

Parágrafo único - A implantação da fonte alternativa tem os seguintes objetivos:

A) A preservação dos medicamentos, insumos e imunobiológicos;

B) Assegurar o enfrentamento dos problemas relacionados as interrupções no fornecimento de energia elétrica nas unidades básicas de saúde, principalmente em estado de emergência ou de calamidade pública.

Art. 2º Fica autorizado o poder Público realizar a aquisição de geradores próprios de energia elétrica.

§1º - O dimensionamento do gerador em cada módulo deverá levar em conta a necessidade de manutenção de fornecimento emergencial de energia elétrica correlacionada a cada tipo de ambiente.

Art. 3º O Poder Executivo deverá adotar as medidas cabíveis para a devida regulamentação desta Lei.

Art. 4º As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de verba orçamentária própria, suplementada se necessário.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação. As Comissões competentes.”

JUSTIFICATIVA

A cidade de São Paulo, de acordo com a Secretaria Municipal de São Paulo, conta atualmente com 388 Unidades Básicas de Saúde e não possuem geradores de energia em suas unidades de atendimento básico com uma população aproximada de 12 milhões de habitantes.

Esta deficiência pode acarretar num período de instabilidade de energia, a perda da eficácia do medicamento e de insumos, e principalmente os imunobiológicos do programa nacional Saúde. Em caso de queda de energia sem prévia comunicação não é possível traçar um plano de contingência para realocar em local com refrigeração adequada. Por vezes, a queda de energia acontece repentinamente e aos finais de semana, quando inexistente expediente na maioria das unidades básicas de saúde da capital, não sendo possível fazer o monitoramento da temperatura.

Em caso de queda de energia, os medicamentos, insumos e os imunobiológicos serão remanejados para outra rede de Frio no PADIs, até o reestabelecimento do problema. Vale frisar também, que o manuseio inadequado pode interromper o processo de refrigeração. Todavia, não dá para avaliar o tempo em que os produtos ficaram sem a conservação adequada, tampouco os prejuízos causados aos componentes dos mesmos, com possível perda irreparável ao arário.

Essa instabilidade no caso das vacinas, durante o período que ficam sem refrigeração, podem colocar em risco a segurança e eficácia, e quando verificadas que são inadequadas para administração em humanos, devem ser descartadas. Neste aspecto, lembramos que a nação brasileira está vivenciando a crise do COVID-19, onde com a falta de energia, além do prejuízo ao arário, descarta-se a oportunidade de salvar vidas.”

433ª SESSÃO SOLENE

30/11/2020

O SR. PRESIDENTE (Rodrigo Goulart - PSD) - Está aberta a sessão. Sob a proteção de Deus, iniciamos os nossos trabalhos.

A presente sessão solene destina-se à entrega do 23º Troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia, nos termos dos Decretos Legislativos 81/1997 e 91/2019, destinado a premiar a mídia especializada e os autores das melhores reportagens, aplicativos, fotos e trabalhos acadêmicos sobre a gastronomia na cidade de São Paulo, uma iniciativa da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia, da Câmara Municipal de São Paulo.

Passo a palavra ao Mestre de Cerimônias, Sr. Paulo Ildelfonso de Paula, para a condução dos trabalhos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Senhoras, senhores, autoridades, sejam bem-vindos à Câmara Municipal de São Paulo.

Informamos que esta cerimônia está sendo realizada com todos os protocolos e cuidados necessários de segurança contra a Covid-19, com a higienização constante de todos os objetos de uso compartilhado, bem como a definição de estratégias para manter o distanciamento social e diminuir os contatos físicos.

Solicitamos que seja respeitado o uso de máscara facial durante toda a cerimônia, o distanciamento mínimo entre os presentes e a utilização dos assentos identificados nominalmente.

Informamos ainda que esta sessão solene está sendo transmitida ao vivo pela TV Câmara São Paulo, em sinal digital aberto, no canal 8.3, e nos canais oficiais da Câmara Municipal no Youtube, Facebook e Instagram.

