁRIDO



Reprodução da Internet

Carne de caprinos é boa opção para cardíacos e diabéticos

Rica em cálcio, proteínas, ômega 3 e ômega 6, que tem função anti-inflamatório e estão ligados à resistência imunológica, esse símbolo da culinária sertaneja é uma opção saudável

Um símbolo da gastronomia sertaneja, a carne de caprinos figura também entre as opções mais saudáveis da culinária. Um estudo feito pela Universidade Federal do Paraná comprovou que os altos índices de nutrientes da carne de cabrito a torna uma boa indicação até para cardíacos e diabéticos. “Além dos baixos teores de gordura, o percentual de gordura saturada em carne caprina apresenta-se em torno de 40% inferior à de galinha (sem pele), sendo bastante reduzido, quando comparado com bovinos (850%); ovinos (900%) e suínos (1100%). Além disso, a carne é rica em cálcio, proteínas, ômega 3 e ômega 6, que desempenham um papel anti-inflamatório e estão diretamente ligados à resistência imunológica”, explica o médico veterinário e pesquisador da Embrapa, Clóvis Magalhães, que atua há 20 anos na área de caprinovinocultura.

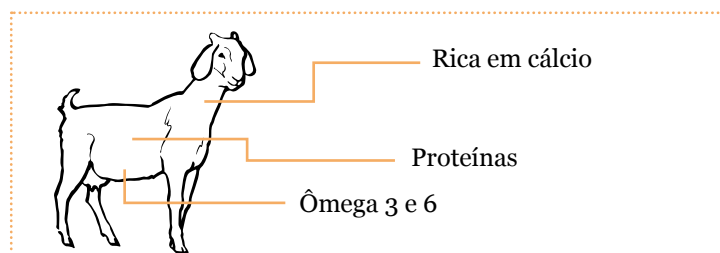
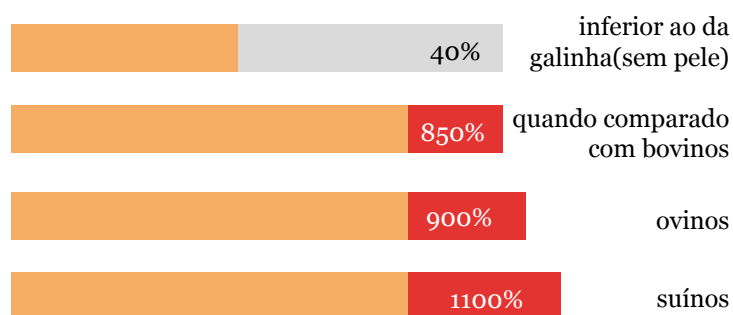
Devido às vantagens como baixíssimo teor de calorias, gorduras e colesterol, alta digestibilidade e elevados índices de proteína e ferro, a carne de cabrito, cria das cabras, é considerada a carne vermelha mais magra e mais consumida no mundo, de acordo com especialistas.

Segundo Clóvis Magalhães,

as potencialidades nutritivas da carne são definidas de acordo com o período de abate do animal. “O cabrito é abatido, geralmente, com idade entre quatro e seis meses, com carcaça em torno de 12 quilos. Quando abatido por volta dos dois ou três meses, com carcaça na faixa dos quatro aos seis quilos e ainda mamando, trata-se do cabrito-mamão que vem, em alguns países, substituindo, gradativamente, o peru e o leitão, nas festas de final de ano, por exemplo”, explica o veterinário.

Ele sublinha que é na região Nordeste onde mais se consome a carne no País. “Os municípios de Petrolina, em Pernambuco, e Juazeiro, na Bahia, juntos, constituem o maior polo consumidor de carnes caprina e ovina da região, mas não de cabritos e cordeiros, já que estes animais, chamados indistintamente de bode, são, predominantemente, abatidos com idade avançada, boa parte até acima dos dois anos. Ou seja, praticamente só comemos carnes de animais velhos”, acrescenta Clóvis. JS

Além dos baixos teores de gordura, o percentual de gordura saturada em carne caprina apresenta-se em torno de:



Cortesia

Clóvis destaca função da carne diretamente ligada à resistência imunológica

Padronização e certificação para valorizar o produto

Em 20 anos de pesquisa, muitos dos quais dedicados a um projeto cujo objetivo foi identificar como aproveitar melhor o potencial do semiárido, Clóvis Magalhães passou a defender a profissionalização da produção e a certificação de iguarias sertanejas. “Na Caatinga, está toda a riqueza do Sertão. É preciso valorizar os produtos do semiárido. Buscar padronização, criar certificação de origem para que nossos produtos sejam reconhecidos com indicação geográfica. É possível fazer com a carne do cabrito. Além da carne de sol, do nosso queijo de coalho, da manteiga de garrafa, da cajuína. É preciso fazer um trabalho de qualificar o produto para que se torne referência”, defende. De acordo com o veterinário, há alguns anos, produtores da região do Pontal, em Petrolina, através da orientação técnica da Projotec-Plena-Codvasf, começaram a priorizar a produção de cabritos. “Foi a primeira iniciativa de produção

organizada desse produto nesta região, em condições de sequeiro, buscando ofertar de forma regular e a preço competitivo um produto de qualidades nutricionais e organolépticas superiores. Com a desativação do projeto de assistência técnica, em 2015, por corte nos recursos, a oferta do produto entrou em ritmo decrescente e praticamente parou”, lamenta Clóvis. Diante do cenário, o pesquisador acredita que existe um grande potencial a ser explorado, que depende de iniciativa pública para se desenvolver. “Primeiro, seria essencial criar uma política pública para preservar a Caatinga, cuja vegetação está morrendo. A devastação dessa vegetação atinge até os Umbuzeiros, conhecidos pela resistência. Boa parte da alimentação do caprino é justamente feita com esta vegetação. Em seguida, uma oferta de assistência técnica qualificada aos produtores e, por fim, o incentivo financeiro aos pequenos criadores com oferta de crédito”, declara. JS

Vai um cabrito ao coco?

