

Informativo N°48

MAIO - 2026

Formato Digital

INFORMATIVO DA AAFBANERJ

Almoço em Homenagem ao Dia Das Mães

Com 175 participantes entre Associados e Convidados, e extrapolando a lotação do restaurante Costa Gold, além da organi-



zação da AAFBANERJ, aconteceu o Almoço de Confraternização em Homenagem ao Dia das Mães, no Clube da Aeronáutica, dia 14.05.2026, 5ª feira, início às 12:00hs.

Com a abertura, os presentes saborearam petiscos salgados, com suco, guaraná, Cerveja Amstel e água mineral.

Na sequência, o Buffet foi liberado com o cardápio composto de Filet Mignon, arroz branco, arroz com brócolis, feijão com paio, batatas, peixe crocante, frango grelhado penne ao molho, Bobó de Camarão, saladas e outros.

A Animação do evento ficou a cargo do Marco Vivan, cantando as músicas atuais, pagode, samba e no final as famosas marchinhas dos velhos tempos, quando os Associados e Convidados desfilaram no sa-

lão dançando com prazer e satisfação.

Após o almoço, foi liberado a sobremesa composta de pudim de leite, brigadeiro, frutas, mousse de chocolate, torta de limão e quindim. Foi elogiado pelos presentes pela variedade e de fino sabor.

Em seguida a Diretora Social Elci Nogueira, recitou uma Poesia em Homenagem às Mães presentes, e ao final um aplauso geral e emocionante. Continuando a Homenagem, foram sorteados 20 presentes para as Associadas.

Fazemos menção aos Diretores Executivos presentes, Marco Antônio Barbosa, Elci Nogueira Alves, João Maria, Walter Teixeira Pinto e Rose Ferrari. Importante ressaltar a presença do Presidente do Conselho Fiscal, Valmir Rodrigues Topine e o ex Gereg Rair Dias de Souza.

Por outro lado, destacamos o empenho da Diretora Social Elci, que não mediu esforços e muito se empenhou, para que a Homenagem às Mães tivesse um estrondoso sucesso, elogiado pelos associados e os seus Convidados.

Além disso, houve a participação nos trabalhos dos Nossos Colaboradores Guilherme, Luiz Paulo e Sirley, que muito contribuiu para esse objetivo.

Ao final teve a foto oficial do Almoço com os participantes para lembrança de todos. Na saída, teve o já famoso Cafezinho com sabor de AAFBANERJ, Licor Cointreau e Frangélico.

Já com saudades, houve elogiosas considerações, e com saudades, todos se comprometeram a participar do próximo Almoço no Clube de Aeronáutica, em homenagem do Aniversário da AAFBANERJ, que se realizará no dia 16.07.2026, 5ª feira, às 12hs. Estaremos todos lá!!!

DIRETORIA EXECUTIVA







MUSEU VILLA-LOBOS



No museu Villa-Lobos, encontra-se uma parte expressivas de coleções que constituem o legado artístico celestial do mundialmente renomado compositor brasileiro. São partituras – Manuscritas ou impressas – correspondências, documentos textuais, fotografias, programas de concertos, recortes de jornais nacionais e internacionais e cartazes.

Além disso, há o arquivo sonoro e as coleções de instrumentos. O mais completo acervo musical sobre Villa-Lobos, englobando a quase totalidade de seus originais es-



tão preservados na instituição que ocupa um casarão, em estilo neoclássico do final do século XIX no bairro de Botafogo.

As três salas no térreo e o jardim, já valem o início da sublime viagem. Nesse espaço de múltiplo uso acontecem as ações

educacionais, os recitais e exposições de curta duração, além de outras atividades. Fotografias pinturas, esculturas e instrumentos musicais representativas da trajetória do compositor são expostos no primeiro andar.

Desde sua primeira edição, em 1963 é realizado, anualmente um tradicional evento Festival Villa-Lobos, sempre no mês de novembro. Criado na gestão de Arminda Villa-Lobos (segunda esposa do maestro), o festival visa amplificar o acesso à música Brasileira de concerto, sendo considerado uma das principais ações da Casa.