Para compor a Mesa, convidamos os Srs. Wagner Farias, Presidente da Ajorb, Associação dos Jornais e Revistas de Bairro de São Paulo; Vicente Rosolia, neste ato representando o Sr. Miguel Calderero, Secretário Municipal de Turismo; Professor Celso dos Santos Silva, neste ato representando o Presidente do Sindresbar, Sindicato dos Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo; Virgílio Nelson da Silva, neste ato representando o Sr. Nelson de Abreu Pinto, Presidente da Abresi, Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo e Marcello Fim, neste ato representando o Sr. Toni Pires, Presidente da Arfoc, Associação de Repórteres Fotográficos e Cinematográficos no Estado de São Paulo. (Palmas)

Convidamos todos para, de pé, ouvirmos o *Hino Nacional Brasileiro*.

- Execução do *Hino Nacional Brasileiro*.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Registramos e agradecemos a presença da Sra. Fernanda Ascar, neste ato representando o Sr. Rodrigo Kluska Rosa, Presidente da SPTuris, São Paulo Turismo; do Vereador Gilberto Nascimento, acompanhado da Vereadora recém-eleita, Ely Teruel; e do Sr. João Neto, assessor, Chefe de Gabinete da Deputada Federal Renata Abreu. (Palmas)

Recebemos diversas mensagens cumprimentando-nos pelo evento, dentre as quais destacamos as dos Srs. João Doria, Governador do Estado de São Paulo; Bruno Covas, Prefeito da cidade de São Paulo; Vereador Eduardo Tuma, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo e Vereador Aurélio Nomura, membro da Comissão Julgadora, que encaminhou por escrito a seguinte mensagem: “Parabenizo os 11 ganhadores deste 23º Troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia, premiação oficial da Câmara Municipal que mostra toda riqueza, variedade e sabores da nossa Cidade. Por conta da pandemia, este foi um dos setores que mais sofreram, mas que soube se reinventar. Não pude participar desta premiação, mesmo virtualmente, devido a um problema de saúde, mas desejo a todos muito sucesso e êxito nos seus negócios. Obrigado, Vereador Aurélio Nomura”.

São Paulo conquistou o Título de Capital Mundial de Gastronomia após pesquisa referendada pelos consulados dos países, cujas capitais já o detinham. A partir do referendo do Título, a Câmara Municipal de São Paulo criou através do Decreto 81, de 1997, o Troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia, alterado pelo Decreto 91, de 2020, com o objetivo de divulgar a gastronomia paulistana este Prêmio é concedido anualmente, através de concurso, pelo Poder Legislativo Paulistano aos autores das melhores reportagens, da melhor foto, melhor trabalho acadêmico sobre gastronomia, no Município de São Paulo, além do melhor Guia, melhor Programa de TV, melhor Revista de Gastronomia e aplicativos disponíveis na Cidade.

Não fosse a pandemia da Covid-19, a cerimônia de hoje contaria com a presença de todos os membros da Comissão Julgadora, mas em função do distanciamento e segurança, alguns membros enviaram seus cumprimentos através de mensagens gravadas em vídeos que serão exibidos.

Assistiremos a seguir o pronunciamento do Sr. Luiz Maggio, representando a Sra. Miriam Petrone, Presidente da Abrajat, Associação Brasileira de Jornalistas de Turismo.

O SR. LUIZ MAGGIO - O ano de 2020 promoveu mudanças conceituais, mudanças culturais. Dentro dessas mudanças estamos participando virtualmente do 23º Prêmio Troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia.

Esse Prêmio tem como objetivo a premiação de jornalistas setorializados que são especializados na divulgação da gastronomia paulistana. É uma Comissão que julga 13 categorias. As categorias são encontradas no Regulamento da Câmara Municipal para que possam fazer as inscrições. A Abrajat, Associação da qual faço parte, que é a Associação Brasileira dos Jornalistas de Turismo, vem participando desde o 1º Prêmio do Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia.

Então saudamos a todos os participantes, desejamos sorte e que tenham muita matéria, muita divulgação para fazer com esse novo normal.

Muito obrigado.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Assistiremos a seguir o pronunciamento da nobre Vereadora Soninha Francine, membro da Comissão Julgadora e componente da Comissão Extraordinária de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e da Gastronomia, da Câmara Municipal de São Paulo.

A SRA. SONINHA FRANCINE (CIDADANIA) - Olá, sou Soninha Francine, Vereadora pelo Cidadania e integrante da Comissão Julgadora e componente da Comissão Extraordinária de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e da Gastronomia e Lazer, o que já dá uma indicação do quanto gosto desse tema.

