

chuf

شوف

O OLHAR DO CLUBE ATLÉTICO MONTE LÍBANO



ano XX ◊ nº 152
agosto 2021
www.montelibano.org.br

FÊNIX

O **Líbano** busca se reerguer mais uma vez


ALEGRIA

Muita confraternização no **Dia dos Pais**

SINAL DE ALERTA

O infectologista **Esper Kallas** afirma que o Brasil não está preparado para novas pandemias






QUANDO O SEU OBJETIVO
ENCONTRA UM TIME FOCADO NA
BUSCA DA INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA,
O SUCESSO É UMA CERTEZA.

ESSA É A WFLOW!
CONHEÇA NOSSA
ASSESSORIA DE INVESTIMENTOS

O NOSSO **MAIOR PATRIMÔNIO**
É VER VOCÊ **REALIZANDO SONHOS!**



Encontre o assessor
mais próximo de você

 @wflowinvest



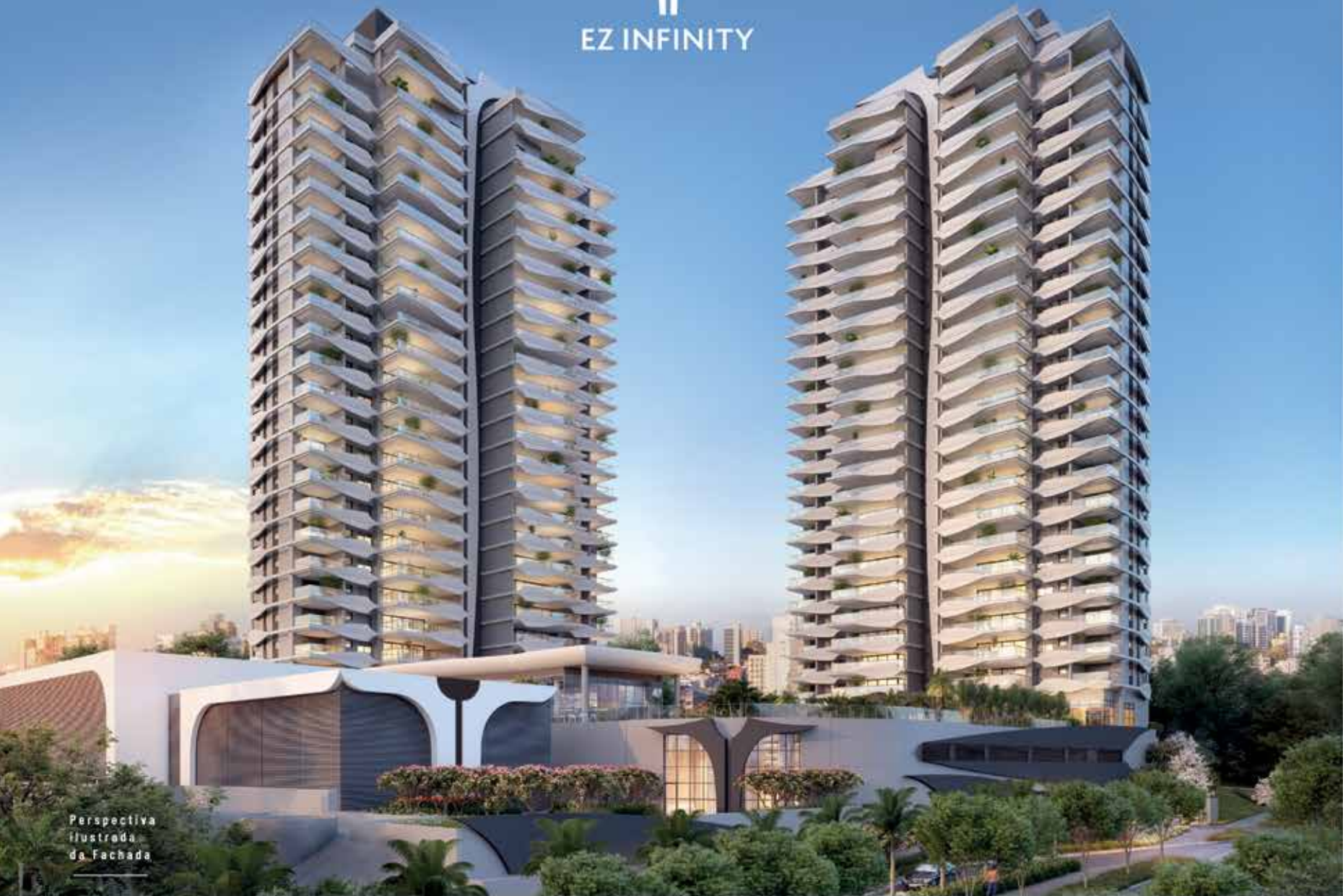


CORNICHE, BEIRUTE
Com a reabertura do turismo e a
pandemia controlada, as ruas de
Beirute voltam a ficar cheias de gente

ART DESIGN INTERNACIONAL BY CARLOS OTT.

Um cenário indescritível de luxo, sofisticação e arquitetura em um terreno de 10 mil m²,
vizinho ao Parque Ibirapuera.


EZ INFINITY



Perspectiva
ilustrada
da Fachada

276 M² | 4 SUÍTES | 4 VAGAS | DEPÓSITO
DUPLEX DE 550 M² | 4 SUÍTES | 6 VAGAS | DEPÓSITO

ASSISTA AO VÍDEO



ATENDIMENTO EXCLUSIVO E AGENDADO SOMENTE NA SEDE DA EZTEC:
AV. REPÚBLICA DO LÍBANO, 1.921 - IBIRAPUERA
INFORMAÇÕES: 3135-5100 - EZINFINITY.COM.BR

ENDEREÇO DO EMPREENDIMENTO: RUA ACHILLES MASETTI, 105 - IBIRAPUERA (AO LADO DA IBM)



Perspectiva Ilustrada
QUADRA DE TÊNIS OFICIAL COBERTA

Um verdadeiro ícone arquitetônico, EZ INFINITY com Art Design internacional by Carlos Ott desafia o olhar e o skyline da cidade. Diferente de tudo ao seu redor é um residencial ultra-arrojado que supera o inimaginável.



Perspectiva Ilustrada da Piscina Adulto

Diferenciais para todas as dimensões da exclusividade.

- HALL SOCIAL PRIVATIVO • 2 ELEVADORES SOCIAIS POR PRUMADA COM CONTROLE DE ACESSO E DECORAÇÃO EXCLUSIVA BY JOÃO ARMENTANO⁽¹⁾ • DESIGN DE INTERIORES BY JOÃO ARMENTANO • PAISAGISMO BY BENEDITO ABBUD • ASSESSORIA DE SEGURANÇA BY HAGANÁ • FITNESS COM DESIGN BY CIA ATHLETICA • A ATMOSFERA DE BOUTIQUE HOTEL COM LAZER JAMAIS VISTO NA REGIÃO • QUADRA RECREATIVA COBERTA • PISCINA DE 25 M COBERTA • SERVIÇOS PAY-PER-USE Z SERVICES⁽²⁾
- GRUPO GERADOR PARA ATENDER TODAS AS UNIDADES E ÁREAS COMUNS⁽¹⁾ • VAGA DE GARAGEM PARA CARRO ELÉTRICO

(1) Conforme memorial descritivo. (2) Serviços Pay-Per-Use fornecidos por terceiros conforme convenção de condomínio.

Futura Comercialização:

TEC VENDAS
CRECI: 6677-J

Futura Realização e Construção

EZTEC
Construindo qualidade de vida

Alegria e confraternização no Almoço do Dia dos Pais



DE VOLTA!

A primeira edição da **Chuf** em 2021 está repleta de atrativos, com matérias que nos trazem muita esperança e alegria! Nosso clube está retomando gradativamente todas as atividades e voltando à normalidade, mas tudo, claro, dentro dos padrões de segurança estabelecidos pelas autoridades sanitárias. Um grande exemplo dessa retomada segura foi a celebração do Dia dos Pais. Não apenas o almoço em si, sucesso absoluto, mas também a volta das atividades tradicionais, como o torneio de tênis pais e filhos, rachão de futebol e muita brincadeira no Espaço Criança! E vem muito mais por aí! A agenda esportiva, cultural, social e de sede promete muitas atrações até o fim do ano. Fique ligado!

Ainda na linha da esperança, trazemos um retrato atual do Líbano, que luta para renascer da grande crise econômica e social que enfrenta desde 2019. A boa notícia é que o turismo, um dos alicerces da economia libanesa, está com números animadores. A chegada da embaixadora Carla Jazzar ao Brasil, em substituição a Joseph Sayah, também é uma grande novidade, ela que está cheia de energia e planos. Por fim, nossa matéria de capa, que traz a trajetória de vida de um dos orgulhos da colônia libanesa no país, o infectologista Esper Kallas. Ou seja, preparamos uma **Chuf** repleta de informações e com muito alto astral para você, querido sócio. Boa leitura!

A Diretoria

DIRETORIA

Presidente
Marcos Ernesto Zarzur

Vice-Presidente
Cláudio Roberto Daud

Diretores Secretários
Bertoldo Salum Filho
Marcos Roberto Bussab

Diretores Tesoureiros
Fábio Lutfalla Filho
Fabio Andraus

Diretores de Patrimônio
André Ivo Zarzur
Rafael Ernesto Zarif Zarzur

Diretores de Esportes
Felipe Camasmie
André Mikhael Maria

Diretores de Sede
Caio Lutfalla
Guilherme Maluf Saba

Diretores Sociais
Marcos Efeiche
Maurício Ernesto Granjean Zarzur

Diretores Culturais
Jorge Daher Daud Filho
Marcelo Ayoub

Diretores de Promoções
Silvio Ernesto Zarzur
Rodrigo Bussab

CONSELHO

Presidente
Jorge Mofarrej Nicolau

Vice-Presidente
Marcelo Ernesto Zarzur

Secretário
Camillo Ashcar Junior

Revista Chuf

Publicação do Clube Atlético Monte Líbano

Projeto Editorial
Paulo Anis Lima

Diretor Adjunto
Paulo Kehdi

Direção de Arte
Suzana Coroneos – Estúdio Casa do Cachorro

Reportagem
Gabriel Maluf Jacob (Abre-Alas) imagens cedidas e sob a responsabilidade de Gabriel Maluf Jacob
Juliana Bógus Saad (Sócio Júnior, Na Mesa, Como Funciona Delivery, Você Sabia Reforma, Novo Espaço Salão de Jogos e Nossa Equipe)
Paulo Kehdi (Entrevista, Sócio Master, Sócio Atleta, Líbano Sempre, Novo Espaço Quadra e Aconteceu)
Equipe Monte Líbano (Aconteceu e Agendas)

Fotografia
Kiko Ferrite (Matérias)
Wagner Camarero (Eventos)

Consultora de Gastronomia
Paula Chequer Cambur

Tradução de títulos para o árabe
Georges Fayes Khouri

Revisão
Exceção Editorial

Tratamento de imagens
Mai Design

Impressão
Leograf Gráfica e Editora LTDA.

Clube Atlético Monte Líbano
Av. República do Líbano, 2.267
04501-003 São Paulo SP
11 5088 7070
www.caml.com.br



hcor que você sente.

Mudamos a nossa marca, mas não mudamos a nossa essência.

Uma história de dedicação às pessoas nos trouxe até aqui. O nosso jeito de acolher e cuidar criou a relação de confiança que marca nossa trajetória. Oferecemos mais do que profissionais capacitados e tratamentos eficientes. Entregamos nosso carinho e criamos uma atmosfera única que ultrapassa nossos muros e reverbera para nossa comunidade.

**Porque para o Hcor,
o que você sente faz toda a diferença.**

Acesse o site e conheça a nossa nova marca.
hcorquevoce sente.com.br



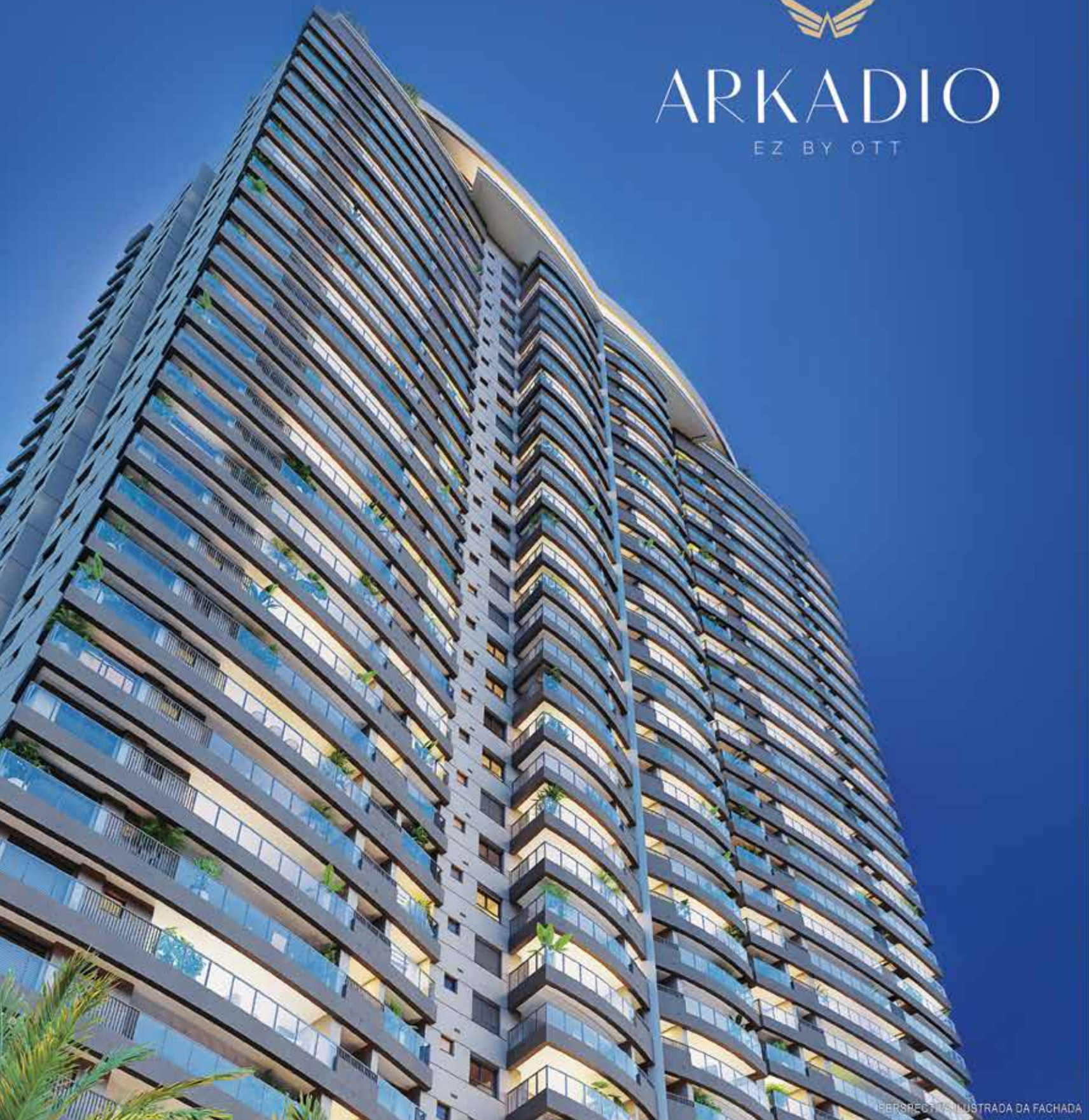
hcor
ASSOCIAÇÃO
BENEFICENTE SÍRIA
(11) 3053-6611

Dr. Gabriel Dalla Costa
Médico Responsável Técnico
CRM: 204962



ARKADIO

EZ BY OTT



PERSPECTIVA ILUSTRADA DA FACHADA

SAIBA MAIS



VISITE OS MARAVILHOSOS DECORADOS
RUA SANTO ARCÁDIO, 92 - BROOKLIN
E ACESSO PELA AV. MORUMBI, 8314

EZTEC.COM.BR
11 3135-5102



BROOKLIN • LANÇAMENTO IMPERDÍVEL

O RESIDENCIAL MAIS ARROJADO DE SÃO PAULO COM ART DESIGN INTERNACIONAL BY CARLOS OTT E LAZER NO ROOFTOP A MAIS DE 100 M DE ALTURA.



