

**Páscoa,
a verdadeira
história
de uma
estratégia de
marketing
que dura
7000 anos**



CONFIRA NO EDITORIAL

Ultraluxo em Miami: 14 restaurantes com estrelas do Guia Michelin



Como o L'Atelier de Joël Robuchon que tem uma constelação de 32 estrelas Michelin. **Página 4**

DICA DE CINEMA: Parque Lezama

Marcia Dolores comenta sobre o conteúdo de legado e sucessão numa matéria imperdível.

CONFIRA NA PÁGINA 6



CONHEÇA A VERDADEIRA HISTÓRIA DO COELHINHO DA PÁSCOA



PÁGINA 3

**WAGNER MOURA
NÃO TRAZ
O OSCAR MAS
ACUMULA QUASE
UM MILHÃO
E MEIO
DE DÓLARES
EM PRÊMIOS**

LEIA NA PÁGINA 2



CURITIBA COMEMORA 333 ANOS DE HISTÓRIA



CONFIRA AS CURIOSIDADES NA PÁGINA 5

Editorial

Páscoa! Um planejamento de marketing de 7.000 anos

Imolava-se o cordeiro, já antes da libertação do povo de Israel para a salvação do primogênito nas famílias e isenção das pragas que viriam. Ensaio para a vinda de Jesus Cristo, o verdadeiro cordeiro que seria imolado pelos pecados da humanidade e ressuscitaria ao terceiro dia.

Está escrito: A Páscoa começa antes da libertação acontecer. Antes do mar se abrir, antes do povo sair do Egito, antes mesmo da experiência visível da liberdade, Deus interrompe a história e redefine o tempo: "Este mês será para vocês o principal dos meses". A redenção não começa com movimento humano, mas com Deus reorganizando a forma como o povo entende sua própria história. Israel não deveria mais contar os dias a partir da escravidão, mas a partir da ação salvadora de Deus.

Quando Deus declara que aquele seria o primeiro mês, Ele não está apenas organizando datas; está redefinindo a forma como o povo entende o próprio tempo. O mês de Abibe, mais tarde chamado Nisã, marcava o início da primavera, período de renovação e início das colheitas. Ao escolher esse momento como o começo do calendário espiritual, Deus ensina que a história de Israel não deveria mais ser contada a partir da escravidão, mas da redenção. O tempo passa a ser medido pela intervenção divina, não pelas circunstâncias humanas. A vida deixa de ser guiada pela memória do cativo e passa a girar em tor-



no da ação salvadora de Deus, como se cada novo ciclo lembrasse ao povo que o verdadeiro começo não está naquilo que viveram, mas naquilo que Deus fez por eles.

No meio da tensão, Deus apresenta o cordeiro. Não como um símbolo distante, mas como algo que deveria entrar dentro da casa, dentro da rotina, dentro da vida comum. O cordeiro precisava ser sem defeito, separado, preparado e consumido por inteiro. Não havia espaço para escolhas parciais ou preferências pessoais. A participação na redenção exigia integralidade. A relação com Deus não podia ser seletiva, aceitando apenas aquilo que agrada e ignorando o restante. O povo era convidado a entrar completamente naquilo que Deus estava fazendo.

O sangue nos umbrais da porta não funcionava como amuleto, mas como sinal visível de pertencimento. Aquela marca indicava confiança na palavra divina antes que qualquer resultado fosse visto. A casa marcada tornava-se um espaço de proteção, não por mérito humano, mas por alinhamento com aquilo que

Deus havia estabelecido. A redenção começava com uma identidade assumida pela fé.

Dentro da casa, o povo comia preparado para sair. Sandálias nos pés, lombos cingidos, cado na mão. Eles ainda estavam no Egito, mas já deveriam agir como quem está de partida. A fé bíblica não é apenas acreditar em uma promessa; é ajustar a postura da vida inteira a partir dela. Deus não exige pessoas perfeitas, mas pessoas inteiras, dispostas a responder sem reservas.

Assim nasce a Páscoa: não apenas como um ritual, mas como o início de uma nova maneira de viver. A libertação começa quando o povo aceita participar totalmente daquilo que Deus está realizando. Não existe redenção pela metade, nem relacionamento com Deus construído apenas pelas partes que escolhemos. A Páscoa nos lembra que a presença de Deus não é algo que se experimenta parcialmente, mas uma realidade que transforma toda a história, toda a identidade e toda a caminhada daqueles que confiam nele.

