

...da bordas  
...de pão, por hum ca  
...da Caldeira, metida de  
...Cocho de... & va  
...s, & Po... de  
...bem, porque  
...ita. E par

Revista do G.R.E.S. Acadêmicos do

# SALGUEIRO

Nº 8 | FEVEREIRO 2015



*O talento e a cultura:  
mais um par que  
se forma neste  
Carnaval.*

**Petrobras e a energia do Carnaval.  
Esse bloco dá samba.**

A beleza das passistas, a criatividade dos poetas,  
a energia dos músicos e o gingado divertido dos turistas.  
O Carnaval é uma festa feita por todos nós.  
Ele preserva a cultura, celebra a tradição e encanta o mundo.  
Por isso, o Samba Carioca, Patrimônio Cultural do Brasil,  
conta com o nosso patrocínio.







# Expediente

## REVISTA DO SALGUEIRO

PUBLICAÇÃO DO GRÊMIO RECREATIVO ESCOLA DE SAMBA ACADÊMICOS DO SALGUEIRO

**FÁBRICA DE ALEGORIAS:** RUA RIVADÁVIA CORREA, 60 - BARRAÇÃO 8 - GAMBOA - RJ 20220-290 | TEL.: 21 2203-0897 | 21 2223-1110

**QUADRA:** RUA SILVA TELES, 104 - ANDARAÍ - RJ 202541-110 | TEL.: 21 2238-0389

**CENTRO CULTURAL:** RUA SILVA TELES, 79 - ANDARAÍ - RJ 202541-110 | TEL.: 21 3238-5539 - 21 2258-0068

**Direção Executiva:** Delma Barbosa

Eukdel Promoções & Eventos Ltda - eukdel@yahoo.com.br

**Redação:** 1ª Linha Agência de Comunicação Boutique

www.1alinha.com.br

**Colaboradores:** Afonso Borges, Antonio Barreto, Armando Freire, Chico Brant, Cyro Neto, Delma Barbosa, Doia Freire, Flavia Cirino, Jean Claudio, Laene Oliveira Freire, Márcia Nunes, Patricia Nascimento e Roque Camêllo.

**Jornalista Responsável:** Jean Claudio Santana (MTB 26263/RJ)

\*As opiniões expressas nos artigos publicados nesta edição não refletem opinião ou posição editorial da Revista do Salgueiro ou da Direção da escola; seu conteúdo é de responsabilidade exclusiva dos autores.

**Designer:** Leonardo Marques

**Fotos:** Alex Nunes - Henrique Matos - Diego Mendes - Beth Santos  
Tiago Geisler - Felix Nagib Tolentino

**Agradecimentos:** Diretoria do G.R.E.S. Acadêmicos do Salgueiro, Departamento Cultural do Salgueiro, LIESA, Prefeitura do Rio de Janeiro, Governo do Estado do Rio de Janeiro, Petrobras e Nissan.



www.salgueiro.com.br





# Editorial

## “Prepara a mesa, bota a fé no coração”

É ainda sob forte impacto do ensaio técnico do Salgueiro na Marquês de Sapucaí que escrevo este editorial. Realizado debaixo de chuva forte no domingo, 1º de fevereiro, o ensaio técnico, como todos sabem, é uma espécie de ensaio geral e dá o tom do que virá no dia do desfile oficial. E o que vimos e sentimos foi o sangue ferver com uma evolução pra lá de apimentada.

Não foi raro ver baianas, baluartes e componentes de alas com os olhos transbordando, ao som de um samba-enredo cantado a plenos pulmões na Avenida e nas arquibancadas. Os sabores das Minas Gerais impregnaram os sentidos. A bateria Furiosa, mais pulsante do que nunca, serviu para aguçar o paladar, com seu batuque na cozinha de Dona Lucinha.

Esta carismática alquimista dos sabores mineiros, cujos saberes formam a base do enredo da Academia do Samba, desfila nesta edição da Revista do Salgueiro a partir do olhar e das palavras de conterrâneos seus. Trazemos para você, leitor, uma série de textos vindos de colaboradores das Minas Gerais, que nos brindam com instigantes aperitivos capazes de dar ideia do que a combinação de ingredientes das terras de lá com as terras salgueirenses vai provocar na Passarela do Samba.

Preparamos uma edição que mescla poesia com informação, a sabedoria e as memórias afetivas de Djalma Sabiá com um passeio pelos terreiros e histórias do Serro, onde começa a saga culinária de Dona Lucinha. Aproveitamos estas páginas para fazer também uma homenagem a nossa eterna baiana Tia Wânia, que não estará mais conosco, mas deixou um legado de fé na vida e amor ao Salgueiro que merece nossos mais sinceros aplausos.

Saboreie esta edição preparada com muito amor, o principal tempero deste enredo, o principal tempero da presidente Regina Celi para unir e engrandecer cada vez mais a Vermelho e Branco. Vamos com amor, garra e muita paixão extasiar a Avenida. “Prepara a mesa, bota fé no coração”, que está chegando o Salgueiro.

Boa leitura e um carnaval campeão para todos os salgueirenses.

**Jean Claudio Santana**, jornalista responsável.



# Suminho

05 - Editorial

08 e 09 - Uai! Tem cozinha na avenida?

10 e 11 - D. Lucinha e culinária mineira...

12 - Cozinha da fazenda

13 - Comida de tropeiro

14 a 17 - O tempero da Academia...

18 - Ela é carnaval

22 e 23 - A capa

24 e 25 - A letra e o livro

27 - O enredo

28 e 29 - News

30 e 31 - Mestres no carnaval e na festa do Rosário

32 e 33 - Samba-na-língua...

34 - Na cozinha do Salgueiro

36 - Salgueiro e D. Lucinha - A mesma força

37 - O Guardião dos saberes

38 - Beneméritos

39 e 40 - Tem amor nesse tempero

42 - Quero sorrir seu sorriso

45 e 46 - Esse trem é bom demais...

48 - Vila Olímpica

51 - Vai meu samba

53 - Rominho

55 - A Estúdio Sync preparou a mesa...

59 e 60 - Carnaval, uma forte expressão...

61 - Depoimentos: LIESA e Prefeitura RJ

62 - Bota fé no coração

63 - Letra do Samba







# Mai!

## Tem cozinha na avenida?

A aliança do samba com as raízes dos sabores de Minas para alguns pode até provocar espanto; para outros, encanto. Para mim, é como viver um sonho: a cozinha mineira ser tema de samba-enredo e desfilar seus saberes e sabores pelo palco do mundo, na Sapucaí! E saber que a inspiração para o tema foi colhida nas páginas do livro “História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha” torna esta sensação ainda mais intensa e mágica.

Só em sonho seria possível imaginar que a cozinha que se formou nas montanhas de Minas - nascida e criada da mistura das gentes de todos os cantos e de todas as cores, que pra elas vinham em busca do alucinado desejo de fazer fortuna - chegasse a tanto... E chegasse a tanto trazida pelas mãos de uma escola da grandeza do Salgueiro. Escola que traz em suas cores as mesmas cores da bandeira de Minas. Assim como o vermelho e branco da mineiríssima mistura de goiabada com queijo. Composição mundialmente conhecida e batizada de Romeo e Julieta. Tudo isto faz crer que até o mundo do simbólico abençoa esta escolha...

E o que é que a cozinha mineira tem? Seu perfume vem dos refogados em sal com alho intenso alourados em panelas fumegantes. De tão naturalmente nativa rende louvor ao verde e amarelo nacionais expressos na constante presença



Elzinha Nunes, Marcella (porta-bandeira), Mácia e Sidclei (mestre-sala).

da couve e do angu nosso de todos os dias. Seus ensopados exigem a beleza vermelha do urucum. A forte presença da pimenta é sempre bem-vinda, além da graça do cheiro-verde usado para finalizar. Para acompanhar, um gole da purinha... E, claro, tira gosto: torresminhos; linguiça caseira; queijo curado, etc e tal...

Gerada em ambiente montanhoso e de ambição mineral, sofreu influência universal e nasceu múltipla de possibilidades. A cozinha de Minas foi feita do troca-troca de saberes, ingredientes e utensílios do índio nativo, dos aventureiros de todos os cantos e do negro escravizado. Seus sabores fazem uso e abuso do milho, da mandioca e da cana; de forte presença das carnes de porco; das raras carnes bovinas ao tempo de seu começo, e das iguarias dominicais, feitas de frango cozido ao





molho pardo, coberto por quiabo ou ora-pro-nobis. Sem falar da sua doceria criada para guardar as frutas de época em calda ou em cobiçadas caixetas. Tubo bem açúcarado pra que conservassem o maior tempo possível.

A cozinha de Minas é de ouro. É por estas e outras que a cozinha de Minas virou carnaval!



Márcia e Renato Lage (carnavalescos), Regina Celi e Márcia Nunes



**Márcia Nunes** - Co-autora do livro História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha. Dezembro de 2014. *É graduada em história e estudiosa das manifestações de religiosidade popular. Da sua pesquisa resultou um trabalho intitulado Festa do Rosário do Serro. O livro já se encontra revisado e pronto para publicação.*



# *Dona Lucinha e a culinária mineira - o resgate cultural inspirando cidadania*

No limiar da década de 'setenta', a histórica Serro, moldada no Espinhaço, na vastidão das Gerais, também vivenciou a sua renascença, a partir de um movimento deflagrado por serranos e amigos do Serro, incomodados e inconformados com o abandono a que estava relegada a antiga Vila do Príncipe, berço de homens ilustres que ajudaram a escrever páginas que marcaram com brilhantismo a nossa História. Uma terra de encantos e tradições, com um legado vastíssimo para as gerações futuras. Nesse cenário de efervescência cultural, que congregou tantas e renomadas figuras e se sedimentou, sobretudo, na pujança do insuperável amor de seus filhos, foi que desabrochou a arte de Maria Lúcia Clementino Nunes, nossa reverenciada 'Dona Lucinha', colocando um tempero todo especial naqueles reclamos. Desde então, tornou-se uma lídima representante da autenticidade da nossa culinária, fazendo-se presente em diversos eventos que se sucederam, aqui e além de nossas fronteiras. Firmando-se no seletivo grupo dos expoentes da cozinha mineira, Dona Lucinha



não se descuidou de suas origens e dos sólidos princípios que forjaram o seu caráter, ciente do quanto representa para a comunidade em que vive e serve, liderando movimentos sociais e aderindo a tantos outros. Assim tem sido na sua querida Serro, seu berço natal. De igual modo, nas demais comunidades de outros municípios, notadamente na capital mineira, onde hoje reside, com o seu esposo e sua numerosa prole. Vitoriosa, como 'renascentista' e empreendedora, hoje reparte com o seu próximo as dádivas recebidas, assistindo, provendo, cuidando, com desvelo e sensibilidade próprios dos que sabem receber e frutificar. Durante alguns anos, de parceria com a Polícia Militar de Minas Gerais, prestou assistência aos necessitados e carentes de diversos 'aglomerados' de Belo Horizonte, distribuindo, diariamente, cerca de 1.000 (um mil) pratos de sopa. Hoje, o Instituto Dona Lucinha mantém a Casa de Acolhida Padre Eustáquio (CAPE), localizada na região da Pampulha, nesta capital, destinada a acolher crianças do interior do estado, em tratamento de câncer. São





cerca de setenta leitos para as crianças e acompanhantes, com uma diversificada cadeia de serviços assistenciais, tudo isso prestado gratuitamente. Assim é um pouco da vida profícua dessa admirável mulher: mãe, esposa, empresária, líder comunitária, cidadã autêntica. Uma pessoa que tem plena consciência de sua missão pacificadora: para o corpo e a alma. Não sem outra, dela são essas palavras: “A gente põe amor na panela pra depois refogar. Porque sem amor você não consegue refogar”.