Quero dizer que na Câmara Municipal de São Paulo existem várias premiações, vários tipos de homenagens. É claro que a premiação é importante por destacar os vencedores, aqueles que foram considerados extraordinários de alguma maneira no seu ramo de atividade.

Mas quero dizer que nessas ocasiões dos prêmios, para nós o maior ganho é conhecer muitos projetos diferentes. O repertório amplia muito quando conhecemos os projetos inscritos que talvez de outra maneira não tivessem chegado até nós.

Então quero cumprimentar todos os que fizeram esse movimento, todos os que se inscreveram e participaram. E cumprimentar especialmente os agraciados com o nosso Troféu de Gastronomia.

Muito obrigada.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Na sequência, mais um membro da Comissão Julgadora, o Vereador Gilberto Nascimento.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO (PSC) - Olá, sou o Vereador Gilberto Nascimento, para mim é uma honra poder estar aqui falando com vocês, todos os que participaram do 23º Prêmio São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia.

Claro, quando vamos para o exterior ou quando andamos pelo nosso país, todos falam da gastronomia em São Paulo. É um orgulho para nós. Se você quiser comer qualquer coisa na nossa Cidade, 24 horas por dia, vai ter gente trabalhando, gente aberta e dando essa resposta para a Cidade e para a nossa sociedade.

Claro, como Vereadores, e eu, por ser membro da Comissão de Turismo, faço parte dessa Comissão Julgadora, então para mim é uma honra poder estar aqui com vocês celebrando todos os que participaram. Ganham alguns dentro das 13 categorias, mas todos que participaram merecem a nossa salva de palmas e merecem o reconhecimento da nossa Cidade.

Por isso a Câmara Municipal cumpre seu papel a partir do momento em que reconhece esses estabelecimentos, esses profissionais da área. Ficam aqui os meus parabéns para todos vocês, estou muito feliz por estar participando de mais esse Troféu que está reconhecendo alguns de milhares que temos na cidade de São Paulo.

Parabéns a todos vocês. Muito obrigado.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Convidamos para o seu pronunciamento o Professor Celso dos Santos Silva, representante do Sr. Nei Jorge Feniar, Presidente do Sindresbar.

O SR. CELSO DOS SANTOS SILVA - Boa noite a todas, a todos. É um prazer estar aqui mais uma vez representando o Sindicato Patronal de Restaurantes, Bares e Similares, da Região Metropolitana de São Paulo. Quero parabenizar todos os membros e o Presidente, que está coordenando as atividades. Estamos cada dia mais evoluindo com os temas, pesquisas, reportagens e fotos.

O Troféu adquiriu uma dimensão muito interessante, em contato com outras entidades não só no Brasil, mas também no exterior, em especial na América do Sul e América Latina, percebemos que não existe nada próximo dessa iniciativa e organização através da Câmara dos Vereadores e com o nosso apoio, das entidades patronais e de profissionais do segmento.

Portanto, São Paulo está mais uma vez em festa. Lamentavelmente nesta condição, vou colocar no currículo, primeira palestra que dou totalmente mascarado, nunca imaginei uma situação dessa. Os mais jovens e também os mais maduros estão numa situação totalmente diferenciada. De qualquer forma, quero parabenizar todos vocês, que mesmo num ano de pandemia, de dificuldades, conseguimos desenvolver trabalhos fantásticos, originais, alguns mais originais, alguns mais criativos, alguns mais estruturados, organizados, mais oportunos. Enfim, todos com um conjunto de novos conhecimentos, habilidades e atitudes, principalmente em relação a esse setor que move a cidade de São Paulo. Oxalá, que consigamos retomar o quanto antes as nossas atividades.

No momento, com a nova configuração, temos apenas seis horas para usufruir dos nossos pontos de venda, alimentos, bebidas, os mais variados e que tem uma qualidade diferenciada em relação a muitas capitais gastronômicas do mundo.

Muito obrigado.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Convidamos para o seu pronunciamento o Sr. Marcello Fim, representante do Sr. Toni Pires, Presidente da Arfoc.

O SR. MARCELLO FIM - Boa noite a todos, membros da Mesa, obrigado mais uma vez pelo convite. Sou Diretor da Associação de Repórteres Fotográficos e Cinematográficos no Estado de São Paulo, estou representando o Presidente Toni Pires e é uma honra participarmos desse Troféu tão importante julgando todas as reportagens, fotos, vídeos, podcasts e toda a mídia eletrônica sobre gastronomia.

