

CEARÁ FOI O PRIMEIRO ESTADO A ABOLIR A ESCRAVIDÃO NO BRASIL

O Estado do Ceará comemora com feriado estadual a sua data magna em 25 de março. Pois foi neste dia do ano de 1884- quatro anos antes da assinatura da Lei Áurea. Este acontecimento ainda é pouco valorizado pela historiografia tradicional brasileira.

Ao longo das últimas décadas, a forma de contar a história do Brasil vem sendo revista. Narrativas antes dominantes, que retratavam pessoas escravizadas como passivas, tem sido questionadas, hoje em 2026, há um esforço maior para reconhecer o protagonismo negro e popular na luta contra a escravidão. Movimentos, revoltas e lideranças antes silenciadas ganham visibilidade, como a Revolta dos Malês, além de nomes como André Rebouças, Luiz Gama, Maria Firmina dos Reis e Francisco José do Nascimento.

O caso do Estado do Ceará é emblemático nesse processo de revisão histórica. Ele evidencia que a abolição não foi um ato isolado. Mas resultado de intensas pressões sociais e mobilizações populares em várias partes do país.

Entre os acontecimentos decisivos, destacam-se a chamada Greve dos Jangadeiros e as alforrias na então Vila do Agarape, atual Cidade de Redenção.

O movimento abolicionista cearense ganhou forma na segunda metade do século 19, especialmente com a criação da Sociedade Cearense Libertadora.

Ainda, o protagonismo popular foi essencial. Entre os nomes mais marcantes está o de Francisco José do Nascimento, Jangadeiro pardo que liderou um dos atos mais sim-



Primeira cidade do Ceará a libertar negros, guarda memória da escravidão

bólicos da resistência: a recusa em transportar pessoas escravizadas do Porto de Fortaleza para Navios que as levariam a outras províncias. Nos dias 27, 30 e 31 de janeiro e 3 de agosto de 1881, os Jangadeiros paralisaram o tráfico interprovincial de escravizados, em um movimento que ficou conhecido como Greve dos Jangadeiros. Esse ato teve enorme im-

pacto político e social, acelerando o processo abolicionista na província.

Outros nomes também merecem reconhecimento, como Antônio José Napoleão, Preta Simoa e Negra Esperança, que atuaram na proteção de pessoas escravizadas e na conquista de alforrias.

Em primeiro de janeiro de 1883, com a presença de José do Patrocínio, a en-

tao Vila do Agarape libertou seus últimos 116 escravizados, tornando-se o primeiro território brasileiro livre da escravidão - motivo pelo qual passou a se chamar Redenção. Em seguida, outras localidades cearenses também decretaram o fim da escravidão, até que, 25 de março de 1884, o presidente da província, Sátiro Dias, oficializou a abolição total no Estado do Ceará.

Coluna do XIMENINHO



SEMANA SANTA O CLAMOR DE JESUS POR NÓS

Deus quando criou o mundo, fez o homem a sua imagem e semelhança e ao mesmo tempo edificou as regras do comportamento do mesmo. Mas lamentavelmente esse mesmo homem "contundiu" os seus deveres e obrigações, em relação a uma vida saudável, conforme o planejamento de Deus. E seguiu por caminhos obscuros. E, o resultado desta desobediência fez com que os inimigos de Deus passassem a exercer interferências em suas vidas, trazendo complicações como percebemos na atualidade; ou seja: Guerras e mais guerras, nações contra nações, criando desta forma um modelo inadequado de vida, contrário a vontade de Deus-Criador. Mesmo assim, o nosso Pai eterno interveio fortemente no sentido de interromper a ira do inimigo. E, neste aspecto, ele ofereceu seu filho Unigênito, JESUS CRISTO, para que viesse ao mundo, para reverter esta situação desfavorável ao ser humano.

JESUS por sua vez tomou a frente, no qual se submeteu ao sacrifício para nos tirar da vida de pecado. Sacrifício esse que o levou a morte. Esse trato, em nosso benefício está entre DEUS e JESUS.

