



Doria Ragland

Ela emocionou o mundo

O mundo literalmente parou para acompanhar o casamento da atriz Meghan Markle com o príncipe Harry, mas quem chamou muita atenção foi a mãe da noiva, Doria Ragland, que emocionou a todos com seu carisma e irreverência. Resolvemos conhecer o perfil da mulher que abandonou o emprego em uma clínica de psiquiatria na cidade de Los Angeles, Estados Unidos, uma semana antes do casamento de sua filha

Doria Ragland



Ela tem 61 anos, é instrutora de ioga e assistente social e vive em Los Angeles. Conheceu Thomas, o pai de Meghan, na década de 1970, quando trabalhou temporariamente em um estúdio onde ele era diretor de iluminação de uma telenovela. "Gosto de pensar que ele se rendeu aos olhos doces dela e à sua cabeleira afro, sem falar em algo que eles tinham em comum: os dois gostavam de antiguidades", disse Meghan à Revista "Elle" em 2015. "Seja como for, eles se casaram e me tiveram." Doria e Thomas acabaram se divorciando quando Meghan tinha 6 anos. Meghan já disse que contou com o apoio tanto de sua mãe, quanto de seu pai. Em um artigo de 2017 para a "Glamour", ela citou Doria, sua mãe, como uma das dez mulheres inspiradoras que transformaram sua vida. "Ela e eu podemos nos divertir tremendamente juntas, mas também me consolo demais com o apoio dela", disse Meghan, descrevendo sua mãe como um "espírito livre". "Essa dualidade coexiste, do mesmo modo como existiria no caso de uma melhor amiga." Com um estilo dreadlocks e com piercing no nariz, totalmente diferente da família real, ela tem um espírito livre, sem os tradicionais protocolos. Doria é amante de batatas chips e tortas de limão. E se o DJ tocar a clássica música soul 'Call Me', esqueça. Ela vai começar a mexer seus quadris da forma mais adorável que você já viu, balançando a cabeça e estalando os dedos na batida como se ela estivesse dançando desde o útero. "E você vai sorrir. Você não vai ter como não sorrir. Você vai olhar para ela e se sentir alegre. Estou falando da minha mãe". Essa foi a carta que Meghan Markle escreveu em seu extinto blog, The Tig, sobre Doria Ragland.

A cerimônia

Havia muitos rumores de que ela entraria ao lado de Meghan na capela, criando um grande momento de cumplicidade entre mulheres, mas foi reportado que a ex-atriz sentiu que seria muita expectativa e pressão para se colocar em cima dela, já que mais de um bilhão de pessoas acompanhariam o evento ao vivo. Justíssimo. Mas ainda assim, sentadinha elegantemente perto do altar, Doria chamou atenção do mundo com sua emoção antes e durante a cerimônia, observando aquele momento com orgulho.

Ela conquistou o príncipe Harry

O agora duque de Sussex já é visivelmente fã de sua sogra. Em entrevista à BBC, Harry revelou que Doria é "incrível". "Tenho certeza de que, no começo, meus pais e meus amigos mais próximos estavam preocupados porque nós fomos muito rapidamente envolvidos em uma tempestade de mídia que não fazia parte da minha vida antes disso, mas eles também nunca me viram tão feliz", completou Meghan.



O racismo

Sempre unidas, as duas passaram por muitos problemas na infância de Meghan e tiveram que lidar com o racismo diversas vezes. "Era o fim dos anos 1970 quando meus pais se conheceram. Eu gosto de pensar que ele foi atraído pelos seus olhos doces e seu cabelo afro, e também pelo interesse dos dois por antiguidades. Qualquer que tenha sido o motivo, eles casaram e me tiveram. Eles mudaram para uma casa em The Valley, em Los Angeles, uma vizinhança mais barata e cheia de árvores. O que ela não tinha, no entanto, era diversidade. E ali estava minha mãe com sua pele caramelo e com seu bebê de pele clara sendo questionada onde estaria minha mãe porque todos assumiam que ela era a babá", lembrou Meghan em 2015 para a "Elle" americana.