É a primeira vez que participo da Comissão Julgadora, no ano passado só entreguei o Prêmio. Neste ano participei de todo o processo e foi uma experiência muito legal, poder julgar tantos trabalhos bons, diferentes e conhecer tanta gente bacana dentro da gastronomia e do meio que divulga restaurantes, bares, lanchonetes, que foram seriamente afetados neste ano pela Covid. Se Deus quiser, no ano que vem vamos retomar e ter um futuro muito mais promissor. Foi uma experiência muito marcante, obrigado pelo convite.

Muito obrigado.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Convidamos para o seu pronunciamento o Sr. Vicente Rosolia, representante do Sr. Miguel Calderero, Secretário Municipal de Turismo.

O SR. VICENTE ROSOLIA - Boa noite a todas e a todos. Quero agradecer o convite da Comissão, na pessoa do Presidente, Vereador Rodrigo Goulart, e dizer que realmente o segmento da gastronomia sofreu um impacto muito forte com a pandemia, deixou vários e vários empresários e trabalhadores do setor numa situação muito difícil.

Queremos, inclusive, agradecer o trabalho que a Câmara efetuou com relação à pandemia estendendo os horários, todo o sacrifício feito e hoje tivemos um pequeno retrocesso, mas acredito que logo, se Deus quiser, com o advento da vacina teremos um futuro muito brilhante.

Na gastronomia de São Paulo encontramos de tudo. Tudo o que se pode apreciar de bom em termos de gastronomia está no nosso Estado. Em nome da Secretaria Municipal de Turismo e do Secretário Miguel Calderero, quero parabenizar todos os premiados e agradecer à Mesa, dizer do nosso muito obrigado pelo que os senhores vêm fazendo pelo nosso Estado e pela Capital Paulistana.

Muito obrigado.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Convidamos para o seu pronunciamento o Sr. Wagner Farias, Presidente da Ajorb, Associação dos Jornais e Revistas de Bairro de São Paulo.

O SR. WAGNER FARIAS - Boa noite. Quero agradecer ao Presidente, Vereador Rodrigo Goulart, à Mesa, principalmente ao Paulo e ao pessoal que organiza este evento, que é muito bonito, muito bom e parabenizar também todos vocês que participaram.

Sou Jornalista e Publicitário e fico muito orgulhoso de todo o trabalho que vocês fazem e de ter esta oportunidade de admirar. Transmitir o que o chef e o restaurante fazem é muito difícil e vocês conseguem, às vezes, até sentimos o aroma, o paladar pelas fotos e matérias.

Confesso que foi bem difícil a votação para mim, foi bem apertado mesmo, coisa de milésimos. Dá vontade de dar nota máxima para todos, todos que participaram estão de parabéns. Espero que no próximo ano vocês venham novamente, chamem os colegas, é bem interessante divulgar, nos ajudar na divulgação desse evento para que mais pessoas tenham a oportunidade de participar e nós de vermos os trabalhos. Quero agradecer a cada um de vocês.

Muito obrigado.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Tem a palavra o Sr. Presidente, Vereador Rodrigo Goulart.

O SR. PRESIDENTE (Rodrigo Goulart - PSD) - Ilustres componentes da Mesa, Srs. Vicente Rosolia, neste ato representando o Sr. Miguel Calderero, Secretário Municipal de Turismo, que tem dado total atenção à Comissão que presido, também à entrega deste Troféu; Wagner Farias, Presidente da Ajorb, que tem sido também um grande parceiro desde o primeiro momento do Troféu e da Comissão; Celso dos Santos, neste ato representando o Sindresbar, o Wilson Luiz Pinto, atual Presidente, mas que está se cuidando, grande parceiro junto com toda a família, grandes amigos não só meus, mas já vem de família; Virgílio Carvalho, neste ato representando o Nelson, Presidente da Abresi, que também é da família; Marcello Fim, representando o Sr. Toni Pires, Presidente da Arfoc, que são os repórteres fotográficos e cinematográficos.