O que vem no kit milionário que Wagner Moura ganhou no Oscar 2026



Mesmo sem levar a estatuetta para casa, Wagner Moura teve motivos de sobra para comemorar sua participação na maior premiação do cinema mundial. Indicado ao prêmio de Melhor Ator por sua atuação em "O Agente Secreto", o brasileiro deixou a cerimônia realizada no último domingo, 15, com um luxuoso "mimo": a tradicional bolsa de brindes entregue aos indicados.

Conhecida como "Everyone Wins" ("Todos Ganham"), a sacola reúne itens e experiências de alto padrão e é uma tradição entre os concorrentes das principais categorias. Neste ano, o conjunto foi avaliado em cerca de US\$ 350 mil, algo que ultrapassa 1,8 milhões de reais, e inclui desde produtos exclusivos até viagens internacionais.

A vitória na categoria ficou com Michael B. Jordan, premiado por sua performance em "Pecadores", onde interpreta dois personagens. Ainda assim, a indicação de Wagner Moura já marcou um feito importante, colocando seu nome entre os poucos brasileiros lembrados em uma das categorias mais

prestigiadas da premiação. O presente recebido pelos indicados vai muito além de itens simbólicos. A entrega é feita em uma mala de viagem recheada com experiências e produtos premium, como tratamentos de spa, procedimentos estéticos, bebidas selecionadas, acessórios e alimentos sofisticados.

Entre os destaques do kit estão cinco viagens internacionais para destinos como Sri Lanka, Ibiza, Finlândia e Tailândia, além de uma estadia de sete noites em um retiro de luxo na Califórnia, nos Estados Unidos.

O pacote inclui ainda benefícios inusitados, como a possibilidade de uma reforma completa da casa, além de itens variados que vão de roupas íntimas e bolsas veganas a petiscos gourmet e bebidas sem álcool.

A iniciativa é organizada pela empresa Distinctive Assets, sob liderança de Lash Fary. O objetivo é valorizar os indicados e, ao mesmo tempo, dar visibilidade a marcas independentes, muitas delas fundadas por mulheres e empreendedores de grupos minorizados.

Expediente

BATEL NEWS Publicação de Ivo Moscalesky Grupo de Comunicação Publicidade / Orgânica Soluções Digitais / MaxFi Marketing & TI - Curitiba PR - Bento Viana 947 Batel; João Pessoa PB - Av. Sen Ruy Carneiro, 556 Tambaú; Sobral CE - Av Dr. Guarany, 1038 / 1092 - Boulevard do Arco. Cnpj 78897410/0001-74 | **Editora:** Jornalista Raissa Mello - E-mail: editorial@batelnews.com.br - Tel.: +55 41 98446-2948 | **Comercial:** Ivo MOSCALESKI - E-mail: comercial@batelnews.com.br - Tel.: 41 99242-0888 | **Tecnologia e desenvolvimento:** Rodrigo Amaral - E-mail: artes@batelnews.com.br | **Diagramação:** Aldemir Batista - Editora Exceuni (41) 99983-3933 | **Impressão:** Press Alternativa (41) 3657-2864 - Responsabilidade fiscal, controladoria, cadastro e auditoria de tiragem a cargo da afiliada Editora Exceuni Ltda, CNPJ 04254585/0001-27

Coelho bota ovo?

Na tradição consolidada atualmente, sobretudo nos países do Hemisfério Norte, o coelho da Páscoa é aquele quem traz os ovos de chocolate e os esconde para que as crianças possam procurá-los. Assim, é comum que, durante a Páscoa, os pais escondam os ovos de Páscoa para que as suas crianças procurem por eles.

Existem muitas teorias a respeito da origem do coelho da Páscoa, algumas afirmam que a associação do coelho com a Páscoa tem origens pagãs, enquanto outras teorias sustentam que o coelho, desde a Idade Média, já possuía uma relação direta com o Cristianismo. De fato, neste momento, é impossível sustentar qual das duas teorias é a correta, mas, de toda forma, elas nos fornecem elementos para pensarmos sobre o assunto.

Primeiramente, a consolidação do coelho como símbolo da Páscoa (e da maneira como comemoramos essa festa) aconteceu por volta do século XIX e está diretamente relacionada com a transformação da forma como o mundo ocidental enxergava as crianças.

A partir do século XVII, tal forma transformou-se radicalmente, e a infância começou a ser vista como um momento preparatório para a vida adulta.