A diversidade de grupos vocais, regentes e arranjadores do atual cenário é o foco dos Encontros de Corais.

Outras atividades envolvidas são as Quintas Concertantes, originada da aproximação entre o museu e a escola de música da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

MÚSICA NO MUSEU

O Projeto tem por objetivo a formação de plateias e estimular a música de Concerto, sendo realizado em diversos museus e centros culturais da cidade. Todas as quartas feiras no CCBB

Música no Museu – CCBB Sala 26 4º Andar
Rua Primeiro de Março 66 - Centro
Quartas as 12:30
Entrada Gratuita

Fonte: CCBB



Cantinho do Associado

Sabores do Mar

Tilápia Grelhada com Arroz de Camarão e Pirão Especial



Uma combinação clássica e sofisticada que aproveita o máximo dos ingredientes, elevando o peixe branco a um novo patamar de sabor.

Ficha Técnica

* *Rendimento:* 4 porções

* *Dificuldade:* Média

* *Destaque:* Aproveitamento integral (caldo de cascas)

Ingredientes

| Categoria | Itens |

| *Proteínas* | 500g de filé de tilápia; 600g de camarão médio (com casca). |

| *Base & Grãos* | 1 xícara de arroz; Farinha de rosca (para o pirão). |

| *Aromáticos* | 1 cebola média; 2 dentes de alho; 500g de tomates maduros (em cubinhos).

| *Finalização* | Alcaparras a gosto; Manteiga; Azeite de oliva extra virgem. |

| *Tempero* | Sal e pimenta-do-reino moída na hora. |

Modo de Preparo

1. O Segredo do Sabor (Selagem)

Descasque os camarões e reserve as cascas. Em uma frigideira quente, derreta uma colher de manteiga com um fio de azeite. Sele os camarões em pequenas porções — para evitar que soltem água e percam a textura — e reserve.

Dica do Chef: Não lave a frigideira entre os

processos! O “fundinho” que fica é puro sabor. Na mesma frigideira, doure os filés de tilápia com mais um toque de manteiga e azeite. Reserve. Por fim, frite as alcaparras rapidamente na mesma gordura e reserve-as separadamente.

2. O Molho e o Refogado

Aproveitando o sabor residual da frigideira, adicione a cebola picada e o alho. Refogue até a cebola ficar translúcida. Retorne as alcaparras à frigideira para incorporar os aromas. Este será o molho que regará o peixe ao final.

3. O Pirão de Cascas

Não desperdice as cascas! Ferva-as por 5 minutos. Escorra metade da água e bata o restante com as cascas no liquidificador. Coe em uma peneira fina. Em uma panela à parte, refogue um pouco de cebola, alho e pimenta. Adicione o caldo coado e vá polvilhando a farinha de rosca aos poucos, mexendo sempre, até atingir a consistência de pirão.

4. O Arroz Festivo

Prepare o arroz branco como de costume. Quando estiver pronto, misture delicadamente os camarões selados e os cubinhos de tomate maduro.

Opcional: Adicione ervilhas frescas ou ervas finas para trazer cor ao prato.

Montagem e Servir

No prato de serviço, disponha os filés de tilápia e regue generosamente com o molho de alcaparras. Sirva acompanhado de uma porção generosa do arroz de camarão e o pirão de cascas ainda quente.

Bom apetite!

Que tal harmonizar este prato com um vinho branco seco de boa acidez, como um Sauvignon Blanc?



NOSSOS NÚMEROS



Apresentamos a 4ª posição Orçamentária de 2026, ref. ao mês de abril/2026, com os Seguintes números, a saber:

1 - Receita Operacional:	R\$ 235.194,00
Despesas:	R\$ 104.738,00
Receita Financeira:	R\$ 47.423,00
Resultado:	R\$ 177.879,00

Resultado Incluindo-se a Receita Financeira O Balancete de abril deu o seguinte resultado: Superavit de R\$ 303.258,18.

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 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

* 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.