---

**Armando Freire** - Serrano, desembargador do Tribunal de Justiça de Minas Gerais.



# Cozinha da fazenda

- 1 frango com cerca de um quilo
- 300 gramas de quiabo
- 2 cebolas médias
- 1 cálice de suco de limão
- 1 colher (das de mesa) de sal com alho
- 1 colher (das de mesa) de urucum
- 1 ramo de salsinha
- 1 ramo de cebolinha
- 1 folha de louro
- Óleo, o necessário
- Pimenta a gosto
- Água, o necessário

Lavar o frango, cortar nas juntas e aferventar levemente com água e limão. Escorrer, lavar e reservar. Em uma panela, aquecer o óleo, o sal com alho, deixar alourar. Juntar o frango, deixar fritar levemente, escorrer o excesso de gordura, acrescentar o urucum, misturar bem. Pingar água aos poucos, deixar suar e juntar os ramos de cheiro-verde, as cebolas inteiras, o louro, tampar e manter um bom caldo. Acertar o tempero e manter tampado para cozinhar bem. À parte, lavar, secar os quiabos novos e tenros. Retirar as pontas e os pés, picar em rodelas e agregar ao frango. Não mexer. Tampar por alguns minutos. Verificar se os quiabos estão macios. Retirar do fogo e servir.



# Comida de Tropeiro

- ½ quilo de feijão roxinho
- 250 gramas de toucinho defumado
- 5 ovos
- 1 cebola média, picada em cubos
- 1 colher (das de sobremesa) de sal com alho
- Óleo, o necessário
- 4 dentes de alho, amassados
- Cheiro verde a gosto
- Farinha, o necessário

Preparar, cozinhar o feijão e reservar. Picar o toucinho em cubos; fritar; escorrer e reservar. Em uma frigideira, colocar óleo para aquecer, estalar os ovos. Ao começar a endurecer, picar ligeiramente, escorrer e retirar com uma escumadeira e reservar. Colocar uma panela para aquecer, usar parte da gordura do toucinho, acrescentar sal com alho, a cebola picada e o alho amassado. Deixar alourar, acrescentar o feijão, tendo o cuidado de, antes, escorrer seu caldo. Deixar refogar bem para pegar gosto, acrescentar os ovos e o cheiro-verde. Misturar delicadamente. Servir com lingüiça em rodilha, couve e arroz.





# Regina Celi:

## o tempero da Academia do Samba

A receita é simples. Tenha em mãos:  
\*48 anos de vida  
\*06 anos de muita dedicação  
\*04 filhos biológicos e 4.000 do coração  
\*24h diárias de disposição  
\*Amor de sobra (quantidade a gosto)  
\*100% de respeito ao próximo



Modo de fazer:

Misture bem os ingredientes, sem deixar que o amor falte, nem por um segundo! Ele pode até escorrer pelas beiradas, mas jamais faltar. Excesso não prejudica o resultado final. Acumule a experiência e recheie com o aprendizado diário.

Dica: Aqueça em banho-maria tudo o que não seja proveniente de paz e bem. Com a mesa bem preparada, a iguaria pode ser servida a gosto, até 2018.

Não há muita diferença - na prática - entre os saberes e sabores de uma cozinha e de um barracão de alegorias carnavalescas.

Nas duas engrenagens - que geram prazeres diversos - o amor é o combustível mestre, aliado ao talento, competência, bom gosto e segredos... ah, os segredos... Ter uma “mola-mestra”, uma chef, pode ser primordial. E na Academia do Samba, esse toque atende pelo nome de Regina Celi Fernandes.

Presidente executiva da agremiação desde abril de 2008, Regina é a pitada que faz a diferença na Vermelho e Branco. Com a mesma maestria com que delega funções para que suas equipes, na quadra, no barracão, no Centro Cultural e na Vila Olímpica, a presidente recebe com afago cada salgueirense ou admirador do samba, nos eventos da quadra ou onde quer que esteja. É assim, ela ensina, que todos juntos podem colaborar na realização do maior espetáculo da Terra. Com um diferencial: o sorriso sempre estampado no rosto.

“Não faço distinção entre as pessoas. O carinho com que trato o funcionário mais humilde é o mesmo com que lido com um empresário renomado. Respeito é a palavra de ordem. E uma vez que o ser humano se sente respeitado, ele está apto a superar limites, a surpreender, a crescer e espalhar amor”, ensina.

A culinária e o samba caminham juntos nesta jornada. A chama do fogo que acende o fogão é a mesma que aquece e potencializa a solda, para dar início à receita criada pelos chefs Renato e Marcia Lage. A partir disso, todas as ferramentas para que a criação tome forma são viabilizadas pela presidente Regina Celi.

Nessa viagem - seja gastronômica ou carnavalesca - o combustível é a alegria. O trem bão vermelho e branco, que agrega foliões inveterados, trabalhadores apaixonados, sambistas de ocasião, de vocação e por que não, aqueles que não









abrem mão! No mexe-mexe da cabrocha, no gingado da passista, o compasso é tal qual o movimento da colher de pau: o importante é encontrar o ponto!

Tradicionalmente, a culinária traz consigo uma herança familiar. Dona Lucinha e suas filhas que o digam! E é também na família que Regina Celi encontra ingredientes para aguçar o sabor da festa de Momo. Mãe de Renato, Renata, Louise, Luisa e avó de Bárbara, a presidente executiva do Salgueiro é a mãezona dos componentes e admiradores da Academia do Samba. Não por acaso, trata a todos como “meu filho”.

“Sinto por eles, realmente, um carinho maternal. Não tem como conviver praticamente 365 dias do ano com essa turma e não estreitar os laços. Meus diretores, funcionários, amigos virtuais, amigos reais, aqueles que mesmo à distância demonstram seu amor, são todos muito especiais e esse sentimento me revigora. Os meus filhos biológicos sentem essa energia, e me incentivam a seguir em frente. Poderia ter melhor “empurrãozinho”? E minha felicidade se completa com minha neta. Ser avó é, sem dúvida, a maior dádiva da minha vida. É a minha receita que deu mais certo!”, destacou.

Não por acaso, a presidente Regina Celi se identificou com o enredo do Salgueiro para este carnaval. Ao longo de sua trajetória no samba e na vida pessoal, acumulando saberes, Regina desfruta dos sabores e harmoniza suas paixões. Assim como o samba, a culinária mineira, genuinamente brasileira, representa bem a cultura nacional.

“Sempre adorei cozinhar! Gosto de criar, inventar e, claro, ver a satisfação das pessoas com o resultado. Tal qual o samba! Que gosto saboroso tem ver nosso carnaval pronto, lindo, a mesa preparada!”, brinca a presidente, ressaltando que, assim como na gastronomia, o mundo do samba requer ingredientes para dar certo. “Cozinhar combina com sensibilidade, esmero, paciência, dedicação. O que seja contrário a isso, faz desandar. Exatamente como no carnaval. Espero poder contribuir para o crescimento do maior espetáculo da Terra. Até 2018, temos uma longa jornada e vamos







juntos deixar a mesa preparada”, planeja.

No comando da Vermelho e Branco até 2018, Sinhá Regina tem metas a realizar e espera concretizá-las o quanto antes.

“Ainda falta fazer muito... Quero construir uma creche, construir um galpão no qual vai funcionar nossa fábrica de fantasias, tantas coisas... Mas o futuro a Deus pertence! Só peço saúde, o amor das pessoas queridas e a minha família perto de mim. Estou deixando a mesa preparada para isso”, disse.

Eita Sinhá danada, sô!



**Flavia Cirino** é jornalista, pós graduada em assessoria de imprensa e mestra em jornalismo cultural. Começou a desfilar em ala, no Salgueiro, em 1987. Foi passista de 1994 a 2001. Há 10 anos é assessora de imprensa da agremiação.



# Ela é carnaval...

O Salgueiro hoje é uma escola respeitada. A presidente Regina Celi trouxe o sorriso de volta para a comunidade salgueirense, ela reinventou a escola nestes últimos anos. Ela colocou o Salgueiro novamente no rumo do carnaval. É só olhar no ranking da Liesa as colocações do Salgueiro nos últimos anos.

Quando me pergunta como definir a Regina Celi, digo que a primeira palavra que me vem à cabeça é ALEGRIA. Sim, Regina é uma mulher que emana alegria, que está sempre sorrindo, que está sempre de bom humor. Vou dizer uma coisa. Nunca vi essa mulher de cara amarrada. Então, essa é a Regina Celi, uma 'menina' ALEGRE.

No enredo do Salgueiro de 2015 - 'Do fundo do quintal, saberes e sabores na Sapucaí' -, qual o condimento que a presidente Regina representa?

Essa é outra pergunta boa... Ela representa, na verdade, uma comida bem temperada, comida feita por mãe. Minha mãe, por exemplo, fazia uma carne assada que nunca comi outra igual. A Regina é como comida de mãe, gostosa e inesquecível. Quanto a condimento, não sou bom de cozinha, mas ela deve ser um de cor e cheiro fortes, mas não é pimenta, pode ser urucum ou páprica.

A Regina representa muito para as escolas de samba, ela é o sabor, a coloração, o gosto especial, o amor, o sucesso do carnaval. Ela sempre somou, sempre brilhou. A Regina é essa coisa gostosa que faz carnaval por gostar e mais, por amar. A Regina ama fazer carnaval, ama estar no carnaval. A Regina é o carnaval.

**Ailton Guimarães Jorge** - Presidente da LIESA de 1987 a 1993 e de 2001 a 2007











PATROCINADOR OFICIAL

## A GENTE ACREDITA NO BRASIL, EM CADA ITEM DE SÉRIE.

Quando a gente escolhe um país para investir, a gente analisa cada item de série. O Brasil é um país de grandes oportunidades, com potencial enorme. Por isso, a Nissan está investindo cada vez mais aqui. Inaugurou uma nova fábrica e um centro de armazenamento de peças. E, para aproximar ainda mais o gosto e os desejos dos brasileiros aos projetos da marca, trouxe para o Brasil um estúdio satélite de design, o Nissan Design América Rio. Além de tudo isso, é patrocinadora oficial dos Jogos Olímpicos e Paralímpicos Rio 2016™ e apoia uma equipe de 29 atletas brasileiros. Toda vez que a gente põe um carro na rua, a gente está colocando também um Brasil zero-quilômetro.



INAUGURAÇÃO DO CENTRO DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE PEÇAS EM RESENDE.



ABERTURA DO ESTÚDIO SATÉLITE DE DESIGN NO BRASIL, O NISSAN DESIGN AMÉRICA RIO.