Representatividade

De acordo com Kenia Maria, defensora dos direitos das mulheres negras na ONU, o casamento real também pode ser visto como um ato político. "Meghan é o espelho de Doria. Saber mais sobre Doria ajuda a entender essa nova geração de mulheres que tem sede de mudanças. Estamos vivendo grandes transformações também no Brasil e não posso deixar de ressaltar que isso tem um preço. É interessante saber que o príncipe terá uma sogra negra. E que essa sogra não é tola e passiva com as questões políticas e socioculturais da vida", contou em entrevista à revista "Época".

Aversa à fama

Mesmo tendo sua filha se casado com um membro da realeza britânica, Doria mantém os pés no chão. Em sua rede social favorita, o Facebook, seu número de amigos não chega a 200 e assim deve permanecer. Ela também pouco comenta sobre sua vida pessoal.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



O casal Simplício Araújo na moldura dos chefes Tsuyoshi Murakami e Luciano Rosa

Grupo Mateus inaugura novo espaço gastronômico

O Grupo Mateus inaugurou o mais novo espaço gastronômico da cidade. O Ateliê Don'Anna, no Spazio Cohama, chega com uma proposta diferenciada, imprimindo um novo conceito em experiências gastronômicas, além de cursos e eventos periódicos. A inauguração contou com a presença da homenrada, Dona Ana Mateus Rodrigues, que cozinhou uma galinha caipira para os familiares. Em um segundo momento da inauguração do novo espaço, Ison Mateus recebeu autoridades e amigos mais próximos para um jantar assinado pelo renomado chef da culinária japonesa, Tsuyoshi Murakami. O ex-chef do restaurante Kinoshita participou ainda de um encontro com os sushimen das lojas Mateus e de outros restaurantes especializados em comida japonesa da cidade. O encontro com a imprensa aconteceu na quinta-feira, com uma aula-show, seguida de um festival, onde Murakami demonstrou algumas de suas habilidades gastronômicas e interagiu com os clientes.



Dona Ana Rodrigues e Ison Mateus



O casal jornalista Raimundo Borges e Elda com os dois chefes



O empresário Jorge Maciel e Eliane



O top cerimonialista de Brasília "César Serra" estará em São Luís esta semana para Noivos e Casamentos). O evento vai acontecer nesta segunda-feira, 28, e ele vai ministrar o "Curso de Cerimonial Social". O curso, que abordará eventos: material didático, coffees, almoços, pasta com crachá, caneta e blocos de mações e adesões com Marcello Cláudio Eventos & Cerimoniais, no (98) 9



O prefeito Eivaldo Holanda Júnior recebeu nesta semana em seu gabinete o ministro do governo francês que veio ao Maranhão para tratar sobre investimentos em São

Amyr Klink e Sonuc

O Grupo Crescimento está trazendo para São Luís o famoso navegador e escritor brasileiro, Amyr Klink, que vai proferir a palestra "A importância do socioemocional na superação dos desafios da vida", no próximo dia 30, para pais de alunos das Escolas Crescimento, unidades Renascença e Calhau, e Maple Bear São Luís. Outro grande evento realizado no mesmo dia será a abertura da Simulação da ONU Crescimento (Sonuc), voltado para alunos do Ensino Médio do Crescimento e universitários de instituições de ensino particulares e públicas do Maranhão.

Financiamento

Depois de a Caixa anunciar, em abril, a redução dos juros cobrados em suas linhas para financiar imóveis, os concorrentes reagiram e passaram a oferecer taxas ainda mais competitivas do que as oferecidas pelo banco público. De acordo com levantamento do site Canal do Crédito, a taxa efetiva de juros cobrada pela Caixa, de 9% no Sistema Financeiro de Habitação (SFH) e 10% no Sistema de Financiamento Imobiliário (SFI), só não é maior atualmente do que a cobrada pelo Banco do Brasil. O banco cobra juros a partir de 10,44% em financiamentos enquadrados no SFH e a partir de 11,34% no SFI.



