



Fone: 3227.3675

Nº 8 - Porto Alegre - Maio - 2008

Jornal do Mercado



Armazém do Confeiteiro
Mercado Público Q II L - POA - RS

TELE-ENTREGA
3228.9611 / 3225.7221

MERCADO PÚBLICO - DESDE 1869

Foto: Gilberto Simon



LEIA NESTA EDIÇÃO

MONUMENTA,
PRESERVAÇÃO DO
PATRIMÔNIO ARTÍSTICO
DE PORTO ALEGRE

DIA DOS NAMORADOS:
LOVE STORY NO
MERCADO

DELÍCIAS: OS
PRATOS DE INVERNO
DO MERCADO

EXPOSIÇÃO MOSTRA
OS TRABALHADORES
DO MERCADO

PONTE DE PEDRA,
ATRAVESSANDO O
TEMPO E A HISTÓRIA

ANTONIO MELO,
PERSONAGEM DO
VELHO MERCADO

PEIXARIA DUPORTO



A maior variedade de camarões do Sul do País.
O ano todo para você.

ACEITAMOS CARTÃO VISA

"Serviço Especial para Restaurantes e Residências"

Banca 05 Quadra 01 - Tele entrega: 3225.9434 / 3226.3600

BACALHAU,
FRUTAS SECAS
E CRISTALIZADAS
E CONSERVAS
EM GERAL



TELE-ENTREGA
3224.2026
3227.9394

MERCADO PÚBLICO
PORTO ALEGRE - RS

BANCA DO HOLANDÊS



Mercado Público Q III D-E - 3212.2446 e 3225.4150

BACALHAU
QUEIJOS E ESPECIARIAS
DESDE 1919



EDITORIAL

Já são visíveis as primeiras transformações no entorno do Mercado Público, sinalizando mudanças para a sua requalificação. O prolongamento da Borges de Medeiros até a Mauá, com consequente transferência dos terminais de ônibus da Júlio de Castilhos, a saída dos vendedores ambulantes, as reformas na Praça XV, ruas José Montauray e Marechal Floriano, mais a liberação de trânsito em algumas artérias são ações que vão mexer e melhorar a vida do Mercado, principalmente com a instalação da Área Azul para estacionamento. E, além disso, novos deques de madeira deverão ser instalados nos 10 estabelecimentos que ficam de frente para o Largo Glenio Peres. Agora é só o Mercado acompanhar, com boa limpeza, segurança e o famoso e carinhoso atendimento de sempre.



Expediente

Editores: Emílio Chagas e Fabrício Scalco

Conselho Editorial: Adriana Cristina Kauer, Alexandre Premar Novo, Alfredo Bittencourt Signoretti, Cláudio Junior, Clóvis Athaus Junior, Elioci Pereira, Fabrício Scalco, Fortunato Garcia Machado, Francisco de Souza, Gabriel Antônio Mendo da Cunha, Manuel Celestino A. Carvalhal, Márcia Regina Mascarello, Maribel Kauffmann, Oreste Gabardo, Paulo Henrique Gottert, Roberson Groff, Sérgio Lourenço Araújo Rosa, Valdir Sauer, Gilberto Esteves, Claudemiro Adam, João Moacir Gomes

Presidente: Fabrício Scalco

Projeto gráfico, diagramação e arte finalização: Marcelo Souza (Engenho Comunicação e Arte - 3737-2979)

Arte finalização de publicidade: Juliane Centenaro

Jornalista Responsável: Fabrício Scalco (12782-DRT/RS)

Colaboradores: Edgar Vasques, Clarissa Camozzato Belin, Sergio da Costa Franco, Gilberto Simon e Walter Galvani

Periodicidade: mensal

Tiragem: 10.000 exemplares

Contatos: Mercado Público, N°1 - Loja T2A - Centro -Porto Alegre - CEP.: 90020-070 - F. (51) 3286.1811 ou 3779.7094 / 9967.5030.

www.jornaldomercadopoa.com.br

redacao@jornaldomercadopoa.com.br

O Jornal do Mercado não se responsabiliza pelos artigos assinados

Assine o Jornal do Mercado

Receba o Jornal do Mercado em sua casa.

Faça sua assinatura anual por 30 reais.

Contato: assinaturas@jornaldomercadopoa.com.br



RÁDIO CORREDOR



1. As Feiras do Mercado têm algum custo para quem expõe?
2. A reforma já está finalizada?

II Conferência Municipal do Idoso: defesa dos direitos da pessoa idosa

Depois de 10 pré-conferências preparatórias, a II Conferência Municipal do Idoso, realizou-se no último dia 6 de maio, no Centro Municipal de Eventos do Parque da Harmonia, tendo como principal objetivo discutir políticas de defesa dos direitos da pessoa idosa, os avanços e desafios desta luta. Principalmente no que se refere às principais políticas públicas dos idosos, como saúde, transporte

e assistência social. Marli Büttner, presidente do Conselho Municipal do Idoso, COMUI, sediado nos altos do Mercado Público, afirma que o principal é a implantação da rede de proteção e defesa dos direitos da pessoa idosa, hoje constituída pelos conselhos, delegacia do idoso, o Ministério Público e a defensoria pública, postos de saúde, centros regionais da FASC, entidades públicas, facul-

dades e centros de referências. Para Marli é essencial que haja uma ligação entre estes setores para avançar a luta para enfrentar e resolver problemas referentes à pessoa idosa.

A II Conferência foi importante no sentido de preparar para as conferências estadual e nacional, que serão realizadas em junho, em Porto Alegre e em outubro em Brasília, respectivamente.

Fonte Talavera, novamente com os porto-alegrenses

Trabalho delicado e paciente devolve monumento à cidade em junho

A Fonte Talavera, localizada em frente à sede da Prefeitura, está na fase na final do processo de restauração e reinstalação. Há três anos, durante um protesto público, ela foi danificada. As peças da restauração vieram da Espanha, onde foi concebida, e foram refeitas na Artesania Talaverana, localizada na cidade espanhola de Talavera de la Reina, depois de ter sido enviado o molde em

gesso e argila. Além da restauração da bacia e demais peças, a fonte receberá limpeza completa e reforma nos dutos de água.

Tendo o arquiteto Edgar da Luz como responsável pela obra, a restauração está sendo executada com recursos do Fundo do Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural (Funphac), com um custo estimado em R\$ 49 mil, além do apoio do governo espanhol.

Histórico da Fonte Talavera

O monumento foi um presente para Porto Alegre da Sociedade Espanhola de Socorros Mútuos, pela passagem do centenário da Revolução Farroupilha em 1935. A peça porém, é uma construção original de 1855 e foi criada pelo artista Juan Ruiz de Luna, concebida em seu atelier em Talavera de La Reina (de onde vem o nome), na Espanha.

Linha Turismo ganha telefone exclusivo

A partir de agora, informações sobre o city tour Linha Turismo e reservas para o passeio devem ser feitas exclusivamente pelo telefone 3212.1628, ou diretamente na central de informações, na Travessa do Carmo, 84, Bairro Cidade Baixa.

Olé & Repé, por Edgar Vasques



Programa Monumenta

“A população está mais consciente da importância da preservação patrimonial”

A idéia surgiu com o terremoto que praticamente devastou Quito, Equador, em 1988, informa Briane Bicca, arquiteta e coordenadora do Programa Monumenta em Porto Alegre. A cidade, que na época já era patrimônio da humanidade recebeu, então, investimentos do Banco Interamericano de Desenvolvimento, que a partir daí passou a ter políticas relacionadas com a questão da preservação patrimonial. Em 1995 o banco ofereceu ao Brasil a proposta de criação de um programa dentro deste mesmo conceito. A partir daí BID, UNESCO e Ministério da Cultura passaram a desenvolver o Programa Monumenta. Foram escolhidas 26 cidades brasileiras, de norte a sul - no Rio Grande do Sul, Pelotas e Porto Alegre. Cada cidade definiu seu plano de trabalho e iniciou projetos de restauração e obras, divididas em quatro itens: restauração de monumentos, requalificação de espaços urbanos, financiamentos a proprietários privados e ações culturais.

Para serem escolhidas as cidades tinham que ter áreas no seu centro tombadas pelo patrimônio federal, como era o caso de Porto Alegre. “É um conjun-



Briane Bicca, arquiteta

to de ações que ao longo do tempo vai buscando uma melhoria do centro”, diz Briane. Para ela é importante se divulgar que Porto Alegre possui um centro histórico, mesmo que mais recente, em função do litígio entre as coroas portuguesa e espanhola até meados do Século XVIII, o que fez com que a ocupação desta área se desse em período mais recente do que no resto do Brasil.

“O Mercado é o elemento propulsor da requalificação do centro”

Briane faz questão de ressaltar que o Monumenta também desenvolve programas culturais,

como arqueologia para jovens, folheteria (Igreja das Dores), programas de arqueologia com escavações, Museu do Percurso, entre outros. O Programa também inclui projetos de restauração dos espaços públicos. O centro histórico de Porto Alegre, por exemplo, vai passar por várias melhorias e intervenções, voltando a ter a fisionomia que tinha, dos anos 30, 40, principalmente na área entre o Cais e a Praça da Alfândega, onde estão previstas pavimentação, colocação de rampas para PPDs (Pessoas Portadoras de Deficiências Físicas), iluminação pública, guarda-porto, travessia na Mauá, recolocação de paralelepípedos, arborização, faixas para facilitar cruzamentos, entre outras ações.

Para Briane, o Mercado Público tem papel fundamental neste processo de requalificação do centro histórico de Porto Alegre, ao lado da Praça da Alfândega. “O Mercado é o centro de tudo isto, o elemento de maior importância de toda esta revitalização que está sendo feita no centro. Cada vez mais freqüentado, admirado, por todo o tipo de população e extratos sociais que comprem, visitam. Não há turista que não venha aqui e não se encante com o Mercado”.

O que é o Programa Monumenta

Programa do Ministério da Cultura, o Monumenta é executado com recursos da União, de estados e de municípios, com financiamento do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) e cooperação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e da UNESCO. Seu conceito é inovador.

Enquanto restaura obras, busca conciliar esta ação com a sustentabilidade dos sítios históricos, motivando seus usos econômico, cultural e social. Por meio de editais públicos, o Programa destina recursos financeiros para a realização de cursos de restauro e eventos culturais, estimulando o desenvolvimento de ati-

vidades econômicas associadas aos centros históricos e fortalecendo estruturas turísticas locais. Ao mesmo tempo, incentiva municípios e estados a colaborar na captação de novos financiamentos e a cultivarem na sociedade uma postura de zelo com os bens históricos e culturais.

Prédios Públicos de Porto Alegre contemplados pelo Programa

Prontos: Cais do Porto; Museu de Arte do Rio Grande do Sul; Memorial do Rio Grande do Sul; Palácio Piratini - **Em obras:** Biblioteca Pública; Pinacoteca Rubem Berta - **A ser iniciado:** Igreja Nossa Senhora das Dores - **A ser licitado:** Museu de Comunicação Hypólito da Costa

COMERCIAL MARTINI
* Loja 11 - A Original *

Fone: 3226.3878 / 3019.0969
www.comercialmartini.com.br

Surpreenda quem você ama, ofertando chocolates feitos a mão

(em frente ao terminal Auxiliadora)

Filial: Cristóvão Colombo, 746 - POA - Fone: 3019.0701

San Remo
Açougue e Fiambria

Mercado Público Central
quadrante II, bancas 18 e 19
Porto Alegre / RS

(51) 3224 - 5700

70 ANOS DE TRADIÇÃO

Ouro do Sul

SABERES

O nosso Mercado



Foto: Luis Ventura

Walter Galvani

Foi em 1972. Enchi de ouvir falar em viadutos, era só do que tratava o prefeito de então, Telmo Thompson Flores. E descobri, até porque ele anunciou publicamente, que estaria derrubando “aquela velharia”, o Mercado Público, para abrir uma grande avenida, ligando a Siqueira Campos com a Julio de Castilhos. Foi aplaudidíssimo pelos que diziam que era preciso transformar Porto Alegre numa metrópole.