Todos juntos fazem um trânsito melhor.

A foto e as especificações se referem ao veículo Nissan New March 1.6 SL, na cor azul pacífico, ano/modelo 2014/2015. Informações da etiqueta nacional de conservação de energia do veículo gasolina: cidade, 11,6 km/l; estrada, 13,2 km/l. Valores medidos em condições padrão de laboratório (NBR-7024) e ajustados para simular condições mais comuns de utilização. O consumo



Innovation  
that excites



MARCA PATROCINADORA OFICIAL  
DOS JOGOS OLÍMPICOS E  
PARALÍMPICOS RIO 2016™.



CONSTRUÇÃO DE UMA NOVA  
FÁBRICA PARA A PRODUÇÃO  
DO NISSAN NEW MARCH  
E NOVO NISSAN VERSA.



QUALIDADE JAPONESA  
AGORA TAMBÉM  
FABRICADA NO BRASIL.

LEVI LARA/TBWA

Nissan New March, categoria compacto, versão SL, motor 1.6, transmissão manual. Combustível etanol: cidade, 8,1 km/l; estrada, 9,3 km/l. Combustível poderá variar para mais ou para menos, dependendo das condições de uso. Para mais informações, acesse [www.nmetro.gov.br](http://www.nmetro.gov.br) e [www.conpet.gov.br](http://www.conpet.gov.br).

[www.newmarch.com.br](http://www.newmarch.com.br)



# Dois séculos da



Este painel foi encomendado por Dona Lucinha ao artista argentino Petit Georges, na época em que ele vivia no Serro. O painel retrata dois séculos da história serrana, desde o seu descobrimento, através dos bandeirantes paulistas, até os dias atuais, passando pelos períodos da escravatura, da mineração e das primeiras fábricas de produtos típicos. "Dois séculos da história serrana" foi feito em tinta acrílica sobre tela e mede 7,30m x 2m.





# história serrana



Petit Georges,  
na inauguração  
do painel



# A letra e o livro

O samba escolhido para cantar o tema da cozinha mineira na Sapucaí traduz muito bem a 'História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha', obra inspiradora do enredo do Salgueiro 2015.

A ideia da cozinha como espaço rotineiro e dinâmico de saber e de sabor; de nutrição e de prazer; de conservação e de experimentos; e de tradição renovada aparece bem sintetizada já no título do enredo 'Do fundo do quintal, saberes e sabores na Sapucaí'.

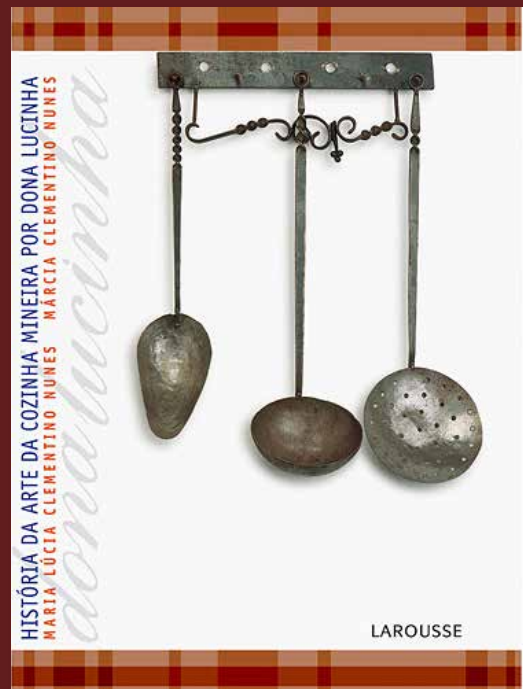
A sinopse do conteúdo do livro, elaborada com clareza, permitiu aos compositores captar ideias e informações contidas na narrativa que ajudei a construir junto às autoras - minhas conterrâneas do Serro - Dona Lucinha e Márcia Nunes, sua filha, historiadora como eu, sobre as origens e a evolução da cozinha mineira na região da antiga Vila do Príncipe, hoje cidade do Serro.

Como pesquisadora, era tarefa minha buscar subsídios na história da ocupação do território mineiro desde os finais do século XVII, e na cultura que foi se formando à medida em que os fatos se sucediam no tempo e no espaço.

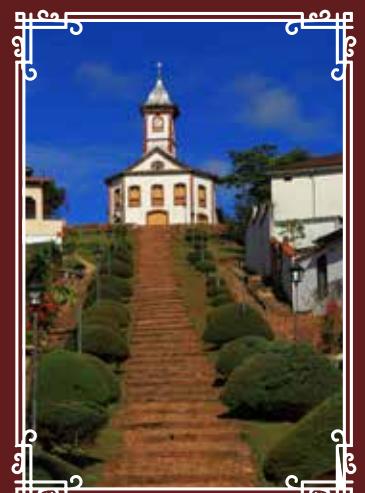
A Márcia coube a redação do texto, o que ela fez com a mesma arte refinada com que sua mãe mistura os mais simples ingredientes numa panela. Durante dois anos, estivemos buscando, selecionando, misturando, temperando criteriosamente, mas sem amarras acadêmicas, o

diz-que-diz da história e seus documentos às ideias, memórias, relatos e receitas de Dona Lucinha. É dela, Dona Lucinha, a percepção de que nossa tradição culinária mineira, do Serro, desenvolveu-se em duas cozinhas: a cozinha do tropeiro e a cozinha da fazenda. Ambientes distintos, mas complementares na vida cotidiana das Minas Gerais, ambos apoiados no cultivo das roças e dos quintais.

Os autores do samba vencedor souberam, além de captar fatos e episódios da história, inspirar-



Fotos: Tiago Geisler Moreira Costa  
Bacharel em Direito pela PUC Minas / Campus Serro (2010)  
Cidade Natal: Serro - Minas Gerais





Felix Nagib Tolentino

se na atmosfera lúdica, aventureira e prazerosa do texto, traduzida nas fotos de Miguel Aun e no projeto gráfico do livro, a cargo da agência mineira de Belo Horizonte, New Design (hoje New 360).

Tive certeza do sucesso do samba quando o ouvi pela primeira vez, logo que foi divulgado, e o elegi meu preferido: a letra – palavras e frases de muita precisão - remete ao falar mineiro, “esse trem é bom demais”, “já bebi uma purinha”; destaca nossa cultura de trabalho, fé e festa. A velocidade do samba - são 26 pequenas frases, bem compactas - não atropelou o conteúdo de um livro de quase 200 páginas. Ao contrário, folheia-o num ritmo que nos permite contemplar e reconhecer, com deleite, algumas páginas e passagens marcantes da história contada por nós. Destaco algumas:

- “Tem amor nesse tempero... Salgueiro” é Dona Lucinha afirmando logo na introdução do livro: “O amor é o ingrediente fundamental no ofício de cozinhar”.

- A ideia da cozinha mineira produzida de forma equilibrada pelas três etnias – os índios da região, os brancos europeus e os negros escravizados desde a África - permeia todo o livro e está explícita no trecho, p.166: “Entre as montanhas de Minas, nem mais, nem menos. Acertou-se o tempero pela compreensão da síntese.” Na poesia do samba está: “O branco, o negro e seus costumes trazendo muito mais variedade. Um elo em comunhão.”

- Os sambistas não deixaram escapar uma citação do livro (p. 41) muito adequada ao espírito hedonista e onírico do carnaval. Trata-se de um costume alimentar dos índios botocudos relatado pelo pesquisador botânico francês Augusto de Saint-Hilaire, que andou pela região do Serro no começo do século XIX. Segundo o viajante, os

nativos consumiam uma lagarta que crescia dentro do bambu verde – o bicho de taquara –, saborosa e com poderes nutritivos, curativos, relaxantes e alucinógenos, revelados dependendo da forma como era o bicho processado: “Os índios cozinham essas larvas, e delas extraem uma espécie de gordura muito fina e delicada com a qual preparam os alimentos. (...) Secos e reduzidos a pó, curam feridas. (...) Quando os excessos amorosos lhes causam insônias, engolem um desses animais secos sem a retirada prévia do tubo intestinal, e então caem numa espécie de sono extático que dura vários dias. Quem comeu uma larva de bambu seca conta, ao despertar, sonhos maravilhosos; viu florestas brilhantes, comeu frutos deliciosos.” Essa passagem do livro está no trecho do samba: “Foi o índio que ensinou, Com sua sabedoria, O jeito de aproveitar, tudo que a terra dá, no dia-a-dia.. É de dar água na boca, se lambuzar... Visitar o paraíso... e sonhar...”. Não é isso que se espera do carnaval? Para mim, um prazer a mais: dançar o livro na Sapucaí.



**Doia Freire** é historiadora e especialista em patrimônio cultural. Realiza pesquisas, colabora na edição de livros e presta consultorias junto a entidades públicas e privadas.





[www.babadodafolia.com.br](http://www.babadodafolia.com.br)

Rua da Constituição, 37 Cep: 20061-010 - Centro - Rio de Janeiro

**21 - 2507-0598**





Este enredo é baseado no livro 'História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha' (Maria Lúcia Clementino Nunes). Folhear essa obra é fazer um aprendizado sobre os costumes de Minas Gerais, suas tradições, suas deliciosas receitas. É seguir os caminhos que levaram à descoberta do ouro e se aprofundar na história do Brasil. Nosso enredo para o carnaval de 2015 é uma viagem através dos sabores que Minas Gerais oferece e resguarda nos saberes que cada prato típico preserva através do tempo.

Renato e Marcia Lage





# *Nom melhor, Apenas uma*





*nem pior.  
escola diferente!*





# Mestres, no Carnaval e na Festa do Rosário

**M**inas e Rio mais uma vez se encontram na Sapucaí. A Escola de Samba Acadêmicos do Salgueiro uma vez mais homenageia nosso estado, levando sua história para a Avenida. 'Do fundo do quintal, saberes e sabores na Sapucaí' retrata a cozinha mineira, sua evolução ao longo de mais de 300 anos, através do olhar de Dona Lucinha, nascida em Serro, cidade tricentenária de suma importância na história de Minas Gerais, que contribuiu de maneira inquestionável para a cultura do nosso estado.

Desde a culinária - referência no país como uma das melhores e mais saborosas comidas - como também em outras manifestações, especialmente as de cunho religioso, como a Festa da Senhora do Rosário do Serro. Essa festa retrata as estratégias de adaptação dos negros escravizados que para aqui foram trazidos nos tempos da nossa colonização e que encontraram, através da devoção, uma forma de se manifestar, sublimando sua tristeza, saudade e sofrimento, rendendo louvores e pedidos de

proteção à Senhora do Rosário.

Lado outro, temos o Rio de Janeiro, cidade maravilhosa, cidade cor, cidade alegria, cidade sorriso, Terra do Carnaval, uma das mais importantes festas no calendário mundial.

A Festa de Nossa Senhora do Rosário do Serro também se fará presente na Avenida, numa espetacular mistura do profano com o religioso. E curiosamente, pode-se fazer um paralelo entre os "mestres" das duas festas: o Mestre-Sala e Porta-Bandeira, uma das representações de maior importância de uma Escola de Samba com os Mestres dos Catopês, dos Caboclos e dos Marujos, grupos representantes dos negros escravizados, dos índios e dos marinheiros, respectivamente, na Festa do Rosário.