Todos nós precisamos ficar atentos ao nosso compromisso com JESUS, mediante a seu sacrifício em nossas benevolências desde já, sem contudo haver qualquer tipo de maus tratos aos propósitos de DEUS.

É doloroso aquele ou aquela que se atreve a cair em desobediência. Porém se isto vier a ocorrer, os castigos passarão a serem permanentes e todos poderão ser punidos e acolhidos no purgatório por um tempo determinado, e até ir para o INFERNO, de maneira definitiva. Aí vai acontecer o ranger de dentes, eternamente.

A Semana Santa demarca um acontecimento na vida de JESUS, a sua morte na cruz, na sexta feira da "paixão" e sua ressurreição ao terceiro dia, que conhecemos como DOMINGO DE PÁSCOA. Lembrar Este fato é importante para que possamos avaliar e mentalizar com consciência e responsabilidade para não mais cairmos em tentações e asneiras, porque a sua vez é única.

O nosso DEUS-PAI, nos seus tratos com JESUS deixou as suas "PERMISSAS" ao nosso irmão mais velho JESUS, para todos os nossos comandos, de perdoar ou não. Cabe neste caso ao próprio JESUS, que com seu sacrifício por



Cruz da Pedra da Aparição



Casa de Oração ARCÊNIO

nós e estando a direita do PAI, fará com que todos estejam sob seu comando. Esse gesto significa que o CLAMOR de JESUS se cumpriu; no sacrifício de sua morte. E neste aspecto ficaram sete itens, enumero a seguir; são eles:

Primeiro: JESUS ficou pendurado em sacrifício durante 6 horas, isto feito pelos homens, mesmo assim, ele ainda teve tolerância com os mesmos; DEUS aborrecidamente pensou em punir os agressores, exterminando o naquele momento. Porém JESUS respondeu: "pai, perdoa, são ignorantes: eles não sabem o que fazem".

Todos nós percebemos com isso que precisamos nos redirmos, sermos tolerantes na busca por JESUS em nossos corações para que ele tenha dó, piedade e compaixão, afim de perdoar os nossos erros e pecados.

Segundo: JESUS foi crucificado em nosso benefício, e pelo perdão de nossos pecados, entre dois ladrões. E no qual um deles, lhe ignorou, mas o outro o elogiava. Para este JESUS disse: "



HOJE MESMO ESTARÁS LÁ NO CÉU COMIGO"

Terceiro: Na hora de seu maior sacrifício; pregado na cruz ainda recomendou a sua mãe MARIA; dizendo: "CUIDA DE JOÃO E JOÃO CUIDA DE MARIA"

Quarto: JESUS se comportava e naquele instante de aflição disse: "MEU DEUS, MEU DEUS PORQUE ME ABANDONASTE? Mas faça-se Jesus a sua vontade em sua obediência. Pois DEUS deixou a nossa SALVAÇÃO, JESUS, o nosso SALVADOR.

Quinto: JESUS disse: "SINTO SEDE" automaticamente os carrascos entenderam que a Sede era de água, ao que o ofereceram FEL. No entanto a sede de JESUS seria a de vencer todas as demandas para a sua PURIFICAÇÃO; Por isso JESUS ficaria liberado e autorizado do Pai, para ser o nosso SALVADOR, conforme o trato anteriormente feito com o pai.

Sexto: Naquela sexta feira, ele estava morrendo e anunciou para todos, que estavam ouvindo e afirmou: está consumado e falou ao PAI "coloco o meu espírito em tuas mãos"

Sétimo: JESUS pelo seu amor próprio, mediante ao inimigo, atendendo ao PAI, conforme seu pedido e em defesa de seu projeto virá a terra nós julgar, no final dos tempos. Para tanto afirmou: "NO FINAL DOS TEMPOS MEUS ANJOS

DESCERÃO, OCUPARÃO OS QUATRO CANTOS DA TERRA, TOCARÃO SUAS TROMBETAS, E EU VIREI BUSCAR O QUE É MEU "