Aquilo me irritou. Como? Derrubar o Mercado? Um prédio do fim do século XIX, harmônico em suas linhas simples, mas, indiscutivelmente uma marca do centro da capital gaúcha, uma referência histórica e sentimental? O estômago da cidade? Essa não!

Embora não confiando no meu taco (mentira, tinha quase certeza de que metendo na parada o velho “Correio do Povo”, testemunha da inauguração, derrubaria os defensores do “progressismo besta”) Mas havia muito trabalho pela frente.

Comecei com modestas matérias no caderno especial de domingo do “Correio” e decidi ir incorporando os amigos e colegas, um atrás do outro. E assim foi que conquistei, primeiro o P.F.Gastal, depois o Mario Quintana, em seguida o Jayme Copstein, o Liberato

Vieira da Cunha, o Antonio Carlos Ribeiro, o Alberto André e outros que se foram somando, um atrás do outro. A cada domingo publicávamos uma opinião. Ou várias, como quando fiz uma enquête entre os leitores do jornal. A campanha foi crescendo e recebendo adesões, inclusive na Câmara de Vereadores. Eu nem pensava em vitória, mas vitória é o que viria.

Na Feira do Livro de 1972, eu estava lançando um livro, “Informação ou Morte”, sobre jornalismo, procurando fazer comparações entre o jornalismo que se praticava no mundo de um modo geral e nos Estados Unidos, de um modo particular, e fui procurado em minha sessão de autógrafos, pelo Alberto André, que era meu colega no “Correio do Povo” e diretor da Famecos/PUC e o prefeito Telmo Thompson Flores.

- O Telmo tem algo a te dizer! – falou-me o André, sorridente, junto à mesa de autógrafos na Feira.

- Sim, prefeito!

- Não vamos mais derrubar o Mercado!

Não poderia ter ouvido notícia melhor. E assim, com o apoio dos mais importantes jornalistas do estado na época e com a simpatia de todos, derrubamos a proposta utilitarista. E aí está o nosso Mercado Público e espero que permaneça por mais alguns dois ou três séculos ou mais...



HISTÓRIA DAS BANCAS DO MERCADO PÚBLICO



Armazém do Confeiteiro



Sérgio Lorenzo Rosa, um dos antigos donos da banca, conta que o conceito do Armazém do Confeiteiro começou na reforma do Mercado, concluída em 1996, com seu pai, Renato Rosa. A banca, antiga peixaria SINPRO, ficava onde é exatamente a banca de revista Ban-Bang, na entrada do Mercado, junto aos terminais de ônibus da Praça Parobé. Na reforma foi uma das poucas bancas que teve alteração de atividade aprovada pela equipe do projeto. O fato ocorreu, explica Sérgio, porque na época tinha muita peixaria no Mercado. E nada na área de armazéns confeiteiros. “Até então não existia

nada que concentrasse tudo para este público no Mercado Público”, explica Sérgio. Seu pai comprou a banca, em sociedade com Ernani Agiova e Paulo Leal. Em 1992 o casal Debora e Telmo Kader compraram a banca. O que mais sai, informa, são cereais, tipo aveia, castanha, nozes, coco. A base mesmo é cereais, açúcar confeitado, frutas secas e matéria-prima para confeitaria, como massas de modelar para fazer bolo artístico.

CARTÃO DE CRÉDITO: VISA, MASTER,
BANRICOMPRAS - TELEFONES E
TELE-ENTREGA: 3228.9611

Armazém do Mercado Lojas 1 e 3



Manuel Carvalhal se emociona quando fala do pai e mestre com quem viveu até os 17 anos. O adolescente veio da pequena cidade de Benavente para o Brasil em 1963, trazido para trabalhar no Café Municipal, de propriedade do tio responsável por sua vinda. Depois se ausentou do Mercado por muito tempo, voltando em 1987 para trabalhar com o açougue onde antes era o antigo Frigorífico Riograndense, um dos mais antigos da cidade. Conta que mesmo durante a reforma dos anos 90 continuou no mesmo lugar e trabalhando. Mas em novembro de 2001 trocou de ramo, passando a trabalhar com cereais e produtos naturais. Nascia o Armazém do Mercado. O motivo da troca? “Era uma fase muito ruim do comércio de carne e tinha 20 açougues no Mercado. E ainda coincidiu com a saída dos dois sócios, não tinha mais opiniões contrárias” diz ele. A mudança foi tranquila para ele. Conforme diz, quem sabe comercializar, comercializa com qualquer ramo, só tem um período de adaptação. “Não tive grandes dificuldades, estou satisfeito com a mudança de ramo”, acrescenta. Para ele há uma tendência para se buscar uma alimentação mais saudável. É aí que ele entra com seus produtos. Os principais são os produtos de confeitaria, aniversário e cereais. Os primeiros, informa, são mais procurados nas festas de Natal, Páscoa e Dia das Mães.

Os de aniversário são o ano inteiro e os cereais começam a ser procurados na primavera, quando todo mundo que ficar elegante para ir para a praia, como diz Manuel.

TELEFONES: 3224.1402
CARTÃO DE CRÉDITO: VISA, MASTERCARD,
BANRICOMPRAS

Banca 12



Heitor Nicolini, 61 anos, o titular da banca, tem muitas histórias para contar. Está no Mercado desde 1964, quando começou a trabalhar com Dante Mabília, da Banca 44, que vendia sorvetes. “Com ele é que aprendi a trabalhar”, diz. Ele conta que a Banca 12 existe no mesmo local desde 1962. Começou em sociedade com o tio Desidério de Paoli. Foi durante a reforma do Mercado, período de muitas dificuldades, recorda. Mas seguiu o “tirão”, como ele diz e foi em frente. A banca, diz Heitor, era de secos e molhados e foi aí que ele deu o pulo do gato: começou a trabalhar com produtos naturais, que na época ninguém tinha no Mercado. Foi se diversificando e especializando a medida que a tendência por este tipo de alimentação foi crescen-

do. “Quando entrei achei que não era o que queria: vender secos e molhados. E fui mudando o ramo para produtos naturais”. Para ele “tudo é saudade do Mercado, quando fico dois dias fora me sinto até desamparado”, diz. Heitor casou nessa época de Mercado, sustentou a família e espera que alguém da família dê continuidade ao seu trabalho. “O Mercado é só alegria para mim, nunca tive nada de ruim. Quem trabalha vive e eu vivo muito bem, porque trabalho sempre”, diz ele. Também afirma ter uma freguesia maravilhosa, muito grande, de pessoas que se tornaram amigas da banca.

CARTÃO DE CRÉDITO: VISA, MASTERCARD,
BANRICOMPRAS
TELEFONE: 3221.2271

Armazém Camel – Loja 155

Almir José da Silveira, 47 anos, está há 4 anos no Mercado Público, mais precisamente nesta banca. Ele veio de Santa Cruz, onde trabalhava com plantação de fumo, diretamente para o Mercado. O motivo da vinda para Porto Alegre é que a agricultura estava ficando cada vez pior. Os cunhados, que são seis só pelo lado da esposa, também trabalham no Mercado, alguns até há mais de 20 anos, também influenciaram na sua decisão. Era como reunir a família, diz. A banca já existia, foi comprada por ele e o irmão, também da Banca 48, em sociedade que já existia quando ele ainda estava em Santa Cruz: “Eu cuidava lá e ele aqui”, informa. Mas primeiro, quando compraram o ponto ainda trabalharam durante um ano como bar. “Depois mudamos para armazém e fruteira. Só depois de seis meses que ficou só como armazém”, recorda. No Armazém Camel os clientes encontram

embalagens, confeitarias, artigos para festas, chocolate e produtos de confeitaria, há aproximadamente sete anos, tempo exato que os irmãos vêm trabalhando juntos. Almir acha que uma das coisas que poderia melhorar é ter mais opções de bancos, caixas eletrônicos, além do Banrisul, “porque tem gente que trabalha com outros bancos”, argumenta. Mesmo assim, com o Banrisul acha que já melhorou bastante. E sugere também uma farmácia. Quanto à limpeza, acha que deixa a desejar, assim como a própria segurança. Mas, no geral, diz que está gostando. “Já aprendi muito aqui, é uma escola pra gente, junto com o povo, as malandragens do comércio”

CARTÃO DE CRÉDITO: VISA, MASTER,
BANRICOMPRAS
TELEFONES: 30280816 – 3212.3953
TELE-ENTREGA NAS PROXIMIDADES, PARA MAIS
LONGE TEM SERVIÇO DE MOTO-BOY



Flechadas do cupido no Mercado

Com quase mil pessoas trabalhando em seu interior, é natural que olhares se cruzem, interesses surjam, olhos brilhem e corações se apaixonem. Aqui o relato de três casos onde o Cupido entrou em ação, tendo como cenário os arcos do velho Mercado Público.

Jorcir e Ires, amor à primeira vista

Eles estão completando 20 anos de casamento. Tempo que, para Ires de Almeida, parece não ter passado: "Depois de todo este tempo ainda amo ele como no começo. Não sei se pra ele também é assim", diz com emoção. A garota da distante Gramado Xavier, 350 km da capital, veio a Porto Alegre para ajudar a cuidar da irmã, adoentada. Como a mana havia melhorado, foram passear no Mercado, levar um presente para um conhecido. Nascia aí uma nova história de amor. O aniversariante era Jorcir Rodrigues de Almeida. "Nos co-

nhecemos entre as duas bancas. A partir daí iniciamos o namoro, vim outras vezes, a gente se conheceu melhor, e se via a cada dois meses, eu morava muito longe, o amor é lindo, né?", diz ela referindo-se à distância.

Foi rápido: um ano de namoro e um ano de noivado. Em 1986 estavam casando. Em seguida vieram os filhos, Felipe 18 e Luana 16 anos. Ires lembra, contudo, que a vida não foi fácil, referindo-se à formação e às famílias diferentes dos dois. Ela interiorana, muito católica, ele mais liberal, de Porto Alegre. Os

conflitos surgiam principalmente quanto à maneira de educar os filhos, mas depois de um encontro de casais com Cristo, se afinaram. Herdaram parte da banca 11, que era do seu pai. Dali tiraram o sustento e quando deu, abriram uma outra fruteira na rua Venâncio Aires, que Jorcir cuida com os seus funcionários. Ele diz que quando casados moravam em Cachoeirinha e sempre vinham e voltavam juntos e que o casal tem uma paixão pelo Mercado. "Tudo que adquirimos saiu daqui, temos parentesco grande aqui dentro".

Passados 20 anos, Ires não esquece os primeiros tempos. Do primeiro sorvete que tomaram na Banca 40, do primeiro



baile e, do mais importante, quando ele pediu sua mão em casamento para o seu pai. Outros tempos, mas as mesmas emoções.



Olhares no Mercado



Inicialmente inibida, Michelle Palma Machado, 29 anos, diz que está trabalhando há pouco mais de um ano no Mercado. Aos poucos, porém, vai se soltando para falar do namorado que conheceu no Mercado. Ele é Jonathan, 19 anos, atendente da Banca Central, também com um pouco mais de um ano de atividades na Banca. O namoro já dura mais ou menos dois meses. E como começou? Ela conta: "Eu sou amiga da prima dele e ele começou a perguntar sobre mim. Aí um dia nos encontramos e fomos almoçar juntos,

no Taberna." Pronto, dali em diante começou o namoro. A rotina no Mercado, já que é o local de trabalho dos dois, é simples. "A gente se encontra de manhã porque ele chega bem cedo, almoça e depois vamos embora juntos. Já acostumei, todo dia a gente faz isto." Ela diz que no Mercado mesmo, não costumam conversar muito. Mas no fim de semana, sim, ficam juntos. "Eu moro em Porto Alegre, ele em Gravataí. Geralmente ele vai lá pra casa no fim de semana e volta segunda-feira para trabalhar", conclui a apaixonada Michele.