RESIDENCES 107 M² | 3 DORMS. (1 SUÍTE)
2 VAGAS

142 M² | 4 DORMS. (2 SUÍTES)
2 VAGAS

180 M² | 4 SUÍTES
3 VAGAS

LONG STAY* 105 A 110 M² - 2 A 3 DORMS. (COM SUÍTE)*

(*) NR1-12 (serviços de hospedagem ou moradia) decreto nº 57.378, 13 de outubro de 2016.

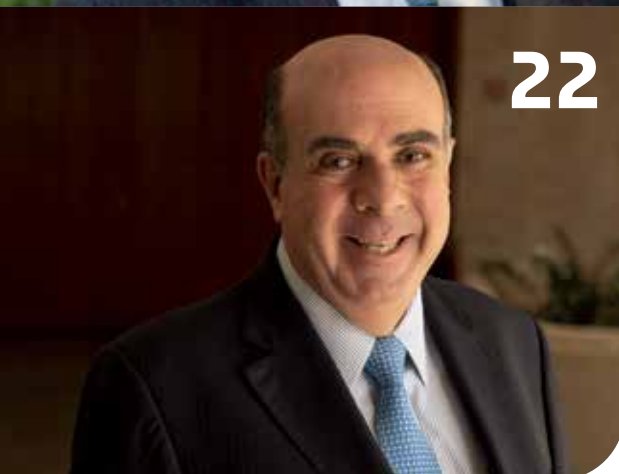


Comercialização:

TEC VENDAS
CRECI: 5677-J

Realização e Construção:

EZTEC
Construindo qualidade de vida



14 ENTREVISTA

A trajetória de vida de **Esper Kallas**, médico infectologista e personagem de destaque nessa pandemia

22 SÓCIO MASTER

Ricardo Elias Maluf nasceu vizinho ao clube, que virou o quintal da sua casa

26 SÓCIO JÚNIOR

Tota Capurso Michaluart foi a campeã do Masterchef em Casa Kids

28 SÓCIO ATLETA

Lucas de Faria Bussab brilha nas quadras de basquete defendendo o Monte Líbano

32 LÍBANO SEMPRE

O **Líbano** mais uma vez luta para se reerguer

38 VOCÊ SABIA

Um **Salão Nobre** completamente revitalizado e pronto para eventos

40 NA MESA

O **chef Marcelo Magaldi** está cheio de ideias e conta tudo para o sócio

44 COMO FUNCIONA | DELIVERY

As iguarias preparadas pelo Monte Líbano agora na sua casa

48 NOVO ESPAÇO | QUADRA

Uma nova quadra para o **beach tennis** e o **futevôlei**

50 NOVO ESPAÇO | SALÃO DE JOGOS

O **Espaço Phoenícia** é o novo local do carteadado no clube

52 NOSSA EQUIPE

Desde 2004 no CAML, **Nelson Fernando Leme de Macedo** é o nosso gerente de esportes

55 ACONTECEU

Os eventos que marcaram o último período e o que você não pode perder nos próximos meses

FESTA DE

88
ANOS

ÇAML



PARA COROAR OS
NOSSOS 88 ANOS,
NADA MELHOR
DO QUE A
PRESENÇA DO REI.



ROBERTO
CARLOS

SAVE THE DATE

7 DE ABRIL DE 2022





PERSPECTIVA ARTÍSTICA DA FACHADA. SUJEITA A ALTERAÇÃO.





FORMA QUE TRANSFORMA
VISTA ETERNA E DESLUMBRANTE

AV REPÚBLICA DO LÍBANO, 2.354
MOEMA / SÃO PAULO

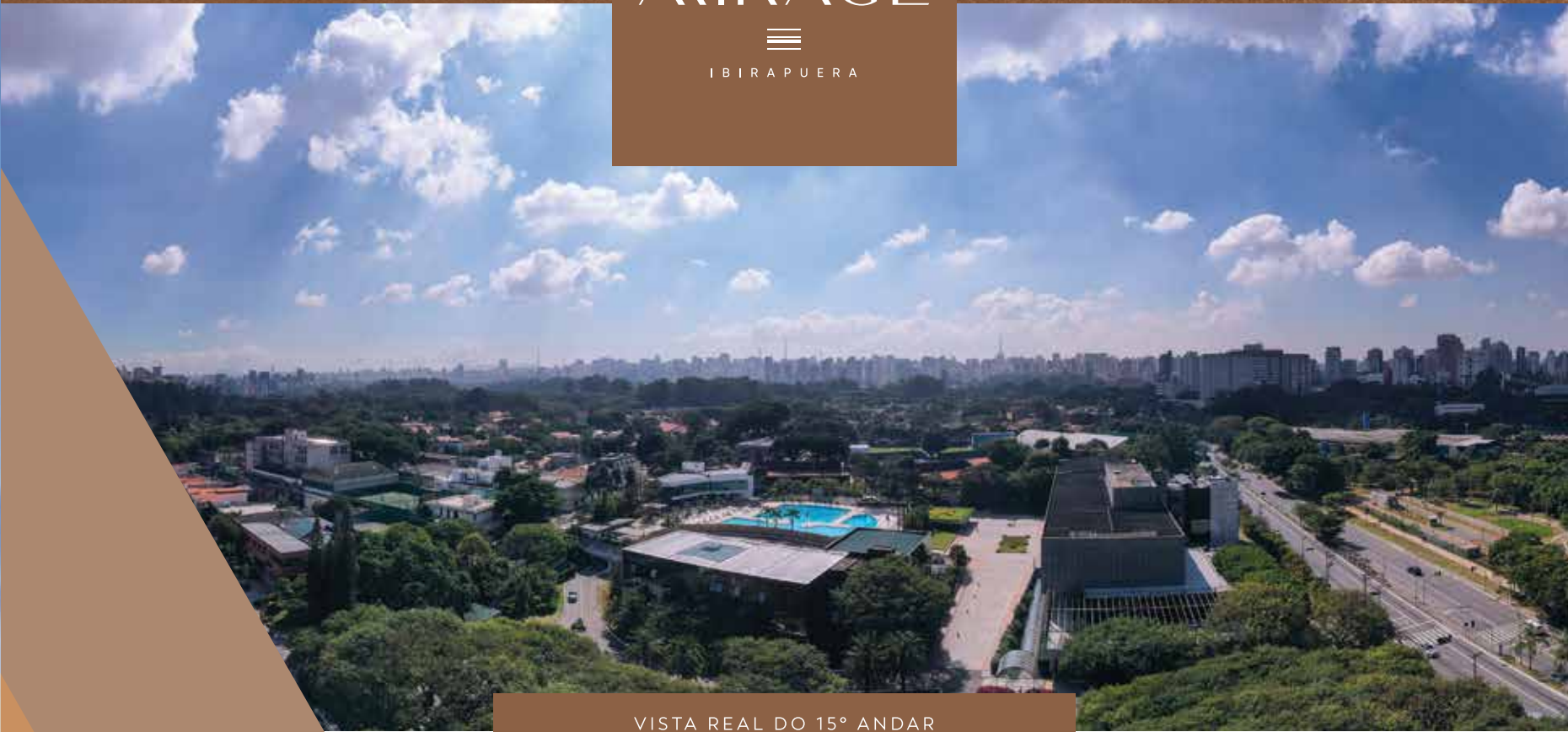
≡

MIRAGE

≡

IBIRAPUERA

4 SUÍTES
238,70M²
3 VAGAS



VISTA REAL DO 15º ANDAR
EM FRENTE AO CLUBE MONTE LÍBANO

DESCUBRA MAIS

☎ 3 0 3 8 . 2 0 2 0

📞 9 4 1 3 4 . 2 3 3 3

🌐 MIRAGEIBIRAPUERA.COM.BR



PARTICIPAÇÃO:



REALIZAÇÃO E
CONSTRUÇÃO:



TF 58 EMPREENDIMENTO IMOBILIÁRIO LTDA. REGISTRADO SOB O NÚMERO R.5 NA MATRÍCULA 20.516 E R.7 NA MATRÍCULA 32.851 EM DATA DE 14/04/2021 NO 14º CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS. CNPJ 30.587.381/0001-18. INTERMEDIÇÃO TOLEDO FERRARI CONSTRUTORA E INCORPORADORA. CRECI: 023121-J, RUA HUNGRIA, 620 – 10º ANDAR JARDIM EUROPA, SÃO PAULO - SP. CEP: 01455-000.

إشارة حمراء

SINAL VERMELHO

Renomado infectologista, **Esper Kallas** alerta para o despreparo brasileiro no enfrentamento de possíveis novas crises pandêmicas

Por **Paulo Kehdi**

Éra janeiro de 2020 e nenhum caso da Covid-19 ainda tinha sido registrado no Brasil. Mas Esper Kallas, juntamente com colegas da área médica, já se movimentava no sentido de preparar o Hospital das Clínicas (HC) para recebimento de possíveis pacientes pandêmicos. “Eu assumi o departamento de doenças e moléstias parasitárias da USP em maio de 2019, logo depois de um surto de febre amarela em São Paulo. Então, já estávamos debruçados sobre projetos relacionados a novas possíveis epidemias. Porém, ainda não tínhamos consciência da gravidade da Covid-19, achávamos que ficaria confinada na China e que seriam poucos casos fora dali, como foi com o Ebola, que praticamente só apareceu na África. Em fevereiro percebemos que a coisa era muito mais grave”, diz Kallas. Do primeiro caso no Brasil, em 26 de fevereiro de 2020, até hoje, muita coisa aconteceu e são mais de 500 mil mortos. Mas a ação do infectologista e de sua equipe colaborou sobremaneira no enfrentamento da primeira onda em São Paulo. O HC tornou-se referência no atendimento e combate ao vírus, abrigando, num primeiro momento, 700 pacientes em suas dependências. Perguntado sobre o futuro, ele é enfático: “Estamos despreparados para enfrentar novos desafios. É necessário fortalecer a saúde pública brasileira e nossa cadeia de desenvolvimento tecnológico. Se isso já fosse realidade por aqui, teríamos 1/6 das mortes por Covid e não esse número absurdo de mais de 500 mil óbitos”. Nessa entrevista para a **Chuf**, Kallas conta mais detalhes sobre o enfrentamento da Covid, fala de família, de sua trajetória desde a infância em Itajubá (MG) até ter se tornado um expoente da medicina brasileira e muito mais.

FOTOS KIKO FERRITE E ARQUIVO PESSOAL



“É NECESSÁRIO
FORTALECER A
SAÚDE PÚBLICA
BRASILEIRA”

ENTREVISTA

**Os pais
de Esper,
Georges
e Meire**



**À esquerda,
Esper Kallas na
formatura da
mãe (formada
em Direito aos 69
anos). Abaixo, a
esposa, Fabiana,
e o filho Georges**

Doutor Esper, sua ascendência é 100% libanesa?

Sim, meu pai, Georges Mikhael Kallas (falecido em 2019), e minha mãe, Meire Esper Kallas, são primos inclusive. São da mesma cidade, Fakeha, no norte do Líbano. Só que meu pai nasceu lá e veio para o Brasil em 1954, estabelecendo-se em Itajubá, interior de Minas Gerais. Já minha mãe morava em Patos, também em Minas. Como na época era comum o casamento entre parentes, meu pai foi apresentado à família dela. O engraçado é que ele primeiro namorou uma irmã da minha mãe, mas não deu certo [risos]. Foi ter afinidade com a minha mãe mesmo!

E o que eles tinham como atividade profissional?

Meu pai tinha um comércio, vendia tecidos basicamente. Pegava carona com um caminhoneiro da cidade e fazia as compras na 25 de Março. Chegou a fazer um pouco de mascate e, com um dos irmãos (eram dez no total), também vendia consórcio de máquinas de costura Singer. Mas o forte era a loja. E ele foi vanguardista, pois passou a vender confecção – a peça pronta – ao invés de somente o tecido. Isso ajudou o negócio a crescer e hoje a família tem uma loja de departamentos de oito andares em Itajubá. E minha mãe, apesar de ter de cuidar de mim e de meus irmãos mais novos (Barbara, Marta, Georges e David), sempre ajudou meu pai a levar o negócio.

Como foi sua infância?

Eu nasci em 1965 e o estudo sempre foi prioritário na nossa família, estudei em escola pública até o terceiro primário (atual Ensino Fundamental), só que naquela época era privilégio estudar na rede pública. Tive que prestar um “vestibulinho” com 7 anos para ver se entrava. Quando fui para a escola particular, não precisei de teste algum. Mas não era só estudo, a gente brincava muito também, morávamos atrás de uma igreja, as ruas de terra. Eu, meus irmãos e os vizinhos nos divertíamos bastante.

Como a medicina surgiu na sua vida?

A família Kallas, de forma geral, tem muitos médicos. Mas no núcleo mais próximo, não havia nenhum. Eu estava para terminar o colégio e ficava perguntando para o meu pai o que ele queria que eu fizesse. Relutante, nunca quis me influenciar. De tanto insistir, mudei a tática. Questionei qual seria a profissão dele, caso não tivesse o comércio. Aí ele finalmente respondeu: “médico”. Fiquei com aquilo na cabeça. Pensei em fazer engenharia por um breve período, mas foi a medicina mesmo que escolhi. Prestei vestibular em algumas escolas públicas, USP inclusive, mas acabei entrando na Faculdade de Itajubá. Tinha 17 anos na época, fiquei em dúvida se fazia mais um ano de cursinho ou se começava a vida acadêmica. A segunda hipótese prevaleceu, o fator família acabou influenciando.

E quando se decidiu pela infectologia?