**Cada entrega
leva uma história.
Por isso, a gente
cuida tão bem delas.**

Gostaria de saber mais sobre os nossos serviços?
Agende uma visita, teremos o maior prazer em atendê-lo.

Temos um sistema de rastreamento e seguro de cargas

(98) 3199.6063 Av. Ana Jansen, 480, Lj 01
São Francisco - 65.076-430

**Azul cargo
Express**

www.azulcargo.com.br

NMI

Nedilson Machado

nm@oimparcial.com.br

...ana para participar da "MARIER 2018" (Exposição Exclusiva de Produtos e Serviços...
...28, a partir das 17h30, no Villa Reale Buffet Litorânea. Em seguida, nos dias 29 e 30,
...entos infantis, 15 anos e casamentos, terá 16 horas/aula e estão inclusos os seguintes
...co de anotações, certificados, mimos variados e entrada na "MARIER". Outras infor-
...8418-0455. Ou no e-mail: resultt_eventos@yahoo.com.br.



Os talentosos Pedro Sobrinho e Renato Serra mandaram bem na trilha sonora

Relembrando o Dia das Mães na Oak Wine

Quem elegeu o sempre correto e elegante restaurante e casa de vinhos Oak Wine para comemorar o Dia das Mães, apreciou o farto e delicioso buffet elaborado especialmente para a ocasião pelo chef Wagner Velasco. Nas fotos, o registro de quem foi visto por lá, apreciando o melhor da música nacional e internacional, sob o comando de Renato Serra, no piano, e Pedro Sobrinho, no sax.



Sônia Almeida com o filho Daniel Blume



O deputado federal José Reinaldo Tavares e Crisálida Rodrigues



Fabrício Praseres e Danielle Carvalho



...ministro conselheiro da Embaixada da França, Gilles Pecassou, integrante da comitiva do...
...Luís. Na pauta, temas como infraestrutura, turismo, cultura e economia



Joyce Milene, analista de marketing, em frente ao espaço vitrine para adoção

Feirinhas incentivam adoção de animais de estimação

A loja da Terra Zoo, do Rio Anil Shopping, realiza de tempos em tempos Feirinhas de Adoção, em parceria com ONGs protetoras de animais. Na ocasião, cães e gatos resgatados são vacinados e microchipados, prontos para um novo lar. Destaque para o aumento crescente pela procura de gatos para adoção. Os felinos se adequaram à praticidade do mundo moderno e hoje ocupam os sofás da maioria de lares de outros países. No Brasil, onde os cães ainda são uma maioria, parece ser uma questão de tempo para os gatos se tornarem preferência nacional. Limpos e autossuficientes, não precisam de banhos, e, após um longo dia de trabalho, também não é necessário levá-los para dar uma voltinha no quarteirão.



Catarina e Fábio Sobral com a filha Laura e seus bulldogs

Qualidade no Turismo

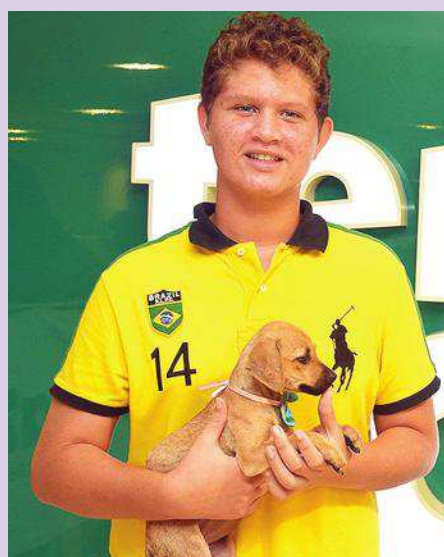
O Sebrae no Maranhão está colhendo os frutos da missão técnica que coordenou ao 60º Congresso Nacional de Hotéis (Conotel) e 1º Equipotel Regional, que aconteceram em Fortaleza (CE), na última semana. Levando a maior missão do Brasil ao evento – 138 empresários e gestores de hotéis do nosso estado, o Sebrae propiciou ainda visitas a meios de hospedagens que participam do programa Selo de Qualidade em Serviços, promovido pelo Sebrae Ceará. A ideia é implantar uma certificação similar nos meios de hospedagens e demais equipamentos turísticos maranhenses – a começar pela capital São Luís.