Desta maneira JESUS desceu até a mim, passando a incumbência de edificar o SANTUÁRIO CORAÇÃO DE JESUS - FINAL DOS

EXPEDIENTE

Jornal O Nordesteiro
Fundado em 17/05/1994
Fundador: Gilberto Costa
 (21) 98080-6167

Editor e Diretor Responsável
 Gilberto Costa
Designer Gráfico
 Real Digital Publisher Ltda
 (21) 98873-1502

Representante em João Pessoa - PB
 Contato: (83) 9342-9191

Sucusal em Brasília
 Hélio Lima
Diretor Jurídico
 Dr. José Macedo

Tiragem: 10.000 exemplares
Email:
 oihertoconselheiro7@gmail.com
 www.onordestinojornal.com
 www.ionordestino.com.br
 Ximeninho, Régis, Venival Martins,
 Ezequiel Norões

Conceição de Moura Brito Norões

As matérias assinadas São de responsabilidade de seus autores. Está autorizada a reprodução das matérias deste jornal, desde que seja citada a fonte

TEMPOS, cujo as suas instalações e compartimentos aonde ele virá fazer as JUNTADAS DOS VIVOS E DOS MORTOS, nomeou desde já um secretário; que é: SANTO EXPEDITO, para lacrar no ESPÍRITO SANTO. E aquele ou aquela que forem lá terão perdão de seus pecados, sem passar por julgamento e conquistarão o referido laque e se tornarão um dele.

Este Santuário já é evidente por mim, conforme os pedidos de JESUS, Que de princípio, ele já se encontra lá, atendendo.

Quem comparecer ao aludido SANTUÁRIO CORAÇÃO DE JESUS - FINAL DOS TEMPOS, deve proceder da seguinte forma: primeiro dirigir-se até a CRUZ DA PEDRA DA APARIÇÃO e identificar-se e após isso se dirigir até a CASA DE ORAÇÃO ARCÊNIO, aonde, mediante a CRUZ DE JESUS, deverá se curvar e fazer dois pedidos: o primeiro é aquilo que você mais precisa. Para cada pedido faça uma oração a JESUS; segundo: cabe mais uma oração JESUS. E finalmente peça a ele para ser lacrado no ESPÍRITO SANTO, após isso você passa a ser dele.

Em tempo: O SANTUÁRIO CORAÇÃO DE JESUS - FINAL DOS TEMPOS fica no Brasil, no Estado do Ceará, na Cidade GROAÍRAS, no bairro Cantagalo, na fazenda Pirapora, AGORA PIRAPORA SANTA.

LÁ JESUS TE ATENDE.

APOIO CULTURAL

BAR E RESTAURANTE OS XIMENES

Ponto de Encontro Ximeninho e Bate Papo
as nossas cozinhas fazem comidas gostosinhas

Orgulho Nordestino na TV



Gilberto Costa recebeu o troféu das mãos da Pavarô e da Renata (ambas da produção do Ratinho)

No dia 19 de março de 2026, o talentoso GILBERTO COSTA brilhou no programa do RATINHO, SBT, levando a nossa cultura para todo o Brasil. Com muita emoção, ele interpretou a música: "CARNE DE BOI SECA", encantando o público e mostrando a força da música Nordestina. E não parou por aí: sua apresentação foi tão marcante que ele ainda levou o troféu do programa.

Parabéns, GILBERTO COSTA.
 você representa com orgulho a voz do Nordeste
 e a nossa identidade cultural.
 Se inscreva no canal no YouTube : @Gilberto Costa 2506
 Instagram: @ Gilberto Costa 242
 Escreveu : MOTINHA

Forró da Tarde

 14 as 16 HS.
 App RADIO NET
 APP CX RADIOS
 ZAP 11 916772371

www.mbsmidia.com.br
Apresentação
MIGUEL BEZERRA

Ótica Patriarca
Amiga Dos Seus Olhos

Na Ótica Temos:

- Exame De Vista**
 No Mesmo Dia
- Lindas Armações**
 De Todos Os Modelos
- Brindes Exclusivos**
 Após a Compra

FORMAS DE PAGAMENTO

- PIX
- Dinheiro
- Cartões

www.oticapatriarca.com.br

ATENDIMENTO 8H ÀS 22H
 Rua São Francisco, 26 - Gr. 221 - Centro RJ

(21) 98758-7913 (24H)
 2242-4336 (21) 98313-4543

Programa na Companhia do Garcia.