Fiz os primeiros cinco anos da faculdade em Itajubá. Nesse período, pensei em me especializar em várias áreas: ginecologia, ortopedia, área clínica, até me “decidir” pela cardiologia. Só que a faculdade era pequena, tinha um hospital-escola, mas ele não comportava todos os alunos. Era sabido que o Hospital do Servidor Público Estadual de São Paulo oferecia um programa de acolhimento para estudantes do Brasil todo, para quem ia ingressar no sexto ano. Tinha 22 anos na época e decidi seguir esse caminho. Fiz a prova, passei e comecei a cumprir as etapas previstas. No primeiro mês eu fiz clínica médica. No segundo, a infectologia. Me apaixonei de cara! É uma área que provoca um raciocínio da descoberta, uma investigação até o diagnóstico, além de exigir um conhecimento amplo da medicina. Qualquer especialidade médica pode abrigar uma infecção, o que provoca essa necessidade.



Contemple a vista real da sua varanda.
A magnitude do Parque, projetada
pelo Lago do Ibirapuera.

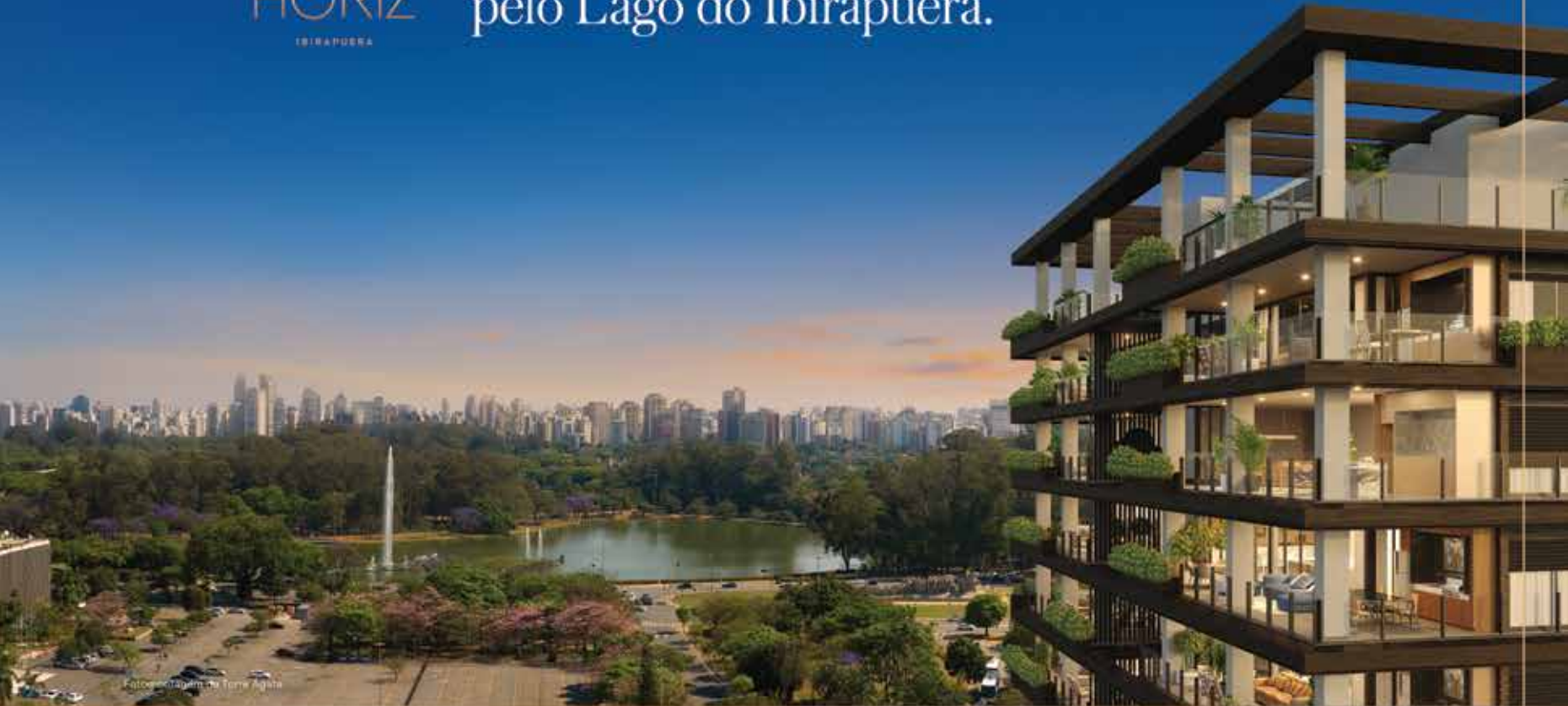


Foto: divulgação da Terra Agata



Persepectiva aumentada do Living ampliado do suite de 32m²

Nasce um ícone extraordinário na primeira fila do Ibirapuera, a apenas uma quadra do parque, com vista de 270° do horizonte mais espetacular da cidade. A integração de arquitetura, natureza e bem-estar em um projeto incomparável.

301 E 231 M² | 4 OU 3 SUÍTES | 4 VAGAS
PLANTAS FLEXÍVEIS

Arquitetura
PABLO SLEMENSON

Interiores
SUÍTE ARQUITETOS

Paisagismo
ALEX HANAZAKI



INFORMAÇÕES: ☎ 11 5555-6140
WWW.HORIZIBIRAPUERA.COM.BR
RUA MANUEL DA NÓBREGA, 1506
IBIRAPUERA



Incorporadora: Rubergo, Companhia Empreendimentos Imobiliários S/A, CNPJ nº 25.922.005/0001-24. Imagem meramente ilustrativa e informações meramente sujestas. A obtenção de um financiamento imobiliário depende da análise de crédito pelo banco financiador. Não há garantia de aprovação. No âmbito do empreendimento a vegetação poderá apresentar alterações de formato de parte. FULCRUM IMOBILIÁRIA CONSULTORIA LTDA - CNPJ nº 02.556.643-1 - Rua Dr. Tibúrcio de Souza Araújo, 88, s/nº - Vila Nova Conceição, São Paulo-SP - CEP 04533-320 - Tel: (11) 3045-4000. CNES nº 03460242/000120 e Bossa Nova Sofistado Internacional Realty - Agência Outdoor - Ministério da Saúde, 2127 - Jardim Europa - CEP 01441-001 - Tel: 3361-0000 - São Paulo-SP, Cx. Postal 27203, Agência RR - 224 - 100.

No laboratório da FMUSP; mais abaixo, em um painel sobre Zika, em Rochester, em maio de 2016



Em entrevista para a Al Jazeera, em junho de 2020

“O BRASIL FOI MUITO IMPORTANTE NO DESENVOLVIMENTO DAS VACINAS”

E como sua carreira se desenvolveu a partir daí?

Fiz mestrado e doutorado pela Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), me especializando em infectologia clínica. O doutorado me deu a oportunidade de estudar fora, é o que chamam de “bolsa-sanduíche”, ou seja, você tem a chance de ir para o exterior enquanto faz o doutorado. Fui para a Universidade de Rochester (EUA), tinha 29 anos na época e fiquei lá por dois anos. Ali tive contato com outra vertente, uma ponte entre laboratório e a clínica propriamente dita. São as atividades de pesquisa em laboratório traduzidas para a prática diária da medicina. Resolvi que, quando voltasse para o Brasil, esse seria um caminho a ser percorrido.

E quais foram suas ações nesse sentido?

Voltei para o Brasil em 1998, montei laboratório, grupo de pesquisas clínicas. E deu certo! Vários projetos foram desenvolvidos, tanto no Hospital do Servidor, como na Unifesp. Fizemos pesquisas para descobrir vacinas contra o HIV e o HPV, outro vírus sexualmente transmissível. Fizemos campanhas de prevenção contra essas moléstias também. Lembrando que, em paralelo, sempre tive consultório, atendendo meus pacientes diariamente.

Como começou sua relação com a USP?

Em 2007 recebi convite para fazer parte de um grupo de pesquisa em imunologia clínica e alergias e aceitei. Fiz a minha livre-docência lá também. Em 2010, me tornei professor associado da USP e, em 2019, professor titular, por meio de concurso que prestei e passei. Nesse mesmo ano assumi o departamento de doenças e moléstias parasitárias da USP, logo depois do surto de febre amarela que ocorreu em São Paulo.

O surto, de certa forma, ajudou nas primeiras ações contra a Covid?

Sim. Começamos a preparar o departamento para novos surtos e epidemias, além de elaborar projetos nesse sentido. Então, quando a Covid chegou ao Brasil em fevereiro de 2020, já estávamos com uma infraestrutura adequada, incluindo leitos de UTI. Mas é bom que se diga que até janeiro de 2020, não tínhamos a noção da gravidade da pandemia que se aproximava. O que nos motivava mais até então foi o próprio surto da febre amarela e a descoberta de dois “arenavírus” no início do ano, raríssimos. Eles é que permeavam os projetos e a adequação arquitetônica do HC. Foi quando a Covid começou a se alastrar, especialmente na Itália e no Irã, que percebemos que o inimigo era perigoso.

SEUS CENTAVOS PODEM MUDAR VIDAS!

acesse larsirio.centavosrealizam.com, ou use o QR Code, e **cadastre seu cartão de crédito*** para **arredondar suas compras** e colaborar com os projetos sociais do **Lar Sírio**

saiba como funciona o **arredondamento:**

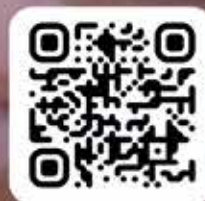


o arredondamento por compra nunca excede **R\$ 0,99**

e o **arredondamento mínimo**, por mês, é de **R\$ 5,00**



#juntos
pelo
larsirio



*O cadastro é feito em parceria com a plataforma InCENTive, garantindo a segurança dos seus dados. O arredondamento está disponível apenas para cartões de bandeira Visa.

www.larsirio.org.br

contato@larsirio.org.br

(11) 2092-4811

[f](#) [in](#) [@](#) larsirio



“A DISCREPÂNCIA ENTRE A TAXA DE MORTALIDADE NA REDE PÚBLICA, COMPARADA COM OS MELHORES HOSPITAIS PRIVADOS, É ABSURDA”

O HC tornou-se uma referência nacional no combate a Covid?

Tornou-se por estar preparado para receber pacientes mesmo no início da pandemia. Foi formada uma comissão de crise para preparar o hospital, compramos máscaras, álcool gel, chegamos a ter 700 pessoas internadas. Em paralelo, foi criado um comitê estadual e, posteriormente, um municipal, para enfrentamento da pandemia. É importante dizer que o HC recebeu muitas doações, que ajudaram muito a pôr em prática o que precisava ser feito naquela época. Juntamente com o Emílio Ribas, éramos referência sim.

O Brasil também foi importante no desenvolvimento das vacinas?

Muito importante, pouca gente sabe disso. Pelos números da Covid estarem crescendo por aqui em maio de 2020, nosso país era o lugar ideal para os testes. Primeiro foi a parceria formada pela Sinovac (grupo chinês) com o Instituto Butantan. Depois foi o estudo da Coronavac, com 12.500 participantes. E ainda tivemos a parceria entre a Fiocruz e a Universidade de Oxford, que resultou na Astrazeneca. Pfizer e Janssen, posteriormente, também realizaram seus estudos por aqui. As vacinas foram desenvolvidas em grande monta por conta do Brasil. Existem autores brasileiros em todos os trabalhos realizados, isso precisa ser valorizado.

Mas, mesmo com essa contribuição, somos um dos países que mais sofreram com a pandemia.

Exato, e isso é comprovado em números. A discrepância entre a taxa de mortalidade na rede pública, comparada com os melhores hospitais privados, é absurda. Enquanto nesses morriam de 10 a 15% dos pacientes internados em UTIs, na rede pública essa porcentagem ultrapassava os 60%. Significa que, se não houvesse esse abismo, poderíamos ter reduzido em 1/6 o número de mortes no Brasil. E quer saber? Tivemos sorte, porque a Covid se alastra facilmente, mas tem letalidade baixa. Imagine se a gente se defrontar numa próxima vez com um vírus de maior gravidade. Seria uma catástrofe!

No programa Canal Livre, da TV Bandeirantes, em março de 2020



Em evento anual na USP, sobre HIV, com o grande amigo Drauzio Varella, em 2017. Abaixo, concedendo entrevista à Globo News recentemente, em julho



O que se pode fazer para evitar esse quadro?

É necessário fortalecer a saúde pública brasileira, apesar do gigantismo do SUS, e nossa cadeia de desenvolvimento tecnológico. O SUS foi a salvaguarda do Brasil na Covid, mas ele precisa ser melhorado. Eram muito mais mortes na rede pública que na privada, como já foi dito. É preciso investimento por parte dos governos, o ideal é que tivéssemos um parque biotecnológico para produção de vacinas e instituições fortalecidas nos campos da pesquisa. Tem muita vaidade no meio político, brigas inúteis entre as esferas do Poder Executivo. Também existe vaidade no meio científico, mas infinitamente menor, as pessoas se falam, trocam ideias, informações. Isso tem que acontecer em todos os níveis de governo e não é o que estamos vendo.

O senhor tem uma relação muito próxima com o Drauzio Varella, não é?

Sim. Nos conhecemos em 1993, fiz a tese de mestrado com ele, sobre a porcentagem de presos que contraíram o HIV. Depois da minha volta dos EUA, continuamos juntos, nossos consultórios eram num mesmo espaço. Em 2004, quando ele contraiu a febre amarela, fui eu quem o tratei. Criamos um forte laço de amizade, considero o Drauzio uma figura humana extraordinária.

E sua esposa, Fabiana, como a conheceu?

Conheci naquele programa para alunos do sexto ano, oferecido pelo Hospital do Servidor Público Estadual de São Paulo. Ela é de Catanduva (SP), escolheu trilhar o mesmo caminho que eu, vir para a capital para se preparar ainda melhor para os passos futuros na profissão. Especializou-se em endoscopia. Começamos a namorar e casamos em 1994. Uma companheira maravilhosa, temos uma relação harmônica, graças a Deus.



E o Georges, filho de vocês?

Está no terceiro ano de medicina, na Fundação ABC, entrou na faculdade com a mesma idade que eu, 17. É dedicado, comprometido, mas ainda não se decidiu por qual especialização vai seguir. O único problema é que, às vezes, assuntos ligados à medicina dominam nossos jantares [risos].

O que gosta de fazer quando não está trabalhando?