Para colocar a “mão na massa”, o chef Ugo Cesar, do buffet Jackeline Maia, em Petrolina, dá a receita

Ana Luiza Melo
redacao@jornaldosertaope.com.br

Além das excelentes propriedades nutricionais, a carne de cabrito se destaca pelo sabor característico e marcante, além das diversas variações e harmonizações gastronômicas que podem ser feitas. Cozido, assado, frito ou como a imaginação permitir, é possível soltar a criatividade e aproveitar ao máximo o alimento. A sugestão do Chef Ugo Cesar, que já passou por renomados restaurantes e, hoje, atua chef executivo do buffet Jackeline Maia, em Petrolina, é a sua criação Cabrito ao Coco.

Para colocar a “mão na massa” e produzir o prato, Ugo Cesar adianta que é fundamental preparar a carne, limpando os excessos de pele e, em seguida, escaldar a carne em água quente

e deixar esfriar. Apenas após esse procedimento que se deve temperar com sal, pimenta, vinagre e limão. Ugo observa que a pimenta de cheiro pode ser cortada em pedaços grandes e, em seguida, esmagada com a mão. “No recipiente, onde o cabrito está temperado, mexa com as mãos, coloque uma panela de pressão para esquentar com um fio de óleo e refogue o tomate, cebola, pimentão e o restante da pimenta de cheiro, junte o cabrito e mexa bem. Espere ele soltar a água e ferver, adicione água para cobrir um pouco a carne e deixe na pressão. Depois do cabrito ficar macio, coloque o leite de coco e mexa novamente até notar que ele ferveu. Em seguida, basta servir a iguaria, experimentar, e aguardar os elogios!”, arremata. JS



Iguaria é preparada na panela de pressão, leva pimenta de cheiro e leite de coco

Ingredientes

- 1 kg de carne de cabrito
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1 pimentão cortado em cubos
- 2 pimenta de cheiro
- 1 maço de cheiro verde
- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher de vinagre
- Óleo de canola
- 1 limão
- Sal, pimenta a gosto

Modo de Preparo

- 1 - Preparar a carne, limpando os excessos de pele
- 2 - Escaldar a carne em água quente e deixar esfriar
- 3 - Temperar com sal, pimenta, vinagre e limão
- 4 - No recipiente onde o cabrito está temperado, mexa com as mãos,
- 5 - Coloque uma panela de pressão para esquentar com um fio de óleo e refogue o tomate, cebola, pimentão e o restante da pimenta de cheiro. Então, junte o cabrito e mexa bem.
- 6 - Espere ele soltar a água e ferver, adicione água para cobrir um pouco a carne e deixe na pressão.
- 7 - Quando o cabrito estiver macio, coloque o leite de coco e mexa novamente até notar que ele ferveu



O Chef Ugo Cesar ensina, passo a passo, como preparar a iguaria



Fruta seca é uma excelente pedida para produção de pratos regionais



Passando por *Varzinha*



Distrito sertanejo pertence a Serra Talhada, no Sertão do Pajeú, distante cerca de 415 km da capital pernambucana

Varzinha está às margens da BR-232

Ana Luiza Melo
redacao@jornaldosertaope.com.br

O município de Varzinha, distrito de Serra Talhada, no Sertão do Pajeú, localizado a cerca de 20 quilômetros de sua sede, possui cerca de quatro mil habitantes e sua economia gira em torno do comércio. O desenvolvimento se estabeleceu às margens da BR 232, caminho de quem entra e sai de Serra Talhada. E a cidade se destaca pela riqueza de opções, como padarias, restaurantes, postos de gasolina e outros. Diante disso, uma série de intervenções como pavimentações e calçamentos em ruas, além da construção de um novo posto de saúde estão sendo concluídos no local.



Gestão municipal tem investido em obras de pavimentação e calçamento no distrito

Comércio tem importância grande na economia local

Criado pela Lei Municipal n.º 687, em dezembro de 1995, o distrito de Varzinha foi anexado ao município de Serra Talhada, sendo, atualmente, o 7º distrito da sede. Pela importância do comércio local, a prefeitura municipal desenvolve ações de capacitação. “Nos próximos

dias, levaremos uma sala de empreendedores para o distrito. Além disso, em parceria com o Sebrae, vamos transformar uma marcenaria local em um curso profissionalizante”, adianta o secretário de Desenvolvimento Econômico do município, Marcos Oliveira.

Em julho, tem festa em homenagem a São Cristovão

Apesar de ser um pequeno distrito, a comunidade possui uma rica cultura, a exemplo da festa religiosa em homenagem ao padroeiro São Cristovão, celebrada em julho. A festa é marcada

por uma novena, além da antiga dança religiosa de São Gonçalo, que é resgatada no evento. No mês de maio, o distrito também comemora o mês mariano, que é encerrado com uma grande festa.



Cultura local se manifesta principalmente durante eventos religiosos

Centenário de Nazaré do Pico é comemorado no mês de agosto

No dia 12 de agosto de 1917, aconteceu a primeira feira, que se tornou o marco de fundação da vila. O nome do povoado foi escolhido por um padre, que batizou de 'Nazaré' em homenagem à Maria e a Jesus

Ana Luiza Melo
redacao@jornaldosertao.com.br

■ Nazaré do Pico, a terra dos Nazarenos, os mais ferrenhos perseguidores de Virgolino Ferreira da Silva, o Lampião, comemora, neste mês, o Centenário do distrito, distante cerca de 60 km do município de Floresta, no Sertão do Itaparica, que teve início com a criação de uma vila. A história da criação do povoado surge a partir do sonho do filho de Domingos Lopes Soriano, dono de uma fazenda de algodões. A imaginação do garoto revelou que aquela região se tornaria uma vila. A partir daí, o pai se interessou e os amigos Odilon e Euclides Flor levaram a ideia adiante.

Formada a vila, criou-se uma pequena feira debaixo de uma quixabeira. “Os jovens saíram de cavalo chamando os pequenos produtores da região para levar seus produtos para troca e venda. No dia



Divulgação

Uma placa alusiva ao centenário de Nazaré do Pico foi inaugurada durante a festa

12 de agosto de 1917, aconteceu a primeira feira, que se tornou o marco de fundação da vila”, conta Kátia Ferraz, cidadã de Floresta e uma das organizadoras do centenário de Nazaré do Pico.