96.5 tupi.fm

Música, informação e utilidade pública. Tudo em só lugar: Super Rádio Tupi, em 96,5 FM, A número um no coração do Rio.

Apresentação: Garcia Duarte, Cidadão Petropolitano de coração.

De segunda a sexta-feira, de 2 às 4 h. da Matina.

Garcia Duarte: de braços abertos, para agradecer a sua audiência.

Segue a líder !!!!

DO CAMPO À MESA : A TRAJETÓRIA DO CUSCUZ QUE MOLDA A CULTURA NORDESTINA

Poucos alimentos são tão representativos para o identitário de uma cultura quanto o cuscuz no Nordeste brasileiro. Presente desde as primeiras horas do dia, nas celebrações e em praticamente todas as esferas do cotidiano Nordestino, o prato carrega uma história que atravessa continentes e revela a força cultural da região.

HERANÇA AFRICANA COM REPAGINADA BRASILEIRA

A origem do cuscuz remonta ao Norte da África, onde os povos já preparavam o alimento com sêmola de trigo há séculos. No Brasil, chegou no século 16, trazido pelos colonizadores portugueses. Foi com o dedinho brasileiro que o cuscuz se transformou profundamente. Se antes seu preparo era feito a partir do trigo, aqui, encontrou no milho seu ingrediente principal, resultando na versão nordestina que conhecemos hoje. Embora a mudança pareça ter sido apenas a nível culinário, o impacto

foi cultural. O cuscuz passou, então, a refletir a mistura entre tradições e elementos indígenas, africanos e europeus de uma maneira estritamente brasileira, tornando-se, assim, um símbolo da identidade nordestina.

CICLO DO CUSCUZ

O processo produtivo do cuscuz se inicia no campo em cadeias que combinam agricultura e tecnologia. O milho, base do prato, é cultivado em diferentes escalas ao redor do Brasil, com sementes melhoradas, mecanização e, em muitas, irrigação que estabiliza a produção. Após o desenvolvimento da lavoura, as espigas são colhidas e passam por secagem controlada, etapa decisiva para preparar a qualidade e viabilizar armazenamento e comercialização. A próxima etapa do processo é a que deixa o milho com "cara" de cuscuz. Os grãos, separados das espigas já secas, são limpos e moídos até se transformarem em flocos: o famoso flocão. Esse processo padroniza o produto e permite escala e distribuição, garantin-



do presença consistente em supermercados, feiras e pequenos comércios. Na cozinha, o ciclo se completa com técnica precisa. O flocão é hidratado, repousa para ajustar a textura e segue para a cuscuzeira, onde o vapor cozi-

nha de forma uniforme. Em poucos minutos, toda essa cadeia que se dá do campo à mesa se traduz em um alimento cotidiano, versátil e profundamente integrado aos hábitos alimentares do Nordeste.

O CAJU

O caju é considerado muitas vezes como o fruto do cajueiro, embora seja um pseudofruto. É constituído de duas partes: a castanha que é a fruta propriamente dita, e o pedúnculo floral, pseudofruto confundido com o fruto. Esse se compõe de um pedúnculo piriforme, carnoso, amarelo, rosado ou vermelho. A produção de caju no Brasil é realizada quase que exclusivamente no Nordeste. A área ocupada com cajueiros no Brasil, calculada em 2017 era de 505,5 mil hectares, desse total 99,5% está localizado no Nordeste. Os principais produtores



dessa região são o Estado do Ceará (62,6% da área nacional), os Estados do Rio Grande do Norte e Piauí. Porém, o Brasil, que em 2011 era o quinto maior produtor mundial de castanha de caju, em 2016, caiu para décima quarta posição,