Depois dessa pandemia, minha vida virou uma loucura, tenho quase que tempo nenhum para outras coisas que não o trabalho. Quando aparece uma folga, curto a minha família. Se possível, vou visitar minha mãe em Itajubá. Recentemente tivemos um almoço da família, todos devidamente testados, obviamente. Não há nada melhor que o convívio familiar. E estou escrevendo, o que considero um desafio, de certa forma. Sou colunista da Folha de São Paulo, tenho uma coluna quinzenal na publicação. Sigo os conselhos do Drauzio, não se preocupe com você, mas sim com a informação que vai passar para os seus leitores. É o que tento fazer. 🙏



Mais à esquerda, o casamento dos pais; ao lado, Naila e Ricardo celebram sua união

وَنِعَمَ الْجَارِ - مجاورته طيبة

VIZINHOS

Ricardo Maluf nasceu e passou a infância na rua do Gama e no Jardim Luzitânia. E o clube era o quintal da sua casa

Ricardo Elias Maluf está com 61 anos, quase todos eles compartilhados com o Monte Líbano, pois nasceu e viveu sua infância na rua do Gama, a rua do clube. “Meu pai, Fares Maluf, nasceu em Bragança Paulista e minha mãe, Suad Izar Maluf, em Santa Cruz do Rio Pardo, ambas as cidades localizadas no interior do Estado de São Paulo. Mas eles rodaram muito, meu pai acabou fazendo grande sucesso em Maringá (PR). Começou, com o meu avô paterno, um posto, que acabou sendo ampliado, e os negócios, diversificados. Revenda de caminhões, de peças, oficina. Nascia ali a Maluf S/A. Em São Paulo, capital, montou com os irmãos mais uma loja de autopeças, no Centro. Nos anos 1960, meu pai mudou a loja do Centro para o Itaim Bibi, na rua Joaquim Floriano. Só existiam chácaras ali, foram taxados de loucos. Perguntavam como eles podiam morar e trabalhar tão longe [risos]. A mesma reação tiveram as pessoas quando meu pai construiu a casa em que eu e minhas irmãs nascemos e crescemos, na rua do Gama”, diz Maluf.

Ele fala que o Jardim Luzitânia era muito diferente. “Na época existiam poucas residências, algumas praças, o parque do Ibirapuera e o clube. Só. O próprio Monte Líbano era outro. Eu tinha a chave do portão de entrada, imagina se isso hoje seria possível [risos]”, se diverte Ricardo. As aulas de tênis com o professor Jaime Fernandes, o futebol, a natação e o judô faziam

parte da sua rotina diária no CAML. “Lembro da querida dona Anita, que nos ajudava com a roupa do colégio, saía do clube pronto para as aulas no Dante Alighieri”.

HEROÍNA

Ricardo perdeu seu pai muito cedo, tinha apenas 6 anos de idade. “Minha mãe tinha 35 anos e teve que assumir não só a responsabilidade de cuidar dos filhos, como também a de tomar conta dos negócios. Lembro que isso aconteceu quando as mulheres nem ao menos dirigiam carros. Teve que suportar uma barra tremenda, além da perda do marido. Mas ela sempre foi forte, determinada, é o DNA da mulher libanesa. Uma verdadeira heroína. A morte prematura do meu pai, não poderia ser diferente, também afetou a mim. Comecei a trabalhar cedo, aos 13 anos, precisava ajudá-la de alguma forma”.

Isso fez com que, aos 16, ele parasse de frequentar o Monte Líbano. “Era impossível conciliar tudo. Terminei o Dante, fui fazer Direito no Mackenzie e comecei a fazer estágios. Minha mãe acabou, nesse ínterim, a se desligar dos meus tios, sócios do meu pai. Passamos então, eu e ela, a gerir o patrimônio que nos foi deixado à época. Quando eu tinha 20 anos ela ficou doente, foi falecer em 1987, logo depois de eu terminar a faculdade. Tenho ela como grande exemplo de vida”, fala Maluf.



“EU TINHA A CHAVE DO
PORTÃO DE ENTRADA DO
CLUBE, IMAGINA SE ISSO
HOJE SERIA POSSÍVEL”

| sócio *master*



A família em viagem à África do Sul, em dezembro de 2017



Ricardo com Julia (acima) e em outro momento, com a filha e a esposa. Abaixo, comemorando o réveillon de 2019 com a família

FAMÍLIA

- ◆ **Avós paternos:** Alfredo Maluf e Afife Chaddad Maluf, de Zahle
- ◆ **Avós maternos:** Elias Izar e Munira Jacob Izar, de Ibel El Saqi
- ◆ **Irmãs:** Christina e Elizabeth (falecida)

RETORNO AO CAML

Formado pelo Mackenzie, Ricardo começou a construir sua carreira profissional. “Já estava atuando em diversas áreas quando montei meu primeiro escritório. Montei, mas não cheguei a utilizar, porque, às vésperas disso, surgiu a oportunidade de ser sócio em outro escritório de advocacia. Lá fiquei por cinco anos, atendendo todo tipo de cliente, mas especialmente um conglomerado empresarial familiar. Em 1985, tornei-me diretor jurídico deles. Mas, em 1989, senti a necessidade de ter autonomia sobre minha vida. Recebi proposta para trabalhar em outro escritório, o que acabei aceitando”.

Foi nesse escritório que acabou desenvolvendo uma de suas principais especializações, o Direito Aeronáutico Internacional. “Atendia companhias aéreas, algo bem incomum naquela época. No início dos anos 1990, resolvi montar meu próprio escritório, com minha esposa, Naila. Estamos juntos até hoje e ainda contamos com o trabalho incrível de nossa filha, a Julia, que também é Mackenzista. Eu e a Naila nos conhecemos durante um dos estágios que fiz, na Procuradoria Geral do Estado. Namoramos por quatro anos e nos casamos em 1989. É uma excelente esposa e companheira, nos damos muito bem! E a Julia é nosso tesouro”, diz Ricardo.

Aliás, foi o namoro deles que acelerou a volta ao Monte Líbano. “Começamos a frequentar a boate. A Naila foi muito bem acolhida, fez sua turma de amigas. Voltei a praticar esportes, atualmente faço academia e jogo tênis. Em 2004, o Luiz Maalouf me



Ricardo recebendo homenagem das mãos do ex-presidente do CAML, Ricardo Batah, por ocasião da comemoração da Data Nacional do Líbano, em 2018

Ao lado, em Nova York, com turma de amigos; embaixo, com a turma do aperitivo do CAML, em julho de 2019

Ao lado, com o ex-presidente Michel Temer e o vice-presidente do Instituto Kanoun, Oswaldo Chade

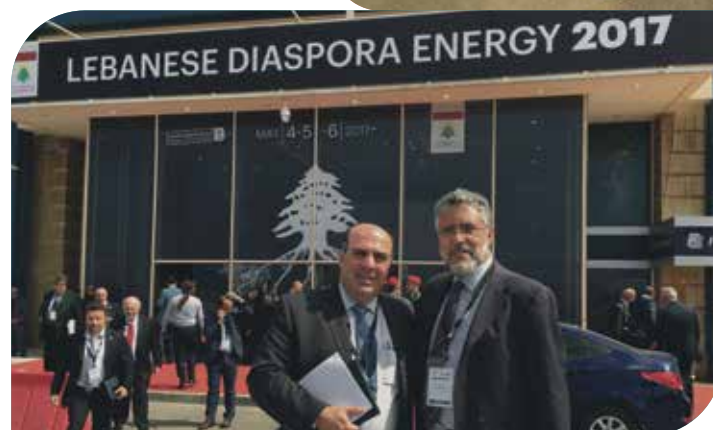


convidou para ser diretor adjunto de literatura, o que aceitei com o máximo prazer. Depois, fui diretor cultural na gestão do Jorge Nicolau (2006/2008), com o Nelson Cahali, e do Luiz Maksoud (2008/2010), com o Valter Boulos. Foi uma época muito feliz, onde pude contribuir com o clube e fazer muitas amizades”.

Como diretor, Ricardo destaca a qualidade dos elencos de teatro (desde os pequenos, introduzido por ele e Cahali na gestão do Jorge Nicolau, como também dos adolescentes e adultos), o incentivo ao Coral e a implantação tanto dos Passeios Culturais como do Cine Reflexão, atividades que continuam até hoje. “As ações da diretoria cultural são muito importantes, atendem um público diferente, que pode não ter afinidade com esportes, por exemplo. E são agregadoras”.

LÍBANO

Para o Líbano Ricardo já foi duas vezes, ambas para os eventos da diáspora libanesa. “Fui nomeado ‘soldado da libanidade’, cuja missão é divulgar o Líbano, sua história. Incentivo a ida à terra de nossos ancestrais e o orgulho de ser libanês”. Fundador do Instituto Kanoun, sugerido pelo atual cônsul, Rudy El Azzi, Ricardo explica que a instituição tem por objetivo agregar profissionais de Direito que sejam descendentes de libaneses. E a entidade teve papel importante na ajuda humanitária enviada ao Líbano, ano passado, após a explosão no porto, em 4 de agosto. 🇆🇸 (P.K.)



Mais acima, na Lebanese Diaspora Energy de 2017, com Roberto Khatlab; e na entrega de doações ao Líbano pela comunidade libano-brasileira, em setembro de 2020

| sócio júnior



Maria Antonia gosta de fazer experiências na cozinha. Mais acima, com a mãe, Emanuela. E com o pai, Pedro

مهارات الشيف الصغيرة

CHEFINHA TALENTOSA

Representando o CAML, a pequena chef **Tota Capurso Michaluart** foi a campeã do Masterchef em Casa Kids, realizado pela ACESC em maio de 2021

Por **Juliana Bógus Saad**

Entre os muitos e as muitas amantes da gastronomia que frequentam o Monte Líbano, uma pequena sócia se destacou este ano: Maria Antonia Capurso Michaluart, a Tota, de 11 anos. Ela foi campeã duas vezes – com um prato salgado e um doce – na categoria *Kids do Masterchef em Casa*, realizado em maio pela ACESC-SP. “Foi uma experiência maravilhosa porque pude mostrar todo o meu talento”, comemora a minichef, que se arrisca na cozinha desde os seis anos de idade. “Participar de um *Masterchef* era um sonho!” Como todos os outros participantes, ela recebeu em casa uma cesta com os ingredientes obrigatórios para cada receita. “O evento foi on-line, tive que mandar vídeos do meu trabalho na cozinha para eles se certificarem de que fui eu mesma que fiz!”, explica Tota, que participou em dupla com a amiga Mayumi Shinohara, 11. Os pratos foram enviados de carro para os três jurados, que, provaram tudo com transmissão ao vivo pelo YouTube.

Para o prato salgado, os ingredientes obrigatórios eram lombo de cação, damasco e castanha-do-pará. Tota criou sua receita: cação com mostarda e cebola, alecrim no topo para enfeitar, geleia de damasco, geleia de tomate, farofa de castanha-do-pará e batata gratinada. Para o doce, era obrigatório utilizar abóbora paulista, pimenta biquinho e requeijão do norte; a sobremesa da campeã foi até aplaudida pelos jurados enquanto comiam. “Meu prato ficou tão perfeito que eles pensaram que eu era adulta!”, conta Tota. “Fiz: um doce de abóbora com ganache de chocolate branco e geleia de pimenta biquinho misturada no requeijão. Tudo dentro de uma esfera oca de chocolate branco tingido no tom de abóbora, sobre farofa de macadâmia.”

DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO

A minichef herdou o talento das avós, Neyde e Elena, da mãe, Emanuela, e da tia Renata Rizzo, que foi quem sugeriu que ela participasse do *Masterchef*: “Minha tia, minha mãe e minha avó Elena têm um ateliê de doces chamado *Le Gastronomia*, onde sempre ajudo, principalmente nas férias. Lá elas fazem o melhor pão de mel do mundo”. A avó paterna teve um restaurante árabe, o Summac. “Meu sonho é aprender a fazer comida árabe com minha avó Neyde!” E, como a comida dela é ‘maravilhosamente maravilhosa’, seria muito legal aprender suas técnicas. Afinal, sou uma masterchef!, diverte-se. Embora cozinhar ainda seja brincadeira para Maria Antonia, ela já pensa em ter um restaurante quando crescer. “Levo a sério porque, senão, a comida não sai como tem que ser. Gosto de testar coisas novas e criar; olho e penso: se dá para fazer assim, acho que dá para fazer desse outro jeito também. Vejo receitas, tenho ideias, faço experiências, já inventei várias coisas gostosas!” Além da cozinha, Tota se dedica à escola e às aulas de Kumon, de boxe e, no Monte Líbano, de tênis e ginástica rítmica. “Adoro o clube! Vou desde os meus três meses. É o lugar onde posso fazer esportes e me entreter!” 🦋

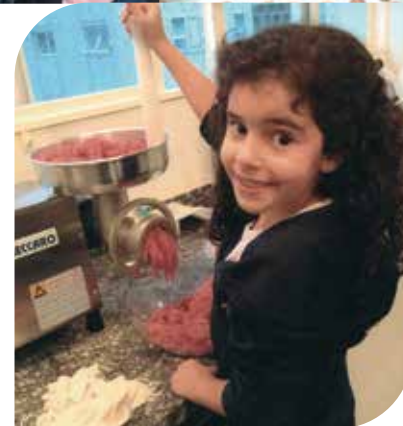
FOTOS KIKO FERRITE E ARQUIVO PESSOAL



Ao lado, bolos que preparou para o Dia das Mães. Embaixo, à direita, fazendo biscoito Curayeb de canela



Acima, com Paula Passos, uma das juradas do evento, e com Mayumi, sua parceira na competição. Ao lado, Tota na casa da avó Neyde, fazendo quibe cru



EM FAMÍLIA

- ◆ **Mãe:** Emanuela Lancieri Capurso Michaluart
- ◆ **Avós maternos:** Elena Maria Lancieri Capurso e Roaldo Capurso
- ◆ **Pai:** Pedro Michaluart Junior: “Ele morreu quando eu tinha 3 anos”
- ◆ **Avós paternos:** Neyde Abud Michaluart e Pedro Michaluart

رياضي متعدد المواهب

ECLÉTICO

Lucas Bussab vem se destacando defendendo o clube no basquete. Mas outras atividades esportivas também são parte importante na sua trajetória