O pássaro (transformado em coelho) não estava feliz com a transformação e desejou voltar à sua forma original. Depois que isso aconteceu, como forma de agradecimento, o pássaro deixou alguns ovos coloridos para a deusa,



sa, que, então, os deu de presente para as crianças. Essa teoria fez com que Ostara fosse popularizada como a origem da associação dos ovos coloridos com o coelho e a Páscoa.

Tal vínculo do coelho com a Páscoa, pela via da deusa, na cultura do Hemisfério Norte (Alemanha e Estados Unidos, principalmente), tem como referência também uma citação de Jacob Grimm, que, em um livro sobre a mitologia germânica, publicado no século XIX, afirmou sua existência.

A relação da Páscoa cristã com a deusa Ostara também foi encontrada em uma citação de Beda (também conhecido como Venerável Beda), padre do século VIII. Apesar disso, não existe embasamento histórico que sustente o argumento recém-apresentado. Inclusive, é importante pontuar que o consenso existente é o de que a Páscoa é uma festa cristã, originária de uma

festa de origem hebraica (a Pesach).

CRISTIANISMO



Selo santomense da pintura de Tiziano Vecellio que retrata a Virgem Maria com o coelho branco.*

Algumas teorias também apontam que o coelho da Páscoa pode ter surgido do Cristianismo, conforme pontuaremos nesta parte. Primeiramente, deve ser mencionado que as possíveis origens cristãs do coelho da Páscoa têm associação inicial com a lebre. Com o passar do tempo, a figura da lebre foi sendo substituída pela do coelho, um animal mais dócil e que se encaixava nas

tentativas de tornar a Páscoa uma comemoração mais doméstica, conforme mencionamos no começo deste texto.

Em inúmeras construções de iconografia cristã, a lebre (ou o coelho) aparecia, e, aparentemente, na mentalidade cristã da Idade Média, existia uma relação (muito estranha para nós) da lebre com a virgindade. Isso fazia com que o animal aparecesse junto à Virgem Maria, e a origem dessa colocação pode ocorrer pelo fato de que muitos acreditavam que a lebre era um animal que se reproduzia assexuadamente.

Essa colocação das lebres (e coelhos) ao lado da Virgem Maria resultou até em uma obra de arte conhecida como "A Virgem com o coelho". Essa pintura foi produzida por Tiziano Vecellio e mostra a Virgem Maria segurando um coelho branco, o qual era enxergado como um símbolo de pureza.

Além disso, existe uma gama de outros objetos da iconografia cristã em que há a presença de coelhos e lebres, como os encontrados em Devon, na Inglaterra. Nas igrejas medievais dessa cidade inglesa, existem uma série de cruzeiros que possuem um círculo com três lebres (ou coelhos) interligados pela orelha. As teorias que explicam esse círculo de lebres são as duas seguintes:

- As lebres (ou coelhos) eram entendidas como um símbolo de castidade, pela crença existente de que elas conseguiam reproduzir-se sem perder a virgindade.

- Esses animais eram representados como um símbolo da Trindade, importante conceito do Cristianismo.



Inclusive, os historiadores identificaram um padrão no qual, em diversos locais, o círculo com as três lebres era colocado próximo a símbolos pagãos, o que sugere uma substituição de um ícone pagão por um ícone cristão.

Outra relação do coelho com o Cristianismo sugere como, em muitos locais do Hemisfério Norte, o coelho passou a ser visto como um símbolo cristão. Isso porque, durante a época em que a Páscoa era comemorada (próxima ao Equinócio de Primavera), o coelho era um dos primeiros animais a serem vistos com o fim do inverno. Isso fez com que o animal passasse a ser enxergado como um símbolo da renovação e, portanto, da ressurreição.

Por fim, uma outra teoria sugere que a associação do coelho com a Páscoa foi obra dos protestantes, que afirmavam para as crianças, que os ovos acumulados (resultado da Quaresma) eram trazidos pelos coelhos, sob a ótica que esses eram símbolos de fertilidade.

*Instrumentos de escrita
para desenvolvimento
em todas as idades.*

www.casascanetas.com.br

Shopping Crystal - Lj 342

(41) 99169-3366

Rua XV de Novembro, 130 - Centro

(41) 99188-3364



Mensagem da Bem-Aventurada Virgem Maria Rainha da Paz de 25 de março de 2026 - Medjugorje, Bósnia-Herzegovina

Queridos filhos! O veneno do egoísmo e do ódio domina os corações humanos e é por isso que vocês não têm paz.