O cafezinho que uniu dois corações

Ela diz que nem notava ele, mas o rapaz já andava rondando o café onde ela trabalha há tempos. Luiz Fernando Machado, 30 anos, trabalhou como segurança no Mercado Público, oito meses - tempo suficiente para notar e se interessar por Mirian. Mas levou tempo. Diz ele: "No sexto mês que a gente começou a se cumprimentar, tomar um café, conversar". Lembra exatamente o dia em que saíram juntos pela primeira vez: 21 de dezembro de 2007. "Eu era um pouco tímido, comecei a me aproximar sem saber onde ela morava, sabia que ela tinha uma filha", diz, lembrando que quando conversou com ela já sabia as suas preferências porque tinha entrado na página dela no Orkut. Mas, entre um cafezinho e outro, já sentia um clima, lembra.

Depois da primeira saída, os caminhos do coração se abri-



ram. Diz Luiz Fernando: "No decorrer, a gente ficou. Aí, no Natal passei com a minha família e o ano novo já passei com a família dela." E para mostrar que os tempos são outros, 20 dias depois resolveram morar juntos. Agora já faz cinco meses que estão juntos. Coisa que, talvez Mirian nem imaginasse. Ela diz que no início "nem gostava dele, nem cumprimentava". E o que aconteceu então? Ela mesma responde: "Minhas colegas começaram a falar nele, dizer que me cuidava, perguntava por mim, até que veio

falar comigo. Depois fomos almoçar juntos, aí comecei a gostar dele."

Estão felizes e apaixonados, tanto que pretendem oficializar a união, com um casamento do ano. "A gente se entende bem, o Mercado me deu uma oportunidade de conhecer uma grande pessoa, amiga, companheira, tô bem feliz, venho sempre aqui, onde tudo começou, não dá pra esquecer", diz Luiz Fernando. Mirian também não deixa por menos: "O Mercado deu um presente para minha vida."

Harald adoçando os seus momentos no Dia dos Namorados

Harald
Você faz melhor com Harald

www.harald.com.br

Paralisação da segurança do Mercado Público

No momento em que o Mercado Público cada vez mais se qualifica, um dos serviços essenciais, prestados aos permissionários e frequentadores apresentou problemas: o serviço de segurança. A empresa Reação, responsável pela segurança, vinha atrasando o pagamento dos trabalhadores desde dezembro, o que provocou manifestação inédita no Mercado.

Em toda sua história o velho Mercado Público ainda não tinha assistido a uma cena igual a que aconteceu na metade deste mês, quando os próprios seguranças do Mercado entraram no seu interior com megafones e apitos, fazendo uma manifestação de protesto contra o atraso dos seus salários. A bizarra situação, que mereceu um pedido de desculpas do novo coordenador do Mercado Público, Ricardo Verdi, se deu porque a empresa Reação, responsável pela segurança do MP, vem atrasando os salários dos

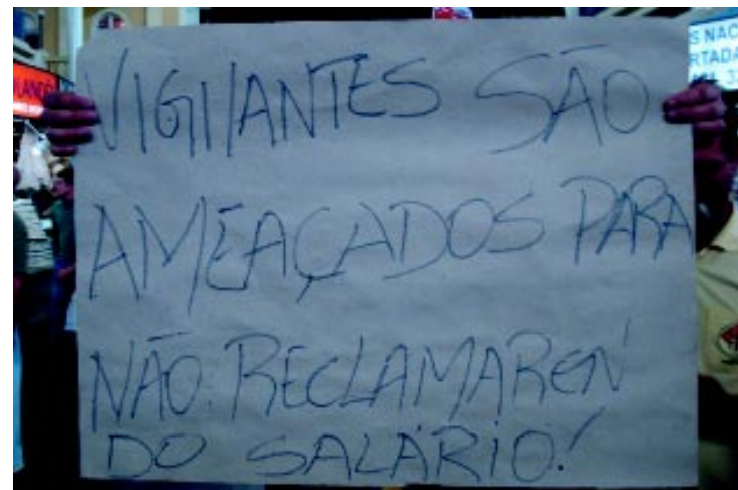
trabalhadores nos últimos meses. A manifestação foi organizada com o apoio do sindicato dos servidores de segurança.

Evandro Vargas dos Santos, Presidente do Sindicato e secretário geral da Força Sindical informou durante a manifestação que os trabalhadores queriam apenas seus direitos de receber os salários em dia. "A empresa prestadora de serviços de segurança trocou a direção em dezembro e de lá pra cá vem pagando com 15, até 25 dias de atraso". Três trabalhadores havi-

am sido demitidos, inclusive o coordenador da segurança no período da noite, Cristiano Freitas. Evandro também cobrou fiscalização por parte da SMIC.

Os trabalhadores também protestaram contra o não recolhimento do INSS e da não distribuição dos vales-transporte e tickets refeição. O presidente da Associação dos Permissionários, Fortunato Machado, informou que a situação já havia sido alertada em reunião com o próprio prefeito. Disse também que já havia se reunido com o novo coordenador do Mercado, Ricardo Verdi. "Queríamos saber se teríamos garantias mínimas de segurança. Pagamos nossa permissão de uso em dia, a prefeitura deveria ter a obrigação de prestar um serviço de qualidade e não consegue garantir gestão de qualidade. Para nós é ruim este tumulto aqui dentro do Mercado. A população que vem aqui merece respeito."

No auge da crise a Guarda Municipal surgiu como uma das soluções emergenciais. Ricardo Verdi encaminhou o assunto



notificando a empresa Reação. Enviou relatório ao titular da SMIC sugerindo a rescisão de contrato e a realização de um contrato emergencial e uma nova licitação. Informou também ter conversado com o diretor da Reação, que garantiu que o pagamento seria feito.

A gerente da empresa Reação esteve no Mercado limitando-se a dizer que o atraso ainda estava dentro da lei e não soube responder as perguntas e pressão dos manifestantes sobre o paga-

mento. Em determinado momento houve uma negociação entre a gerente comercial e os grevistas, mas ela se negou a dar entrevista. "Tem que pagar o nosso dinheiro em dia, se a SMIC paga, o que estão fazendo com o nosso dinheiro? Não viemos trabalhar para pagar as contas da empresa, o dinheiro que é repassado está lá na conta da empresa", disse a segurança Rose Camargo.

No início da tarde do mesmo dia a empresa efetuou o pagamento dos salários aos funcionários



SOU MERCADEIRO, SOU COLORADO, SOU CAMPEÃO GAÚCHO 2008!!!



COLORADO DE VERDADE ESTÁ SEMPRE AO LADO DO CLUBE.

Torcedor Colorado, já somos mais de 76 mil e queremos chegar aos 100 mil sócios. Para isso, contamos com o apoio de quem sempre jogou junto com o Inter em todos os momentos: você. Associe-se ao Internacional e ajude a construir uma história cada vez mais grandiosa.

**100 ANOS
100 MIL SÓCIOS**
SPORTCLUBINTERNACIONAL

Seja personagem desta história. Seja Sócio do Internacional.

Ligue 4003 5111, das 9h às 21h, ou acesse www.internacional.com.br.
Associe-se diretamente no Internacional, sem intermediários.



Grandes alterações no entorno do Mercado Público

Praça Revolução Farroupilha: saindo do papel

A reurbanização da Praça Revolução Farroupilha vai trazer grandes modificações no entorno do Mercado. Fruto de parceria entre a PMPA e a TRENSURB, busca a modernização da Estação Mercado, e vai proporcionar mais conforto aos seus usuários. Envolve a transferência dos terminais de ônibus, atualmente localizados na Av. Júlio de Castilhos, em frente ao Mercado Público e o prolongamento da Borges de Medeiros até a Mauá.

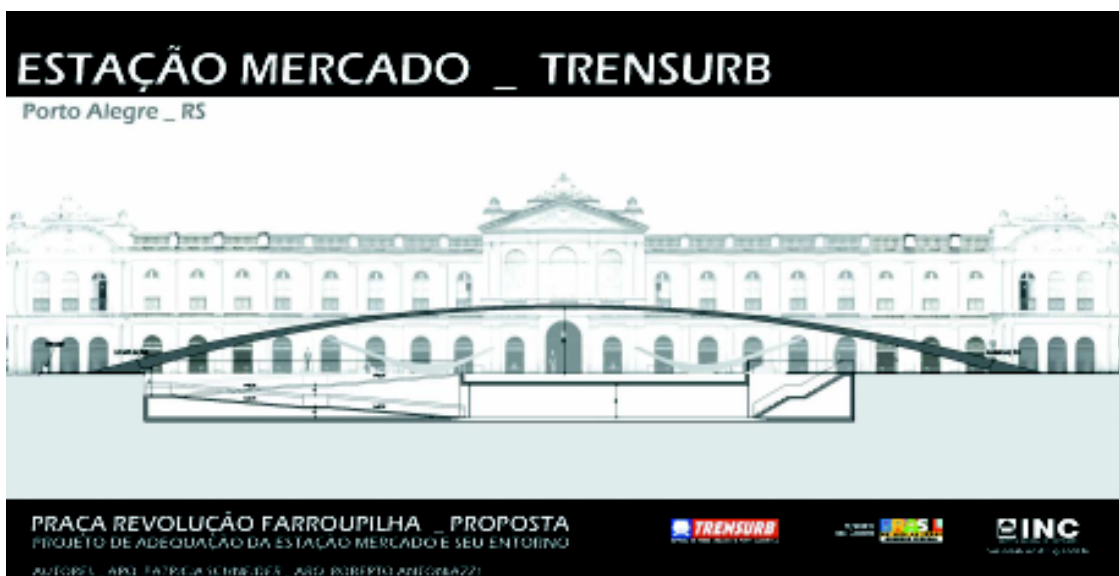
Serão instaladas escadas rolantes de acesso à Estação, com solução de cobertura integrada à fachada do Mercado Público, em escala muito inferior à dos abrigos de ônibus que atualmente obstruem sua visualização. A abertura do trecho da Avenida Borges de Medeiros encontra-se em fase final de execução, com conclusão prevista para o mês de maio de 2008. A liberação do espaço para sua execução demandou complexa operação, envolvendo a transferência das torres de arrefecimento e da central de gás do Mercado Público.

A praça: um novo visual e área de convívio próxima ao Mercado

No processo de reurbanização, a Praça Revolução Farroupilha ganhará nova pavi-

mentação, iluminação e paisagismo. O local já conta com a presença da cobertura em forma de arco monumental, com vão de 60 m, que resguarda os acessos da Estação e estabelece uma nova relação compositiva com o eixo do Mercado. A obra ainda prevê a execução de novos abrigos para os terminais da Avenida Borges de Medeiros, além de um grande painel de autoria do renomado artista plástico Danúbio Gonçalves, que retrata a saga farroupilha. Do investimento principal da Trensurb, estimado em 8 milhões de reais, 2,5 milhões correspondem a melhorias do espaço público que irão alterar aquele setor. A conclusão das obras está prevista para setembro de 2008.

(*) Colaborou Maria Amália, da Assessoria de Imprensa da Secretaria de Planejamento Municipal



As etapas da obra

- Retirada dos contrafortes de concreto - concluída;
- Execução da cobertura dos acessos - arco com vão de 60 metros - concluída;
- Remoção das torres de arrefecimento e central de gás do Mercado Público - concluída;
- Transferência dos terminais de ônibus da Rua Júlio de Castilhos - liberação da fachada do Mercado Público - previsão para junho de 2008;
- Execução de nova pavimentação, iluminação e arborização da Praça - previsão para agosto de 2008;
- Implantação dos itens referentes à acessibilidade universal interna e externa à estação - escadas rolantes - previsão para agosto de 2008;
- Execução do painel do artista Danúbio Gonçalves - previsão agosto de 2008;
- Conclusão da obra - previsão para setembro de 2008;

Avenidas Borges e Mauá, finalmente religadas

Na primeira fase, o trecho não será aberto à circulação de veículos, servindo somente como terminal de ônibus, que será transferido da Av. Júlio de Castilhos, em frente ao Mercado. Obra também prevê sinalização e arborização, devendo causar uma racionalização no trânsito na área central.