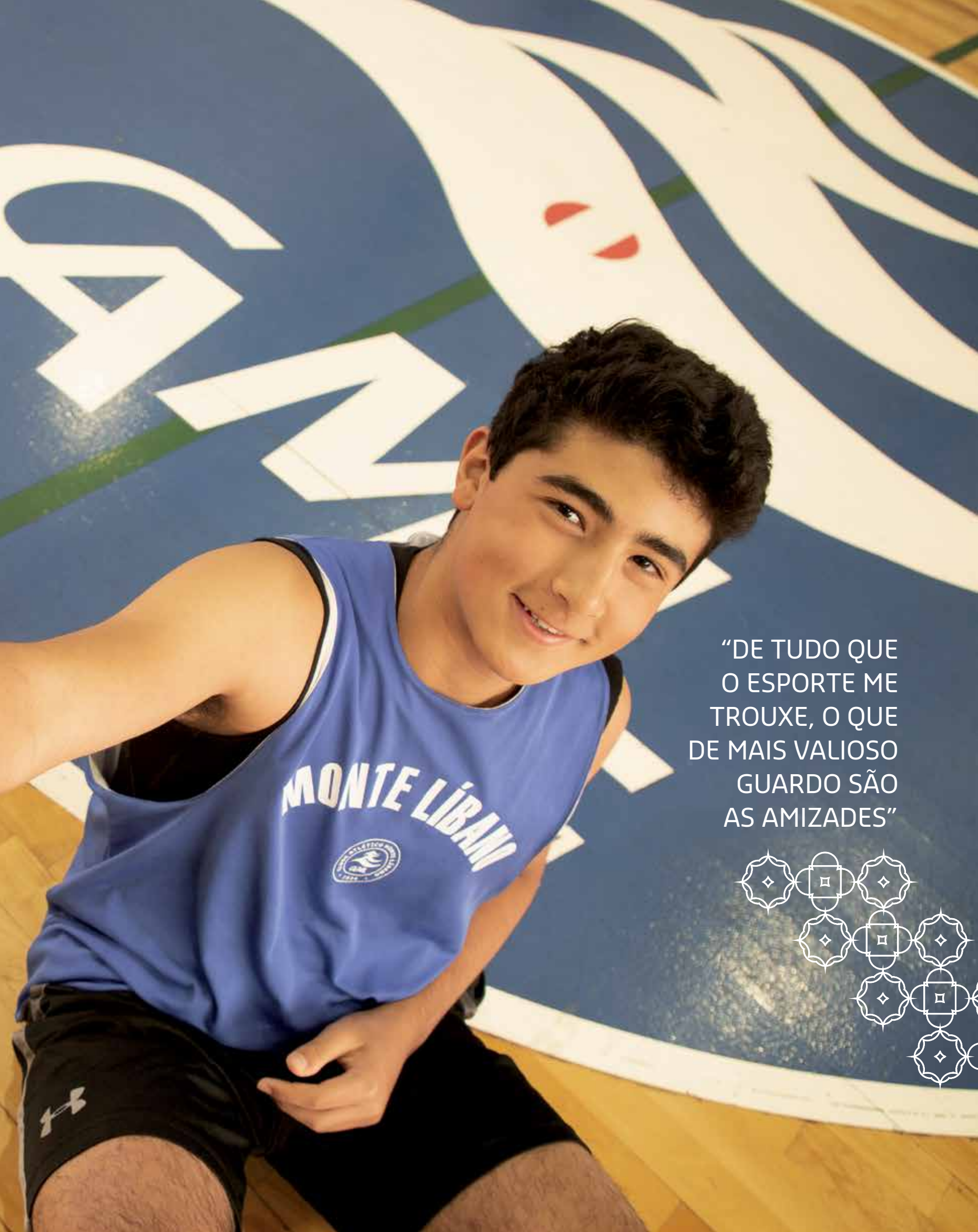
Lucas de Faria Bussab tem 14 anos, mas parece muito mais, só de ouvir a quase interminável lista de esportes que já praticou ou pratica. Incentivado e orientado pelos pais, Marcos e Beatriz, nos seus primeiros anos de vida, começou a jogar futebol com 3 anos, nas escolinhas do CAML. Depois, aos 5, incorporou o tênis e o judô. “Nessa época, obviamente, eu ainda não tinha poder de decisão, mas agradeço a eles por terem me colocado em várias modalidades. Com o passar dos anos, comecei a perceber o que me dava mais prazer. Então ficou mais fácil escolher o que fazer”, diz Lucas.

Seu múltiplo talento já apareceu de cara. Ganhou torneios de judô, orientado pelo instrutor Ricardo Forte, e chegou a faixa verde. No tênis teve vários professores e aos 9 anos abocanhrou um campeonato interno. Foi nessa idade que ele bateu seu “recorde” de modalidades. Praticava o tênis, o judô, o futebol e a natação, essa fora do clube. Com o espírito esportista a florado no seu máximo, foi apresentado e se apaixonou pelo basquete. “Era o mês de julho, estávamos na Jornada de Férias do Monte Líbano eu e meus amigos, quando o Bill [Cesar Augusto, treinador de basquete do clube] nos jogou uma bola. Começamos a brincar, organizamos um jogo meia quadra e aquilo parece ter se apossado de nós. Só sei que no fim de semana seguinte, estávamos todos com tênis apropriado para jogar basquete [risos]”, conta Lucas.

EXPERIÊNCIAS

Como Bussab não é um super-homem, e tinha que conciliar as atividades esportivas com as escolares, teve que desistir de algumas práticas. “Resolvi parar com o tênis, o judô e a natação. Passei a me dedicar ao futebol e ao basquete, atividades que faço até hoje”. E foram essas modalidades que trouxeram experiências de vida e muitas emoções. No futebol, lembra-se do primeiro jogo oficial, contra o Paulistano, na categoria Sub-9. Foram goleados e Bussab sentiu o gosto amargo que às vezes o esporte traz. Mas o outro lado da moeda logo apareceria. “Disputávamos muitos festivais, torneios de um fim de semana, organizado por algum clube. E também campeonatos que duravam o ano todo. Lembro especificamente de uma vitória em festivais, em que batemos a Hípica nos pênaltis, na final. Mas o mais marcante foi quando o Sub-11 ganhou o campeonato de ano inteiro em 2018, invictos”, fala Bussab, que foi o artilheiro dessa competição, juntamente com o amigo Rafael Chiarizzi.

No basquete, o turbilhão de emoções foi ainda maior. Os mesmos festivais também aconteciam, durando um fim de semana, e Lucas se lembra de algumas vitórias. Mas foi nos campeonatos organizados pela liga “Pró-Basquete”, que vão de março a dezembro, e em dois sul-americanos, em que o clube participou como convidado, que ele vivenciou situações extremas. “Só quem já jogou contra o Banespa, na quadra deles, sabe



“DE TUDO QUE
O ESPORTE ME
TROUXE, O QUE
DE MAIS VALIOSO
GUARDO SÃO
AS AMIZADES”





PERFIL

- ◆ **Avós paternos:** Roberto e Vera Bussab
- ◆ **Avós maternos:** Adilson e Elizabeth Faria
- ◆ **Irmão:** Pedro, 9 anos: “Nos damos muito bem, mas o figura tem a capacidade de me tirar do sério [risos]”
- ◆ **Time de futebol:** Corinthians
- ◆ **Ídolo no futebol:** Paulinho, médio-volante do Corinthians e da Seleção Brasileira
- ◆ **Ídolo no basquete:** LeBron James

Lucas com a família, em dois momentos: em Campos do Jordão, em 2021, e no Almoço de Páscoa no clube, em 2019

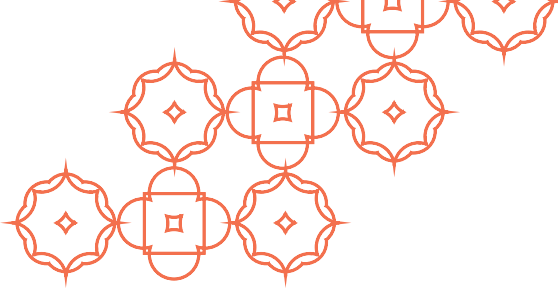
PANDEMIA

O último jogo oficial de Lucas e seus companheiros de basquete foi em dezembro de 2019. Veio a pandemia e tudo mudou. “A solução encontrada em 2020 foi ir à casa de meus avós paternos, juntamente com meu primo Maurício e meu irmão. Lá tem uma cesta de basquete e um campinho, a gente se divertia. Mas agora, aos poucos, tudo deve voltar ao normal, estou ansioso para intensificar os treinos e voltar a disputar campeonatos”.

Excelente aluno (faz a Escola Móvel, está no último ano do Ensino Fundamental), fala sobre sua experiência com aulas on-line. “Para ser sincero, eu adorava, porque fazia muito menos atividades do que nas aulas presenciais [risos]. Porém, tinha a perda da convivência com os amigos, isso é insubstituível. Em 2021 voltamos no formato híbrido e acabou a folga, parece que a escola quer recuperar o tempo perdido e está nos dando mais atividades do que nunca [mais risos]! Mas assim é que tem que ser, foi ótimo rever os colegas. Aqui no clube foi parecido, a gente parava e voltava, de acordo com as regras estabelecidas pelo governo. Mas eu queria reforçar aqui um sentimento. De tudo que o esporte me trouxe, o que de mais valioso guardo são as amizades. Vencer ou perder também ensina, faz parte. Os amigos, entretanto, esses tenho desde pequeno, a turma do basquete é oriunda da turma de futebol, temos uma relação de irmandade mesmo! Muita união, diversão e alguma gozação, claro. Não tem preço”. 🐼 (P.K.)

do que estou falando. Eu tinha 11 anos e a gente era xingado, ameaçado. Vou te dizer, não era fácil. Fomos terceiros colocados por duas vezes, perdemos uma semifinal para eles, num jogo que mais parecia uma guerra. E ganhamos uma disputa pela terceira colocação contra a Hebraica, em condições parecidas, ginásio cheio, muito barulho. Esse jogo foi especial, ganhamos na prorrogação, após empatar no segundo final no tempo normal”.

Sul-americanos foram dois e as lições, enormes. Lucas jogou o primeiro deles com 12 anos e o segundo com 13, em 2019. O CAML terminou em quarto lugar (entre seis participantes) nesse último e Bussab foi eleito o melhor ala da competição, além de ter sido cestinha, com aproximadamente 120 pontos em sete jogos. “Jogamos desfalcados e contra times que treinam todos os dias, enquanto nós só treinamos três vezes por semana. Enfrentamos jogadores atléticos, fortes, habilidosos. Isso fez com que nos uníssemos ainda mais, como time, como amigos. Sabíamos que era necessário dar tudo, o corpo mole numa situação dessas é inadmissível. Você é levado a lidar com situações nada confortáveis, isso é uma experiência de vida única”, diz Lucas.



Lucas ainda pequeno, dando seus primeiros chutes e braçadas



Com o time de futebol do CAML em 2016 e em 2018, na final da Copa União, da qual foram campeões



Da esquerda para a direita: o time de basquete no Festival do Paineiras; com Cesar Augusto, o Bill, e os prêmios conquistados no sul-americano de 2019; e na conquista de terceiro lugar no Pró-Basquete de 2019



Ao lado, se hidratando em Campos do Jordão; abaixo, concentrado, durante partida de tênis



Acima, com mais um troféu, ao lado do irmão Pedro; e com Ricardo Forte, seu treinador no judô



لبنان الفينيقي – ينهض من الرماد بنفسه

Um ano após a explosão do porto, o **Líbano** mostra sinais de recuperação

RENASCENDO

A situação do Líbano ainda é preocupante. Temos escassez de alimentos, medicamentos, combustíveis, energia elétrica, queda do poder aquisitivo e a desvalorização da moeda nacional diante do dólar. Mas os libaneses sempre enfrentaram catástrofes naturais e humanas, guerras, explosões, pandemias, sem abaixar os braços. Mil vezes destruído, mil vezes reconstruído. Essa é a essência da história do país de nossos ancestrais. E dessa vez não seria diferente. A explosão no porto de Beirute em 4 de agosto parecia ter jogado o Líbano no fundo do poço. Mais uma vez, porém, o país luta para se reerguer e um dos pilares para essa reconstrução passa por um dos alicerces da economia libanesa, o turismo! Principal setor econômico do país, representa uma importante fonte de renda e emprego. A contribuição direta de viagens e turismo foi avaliada em US\$ 3,8 bilhões em 2018, representando 7% do PIB do Líbano, segundo dados do Ministério do Turismo libanês.

De dois anos para cá, o turismo foi fortemente afetado com a crise política, a pandemia e a trágica explosão no porto. Mas, felizmente, o país dos cedros começa a florescer novamente nesse verão, com a reabertura para turistas. Um dos motivos, essa outra boa notícia, é que a reabertura foi possível devido ao controle da pandemia (70% da população vacinada e índices de contaminação em queda) e a capital Beirute em plena retomada. Brasileiros vacinados também estão liberados para fazer turismo no Líbano, o que é crucial para o impressionante aumento dessa demanda. Outro fator que impulsiona a procura por viagens é a valorização do dólar no país. O dinheiro dos turistas agora rende muito e as compras são baratas. Ou seja, pode-se usufruir de muito com pouco.

**O Movenpick Resort Beirut.
O turismo como um dos
caminhos para a retomada
econômica do Líbano**

FOTOS GABRIEL MALUF JACOB @LIBANO_BRASIL @LIBANOTOUR



| LÍBANO *sempre*

Exemplo de dois rooftops animadíssimos: ao lado, em Batroun; embaixo, em Beirute



Os dados atuais são animadores. O setor está registrando lotação máxima nos principais hotéis do país. Todos os pontos turísticos estão abertos ao público, assim como restaurantes, praias, boates. Atualmente, o tráfego do aeroporto de Beirute está limitado a 8 mil pessoas por dia, mas estão estudando abrir para mais de 10 mil por conta da crescente demanda. Gabriel Maluf Jacob, responsável pela agência de turismo Líbano Tour, especialista em viagens para o Líbano e Oriente Médio, confirma as informações e aponta a alta procura de brasileiros para viajar ao Líbano. “Estamos recebendo em média cinco solicitações de orçamento por dia. As pessoas estavam ansiosas para viajar, por ficarem muito tempo limitados. E agora, com a reabertura, não querem perder tempo”, afirma Gabriel.

ATRAÇÕES

São mais de 225 quilômetros de costa com praias de cenários deslumbrantes, decoradas pelos mais belos pores do sol, e a melhor vida noturna da região, que sempre fizeram do Líbano um dos destinos mais desejados do Mediterrâneo. O país é famoso pelos seus *beach clubs*. São muitos deles espalhados pelo país, especialmente em cidades como Beirute, Jounieh, Batroun, Anfeh e Byblos.

