

Em uma emocionante cerimônia, a Academia Petropolitana de Educação, em parceria com o Sindicato de Professores, prestou uma homenagem mais que merecida à professora Izolina Ferreira Pereira. A educadora, que dedicou mais de cinco décadas de sua vida ao ensino, foi celebrada por sua trajetória exemplar e por seu papel fundamental na formação de milhares de jovens petropolitanos.

A cerimônia foi conduzida pelo doutor e acadêmico Cleber Francisco Alves, que ressaltou que a fundação e administração da Escola Particular São Judas Tadeu, localizada em Cascatinha, era carinhosamente conhecida como “Colégio da Dona Izolina”. E falou ainda sobre a dedicação incansável da professora ao magistério, suas lutas e as conquistas ao longo dos anos.

A história de Izolina é um exemplo de superação e dedicação. Nascida no distrito de Itaipava, numa casa onde hoje encontra-se o Tarrafas. Mudou-se para Cascatinha ainda jovem, e onde namorou e conheceu seu marido, Orlando. Com o casamento, interrompeu seus estudos, mesmo sempre nutrido um profundo amor pela educação. Mais tarde, já com cinco filhos – Orlene, Darklê, Rosângela, Raquel e Odair –, e diante das dificuldades financeiras enfrentadas pela família, quando seu marido trabalhava na extinta Companhia Petropolitana, que enfrentava grave crise financeira, que culminou em seu fechamento, ela começou a dar aulas de reforço na sala da casa da família, na Rua Oliveira Bulhões, em Cascatinha.

Diante disso, decidiu transformar seus desafios em oportunidades. Retomou os estudos, buscando aprimorar sua formação com o antigo Normal, a especialização em gestão escolar e a licenciatura em Ciências e Matemática, consolidando-se como uma educadora respeitada, inspirando não apenas seus filhos, mas também toda a comunidade. Quatro de seus filhos seguiram seus passos, tornando a educação uma verdadeira paixão de família, perpetuando o legado de conhecimento iniciado por Izolina.

Uma vida dedicada à educação

Homenagem à professora Izolina Ferreira Pereira da Escola Particular São Judas Tadeu



Divulgação

Academia Petropolitana de Educação celebra a uma das mais importantes educadoras de Petrópolis

Cleber Francisco falou da dedicação incansável de Izolina ao magistério



Divulgação

Petrópolis Gourmet: 20 chefs preparam prato especial na Praça Dom Pedro

O cheiro irresistível de um bom prato preparado ao ar livre vai tomar conta do Centro Histórico de Petrópolis nesta terça (29). A partir das 11h, a Praça Dom Pedro, coração da cidade, será palco de uma das atrações mais deliciosas e solidárias do Petrópolis Gourmet: o “Chefs na Praça”. Reunindo mais de 20 talentosos chefs, o evento oferece ao público a oportunidade de acompanhar a confecção de um prato especial enquanto desfruta da culinária diretamente das mãos dos experts, uma das atrações mais esperadas na programação do Petrópolis Gourmet, este ano em sua 24ª edição tendo como tema “Sinfonia de Sabores”. Idealizado e realizado pelo Petrópolis Convention & Visitors Bureau, o festival homenageia músicos de destaque e sua ligação com a cidade.

Este ano, o prato da vez é

um arroz caldoso com costela, preparado com ingredientes frescos e muito talento. A refeição será vendida por um valor simbólico de R\$ 10, e toda a renda arrecadada será revertida para instituições beneficentes da cidade, como a Associação Filantrópica de Petrópolis (Afipe), o Lar Dom Inácio de Loyola e o Grupo de Comunicação Espiritual (GCE).

“Além de ser uma experiência gastronômica única, o Chefs na Praça é uma oportunidade de transformar sabores em solidariedade. Cada prato vendido vai contribuir diretamente com instituições que desempenham um papel importante na nossa comunidade”, resalta Samir el Ghaoui, presidente do Petrópolis Convention & Visitors Bureau (PC&VB).