O nome do povoado foi escolhido por um padre, que batizou de 'Nazaré' em homenagem à Maria e a Jesus. “Como naquela época já

existia a cidade de Nazaré da Mata, o povoado recebeu o nome de Nazaré do Pico por conta de uma grande serra localizada em Floresta”, explica. Ali, foi construída uma capelinha com a ajuda da população. Entre os nomes mais importantes do povoado, se destacam os irmãos Flor, que combateram e defenderam Nazaré de Lampião. JS

Quatro fundadores do povoado foram homenageados

■ De acordo com Kátia Ferraz, uma das organizadoras da celebração do centenário de fundação de Nazaré do Pico, o evento deste ano foi um dos mais bonitos que o distrito já teve, marcado pela tranquilidade e participação da população. A iniciativa rendeu ainda homenagens aos fundadores Domingos Lopes Soriano, João de Souza Mesquita (conhecido como João Flor), Antônio Gomes Jurubeba e Antônio Jurubeba Gomes.

A programação do centenário contou ainda com queima de fogos de artifício, apresentação da banda marcial da escola municipal, missa em

Ação de Graças, descerramento de placa comemorativa de 100 anos e uma sessão solene, realizada no clube recreativo de Nazaré. No encerramento, o cantor Flávio Leandro e a banda Forró das Patroas movimentaram a noite. “A emoção de realizar esta festa foi muito grande. Tivemos a presença das pessoas mais antigas do povoado, além de visitantes de regiões próximas. Outras pessoas do povoado também se uniram para defender a realização da festa. Contamos também com apoio do Prefeito Luciano Duque”, acrescenta Kátia. JS



Divulgação

Crianças da comunidade participaram do desfile comemorativo

POUSADA BAIXA VERDE
Charmosa e aconchegante

Rua Manoel Paiva dos Santos, 114 - Centro | Triunfo - PE - Brasil
Reservas: 87 3846.1103 / 9622.0089 | E-mail: hotelpousadabaixaverde@gmail.com
www.pousadabaixaverde.com.br

O que é **urgente** para você?

A prioridade de quem passa fome é **sobreviver**. Ajude a LBV a alimentar famílias o ano inteiro.
Colabore: LBV.org/DigaSim

OPORTUNIDADE DE TRABALHO

REPRESENTANTE COMERCIAL

PETROLINA - PE

Requisitos:

- Ser maior de 18 anos, e ter Ensino Médio completo;
- Desenvolver atividades relacionadas à prospecção de clientes;
- Venda de espaço publicitário nos produtos oferecidos;
- Facilidade ao lidar com o público, e uma boa comunicação.

Os interessados deverão enviar seu currículo para o e-mail:
marketing@jornaldosertao.com.br

Jornal do Sertão



Bastidores
Por Janko Moura

Sintonize Petrolina FM 98,3
Seg. à sex. das 11h às 12h
www.petrolinafm.com

74 99151-1022

bastidoresporjankomoura bastidoresjm bastidoresjm bastidoresporjankomoura@gmail.com



Os proprietários Suely e Leandro Duarte acompanhados dos filhos Diogo e Raissa na inauguração do Pet Hotel Campineira Park em Petrolina/PE



A bela chef e consultora petrolinense Johanna Aquino que assinou o cardápio de sobremesas do Mokai Lounge Bar em São Luiz/MA, participou da 2ª temporada do programa 'Que Seja Doce' do canal GNT, agora está na seletiva da nova temporada do Bake Off Brasil - Mão na Massa no Sbt. Se liga, todo sábado, às 21h30. Vamos torcer!



O articulador e produtor cultural Celso de Carvalho no próximo dia 28 de agosto, receberá o título de cidadão Juazeirense na Câmara de Vereadores



O artista plástico, grafiteiro e vocalista da banda P1 Rappers juazeirense Euri Mania no Rio de Janeiro participando do novo projeto do ator Lázaro Ramos 'Lazinho com Você', dentro do Globo Lab, o laboratório de novos conteúdos da Rede Globo.



A empresária Nazareth Macedo Ramos, leia-se restaurante Cuscuzeira, recebendo a cantora carioca Sandra de Sá em Petrolina/PE.



A empresária Ivania Vilela e editor da revista José Nelidson no lançamento da 6ª edição da Revista ValeDecor, em Petrolina/PE.

Feira de Noivas do Vale do São Francisco

A 5ª edição do evento será de 18 a 20 de agosto, com as participações decorador Roni Vieira, o chef de cozinha Vinicius Figueira, e Jamine Tinoco da Party & Co. e Cláudia Scarablot da Dreams by Lead! ambos de Salvador/BA, no Centro de Convenções Senador Nilo Coelho, em Petrolina/PE.

Esporte é Saúde

O 5º Passeio Ciclístico do Colégio da Polícia Militar de Pernambuco, "Unidos pela Paz e em Defesa da Vida", acontece no domingo, 27 de agosto em Petrolina/PE. E a 2ª Corrida do 7º Congresso de Educação Física do Vale do São Francisco que acontecerá de 24 a 26 de agosto em Petrolina/PE e Juazeiro/BA, com percursos de 5 km e 10 km.

Inscrições Abertas

Para o 20º Festival Edésio Santos da Canção para compositores e podem ser feitas até 15 de Setembro. Cada concorrente poderá inscrever até duas músicas no Festival que tem uma recheada premiação. E para o 2º Festival de Teatro Wellington Monteclaro em Juazeiro/BA e seguem até o dia 30 de agosto. Ambos de forma gratuita!

Liquidação

O 1º Bazar Solidário da Rua da 28 de Setembro, será em 02 e 03 de setembro, em Juazeiro/BA. A Rua se transformará num shopping a céu aberto com descontos de 50 a 80% de desconto.