São apenas 60 metros de comprimento e 22 de largura, mas suficientes para a ligação entre estas duas das mais importantes artérias do Centro da cidade. O novo local receberá os terminais de ônibus, hoje localizados em frente ao Mercado Público. A obra está inserida no programa da Prefeitura de Porto

Alegre Viva o Centro, sendo realizada pela Secretaria Municipal de Obras e Viação (Smov). É uma parceria entre a Prefeitura e a Trensurb, onde a administração municipal é responsável pelo asfaltamento da via. Foram utilizadas 290 toneladas de concreto asfáltico com custo estimado de R\$ 150 mil. Segundo infor-

mações da Empresa Pública de Transporte e Circulação (EPTC), num primeiro momento, o local abrigará apenas os terminais de ônibus, passando a servir ao tráfego normal de veículos somente quando outras obras que estão em andamento na região central da cidade forem concluídas. Ou seja, as restaurações de conexões viárias do Centro serão plenamente retomadas somente após a conclusão de obras como o Centro Popular de Compras, a abertura ao tráfego da General Câmara com a Rua dos Andradas, por exemplo.



Armazém DO MERCADO

Produtos para confeitarias e sorveterias

Embalagens / Sacarias

Produtos naturais e integrais

Toda a linha de cereais

M.P. - Lojas 1 e 3 - em frente ao terminal Parobé - F: (51) 3224.1402

Armazém do Confeiteiro

Mercado Público Q II L - POA - RS

TELE-ENTREGA

3228.9611 / 3225.7221

Gastronomia: os famosos e deliciosos pratos de inverno do Mercado Público

O Mercado Público é famoso por seus bares e restaurantes que, por sua vez, apresentam em seus cardápios desde os mais simples até os mais sofisticados pratos de inverno. Uma boa feijoada, um tradicional mocotó, um risotinho honesto ou o gauchíssimo carreteiro de charque. Em qualquer restaurante do Mercado Público você vai encontrar boas opções. Aqui nesta edição selecionamos alguns dos mais conhecidos.

SOPAS DA BANCA 40

Aos 80 anos, a Banca 40 é uma das mais famosas do Mercado Público. Mas engana-se quem pensa que ela só tem sorvetes famosíssimos e sucos. “Ao meio dia servimos sopas de capeletti e de legumes”, conta Madalena Melo Martins, uma das herdeiras da banca. A sopa é servida há 6 anos, mas não se trata de uma sopa comum, rala como as outras. “Tem pessoas que vem aqui e dizem: mas que sopa tão boa é essa? É completamente diferente da de capeletti normal”, conta ela. Vai peito de frango e “alguns segredinhos”. Informa Madalena: “A gente bota mais ingredientes do que a sopa normal, incrementa, não é só aquele caldo. É uma sopa portuguesa, bem diferente, típica da Banca 40 mais consistente.” Tao boa que os fregueses pedem para levar para casa. Já o creme é feito da própria ervilha, cozida, depois triturada. Acompanhando a cumбуquinha do creme de ervilha, pãozinho e um pacotinho de queijo. E, como complemento, Madalena sugere um vi-



nhozinho branco ou tinto, “para alegrar”. Importante: as sopas estão sempre saindo. “Nunca aproveitamos a sopa que sobra do outro dia”, diz ela. A Banca também faz tele-entrega das sopas em potes térmicos. E já que você está na Banca 40, aproveite para saborear os cafés simples, com leite, chocolate quente, capuccino, este muito elogiado pelos clientes. E ainda grande variedade de lanches, torradas, sanduíches e salgados. E, se sobrar espaço, os sorvetes...

RABADA DO GAMBRINUS

Outro restaurante tradicionalíssimo do Mercado Público, com mais de 100 anos, o Gambrinus é conhecido pela qualidade dos seus pratos e pelo seu histórico boêmio. Um deles é a sua conhecida rabada, servidas às quartas e aos sábados. Diz Jorge Alberto Bueno de Oliveira, o conhecido Vovô, garçom há algumas décadas no Gambrinus, que a rabada é famosíssima. “Tem gente que vem aqui só para comer a rabada. É es-

pecial, caprichada. Acompanha arroz, polenta e agrião e é muito procurada”. Vovô também avisa aos navegantes que o Gambrinus também tem outros pratos muito solicitados, como a língua ensopada com batata, ervilha e arroz, lombo de porco recheado. Isto sem esquecer o mocotó das quartas e sábados, muito especial que já foi até para os Estados Unidos, São Paulo e Rio de Janeiro, congelado, claro.



FEIJOADA DA TABERNA 32

Também não poderia faltar a velha e boa feijoada no Mercado, servida em muitos bares e restaurantes, mas destacamos a da Taberna 32. “No inverno temos a feijoada servida às quartas, sextas e sábados”, informa Claudemiro Adam, proprietário do restaurante. Ele informa que são oferecidas duas opções: individual e para duas pessoas, ambas com porções generosas e acompanhadas de chuleta suína, farofa, laranja, couve refogada e arroz. Se você perder a do meio

dia, não se preocupe que à noite o prato também vai à mesa. A feijoada da Taberna 32 já é servida há mais de 10 anos e tem os seus clientes tradicionais. Para os mais ávidos do mais famoso prato brasileiro, a Taberna 32 já começa a servi-lo a partir de março. “No Rio comem feijoada com 40 graus de calor, aqui não tem problema servir em março”, conclui Claudemiro, que aproveita também para falar do mocotó, servidos todos os dias, basta estar frio.



Uns dizem que é espanhola, outros que é portuguesa mas, origens à parte, a caldeirada é divina, especialmente para aqueles que amam frutos do mar. No Mamma Julia, ela foi agregada ao cardápio de uns dois anos para cá, informa Gilberto

CALDEIRADA DO MAMMA JULIA

Esteves, um dos donos. A idéia, diz ele, era ter mais alternativas de pratos de inverno e, por ser um prato diferenciado, para atender aos turistas. Gilberto trouxe a idéia de um restaurante catarinense, já que a caldei-

rada é um prato tipicamente litorâneo, por usar moluscos, camarão, mexilhão, e outros. A caldeirada do Mamma Júlia leva camarão, mexilhão, polvo, lula, isca de peixe. Acompanha arroz branco e pirão de peixe como op-

cional. Os temperos: tomate, cebola, pimentão, como base. O restaurante também trabalha com feijoada, mocotó, sopa de capeletti, bobó de camarão. Um detalhe é que no Mamma Julia estes pratos são servidos o ano inteiro. Inclusive a caldeirada.

Aqui o Mercado é duplamente mais gostoso

Marco Zero

Lanches e Sorvetes
Loja 76 - Altos do Mercado
Telefone: 3226.0551

Buffet Executivo com mais de 50 pratos
O chope mais gelado do Mercado
A tradicional Tainha Recheada com Camarão

Música ao vivo.
Ótimo atendimento.

A melhor feijoada
do Mercado
Feijoadas todas as
quartas e sábados.



Taberna 32
F. 3228.1611

CARRETEIRO DE CHARQUE DA PASTELARIA NOVA VIDA

A casa faz o famoso prato gaúcho há apenas seis anos, mas Rodrigo Tomasel, que assumiu o ponto em 2000, garante que é muito bem feito. "Vai charque de primeira, arroz, acompanhamento com queijo ralado e temperinho verde. Muita gente também escolhe feijão mexido, com cebola que vai muito bem", diz ele. Também recomenda uma taça de vinho seco. O carreteiro de charque é bem procurado na casa, que é uma das poucas que oferece o prato no Mercado. "O pessoal de fora, principalmente, pede muito, dizem "arroz de charque", não conhecem como carreteiro", diz Rodrigo. Ele também informa que a casa tentou também fazer o "arroz de china" (com lingüiça), em 2006. "Comida boa, bem



temperadinha, mas não teve muita saída", lamenta. Conta que se interessou em fazer o carreteiro de charque quando os clientes pediram uma, duas vezes. Começamos a fazer dois, três pratos por dia e agora está saindo direto. Com isso o carreteiro foi incluído no nosso cardápio. A Pastelaria também pretende entrar neste inverno com sopa de capeletti e mocotó.

O VIOLENTO MOCOTÓ DO BAR NAVAL

O Naval é um dos bares mais famosos da cidade, com uma infinidade de lendas, causos e histórias de boêmios. E também pelos seus pratos. Um dos mais famosos é o Violento Mocotó, assim denominado por Paulo Naval, o garçom-poeta que está há 51 anos na casa. Quando iniciou no Naval, Paulo começou a compor versos chamando para o Mocotó, que resultou nesta preciosidade: *Hoje, teste sua gastrite estomacal / Com o Violento Mocotó aqui do Naval / Se lhe fizer mal, lhe daremos uma assistência ambulatorial / Com uma lavagem estomacal.*

Felizmente, conta Paulo, ninguém nunca precisou da tal assistência ambulatorial. Ele diz que a receita é "segredo de estado", mas mesmo assim dá algumas pistas: são mais de 80 litros de água na panela, onde vão



cartilagens das patas, tutano, feijão branco, lingüiça defumada, tempero caseiro original, picadinho à faca, pimentinha e paramos por aí, que mais ele não conta. Mas faz questão de dizer que na receita não são usados coalheira e tripa grossa. "Não sobra nada, às duas horas da tarde não tem mais nada", avisa. Outros pratos famosos do bar são a Terrível Feijoada e o carreteiro de charque.

Serviço

Aqui outros locais onde você pode encontrar estas e outras delícias de inverno. Todas elas de dar água na boca

Altos do Mercado

Bar Chop Bagé: 3219.7071

Bar Chopp 26: 3028.0807

Taberna 32: 3228.1611

Restaurante Marco Zero: 3226.0551

Restaurante Mamma Julia: 3227.3675

Restaurante Telúrico: 3228.3823

Armazém e Restaurante Sayuri: 3226.1158

1ª Pavimento

Restaurante da Bolsa: 3228.8699

Restaurante Castelo: 3227.4877

Gambrinus: 3226.6914

Bar Café Restaurante

Esporte: 3223.7558

Bar Chopp Naval: 3286.3423

Pastelaria Nova Vida: 3212.6990

Lancheria Metrô: 3225.7949 e 3226.4055

Lancheria Luz: 9904.1765

Estação Pastel: 3226.0691 e 3224.8678

Restaurante Rio Douro: 9914.8350

Bar Café Restaurante

Esporte: 3223.7558

Bar e Restaurante Gaúcho: 3224.6240 e 3228.6463

Bar Lanches Neves: 9121.6294

Metrô Lanches: 3225.0083

Havana Lanches: 3224.5518

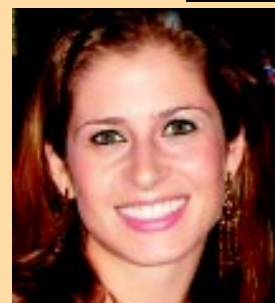
Loureiro & Filhos: 3226.0991

Bar Embaixador: 3212.4323

Bar Lancheria N. S. de Lourdes: 3228.6121

Deixe a alimentação aquecer o seu inverno

Clarissa Camozzato Belin *



Quando o frio inicia o apetite tende a aumentar e normalmente os pratos quentes são os alimentos preferidos pelas pessoas. O fato de a temperatura ambiente ser menor que a temperatura do nosso corpo faz com que o organismo gaste mais energia para se manter aquecido. Portanto, no frio, o organismo necessita de mais calorias para manter a temperatura corporal constante. É por esta razão que geralmente temos mais fome e procuramos alimentos mais calóricos nesta época do ano. Mas deve-se levar em conta que esse aumento das necessidades energéticas é discreto. Por isso, é importante consumir os alimentos aquecidos a fim de ter uma maior sensação de aconchego diante do frio e não descuidar das quantidades ingeridas.