Eu os chamo, filhinhos: sejam amor e minhas mãos estendidas a todos que encontrarem.

Em humildade, rezem pela paz e trabalhem pela reconciliação entre as pessoas, para que todos possam viver bem na Terra.

Obrigada por terem atendido ao meu chamado.

(Com aprovação eclesial) www.medjugorje.org.br

Grupo de Oração e Caridades Rainha da Paz

@medjugorje_apostoladorpazbr - 41 9 8838-0512



Restaurantes Michelin elevam a vida de luxo em Miami

Por Faccin Investments

Miami possui 14 restaurantes com estrela Michelin, incluindo o único estabelecimento duas estrelas da Flórida, criando experiências únicas.

Miami se transformou no principal destino culinário dos Estados Unidos. Além disso, a cidade agora possui 15 restaurantes com estrela Michelin. Esta conquista notável posiciona o Sul da Flórida como potência gastronômica mundial. Consequentemente, residentes de luxo desfrutam de experiências culinárias incomparáveis.

A chegada do Guia Michelin a Miami marcou um ponto de virada. Adicionalmente, validou a excelência culinária da cidade. Hoje, moradores exigentes acessam restaurantes de classe mundial em minutos. Além disso, estes estabelecimentos valorizam significativamente as propriedades.

Compradores internacionais consideram cada vez mais as opções gastronômicas. Portanto, o reconhecimento Michelin de Miami torna-se argumento de venda poderoso. A concentração de restaurantes estrelados cria vantagens únicas de estilo de vida. Subsequentemente, bairros com gastronomia premium comandam valores imobiliários superiores.

EXCELÊNCIA DUAS ESTRELAS MICHELIN EM MIAMI

L'Atelier de Joël Robuchon permanece único na Flórida. Especificamente, detém a única classificação duas estrelas Michelin do estado. Localizado no Miami Design District, este restaurante representa perfeição culinária. Além disso, apresenta os conceitos inovadores do falecido Chef Joël Robuchon.



Os assentos no balcão oferecem vistas dinâmicas do processo criativo. Adicionalmente, os hóspedes testemunham o processo culinário criativo em primeira mão. O menu prix fixe sazonal destaca a maestria da culinária francesa. Além disso, cada prato reflete artesanato excepcional e atenção aos detalhes.

Este reconhecimento duas estrelas eleva o perfil internacional de Miami. Consequentemente, a cidade atrai mais talentos culinários e investimentos. O sucesso do restaurante demonstra a capacidade de Miami para excelência. Portanto, encoraja outros estabelecimentos a buscar padrões similares.

Os restaurantes uma estrela de Miami demonstram diversidade incrível. Adicionalmente, representam várias tradições culinárias e inovações. Cada estabelecimento oferece experiências únicas para residentes de luxo. Além disso, sua distribuição geográfica abrange múltiplos bairros prestigiosos.

HUB CULINÁRIO DO DESIGN DISTRICT

O Miami Design District abriga vários locais com estrela Michelin. Notavelmente, Cote Miami combina churrasco coreano com tradições de steakhouse americano. O restaurante possui mais

de 1.200 rótulos de vinho. Adicionalmente, oferece carne bovina USDA prime maturada por cinco dias.



Le Jardinier apresenta culinária francesa contemporânea com foco sazonal. Além disso, o restaurante enfatiza menus baseados em vegetais e ingredientes sustentáveis. A atmosfera retro-glamourosa atrai comensais sofisticados. Além disso, o programa de bebidas cuidadosamente curado complementa cada prato perfeitamente.

COCONUT GROVE'S CULINARY GEMS

Coconut Grove hospeda dois restaurantes excepcionais com estrela Michelin. Primeiro, Los Félix celebra a culinária mexicana com abordagens orgânicas modernas. O restaurante honra a herança indígena através de ingredientes nativos. Adicionalmente, apresenta vinhos biodinâmicos e cervejas artesanais.

Ariete, comandado pelo Chef Michael Beltran, oferece inovações culinárias ousadas. Notavelmente, o restaurante combina influências americanas novas e francesas clássicas. O pato Canard Rohan requer maturação de 14 dias. Além disso, a preparação do molho à mesa cria experiências teatrais gastronômicas.

