

Excursão Campos de Jordão 2026

Sob a coordenação da AAFBANERJ, foi realizada nos dias 23, 24, 25 e 26 de abril, mais uma excursão de sucesso da AAFBANERJ, em Campos do Jordão, também conhecida como a Suíça Brasileira. A excursão contou com a participação de 49 pessoas entre associados e seus convidados. O tempo estava muito agradável, sem chuva, dia ensolarado e noites com aquele frio típico da cidade que fica situada na serra da Mantiqueira Campos do Jordão São Paulo.

Mais uma vez, ficamos hospedados no tradicional hotel Estoril localizado no bairro Capivari, região central da cidade, além de sua ótima localização o hotel é um dos mais bem conceituados da cidade, destacando-se sua arquitetura típica da região.

Nosso grupo estava extremante animado e com o espírito de comunhão e companheirismo que marcam a característica do Banerjianos. Podemos destacar dentre os colegas a presença do nosso associado Candido Altino da Ressurreição e Souza, ex-gerente do Banerj que, aos 98 anos deu um banho de vitalidade e disposição juntamente com sua esposa Eurady Bastos Cantalice.

Dentre as atrações turísticas que visitamos citamos: O Parque da Lagoinha, que é uma atração nova na cidade inaugurada no ano passado, a Cachoeira Ducha de Prata, que além de sua beleza conta com lojinhas convidativas para a compra de presentes. Visitamos também o Mosteiro de São João -

Monjas Beneditinas, que conta com um lindo jardim, uma capela convidativa e a simpatia das monjas. Visitamos também o Palácio da Boa Vista que conta com uma linda vista panorâmica e ainda fomos agraciados com um músico famoso da cidade ao violino. Visitamos a Fábrica de Chocolates Cacau Mundo onde todos puderam comprar o melhor chocolate de Campos do Jordão e lembrancinhas para parentes e amigos. Ao todo foram dois City Tour por vários pontos turísticos da cidade.

Na sexta-feira a associação ofereceu aos excursionistas um delicioso rodizio de fondue no restaurante italiano "Mama Gorda" que fica praticamente em frente o Hotel Estoril, comida maravilhosa, musica ao vivo, boas risadas e uma amizade cada vez mais forte.

No sábado, além do City-Tour já mencionado, todos puderam contemplar as varias atrações do Vale do Capivari, e que está com várias novas atrações, além do teleférico totalmente renovado, atrações musicais patrocinadas pelo Baden Baden, Dreams House, Animais Incríveis, Museu de Cera, Casa Sans-Souci e muito mais.

Domingo de manhã tivemos mais um delicioso café, e os associados e convidados foram as compras com a manhã livre e, ao retornarem, almoçamos no restaurante do próprio hotel e retornamos para o Rio de Janeiro, tudo dentro da paz e normalidade.

A excursão foi coordenada pela Diretora Social e Vice presidente Elci Nogueira Alves e apoio do nosso colaborador Guilherme. Pelo relato de todos os participantes temos a certeza que nossa excursão foi um sucesso completo e todos já estão ansiosos para a próxima excursão que será de festa junina no Eco Resort Vassouras.

A Diretoria da AAFBANERJ se sente feliz e realizada por proporcionar momentos felizes e de amizade a todos os seus associados e convidados. Até a próxima!!!

DIRETORIA EXECUTIVA









QUATRO DÉCADAS DE TRANSFORMAÇÃO DO PAÇO IMPERIAL EM CENTRO CULTURAL



Inaugurado em 1743 e uma referência da arquitetura colonial, o Paço Imperial marcou a história do país em diferentes momentos. Construído como residência dos Governadores

da Capitania do Rio de Janeiro e com a mudança da Sede do Governo local de Salvador para a cidade e, com a vinda da Coroa Portuguesa para o Brasil em 1808 foi promovido a Paço Real. De lá também foi proferida a sentença de morte de Tiradentes, em 1792, e de sua sacada Dom Pedro Primeiro declarou em 9 de janeiro de 1822 que não retornaria a Portugal, data que ficou conhecida o Dia do Fico.