Alimentos como sopas ou grãos (feijão, lentilha, ervilha, aveia...) que tenham caldos e molhos no seu preparo tendem a ser mais agradáveis e consumidos nessa estação. As frutas

desidratadas oferecem um sabor mais forte e adocicado e também são mais apetitosas nessa época do ano. Elas têm muitos nutrientes preservados, sendo ótimas opções para repor as energias se consumidas em quantidades moderadas.

Outras boas opções são os chás, o chimarrão e as frutas aquecidas, que são leves e ricas em substâncias antioxidantes que fortalecem o organismo. Saborosos e aromáticos, os condimentos e as especiarias como a pimenta, o gengibre, o cravo e a canela aquecem as preparações e o tornam os pratos deliciosos.

Lembre-se que uma boa seleção de alimentos pode suprir as necessidades trazidas pelo frio sem prejudicar a sua saúde. E por fim, não se esqueça de manter o corpo hidratado através da ingestão de líquidos.

* Nutricionista graduada pela UFRGS, Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade de Gama Filho (UGF).

ARMAZÉM 28

HÁ 61 ANOS DE MERCADO

Carreteiro de Charque, Salame, Salamito, Lingüiça, Bacalhau, Feijão, Bebidas Artigos para Feijoada, Carreteiro e Mocotó Bolicho de Campanha

Banca E - Fone: 3225.4804

Muitas delícias para seu inverno

MAMMA JULIA
RESTAURANTE

Fone: (51) 3227.3675

O melhor pastel de bacalhau para o seu happy hour

Tainha na telha recheada com camarão

Mercado Público, 2º andar - lojas 42 e 44 QII - Porto Alegre - RS

Amor à Vida
PRODUTOS NATURAIS

www.amoravida.com.br
FONE: 51 3542.3283

COMPRE **CHÁ VERDE**

nas 2 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 25
BANCAS 26 | 33 | 43 | 48 | G | E

Restaurante Gambrinus
1889 - 2008

Mercado Público
85 - Centro
Porto Alegre/RS

www.gambrinus.com.br
gambrinus@terra.com.br

51. 3226 6914

BAR CHOPP 26

Fone: (51) 3019.0707
Mercado Público
Loja 46 - 2º Piso
Porto Alegre - RS

Venha saborear a verdadeira picanha gaúcha

Porção para duas pessoas

EU NO MERCADO PÚBLICO

Débora Secco (atriz)

Está gostando do Mercado? Prazer estar aqui, a receptividade e qualidade daqui, tudo é maravilhoso. Já olhei bastante coisa, comprei uns frios ótimos, e mais umas coisinhas que eu quero comprar.

Coisas do Sul? Isto ainda não consegui, me adaptar, tento "beber" o chimarrão, a erva, o

mate, mas não dá, é ruim demais, viu? (risos) Fiz uma novela aqui, tentei aprender, mas é difícil! (risos)

Almoçou o que no Gambrinus? Almocei arroz, feijão, batata, farofa e carne! Gostei muito, maravilhoso.

Está gostando do pessoal daqui? Muito. O carinho, não tem nem como agradecer.



João Roberto (professor aposentado)- Vim de Natal, Rio Grande do Norte, há uns 25 anos, trabalho com artesanato. Lá tem um mercado antigo, restaurado há pouco tempo. É um ponto de atração, onde a gente compra os mais variados gêneros, com opções de artesanato, de shows. Outro dia o Gaúcho da Fronteira fez show lá, meu irmão botou o telefone na janela para eu ouvir. Frequento aqui diariamente, compro frutas do nordeste. O mercado aqui de Porto Alegre é uma referência nacional.

Mônica Wendt (química)

Venho ao Mercado, mas não tanto quanto gostaria, devido ao horário, trabalho em Canoas, quando chego já está fechando. Tem que vim no sábado mesmo, com tempo e mais calma. Gosto aqui do café, do Gambrinus. Pena em volta do Mercado que é um pouco deteriorada, acho que isto afasta as pessoas. Eu morei fora do estado, quando vinha aqui



sempre passava no Mercado, para levar coisas daqui, uma cuia, sempre tem uma coisa legal.



Maria (Espanha): Estamos num congresso.

Rebeca (México): Em Santa Maria, agora vamos para São Paulo.

Maria: Viemos ao Mercado porque um companheiro do Uruguai disse que era o que tinha de mais bonito em Porto Alegre.

Rebeca: No México também tem um mercado, uma construção muito bonita e original, que conserva a tradição, tem mais de 100 anos. Vendem comida, frutas, verduras, carnes, artesanato de muitos países. Tem restaurantes também.

Maria: Em Barcelona também tem um mercado muito grande, antigo, mais de um século. Mas não se come dentro dele, só fora. Dentro se vende carne, frutas, pescados. Não, não é cultural, é solamente comercial. Somos professoras.



Juliana Pinto: Costumamos comprar bacon, queijo, a gente acha os preços mais baratos que nos supermercados.

Marcos Tapuani: Mais barato e melhor.

Juliana: Seria bom vim outro dia para comprar coisas também

para fazer feijoada, que aqui no Mercado são muito melhores.

Marcos: Aqui tem tudo, catupiry, champignon, presunto, tomate secos, azeitonas, tudo.

Juliana: A gente vem pelo preço e qualidade.

PAPO DA IPANEMA

Pancho

Paixão Antiga

Pancho é o mais novo locutor da Ipanema. Aqui sua história com a rádio.

1984 foi o ano que começou a minha história com a Ipanema FM. Eu era um guri e estava começando a ouvir Black Sabbath, Led Zeppelin e Deep Purple. Numa noite em casa, fuçando no rádio Transglobe do meu pai, sem querer sintonizei uma rádio que estava tocando um Ozzy. Não acreditei! O locutor era um doí-dão que sabia muito de rock, chamado Ricardo Barão e o nome do programa era Central Rock. Foi amor a primeira audição! Nem preciso dizer que daí para frente a Ipanema começou a sonorizar a minha infância roqueira.

1987 eu tinha uma banda instrumental com dois amigos do colégio, Fredi e Nando Endres. Nesse mesmo ano levamos uma fitinha Demo para uma tal de Kátia Sumam. Ela não só aprovou, como começou a tocar imediatamente a banda na programação da rádio. Um sonho!

Logo em seguida viria o segundo sonho, que seria o meu primeiro show, marcado pela própria Kátia Sumam em um boteco de Porto Alegre, no projeto Elétrika Live. Daí para frente minha vida tomou um rumo totalmente ligado a música.

Nos anos 90 formei junto com meus parceiros de som a Comunidade Nin-Jitsu. Levamos uma fita para o Alexandre Brasil, nosso amigo que tinha um horário na tarde da Ipanema. Ele tocou na hora e daí para frente



nunca mais parou. Confesso que nunca imaginei que a Comunidade fosse tomar proporções tão grandes, pois era uma palhaçada feita por uns "piá doidão". Acabamos em Jô Soares, Muvuca, Programa Livre, Quem Sabe Sábado e muitos outros... 10 anos se passaram e minhas idéias musicais e ideológicas eram bem diferentes dos anos 90, assim decidi sair fora da CNJ. Depois disso gravei um disco com a Pedrada Afú e encerrei minha carreira como integrante de banda.

Já em 2008, fiz um churrasco e convidei o meu parceiro Eduardo Santos. Logo no começo do churrasco ele me perguntou se eu aceitaria fazer as férias do Sassá durante o mês de Fevereiro. Eu fiquei apavorado, mas aceitei na hora!

Quando eu achava que o melhor já tinha passado e eu não tinha mais sonhos para realizar, a Ipanema volta para a minha vida!

Em Maio de 2008 ganhei dois programas na Ipanema FM, o Atari Hits e o Voltagem 94.9. Minha velha paixão aumenta a cada dia! Já colaborei com mais de 200 músicas para rádio, desde Fevereiro, e assim vou continuar compartilhando com vocês Ipanemicos informação e boa música, afinal a Ipanema FM é uma das poucas rádios do Brasil que não é movida a Jabá!

94.9
IPANEMAfm

Espaço Sebrae Mercado Público.
O melhor do artesanato gaúcho
em um só lugar.

Visite nossa loja e conheça os produtos comercializados através do grupo Mão Gaúcha. Além de deixar sua casa mais bonita e com o jeito do Rio Grande, você aposta e investe no desenvolvimento das micro e pequenas empresas de nosso Estado. Estamos esperando por você.

2º andar • Loja 4
Mercado Público
Porto Alegre • (51) 3286 1623
www.sebrae-rs.com.br

SEBRAE

“Mercado público é um cartão de apresentação de qualquer cidade”

O novo Coordenador Administrativo do Mercado Público, o advogado Ricardo Verdi chega disposto a dialogar, fazer parcerias e providenciar melhorias em pontos cruciais do Mercado, como limpeza, vigilância, bem estar dos trabalhadores, banheiros. De saída já enfrentou uma paralisação da Segurança do Mercado.

Desde abril o Mercado Público tem novo Coordenador Administrativo. É Ricardo Verdi, advogado, 59 anos, que se apresenta como um homem de diálogo e parceria. Traz na bagagem larga experiência como assessor parlamentar, atividade que também exercia com o ex-titular da SMIC, Idenir Cecchin. “Todos os pedidos de vereadores e secretários sobre assuntos da Secretaria eram concentrados em mim, que providenciava as respostas”. A sua primeira impressão do Mercado Público é que ele é um cartão de visita e um grande ponto turístico. “Tem pessoas que vêm ao Mercado para tomar um cafezinho, para fazer o rancho, comprar frios, não é um supermercado, aquela coisa impessoal. Por isto é preciso atentar para todos os aspectos, para atender o turista e os consumidores. Aqui quem está atrás do balcão está há 50 anos ou mais, é diferente.”

Limpeza, uma das prioridades

Feitas as constatações das diferenças e peculiaridades do Mercado, Verdi afirma que é preciso cuidar muito bem dele, principalmente no que diz respeito às questões de vigilância, segurança e limpeza. Está consciente que existem muitas críticas em relação à limpeza. In-



forma já ter feito reunião com a coordenadora da área, para ter um horário escalonado do recolhimento do lixo, já que cada banca produz resíduos diferenciados, que não devem ser misturados. Reconhece que a “situação está péssima” em relação às lixeiras, disse que a Prefeitura deverá instalar novas lixeiras dentro do Mercado, como as que recentemente foram colocadas nas ruas da cidade.

Prometeu providências em relação ao piso, que era lavado e encerado de 15 em 15 dias, assim também como levantar informações sobre o estacionamento no Largo Glenio Peres. O novo Coordenador não tinha conhecimento de pedidos de novos terminais telefônicos no Mercado (muito cobrado por

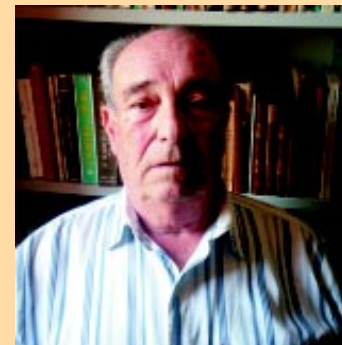
todos), sobre os problemas no piso, recentemente trocado na última reforma, e que apresenta problemas, nem o motivo pelo qual a Procempa retirou dois pontos de Internet dos quadrantes superiores, mas também nesses casos prometeu averiguações.

Em relação ao deck que deverá ser instalado junto aos bares que ficam de frente para o Largo Glenio Peres, informou que o processo está em andamento, mais exatamente na Secretaria de Planejamento. Sobre os banheiros, também vê como problemática a situação, ele próprio às vezes recebendo reclamações de usuários e permissionários. Informou que irá chamar a empresa responsável para mostrar e pedir providências. Outros pontos levantados se referem às providências de melhorar o vestiário interno e uma área de descanso para os trabalhadores e a divulgação do Mercado por parte da Prefeitura, hoje inexistente. “Para isto é preciso parceria, para a gente tentar colocar na mídia, divulgar tanto no aspecto cultural, como comercial.” Um bom começo será a Semana de Setembro, quando pretende inserir o Mercado nas comemorações da Semana Farroupilha tendo já, para isto, reunido com os secretários da Cultura e Indústria e Comércio.