Fundação Terra leva atendimentos e ações educativas a Arcoverde

Ao todo, foram 583 consultas médicas e odontológicas, além de 464 procedimentos feitos por odontólogos durante a Semana de Ações da Terra de 2017

Ana Luiza Melo
redacao@jornaldosertaope.com.br

A Fundação Terra, entidade sem fins lucrativos, levou para o município de Arcoverde, no Sertão do Moxotó, centenas de atendimentos e ações educativas na área de saúde, através da segunda Semana de Ações da Terra de 2017. A população teve acesso a serviços de médicos, odontólogos, nutricionista, fisioterapeutas, fonoaudiólogos, entre outros profissionais, capazes de oferecer, além da consulta, diagnósticos, encaminhamentos e orientação preventiva. Ao todo, foram 583 consultas médicas e odontológicas, além de 464 procedimentos feitos por odontólogos. A iniciativa ocorreu de 31 de julho a 05 de agosto.

Ao realizar um balanço da ação, a coordenadora de Saúde da Fundação Terra, Liege Nogueira, destaca o alcance do projeto. “O projeto atingiu seus objetivos e fizemos uma avaliação muito positiva”,

Números da Semana de Ações da Terra

583 consultas médicas;

183 consultas odontológicas;

464 procedimentos odontológicos;

283 crianças da escola Pequena Infância, da zona rural, participaram de ação educativa, com escovação supervisionada, aplicação de flúor e doação de kits de higiene bucal;

27 crianças diagnosticadas com problemas nutricionais e encaminhadas para fazer acompanhamento no Mens Sana;

34 crianças realizaram o “teste da linguinha”, capaz de identificar problemas que prejudicam a amamentação e o desenvolvimento da fala;

580 pessoas participaram de oficinas e palestras.

comemora. Para Liege, mais do que consultas médicas e odontológicas, a Semana de Ações da Terra merece especial atenção porque não é um evento pontual, que se encerra na semana de atividades. “Além das atividades educativas, que têm um longo alcance, pois podem melhorar a vida das pessoas, nós também realizamos encaminhamentos, a fim de que alguns problemas identificados possam ser tratados a médio e longo prazo”, explica a coordenadora de Saúde. A coordenadora cita ainda o exemplo do tra-

balho de avaliação nutricional das crianças, que identificou 27 meninos e meninas com baixo peso ou desnutrição. Todos foram encaminhados para fazer acompanhamento nutricional regular no Mens Sana, outro braço do projeto. De acordo com a instituição, ao todo, 580 pessoas participaram de oficinas, dinâmicas, palestras e rodas de conversas. Além disso, as atividades educativas tinham uma dinâmica lúdica, que auxilia na assimilação de informações valiosas para os cuidados com a saúde. JS

Trabalho voluntário se estende para além da semana do evento

Tão recompensador quanto contribuir com instituições que auxiliam comunidades carentes, por meio de doações, por exemplo, é se colocar à disposição destas pessoas também como forma de trabalho voluntariado. O depoimento do cirurgião Luiz Henrique Soares, do Instituto de Câncer Infantil do Agreste (Icia), que pelo terceiro ano consecutivo participa do evento como voluntário, é um exemplo do quanto a experiência é válida. Para ele, a duração da Semana de Ações da Terra se estende para além da semana do evento. “Quando os pacientes são consultados, já saem daqui com os remédios que conseguimos para doação, também são realizados exames

e os casos graves são encaminhados para outros profissionais”, afirma Luiz Henrique. O médico, que levou a Arcoverde cerca de 40 profissionais ligados ao Icia, valorizou ainda o crescimento do número de voluntários: “Estou muito feliz em ver que mais pessoas estão aderindo. Fico muito satisfeito”. A paciente Maria Simone de Lima, de 34 anos, que procurou atendimento cardiológico durante as Ações da Terra, ressalta a importância do evento diante da grande demanda por profissionais de algumas especialidades na cidade. “A gente só tem a agradecer por essa oportunidade, porque a falta de médicos é grande em Arcoverde”, comenta a dona de casa. JS

Divulgação



TÃO BARATO
TÃO FÁCIL
TÃO PERTO

Confira os lançamentos, destaques e promoções das Lojas Atan nas redes sociais.

f /LojasAtan
@lojasatan
@lojasatan

lojas atan

Matriz:
Custódia/PE - (87) 3848 - 2500
Filial 01:
Custódia/PE - (87) 3848 - 1277

Filial 02:
Af. da Ingazeira/PE - (87) 3838 - 1569
Filial 03:
Sertânia/PE - (87) 3841 - 2000

UM NOVO JEITO DE PENSAR NAS PESSOAS

CURSOS E PALESTRAS
TREINAMENTO IN COMPANY
DIAGNÓSTICO EMPRESARIAL
QUALIDADE & INOVAÇÃO
CLIENTE OCULTO

@qualiconsulte_
/qualiconsultoria
contato@qualiconsulte.com.br

Quali Consulte

EDUCAÇÃO

UFPE no Meu Quintal tem edição piloto em Tabira e volta em janeiro

Ao longo de sete dias, universitários de diversas áreas ministraram minicursos e capacitações. O projeto atendeu mais de mil pessoas

Com objetivo de ir além do espaço físico da Universidade Federal de Pernambuco, cuja sede está localizada no Recife, alunos de 18 cursos de graduação investiram o tempo das últimas férias acadêmicas no projeto de extensão batizado de UFPE no Meu Quintal, desenvolvido pela Pró-reitoria para Assuntos Estudantis (Proaes) da instituição.

O objetivo é levar universitários de diversas áreas para ministrar minicursos e capacitações. A edição piloto do projeto aconteceu em Tabira, no Sertão do Pajeú, distante cerca de 390 km da capital pernambucana. Coordenado pelo professor José Eduardo Garcia, diretor do Centro Acadêmico de Vitória (CAV), o projeto contou com a participação de 48 estudantes dos campi Recife e Vitória, além do apoio da Prefeitura de Tabira. “É uma grande oportunidade de trazer conhecimento diretamente às pessoas que precisam no Sertão de Pernambuco”, afirmou Garcia.

A expectativa da universidade é de que, em janeiro



Oficina de informática foi ministrada para crianças do distrito de Borborema

de 2018, a ação ocorra novamente. Ao longo de sete dias, de 16 a 22 de julho, os jovens estudantes realizaram 27 ações no município.