Segundo estudos, especialmente os de Hiran Araujo, a origem da dança do Mestre-Sala e Porta-Bandeira se remonta ao ritual das meninas africanas preparando-se para o casamento e dos rapazes-guerreiros que, dançando, as cortejavam.



Marcella e Sidclei, primeiro casal de mestre-sala e porta-bandeira) ao lado de Mosquito e Luana (segundo casal de mestre-sala e porta-bandeira



Outras pesquisas apontam para as festas populares no Brasil Colonial, inclusive os sepultamentos de negros importantes, e ainda, para a tradição herdada dos antigos ranchos com seus “balizas” e porta-estandartes, encarregados de defender o símbolo da associação.

Na Festa do Rosário, os mestres de cada grupo têm um papel especial que é demonstrado cada um do seu modo. Os Catopês o reverenciam de uma forma visceral, as palavras, gestos e títulos são dispensados. Seu poder se demonstra através das batidas dos tambores, dos olhares, da força respeitosa que representa a sua figura. Sem os Catopês a festa não acontece. São eles que na madrugada que a antecede, na Igreja de Nossa Senhora do Rosário, ao som da ‘caixa de assovio’,



Festa do Rosário, no Serro. Foto: Tiago Geisler

sob o comando do ‘Chefe’ pedem à Senhora do Rosário permissão para que a festa se inicie.

Os Caboclos são a alegria, usam vestes coloridas, com muitas penas, colares, espelhos e adornos. Dançam em forma circular e seus arcos e flechas marcam o compasso de sua dança. Seu Mestre segue essa mesma linha, é alegre, amistoso, conselheiro. Recebe a todos, desde as crianças,



os “caboclinhos”, aos caboclos mais antigos, com a mesma serenidade. Nem por isso seu poder é menosprezado. Todos o respeitam e reverenciam, reconhecendo nele o seu Mestre!

Já os Marujos seguem uma hierarquia rigorosa. O Mestre exerce um poder incontestável. Seus comandados devem se comportar ‘na linha’. A relação é de comandante e subordinados.

Mestre-Sala e Porta-Bandeira no carnaval, Mestres dos Catopês, Caboclos e Marujos na Festa do Rosário, louvam e defendem sua Bandeira!

**Laene Oliveira Freire**, serrana, bacharel em Direito e Psicologia.

### WORKSHOP CASAIS DO SALGUEIRO

‘Lapidar Talentos’ é um projeto idealizado pelos casais de mestre-sala e porta-bandeira do Salgueiro, tendo como conteúdo programático os tópicos: técnica dos casais; estilos de dança; troca de experiências; novas tendências; prática e teoria. Seu objetivo é dividir conhecimentos e trocar experiências, mantendo o respeito à dança de cada um. O projeto tem a dinâmica e a coordenação dos casais de mestre-sala e porta-bandeira do Salgueiro - Sidclei Santos e Marcella Alves, primeiro casal, e Luana Sales e Mosquito, segundo casal - e conta com convidados diferentes a cada encontro. Venha se unir a eles. Faça contato pelo e-mail [casaisdosalgueiro@gmail.com](mailto:casaisdosalgueiro@gmail.com).



Luana (2ª PB do Salgueiro), Hélio Bejani, Mosquito (2º MS do Salgueiro) Beth Bejani, Rute Alves (PB U. da Tijuca), Sidclei (1º MS do Salgueiro, Julinho (MS U. da Tijuca), Aydano Motta (jornalista), Rita Freitas (EX-PB do Salgueiro) e Marcella (1ª PB do Salgueiro)



# Samba-na-língua com Salgueiro ao molho pardo

Carnaval. Além do sol escaldante de 50 graus, a reinação no Sambódromo carioca é um 'império dos sentidos' que emana da culinária mineira. Mormente, pela magia que evola das imagens de Miguel Aun e escorre em caldas pelo histórico texto de Márcia Clementino Nunes. Donde? Da obra-prima da famosa Dona Lucinha: 'História da Arte da Cozinha Mineira', lançado em 2001 e agora devidamente lembrado (ou recuperado) pelo G.R.E.S. Acadêmicos do Salgueiro. O livro serviu de base para o delicioso samba-enredo da Escola. Detalhe: Dona Lucinha cedeu os direitos autorais e o resultado não poderia ser melhor: Samba ao Molho Pardo na Marquês de Sapucaí.

A autora da façanha, uma das deusas do Gastronômico Olimpo da Beagá-zen, é Maria Lúcia Clementino Nunes. Dela posso falar de carteirinha. Há anos frequento um dos templos 'de sabor e saber' que ela erigiu na fronteira da agitada Savassi com o insone-dormilongo São Pedro. Ali está o que chamo de minha segunda casa, nas horas em que preciso, depois de uma pinguinha do Serro, munido de caneta e papel, virar poeta ou aprendiz-de-Adão-Ventura, outro amigo-eterno da casa. No varandão que dá para a rua (entre quadros, desenhos, fotos, cartas, bilhetes, poemas e livros de autores mineiros) pode-se acessar o Cantinho do França, lugar especial, altar de memória e literatura ali erigido em homenagem ao famoso autor de Jorge, um brasileiro: Oswaldo França Júnior, também do Serro, meio que anjo-da-guarda dos escribas da Beagandaia na Geração 70.

Vejam bem. Não estou falando de um restaurante. Mas de um estado de espírito: o vagante e cigano espírito de Minas condensado no fabuloso livro de receitas que mora ali, nessa catedral milagrosamente linguística, onde o quase-profano das falas, dos gestos e dos saberes se mesclam ao filosófico quase-religioso, devoto e

místico dos cheiros, dos aromas e dos sabores. Em 180 páginas de pura água na boca, percebe-se que os perfumes exalam pelos poros das paredes brancas, cobertas de lembranças, bules de latão, estribos, canecas, tachos de cobre, escumadeiras, colheres de pau, peneiras, relógios de corda e utensílios antigos da cozinha das fazendas e dos tropeiros. Mais: encorpados, tais olores parecem pender dos lampiões e das lamparinas a querosene, das guirlandas, dos vasilhinhos de antúrio. Ou emanam do teto coberto com esteiras de palha crua e dali escorrem em caldas doces. Sinestésias, imagens que se evaporam e ganham gosto, textura, cheiro. Gramática de Papilas. Verbos que salivam e substantivam o gargaléxico palavral finamente pespontado por essa exímia costureira de sentidos, pois sabem à melhor arte que permeia a comida típica das montanhas. Simples e generosa, como o coração de sua dona: Lucinha. Essa feiticeira que engendra condimentos pra temperar os ingredientes da mineiridade que ela própria criou, desde criança.



Eis que, num relance, antevejo o desfile. O delírio das delícias vindas de África e Portugal atravessa o Atlântico, sobe a Serra do Mar e se mistura (Estrada Real afora) à sabedoria ancestral do indígena tupidiminas. E cai no samba! Então, sem querer-querendo, ouço com a língua, com as





papilas, as sinfonias que vão se sucedendo entre as ervas frescas, os brotos de bambu, as couves e as azedinhas bem cortadas: Frango ao Molho Pardo com Suã de Porco e Mamão Verde, na cuíca. Feijão-Tropeiro com Lombo de Panela e Vaca Atolada em Torresmo, no tamborim. Costelinha com Ora-Pro-Nóbis, Tutu “Bebo” e Rabada com Agrião D’água, no reco-reco. E o Amor-em-pedaços, a Ambrosia e o Espera Marido, no agogô coletivo do nosso gogó! Ah! E depois, fechando a Avenida, o doce delírico das quitandas e dos cremes com gemas crocantes, sob o calor do fogo crepitado em fagulhas desse espírito libertário de Minas.

Que rufem, pois, os bumbos, surdos, taróis, pandeiros, tambores e tamborins da Bateria Nota 10 da Salgueiro, a famosa ‘Furiosa’ de Mestre Marcão (discipulo de outros grandes mestres, como o inesquecível Lourival Serra, o Mestre Louro). Eis que



a incrível orquestra de percussão, que pulsa em vermelho e branco, vem chegando para apimentar, abalar e explodir os corações que repicam no sagrado terreiro do Carnaval. Abram alas, olhares, olores e falas para a ‘Furiosa’ (já consagrada com oito Estandartes de Ouro), agora temperada e repicada com pimenta malagueta e bode, cumari e cambuci, chapéu-de-frade e dedo-de-moça. Ela que vem se posicionando na Avenida, fogo nas ventas, para abrir os caminhos do cortejo africano que vai desfilar seu Patrimônio Cultural do Ritmo, um ritmo de valor único: firme, cadenciado, cheio de ginga, e forjado na batida do Alujá, o toque sagrado de Xangô, orixá padroeiro salgueirense. Um ritmo que, quando vem... ninguém consegue ficar parado, porque a gente sente o corpo tremer, arrepiado, toda vez que esse repique chama e a Escola toda responde numa apoteose infinita, feita

de som e fúria.

Estamos todos, pois, já concentrados (antes do fenomenal desfile no Sambódromo de Nossas Línguas e Narinas Salgueirais), naqueles poucos minutos que antecedem aos murmúrios das minas d’água em nossa boca. Sim. Pode haver outros pecados: uma lépida Leitoa à Pururuca que puxa o samba. Ou ainda, de mestre-sala, um surrealista Frango Atropelado de Mesuras com cenourinhas, toucinhos e linguiças imperiais... Nham-nham! Coisas de tirar do sério qualquer transeunte metido a pós-moderno-futurista, desses que gostam (como eu) de se expressar em cubos e enxugar o gelo redondo da Lua com a toalha manchada de suor, amizade e alegria. Essa alegria única que aqui se vê, se sente, se cheira, se toca, se come, se bebe, se sabe, se lê e se dança. Como nesse trecho majestoso do samba-enredo da Salgueiro: “É de dar água na boca, se lambuzar/ visitar o Paraíso... e sonhar. / Prepara a mesa, bota a fé no coração/ Numa só voz vai meu samba em louvação/ É o meu Salgueiro com gosto de quero mais/ Oh, Minas Gerais!”

Evoé, Salgueiro! Evoé, Dona Lucinha!



**Antonio Barreto**, 60 anos, é poeta, contista, romancista, compositor e cronista. Ganhador de alguns dos mais importantes prêmios literários nacionais, publicou mais de 40 livros. Entre eles: *Vastafala e Lua no Varal* (poesia); *A Guerra dos Parafusos* (romance) e *O papagaio de Van Gogh* (crônicas).

# *Na cozinha do Salgueiro, com certeza, minha Harmonia são os Chefes*

Esses são os responsáveis pelo desfile do Salgueiro. Meus fiéis escudeiros. Amigos que doam seu tempo, seu trabalho e principalmente o seu amor para que o Salgueiro possa fazer um desfile impecável. Cada um, sem exceção, tem enorme importância não apenas na realização dos ensaios na quadra, na Rua Silva Teles, na Rua Maxwell, em nosso berço, na quadra

do Bloco Raízes, no Morro do Salgueiro, e no desfile do Sambódromo. Mas, principalmente, na luta do dia a dia para que nossa escola se mantenha como referência no mundo do samba. A vocês, meus filhos e meus amigos, meu muito obrigada pela parceria e confiança. Com eles posso dizer que minha mesa está preparada! Vamos lá meus chefes... bota fé no coração...