Em tempo

A certificação estadual já está sendo estruturada pela equipe da Unidade de Turismo, Cultura e Evento do Sebrae no Maranhão, que vai planejar a ação e o cronograma das etapas a serem executadas pelos empreendimentos que se inscreverem no programa. A previsão é iniciar no segundo semestre as articulações junto aos equipamentos turísticos de São Luís.



Renata Gomes e Rhonda



Kayke Salazar e o SRD Janjão



Manayara Pereira e filhotes para adoção

alexpalhano

www.alexpalhano.com
alexpalhano@gmail.com



"Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Cozinhar não é serviço. Cozinhar é um modo de amar os outros"

(Mia Couto)



ELA É PAULA PEGORELLI!

Essa linda acaba de se formar pelo Senac como cozinheira profissional. Um talento que há um bom tempo mora no meu coração, veio pra ficar e que, na nossa cozinha festiva, ela sempre foi nossa chef! Deixo hoje, aqui, pra você, caro leitor, seu depoimento: uma declaração sobre sua vocação pela gastronomia e de sua experiência como estudante que foi dessa escola poderosa, que revela e prepara grandes profissionais: o Senac. É inspirador!

"Pode parecer um pouco clichê mas tudo começou na cozinha da minha vó: adorava observá-la cozinhando e acabava sempre me metendo no meio e ajudando. Com o sangue italiano correndo no meu sangue, não poderia ser diferente, a cozinha sempre foi o ambiente que mais amava e amo na minha casa. Cozinhar para os amigos, para família e para os clientes é a maior felicidade, não importa o mundo lá fora: quando a chama do fogão acende, o coração aquece e é onde tudo acontece..."

O amor pela cozinha sempre existiu, mas há alguns anos não existia tantas oportunidades, cursos para poder dar início a essa profissão tão linda. Por conta disso entrei no mundo do design de interiores e um pouco mais tarde para a arquitetura, onde larguei tudo no 7º período para ir atrás de um sonho e não me arrependo nenhum minuto. O mundo da cozinha é pura alquimia, é estudo, dedicação e muito amor.

A primeira porta aberta foi a da cozinha do Azeite & Sal, onde vivenciei o que é realmente a pressão dos pedidos entrando, a agonia para entregar tudo com perfeição e transferir esse amor quando os pratos chegavam à mesa dos clientes. Não poderia deixar de falar do chef Rafael Libério e o chef Júnior Belém, que abriram as portas dos seus restaurantes com toda paciência e enxergaram em mim um futuro. Mas foi realmente no Restaurante Senac que pude vivenciar e aprender sobre esse mundo. O curso é intenso, integral e cansativo, porém, para quem ama tudo vira alegria. O conhecimento e a bagagem que o Senac passa é um tesouro, ali aprendemos não só os nomes corretos de cada coisa, as técnicas, aprendemos o que é amar e se dedicar diariamente a esse universo infinito da gastronomia.

Muitos não sabem, mas são os alunos que cozinham no restaurante, o buffet é todo preparado pelos estudantes, sob o comando do chef Júnior Lisboa e do corpo de professores incríveis que ali trabalham e não se cansam em ensinar e repassar tudo que sabem. A confeitaria do Senac, também, não deixa a desejar, comandada com muita maestria pelo professor Andrew Costa a magia acontece e a delicadeza que existe em cada cozinheiro se aflora. O Senac nos prepara para o mercado de trabalho sem nos deixar esquecer que mais do que técnicas e muito estudo, é necessário dom e muito amor pela gastronomia. O Senac forma cozinheiros com muita vontade de crescer, de construir carreira e chegar ao cargo que desejamos, o de chef!"

O ITALIE CHEGOU, CHEGANDO!