Segundo balanço da UFPE, as ações do projeto atenderam mais de mil pessoas da população de Tabira, em ações das áreas de Cultura, Saúde e Educação, Tecnologias Sociais e Desenvolvimento Humano, Justiça e Cidadania e Meio Ambiente. Para um dos co-

ordenadores da iniciativa, o programa de formação consolida o processo de aprendizagem dos alunos. “O projeto é, literalmente, uma extensão da Universidade na sociedade, que proporciona ao aluno a experiência de desenvolver na prática os conhecimentos adquiridos na teoria em uma realidade que é instável, ampliando assim a potencialidade deles”, declara o professor Adriano Bento.

Repercussão boa levou ação a Borborema e Brejinho

Os alunos Antonio Roberto e Dayse Brito, do curso de Educação Física, ministraram a oficina Exercício Físico na Saúde do Idoso, que buscou apresentar propostas de exercício aeróbico, como caminhada e dança. Segundo organizadores, a repercussão das ações dos estudantes no município foi tão positiva que tiveram que ser replicadas em dois distritos próximos: Borborema e Brejinho.

O aluno Ricardo Cruz Júnior, do último período

de Engenharia de Energia, apresentou a oficina de produção de sabão com óleo de fritura, levando conhecimento científico para a população. “Foi uma experiência gratificante, o que, realmente, faltava para concluir o curso satisfeito”, comentou. A oficina dele, juntamente com a de Resíduos Sólidos, orientou a população com objetivo de obter uma renda extra para a casa com materiais recicláveis.

De acordo com Aracelis Amaral, secretária de Edu-

cação de Tabira, o projeto rendeu frutos positivos. “Foi uma constante troca de conhecimentos entre os universitários e a população tabirense. Tabira com certeza será outra após a vinda do projeto UFPE no Meu Quintal”, garante a gestora. No encerramento da ação, professores, alunos e população plantaram 18 Ipês Amarelos, que, de forma simbólica, representam as oficinas apresentadas, marcando a realização da primeira edição do programa.



PRESENTES NO INTERIOR

CAAPE promove ações para celebrar Dia do Advogado

Segundo o artigo 133 da Constituição Federal, “o advogado é indispensável à administração da justiça, sendo inviolável por seus atos e manifestações no exercício da profissão, nos limites da lei”. A relevância desse profissional vai ser celebrada ao longo de todo o mês de agosto, por meio de uma série de ações promovidas pela Caixa de Assistência dos Advogados de Pernambuco (CAAPE). “Para nós, o advogado é a nossa razão de existir. É por isso que dedicamos não apenas um dia, mas o mês inteiro para a advocacia pernambucana”, destaca o presidente da CAAPE, Bruno Baptista.

As atividades, que tiveram início no último dia 9, ocorrem em todo o estado. No Sertão, a programação do Mês do Advogado contempla as cidades de Petrolina e Arcoverde. No Vale do São Francisco, a celebração ocorreu nesse sábado (12), com a realização do II OAB-PE/CAAPE Soccer Sertão. O campeonato de futebol de salão reuniu 8 times das cidades de Petrolina, Pesqueira, Salgueiro e Recife no Clube Afincio, em uma competição que congregou profissionais da capital e do interior. O evento teve apoio da CAAPE e da Comissão de Esportes da OAB, tendo sido uma realização conjunta com a Subseccional da OAB em Petrolina.

Já nesta sexta-feira (18), é a vez da advocacia da cidade de Arcoverde ser beneficiada com as ações de saúde e bem-estar promovidas pelo CAAPE Presente. O projeto vai ser realizado das 9h às 13h, na sede da Subseccional da OAB em Arcoverde, e vai envolver a vacinação contra o vírus influenza A (H1N1 e H2N3), serviços de manicure, engraxate e massagem, distribuição de brindes e esclarecimento sobre planos de saúde e previdência privada, entre outros. Tudo gratuito. Para participar, a advogada e o advogado precisam apenas comparecer ao local do evento com a carteira da OAB. A Subseccional da OAB em Arcoverde está localizada na Av. Cap. Arlindo Pacheco de Albuquerque, n.º 316, no bairro São Miguel.

Comemorado a cada 11 de agosto, o Dia do Advogado faz referência à data na qual foram instituídas, em 1827, as duas primeiras faculdades de Direito do Brasil: a Faculdade de Direito do Largo de São Francisco, em São Paulo; e a Faculdade de Direito de Olinda, em Pernambuco. Transferida para o Recife em 1854, a instituição pernambucana formou nomes como Joaquim Nabuco, Castro Alves, Ruy Barbosa e Ariano Suassuna.

A programação completa da CAAPE para o Mês do Advogado está disponível no site www.caape.org.br



Para Bruno Baptista, o advogado é a razão de existir da CAAPE

Caixa de Assistência dos Advogados de Pernambuco (CAAPE)
Endereço: Rua Rui Calça, 54 - Espinheiro/Recife/PE -
CEP: 52.020-110 | Telefones: (81) 3223.0902 / 3231.4121
www.caape.org.br / Facebook CAAPE.Oficial / Instagram caape_oab

Olimpíada de Matemática: Petrolina, Quixaba e Brejinho entre os destaques

Gerson Vinicius Rodrigues, do Vale do São Francisco, aluno da Escola Militar, já ganhou quatro medalhas de ouro e uma de prata, sendo pentacampeão na competição



Divulgação

A Escola Estadual Tomé Francisco, em Quixaba, conta com 15 alunos premiados nesta edição da OBMEP, além de 4 professores que também receberão reconhecimento da Olimpíada Brasileira de Matemática

Estudantes sertanejos garantiram seus lugares entre os pernambucanos premiados na 12ª edição da Olimpíada Brasileira de Matemática das Escolas Públicas – OBMEP. Com o tema “Somando novos talentos para o Brasil”, o evento conferiu à rede estadual de ensino pernambucana 75 medalhas, sendo três de ouro, 14 de prata e 58 de bronze. Outros 769 alunos receberam menções honrosas, além de 12 professores e 13 escolas premiados. Entre os municípios sertanejos, se destacam Quixaba e Brejinho, cujas secretarias municipais de educação também foram reconhecidas na premiação. Em Quixaba, 15 alunos venceram a Olimpíada e outros três alunos de Brejinho também receberam a honraria. Ainda no Sertão, no Vale do São Francisco, um jovem de Petrolina ostenta o título de pentacampeão da prova.