**Patrícia Nascimento**  
Bacharel em Direito.  
Direito da Cultura e do  
Entretenimento



# *Salgueiro e Dona Lucinha: a mesma força das raízes brasileiras*

Feliz, de novo, a escolha do tema da Acadêmicos do Salgueiro para o carnaval de 2015. Fiel à sua fama de criadora de temas e sambas-enredos que unem tradições históricas com coreografias inovadoras, a grande escola vermelha e branca torna a fazer jus à sua gloriosa e brilhante trajetória de mais de 60 anos de existência.

Desta vez, o veio dos temas tradicionais levou o Salgueiro a garimpar e achar um tesouro da culinária mineira: o diamante de primeira grandeza do excepcional talento de Dona Lucinha, mestra da cozinha de Minas. Com mãos de fada, ela fez das suas maravilhosas comidas de tropeiro e de fazenda, autênticas preciosidades do paladar brasileiro, servidas há décadas em seus restaurantes no Serro, em Belo Horizonte e outras cidades.

Mas o que tem a ver o carnaval carioca com uma tradição culinária tão típica, a ponto de os Acadêmicos do Salgueiro voltarem seus olhos da velha e boa Tijuca para a recatada e silenciosa Minas? Quem for à Passarela ou assistir pela tevê o desfile no Sambódromo do Rio de Janeiro verá que o espetáculo carnavalesco da grande escola é movido pela mesma força telúrica que age sob os fogões mineiros, à lenha ou não. Qual seja, a caudalosa e vivificante seiva das poderosas raízes da nacionalidade cultural brasileira. Elas é que alimentam tanto o fazer tradicional do tutu com torresmo, do frango com quiabo, da costelinha frita, do chuchu e o jiló refogados, do angu de fubá de moinho, do lombo assado e de tantas outras delícias -, quanto o batido dos surdos, o repicar dos tamborins, o choro das cuícas, o canto gigantesco do samba-enredo por milhares de vozes empolgadas, e os passos, gingas e requebros eletrizantes de mulheres e homens, verdadeiros artistas do povo.

Tudo isso vem à tona na Passarela, misturado

e de uma só vez. A unidade de evocações da comida mineira e das danças e de cantorias afro-brasileiras só acontece porque têm como origem comum tradições que se mantêm e se renovam a cada ano, quando o Salgueiro sai, ou quando alguém degusta os prazeres da mesa elevados à arte por Dona Lucinha. Esses dons da festa maior das ruas brasileiras e da culinária montanhosa subsistem e se revigoram também porque transmitem legados entre gerações que se sucedem, sem fim. Assim, o samba do Salgueiro e a comida de Minas têm outra fonte comum: a velha guarda de um e a da outra.

Jorge Cardoso, as irmãs Mocinha e Caboclinha, filhas do compositor Birolha; as tias Zezé e Neném, Geraldo, Zedi e todos aqueles que os sucederam na Velha Guarda mantiveram acesa a chama do Salgueiro. Dona Lucinha, com seus restaurantes e seu magnífico livro 'História da Arte da Cozinha Mineira'; Maria Stella Libanio Christo, com as receitas consagradas em sua obra 'Fogão de Lenha'; e outras grandes mestras, famosas ou anônimas, nunca deixaram apagar a memória das iguarias em que se esmeraram.

Com o perdão dos amantes da culinária de outros rincões, o resultado é que a de Minas é a mais completa e variada do Brasil. E por isso, digna de ser festejada no maior e melhor carnaval do mundo, pelo estandarte vermelho e branco glorificado por carnavalescos como Fernando Pamplona, Arlindo Rodrigues e Maria Augusta, Mercedes Baptista, Laíla, Rosa Magalhães, Joãozinho Trinta, Renato e Márcia Lage, e por inumeráveis e talentosos sambistas, a exemplo de Zuzuca, compositor do célebre sucesso "Pega no ganzê, pega no ganzá".

Chico Brant é jornalista e, atualmente, assessor de comunicação social do TRT-MG.

# O guardião dos saberes, com gosto de quero mais

**E**stão fincadas em solo mineiro as ancestrais raízes da poesia de Djalma Sabiá. Bisneto de escravos que viveram nas Minas Gerais, o compositor embarcou no 'trem bom' do enredo do Salgueiro para visitar suas memórias afetivas. "Meus bisavós foram beneficiados pelas três leis que levaram à abolição da escravidão", revela o baluarte, referindo-se às leis do Ventre Livre, dos Sexagenários e Áurea.

Sabiá nasceu livre e, não por coincidência, em 13 de maio de 1925, mesmo dia em que se comemora a Abolição. Quando nasceu, "um anjo torto desses que vivem na sombra disse"\*: vai Djalma!, "vai ser gauche na vida"\*. O poeta entendeu o claro recado da existência e seguiu fazendo história.

"Este enredo é fabuloso", afirma o mestre para, em seguida, degustar com a imaginação a feijoada que seus antepassados preparavam no terreiro da parte mais pobre da fazenda. Olha que coisa! "A feijoada hoje se alastrou", constata. Segundo seguinte, volta à infância e relembra - com um sorriso matreiro - o aromático e incomparável tutu à mineira preparado por sua avó.

Contador de histórias nato, o único fundador

ainda vivo da Academia vermelha e branca evoca a epopeia salgueirense e viaja ao ano de 1977. "Você sabia que naquele ano o Fernando Pamplona fez um enredo sobre a pinga? Ele era amante da comida e da cachaça", conta 'seu' Djalma, em alusão ao enredo 'Do cauim ao efó, com moça branca, branquinha', de autoria do amigo e imortal carnavalesco do Salgueiro, falecido em setembro de 2013.

Djalma Sabiá não abre o livro de receitas salgueirense, mas revela que um ingrediente pra lá



de especial atiçou seu paladar: a volta dos ensaios no morro. "O coração e a cabeça de uma escola estão na sua base e a base do Salgueiro está no Morro e na Tijuca; o ensaio lá em cima bombou!". O guardião dos saberes da Academia entra na Sapucaí com gosto de quero mais, apreciador que é do sabor da vitória.

\* Trechos do Poema de Sete Faces, de Carlos Drummond de Andrade



**Jean Claudio Santana** - Jornalista, sócio da 1ª Linha Agência de Comunicação Boutique. Atua como assessor de imprensa de escolas de samba e editor de revistas de Carnaval há 20 anos.





# Beneméritos

Dignos de honras, recompensas, aplausos por serviços importantes ou por procedimentos notáveis, eles são os Beneméritos do Salgueiro. A lista é extensa e hoje soma 60 ilustres mestres que, ao longo dos 62 anos do Salgueiro, estiveram de alguma forma colaborando com nossa Academia.

Nesse quesito, o Salgueiro sempre irá tirar nota 10! Os beneméritos realizam um incansável trabalho para o reconhecimento da agremiação "nem melhor, nem pior, apenas uma escola diferente".

Cada um, sem exceção, tem na história

do Salgueiro um papel muito importante, seja na divulgação do nome da escola, no empenho na manutenção de um setor funcionando, ou no trabalho caloroso com a comunidade... Não importa. Os beneméritos do Salgueiro fazem parte da história, onde cada capítulo é de suma importância para a cultura e para o samba.


A eles, o Salgueiro e sua linda e aguerrida história se rendem.

Agora resta agradecer: muito obrigada pela dedicação. Sem vocês, esse caldeirão não teria o mesmo tempero, a mesa não poderia ser colocada... e a fé não estaria em nossos corações.



SÓCIO E COMPONENTE DO SALGUEIRO GANHAM 10% DE DESCONTO NA APRESENTAÇÃO DA CARTEIRINHA!



 [facebook.com/vencedorpizzagrill](https://facebook.com/vencedorpizzagrill)

**Rua Afonso Pena, 101 - Tijuca - 2284-6070**



# Tem amor

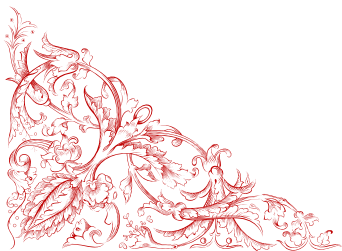


Uma noite delirante, uma atmosfera de sonho e encantamento. Quanta luz, quanta cor, mas é real esse delírio. É o Salgueiro, fazendo o povo sonhar acordado, entrando na Avenida com o mundo fascinante dos saberes ocultos dos sabores de Minas.

Das terras do Serro, em Minas Gerais, para o solo sagrado da Sapucaí, índios Botocudos pedem passagem. Da imaginação e do talento de Hélio Bejani, coreógrafo da Comissão de Frente desde 2008 - e vencedor do Estandarte de Ouro de 2013 - vem a primeira pitada dos inebriantes temperos da Academia.

Tingidos até a alma com a cor da vida e da guerra, o mestre-sala Sidclei Santos e a porta-bandeira Marcella Alves empunham o pavilhão vermelho e branco. Condimentam com Urucum a receita da família salgueirense, adicionando garra, elegância e experiência a um bailado digno de nota máxima.

Dona Caboclinha, à frente da Velha Guarda, adiciona pitadas da sabedoria ancestral dos guardiões da história e das tradições da Academia. Sorriso aberto, magia no rodar de suas saias e panos da costa, as baianas cozinham à perfeição os quitutes que só aqui se pode saborear. Tia Glorinha, à frente da ala, não deixa dúvidas: "tem amor nesse tempero".





# nesse tempero

Com o garbo e a altivez dos antepassados africanos, Carlinhos Coreógrafo relembra o trabalho serviçal dos negros na história da culinária mineira, como destaque de chão e no comando da ala do maculelê.

Acrescente-se sensualidade e carisma a gosto, porque isso Viviane Araújo tem de sobra. Verdadeiro fenômeno do Carnaval e uma das maiores rainhas de bateria da história dos desfiles, Vivi é a Chama Acesa da Vermelho e Branco, o fogo fátuo da paixão salgueirense.

É hora de adicionar aquele ingrediente capaz de aguçar o paladar e energizar o espírito. Tempero exclusivo do fundo de quintal do Morro do Salgueiro, Mestre Marcão comanda o Batuque na Cozinha. A Furiosa bateria inebria os sentidos com seu ritmo forte, que combina surdos, repiques e tamborins com prato, frigideira e colher de pau.

E sirva-se a incomparável sobremesa. Nascidos um para o outro, como Romeu e Julieta, os passistas da Academia, malandros e mulatas riscam o chão da Sapucaí com o mais autêntico gingado de sambista carioca. Harmonizando todos os sabores e garantindo a alquimia do desfile salgueirense, a Sambíssima Trintade formada pelos diretores de harmonia Alda Anderson Alves, Jô Calça Larga e Siromar de Carvalho. O banquete está servido!