com 1,5% do volume total de castanha produzida no mundo. O Vietnã, a Nigéria, a Índia e a Costa do Marfim foram os maiores produtores mundiais da castanha de caju em 2016, com 70,6% da produção global. Nos últimos anos, tem ocorrido acirradamente da concorrência com alguns países africanos, onde programas governamentais tem impulsionado a expansão da Cultura e da capacidade de processamento estima-se que em 295 mil toneladas por ano a capacidade instalada

de processamento de castanha de caju no Nordeste, no entanto, a região só conseguiu produzir em torno de um quarto dessa quantidade. Dentre os principais produtores mundiais, o Brasil é o que possui a menor produtividade. Diversos fatores são apontados como causa da baixa produtividade e da queda na produção brasileira de castanha de caju. Um dos motivos é que a maior parte dos pomares está em declínio natural da produção. Além disso, os cajueirais gigantes, que são a maioria na Região, são explorados de forma quase estrativista, com baixa utilização de tecnologia.

Na JOAQUIM SILVA no pé da ESCADARIA SELARÓN o DJ
MAIS ANTIGO DO BRASIL AGUARDA VOCÊS COM
PREÇO e QUALIDADE!



BAR E RESTAURANTE OS XIMENES



Ponto de Encontro Ximeninho e Bate Papo
as nossas cozinhas fazem comidas gostosinhas

57
Anos de experiência

Promoções Especiais para Empresas
cadastradas, CADASTRE A SUA!

Nossos pratos Servem o Dobro!

Sigam nossas
Redes Sociais!



restauranteOsXimenes



@OsXimenes

Site: osximenes.com.br

JUNTO COM VOCÊS
TODO
TEMPO!

PICANHA ESPECIAL À BRASILEIRA



Top Sirloin Caprice, beans,
french fries and 'farofa'
PARA 1 SERVEM 2 PESSOAS

CHURRASCO MISTO À BRASILEIRA



Mix Barbecue, beef, chicken and pork,
seasoned with salt and grilled brazilian style
PARA 1 SERVEM 2 PESSOAS PARA 2 SERVEM 6 PESSOAS

Na PRAÇA JOÃO PESSOA,
esquina da Mem de Sá com
Gomes Freire, perto
dos ARCOS DA LAPA



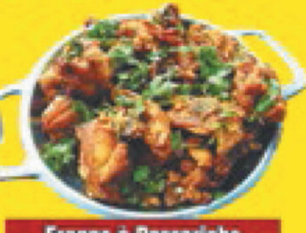
VARIEDADES EM PETISCOS!



Gurjão de Frango



Costelinha com Alpin



Frango à Passarinho



FILÉ AOS ARCOS DA LAPA

Aceitamos
Cartões
de Débito,
Crédito,
Refeição
e PIX!

CERVEJAS A PREÇOS SUPERESPECIAIS



BAR E RESTAURANTE OS XIMENES



Ponto de Encontro Ximeninho e Bate Papo
as nossas cozinhas fazem comidas gostosinhas
BAR E RESTAURANTE OS XIMENES
Rua Joaquim Silva, 82 - Lapa
Tel.: 2221-6081

BAR E RESTAURANTE BABY GALETO



Ponto de Encontro Ximeninho e Bate Papo
as nossas cozinhas fazem comidas gostosinhas
BAR E RESTAURANTE BABY GALETO
Rua Joaquim Silva, 90 - Lapa
Tel.: 2507-3775

BAR E RESTAURANTE OS XIMENES



Ponto de Encontro Ximeninho e Bate Papo
as nossas cozinhas fazem comidas gostosinhas
PONTO DE ENCONTRO XIMENINHO
Praça João Pessoa, 7 - LJ - Lapa
Tel.: 97563-7893

BAR E RESTAURANTE OS XIMENES



Ponto de Encontro Ximeninho e Bate Papo
as nossas cozinhas fazem comidas gostosinhas
BAR E RESTAURANTE OS XIMENES
Ladeira da Glória, 8 - Glória
Tel.: 2558-3502



Conexão Nordeste.