Gerson Vinicius Rodrigues, de 16 anos, aluno da Escola Militar de Petrolina, já ganhou quatro medalhas de ouro e uma de prata na Olimpíada Brasileira de Matemática. Durante a premiação, realizada no Teatro Guararapes, no Centro de Con-

venções de Pernambuco no dia 15 de agosto, o jovem declarou que a matemática é um desafio. “Gosto de resolver os problemas. No ano que vem, vou prestar vestibular para Matemática, graças às Olimpíadas”, pontuou. Para o aluno do 8º ano da Escola Municipal Veríssima D'arc dos Santos, Gabriel Arruda, de Quixaba, no Sertão do Pajeú, premiado na edição 2016 da Olimpíada, foi necessário muito estudo para essa conquista. “Foi muito difícil, principalmente a primeira vez que participei. Eu me preparei acessando o site da OBMEP e realizando algumas provas da segunda fase das edições anteriores e estudando alguns conteúdos que certamente estariam na prova, como geometria”, comenta o estudante. O aluno sertanejo explica ainda que ganhou uma menção honrosa da Olimpíada anteriormente. “Por ter feito, no ano passado, o sétimo ano temos uma pequena vantagem sobre os alunos do sexto ano que nunca foram a uma segunda fase da OBMEP. Senti que essa vantagem poderia me ajudar e acreditei no meu potencial. O sentimento é sensacional,

saber que de milhões de alunos brasileiros ficarmos entre os melhores é realmente incrível”, comemora Gabriel. Para o diretor da escola, Oscar Santos Júnior, a reação dos alunos e da população está sendo emocionante. “Os alunos ficam rindo à toa e são ovacionados pelas escolas, recebem homenagens pelos colegas e pela escola, como banners com fotos constando a conquista e nomes. Nas redes sociais, também constam palavras de apoio, carinho e incentivo. Para eles, é motivo de orgulho competirem na OBMEP”, declara o gestor escolar. Quem tem a sensação de dever cumprido é a professora de matemática, Bom Conselho da Silva, da Escola Estadual Tomé Francisco, em Quixaba, que também receberá um prêmio na categoria de professor. “Fui a preparadora dos níveis 2 e 3, contato com o programa da OBMEP na escola e do IMPA, o Instituto de Matemática Pura e Aplicada. Foi uma construção junto aos alunos e à Escola. É muito bom ver o quanto eles conquistaram. Me sinto recompensada, porque vejo que valeu a pena todo o esforço deles”, afirma Maria.

Ler Bem tem quatro semifinalistas do Sertão

Os municípios de Salgueiro e Arcoverde, no Sertão de Pernambuco, além de Palmares (Mata Sul), Goiana (Mata Norte) e Camaragibe (Região Metropolitana do Recife) sediaram as disputas das semifinais do Concurso Ler Bem 2017. As eliminatórias contaram com a participação de jovens leitores que representaram 100 municípios do Estado. De 31 de julho a 04 de agosto, os municípios receberam as semifinais e foram definindo os classificados.

De acordo com a Associação Pernambucana de Atacadistas e Distribuidores (Aspa), que promove o projeto Aspa de Incentivo à Leitura, cada um dos 100 semifinalistas recebeu um tablet como prêmio. Além disso, cada um dos 15 finalistas receberá um notebook como prêmio, no dia da final, que será realizada no Recife, no dia 05 de outubro, no Teatro da Livraria Cultura do Shopping Rio Mar. Na final do concurso, os três melhores colocados serão premiados com hospedagem no Enotel Resort, em Porto de Galinhas, onde participarão do 17º Encontro Aspa. Dos 15 semifinalistas, quatro são sertanejos, de Tabira, Petrolina, Mirandiba e Arcoverde. O jovem estudante Erick Vinicius, de Tabira, tem apenas 10 anos, mas foi classificado na semifinal do concurso. “Eu sempre gostei muito de estudar e estou adorando ler e treinar em casa para o Concur-

so. Meus pais também estão me ajudando bastante”, comenta o aluno.

O pequeno se revela um grande leitor e conta que quando chega da escola já se prepara para ler. Um dos seus livros favoritos é a obra “É difícil de entender, vô”, de Nelson Albissau, que fala sobre a bonita relação entre um neto questionador e seu avô. “Eu leio várias páginas por dia, em casa e na escola. E, lá, a professora também me ajuda muito”, conta Erick, que sonha ser médico quando crescer. Outro representante mirim do Sertão é o jovem Klebson Barboza, de Petrolina, no Vale do São Francisco. Aos 10 anos, o estudante demonstra seu compromisso com os estudos. “Eu estudo duas horas por dia, todos os dias. Para mim está sendo maravilhoso participar do concurso Ler Bem. Eu sempre gostei de ler. O que eu mais gosto de ler é sobre história”, declara o estudante da Escola Municipal Professora Luiza de Castro Ferreira e Silva. Klebson comenta que pretende estudar muito ainda, mas entre seus planos, está o desejo de se tornar artista. “Quando eu crescer, quero ser cantor”, afirma com muita certeza o jovem sertanejo, que, no início desta edição do concurso, foi indicado pela professora da escola municipal como o melhor leitor da turma e aceitou o desafio.



Divulgação

Klebson se destacou na turma da escola por ser um dos melhores leitores da classe

CULTURA

Motocicletas que unem milhares de pessoas em Arcoverde

Participantes do Portal do Sertão Motofest vêm de diversos estados brasileiros, como Rio de Janeiro, São Paulo, Alagoas e Sergipe, além de algumas presenças oriundas da Argentina



Organização do Motofest garante que o evento está se consolidando como um dos melhores do Nordeste

Aproximadamente cinco mil motociclistas de 398 motoclubes movimentaram Arcoverde, no Sertão do Mototó, durante o 4º Portal do Sertão Motofest, promovido pelo Sem Fronteiras Moto Clube. O encontro, realizado de 04 a 06 de agosto, na Praça Virginia Guerra, contou ainda com apresentações de artistas e grupos de rock, contrastando o cenário sertanejo com estilos alternativos. Entre os participantes, motociclistas de diversos estados brasileiros, como Rio de Janeiro, São Paulo, Alagoas e Sergipe, além de presenças estrangeiras, vindas da Argentina.