TESOUROS CULINÁRIOS ESCONDIDOS

Vários restaurantes com estrela Michelin ocupam localizações inesperadas. Por exemplo, Boia De fica entre uma lavanderia e centro médico. Entretanto, este ambiente modesto abriga culinária italiana contemporânea extraordinária. O restaurante de 30 lugares cria experiências gastronômicas íntimas.



Hidden leva o sigilo a novos níveis. Especificamente, opera atrás de uma taqueria em Wynwood. O balcão de oito lugares requer senhas temporárias para entrada. Adicionalmente, o Chef Shingo Akikuni serve menus omakase de 8-10 pratos com ingredientes japoneses.

EVENTOS CULINÁRIOS SAZONAIS E EXPERIÊNCIAS

Miami Spice representa o principal evento gastronômico da cidade. Atualmente, mais de 88 restaurantes participam apenas em Miami Beach. O evento acontece de agosto a setembro anualmente. Adicionalmente, oferece experiências gastronômicas de luxo acessíveis. Restaurantes par-

ticipantes com estrela Michelin incluem Cote Miami e Le Jardinier. Além disso, Stubborn Seed e Ariete se juntam à celebração. Estes estabelecimentos oferecem menus especiais durante o evento. Consequentemente, residentes e visitantes acessam gastronomia estrelada com preços reduzidos.

O Golden Vines Gala eleva a cultura vinícola de Miami. Programado para 7-9 de novembro, este evento exclusivo atrai colecionadores internacionais de vinho. Adicionalmente, apresenta vinhos raros e chefs celebridades. O gala fortalece a posição de Miami como destino de estilo de vida luxuoso.

IMPACTO NOS VALORES IMOBILIÁRIOS DE LUXO

O reconhecimento Michelin impacta significativamente os valores das propriedades. Especificamente, bairros com restaurantes estrelados veem demanda aumentada. Compradores internacionais priorizam acesso à gastronomia de classe mundial. Portanto, proximidade aos estabelecimentos Michelin torna-se vantagem de venda.

O Design District exemplifica perfeitamente esta tendência. Os valores das propriedades dispararam desde o reconhecimento Michelin. Adicionalmente, novos empreendimentos de luxo enfatizam proximidade gastronômica no marketing. Desenvolvedores agora consideram qualidade dos restaurantes ao selecionar localizações.

Coconut Grove beneficia-se similarmente de sua presença Michelin. Além disso, o bairro atrai compradores de luxo conscientes da gastronomia.

Anúncios de propriedades frequentemente destacam restaurantes estrelados próximos. Além disso, corretores de imóveis usam opções gastronômicas como argumentos de venda principais.

TURISMO CULINÁRIO E APELO INTERNACIONAL

O reconhecimento Michelin de Miami atrai turistas culinários internacionais. Consequentemente, isso impulsiona demanda por acomodações e residências de luxo. Entusiastas gastronômicos buscam estadias prolongadas próximas aos estabelecimentos estrelados. Adicionalmente, frequentemente consideram mudança permanente para acessar gastronomia premium.

As influências culinárias latino-americanas da cidade atraem compradores regionais. Além disso, restaurantes como Elcielo apresentam herança colombiana com técnicas modernas. Esta conexão cultural fortalece o apelo de Miami aos investidores latino-americanos. Além disso, cria experiências gastronômicas familiares porém elevadas.

A representação da culinária japonesa através de Hidden, Ogawa e Shingo atrai investidores asiáticos. Adicionalmente, estes estabelecimentos demonstram sofisticação culinária internacional de Miami. As experiências omakase rivalizam com aquelas encontradas em Tóquio. Portanto, atraem residentes de luxo com mentalidade global.

DESENVOLVIMENTOS CULINÁRIOS FUTUROS

A cena culinária de Miami continua expandindo rapidamente. Adicionalmente, mais chefs internacionais estabelecem localizações no Sul da Flórida. O reconhecimento Michelin cria momentum para crescimento adicional. Além disso, atrai investimento e talento culinário.



Novas aberturas de restaurantes focam crescentemente em experiências de luxo. Além disso, visam a população crescente de residentes de alto patrimônio líquido. Salas de jantar privadas e experiências exclusivas tornam-se ofertas padrão. Adicionalmente, restaurantes fazem parcerias com empreendimentos imobiliários de luxo.

A integração entre gastronomia e luxo residencial cria oportunidades únicas. Além disso, alguns empreendimentos incluem parcerias com chefs celebridades. Estas colaborações aumentam o apelo e valores das propriedades. Além disso, criam vantagens distintivas de estilo de vida para residentes.