O contemporâneo Italie é hoje o restaurante mais charmoso da Lagoa da Jansen e o único da cidade com uma proposta pra lá de deliciosa: uma cozinha fusion franco italiana de dar água na boca!! Tudo com uma atmosfera moderna, cool e sofisticada. É... A Lagoa da Jansen está viva e parece voltar com tudo; melhor do que já foi. Os restaurantes estão lá, né?! O Italie inaugurou agorinha, em abril, e tá predestinado ao sucesso de uma nova história para o deleite do nosso paladar! Merci! Grazie!

CONHEÇA QUEM SÃO OS TRÊS PILARES DO ITALIE



JUAN FROTA

O chef paulista GUILHERME KRUCKEN é quem comanda a cozinha e toda a produção do Italie. O experiente chef, conjuntamente com o restaurateur Juan Frota, assinam o cardápio do primeiro restaurante franco italiano contemporâneo de São Luís. Uma viagem e releituras de receitas clássicas francesas e italianas que valem muito cada garfada!



GUILHERME KRUCKEN

O homem à frente de tudo é o restauranter JUAN FROTA. Sim: o cara, também, comanda o badalado Mercado del Puerto (vizinho do Italie) com o empresário Daniel Filho. O Mercado, como você já sabe, é sucesso absoluto quando o assunto é a autêntica parrilla Uruguai. Juan é um maranhense danado. Um expert da área! Tem formação em Business and Hotel Management pelo Queensland Institute of Business and Technology, Brisbane Austrália.



VINNY

Vicente Souza ou simplesmente VINNY é quem está à frente do operacional e atendimento do Italie. Somados a esse sorriso cativante, filho de pernambucanos e radicado em São Paulo, Vinny traz em sua bagagem nada menos que 36 anos de profissão, com passagens por Estados Unidos, França, Itália, Turquia e Japão, além de ter trabalhado com conhecidos nomes da gastronomia nacional. Após concluir um trabalho com o Chef Alex Atala, Vinny aceitou prontamente o convite do Juan Frota para liderar o projeto. Não podemos deixar de citar as suas qualificações como Maitre D'hotel, Sommelier e Mixologista e fluência em sete idiomas. Sem dúvida, um profissional à altura para cuidar dos clientes, com um serviço de concierge.

NET E CLARO FIRMAM PARCERIA COM A PRODUTORA 4 MÃOS ENTRETENIMENTO



Roberto Silva, gerente de operações da NET no Maranhão

Líder em banda larga e TV por assinatura em São Luís, as marcas NET e Claro firmam a parceria com a Produtora 4 Mãos Entretenimento, principal empresa de captação de shows no Maranhão. A equipe de colaboradores comandada pelo gerente de operações NET, Roberto Silva (foto), é responsável por diversas parcerias na capital maranhense com constantes ações de relacionamento com o público.

A NET é a maior operadora de serviços convergentes via cabo da América Latina. Presente em mais de 200 das principais cidades e regiões metropolitanas do país (incluindo São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Porto Alegre, Curitiba, Brasília, Salvador, Fortaleza, São Luís e Recife), oferece pacotes de serviços que reúnem TV por assinatura, banda larga, telefonia fixa e celular de forma verdadeiramente convergente.

A NET é líder em TV por assinatura e banda larga no Brasil. Também lidera o crescimento da telefonia fixa, sendo a operadora que mais recebe números portados de outras operadoras. Através de sua plataforma institucional, as marcas NET, Claro e Embratel investem em ações relacionadas à Educação, Cultura e Cidadania e propõem a conexão entre as pessoas para a construção de um amanhã gigante. Entre as iniciativas estão os Theatros NET São Paulo e Rio de Janeiro, Estação NET Cinema, NET Live Brasília, entre outros. Além disso, por meio do Instituto NET Claro Embratel, atua em frentes sociais que integram a tecnologia e a informação como fonte de desenvolvimento e conhecimento, realizando e apoiando projetos como o Campus Mobile, o Educonex@o, Programa Dupla Escola, NET Educação, Naves do Conhecimento, entre outros.

Alguém lembra como era a nossa vida sem a NET? Nem dá pra imaginar, né!?