Há quatro décadas o espaço também passou a marcar a história das artes visuais brasileiras, com sua transformação em Centro Cultural. Para celebrar essa trajetória, foi inaugurada no último dia 28 a coletiva “Constelações”, com



cerca de 160 obras de mais de cem artistas que fizeram parte dessa história. A exposição vai até 7 de junho.

Nomes de diferentes gerações, como Adriana Varejão, Beatriz Milhazes, Antônio Dias, Lygia Clark, Lygia Pape, Ângelo Venosa, Luiz Pizarro, entre outros fazem parte da mostra.

Praça Quinze

Fonte: Jornal O Globo

CARIOCA DA GEMA

No Carioca da Gema você não assiste ao samba, você vive o samba. Assim se auto define a tradicional casa do bairro boêmio da Lapa, com a chancela de ter recebido Dona Ivone Lara, Beth Carvalho, Zeca Pagodinho, Moacyr Luz e Almir Guineto – Entre outros bambas – em seu palco Luiz Carlos da Vila que reverencia compositor falecido em 2008.

Há um quarto de século instalado Av.



Mem de Sá o estabelecimento foi um dos pioneiros na ocupação dos casarões históricos da Lapa colaborando decisivamente para a revitalização do bairro e sua transformação em maior polo cultural do Rio de Janeiro. Das paredes às vigas de madeira, tudo ali reconta a história de um Rio que persevera com tenacidade para conservar e celebrar suas raízes artísticas mais profundas.

Cada apresentação é uma aula sobre a importância social e a riqueza do samba como expressão da cultura Afro-Brasileira. Na esteira da descontração, para acompanhar as rodas e os shows, cerveja geladíssima, escoltada por petiscos tradicionais como linguiça, carne seca aperitivo, polenta frita, etc.

Carioca da Gema
Av. Mem de Sá 79
21 9 8556-0834

Fonte: Almanaque da Cariouice 2026
Instituto Cultural Cravo Albin



Cantinho do Associado

Gastronomia e Solidariedade: Sabores que transformam

Por: Luiz Clovis Trindade

Aposentado do Banerj (ex-Gerente Regional Sul) e Fundador do Espaço Gourmet na AABB Porto Alegre. Aos meus amigos e colegas do Banerj, um fraterno abraço. Para quem ainda não tive o prazer de conhecer, sou Luiz Clovis Trindade. Após minha trajetória no banco, decidi mergulhar no universo da gastronomia. Na AABB Porto Alegre, fundei um espaço gourmet e formamos um grupo cujo propósito maior nunca foi o lucro, mas sim o impacto social. Através de eventos anuais, unimos a boa mesa à arrecadação de fundos para instituições como a APAE, a Cruz Vermelha e o projeto Doe Carinho.



A partir deste mês, tenho a alegria de compartilhar com vocês algumas das receitas que marcaram nossa trajetória. Para estreitar esta coluna, selecionei um

prato de execução simples, mas de uma elegância única.

Ninho de Camarão

Uma receita prática, leve e sofisticada.

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: Fácil

Ingredientes

*** Camarão: 800 g de camarão médio (recomendo comprar com casca e descascar em casa para garantir o frescor e a qualidade).**

*** Massa: 400 g de massa de arroz (tipo bifum ou similar).**

*** Base: 1 cebola média picada e 2 dentes de alho picados.**

*** Molho: ½ kg de tomates bem maduros.**

*** Temperos: Sal, pimenta-do-reino moída na hora e manjerição fresco a gosto.**

*** Gordura: Azeite de oliva e ½ xícara de manteiga.**

*** Finalização: Pimenta biquinho (pela baixa acidez e visual).**

Modo de Preparo

1. O Camarão: Em uma panela, aqueça a manteiga com um fio de azeite (o azeite evita que a manteiga queime). Sele os camarões já limpos em pequenas porções para evitar que soltem água e cozinhem no vapor; queremos o sabor da selagem. Tempere com uma pitada de sal, pimenta e folhas de manjerição. Reserve-os.