# Quero sorrir seu sorriso

**D**e tão aguda, sua voz dava a impressão de poder tocar o céu. De tão aconchegante, seu abraço dava a impressão de ser um colo. De tão radiante, seu sorriso dava a impressão de que a vontade de viver pode superar qualquer dissabor da vida. De tão presente, ela dava a impressão de que nunca partiria de forma assim tão sorrateira.

“A lembrança que tenho é dela entrando na sala das baianas, abrindo os braços e cantarolando assim: ‘quero chorar o seu choro / quero sorrir seu sorriso / valeu por você existir\*, amiga”, conta Tia Glorinha, presidente da Ala das Baianas e uma das maiores amigas de Wânia Calado, a Tia Wânia, precocemente falecida em dezembro de 2014, aos 59 anos de idade.

Uma das mais tradicionais baianas do Salgueiro, Tia Wânia gostava de lembrar que entrou na ala aos 18. Alto astral e dinâmica, nos últimos anos era responsável também por confeccionar as roupas com que suas companheiras desfilavam nos ensaios técnicos. Cosia também bandeiras para as torcidas das disputas de sambarenredo e toalhas que adornavam os eventos na quadra.

Mas Wânia trazia consigo uma dádiva, verdadeira relíquia nos dias atuais: a voz característica das pastoras dos antigos desfiles de escolas de samba, a chamada ‘voz

de lavadeira’. A raridade de seu canto a fez participar de gravações, como corista, com sambistas ilustres e em várias edições dos discos de sambas de enredo das escolas.

“Ela era dona de um agudo como há muito tempo não víamos no carnaval, era uma voz de pastora, que agregava muita qualidade às gravações. Ela fará muita falta também pelo aspecto artístico”, afirma Leonardo Bessa que, além de intérprete da Vermelho e Branco, é diretor musical, com quem a baiana entrou em estúdio para gravar jingles políticos e publicitários, além de músicas.

Dizem que ninguém é insubstituível. Não é verdade. Tia Wânia está fazendo muita falta. Quando o Salgueiro entrar na Avenida, o rodopiar de cada baiana e o canto de cada componente terão, também, o sabor de uma doce e carinhosa homenagem a esta tão querida mãe baiana. “Valeu por você existir”, amiga!

*\*Trecho da música ‘A amizade’, dos compositores Djalma Falcão, Bicudo e Cléber Augusto*



**Belo Horizonte**

São Pedro - 31 3227-0562

Funcionários - 31 3261-5930

**São Paulo**

Moema - 11 5051-2050





# A arte da cozinha mineira



[www.donalucinha.com.br](http://www.donalucinha.com.br)



# Esse trem é bom demais...

O coração de Dona Lucinha é do tamanho do mundo. O afeto, quando transborda, ultrapassa as fronteiras do acontecimento, do fato em si. Ela é dona de um cantinho, um restaurante pequeno, mas do tamanho da vida da gente. O carinho, quando é grande, vai além da amizade, é amor. Dona Lucinha dedicou sua vida aos amigos e amigas e à cozinha mineira.

escolar e vereadora.

Mas no fundo, queria ter sido médica. Teve 11 filhos, que lhe deram 24 netos (por enquanto). Mas foi pela dedicação e amor à cozinha mineira que Dona Lucinha se notabilizou no Brasil e no mundo. Foi no restaurante Dona Lucinha que eu aprendi que a comida dita a cultura. Veja lá: do lado direito, a comida do tropeiro - a comida seca, feita para se carregar no lombo de burro, feita para durar dias e dias de caminhada pelo sertão. Do lado esquerdo, o do coração, a cozinha da fazenda, a comida molhada, com caldos e molhos, feitos no bom fogão de lenha, no calor das fazendas e casas



Dona Lucinha, nascida Maria Lucia Clementino Nunes, no Serro, terra de Oswaldo França Júnior. Professora, cozinheira, catequista, salgadeira, doceira, feirante, quitandeira, diretora







homenagem da Acadêmicos do Salgueiro. Mas quem recebe, de fato, a homenagem, são todos os mineiros. Pela gastronomia, pela comida mineira, passa a alma de Minas Gerais. Agora, é tropeiro com samba. Todos à mesa.

do interior.

Quando Oswaldo França Júnior, autor de 'Jorge, um Brasileiro', morreu, ela criou o 'Cantinho do França', um espaço dedicado ao escritor, mais que isso, ao amigo. Este pequeno gesto tem um significado muito maior do que aparenta. É só uma mesa, com um banner com um texto lindo do Antonio Barreto e uma dúzia de livros sobre uma mesa. Mas no restaurante da Dona Lucinha cabe o sentimento do mundo, parafraseando Drummond.

Agora, Dona Lucinha recebe esta



Foto: Tiago Geisler



**Afonso Borges** - *Escritor, jornalista, cronista e radialista. É comentarista da Rádio CBN, com o boletim 'Mondolivro' e escreve regularmente para o jornal 'Hoje em Dia'. Como gestor cultural, criou, em 1986, o projeto 'Sempre Um Papo', de incentivo ao hábito da leitura e o Festival Literário de Araxá. Tem 4 livros publicados.*



**PATOTA**  
Moda Infantil

Vila Isabel - Av. Vinte e Oito de Setembro 335 - Tel: 2578-2009  
Nova Iguaçu - Centro - Rua Ivan Vigne, 145 - Tel: 2666-6723  
[facebook.com/patotamodainfantil](https://facebook.com/patotamodainfantil)



# Vila Olímpica

Visando promover melhores condições de vida para crianças, adolescentes, jovens e adultos que participam do projeto 'Academia de Capacitação e Inclusão Social', a Vila Olímpica do Salgueiro promove durante todo o ano ações voltadas para a educação, esporte, cultura e lazer. Na área de informática oferece cursos de informática básica e intermediária e, na de educação, os cursos de inglês e espanhol básicos, ministrados pelos instrutores da Firjan e do Centro Britânico.

As crianças e adolescentes participam também das atividades de educação complementar, tendo como eixos integradores o esporte, a cultura e a arte. São realizadas escolinhas esportivas de futebol (masculino e feminino), vôlei, basquete, natação, atletismo, capoeira, karatê, jiu-jitsu,

participantes do projeto. O novo espaço tem contribuído para aumentar a autoestima dos participantes, que podem fazer a prevenção bucal com acompanhamento. E tudo isso em um só lugar, fortalecendo e complementando as atividades sociais do GRES Acadêmicos do Salgueiro.

Ao longo destes anos, o projeto 'Academia de Capacitação e Inclusão Social' tornou-se referência para as comunidades da Grande Tijuca, um verdadeiro núcleo de educação, esporte, lazer e cultura. Para atender a intensa procura da comunidade pelas atividades, oficinas e cursos oferecidos, o projeto tem o horário de atendimento de 9h às 21h, de segunda a sexta. Com isso, o espaço busca contribuir efetivamente na construção de novos rumos na dinâmica social das comunidades, abrindo novas frentes para a formação de cidadãos protagonistas de suas histórias e capazes de superar as dificuldades características da situação de vida em que se encontram.

Para colher, tem que plantar. E o Salgueiro



hidroginástica, taekwondo e futsal. Na parte artística e cultural são realizadas oficinas de teatro e danças (balé, samba no pé e dança de salão).

No período de recesso escolar, são promovidas as "Oficinas Multiculturais" (torneios esportivos e colônia de férias). A educação em cidadania acontece ao longo do projeto, através de palestras e de eventos denominados 'Ação de Cidadania' que, em sistema de mutirão, reforçam o conhecimento sobre os direitos do cidadão e o acesso à rede pública de serviços.

Nos últimos anos, o projeto aumentou o número de participantes e, com isso, foi construído o CENTRO DE INTEGRAÇÃO SÓCIO ESPORTIVO, um complexo de salas onde foi montado uma brinquedoteca com brinquedos didáticos, enfermaria com maca para atendimento imediato, um centro odontológico totalmente aparelhado com duas cadeiras de dentista e academia de ginástica, com todo o equipamento para musculação. A criação deste espaço beneficiou ainda mais os

não mede esforços para cuidar de suas sementes. Na Vila Olímpica cuidamos da saúde, do lazer, da capacitação e do bem estar de nossas crianças e adolescentes. Mas o complexo esportivo é, antes de tudo, um espaço de comunhão.

Aqui acolhemos todas as crianças que fazem parte do Aprendizes do Salgueiro, escola de samba mirim que represente o Complexo das Comunidades da Grande Tijuca no desfile da AESMERIO. Regamos as sementes do samba vermelho e branco para, no futuro, termos sambistas de primeira qualidade que amam e respeitam o samba e nosso pavilhão. Pensando bem, não são sambistas do futuro. São sambistas do presente se aperfeiçoando para um grande futuro.

Todos os interessados podem ter acesso às atividades mediante inscrição na secretaria da Vila Olímpica (tel: 21 2238-9258; site [www.vilaolimpicadosalgueiro.com.br](http://www.vilaolimpicadosalgueiro.com.br)).

**Delma Barboda** - *Produtora Cultural*

# VERTICES

ARQUITETURA E EVENTOS

Organização de eventos · Montagem de estandes · Arquitetura e Decoração · Quiosques e displays · Camarotes · Projetos e apresentações · Eventos Corporativos