O evento, que já se tornou uma tradição no calen-



Divulgação/PC&VB

Momento especial de integração do festival com o público vai servir pratos a R\$ 10

dário do Petrópolis Gourmet, é visto como um verdadeiro “aquecimento” para o festival, que ocorre de 08 a 24 de novembro. “O Chefs na Praça é uma forma leve e descontraída de abrir os trabalhos, chamando o público para o que vem por aí. É um momento de integração entre os chefs, a comunidade e os turistas, em um ambiente democrático, onde todos podem apreciar a alta gastronomia por um va-

lor acessível”, destaca Múcio Maffaccioli, diretor de gastronomia do PC&VB e organizador da ação.

A magia do evento não está apenas no sabor, mas também na possibilidade de ver grandes chefs em ação, trabalhando juntos em plena praça pública. Entre conversas, risadas e panelas fumegantes, o público pode se aproximar dos cozinheiros, descobrir segredos culinários e, claro, provar

o prato do dia. “É uma experiência que vai além do paladar. Ver os chefs cozinhando ao ar livre, interagindo com as pessoas, é algo que aproxima ainda mais o público da gastronomia de excelência que Petrópolis oferece”, completa Samir el Ghaoui.

O Chefs na Praça é um convite para saborear o que há de melhor na culinária local, ao mesmo tempo em que promove uma corrente de so-

A fama de Izolina como educadora crescia de forma tamanha que suas aulas de reforço escolar rapidamente se transformaram em uma escola formal, atendendo à crescente demanda da região. O que começou como um sonho e uma forma de renda complementar para a família, transformou-se em uma instituição de ensino fundamental para a comunidade de Cascatinha e vizinhança. A Escola Particular São Judas Tadeu, fundada por Dona Izolina, cresceu e se consolidou ao longo de 50 anos, oferecendo educação de qualidade e formando cidadãos. Seu legado perdura, inspirando futuras gerações de educadores.

Reconhecida por sua postura firme e disciplinadora, pela habilidade de estimular e moldar mentes jovens, preparando seus alunos para o futuro, e por sua simplicidade cativante, a homenagem da Academia sublinha a relevância da Professora Izolina na educação em Petrópolis. Sua dedicação, paixão e profundo impacto na vida de seus alunos são legados que merecem ser celebrados e eternizados.

A escola sempre se destacou nos desfiles cívicos de 7 de setembro, tanto em Cascatinha quanto no Centro da cidade. A banda marcial Tenente Moreira dava a cadência perfeita para que as centenas de alunos marchassem exemplarmente.

As cerimônias de formatura, realizadas no tradicional Clube Bogary, eram concorridas, sempre terminando com maravilhosos bailes que animavam a sociedade petropolitana.

Com o fechamento da escola em 2020, devido à pandemia de Covid-19, um capítulo importante da história da educação em Petrópolis chegou ao fim. No entanto, o legado da Dona Izolina permanece vivo na memória de seus alunos e na comunidade.

A homenagem prestada pela Academia Petropolitana de Educação é um reconhecimento ao trabalho incansável de uma mulher que dedicou sua vida à educação, e que ajudou muitos pais a proporcionar ensino de qualidade a seus filhos. A professora Izolina Ferreira Pereira será sempre lembrada como um exemplo de dedicação, paixão pela educação e amor ao próximo.

lidariedade que beneficia diretamente a comunidade. Além de proporcionar um momento especial, o evento ajuda a fortalecer o vínculo entre os chefs, os visitantes e a cidade, mostrando que a gastronomia também pode ser um motor de transformação social.

O arroz caldoso, escolhido para ser servido ao público, é de origem espanhola. Sua versão com costela é uma homenagem à Paula Labaki, curadora gastronômica do Petrópolis Gourmet deste ano. “Arroz é sempre uma composição que agrada a todos os paladares e a costela tem forte apelo e nos remete ao Sul do país, ao fogo de chão, também uma praia em que a chef curadora nada de braçada, uma referência no Brasil nesta arte da gastronomia”, afirma Múcio Maffaccioli.

Com tantos ingredientes especiais – comida boa, chefs talentosos e uma causa nobre – o Chefs na Praça promete ser um sucesso. E para quem quiser acompanhar toda a programação do Petrópolis Gourmet, que vai até o dia 24 de novembro, basta acessar o site oficial em www.petropolislisgourmet.com.br e se preparar para uma verdadeira “Sinfonia dos Sabores”.