Novos clubes foram abertos com a retomada do turismo e os mais tradicionais também veem seus estabelecimentos voltarem a encher, muitos deles com a necessidade de reservas, por conta da procura. “O Líbano tem o verão mais animado do mundo, com muitas festas, hotéis e resorts bem equipados



O retorno dos festivais é mais um sinal de recuperação do Líbano. Acima, o de Baalbek. Ao lado, o de Belteddine



De cima para baixo: boate em Beirute; o delicioso mezze em Zahle; e a embaixadora Carla Jazzar, cheia de energia para fortalecer ainda mais as relações Líbano/Brasil

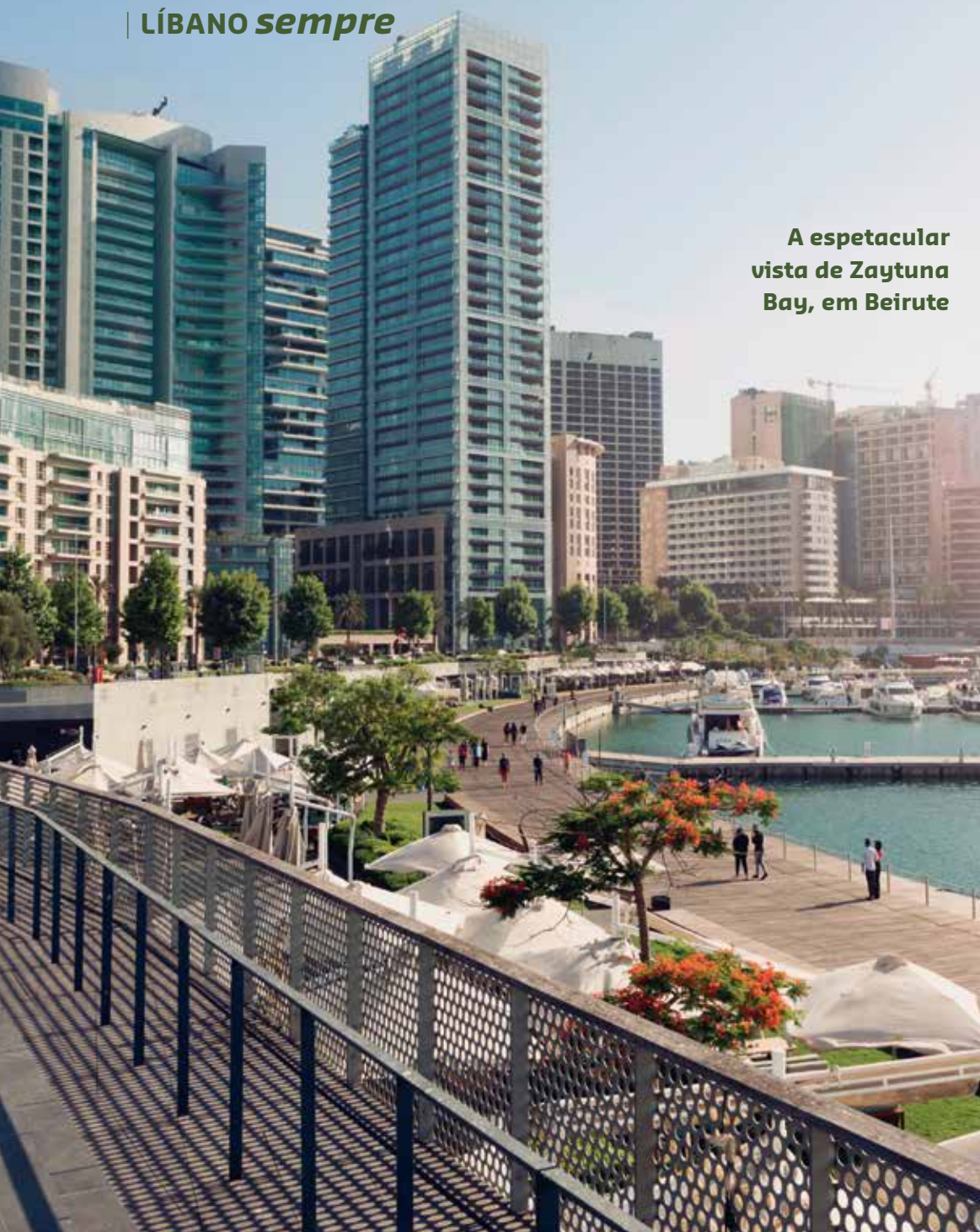
e uma vida noturna sem igual. É diferente de tudo que existe na região, pois é um país livre, democrático, onde a bebida alcoólica é liberada. E há uma coexistência exemplar entre as religiões”, afirma Miled Khoury, Cônsul Honorário do Líbano em Campinas (SP) e grande incentivador do turismo no país. Miled comemora a reabertura e faz um apelo aos libaneses e descendentes que vivem no Brasil: “O Líbano é muito mais do que um país bonito e cheio de atrações. É a terra dos nossos antepassados, berço da civilização, e visitar o país é um dever de todos e a garantia de uma experiência inesquecível”.

Outra prova de que o país está renascendo das cinzas novamente são os festivais de verão, eventos tradicionais que ocorrem sempre nessa época do ano e que estão sendo

realizados novamente. Um deles é o Festival Internacional de Baalbek, conhecido por receber ao longo de sua história apresentações dos melhores artistas nacionais e internacionais, entre eles a Filarmônica de Nova York, Fairuz, Ella Fitzgerald, Elton John, Plácido Domingo, Deep Purple, Sting e muitos outros. Na edição de julho, o evento reabriu para o público presencial e também foi transmitido ao vivo para o mundo todo por meio das redes sociais.

Por fim, e não menos importante, vale destacar as casas noturnas do país, que também reabriram suas portas e registram altos índices de lotação, seguindo os principais protocolos sanitários. São muitas boates novas abertas em *rooftops* da capital libanesa e em praias turísticas das cidades costeiras.

| LÍBANO *sempre*



**A espetacular
vista de Zaytuna
Bay, em Beirute**



**Resort em Jounieh. Beleza,
diversão e relaxamento**

ONDE VISITAR O LÍBANO NO VERÃO

Beirute

A capital libanesa, conhecida como a Paris do Oriente Médio, é cosmopolita e repleta de hotéis, restaurantes, *beach clubs* e casas noturnas. É uma cidade reconstruída e com forte influência francesa na sua arquitetura e estilo de vida.

Byblos

A cidade mais antiga do mundo continuamente habitada oferece aos turistas uma viagem no tempo, com souks medievais, castelos, ruínas de diversas civilizações e um porto que data da época dos fenícios.

Batroun

Tem uma costa pitoresca e a melhor limonada do mundo. Seus bares e restaurantes são sempre animados e oferece diversas atrações noturnas.

Anfeh

Conhecida como a Santorini libanesa, essa antiga vila de pescadores, com construções nas cores branca e azul, se tornou um dos balneários turísticos mais procurados pelos libaneses no verão, repleto de clubes e resorts cinco estrelas.

Jounieh

Bem próxima de Beirute, a cidade tem lindas praias para a prática de esportes náuticos e um cassino muito famoso.

Zahlé

Para quem aprecia a gastronomia libanesa, a cidade merece uma visita, especialmente por causa dos seus restaurantes tradicionais, localizados à beira do rio Berdawni, que aconchegam os clientes com o agradável som das cascatas d'água e a fartura de seus mezzés.

O SETOR DE TURISMO ESTÁ REGISTRANDO LOTAÇÃO MÁXIMA NOS PRINCIPAIS HOTÉIS DO PAÍS

SANGUE NOVO

Outra notícia animadora foi a chegada da Encarregada de Negócios do Líbano no Brasil, Carla Jazzar. Tendo assumido seu posto em dezembro de 2020, ela vem em substituição ao antigo Embaixador Joseph Sayah, transferido para Washington (EUA), após oito anos de trabalho em Brasília. Durante encontro realizado em julho pela Câmara de Comércio Brasil-Líbano (CCBL), Jazzar afirmou serem os brasileiros descendentes de libaneses o maior patrimônio que o Líbano tem, enfatizando que uma ponte humana liga a nossa comunidade à terra dos cedros.

Com imensa vontade de trabalhar, ela elegeu suas prioridades. “Quero, antes de mais nada, valorizar e elogiar os trabalhos de meus antecessores, que lutaram bravamente no sentido de melhorar, em todos os aspectos, a relação entre Brasil e Líbano. Mas quero levar essa relação para um patamar mais alto, continuar e aprimorar esse legado. É meu objetivo também trabalhar o capital humano que temos aqui e traduzir isso em solidariedade ao Líbano. Pretendo ir além de circunstâncias pontuais, como a ajuda que ocorreu no porto de Beirute. Para tanto, quero ter as instituições como pontes”, afirmou Jazzar, que também foi calorosamente recebida no Monte Líbano, em 6 de julho.

Ela ainda destacou o comércio entre os dois países e com o Mercosul afirmando que “um acordo com o Mercosul está sendo negociado, podendo ser finalizado até o final do ano, ou ao menos parte dele. É prevista a redução gradativa das tarifas aduaneiras, até que se chegue ao livre comércio (tarifa zero) ao final de 11 anos. Isso vai gerar novos negócios e novos empregos. Para tanto, o uso da tecnologia do e-commerce vai ajudar a superar as limitações logísticas entre os países”.

UNIDOS PELO LÍBANO

Entre suas principais ações está o “Unidos pelo Líbano”, que consiste na criação de um fundo de investimento para os libaneses, gerido e mantido por descendentes no mundo todo e no Brasil. “O fundo terá investimentos privados e públicos e o apoio do Itamaraty. O plano tem como premissa identificar diversas comunidades no Líbano, suas áreas de atuação e os negócios dos quais participam. Daí, prover suporte financeiro, tecnológico e investir no desenvolvimento do Líbano, em projetos setoriais. Nossos objetivos são criar novas oportunidades de emprego, prover financiamentos sustentáveis, desenvolvimento de setores estratégicos, promover um fluxo de dinheiro estrangeiro e aumentar a exportação dos produtos libaneses. O governo libanês está envolvido no reconhecimento dessas áreas estratégicas. Indústria, agricultura, tecnologia, comunicação e turismo, entre outros. O mapeamento está sendo feito e serão várias as oportunidades, podem ter certeza. Minha missão é encontrar pessoas interessadas nessa lógica de investimentos”, afirma Jazzar. Finalizando, explicou que a construção de um Museu da Imigração seria a realização de um sonho, para fortalecer ainda mais o orgulho do nosso passado. 🇱🇧 (P.K.)

DOAÇÕES

Apesar de dar sinais de recuperação, o Líbano continua precisando da ajuda de todos! As doações são necessárias e bem-vindas! Entidades mandaram remessas de dinheiro, remédios, mantimentos não perecíveis, para contribuir nessa retomada e colaborar com os mais necessitados. Não apenas entidades, mas também muitas pessoas, sócios inclusive, participaram desse movimento.

IMPORTANTE: Para que a ajuda continue, o clube disponibiliza uma conta-corrente específica para doações. Basta fazer o depósito em nome de Clube Atlético Monte Líbano (Banco Itaú, CNPJ 60.782.778/0001-21, agência 6480, C/C 12312-1) e enviar o comprovante de depósito para o e-mail cobranca@montelibano.org.br. O Líbano agradece!

Entidades que colaboraram:

- ◆ Associação Médica Líbano-Brasileira
- ◆ Câmara Árabe-Brasileira
- ◆ Câmara de Comércio Brasil-Líbano
- ◆ Clube Atlético Monte Líbano
- ◆ Fambras - Federação das Associações Muçulmanas do Brasil
- ◆ FDCL - Fundação Cristã da Diáspora Libanesa
- ◆ Fundação Cultural do Exército Brasileiro
- ◆ HCor - Hospital do Coração
- ◆ Hospital Sírio-Libanês
- ◆ Instituto Kanoun
- ◆ Zahle Clube do Brasil

| *você sabia?*

SALÃO MAIS صالون النبلاء عن جدارة NOBRE

Reformas de revitalização das áreas do Salão Nobre, Bar Inglês, mezanino e banheiros trazem modernidade ao principal espaço de eventos do clube



**Ilustração mostra
como será o
Novo Salão Nobre**

COMPLETAMENTE REFORMULADO, O NOVO SALÃO NOBRE ESTARÁ PRONTO PARA RECEBER EVENTOS DE TODOS OS TIPOS

Outra grande obra – concluída em agosto de 2021 – modernizou o maior e mais importante espaço do Monte Líbano para almoços, jantares, festas e eventos de grande porte. A revitalização do Salão Nobre, do Bar Inglês e das áreas que complementam esse espaço – nos primeiro e segundo andares da sede – contam com novos revestimentos de parede, ampliação do espaço interno e integração do Bar Inglês ao mezanino, o que abre a possibilidade de aproveitar também essa área como espaço para eventos.

A área sob o mezanino foi ampliada, com pé-direito mais alto, espelhos e madeiras nas paredes. Algumas das mesas que ficavam sob o mezanino, ficarão agora sob esse pé-direito mais alto, com mais conforto. O mezanino ficou um pouco menor e foram incluídas divisórias acústicas, escada de acesso em vidro e novo peitoril, também em vidro.

Os banheiros que atendem toda essa área também foram renovados, com atualização do layout, piso e revestimentos mais modernos. Os sistemas de controle de iluminação e de funcionamento do ar-condicionado também passaram por melhorias.

Os materiais usados foram, predominantemente, madeiras, espelhos, aço inox, vidro e porcelanatos. Aproximadamente 150 operários trabalharam na obra, que começou em agosto de 2020 e foi concluída em um ano. É o Novo Salão Nobre! 🏡 (J.B.S.)

CHEIO DE IDEIAS

طاهٍ جديد مليء بالأفكار

Recém chegado ao CAML, o chef **Marcelo Magaldi** trouxe novidades para os cardápios e prepara a volta dos eventos com classe e altíssima qualidade

Com a experiência de 32 anos trabalhando em cozinhas de requintados restaurantes e bufês de São Paulo, chegou ao Monte Líbano em março de 2021 o chef Marcelo Magaldi, 48, que traz para o clube a mistura de tudo que já aprendeu e conheceu, com um toque contemporâneo. “Minha raiz é a cozinha clássica italiana, mas, por trabalhar com eventos, sempre tive uma demanda para todos os tipos de gastronomia e isso enriqueceu muito minha bagagem profissional”, afirma. Pela primeira vez trabalhando em um clube, está animado e adorando o desafio. “Vesti a camisa mesmo! Meu escritório agora é dentro da cozinha do Monte Líbano. Fiquei impressionado com a infraestrutura! Estou cheio de ideias, quero apresentá-las e colocá-las em prática”, avisa Magaldi, que está focado não só nos eventos, como também no dia a dia e nos cardápios. “Haverá muitas sugestões novas em todas as operações. A ideia é mesclar os ‘hits’ do clube com meus pratos. Essa implantação já vem ocorrendo e vem sendo muito bem recebida.”

Para o retorno dos jantares, das comemorações e festas nos salões do CAML, a expectativa do chef e de toda a equipe é enorme; muita coisa já está no forno: “Preparei um cardápio todo novo para os eventos do clube, dos canapés às sobremesas, e tudo feito nas nossas cozinhas. Teremos ilhas gastronômicas, cardápios vegetarianos, kosher e muito mais, utilizando sempre produtos de alta qualidade”, revela. As cozinhas foram reformadas recentemente, com fornos combinados de última geração, novas câmaras frias, ultra resfriadores que congelam os pratos a 40 graus negativos em minutos, fritadeiras modernas que não perdem a temperatura e deixam os alimentos bem sequinhos e crocantes, novos utensílios de vários tipos e para todas as necessidades. No time, profissionais com experiência e comprometidos. “Meu tipo de gestão é enxergar a equipe não só como colaboradores, mas também como seres humanos. Gosto de trocar ideias sobre os pratos e pedir opiniões. Todos nós temos muito a oferecer e eu não tenho medo de passar tudo que já aprendi e continuar aprendendo”, afirma Magaldi. “Meu objetivo é oferecer a todos oportunidades para crescer, além, claro, de ofertar ao sócio o melhor da gastronomia.”



“PREPAREI UM CARDÁPIO TODO NOVO PARA OS EVENTOS DO CLUBE, E TUDO FEITO NAS NOSSAS COZINHAS.”