Segundo a organização do Motofest, Arcoverde realiza um dos melhores eventos desse segmento no Nordeste e, nesta última edição, avaliam que as expectativas foram superadas. "Conseguimos alcançar um bom público durante os três dias de evento e estimamos que cerca de 15 mil pessoas tenham participado da nossa programação. Nosso evento coincidiu com outro do mesmo segmento no Rio Grande do Norte. Soubemos até que muitos participantes vieram de lá para o nosso",

comentou Lelé Marques, um dos organizadores do evento.

A estrutura do Motofest contou ainda com um polo batizado de Forrock, área onde as atrações artísticas regionais e locais se apresentaram, entre elas, as bandas Armageddon (Arcoverde-PE), Isotopia (Arcoverde-PE), RME (Arcoverde-PE), Joãozinho Dantas (Serra Talhada-PE), O Cafofo (Arcoverde-PE), Lia Moraes (Recife-PE), Renato Marinho (Ipueira-RN). Após a repercussão positiva desta edição, a expectativa, agora, é pelo próximo evento. "A edição de 2018 está

garantida e deve acontecer no mesmo período do ano", adianta Lelé Marques. A prefeita de Arcoverde, Madalena Britto, destacou a importância do encontro de motociclistas, que integra o calendário oficial de eventos culturais e turísticos da cidade, atraindo visitantes. "Temos boa vontade de chegar junto e gostaríamos de apoiar mais. Porém, fazemos tudo dentro do que é possível. Ficamos na torcida para que o evento cresça ainda mais. Afinal quem ganha é Arcoverde", pontuou Madalena. JS



Polo Forrock agregou atrações locais e regionais para animar o público do evento



Por Ana Thereza Ramos Lira
Publicitária

São Benedito do Sul - A Cidade das Águas

São Benedito do Sul, município pernambucano que fica aproximadamente a 170km de distância de Recife, prova que tem belíssimas atrações naturais para encantar os visitantes; no município encontramos belas cachoeiras de águas cristalinas, fazendas encantadoras e diversos locais para a prática de esportes radicais.

A região conta com mananciais de água mineral, uma reserva ecológica particular de quase 600 hectares e 20 cachoeiras catalogadas onde apenas 4 estão abertas ao público. A Cachoeira do Poço do Caboclo, Cachoeira de Peri-Peri, Cachoeira do Poço do Soldado e a Cachoeira Vêu da Noiva. Além disso os visitantes podem desfrutar de belas trilhas, rapel, cascading (rapel praticado em cachoeiras) e passeios de charrete, cavalos ou no tratoete (carroça puxada por um trator). A hospedagem fica por conta de pequenas pousadas locais e um hotel fazenda bem charmoso – A Fazenda Betânia, onde o ambiente rústico e aconchegante conta ainda com comida caseira regional e uma estrutura de lazer bem diversificada e característica para a região que vão encantar aos mais diversos gostos.

Se você está precisando de um pouco de ar-puro, tranquilidade e belas paisagens naturais essa região não pode ficar de fora das próximas férias.

Relembrando o que foi dito na edição passada, apesar de estarmos chegando ao final do período de chuvas, ainda é muito importante lembrarmos das famílias e cidades atingidas pelas chuvas em nosso estado. Elas precisam de ajuda, doações e apoio para se reerguerem. Então, procurem locais em suas cidades que são pontos de colocação de doativos e ajude.



CULTURA

Marília Mendonça, Aviões do Forró e Mano Walter na Festa de Setembro

Programação deste ano foi definida com base em enquete realizada na página oficial do Facebook da Prefeitura de Serra Talhada, onde a população opinou

Entre os dias 04 e 07 de setembro, a Lagoa Maria Timóteo, no município de Serra Talhada, será palco da 227ª Festa de Setembro, evento tradicional do interior pernambucano em homenagem à Nossa Senhora da Penha, padroeira da cidade. A festividade, que é um dos maiores eventos promovidos no Sertão, atrai milhares de serra-talhadenses e pessoas de outras localidades nos quatro dias de festa. Entre as atrações confirmadas, estão a cantora sertaneja Marília Mendonça, a banda Aviões do Forró e o cantor alagoano Mano Walter.

Com base em uma enquete realizada pela página oficial do Facebook da Prefeitura de Serra Talhada, a gestão municipal definiu as atrações com a ajuda e opinião da própria população. “Nós tivemos mais de 700 mil pessoas participando das nossas enquetes, o público interagiu e escolheu quem

Programação do Palco Nacional

Segunda – 04/09
Gleydson & Henricky
Marília Mendonça

Terça – 5/9
Aviões do Forró
Matheus & Kauan

Quarta – 6/9
Fábio Diniz
Caninana
Israel Novaes

Quinta – 7/9
Kennedy Brasil
Jonas Esticado
Mano Walter

deseja ver na festa, que é do povo e deve ser feita por ele”, sublinha Luciano Duque, prefeito do município. Segundo a prefeitura, ainda serão divulgadas mais atrações culturais, além das religiosas. “Este ano, fizemos um grande esforço com nossos patrocinadores e parceiros para que a festa fosse tão boa como no ano passado e nos anos anteriores”, garante Duque. A programação divulgada pela Prefeitura até

o momento confirma as atrações do Palco Nacional. Além do palco principal, a festa tradicional serra-talhadense conta ainda com o Palco Cultura Viva, que dá destaque ao cenário regional. “Nós ainda estamos montando esta programação que terá atrações locais e regionais. A nossa expectativa está muito boa, já que a festa surpreende a cada ano”, destaca Anildomá Willians, secretário de Cultura do Município. JS

Momento de reencontro de amigos e familiares

Muito além de uma festa religiosa, a tradicional Festa em homenagem à Nossa Senhora da Penha, padroeira de Serra Talhada, também se consolidou como momento de reencontro de serra-talhadenses. “A festa tem um sentimento poético também. É quando amigos e familiares, que moram na cidade e outros que já partiram, se encontram e confraternizam. Além dos shows culturais, o evento trás em seu bojo a celebração da amizade. É uma verdadeira declaração de amor à Serra Talhada”, declara Anildomá Willians, secretário de Cultura do município.