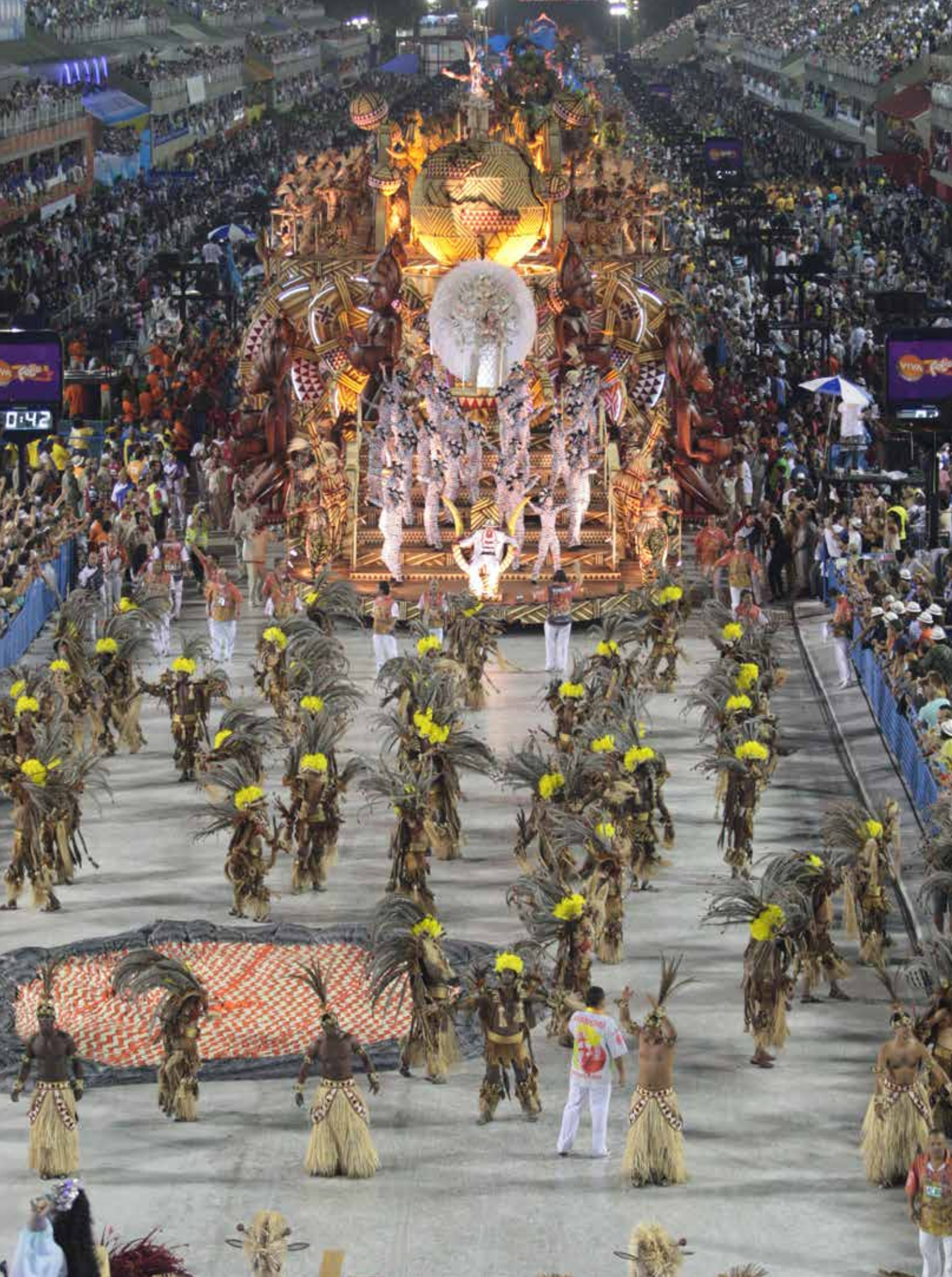


[www.2vertices.com.br](http://www.2vertices.com.br)

[www.facebook.com/2verticesarquitetura](http://www.facebook.com/2verticesarquitetura)

[comercial@2vertices.com.br](mailto:comercial@2vertices.com.br) (21)2446 2853







# Vai meu samba em louvação

O Salgueiro entra na Marquês de Sapucaí, domingo de Carnaval, pronto para saborear cada momento de um desfile que tende a ser inesquecível. O principal ingrediente deste banquete é o samba-enredo de autoria de Xande de Pilares, Jassa, Betinho de Pilares, Miudinho, Luiz Pião e W. Correa. “Vamos botar a mesa na Avenida e mostrar que o principal tempero é o amor de toda uma comunidade”, vibra Serginho do Porto, intérprete que defenderá o hino da agremiação ao lado de Leonardo Bessa.

Serginho chega a se comover ao falar de como a comunidade salgueirense abraçou a obra. “Os ensaios no Morro do Salgueiro foram de arrepiar! A gente vê que todos estão felizes por terem um samba bom. Até as crianças cantam com facilidade”, descreve o cantor. “Este samba foi abraçado desde a disputa, foi uma comunidade que o escolheu e não só a diretoria da escola”, completa.

Para Leonardo Bessa, a obra combina insumos capazes de dar água na boca de qualquer folião que sambar na Academia. “Tem uma melodia

vibrante, um refrão forte e é de fácil comunicação com o público”, avalia o intérprete. “É um estilo de samba que se harmoniza com a proposta do enredo”, diz. “Todo o enredo cabe neste samba”, acrescenta Serginho do Porto.

A opinião dos cantores é compartilhada por Doia, pesquisadora que colaborou na elaboração do livro ‘História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha’, base do enredo da Vermelho e Branco da Tijuca. “Os autores do samba souberam, além de captar fatos e episódios da história, inspirar-se na atmosfera lúdica, aventureira e prazerosa do texto”, assegura a historiadora.

Serginho do Porto acredita que o Salgueiro vai deixar a plateia do Sambódromo com gostinho de quero mais. “Não tenho dúvidas de que a escola fará um dos melhores desfiles de sua história porque tem um samba que funciona para desfilar. Sempre que penso no desfile, me vem à mente o ‘Explode coração’, de 1993, que era um samba pouco comentado antes do Carnaval, mas que na Avenida arrebatou as arquibancadas e deu o título ao Salgueiro”.







# SALGUEIRO

VIVA ESSA PAIXÃO  
TODOS OS DIAS DO ANO

Adquira os produtos oficiais\* de sua escola do coração, desenvolvidos pela Amebras

**Artesanato | Torcida Baby | Executivo | Acrílico | Acessórios**



## ONDE ENCONTRAR

Butique da Quadra do Salgueiro  
Lojas D'Samba (nos principais shoppings do Rio)  
Lojas Vitacura (pontos turísticos e Copacabana)

## BUTIQUE DE CARNAVAL AMEBRAS

Tels: (21) 2516 7707 e (21) 3149 8500  
[www.amebras.org.br](http://www.amebras.org.br)  
[facebook.com/amebras](https://facebook.com/amebras)

\*Todos os itens são licenciados e reverterem royalties para a agremiação.  
A linha artesanal é produzida nos projetos sociais da Amebras, instituição que já qualificou mais de 25 mil artesãos em ofícios carnavalescos.

**AMEBRAS**  
Associação de Mulheres Empreendedoras do Brasil

16 anos transformando vidas através das oportunidades de trabalho

# SOMOS, CRIAMOS, PRODUZIMOS E ENCANTAMOS A VERA!

A A VERA! é a primeira agência de marketing de encantamento do Brasil. O marketing de encantamento não é uma ferramenta de comunicação ou uma nova tendência, e sim, uma forma própria e diferente de pensar, criar e produzir.

**E nada mais encantador do que o carnaval!**

Por isso, a A VERA! e o Salgueiro se juntaram para surpreender e impactar os milhares de salgueirenses espalhados por todo Brasil. Temos o maior orgulho do que construímos nos últimos 2 carnavais. E isso, é só o começo.



# A Força do Marketing



“Nem melhor nem pior, apenas uma Escola diferente!” O lema do Salgueiro norteia todo o trabalho do departamento de marketing, que tem como objetivo fortalecer a imagem da Escola para que ela chegue ainda mais forte na Avenida.

Esse ano serviu para consolidar projetos importantes e que mexeram com o mundo do samba no ano passado. Afinal, o Salgueiro lançou o primeiro programa de Sócio Torcedor de uma Escola de Samba, que trouxe benefícios diretos para seus associados, como descontos nos eventos da escola e sorteios de ingressos e camarotes, entre tantos outros. Hoje o programa soma mais de mil salgueirenses cadastrados. São pessoas de diferentes idades, perfis e localidades com uma coisa em comum: o amor pelo Salgueiro.

E como é grande esse amor. O Salgueiro esse ano chegou a 120 mil seguidores no Facebook. É a única Escola de Samba do Brasil a atingir a expressiva marca de 100 mil seguidores e que dia a dia não para de crescer. É através das redes sociais que contamos diariamente cada novidade que acontece na Escola e recebemos em troca muito mais que likes.

Outro projeto que foi destaque na mídia, o Salgueiro Experience levou mais de mil turistas, nacionais e internacionais, para nossa quadra. Eles

puderam, além de acompanhar um ensaio, ter uma experiência exclusiva e única em uma escola de samba.

O site do Salgueiro é um show à parte e a nossa lojinha on line não podia ficar para trás. Recentemente, ela passou por uma modernização, facilitando ainda mais a compra, principalmente para quem está longe. Na nova Lojinha Online você escolhe a mercadoria e compra em até 10 vezes no cartão.

E desse caldo só podia sair coisa boa já para o próximo ano.

“Através dos projetos de marketing pudemos ver a força do Salgueiro fora da cidade e do estado do Rio de Janeiro. Temos muitos torcedores apaixonados e que querem estar cada vez mais próximos da nossa Escola, mas nem sempre a distância permite. Por conta disso iremos lançar, após o carnaval, e espero que com o título de campeã, o programa ‘Salgueiro sem Fronteiras’. Espalharemos famílias salgueirenses por todo o país, a fim de aproximar ainda mais o torcedor da nossa Escola”, comenta Romulo Groisman, Diretor de Marketing.

# *A Estúdio Sync preparou a mesa e adicionou um tempero online, que ficou bom demais!*

**T**emperamos a Academia do Samba com a criação de um novo site que expressa a personalidade salgueirense. Com atualizações diárias das novidades, informativos, agenda e fotos, ele aconchega e aproxima a família salgueirense da sua escola do coração.

A loja virtual ganhou novo visual e uma nova plataforma de pagamentos, invadindo o Brasil com a comida mineira através de seus produtos oficiais.

As redes sociais ganharam mais destaque. O Instagram vem deixando todos os eventos com gostinho de quero mais. O Twitter, do seu jeito rápido e eficaz, traduz o dia a dia da Vermelho e Branco. No Facebook, fomos deixando a comida mineira apurar e conquistamos mais de 121 mil

apaixonados pelo Salgueiro, que todos os dias dão uma mexidinha na panela de barro para acertar o ponto e arrebenatar na Marquês de Sapucaí.

Mas queríamos mais, o diferencial, o todo! Queríamos nos comunicar, ficar perto, interagir! Para isso foi preciso colocar uma pitada mais que especial: uma equipe especializada, focada 24h no dia a dia salgueirense.

O principal para todo esse sucesso foi ter parado, ouvido e entendido a alma salgueirense, seus anseios e desejos através de um feedback diário e verdadeiro. Colocamos "AMOR E DEDICAÇÃO" e esse trem ficou bom demais!

Abraços, Cyro Neto.



 **salgueirooriginal**

 **salgueirooriginal**

[www.salgueiro.com.br](http://www.salgueiro.com.br)

[www.loja.salgueiro.com.br](http://www.loja.salgueiro.com.br)









SHOWS | COMERCIAIS | FESTAS | CONVENÇÕES



COMUNICAÇÃO E EVENTOS



[www.f5comunicacaoeventos.com.br](http://www.f5comunicacaoeventos.com.br)

Av. João Cabral de Mello - 850 / bloco 3 - sala 413

CEP 22775-056 - Barra da Tijuca - RJ

Contatos: 21 98080-8596 / f5-producoes@hotmail.com







# Carnaval, uma forte expressão da história

**H**istória e Carnaval são duas palavras nascidas da mesma mãe, a língua latina, e ambas só existem em razão da existência humana. Ninguém se refere, por exemplo, à História do Sol, de Marte, de Plutão, de uma Galáxia etc, etc até que recebam a presença do homem. Ao longo de nossa trajetória, fomos aprendendo a nos mostrar, individual e coletivamente, a fazer, a construir, a evoluir, a expressar sentimentos. É a História que se transforma em Cultura, identidade do indivíduo e dos povos. Entre nossas diversas expressões culturais, uma é marcante: o CARNAVAL.