PERFIL

O paulistano **Marcelo Magaldi** se sente à vontade na cozinha desde criança. “Minha paixão pela gastronomia tem uma herança genética”, diz o chef. “Minhas tias do interior faziam banquetes deliciosos! Mas principalmente meu pai, Luís Carlos, e minha mãe, Márcia, sempre gostaram muito de cozinhar - e eu ajudava; foi com eles que dei meus primeiros passos nesse mundo mágico”,

lembra. Com 16 anos, Magaldi decidiu que queria ser chef. Durante seu primeiro curso, em uma visita técnica ao restaurante Fasano, deu um passo importante: “Na maior cara de pau, pedi uma oportunidade para o Luciano Boseggia, que era o chef de lá. Ele me ofereceu um estágio como ajudante e, um mês depois, fui efetivado. O Fasano foi minha grande escola”. Depois de alguns anos, foi trabalhar para o chef Charlô Whately e teve seu primeiro contato com o mundo dos eventos: “É um universo totalmente diferente do trabalho em restaurantes”, explica. Daí em diante, sua carreira deslanchou: voltou ao time de Rogério Fasano - “sempre mantivemos uma relação de amizade e respeito” - quando ele abriu o Gero, sob o comando do chef Edimilson Aguiar Barbosa, “um grande amigo até hoje, com quem aprendi muito”. Passou pelo Cardinale, com novo convite do chef Boseggia. No ano 2000, ganhou um prêmio: um curso de dois meses nos EUA com o mestre Gilles Renusson. “Ele é um dos melhores do planeta. Não só aprimorei meus conhecimentos na confeitaria, como aprendi projeção de custos, controle sanitário, entre outras frentes.” Na volta, teve restaurantes - Empório e Passa Parola - e depois retornou ao Grupo Fasano, “onde acabei responsável por toda a cozinha do Buffet e adquiri enorme conhecimento em eventos”. Atualmente, além de chef no Monte Líbano, é responsável pelo cardápio do restaurante Sertó, que fica no Centro da cidade. Pai de Pedro, 5, e Maria Julia, 11, Magaldi já vê na filha interesse pela gastronomia: “Ela me ajuda em casa, especialmente quando faço sushis e sashimis”. E ele adoraria que a herdeira seguisse sua carreira. “É um universo que, quando bem explorado, te traz muitas oportunidades e grande conhecimento”, resume.

“ESTA É UMA RECEITA SUPERSABOROSA QUE LEVA CORDEIRO, CARNE MUITO UTILIZADA NA CULINÁRIA LIBANESA, E POLENTA, UM CLÁSSICO ITALIANO, DAS MINHAS RAÍZES.”

STINCO DE CORDEIRO (serve 4 pessoas)

PARA O STINCO

- ◆ 4 peças de Stinco de cordeiro (panturrilha do cordeiro)
- ◆ 100 grs. de cenoura picada
- ◆ 100 grs. de salsão picado
- ◆ 100 grs. de cebola picada
- ◆ 2 dentes de alho picado
- ◆ 300 ml. de vinho branco seco
- ◆ 2 ramos (pequenos) de alecrim fresco
- ◆ 2 ramos (pequenos) de tomilho fresco
- ◆ 8 folhas de sálvia
- ◆ 3 folhas de louro
- ◆ 50 grs. de azeite extravirgem
- ◆ 1 lt. de caldo de carne (brodo)
- ◆ 500 grs. de tomate pelado
- ◆ 100 grs. de farinha de trigo
- ◆ 100 ml. de óleo de milho
- ◆ Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

Tempere o Stinco com sal e pimenta a gosto. Passe na farinha de trigo e frite no óleo de milho até dourar. Reserve. Em uma panela, refogue no azeite (em fogo médio) o salsão, a cenoura, a cebola, o alho e as ervas picadas. Adicione o vinho branco e deixe evaporar pela metade. Feito isto, acrescente o brodo e o tomate pelado e deixe ferver por mais uns 5 minutos, acertando o sal e a pimenta. Coloque o cordeiro em uma assadeira ou refratário alto e derrame o caldo sobre ele. Cubra com papel-alumínio e asse em fogo médio (180°) por, aproximadamente, 80 minutos, ou até ficar macio (teste espetando com um garfo). Retire o papel e asse por mais 10 minutos. Com o auxílio de uma escumadeira e uma colher retire o Stinco e bata o molho com um mixer ou em um liquidificador. Junte a carne de volta ao molho batido. Reserve.

PARA A POLENTA

- ◆ 200 grs. de sêmola de milho
- ◆ 1 lt. de caldo de legumes
- ◆ 100 grs. de manteiga sem sal
- ◆ 100 grs. de parmesão ralado
- ◆ 80 ml. de azeite extravirgem

MODO DE FAZER

Em uma panela, coloque o caldo e deixe ferver. Junte aos poucos a sêmola para polenta, mexendo sem parar com um fouet (batedor de arame). Abaixar o fogo e deixe cozinhando por 15 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente a manteiga, o parmesão, o azeite, e acerte o sal. Deixe ferver por mais 3 minutos e pronto.

Sirva o Stinco em pratos individuais, guarnecidos de seu próprio molho e polenta mole. E bom apetite! 🍴 (J.B.S.)





BABY COMBINADO

نُلبّي طلبات المشتركين
هل أرسلت طلبيتك؟

JÁ PEDIU?

Delícias em Casa: quase todo o cardápio de especialidades árabes, comida japonesa e pizzas já pode ser encomendado para entrega ou retirada

As novidades não param de chegar ao cardápio de encomendas do Delícias em Casa, o delivery de comida do Monte Líbano. Já é possível pedir praticamente todas as especialidades árabes, sushis e sashimis, esfihas folhadas, pizzas, sopas, receitas fitness, tortas, doces e até bebidas. Além dos pratos fixos disponíveis, semanalmente o delivery oferece o prato da semana, como abobrinha recheada, fundo de alcachofra ou tripa à moda libanesa, arroz de carneiro e o sempre desejado Meloukhie. Cadastre-se no WhatsApp do clube para receber o aviso. As entregas são feitas em endereços a até 10 km do CAML, com taxa única de R\$ 12. Para distâncias acima de 10 km, o sócio terá que fazer a retirada no clube. O tempo varia de acordo com a demanda, ou é possível agendar um período específico. Se o pedido for muito grande, é mais seguro solicitar com pelo menos um dia de antecedência. Um charme da entrega é que ela é feita por funcionários muito conhecidos pela maioria dos sócios, os antigos manobristas e motorista do clube: Ribamar, Elielson e Alex. Para quem prefere retirar o pedido, há um caixa exclusivo na Lanchonete do Boulevard.

O Kit Meshtein (Saudade), que marcou o lançamento do delivery, em maio de 2020, continua disponível e vem sempre em uma bolsa térmica ou – novidade – uma geladeira personalizada, dependendo do estoque no momento do pedido. É surpresa mesmo! Agora é encher a mesa de alegria. Sahtein! 🍴 (J.B.S.)



LÍBANO



JOY



BATERÁ DE ATUM



ESPECIAL DE SALMÃO

KIT MESHEIN

- ◆ Mini esfiha de carne (12 unidades)
- ◆ Mini esfiha de verdura (12 unidades)
- ◆ Quibe de bandeja (400 g)
- ◆ Babaganuche (250 g)
- ◆ Coalhada seca (250 g)
- ◆ Homus (250 g)
- ◆ Charuto de folha de uva (400 g)
- ◆ Coalhada fresca (120 g)
- ◆ Quibe labanie (450 g)
- ◆ Arroz com macarrãozinho (300 g)
- ◆ M'jadra (300 g)
- ◆ Pão libanês





ESFIHA DE NUTELLA



PIZZA DE
PRESUNTO CRU



AS ENTREGAS SÃO FEITAS
POR FUNCIONÁRIOS
CONHECIDOS DO CLUBE,
COMO RIBAMAR

PEDIDOS E MAIS INFORMAÇÕES

◆ **Telefone:** 11 5088-7076

DELÍCIAS EM CASA

◆ **WhatsApp:** 11 96373-3644
◆ <https://clube-atletico-monte-libano-encomendas.goomer.app/menu>



DELIVERY AYUNI

◆ **WhatsApp:** 11 94452-5991
◆ <https://clube-atletico-monte-libano.goomer.app>



الإقبال الشديد على ممارستها

O **beach tennis** e o **futevôlei** estão fazendo tanto sucesso que uma nova quadra será construída para satisfazer essa demanda

BOMBANDO



Inauguradas em setembro de 2019, as duas quadras de beach tennis e de futevôlei já têm um índice de ocupação altíssimo. Atenta a esse detalhe, a diretoria do CAML achou por bem que a construção de uma nova quadra seria necessária. “A nova quadra será no espaço atrás da quadra de campo society, com as mesmas características das outras duas quadras existentes. Será utilizada areia apropriada para a prática esportiva, rede de drenagem e alambrado de proteção nas laterais. Haverá, porém, um item diferente. Teremos o fechamento superior com tela de nylon, para que não aconteça de a bolinha ir para a avenida Ibirapuera, pois a nova quadra ficará próxima a ela. Teremos também iluminação de led, muito mais econômica e com maior vida longa de utilização. Ela terá uma área total de 207 m² com área de jogo de 16 x 8 m e recuos variando de 1 m a 1,50 m. A previsão de conclusão para uso é de 30 de outubro de 2021”, explica Cicero Cordeiro, gerente de Patrimônio do Clube.

AULAS

Outra ação da diretoria foi a implantação de aulas para as duas modalidades. “Além do índice de ocupação estar sendo altíssimo – números levantados pelo departamento de esportes entre abril e junho mostram que, em média, aproximadamente 190 sócios praticam o beach tennis e 60 o futevôlei, por semana –, identificamos uma vontade muito grande dos associados em ter aulas nas duas modalidades. Dessa forma, abrimos inscrições com essa finalidade em maio. Criamos um formulário no Google, com algumas regras, e realizamos os sorteios. Pasmem, todos os horários foram praticamente preenchidos, hoje temos 96 vagas para aula e 88 delas estão ocupadas. Estamos organizando uma lista de espera, o sócio que tem interesse e não foi contemplado pode se inscrever. Para otimizar o tempo das aulas (ver box da matéria), vamos pôr pegadores de bola para agilizar a dinâmica da prática. A terceira quadra é muito bem-vinda, pois vai nos ajudar na acomodação de tantas demandas. O beach tennis e o futevôlei estão sendo sucesso total”, finaliza Nelson Macedo, gerente de Esportes do CAML. 🏸 (P.K.)

FOTOS KIKO FERRITE

HORÁRIO DAS QUADRAS (LIVRE E PARA AULAS)

- ◆ **Quadra 1:** Reservada apenas para prática de beach tennis, com horário livre (sem aulas), de segunda a sexta-feira, das 7 às 22 horas; sábados, domingos e feriados, das 8 às 18 horas.
- ◆ **Quadra 2:** Funciona tanto para beach tennis como para futevôlei.
- ◆ **Horário livre para beach tennis:** segundas, quartas e sextas, das 9 às 17 horas; terças e quintas, das 17 às 22 horas; sábados, domingos e feriados, das 8 às 13 horas.
- ◆ **Aulas de beach tennis (para sócios a partir de 13 anos, com 45 minutos de duração. Até quatro alunos por aula):** terças e quintas, das 6 às 12 e das 14 às 17 horas.
- ◆ **Horário livre para futevôlei:** segundas, quartas e sextas, das 17 às 22 horas; terças e quintas, das 12 às 14 horas; sábados, domingos e feriados, das 13 às 18 horas.
- ◆ **Aulas de futevôlei (uma hora de duração):** segundas, quartas e sextas, das 6 às 9 horas.
- ◆ **Para mais informações,** ligue ou mande mensagem para (11) 94021-3502.

**Aula de beach tennis.
Modalidade ganha
cada vez mais adeptos**



| NOVO ESPAÇO | *salão de jogos*

صالون ألعاب الورق يستقبل رواده
مع مراعاة كل البروتوكولات الصحية

CARTEADO COM TODO O CUIDADO

Os tradicionais fins de semana com **jogo de baralho** entre os associados estão de volta – no Espaço Phoenícia, muito mais arejado, e seguindo os protocolos



O salão Phoenícia
é o novo local do
carteado: ambiente
saudável e seguro



**Diversão com sabor:
bufê com várias
opções à disposição
dos sócios**



Finalmente o carteador voltou. Depois de um desafiador período de isolamento de mais de um ano para os frequentadores do Salão de Jogos, há alguns meses voltaram a acontecer os encontros semanais dos amigos e amigas do rei, da dama e do valete. As mesas mudaram de lugar e estão agora no Phoenícia, o grande salão do andar térreo da sede, sob o Salão Nobre. A mudança aconteceu para que possam ser tomados os cuidados necessários para proteger a saúde de associados e funcionários, respeitando os protocolos de segurança devido à pandemia. O Espaço Phoenícia é de fácil acesso e muito mais arejado – todas as portas ficam abertas durante o período do jogo: **a partir de agosto, teremos sessões aos sábados e domingos, das 15 às 23 horas**. Para acessar o salão, todas as pessoas passam por um teste de PCR para detecção da Covid-19 – aquele do cotonete no nariz. O resultado sai em minutos. Os funcionários são testados na enfermaria assim que entram no clube; os associados são testados logo que chegam para o jogo, na entrada, em uma área montada no Hall Social sob a escadaria da sede, bem na frente do caixa.

Entre os serviços oferecidos durante o carteador, há o tradicional balcão do cafézinho e uma novidade! Um bufê de jantar, seguindo todas as exigências e diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. No antigo espaço, os sócios serviam-se do carrinho de comidas ou à la carte. E comiam na mesa de jogos. Agora, os frequentadores têm ao seu dispor vasto bufê, com a qualidade Monte Líbano, e um espaço anexo ao Phoenícia, para fazer suas refeições. Na porta da sede, há serviço de valet – o acesso com o carro é pela rampa externa e o estacionamento é na esplanada. O manobrista pode estacionar o carro ou apenas orientar quem prefere parar sozinho. 🍷 (J.B.S.)

FOTOS KIKO FERRITE



مدرب شخصي يتولى منصب إداري

PERSONAL GERENTE

Cheio de fôlego, **Nelson Macedo** combina os trabalhos de *personal trainer* e Gerente de Esportes do clube: “Motivação e aprendizado o tempo todo”

Atual Gerente de Esportes do CAML, Nelson Fernando Leme de Macedo, 41, é formado em Educação Física e trabalhou por cerca de 15 anos na academia do clube – primeiro como instrutor de musculação e, depois, como *personal trainer* de vários sócios. “Em 2004, fiquei sabendo de uma vaga de instrutor e logo entrei em contato para mostrar meu interesse em fazer parte da família Monte Líbano. Passei por entrevista e acabei contratado”, lembra ele, que ficou no cargo até 2011, quando o clube abriu espaço na academia para o serviço de *personal*. “Como eu já conhecia bem os associados e muitos me solicitaram esse serviço, decidi deixar de ser funcionário e encarar o desafio; foi um sucesso”, comemora. “Em 2019, recebi o convite para assumir o cargo de Coordenador de Esportes e aceitei.” Conhecendo e entendendo melhor as necessidades do clube, Nelson participou do planejamento de abertura do setor esportivo às segundas-feiras. Mas, em março de 2020, veio a pandemia. “E algumas decisões vieram junto. Com o momento e a responsabilidade aumentando por se tratar de um período atípico, fui me fortalecendo na função e acabei promovido a Gerente de Esportes.” Ainda trabalhando como *personal* de

alguns sócios, costuma chegar ao clube por volta das 6h e fica até o fim da tarde. “A rotina de trabalho como gerente é muito dinâmica, um desafio a cada dia. Tenho grandes motivações e muito aprendizado o tempo todo.”