DE OLHO NO PASSADO

Os italianos do Mercado

Sérgio da Costa Franco



O episódio é bastante antigo. Foi na noite de 5 de junho de 1912 que um grande incêndio aconteceu no miolo do Mercado, local então ocupado por numerosas bancas construídas de madeira, antigas, pois vinham do ano de 1887, quando o Município havia contratado a edificação de 24 chalés para dar melhor aproveitamento ao edifício. Por ser à noite, quando não havia vigilantes de plantão, nem comércio aberto, o sinistro foi devastador.

Não houve vítimas pessoais. As grandes sacrificadas foram as galinhas, pois naquele tempo, antes da refrigeração e dos alimentos congelados, só se negociava com aves vivas, que eram levadas ao Mercado e ali conservadas em gaiolas de sarrafo, denominadas “capoeiras”, coisa que as novas gerações nem conhecem. Havia centenas de “penosas” na área do incêndio, e se não fosse a providência de alguns abnegados que enfrentaram o calor do fogo para libertar as aves em perigo, todas teriam sido assadas implacavelmente.

A propósito deste incêndio, elaborou-se um inquérito administrativo e policial, de que existem cópias, tendo sido ouvidos minuciosamente os donos das bancas sinistradas. E o que mais nos impressionou, na leitura desse documento, foi a absoluta prevalência de italianos entre os comerciantes prejudicados. Fizemos a listagem de seus nomes, alguns dos quais são tronco de conhecidas famílias porto-alegrenses.

Benjamin Zanettin declarou residir em Porto Alegre havia 14 anos, estando no Mercado há 12. Vittorio Morandin residia no Brasil há 22 anos, estabelecido

há 21 no Mercado. Salvatore Mancuso tinha 12 anos de Brasil e igual tempo na casa. Francisco Sirangelo Primo se disse atuando no Mercado havia 22 anos. João Gualhanoni contava 25 anos de Brasil e de Mercado. Ernesto Paolini, qualificado como austríaco, seria provavelmente um tirolês, da área italiana do Império Austro-Húngaro, e estava há seis anos no estabelecimento. Vicente Salatino tinha 22 anos no país e se encontrava há sete no Mercado Público. Braz Gualhanoni, naturalizado brasileiro, comerciava na instituição havia 23 anos. Eugênio Benedetti residia no país há 15 anos e já tinha 2 de Mercado. Michele Rao tinha igual tempo de Brasil e de Mercado: 16 anos. Pedro Mabilia, imigrado há 22 anos, contava seis de estabelecimento. João Bonetti, residindo no país desde os 10 anos de idade, fazia 10 anos que se estabelecera no Mercado. Finalmente, Vitório Antonelli, morando no país havia 26 anos, operava no Mercado há 9.

Esses imigrantes residiam no Brasil havia vinte anos, em média, o que coincide com o princípio da década de 1890, que foi o auge do movimento migratório de italianos para a América do Sul. Ao que tudo indica, muito cedo abraçaram o Mercado Público e dele tiraram sua subsistência.

Chocolates e Confeitaria em geral

Embalagens em Geral

Produtos de Sorveteria

Fiambria e Especiarias

Artigos para Festa

Mercado Público, 153 - Centro - Fone: 51 3221-7857
Rua Tiradentes, 155 - Centro - Canoas - Fone: 51 3466-5817
Rua Flores da Cunha, 855 - Parada 49
Cachoeirinha - Fone: 51 3438-8607

www.gueno.com.br

Empório Japesca Espaço Gourmet

Seu peixe com um tempero especial

Bacalhau nacional e importado, temperos e condimentos

Banca D - QII / Tele-Entrega: (51) 3212.6599

COMA PEIXE, PEIXE É SAÚDE!!!

Saudável peixaria do Sul

Mercado Público - POA - Ijs. 51, 53 e 55

Tele-entrega: (51) 3345.2316 / 3345.2392

Exposição no Memorial do Mercado

Trabalhadores do Mercado, a exposição

“Na Labuta: Histórias e Memórias dos Trabalhadores do Mercado Público de Porto Alegre”, é uma exposição de longa duração, indo até abril do próximo ano, como informa a diretora do Memorial do Mercado, Simone Derosso.

Desde maio o Memorial do Mercado está expondo uma mostra que resgata e registra a trajetória dos trabalhadores do Mercado Público. Com suas peculiaridades típicas. A mostra contempla o período entre o final do século XIX e os dias atuais. Luis Felk, do Memorial, diz que a idéia era realizar uma pesquisa em cima do trabalho no Mercado, e para coordená-la foi convidado o professor Benito Bisso Schmidt, da UFRGS. O conteúdo da pesquisa, que durou um ano, serviu como base dos materiais para a exposição. Felk informa também que as fontes

foram muitas: literatura, jornal, processos, entre outros.

Diz Simone G. Derosso, Coordenadora do Memorial: “Na verdade a gente partiu do tema e a partir disto, das discussões, fomos buscando elementos, fotos, materiais que subsidiassem e dessem uma cara para a exposição, definindo os personagens que trabalharam em diferentes épocas, procurando abranger o quanto mais possível a história do trabalho no Mercado”

Um rico e farto material

Dados novos? “Essa pesquisa abriu várias frentes, ela é gene-

ralista em relação ao trabalho no Mercado ao longo da história, ela não foca, são perguntas, mas a questão do abastecimento aparece como o tema dominante”, prossegue Simone. Informa também que durante a pesquisa descobriu-se, por exemplo, que muitos produtos (a produção dos colonos) vinham de lugares distantes, como São Sebastião do Caí, Caxias do Sul, pelo rio. Basicamente a exposição mostra os trabalhadores do Mercado em ação, desde os tempos mais remotos do velho centro de abastecimento da cidade. Nos bal-

cões, nas peixarias, nas bancas, nos bares e restaurantes. Lá estão eles com suas características que só o Mercado possui, trabalhando com venda a granel, papel de embrulho, barbante, sacas com milho, feijão, arroz, rolos de charques, lingüiças penduradas, etc, num clima muito bem captado pela arquiteta Ediolanda Leidke, responsável pela concepção artística da mostra, com caixas de verduras e frutas estilizadas e banners onde se narra a história dos trabalhadores.



A exposição também inclui o vídeo-documentário “Mercado Público de Porto Alegre: uma família de trabalhadores”, dirigido por Felipe Henrique Gavioli.

Naval: navegando há 101 anos

Foi uma comemoração rápida, para os amigos mais próximos e que invariavelmente estão no Naval. Alguns há algumas décadas, outros nem tanto tempo assim, mas todos com o mesmo amor pelo bar que já virou uma lenda de Porto Alegre. Como sempre acontece nos aniversários do Naval, a casa ofereceu rodadas de chopes grátis aos presentes e a noite teve uma especial participação do cantor Ari, que mandou ver alguns clássicos da música brasileira, algumas inclusive de um dos grandes frequentadores do Naval, o imortal Lupicínio Rodrigues.

Diálogo registrado nas comemorações dos 101 anos do Naval, entre Paulo Naval e Antônio Branco, filho de Antonio Lopes Branco que comandou o Naval até 1961 antes de João Fernandes.

Antonio Branco (referindo-se a Paulo Naval): O cabelo dele era puxado para trás, tipo Tony Curtis, era galã!

Paulo Naval: Comecei aqui numa segunda feira, 9 de janeiro de 1957. No sábado seguinte conheci ele, Antonio, e dali em diante a amizade se perpetuou. Porque o amor termina, mas amizade se perpetua.

Branco: Quando ele chegou aqui foi unanimidade, porque meu pai, minhas irmãs, todo mundo se encantou com ele, ele captava simpatia.

Paulo: E o seu Antonio Lopes Branco, o pai dele, era de regime ditador, não brincava com qualquer um. (imita sotaque português) “Primeiro mëssss trazzz tua carteira”, dizia. Eu ficava parado e ele atirava rolhi-

nhas na cabeça. Ele ficava parado, pá, mais rolhinhos, ele bem sério, eu fazia que não via, mas sabia que era ele. Naquela época eu só tomava guaraná e todo funcionário tinha direito a tomar um chope ou um clarete de Castelo. Mas eu não bebia. Aí ele disse pra dona Maria, que era gerente na época: “Mas este menino é “fresco”! Aí comecei a tomar chope, vinho e até me tornei um grande borracho. Agora dei um tempinho...”

Branco: Eu trabalhava aqui aos sábados e metade das minhas férias, porque trabalhava noutra empresa, e o meu pai nunca quis me puxar para cá. Era um movimento muito grande isto aqui. No verão, era no mínimo, 250 litros de chope por dia. Era a segunda casa que mais vendia chope, a primeira era o Chalé. Teve uma véspera de Natal que ele vendeu 12 barris, uma coisa inacreditável. Cada barril de 50 litros durava 40 minutos!

Paulo: Eu chegava e pedia: 12 chopes, 6 chopes, 18 e 24

chopes! O falecido pai dele era um exímio tirador de chope. Naquela época tinha os autênticos tomadores de chope, alemães. Chegava sexta-feira eram 42 alemães. O que tomava menos tinha a minha idade (72 anos), tomava 12, 14 chopes. O

Alberto Funck era 38, 40 chopes os outros, 16, 18 chopes. O sinal de que tinham parado era quando botavam a bolacha do chope em cima do copo.

Branco: Sempre que venho no Centro, venho tomar um chope no Naval para matar a saudade.



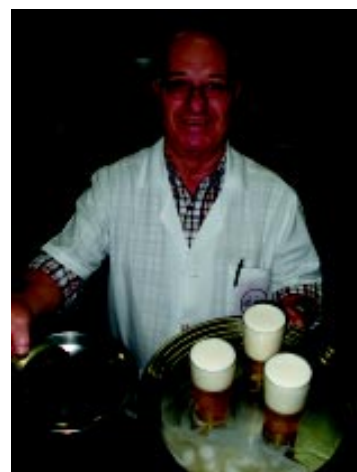
Registro: gente da noite do Naval

Mauro Silva (40 anos de Naval): O Naval é uma família, uma grande convivência com os amigos, os parceiros. Toda a vida fiz amizades aqui, tenho que passar aqui, assinar o ponto, tomar a água benta.

Daniilo Caniz (Frequentador): Venho há 10 anos. Fiz grandes amizades. Parcerias bacanas, além de ser amigo do Luciano, do seu Paulo, e do Mauro.

Agapito (50 anos de Naval): Estou com 85 anos. Frequento desde 1957, fui estivador, vinha aqui quase todas as noites. Gostava do ambiente, ti-

nha muita mulher linda naquele tempo, sentavam quatro, cinco delas, numa mesa. O Naval naquela época era frequentado por gente mais elitista, as mulheres, professores. Tinha conta corrente aqui, pagava no fim do mês, trocava cheque – o Paulo já era garçom aqui. Do que eu tenho saudade? Da minha juventude! Tinha parado de frequentar porque vinha aqui e não encontrava mais gente do meu tempo. Eu só tomo da “forte”, não tenho muito interesse por cerveja. Tomando da “forte” a gente fica embalsamado!



INFORME PUBLICITÁRIO

Um Mokinha, por favor?!

Não raro, cada vez que vou às nossas cafeterias escuto alguém pedindo um Moka no balcão. Entretanto, acho que poucos conhecem a origem desse nome.