IMPLICAÇÕES DE INVESTIMENTO PARA COMPRADORES DE LUXO

Compradores de imóveis de luxo avaliam crescentemente opções gastronômicas. Adicionalmente, consideram qualidade dos restaurantes ao selecionar bairros. O reconhecimento Michelin fornece medidas objetivas de qualidade. Além disso, indica estabilidade e potencial de crescimento do bairro a longo prazo.

Propriedades próximas aos restaurantes com estrela Michelin comandam preços premium. Além disso, demonstram taxas de valorização mais fortes ao longo do tempo. A qualidade gastronômica torna-se parte do investimento em estilo de vida. Adicionalmente, aumenta o potencial de aluguel para propriedades de investimento.

Compradores internacionais valorizam particularmente diversidade e qualidade gastronômica. Além disso, buscam experiências culinárias familiares porém elevadas. A cena Michelin de Miami satisfaz estas preferências sofisticadas. Portanto, fortalece o apelo da cidade aos compradores de luxo globais.

A excelência culinária também apoia investimentos em hospitalidade de luxo. Adicionalmente, cria oportunidades para empreendimentos gastronômicos. Empreendimentos residenciais de alto padrão incluem crescentemente componentes de restaurantes. Além disso, fazem parcerias com marcas culinárias estabelecidas para prestígio adicional.

A transformação de Miami em destino culinário reconhecido pelo Michelin representa mais que conquista gastronômica. Em vez disso, significa a evolução da cidade em hub completo de estilo de vida luxuoso. A excelência gastronômica complementa perfeitamente outras comodidades de luxo. Além disso, cria razões convincentes para indivíduos de alto patrimônio estabelecerem residências em Miami.

Para investidores e residentes de imóveis de luxo, a cena culinária de Miami oferece valor excepcional. Adicionalmente, proporciona melhoria de estilo de vida que rivaliza com qualquer destino global. O reconhecimento Michelin valida a posição de Miami entre as principais cidades do mundo. Portanto, apoia crescimento contínuo na demanda e valores de imóveis de luxo.

Aniversário de Curitiba: veja curiosidades da cidade ao longo do tempo

O maior bairro é a CIC. A primeira mulher habilitada a dirigir foi Dalila de Castro Lacerda. Em abril de 1874 a população conheceu a iluminação pública. Conheça algumas histórias da capital paranaense

Você sabia?

- A Torre Panorâmica, nas Mercês, é o ponto mais alto da cidade, com 110 metros de altura. De lá se pode ter uma vista em 360° da cidade.

- Situada no Primeiro Planalto Geográfico, a cidade está a 934 metros acima do nível do mar. O ponto mais alto de Curitiba fica no bairro Lamenha Pequena (1.021 metros) e o mais baixo no Caximba (865 metros).

- Os bairros mais distantes do Centro são Abranches (ao norte), Caximba (sul), Cajuru (leste) e São Miguel, na altura do Passaúna (oeste).

- A Marechal Floriano, que liga o Centro ao Boqueirão, até o limite com São José dos Pinhais, é a mais extensa avenida da cidade. Tem 12.385 metros.

- O maior bairro da cidade é a CIC, com 43 km². O menor é Vila Izabel, com 1,2 km².

- Primeira sede da Prefeitura de Curitiba, o Paço Municipal é triplamente protegido por leis que regem o patrimônio histórico. Situado entre as praças Borges de Macedo e Generoso Marques, no Centro, ele é tombado pela União, pelo Estado e considerado uma UIP (Unidade de Interesse de Preservação) pela Prefeitura.



Foto: Divulgação/Arquivo Público

O imperador Dom Pedro II veio a Curitiba e inaugurou a sede da Santa Casa

OS PIONEIROS

- O primeiro prefeito de Curitiba foi o comendador José Borges de Macedo, político e comerciante que dá nome à praça do Mercado de Flores, entre as ruas Monsenhor Celso e Riachuelo. Ele administrou a cidade de 1835 a 1838, ainda no período imperial.

- Ney Braga foi o primeiro prefeito de Curitiba depois da Revolução de 1930. Já Roberto Requião foi o primeiro prefeito eleito pelo voto popular depois do Golpe de 1964.

- Eduardo Pimentel Slaviero, atual prefeito, é o sétimo prefeito escolhido pela população a partir da Redemocratização. O primeiro desse período foi o arquiteto Jaime Lerner, que já havia administrado a cidade duas vezes durante o Regime Militar.