Nelson é paulistano, morou na zona leste e na zona norte – onde vive até hoje. “Minha infância e minha juventude foram incríveis! Tive a oportunidade de estudar em ótimos colégios e de conviver em ambientes propícios ao esporte. Agradeço muito aos meus pais [Oswaldo e Sônia, ela falecida em 2001] por isso e por tudo que conquisei.” Um sonho era ser jogador de futebol e chegou a participar de torneios fora do Brasil. “Mas comecei a trabalhar com 14 anos, como office boy, e só conseguia retornar ao futebol entre um emprego e outro. Entrei na faculdade de Educação Física e, depois do meu primeiro estágio em uma academia pequena, fui estagiar na Fórmula, onde permaneci por quase 20 anos. O esporte sempre esteve presente com muita evidência na minha vida”, afirma, defendendo a prática regular de atividade esportiva para a conquista do bem-estar físico e mental. “São tantos benefícios comprovados por tantos estudos, que ninguém pode ficar de braços cruzados e não se exercitar. Para as crianças, então, é fundamental no desenvolvimento!”, diz. “Entre as diversas opções de atividade que o clube oferece, Nelson recomenda a todos que frequentem também a academia “para poder explorar qualquer esporte de forma segura e com responsabilidade”, diz. Para o futuro, entrega uma novidade: “Planejamos a criação do Centro de Excelência no Esporte do CAML, onde vamos investir na ciência e direcionar com precisão as atividades físicas realizadas pelos sócios.” 🐾 (J.B.S.)



Acima, a mãe Sônia (falecida), com o neto recém-nascido, Lucas; ao lado, com o pai, Osvaldo



FAMÍLIA

- ◆ **Esposa:** Fernanda Maria Helde Leme de Macedo, 40: “Casamos em 1999. Por termos iniciado cedo nossa vida juntos, e logo com um filho, tivemos dificuldades e contratempos, mas isso fortaleceu nosso relacionamento. De uns anos para cá, com mais estabilidade, conseguimos direcionar objetivos. A Fernanda está fazendo faculdade de Jornalismo”
- ◆ **Filho:** Lucas Helde Leme de Macedo, 21: “Nasceu em maio de 2000 para abençoar nossas vidas. Está cursando Educação Física na USP, com intenção de iniciar Administração de Empresas”



Acima, com os irmãos Osvaldo e Bianca; ao lado, em dois momentos: com a esposa, Fernanda, e o filho, Lucas



Foto do local



Foto do local



Foto ilustrativa

O NOVO ESPAÇO DE MASSAGENS DO CAML UM LUGAR PERFEITO PARA VOCÊ RELAXAR

- SHIATSU • DRENAGEM • MODELADORA • RELAXANTE • ESPORTISTA
- EXPRESS • REFLEXOLOGIA • PEDRAS QUENTES

Agende seu horário pelo **APP AVEC** ou na recepção do Espaço Jeita

Fone: (11) 5088-7059 ou (11) 99791-9811

Horário de funcionamento:

Terça a Sexta - 8h às 20h

Sábado - 8h às 18h

Domingo - 8h às 13h

ACONTECEU **حدث**

Veja os eventos que marcaram o calendário do CAML durante os meses de julho e agosto de 2021 e divirta-se com a gente

SEDE

Almoço do Dia dos Pais

é sucesso >> pág.56

INSTITUCIONAL

Embaixadora Carla Jazzar

é homenageada em jantar de boas-vindas >> pág. 62

CRIANÇAS

Dia dos Pais repleto de atividades

no Espaço Criança >> pág. 65

REUNIDOS NOVAMENTE!

*O dia 8 de agosto foi para lá de especial! Além das atividades esportivas e no Espaço Criança, quase 500 pessoas puderam se deliciar com o fantástico menu preparado para o **Almoço do Dia dos Pais**. A atmosfera de alegria e confraternização predominou tanto no Salão Cedros como no Espaço Phoenixia! É a família Monte Líbano junta mais uma vez! Parabéns aos papais!*





ACONTECEU SEDE ♦ Almoço do Dia dos Pais





ACONTECEU SEDE ♦ Almoço do Dia dos Pais





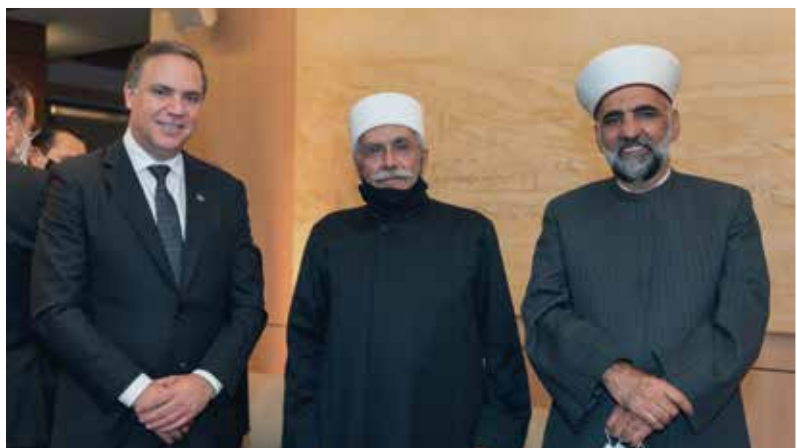


BEM-VINDA!

No dia 6 de julho, o Clube Atlético Monte Líbano ofereceu um **jantar de boas-vindas para a Excelentíssima Embaixadora Carla Jazzar**, Encarregada de Negócios do Líbano no Brasil. Ela vem em substituição ao antigo Embaixador Joseph Sayah, transferido para Washington (EUA), após oito anos de trabalho em Brasília. Durante a cerimônia, que contou com a participação de presidentes de instituições, autoridades políticas e religiosas, além de toda a diretoria do CAML, Jazzar reafirmou que seu principal compromisso é estreitar e fortalecer os laços políticos e econômicos entre Brasil e Líbano. Durante a cerimônia, a Embaixadora foi agraciada com um buquê de flores e uma joia, entregues pelo presidente do CAML, Marcos Ernesto Zarzur.









LEMBRANCINHA

No dia 8 de agosto aconteceu a atividade programada para o **Dia dos Pais no Espaço Criança**. Como é de costume, as crianças confeccionaram lembrancinhas (200, no total), uma linda nécessaire de tecido, que foi personalizada com uma pintura. Também teve brincadeira na cama elástica, balão pula-pula e foto no painel interativo, feito especialmente para o Dia dos Pais. Delícia de dia!







NA AREIA

No dia 7 de agosto foi realizado o **Torneio Interno de Beach Tennis Duplas Pais e Filhos**, que contou com 18 inscritos (pais com filhos acima de 13 anos). Os participantes foram divididos em dois grupos, jogando todos contra todos dentro de cada grupo, totalizando 18 jogos realizados.

Grupo 1

- ♦ **Dupla campeã:** Cassio Makul e Thiago Antônio Curi Makul
- ♦ **Dupla vice-campeã:** Antonio Mounir Maalouli e Marco Antonio A. Maalouli

Grupo 2

- ♦ **Dupla campeã:** Antony Halim Fedlallah e Matheus Hollo Fedlallah
- ♦ **Dupla vice-campeã:** Antonio Chiarizzi Neto e Rafael Ribeiro S. Chiarizzi





DRIBLES E PASSES

No dia 8 de agosto aconteceu, na Arena CAML, o **futebol em comemoração ao Dia dos Pais**. Todos chegando logo pela manhã e, de repente, o gramado já estava cheio de pais com seus filhos. Os instrutores comandaram um aquecimento e os participantes foram divididos em dois grupos. Daí a bola rolou solta e a alegria foi o tom dessa linda comemoração!



DELÍCIA DE COMEMORAÇÃO

No dia 7 de agosto aconteceram, no Ginásio Oficial, as atividades em comemoração ao Dia dos Pais do P.I.E. Com grande participação dos sócios, começaram com o voleibol, basquetebol e, por fim, o handebol. Nos intervalos das modalidades, pausa para hidratação com água, suco e água de coco, para repor as energias. Divididos em dois grupos, filhos e pais se revezavam na disputa e na torcida, que foi grande! Uma comemoração para lá de divertida!







NAS FÉRIAS

Aconteceu, no dia 24 de julho, o **Torneio Interno de Férias de Duplas Femininas**. A competição contou com a participação de 12 tenistas, que formaram seis duplas. Os jogos foram realizados no sistema "round robin" (todas contra todas). Após a fase classificatória, quatro duplas disputaram a semifinal e em seguida houve a final.

♦ **Dupla campeã:** Christiane Tomb / Maria Cristina A. Marques Khuri

♦ **Dupla vice-campeã:** Andrea El Khouri Bussab / Maria Cláudia Brasil Salem





PAIZÃO PARCEIRO

No dia 7 de agosto foi realizado o **Torneio Interno de Tênis Duplas Pais e Filhos**, que contou com a participação de 12 inscritos (pais com filhos acima de 13 anos). A disputa foi com categoria única, todos contra todos, totalizando 15 jogos realizados.

♦ **Dupla campeã:**

Luís Fernando Amatti Salem e Antônio Brasil Salem

♦ **Dupla vice-campeã:**

Lineu Quirino Ferreira Bueno e Felipe Vitiello Quirino Bueno

CURSOS

O Monte Líbano oferece uma série de cursos aos associados. Escolha o seu.

CANTO IN CLUB

Infantil

- Quintas-feiras, das 18h00 às 19h30

Local: teatro

Informações e inscrições na Secretaria

CORAL MONTE LÍBANO

Plataforma: Zoom

(Ensaaios on-line durante a pandemia)

- Terças-feiras, às 20h00

Inscrições na Secretaria

CURSO DE CERÂMICA (NOVO)

Desperte seu lado criativo e inovador

Instrutora Cibele Cury

- Segundas-feiras, das 9h30 às 12h
- Sextas-feiras, das 9h30 às 12h e das 14h30 às 17h

Local: sala 1 (Boulevard)

Inscrições na Secretaria

CURSO DE MÚSICA

Horários disponíveis para formação de turmas nas modalidades: musicalização, teclado, violão e técnica vocal

- Aulas às segundas ou quintas-feiras

Informações e inscrições na Secretaria

CURSO DE MUSICALIZAÇÃO PARA BEBÊS

Canções e atividades para criar vínculo afetivo

Instrutora Zuzu

Faixa etária: De 6 meses a 3 anos

- Segunda-feira, às 16h00 e às 17h00

Local: quadra do Parquinho

Informações e inscrições na Secretaria

DANÇA ÁRABE

Instrutora Verônica Dias

Terças ou quartas, das 19h00 às 20h00

Local: sala Zen

Inscrições na Secretaria

GRUPO DE TEATRO MONTE LÍBANO

Inscrições abertas para 2022!

- Segundas e quintas, às 20h30

Local: teatro

Informações e inscrições na Secretaria

PEQUENOS MENESTREIS (7 A 14 ANOS)

Direção: Candé Brandão

- Quartas-feiras, das 18h00 às 19h30

Local: teatro

Inscrições abertas

LÍNGUA ÁRABE

Professor Georges Fayes Khouri

- Segundas-feiras, das 17h40 às 19h30 (Intermediário / Avançado)

Plataforma: Zoom

Aulas on-line durante a pandemia

Inscrições na Secretaria

LÍNGUA ÁRABE

Iniciante

Professor Ahmed

Quartas-feiras

Período da manhã

- Das 9h30 às 10h30 (a partir de 4 anos)
- Das 11h00 às 12h00 (a partir de 12 anos)
- Das 12h00 às 13h00 (a partir de 12 anos)

Período da tarde

- Das 16h30 às 17h30 (a partir de 12 anos)
- Das 17h30 às 18h30 (a partir de 4 anos)
- Das 18h30 às 19h30 (a partir de 12 anos)

Local: sala 3 (Boulevard)

Inscrições diretamente com o Professor

IKEBANA

ARRANJOS FLORAIS

Professora Nanci Camasmie

Taleb Haddad

- Terças-feiras, das 15h00 às 17h30
- Quartas-feiras, das 15h00 às 17h30

Local: sala 1 (Boulevard)

Inscrições diretamente com a Professora

QUARTAS CULTURAIS

Programação de cursos on-line durante a pandemia. Informações e inscrições na Secretaria, por telefone ou WhatsApp

CURSO ARTE & HISTÓRIA

Professor Giovanni Bagnoli

Uma quarta-feira por mês

- Às 18h30

Plataforma: Zoom

CLUBE DE LEITURA

Moderadora Alicia Stiubi

Uma quarta-feira por mês

- Às 17h00 e 19h00

Plataforma: Zoom

CINEMA REFLEXÃO

Moderadora Elvira Gotter

Uma quarta-feira por mês

- Às 19h00

Plataforma: Zoom

CURSO DE ATUALIDADES

Professor David Mattar

Magalhães

Uma quarta-feira por mês

- Às 19h00

Plataforma: Zoom

Fique por dentro de tudo o que está acontecendo no clube através das plataformas:

Site: www.caml.com.br

Instagram: @caml.official

WhatsApp: (11) 9 4739 9990

YouTube: www.youtube.com/ClubeAtléticoMonteLíbano

Telefone: (11) 5088 7070

AMAZON
LORD

TRIP EXPERIENCE

TEMPORADA DE PESCA ESPORTIVA

no Amazonas

JULHO/2021 a MARÇO/2022

REGIÕES E RIOS

JULHO a SETEMBRO

NOVA OLINDA DO NORTE-AM | BORBA-AM
Rios: Madeira, Madeirinha
e seus afluentes

OUTUBRO a MARÇO

BARCELOS-AM | SANTA ISABEL-AM
Rios: Rio Negro e seus afluentes
(médio e alto)

R\$ 13.890,00

POR PESSOA
PACOTES DE 12 A 18 TURISTAS

APROVEITE

PARA PESCAR O
TUCUNARÉ GIGANTE,
A BORDO DOS BARCOS
AMAZON LORD,
COM INFRAESTRUTURA
COMPLETA
APROVEITE ESSA
OPORTUNIDADE



CRUZEIRO FLUVIAL E ECOTURISMO



APROVEITE ESSA OPORTUNIDADE
DE SE CONECTE
COM A EXUBERANTE NATUREZA,
A BORDO DOS BARCOS
AMAZON LORD,
INFRAESTRUTURA E
ABSOLUTA SEGURANÇA

VALORES A PARTIR DE
R\$ 3.990,00

POR PESSOA
DE 12 A 18 TURISTAS
PACOTES DE 12 A 18 TURISTAS

FESTIVAL DE *Parintins*

APROVEITE ESSA OPORTUNIDADE
DE CONHECER O MAIOR

FESTIVAL
FOLCLÓRICO,
DO MUNDO.

CAPRICHOSO

GARANTIDO

CONTATO
(11) 26777-2667
(11) 9.8991-8990
contato@amazonlord.com.br
www.amazonlord.com.br

@ f t in S
amazonlord.official



Mundo do Enxoval



mundodoenxoval.com.br



SHOP NOW