De acordo com o secretário, o evento é responsável por um grande movimento

turístico, trazendo visitantes de muitas cidades vizinhas. “O público do Palco Nacional fica entre 15 e 20 mil pessoas. Já o Cultura Viva, costuma reunir cerca de seis mil. Já a novena, atrai toda a população da ci-

dade. São públicos distintos e bem variados”, comenta Anildomá. Segundo ele, no período do evento, de 04 a 07 de setembro, a capacidade hoteleira fica no limite e os restaurantes com a frequência triplicada. JS



De acordo com Anildomá, o evento tradicional impulsiona o turismo do município



Por Bel Wanderley
Gastróloga

Ceviche: Cozido ou cru?

Hoje vou falar um pouco de um prato bem fácil e saboroso que cada vez tem sido mais conhecido aqui pelo Brasil: O Ceviche. Prato tradicional peruano, ele é composto por cubos de peixe marinados em ingredientes cítricos e ácidos, tradicionalmente o limão, mas também utilizam laranja ou lima. Quando o peixe entra em contato com o limão é iniciada uma reação química onde o limão desnatura a proteína do peixe, fazendo com que ele mude um pouco de textura e de sabor.

Este é um prato bem antigo, consumido a mais de dois mil anos pelos povos incas, e outros povos da América Latina. O ceviche é receita típica de pescadores que cortam, temperam e comem os peixes em seus barcos mas que virou uma moda, tendo em vários locais do mundo casas especializadas em ceviche, as chamadas “cevicherias”.

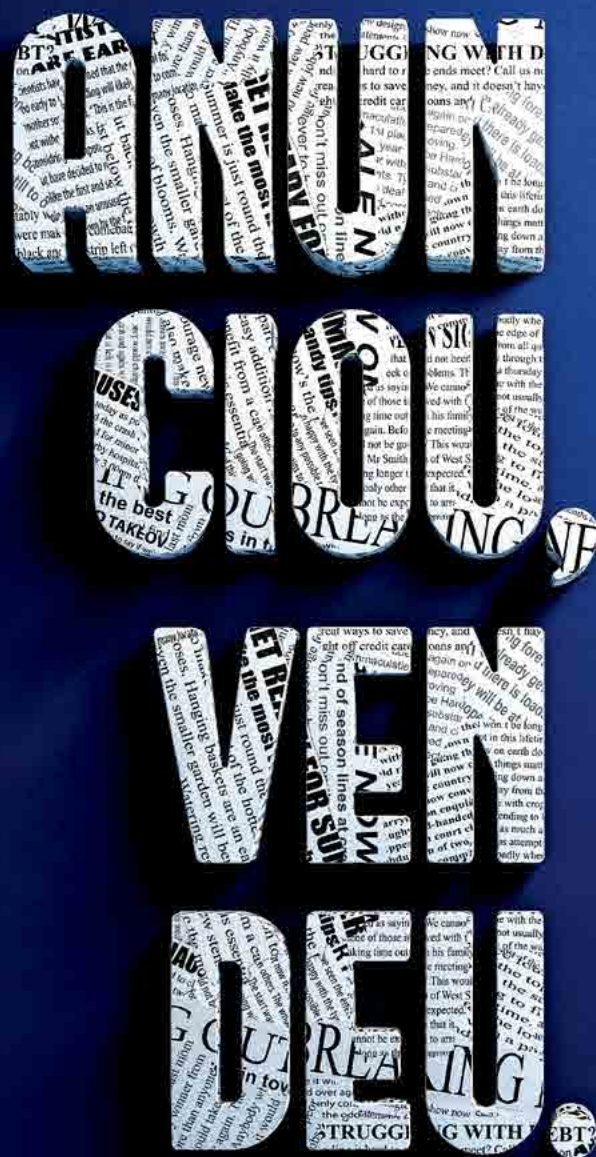
Os ingredientes frescos são fundamentais para o seu sucesso e temos que ter muito cuidado com a origem do peixe utilizado. Apesar da falsa impressão de que o peixe é cozido, ele não passa por processo de cocção. Se houver qualquer tipo de contaminação do peixe ela será mantida, pois o peixe continua cru e estes microorganismos não serão mortos.

Para o preparo do ceviche o ideal é que o pescado seja branco, sem muita gordura, nem músculo vermelho, e de carne firme (Ex: robalo, linguado, badejo, namorado, bonito). Outros frutos do mar como camarão, lagosta ou mesmo polvo podem também ser usados. A parte do peixe usada no preparo é o lombo que é a mais suculenta. Seu preparo é bem simples, o peixe é cortado em cubos do mesmo tamanho e marinado com limão, cebolas cortadas em tiras bem fininhas (eu prefiro usar a cebola roxa), pimenta, coentro, azeite, sal e pimenta. O uso de um recipiente com gelo por baixo é essencial para manter a temperatura baixa.

O ceviche geralmente é acompanhado com milho e batata doce e o caldo resultante do seu tempero também é consumido separadamente, ele chama-se leite de tigre. Segundo a lenda peruana, quem o consome ganha a força do animal e ainda serve para curar ressacas, vai testar?

Espero que tenham gostado e até a próxima!





Jornal do sertão. Quem anuncia, vende.

Quer resultados? Anuncie no jornal de maior circulação do Sertão Pernambucano. O Jornal do Sertão leva, toda quinzena, informação de credibilidade com qualidade editorial. Aumente a lembrança da sua marca no jornal mais influente da região.

Fale com a sua agência de propaganda ou entre em contato com o nosso departamento comercial pelos telefones: **81 9 9974.8312 | 9 9927.6863** ou mande um e-mail: anuncie@jornaldosertaope.com.br