Por Rubens Leite.

Instituto de Campina Grande



Jonatas recebeu o jornalista Rubens Leite na sede do Instituto.

No coração da Rainha da Borborema, em um prédio histórico para os Campinenses, está o Instituto Histórico de Campina Grande (IHCG) Fundado em 1948 por Elpídio de Almeida e intelectuais da época, tem como objetivo preservar a história política, cultural e social da capital do trabalho. O Instituto é conhecido como casa de Elpídio de Almeida, seu fundador, médico, ex-prefeito do município, intelectual e historiador. Reconhecido de utilidade pela lei municipal N° 8.948, de 28 de dezembro de 2023, o Instituto possui um jornal digital

e físico que circula na cidade e região, Tive o privilégio de visitar o Instituto na primeira quinzena do mês de março deste ano, onde fui muito bem recebido pela Gabriela e o Jonatas membros do Instituto, conheci o vasto acervo, às estalações do templo da história Campinense. O Instituto Histórico, está localizado na rua Maciel Pinheiro n° 89, centro de Campina Grande-PB.

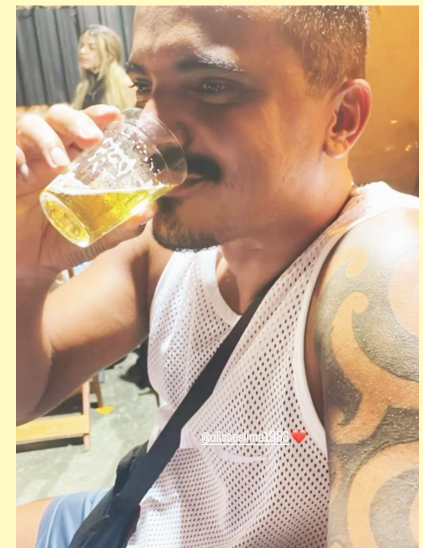
Nas redes sociais pelo Instagram
 @institutoihcg
 Facebook IHCG-PB
 E-mail: ihcginstitutosecretaria@gmail.com

Ulisses Lima e sua "Kizomba"

Ulisses Lima, compositor, cantor, poeta de Duque de Caxias.

Transita entre os mais variados estilos de samba, da bossa nova ao samba de roda. As canções vêm surgindo, letra e melodia e quando dou conta, está pronta. É algo que ouço de uma conversa no trem, na fila do mercado e de vivência pessoal... em questão de tempo, tá lá a canção pronta na cabeça... isso ficou guardado por mais de 20 anos e agora decidi colocá-las para fora, para que outras pessoas se identifiquem, que é o que tem acontecido. Psicólogo em formação, poeta e sambista por subversão.

Sempre com portas abertas para uma "kizomba" ouça "Bossa Do Centro" de Ulisses Lima que está disponível em todas as plataformas digitais.



Ulisses Lima mostra a sua: "Kizomba"

A canção "Bossa do Centro" Reforça o público que frequenta a Rede de Restaurantes OS XIMENES na região da Lapa, Rio.

Jane Rodrigues brilha com o forró pé de serra.

A cantora Jane Rodrigues vem se destacando no segmento do autêntico Forró Pé de Serra. Ela é prima do Renomado Sanfoneiro Sivuca.

Pernambucana de nascimento, da cidade de Timbaúba e radicada no Rio de Janeiro, Jane tem trabalhado muito o xote: Chamego. E está na carreira artística há 18 anos, sempre fiel as raízes do Nordeste.

Seu esposo e empresário Ancelmo Freitas tem cuidado muito bem de sua vitoriosa carreira. Ela tem dois filhos, Raphael e Victor, que dão a maior força para que sua mãe atinja o estrelato.

Quem quiser contratar o seu belíssimo show basta fazer contato com o Ancelmo Freitas, pela whatsapp 21 98635 5779.



Jane Rodrigues: sucessos dos maiores.

