

Título: Pizza para fazer em casa

Veículo: Jornal Perspectiva

Página: 8

Mídia: Jornais

Data: 01/01/2020

Cidade: Santos

Cm2: 737

Jornalista: Redação



## Mesa Litoral

# Pedaço da Nova Zelândia em Santos

*Decoração temática do pub é alusiva ao país e ao rugby*

**BRUNO SCARPA**

**H**á três meses funcionando em Santos, o Aotearoa trouxe para a cidade um pub temático da Nova Zelândia inspirado no esporte mais popular do país, o rugby, com decoração temática alusiva ao esporte e ao país. A iniciativa é dos empresários André Barreiros, José Nave e Clara Nave.

Em língua maori, do povo nativo da Nova Zelândia, Aotearoa é a forma mais amplamente aceita e

conhecida para a designação de Nova Zelândia!

Dentre os principais pratos da casa, vale degustar o bolinho de bacalhau, os tradicionais hambúrgueres e o fish&chips – filé de peixe empanado no melhor estilo londrino, com batatas rústicas e purê de ervilhas. Na parte das bebidas, os destaques ficam por conta dos cinco tipos diferentes de chope artesanal e a carta de drinks desenvolvida pela casa. As tradicionais caipirinhas também são uma ótima pedida.



Bruno Scarpa

**Aotearoa: ambiente descontraído para beber e saborear bons pratos**

A sobremesa preferida pelo público, sem dúvidas, é o grand gateau – bolo de chocolate quente com um picolé magnum enterrado, com frutas e coberturas.

O Aotearoa pode ser localizado na internet através do

Facebook/AotearoaPub e no Instagram @aotearoapub. O pub funciona de segunda a sexta-feira das 15 às 2 horas, sábado e domingo, das 10 às 2, na Rua Carlos Afonseca, 214, no Gonzaga.

## Pizza para fazer em casa

**P**rova de que o brasileiro adora comer pizza, no ano passado foram produzidas mais de um milhão delas por dia, segundo dados da Associação de Pizzarias Unidas de São Paulo. E metade deste número foi consumida só no estado de São Paulo. Aliás, São Paulo é a segunda cidade que mais come pizza no mundo, só perdendo para Nova York, nos EUA. E para quem gosta de colocar a mão na massa e preparar sua própria pizza, a marca de arroz **Tio João**, do grupo **Josapar**, possui linha inovadora para atender aos consumidores com restrições alimentares ou para quem aderiu a uma alimentação mais saudável: a mistura para massa de pizza. Prática e fácil de fazer, é ideal para saborear com a família e os amigos. Ela não contém glúten e nem lactose.

# Uma vida dedicada ao Tribunal do Júri



**O** promotor de Justiça Octavio Borba gravou depoimento ao Programa Memória-História Oral em 22 de outubro de 2019, no Salão Camoniano do Centro Cultural Português de Santos. Em sua entrevista, Borba fala da experiência de ter atuado em cerca de 2.200 julgamentos populares (até hoje o maior número da história do país para um promotor), de seus sonhos de infância e das lembranças da família.

**OCTAVIO** Borba de Vasconcelos Filho nasceu em 12 de abril de 1945, na cidade de São Paulo. Filho de pai alfandegário e mãe professora, veio com a família para Santos aos 13 anos de idade. Aos 17 iniciou o curso de Direito da Universidade

de São Paulo, na Faculdade do Largo São Francisco, no centro da capital. Recém-formado, Borba chegou a advogar por dois anos e, ao ingressar no Ministério Público, começou como promotor substituto em Itapetininga e região. Como titular, passou pelas comarcas de Getulina, Oswaldo Cruz, São Joaquim da Barra, Santo André, São Vicente e finalmente Santos, após 18 anos de carreira.

Em 2006 o Ministério Público fez um congresso nacional e já naquela época Octavio Borba era o detentor do maior número de júris da história no país. Cerca de 20 anos antes de se aposentar (o que ocorreu em 2015, ao completar 70 anos de idade), Borba poderia ter sido promovido a Procurador de Justiça, mas optou por continuar atuando junto ao Tribunal do Júri, o que sempre foi a sua paixão. Assim, com duas décadas à frente de seus colegas, tem o maior número de participação em julgamentos e chegou a ser o promotor com atuação em plenário mais antigo em atividade.

Segundo Borba, a paixão pela carreira surgiu ainda na infância e sempre foi a de ser promotor do Tribunal do Júri em Santos: “O plenário do júri em Santos é o mais imponente e solene do estado, talvez do Brasil. Acho que esta é a explicação”. Suas maiores alegrias na carreira foram todas as vezes



Acervo FAMS

**Borba: “O promotor não pode ter a vaidade de sempre querer condenar, só porque é o responsável pela acusação”**

em que saiu do plenário com os jurados decidindo conforme seu sentimento de justiça, incluindo as ocasiões em que se convenceu da inocência do réu ou da fragilidade das provas para a condenação, pedindo aos jurados a absolvição: “O

promotor não pode ter a vaidade de sempre querer condenar, só porque é o responsável pela acusação. Acima de tudo ele deve promover a justiça, daí a denominação do cargo”.

Sobre uma frustração ao longo de sua brilhante carreira, Borba lembra de um caso ocorrido em 1974, que ficou conhecido como a “chacina da Ponta da Praia”. Na ocasião engenheiro químico Alberto Pisaneschi praticou a chacina e permaneceu foragido na América do Sul, na Europa e no Oriente Médio por mais de 20 anos, só retornando ao Brasil após ser beneficiado pela prescrição. O crime, bárbaro, ficou impune. O réu descarregou

duas pistolas 7.65 no médico Josedyll Camargo de Lima, na sua mulher, Eneida Flaquer Nunes Galvão, e na filha do casal, Vera Lúcia Galvão de Lima, de 16 anos. Pisaneschi foi namorado da adolescente e não se conformava com o fim da relação. Ele ainda baleou uma tia da garota, que sobreviveu: “Minha grande frustração em 40 anos como promotor foi não ter colocado esse rapaz na cadeia”, diz o promotor.

A entrevista completa de Octavio Borba de Vasconcelos Filho pode ser acessada no canal oficial do Programa Memória-História Oral no Youtube, em [www.youtube.com/c/programamemoriahistoriaoral](http://www.youtube.com/c/programamemoriahistoriaoral)



Conheça o trabalho desenvolvido pela Fundação Arquivo e Memória de Santos: acesse o site [www.fundasantos.org.br](http://www.fundasantos.org.br)