- O Passeio Público é o primeiro espaço verde de Curitiba. Foi inaugurado em 1886, também como resultado das obras de saneamento do Rio Belém.

- O primeiro bispo local foi dom José de Camargo Barros. Seu bispado começou em 1893, no início da República.

- Coube a Francisco da Silva Xavier e Luzia Fernandes de Siqueira formarem o primeiro casal de Curitiba. Eles se casaram em 14/01/1732.

- O primeiro óbito foi registrado 1 ano antes, em 1731. Da anotação consta apenas o nome de Friglonio, uma criança de apenas 4 anos.

- O primeiro cemitério da cidade, porém, é bem posterior a essa data. Ele foi fundado em 1º/12/1854, no atual bairro São Francisco, e é conhecido como Cemitério Municipal.

- Germânia era o nome do primeiro clube social curitibano. Abriu suas portas em 1869.

- Começou a circular em 1903 o primeiro carro adquirido por um curitibano. Foi o La Minerve vermelho do industrial da erva-mate Francisco Fido Fontana, que pagou por ele 8,5 mil francos. A primeira viagem do veículo foi demorada para a distância percorrida: 3 horas para ir de Curitiba ao vizinho município de Campo Largo.

- A primeira mulher habilitada a dirigir pelas ruas da cidade foi Dalila de Castro Lacerda, entre o final da década de 1920 e o começo dos anos 1930.

- O final dos anos 1920 testemunha o início da construção do primeiro arranha-céu de Curitiba.



ba. É o imponente Edifício Moreira Garcez, com 8 andares, na atual esquina das ruas Luís Xavier e Voluntários da Pátria. O nome do edifício homenageia o prefeito de Curitiba em exercício há 100 anos: João Moreira Garcez.

CURITIBA SE DESENVOLVE

- A estrada de ferro Curitiba-Paranaguá começa a ser operada em fevereiro de 1885.

- Em abril de 1874 a população conhece a iluminação pública. A fonte de energia usada na época era o querosene.

- No final de 1886 e começo de 1887 a população começa a ser servida por bondes por tração animal. O serviço tinha capacidade para transportar até 30 passageiros que quisessem se deslocar entre o Batel e o Alto da Glória. Os veículos elétricos só começariam a circular no início do século seguinte, em 1913.

NO CENTRO DO PODER

- Curitiba torna-se capital da Província do Paraná em 1854, ano seguinte à sua instalação.

- O imperador Dom Pedro II vem a Curitiba com a imperatriz Teresa Cristina em maio de 1880, quando inauguram a nova sede da Santa Casa - na ocasião, o único hospital da cidade. Para marcar a passagem do casal imperial, a Rua das Flores, atual Rua XV de Novembro, é rebatizada de Rua da Imperatriz.

- E na segunda metade do século 20, a capital paranaense se torna capital do Brasil por três dias. Foi em março de 1969, quando o então presidente da República, general Artur da Costa e Silva, chega trazendo seu ministério e despachando na cidade.

Texto: Cláudia Gabardo
Secretaria Municipal da Comunicação Social (Secom)

Cinema e Legado: o que grande histórias nos ensinam sobre o tempo e sucessão

Quero compartilhar com vocês um filme que assisti recentemente, Parque Lezama e fiquei pensando em como ele traz reflexões muito interessantes para quem está olhando a vida através da lente do legado, da sucessão e das relações entre gerações.

É um filme simples na forma, o que adoro, mas profundo nos temas simples da vida, principalmente olhando a passagem do tempo e aquilo que construímos ao longo da vida.

Grande parte da história acontece em um banco de parque em Parque Lezama, em Buenos Aires, onde dois homens já na maturidade da vida conversam sobre política, história, identidade e o tempo.

Mas por trás dessa simplicidade existe uma profundidade que toca diretamente temas que aparecem com frequência nas famílias empresárias.

Uma das frases que mais me chamou atenção no filme diz:

"O tempo não é o meu vilão."

Essa frase parece simples, mas ela carrega uma provocação importante para quem está construindo ou planejando processos de sucessão, ou para quem teme envelhecer.

Em muitas famílias, o tempo é visto como uma



ameaça e, para alguns, quase como um terror.

A ameaça da passagem de poder, da mudança de papéis, da necessidade de reorganizar histórias que durante décadas estiveram concentradas na figura do fundador, muitas vezes sem que ele próprio tenha tido espaço para refletir sobre a própria vida.