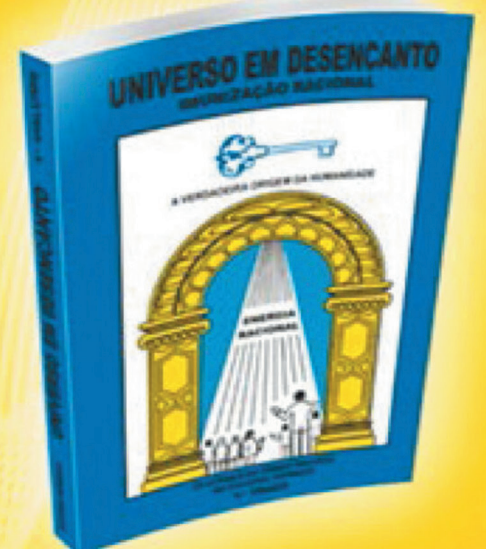
CULTURA RACIONAL

A Cultura da Racionalização dos Povos

E saiba o porque o ser humano vive nesta condição de sofrimento e mortandade. No livro, encontramos todas as respostas que podem solucionar todos os problemas da vida. Depende de si mesmo, desenvolvendo o raciocínio, encontrarmos o nosso mundo de origem, o MUNDO RACIONAL. De lá saímos e algum dia retornaremos.

Leia os Livros
UNIVERSO EM DESENCANTO

Pedido do livro: **21 2668 2478** Ouça o Programa Voz Racional de 2ª a 6ª de 18h às 19h
 Rádio Tropical Solimões AM 830 Khz. www.universoemdesencanto.com.br





Gilberto Costa

Fundador do
Jornal O Nordeste

O COMUNICADOR **HERMÍNIO SANTIAGO** E SUA VITROLA DO TEMPO

dialista e tem um programa de grande audiência na GUARANI FM, da CIDADE DE PACAJUS, CE. No quadro VITROLA DO TEMPO, são apresentadas aos telespectadores 3 músicas, para os mesmos escolherem a música preferida. E obviamente o seu cantor predileto. O programa VITROLA DO TEMPO, surgiu inspirado em um programa de rádio, que tocava músicas de ROBERTO CARLOS e seus amigos. Sua esposa ERIVANDA SOUZA achou a ideia interessante e o programa, hoje é tido como a maior

O programa VITROLA DO TEMPO, sucesso no rádio completou em março deste ano, dois anos de existência na TV METRÓPOLE. A sugestão do quadro VITROLA DO TEMPO, na TV, foi do empresário DR. POSSIDÔNIO PEIXOTO e do amigo HAROLDO NOGUEIRA, que também é ra-



Hermínio Santiago



Hermínio Santiago entre sua esposa Erivanda Souza e Haroldo Nogueira

audiência da TV cearense. Parabéns ao grande Comunicador HERMÍNIO SANTIAGO, pelo sucesso de seu programa na TV METRÓPOLE, canal 16.1

JORNAL O NORDESTINO PARABENIZA

Através de seu idealizador, o poeta, jornalista e cantor **Gilberto Costa**, o Jornal O Nordeste parabeniza seu conterrâneo, o comunicador **Hermínio Santiago**, pelos **02 anos** de um sonho que hoje é realidade.

PROGRAMA VITROLA DO TEMPO APRESENTA

Gilberto Costa

Um programa que vem alegrando as noites de domingo na **TV Metrópole** (Canal 16.1) com o sucesso do **PROGRAMA VITROLA DO TEMPO**

02 ANOS DE SUCESSO!

Hermínio Santiago

TV METRÓPOLE
CANAL 16.1

ABRIMOS PORTAS PARA NOVOS TALENTOS!

Nosso propósito na comunicação sempre foi esse: **criar oportunidades** e fazer com que novos talentos floresçam e cresçam.

GRATIDÃO

MILLY RODRIGUES ← **MARCELINO CABNA**

MILLY RODRIGUES **MARCELINO CABNA**

Comando: **HAROLDO NOGUEIRA - A LENDA**

Gratidão a Deus por tudo! 🙏

Buteku **VITROLA DO TEMPO** **Guarany Já 104,9**