Tenho uma grande relação com esta Mesa, temos aqui as principais entidades envolvidas, além da Secretaria. Também faço parte da Diretoria da Abrasel São Paulo, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, então estamos todos aqui falando do mesmo tema. E para quem não sabe, além de Vereador sou proprietário de restaurantes em São Paulo, então temos muita coisa a ver em tratar desta Comissão e na entrega do Troféu.

Nobres pares, membros da Comissão de Turismo, que se apresentaram no vídeo, Vereadora Soninha Francine, Vereadores Aurélio Nomura, Gilberto Nascimento e José Políce Neto, que compõem comigo a Comissão Extraordinária de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e da Gastronomia; prezados inscritos e vencedores da Edição 2020, do Troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia, senhoras e senhores, é sempre uma renovada alegria participar da entrega deste Troféu, um Prêmio que reconhece a contribuição de jornalistas, fotógrafos, apresentadores e estudantes que se dedicaram a promover a gastronomia da cidade de São Paulo.

Como membro da Comissão de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia, que neste ano estou presidindo, e também como filho do Vereador que subscreveu a criação do Prêmio, mais do que orgulho tenho grande prazer de viver a expectativa e participar do julgamento dos trabalhos. Aliás, como disse o Wagner, não é uma tarefa fácil avaliar e ter um olhar crítico sobre o texto, o contexto e sobre as imagens produzidas por profissionais de excelência e os temas sobre os quais se debruçaram os estudantes em seus trabalhos inscritos.

Esta edição é particularmente importante também, porque resulta de um esforço ainda maior diante da pandemia que nos obrigou ao isolamento social e por consequência o fechamento dos bares, restaurantes e o ensino à distância. Quanto ao fechamento dos bares e restaurantes, hoje, infelizmente, tivemos uma notícia, o retrocesso ao Plano São Paulo, voltamos à fase amarela, mas só abrindo aspas ao que disse o Celso, não são seis horas, iremos funcionar por 10 horas corridas no dia.

Infelizmente também retrocedemos no horário de fechamento que até hoje era 23h, depois de muita luta, que o Virgílio, o Miguel Calderero e outros amigos aqui acompanharam bastante, retrocedemos e teremos de fechar até às 22h. Então deixaremos de atender por volta das 21h, fechamos a casa às 22h.

E também, em vez de 60% da capacidade, iremos voltar a atender 40%, infelizmente, mas, com certeza, estaremos junto com todo o setor e com os cidadãos paulistanos, paulistas e brasileiros, trabalhando para que tenhamos consciência; como consequência, vamos voltar às próximas fases e, lógico, com a diminuição da contaminação, das mortes. E, se Deus quiser, que a vacina venha logo.

É particularmente relevante por ser este o ano em que se celebra o cinquentenário ou Jubileu de Ouro da Faculdade de Turismo Morumbi. O primeiro curso superior de Turismo do Continente Americano e sabemos, o primeiro do mundo pela iniciativa pioneira de Gabriel Mário Rodrigues, a quem dedicaremos a nossa homenagem.

Não quero me adiantar revelando os premiados, mas desejo desde já parabenizar todos os inscritos por seus esforços, suas escolhas, sua dedicação à divulgação da gastronomia paulistana, segmento importantíssimo ao desenvolvimento sustentável da cidade de São Paulo e a garantia de emprego e renda para muitos paulistanos. Inclusive, agora na retomada da economia pós-pandemia, temos certeza de que essas áreas do Turismo, Lazer e Gastronomia terão participação fundamental na retomada econômica.

Uma certeza eu tenho, vencedores e vencidos contribuíram muito para que a Gastronomia Paulistana permaneça atrativa aos olhos, appetite e prazer daqueles que buscam, em São Paulo, momentos de alegria e de compartilhamento com a qualidade de serviço que se espera e se exige nas mais importantes capitais e cidades de todo o mundo. Parabéns a todos.

Muito obrigado.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - A Câmara Municipal de São Paulo agradece o empenho e dedicação da Comissão Julgadora na avaliação dos trabalhos inscritos e parabeniza todos os autores e veículos envolvidos nos projetos inscritos pelo brilhantismo dos trabalhos.

Chegamos ao grande momento, faremos a entrega das placas de homenagem e Salva de Prata aos finalistas do 23º Troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia.

Informamos que a Comissão Julgadora deliberou, em algumas categorias, a entrega de menções honorosas, que passaremos a anunciar:

Reportagem escrita difundida pela internet, Categoria V: “Amazônia Soul, uma deliciosa experiência culinária paraense e amazônica”. Convidamos o Sr. Eduardo Takashi, Agito São Paulo.