Originalmente Moka, cidade portuária no Yemen, foi uma das mais importantes regiões exportadoras de café entre os séculos XV e XVII. Mesmo depois de outras fontes do grão terem sido descobertas, o café dessa região continuou a ser bastante valorizado, por causa de seu sabor achocolatado. Daí em di-

ante, o nome ganhou popularidade e passou a designar não somente uma região geográfica, mas também um tipo de grão, uma bebida à base de café ou ainda um modelo de cafeteira italiana, que prepara o café que mais se aproxima do espresso.

O Café Moka, ou Mochaccino, é uma variação do café com leite



ou do tradicional cappuccino italiano (um terço de espresso, um terço de leite vaporizado e um terço do creme do leite que

foi vaporizado), que é preparado adicionando-se chocolate em pó ou calda de chocolate. O nome deriva principalmente por causa do café de Moka, que tinha essa característica presente em seus grãos.

Além de uma bebida, também pode ser um tipo de grão. Normalmente dentro de cada fruto de café, formam-se dois grãos chatos, dispostos um contra o outro. O grão Moka, contudo, é o resultado da formação de apenas um grão, arredondado e mais leve que um grão normal, e mais comumente encontrado em fru-

tos que se desenvolvem na ponta dos galhos ou na copa dos cafeeiros.

Enfim, seja uma região, uma bebida, um tipo de grão ou uma cafeteira, o certo é que a palavra está diretamente relacionada a café. E por falar nisso, que tal um Moka?

Karine Osorio



www.cafedomercado.com

LITERATURA

Maria do Mercado uma história de todos os tempos

Paulo Roberto Pruss

Seu nome? Maria. Nascida em 1869, ano da inauguração de um prédio Neoclássico, conhecido como Mercado Público de Porto Alegre, mais tarde ficou conhecida por Maria do Mercado.

Morava com seus pais em um arrabalde e o que mais gostava era ir, em companhia de seu pai, seu Lemes, um velho maragato, comprar mantimentos em um pequeno mercadinho na vila mais próxima. Nessa época, já não entendia porque, mesmo numa vila modesta, não havia um mercado melhor. Por volta de seus 11 anos começou a ouvir histórias sobre o Mercado Público e seu imponente prédio, localizado na Praça Paraíso. Não deu sossego a seu pai até que o seu desejo de conhecer este enorme “armazém”, no centro de Porto Alegre, fosse realizado.

Filha única, o que era raro nesses tempos, aos doze anos já se interessava por política. Extremamente inteligente lia muito e tinha opiniões próprias. A mais defendida era a sua contrariedade à escravidão no País. Além disso, fazia poesias exaltando a cidade e seus aspectos de beleza. Acompanhou o movimento abolicionista e era apreciadora de seu líder Joaquim Nabuco; também era republicana.

Aos dezesseis anos já era conhecida por Maria do Mercado, em razão da quantidade de vezes que por lá estava, numa época de agitação política intensa em que o movimento republicano ganhava força. Por mais estranho que possa parecer, devidos aos padrões desse período, Maria era aceita no meio intelectual, ora dominado por homens. Sua desenvoltura era brilhante e ela pode-



ria ser vista em grupos de homens discutindo política. Daí nasceu a idéia de promover caminhadas com o seu grupo de discussão, invariavelmente no entorno do Mercado Público, o que a tornou ainda mais famosa entre os frequentadores, e proporcionalmente a admiração dos Mercadeiros do local. Mesmo não assinando artigos em a Federação, jornal dominado por jovens republicanos, era notório que muitos destes textos eram de sua autoria.

Seu Lemes, fora morto degolado na revolução de 1893, deixando Maria agora com 24 anos, muito próxima de sua mãe. Mas sempre que podia escapula para dar uma “voltinha”. Sem Maria, as caminhadas no Mercado não eram a mesma coisa. E justamente agora, que Porto Alegre contava com uma empresa de bondes puxados a burro, a Cia. Carris Urbano, o que facilitaria seu deslocamento até o mercado.

Com a vinda de uma tia e primas, que passaram a viver junto com a família, Maria, retoma o ativismo. Escrevia textos, sentada a uma mesa no bar Gambrinus, mesmo que este tenha sido fundado por alemães e fosse proibida a presença de negros em suas dependências, o quê, obviamente, Maria repudiava. Porém con-

siderava que as suas idéias tinham que sair de dentro do território adversário. Seu prestígio era tanto, que ninguém ousava impedir a sua entrada no Gambrinus, sempre acompanhada de um grande grupo, o que não era nada desprezível para o “Deus da Bebida” ou melhor o Gambrinus, que ainda hoje mantém suas portas abertas num espaço estritamente democrático e de bom gosto. O Gambrinus acompanhou a trajetória de Maria, ou pelo menos quase toda, até ela sair de cena, juntamente com a decadência do mercado.

Também foi do Mercado que ela assistiu, em 1906, aos seus 43 anos, espantada, o primeiro automóvel a circular pela cidade. Mas Maria teve uma vida paralela a do mercado e, já com 71 anos, começou a sair de cena, em 1940. Maria já tinha suportado um incêndio e algumas tentativas de modernidade, porém, agora, o movimento era muito forte para sua idade já avançada, e assim, lentamente, ela foi se retirando, sem imaginar, entretanto, que o Mercado era mais forte e suportaria essa e tantas outras crises, uma delas em 1941, quando enfrentou a maior enchente que a cidade já viu. Hoje, tombado como patrimônio cultural, o Mercado Público continua assistindo aos acontecimentos de Porto Alegre. Já Maria, não integra a história oficial e há quem diga que em verdade ela nunca existiu. Outros afirmam que sim e que a sua vida se confundiu com a do Mercado. Existindo ou não, o importante é que o mercado continua ali, junto ao Largo, hoje denominado Glênio Peres, imponente, fazendo a verdadeira história e criando todo dia, não só marias do Mercado, mas joãos, josés, paulos, fernandos,...

Memorial do Mercado



Equipe do Memorial do Mercado

Uma das tarefas do Memorial do Mercado Público é pesquisar sobre a história do Mercado, transformando material histórico em informações que subsidiarão pesquisas e exposições.

No dia 30 de abril, no Memorial, ocorreu a abertura da exposição “**Na Labuta: histórias e memórias dos trabalhadores do Mercado**”. É sobre esse tema que a equipe se debruça nessa edição do Jornal do Mercado.

“Na Labuta” trata da história de trabalhadores do Mercado através de pessoas que denominamos “personagens”, representativos de diferentes significados que o trabalho tem nesse espaço. Seria impossível contemplar todos os ramos, todos os trabalhadores e todos os significados, até porque a história é construída a partir do olhar que se direciona sobre ela. A metodologia da pesquisa, que durou um ano, foi baseada em registros de documentos, jornais e na memória de pessoas ligadas ao Mercado, delineando o projeto. Durante a investigação documental se definiu algumas pessoas que trabalharam ou trabalham no Mercado e das quais tivemos mais acesso a informações para se tornarem

“personagens” da exposição. A personagem Ignácia, “Negra Mina”, assim denominada por descender de uma região da África com esse nome, representa o trabalho de ambulantes no Mercado e seus arredores no século XIX. Outro personagem é Agnelo, engenheiro da SMIC, secretaria responsável pela administração e funcionamento deste espaço, que simboliza a relação do poder público com os trabalhadores.

1º de maio é o Dia Internacional do Trabalhador e não é a toa que escolhemos uma data tão próxima a essa para abrir a nova mostra. Nossa homenagem a todos os trabalhadores do Mercado está exposta diariamente no Memorial através da exposição “Na Labuta”.

Um agradecimento especial a todos aqueles que participaram direta ou indiretamente na produção do Vídeo “**Mercado Público Central: Uma família de trabalhadores**”, um belo registro de 37 minutos, de uma família que, como todas as outras, tem suas rugas e diferenças, mas que sabe se unir quando necessário. Estão todos convidados a conhecer outros personagens da exposição e ver uma leitura atual do Mercado com o depoimento de colegas trabalhadores.

Memorial do Mercado

2º piso, sala 38 - 3225-0793 - memorial@smc.prefpoa.com.br - Horário de funcionamento: de segunda a sexta 9h às 18h e aos sábados das 10h às 16h

Feira do Gibi: 5 anos em cartaz

Criada em 2003, mas somente oficializada por decreto de lei do então vereador Juarez Pinheiro (PT) em 2005, tendo o atual vereador Adeli Sell (PT), na época o Secretário da Indústria e Comércio, como principal mentor, a Feira do Gibi completou em maio, cinco anos de existência. Paulo Tortorelli, funcionário público estadual e um dos expositores da Feira, está nela desde o início. Ele diz que coleciona gibis desde pequeno. Assim como os demais, não possui loja ou ponto de venda. Alguns expõem em outros lugares durante a semana, como João Moacyr Boff e José Azambuja, que aos domingos estão no Brique da Redenção. Em apenas cinco anos, a Feira já formou um público fiel. “As raridades no primeiro dia da feira já se vão todas. São muito procurados desenhos de Alex Ross, roteiros do Frank Miller, Elektra, por exemplo”, diz Tortorelli.

Outro expositor assíduo e dos primeiros na Feira é Vanderlen

Amaral da Costa. “A gente compra, vende, troca e também coleciona. Eu lido com gipi desde 1944. Acho muito importante, sempre colecionei, continuo gostando”, diz. Ele é um dos que lidam com os históricos gibis que povoam a infância e a adolescência de muitos que frequentam sebos, feiras e antiguidades atrás de preciosidades, como “Os Sobrinhos do Capitão”, “Garfield”, “Recruta Zero”, “Mortadela e Salaminho” e muitos outros, inclusive gibis de “faroeste” e graphic novels, para os mais contemporâneos. “Estas coisas a gente sempre tem que ter na banca porque, se tiver uma sacola cheia, sempre tem mercado para este tipo de quadrinho”, diz o veterano Vanderlen.

Os preços variam, entre os módicos R\$ 3 a R\$ 40 para alguma raridade mais disputada. O público é o mais diverso possível, de crianças a adultos, muitos vindos do interior e os expositores têm em comum, além dos disputados gibis, o



propósito de reunir títulos raros e incentivar o público mais jovem a ler e cultivar os gibis.

A feira é mensal, realizando-se no primeiro sábado do mês e duas vezes por ano, em cada se-

mestre, tem duração de uma semana, sempre no 2º piso do Mercado Público.



Mais esgoto, mais água, mais qualidade de vida.



Programa Integrado Socioambiental

Ampliação da capacidade de tratamento de esgotos de 27% para 77% em cinco anos, devolvendo a balneabilidade ao Guaíba e melhorando a qualidade de vida da população.

Sistema de Esgotamento Sanitário (SES) Sarandi

Vai coletar e tratar o esgoto de 18% da população de Porto Alegre. Só na primeira etapa, que vai beneficiar principalmente a Vila Elizabeth Ampliada, serão investidos R\$ 45 milhões.

Abastecimento de água nas regiões Norte e Leste

Mais de R\$ 10 milhões em obras, melhorando as condições de vida dos moradores de bairros como Mário Quintana, Protásio Alves, Itu Sabará, Morro Santana, Jardim Ypu, Chácara da Fumaça, Vila Laranjeiras, Vila Safira e Rubem Berta.

Abastecimento de água nas Ilhas

Com investimento de mais de R\$ 5 milhões, vai beneficiar os moradores das Ilhas da Pintada, das Flores, dos Marinheiros e do Pavão.



Espaços Históricos

Ponte de Pedra, a travessia da memória de Porto Alegre

Um dos monumentos mais históricos e significativos da cidade, a Ponte de Pedra situa-se no local denominado Largo dos Açorianos. Antes, quando cruzava o arroio Dilúvio era a única ligação entre as chácaras do sul e o centro da cidade. Ela surgiu substituindo uma primitiva ponte de madeira erguida quase no mesmo local em 1825. Várias vezes reconstruída em razão dos estragos causados pelas enchentes e pela deterioração natural da madeira, foi fechada ao trânsito em 1848, quando já estavam quase finalizadas as obras para uma nova ponte, mandada edificar em 1846 pelo Conde de Caxias, então o presidente da província. A nova obra deveria ser mais durável e foi construída de alvenaria de pedra, sendo inaugurada também em 1848. Em 1937 o arroio começou a ser retificado e a ponte perdeu a sua função, mas sobreviveu como memória daqueles tempos. Transformada em monumento urbano e testemunha do passado, o monumento de pedra foi tombado pelo município em 1979 e ganhou um espelho d'água sob os seus três pilares em arco.