2. O Molho: Na mesma panela (aproveitando o fundo da selagem), refogue a cebola picada e, logo em seguida, adicione o alho. Enquanto isso, leve os tomates com casca ao processador até obter um molho rústico. Adicione o tomate processado ao refogado e deixe apurar. Por fim, retorne os camarões reservados à panela para incorporar ao molho.

3. A Massa: Ferva água com sal e um fio de azeite. Adicione a massa de arroz. Atenção: por ser muito sensível, o cozimento é rápido. Escorra assim que estiver al dente.

4. Montagem: Com o auxílio de um garfo grande, enrole a massa formando “ninhos” no prato. Disponha o molho de camarões por cima ou no centro do ninho.

5. Finalização: Decore com pimenta biquinho para trazer cor e um sabor suave.

Dica do Chef: Não descarte as cascas dos camarões! Eu costumo guardá-las para preparar um caldo rico, que serve de base para um belo pirão em uma próxima oportunidade.

Bom apetite!

NOSSOS NÚMEROS



Apresentamos a 3ª posição Orçamentária de 2026, ref. ao mês de março/2026, com os Seguintes números, a saber:

1 - Receita Operacional:	R\$ 240.342,00
Despesas:	R\$ 180.268,00
Receita Financeira:	R\$ 47.794,00
Resultado:	R\$ 107.868,00

Resultado Incluindo-se a Receita Financeira O Balancete de março deu o seguinte resultado: Superavit de R\$ 230.923,34.

2 - Além de disso, possuímos um suporte em caixa e aplicações nos Bancos, de valor muito expressivo, que irá amparar as Despesas ao longo desse período de 2026.

3 - Finalmente, com esse quadro de Gestão Financeira e controle de Gastos, iremos manter rigoroso controle da Relação “Custo x Benefício” para este Ano de 2026, e permaneceremos Otimizando as Despesas, com a Maximização do Resultado.

(DIRETORIAS ADMINISTRATIVA, FINANCEIRA E DE PLANEJAMENTO)

EXPEDIENTE

Publicação da AAFBanerj

Diretoria Executiva:

Presidente: **João Maria Pereira de Carvalho**

Vice-Presidente: **Elci Nogueira Alves**

Diretor Administrativo e de Planejamento:

Marco Antonio Barbosa

Diretor Financeiro: **Walter Teixeira Pinto**

Diretor Financeiro Adjunto: **Rui Antonio Duarte**

Diretor de Comunicação e Cultural:

Angelo Conte

Diretora Social: **Elci Nogueira Alves**

Diretor de Patrimônio:

Rose Pereira Jansen Ferrari

Diretora de Apoio ao Idoso:

Carmem Lauria de Carvalho e Silva

Diretor: **Roberto Percinoto**

Conselho Deliberativo:

Presidente: **Paulo Cesar Lima**

Conselho Fiscal:

Presidente: **Valmir Rodrigues Topine**



Agenda AAFBANERJ 2026

* **ALMOÇO HOMENAGEM DIA DAS MÃES**

14 DE MAIO (QUINTA) - CLUBE DE AERONÁUTICA - DE 12hs. ÀS 16hs.

* **EXCURSÃO À VASSOURAS/RJ FESTA JUNINA**

25, 26, 27 E 28 DE JUNHO (QUINTA À DOMINGO) - ECO RESORT DE VASSOURAS

* **ALMOÇO ANIVERSÁRIO DA ASSOCIAÇÃO**

16 DE JULHO (QUINTA) - CLUBE DE AERONÁUTICA - DE 12hs. ÀS 16hs.

* **ALMOÇO HOMENAGEM DIA DOS PAIS**

13 DE AGOSTO (QUINTA) - CLUBE DE AERONÁUTICA - DE 12hs. ÀS 16hs.

* **FESTA DOS ANIVERSARIANTES**

26 DE SETEMBRO (SÁBADO) - CLUBE DE AERONÁUTICA - DE 18hs. ÀS 23hs.

* **FESTA FIM DE ANO**

12 DE DEZEMBRO (SÁBADO) - CLUBE DE AERONÁUTICA - DE 18hs. ÀS 23hs.