Muitos conduzem sua vida e legado no automatismo. Como se diz no filme: ver estando morto é uma opção de muitos.

Mas o filme sugere algo diferente.

O tempo não destrói os legados.

O que fragiliza os legados é a dificuldade de conversar sobre o tempo, sobre a vida, sobre as escolhas e a possibilidade de mudar.

Há uma cena particularmente interessante entre um dos personagens e sua filha, Clara.

Nesse diálogo aparece algo muito presente em famílias empresárias: o mo-

mento em que o fundador percebe que o filho ou a filha não se tornou exatamente a pessoa que ele imaginou.

O nome "Clara" aparece quase como um símbolo e peso de expectativas.

Ele fala do significado do nome, da expectativa que carregava quando o escolheu, da visão de mundo que gostaria que ela representasse.

Mas a vida dela seguiu outro caminho.

Essa cena revela algo muito importante para qualquer processo de sucessão:

Os herdeiros não são extensões biográficas dos fundadores, nem tampouco sua obra de arte.

Cada geração nasce em um tempo diferente, enfrenta desafios diferentes e inevitavelmente constrói uma forma própria de habitar o legado recebido e viver a vida que lhe pertence, independente dos pais.

Mas o filme também traz uma outra reflexão que considero extremamente impor-

tante. Ele mostra que o sucedido também não é um personagem inabalável, é humano com falhas, emoções e às vezes carregando mais culpa do que tempo para repará-las.

Ao longo da história, o personagem conta diversas histórias sobre si mesmo, algumas verdadeiras, outras claramente romantizadas. Ele tenta sustentar uma identidade que preserve sua relevância, sua grandeza, sua importância.

Isso revela algo profundamente humano, quando ele não se permite viver sua vida com inteireza talvez na maturidade do tempo fique lamentando o que deixou de fazer.

Fundadores constroem empresas, mas também constroem narrativas sobre si mesmos.

E, muitas vezes, quando o tempo avança, essa narrativa se torna uma forma de preservar dignidade, identidade e sentido.

Talvez uma das maiores maturidades em processos de sucessão seja reconhecer dois fatos ao mesmo tempo:

Os sucessores não são extensões do fundador.

E os fundadores também não são figuras perfeitas.

Eles são seres humanos que tiveram coragem de iniciar algo e que, como todos nós, carregam também con-



MARCIA DOLORES
Fundadora da Mardô
Psicóloga
Neurociência Aplicada
Sucessão Familiar
Governança Emocional,
Familiar e Empresarial
Legado e Herdeiros
0 anos preparando
famílias empresárias
a serem guardiãs
do próprio legado

tradições, frustrações e imperfeições.

Quando conseguimos olhar para o legado com essa maturidade, algo interessante acontece.

A sucessão deixa de ser uma comparação entre gerações, um peso ou uma coleção de frustrações.

Ela passa a ser uma continuidade construída por pessoas diferentes, em tempos diferentes, conectadas por uma mesma história.

Talvez por isso esse filme seja tão interessante para quem está vivendo ou começando a pensar em processos de continuidade.

Preparar a sucessão seja como fundador, como G2, G3 ou como conselheiro que acompanha essas transições.

Porque ele nos lembra de algo essencial:

O tempo não é o vilão.

O verdadeiro desafio é transformar o tempo em diálogo e em escolhas que façam sentido para a vida que se deseja viver.



Parabéns, Curitiba!

Há 46 anos atrás, a **LC Branco Empreendimentos Imobiliários** presenteou Curitiba com o **Shopping Novo Batel**. Hoje, para celebrar os **333 anos** da nossa querida cidade, entregamos o icônico **Palacete Miró**, completamente restaurado. Viva, **Curitiba!**

LC BRANCO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS

Investir em infraestrutura **movimentou** Curitiba. *Não é mesmo, Selena?*

“
**Calçadas novas e
iluminação de LED.
O Centro está muito
melhor! Virei fã do
Domingo no Centro.**”

Selena Luisa
MORADORA DO CENTRO.

Novo sistema de
drenagem para
adaptação às
mudanças climáticas.

Obras de
restauração e
ampliação do
Solar do Barão.

Revitalização da
Rua Emiliano Perneta,
com requalificação
do espaço urbano.



Prefeitura de
CURITIBA
*Trabalhamos
juntos.*