- Entrega de homenagem, sob aplausos. Registro fotográfico.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Foto publicada em jornal, revista ou mídia eletrônica, Categoria VIII: “Pão em Casa”. Sr. Daniel Ozenga, Studio Oz. Revista Espresso, Edição 68, de junho, julho e agosto de 2020.

Não temos nenhum representante para receber esta homenagem porque estão em isolamento por causa da pandemia de Covid-19. Faremos o encaminhamento desta homenagem às mãos do Sr. Daniel Ozenga. Fica aqui o registro desta premiação.

Trabalho acadêmico sobre a Gastronomia na cidade, Categoria XII: “Gastronomia Social: Inclusão e redução de desigualdades”. Sras. Jacqueline Fátima Simões e Stefani Hellen da Silva. Orientadora: Professora Dra. Flávia Tiemi Suiguimoto Ramos. Grupo Educacional Hotec.

- Entrega de homenagem, sob aplausos. Registro fotográfico. A SRA. JACQUELINE FATIMA SIMÕES - Queremos agradecer a oportunidade, a Hotec, porque temos ótimos professores que incentivaram a fazer essa pesquisa.

Foi a segunda pesquisa. Primeiro, fizemos uma inclusão para pessoas com deficiência, gastronomia. Gostaram do trabalho e sugeriram que participássemos.

Muito obrigada. (Palmas)

A SRA. STEFANI HELLEN DA SILVA - Quero agradecer à Faculdade, à Professora Flávia Tiemi, que nos deu bastante apoio para que pudéssemos fazer esse trabalho, e a minha mãe.

Muito obrigada. (Palmas)

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Neste momento anunciaremos os vencedores da 23ª Edição do Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia.

Cada categoria receberá Salva de Prata em reconhecimento público.

Reportagem publicada em jornal editado no Brasil, Categoria I: “Novo Consulado Mineiro Pinheiros mantém as raízes mineiras e a diversidade brasileira em cada detalhe”. Sra. Claudia Elene dos Santos Rangel, Grupo Sul News.

A Sra. Claudia Elene dos Santos Rangel não está presente. Vamos encaminhar a devida honraria.

Reportagem publicada em revista editada no Brasil, Categoria II: “Rodrigo Oliveira, o chef de um restaurante improvável”. Sra. Cintia Marcucci. Revista Espresso, Edição 68, de junho, julho e agosto de 2020.

A Sra. Cintia Marcucci não está presente. Será encaminhada a honraria oportunamente.

Reportagem difundida por emissora de televisão, Categoria IV: “CTN - Centro de Tradições Nordestinas”. Sra. Raquel Auzier Ferreira, Programa Giro da Gastronomia, da TV Aberta São Paulo, canal 9 da NET.

- Entrega de Salva de Prata, sob aplausos. Registro fotográfico.

A SRA. RAQUEL AUZIER FERREIRA - Gostaria de agradecer e dizer que este prêmio é do meu Deus, sou apenas instrumento Dele. Então, Senhor, muito obrigado. A Ti toda honra e toda glória.

Esta Salva de Prata é do meu Diretor, Jorge Ferreira. Sem ele o programa não chegaria até aqui. Esta Salva de Prata também é da minha família; minha mãe, meu padrasto, meus irmãos e meus filhos.

Este prêmio também é dos meus patrocinadores. Sem eles o programa também não chegaria até aqui. Este prêmio é dos meus dois colaboradores, Sakai e Gonçalves. Este prêmio também é do nosso público, sem eles o programa não chegaria até aqui.

Este ano o programa completa 10 anos no ar. São mais de 500 restaurantes visitados. Quero dividir este prêmio com os jurados e com esta Casa.

Agradeço de coração a cada um de vocês, jurados; ao Paulo, querido. Muito obrigada. E quero dizer que vocês já fazem parte da história do nosso programa. Dedico este prêmio a vocês, aos Jurados, ao Presidente. Que Deus abençoe vocês ricamente. Quando recebo um prêmio de vocês, significa para mim que estou no caminho certo. Então vou continuar minha trajetória, porque vocês estão junto comigo.