A história, pelos seus cronistas e documentos

No século XIX e início do século XX Porto Alegre tinha muitos cronistas urbanos. Um deles, e dos mais famosos, era Pereira Coruja, mais conhecido simplesmente como Coruja. Em seu livro, sempre muito citado, "Antiguidades", ele diz que, quando o



Conde da Figueira, governador da Capitania entre 1818 e 1820, mandou abrir o "Caminho de Belas", hoje correspondente à Av. Praia de Belas, ainda não havia ponte para ligar a cidade com a margem esquerda do Riachinho. Diz o cronista: "... atravessava-se o riacho 'calcante pede' no tempo de verão em que apenas dava água pelos machinhos". Pouco depois, entretanto, no governo do Visconde de São Leopoldo, em 1825, mandou-se construir, com subscrição de moradores interessados na obra,

uma ponte de madeira sobre o Riacho, junto de sua foz no Guaíba, um pouco mais abaixo da atual Ponte de Pedra.

Essa primeira ponte de madeira sofreu repetidos danos e passou por várias reconstruções. Em 1830, a ata da Câmara Municipal fala em "ponte novamente reedificada" sinal certo de que a primeira já fora reconstruída. A segunda, depois da enchente de 1833, se encontrava seriamente danificada "por ter dado de si os encontros e a maior parte das madeiras estavam po-

dres", conforme se lê em um orçamento de conserto feito pelos construtores Laureano A. Dias e Evaristo Gonçalves de Ataíde.

Essa precária ponte do Riacho foi registrada na planta de L. P. Dias, do ano de 1839. Mas não se imagine que houvesse sido consolidada pelos repetidos consertos: em 1844, a Câmara Municipal tornava a dirigir-se ao presidente da Província, fazendo sentir "a grande necessidade que há de compor-se a ponte do Riacho desta cidade, visto que não tem guardas e acha-se bastante arruinada".

O relatório do Conde de Caxias para fazer a Ponte de Pedra

O Conde de Caxias, então o presidente, entrou em ação. Seu relatório de 1º de março de 1846:

"Depois de ter mandado consertar por várias vezes a ponte de madeira do Riacho, nesta cidade, tive por mais vantajoso, atendendo ao seu estado de ruína, de fazer construir nova ponte de pedra na embocadura da rua da Figueira, como lugar mais favorável ao trânsito público; feita a planta e o orçamento, pôs-se a obra em arrematação e já nela se trabalha".

A obra começou em 1846, a Ponte de Pedra ficou pronta em 1848.

A Ponte de Pedra e o turismo

Segundo informações da Secretaria Municipal de Turismo, no roteiro do city tour Linha Turismo, os passageiros têm uma vista um pouco à distância do monumento, mas ele é sempre citado pelo guia, que faz um breve resumo sobre o período histórico em que a ponte fazia parte do cotidiano da cidade e sua gente.

A voz da ASCOMEPC

O outono

Fortunato Garcia Machado

"Melhor aprender bem uma única coisa do que dez superficialmente". (Ditado zen-budista)

Época que as folhas terminam seu ciclo e caem dos galhos, as árvores preparam-se para enfrentar o rigor do inverno, para nós leigos pode parecer que as árvores são covardes, pois deixam as folhas cair antes do rígido inverno chegar. Ou será que seria um ato de cora-

gem? Já a árvore sabe que o carma de enfrentar o rígido do inverno é dela e não das folhas. Assim a natureza nos ensina que os nossos carmas devem ser resolvidos e vividos por nós, não por nossos pais, companheiros ou filhos.

Em Boston nos Estados Unidos viveu um filósofo chamado Emerson que uma vez afirmou em um de seus livros que quando Deus quer testar o homem ele o submete a grandes pressões, para ver de que este homem é feito e como reage. Talvez estejamos passando por estes testes. Chega o momento que devemos

decidir em exigir os nossos direitos ou nos submeter aos caprichos daqueles que apenas passam pelas nossas vidas.

Coragem não é só dizer o que se pensa e sim fazer o que se deve, mesmo que isto nos coloque contra poderosos, pois o nosso senhor é Cristo e só a ele devemos obediência, tudo a ele pertence.

Assumi junto a nós o representante da SMIC no Mercado. A diretoria já levou a este os nossos desconfortos em relação a qualidade dos serviços de limpeza e segurança que vem sendo prestado no Mercado Público,

desconforto este que já vivemos há meses. Sempre informando a SMIC, que com certeza ainda não realizou as devidas mudanças porque precisa de tempo hábil para refazer ou remodelar os contratos das mesmas. Estamos com novidades saindo do forno, em várias áreas. Temos avanços consideráveis.

Lembro ainda da assembléia que realizamos na quarta-feira, mais uma vez me senti honrado de ser o escolhido pelos senhores e senhoras para representá-los. Pois a maturidade e a sabedoria que conseguiu-se ter naquela reunião é de nos fazer en-



tender porque o povo gaúcho é tão respeitado. Por estes todos ensinamentos sou grato por compartilhar da sabedoria dos meus colegas de Mercado.

Antonio Dias de Melo, um batalhador do Mercado

Ele tem a sua vida diretamente ligada ao Mercado, ao qual dedicou boa parte do seu tempo. Atuou, juntamente com os seus colegas de Mercado em muitos momentos conturbados deste patrimônio de Porto Alegre, contra a sua tentativa de demolição, na reforma, na fundação da Associação dos Permissionários e no Funmercado. À frente do Gambrinus, Antônio Dias de Mello é um dos grandes personagens do Mercado.

O aniversário de sete anos foi inesquecível: foi num navio, vindo de Portugal, cruzando os mares, para as terras d'além mar, o Brasil. A viagem que trouxe o menino da cidade de Aveiro, "a Veneza portuguesa", durou um mês. O pai veio como repartidor de pão, em 1951, quando as padarias por aqui eram poucas. Fazia a distribuição do pão, de porta em porta, geralmente por uma carroça puxada por tração animal. O pai estabeleceu comércio na rua Otávio Rocha, onde Antônio, conhecido como Antoninho, começou a vivenciar a vida de comércio vendo-o trabalhar. "Não precisou pedir para ajudar, por iniciativa minha já comecei a ajudar, mas não deixei de estudar", diz. Com 20 anos já estava terminando contabilidade, quando seu pai fez o primeiro grande questionamento da sua vida. Queria saber se o seu filho desejava continuar com os estudos ou assumir um negócio que ele estava começando com um sócio. Antoninho resolveu assumir o comércio, com o apoio do pai, que também era dono do Café Municipal ao lado de onde hoje é a Pastelaria Nova Vida.

Tempos de Boemia

Ele conta que o Treviso ficou muito famoso porque não tinha porta, como o Graxaim, que funcionava 24 horas. Era ali no Treviso que Francisco Alves, passava horas de boemia quando estava em

Porto Alegre, ganhando até uma cadeira cativa. Cadeira esta ganha do seu amigo Tércio Kauer. E o surgimento do Gambrinus? Segundo consta foi fundado por volta de 1989 por um grupo de alemães. Eles solicitaram à Intendência um local para confraternizar. "O Mercado foi um prédio muito grande para a sua época. Dizem até que era para ser construído em Buenos Aires". Nele funcionava uma série de atividades, das mais diversas, como funilaria, atacados, hotéis... dá para imaginar? Segundo o raciocínio de Antoninho, deve ter sobrado algum canto, que acabou sendo cedido para as reuniões dos intrépidos alemães, grandes tomadores de chope. O Gambrinus, assim, se iniciou, segundo Antoninho, de um grupo de amigos, uma espécie de confraria. Assim ficou até os anos 30, quando alguém desses encontros, tornou a casa mais comercial. Antoninho lembra que na primeira reportagem que saiu sobre o Gambrinus, falava-se nesses alemães, que ao longo do tempo acabaram trazendo dificuldades para a casa. Pela idade estavam deixando de ser consumidores, mas continuavam exigentes e tinham restrições com alguns frequentadores, negros, principalmente. O bar estava indo à falência, quando então Antoninho resolve escancarar as portas para vender bebidas, chope. "Em dia de verão vendia 300 litros por dia, 10 caixas de cachaça por semana", conta. Mas ele, contudo, não gostava. Achava o ambien-

te pesado, sempre tinha aborrecimentos.

Nos anos 70 o prefeito era Telmo Thompson Flores, afeito à obra e construção de túneis. E queria demolir o Mercado. Havia um projeto para a construção de uma certa "esplanada central" no lugar do Mercado, um prédio de lojas e com espaço embaixo para venda dos permissionários. Iria liberar a área para o trânsito, um dos argumentos é que o Mercado atrapalhava a ligação da avenida Siqueira Campos com a Julio de Castilhos. A verdade também é que o Mercado estava muito abandonado, o que reforçava a idéia da sua demolição. E, então, Antonio Mello, ainda jovem, participou do movimento para recuperá-lo, um grupo de influentes permissionários uniram-se para defender o Mercado. Nasceu então, em 1967, a Associação dos Permissionários, assinam nomes como Manuel Almeida Andrade (Presidente), Manuel Maria Martins, A. Toniolo, Dante Mabília, Darcy Salami, Luiz Salami, Irmãos Rossato, Reni João Groff, Pozzebon Irmão Ltda, De Paoli Cia Ltda entre outros.

Batalhas

"Achamos por bem defender o Mercado. Um grupo foi ao prefeito com a proposta de pintar, arrumar e fazer o que fosse preciso para recuperá-lo. E em três anos, então, o Mercado seria entregue para o Prefeito, que aceitou a proposta." O grupo levantou recursos e em pou-



co tempo o Mercado já tinha outra cara. Daí em diante começou a mobilização pela defesa e permanência no Mercado, com um apoio expressivo da imprensa, especialmente do grupo Caldas Jr. A luta deu resultados e o Mercado não veio abaixo. Antoninho também suspeita que, na verdade, o general Médici tenha dado uma ordem expressa de não destruí-lo. Anos mais tarde viria outro momento importante, a reforma do Mercado, a qual Antonio acha que foi um projeto arrojado de restauração, sem mutilar o grande patrimônio de Porto Alegre.

Hoje o seu grande orgulho e olhar o passado e perceber que de um pequeno balcão com três ou quatro mesas, construiu sua vida, formou uma família, conquistou amigos e tornou o Gambrinus um dos melhores restaurantes de Porto Alegre.

BANCA 10
FRUTAS E VERDURAS NACIONAIS E IMPORTADAS

M. Público - TELE-ENTREGA 51. 3224.4302

Lancheria Luz
DESDE 1966

Festival de Pastéis mais de 250 sabores feitos na hora!

Temos mocotó congelado "Porção de 1kg"

51. 3028 4547
Mercado Público Central Lojas 145 e 147 em frente ao terminal da Parobé

AS MELHORES TORTAS DA CIDADE
ACEITAMOS ENCOMENDA

MACROBIÓTICA SAUER
Produtos Integrados, Naturais e Macrobióticos

"Uma grande visão da vida"

TELE-ENTREGA: (51) 3022-4868 e 3211-1930
Mercado Público - Banca G - Quadra II - Poa

Única peixaria aberta aos domingos e feriados no Mercado

COPEIXE

PESCADOS
Filés e peixes em geral

Também aos domingos, na Ilha da Pintada, servimos nosso peixe na ??????????. Com saída de barcos na Usina do Gasômetro, às 11h30

Cooperativa dos Pescadores - Colônia Z-5

TELENTREGA
Fone: 3224.3572
Bancas 63, 65 e 67
(Borges de Medeiros)