Nos tempos medievais, se escrevia **C A R O V A L E**, significando 'adeus à carne' porque, após a sequência de festas profanas, as pessoas se recolhiam em jejum. Com o poder de tudo transformar, o jejum se tornou alegria e um tempo de bem-querer. Mais engenhosos e criativos, os brasileiros, desde o século XIX, vêm fazendo do carnaval a grande festa da integração e da unidade social, verdadeira democracia. Nasceram os "Blocos" e as "Escolas" como forças institucionalizadoras desse movimento essencialmente cultural. Assim, se chega ao Salgueiro, sobrenome do português Domingos

Alves Salgueiro, ali residente. No alto do Maciço da Tijuca, nasceu o vitorioso Grêmio Recreativo Escola de Samba do Salgueiro que, desde 1954, pisou na Avenida, explodindo de alegria os corações cariocas e do Brasil. Não é apenas uma 'Escola de Samba'. Cristalizou-se agência fomentadora de Cultura. Basta ler, em seu currículo, os temas de seus enredos. É, sem dúvida, escola de História e Geografia que procura ensinar, pelas alegorias e metáforas, por onde andaram e andam este país e seu povo, pois, quem conhece suas raízes descobre o caminho de seu destino e cria forças para alcançá-lo. Com isto, ela é palco formador de cidadania.

O Salgueiro já fez muito e vai continuar. Resolveu, inclusive, construir uma Estrada Real que, no passado, ligava Parati a Minas do Ouro. A do Salgueiro busca as montanhas de Minas para a Cidade Maravilhosa, levando para a Avenida personalidades de nossa História, Xica da Silva (1963), Chico Rey (1964), Dona Beja (1968) e, agora, iluminando o século XXI, DONA LUCINHA, a mulher de mãos mágicas, sábias e abençoadas das quais nasceu o samba enredo de 2015, "Do fundo do quintal, saberes e sabores na Sapucaí".

É uma justa homenagem à amada professora da zona rural da Vila do Príncipe, cidade do Serro, a primeira do Brasil a receber, em 1938, o título de







Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Dona Lucinha ensinava às crianças a importância do alimento, simples que fosse, para o corpo e o sentido do alimento para a alma quando o ingrediente é o amor. Tinha razão. Alimentar-se é ato de nobreza ao partilhar com o Criador a construção da vida. O Brasil conhece muito bem esta mulher guerreira, sempre preocupada com os menos afortunados. Criou 11 filhos, dividindo amorosamente a responsabilidade com o companheiro de todas as horas, Marcílio Nunes.

A chama do fogão que ela acendeu, lá nos cantinhos do Serro, não se apagou. Tornou-se livro, programa de televisão, belos restaurantes e vai esquentar e perfumar a Sapucaí, abrindo o apetite de alegria de milhares nas arquibancadas e camarotes e milhões no Brasil.

Quando? Quando a dupla de carnavalescos Renato e Márcia Lage, realizando seu sonho em 2015, e os 4.000 componentes da 'Vermelho e Branco' colocarem seus pés dançantes na passarela sagrada do samba, cujo nome homenageia outro mineiro do Império, que muito realizou pelo país. A cada ano, naquele quarteirão festivo do Rio de Janeiro, o carnaval celebra também a memória do Marquês de Sapucaí, nascido em Nova Lima, cidade integrante da Estrada Real e onde reinou o ouro e reina a boa comida como na Vila do Príncipe, o Serro da Dona Lucinha. De onde estiver, ouvindo a bateria do Salgueiro, o velho e bom Marquês cantará com a multidão: "Prepara a mesa, bota a

fé no coração / Numa só voz vai meu samba em louvação / É o meu Salgueiro com gosto de quero mais / Oh Minas Gerais!"

Explode coração porque não haverá jejum de alegria!



**Roque Camêllo** - Membro do Instituto Histórico e Geográfico de Minas Gerais e Presidente da Comissão em Defesa do Patrimônio Histórico da OAB/MG.

## *Os desfiles das Escolas de Samba são de dar água na boca*

Pela alegria, pela exuberância das alegorias, pelo colorido das fantasias, pela felicidade emanada pelos desfilantes em suas apresentações, pela criatividade a cada ano demonstrada pelos artistas. Imagine, então, um desfile que fale de culinária...

É exatamente este o caminho que o Salgueiro pretende trilhar em 2015 com seu tema 'Do fundo do quintal, saberes e sabores na Sapucaí...' sobre os segredos e sabores da cozinha mineira. Aliás, é bom lembrar que a ligação Minas Gerais e Salgueiro costuma ser proveitosa para a Vermelho e Branco da Tijuca (quem não se lembra dos imortais Chico Rey e Xica da Silva?). Com essa pitada de tempero, então...

Inspirado em famoso livro sobre a saborosa cozinha mineira, por muitos considerada a melhor do Brasil, o tema do Salgueiro promete realizar uma viagem sobre os costumes e tradições de Minas Gerais. Mergulhar na rica história do estado que marca a história do nosso país desde os tempos do ciclo do ouro.

A variedade de sabores mineiros vem, é claro, da união forjada em sua colonização. Do índio e seu aproveitar de tudo o que a terra dá, aliada à magia africana e à sofisticação advinda dos colonizadores europeus.

Como contam, porém, todas as cozinheiras, o principal ingrediente, aquele toque diferenciado que apura o sabor, vem do coração e tem o nome de amor. O mesmo amor que nossos artistas e desfilantes colocam, sem economia, todos

os anos em cada apresentação de sua Escola. Este mesmo sabor transformou os nossos desfiles no maior banquete cultural do Brasil.

Bom Carnaval a todos!



**Jorge Castanheira - Presidente da Liesa**

## *Carnaval com sabor especial!*

A Vermelho e Branco da Tijuca foi fundada mais de vinte anos depois do primeiro desfile de escolas de samba. Ainda assim, em pouco tempo, encontrou seu lugar entre as grandes agremiações do Rio. A ascensão meteórica teve a contribuição importante dos bambas do Morro do Salgueiro, onde foi fundada e até hoje permanece a sua bela quadra. Mas foi na parte visual que o Salgueiro revolucionou os desfiles na década de 60, com o saudoso carnavalesco Fernando Pamplona, que formou uma geração de grandes profissionais como Joãozinho Trinta, Rosa Magalhães e Renato Lage. Com Pamplona, há exatos 50 anos, o Salgueiro foi o campeão do carnaval do IV Centenário, deixando em terceiro lugar a minha querida Portela. Em 2015, o Salgueiro tenta repetir o título de 1965 com um enredo literalmente saboroso. E neste ano de comemoração dos 450 anos da

Cidade Maravilhosa, o carnaval do Rio ganha um sabor especial! E não há melhor lugar para lembrar e celebrar a nossa cultura do que a Sapucaí! Viva o carnaval! Viva a carioca!



**Eduardo Paes - Prefeito do Rio de Janeiro**



# Bota a fé no coração



Quero aqui expressar meu agradecimento a todos que, de uma forma ou de outra, apoiam o Salgueiro. Desde o início em 2008, quando assumi a direção da escola, construímos uma família que ficou mais forte e aumentou a cada ano, aumentando também a afinidade e a união entre todos. E, confesso, hoje sou mais feliz do que ontem. Como vocês me fizeram bem! Hoje posso dizer que colhi muitos frutos e experiência de vida.

Neste carnaval, mais uma vez me sinto lisonjeada pelo profissionalismo, dedicação, atenção e carinho por todos dispensado a minha agremiação. Estou me sentindo revigorada. Sei que somos vencedores. Faremos um desfile impecável em 2015. Nós amadurecemos muito com o passar do tempo e com isso percebo que momentos difíceis aparecem para serem vencidos com muita luta e garra e, na minha gestão, união e amizade são combustíveis para prosseguir.

Portanto, estou aqui para agradecer a todos que participaram e participam da elevação do Salgueiro e a todos que me ajudaram na construção dos carnavais por mim gerenciados

até o momento, tomando decisões, criando, fabricando, fiscalizando, desenhando, harmonizando, costurando, acompanhando, secretariando, conciliando, apoiando, avalizando, produzindo, buscando, aportando, brincando.. Por que não? Afinal, isso é o carnaval.

Este sentimento único que agora sinto é amor, é felicidade, é realização e isso só o Deus verdadeiro nos proporciona. Nossa mesa já está preparada. Agora, bota a no coração. Depende só de nós e eu confio em cada um de vocês.

Que Deus possa nos iluminar!

Regina Celi Dos Santos Fernandes  
**Presidente**



Enredo: **Do Fundo do Quintal, sabores e sabores na Sapucaí...**

Presidente: **Regina Celi**

Vice Presidente: **Jô Casemiro**

Carnavalescos: **Renato Lage e Márcia Lage**

Diretor de Carnaval: **Dudu Azevedo**

Intérpretes: **Leonardo Bessa e Serginho do Porto**

Autores: **Xande de Pilares, Jassa, Betinho de Pilares,**

**Miudinho, Luiz Pião e W. Correa**

[www.salgueiro.com.br](http://www.salgueiro.com.br)

TEM AMOR NESSE TEMPERO... SALGUEIRO  
ESSE "TREM É BOM DEMAIS"  
VEM DOS TEMPOS DOS MEUS ANCESTRAIS  
FOI O ÍNDIO QUE ENSINOU  
COM SUA SABEDORIA  
O JEITO DE APROVEITAR, TUDO QUE A TERRA DÁ, NO DIA-  
A-DIA  
É DE DAR ÁGUA NA BOCA, SE LAMBUZAR  
VISITAR O PARAÍSO... E SONHAR

**O DANADO DESSE CHEIRO SÔ!... Ô SINHÁ  
ATIÇOU MEU PALADAR... Ô SINHÁ  
JÁ BEBI UMA "PURINHA" VIM SAMBAR NA ACADEMIA  
BIS  
E NÃO QUERO MAIS PARAR...**

O OURO DESPERTA AMBIÇÃO  
DA FOME NASCE A CRIATIVIDADE  
O BRANCO, O NEGRO E SEUS COSTUMES  
TRAZENDO MUITO MAIS VARIEDADE  
UM ELO EM COMUNHÃO  
E A CULINÁRIA VIROU ARTE E TRADIÇÃO  
É NO TACHO... NA PANELA... MEXE COM A COLHER DE PAU  
SABERES E SABORES LÁ DO FUNDO DO QUINTAL  
PEÇO A NOSSA SENHORA PRA NÃO DEIXAR FALTAR  
É DIVINA... QUE DELÍCIA... PRONTA PRA SABOREAR

**PREPARA A MESA BOTA A FÉ NO CORAÇÃO  
NUMA SÓ VOZ VAI MEU SAMBA EM LOUVAÇÃO  
BIS  
É O MEU SALGUEIRO COM GOSTO DE QUERO MAIS  
OH MINAS GERAIS!**



salgueirooriginal



salgueirooriginal



salgueiroficial



salgueirooficial



# Parceiros



Obrigado!





dor d  
grande  
lhas, e  
lambem  
delcíta.

orem achados  
se lhes  
a l

... , eltando nelles  
... o huma marca en  
... este effeito haverá  
... para esta pena, for a  
... cortará huma orelha,  
... fóra, ou Ordinario  
... sem processo algum  
... logo que do Quilombo  
... adea. Pelo que mand  
... mar, e terra do Estado  
... es Generaes, Defemb  
... zes, e Justicas co dit  
... ção cumprir e po' dit  
... , que  
... um an  
... tulo qua  
... nmarcas

*Petit Georges*