Muito obrigada a todos. Obrigada, Senhor. (Palmas)

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Reportagem escrita e difundida pela internet, Categoria V: “Marvada” que nada”. Sr. Pedro Contrera Marques, UOL/Nossa.

O Sr. Pedro Contrera Marques não está presente. Será encaminhada a honraria oportunamente.

Reportagem em formato de vídeo difundida pela internet, Categoria VI: “Restaurante Consulado Mineiro Pinheiros”. Sra. Raquel Auzier Ferreira. Youtube.com/giro da gastronomia.

- Entrega de Salva de Prata, sob aplausos. Registro fotográfico.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Foto publicada em jornal, revista ou na mídia eletrônica, Categoria VIII: “Especial Mani: O Jardim de Helena Rizzo - Nabo Cebola Ouriço. Na companhia refrescante do chileno Viña Chardonnay”. Sr. Márcio Palermo. Site Empatado. Convidamos a Sra. Gláucia Balbachan.

Lembro aos senhores que o voto vencedora deste ano encabeça toda a campanha de *marketing* e divulgação do ano que vem. Então esta foto que está recebendo o prêmio neste momento fará toda a campanha de *marketing*, divulgação e campanha visual do Troféu da Gastronomia 2021.

- Entrega de Salva de Prata, sob aplausos. Registro fotográfico.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Guia - impresso ou eletrônico, Categoria IX: “Recomendações de restaurantes das mais diversas cozinhas”. Sr. Eduardo Takashi. Agitosp.com.br/dicas-de-gastronomia, Edição 2020.

- Entrega de Salva de Prata, sob aplausos. Registro fotográfico.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Programa de televisão especializado em gastronomia, Categoria X: “Restaurante Jockey Club de São Paulo - Feijoada”. Sra. Raquel Auzier Ferreira. Programa Giro da Gastronomia, da TV Aberta São Paulo, canal 9 da NET.

- Entrega de Salva de Prata, sob aplausos. Registro fotográfico.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Revista de gastronomia, Categoria XI: “Café e vinho”. Sra. Mariana Prouença, Caio Alonso e Marcos Haddad. Revista Espresso, Edição 66, de dezembro, janeiro e fevereiro de 2020.

Não estão presentes. Encaminharemos a honraria oportunamente.

Trabalho Acadêmico, Categoria XII: “Jornalismo Gastronômico de Periferia em Pauta”. Sra. Thais Carneiro Marques. Universidade Nove de Julho, Uninove. Orientador: Professor Dr. Juan Guillermo Drogueit.

- Entrega de Salva de Prata, sob aplausos. Registro fotográfico.

A SRA. THAIS CARNEIRO MARQUES - Quero agradecer a minha Universidade, ao meu orientador por ter apoiado na escolha desse tema, a minha família, aos meus amigos, a minha filha, enfim, todos que me apoiaram.

Estou muito feliz. Muito obrigada. (Palmas)

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Nesta noite muito especial teremos mais um grande momento. Há 50 anos, um homem sábio e de boa-vontade, regido por virtudes cardeais de fortaleza, prudência, coragem e com a perseverança imprescindível a um construtor social, anteviu o Turismo como fator de desenvolvimento econômico sustentável para a cidade de São Paulo e que o segmento necessária de profissionais com formação superior para qualificar o mercado.

Assim, do pensamento iluminado de Gabriel Mário Rodrigues nasceu a Faculdade de Turismo Morumbi - 1º Curso Superior de Turismo do continente americano e do mundo e que hoje integra a Universidade Anhembi Morumbi.

Então, este Jubileu de Ouro - que hoje mais do que nunca representa a vitória da Educação sobre o obscurantismo - merece ser celebrado também na Casa do Povo. E assim entendendo os membros da Comissão Extraordinária de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia, pediram espaço nesta solenidade para louvar e expressar reconhecimento ao pioneiro e que se materializa na singeleza da Placa que traz a seguinte inscrição:

“Homenagem que fazem os membros da Comissão Extraordinária de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia, a GABRIEL MÁRIO RODRIGUES. Pioneiro, visionário e empreendedor da educação, ao ensino da efeméride que marca os 50 anos da criação da Faculdade de Turismo Morumbi - 1º curso superior de Turismo do continente americano e do mundo, por sua iniciativa, feitos de excelência e sua inestimável contribuição para a formação dos profissionais, para o desen-