

STF impede Estados e municípios de cortar salário de servidores

Decisão frustra governadores e prefeitos que esperavam reequilibrar finanças

No julgamento de ação que tramitava na Corte há 20 anos, o Supremo Tribunal Federal decidiu ontem, por 7 votos a 4, que Estados e municípios endividados não podem reduzir o salário de servidores como forma de ajuste das contas públicas. O veto do Supremo frustra governadores e prefeitos que esperavam poder usar esse instrumento para reequilibrar as finanças. Nas contas do Tesouro Nacional, 12 Estados fecharam em 2018 gastando mais do que o per-

“Sempre que o Judiciário tem de decidir entre sociedade e corporações, decide pelas corporações”
NELSON MARCHEZAN JR. (PSDB)
PREFEITO DE PORTO ALEGRE (RS)

mitido com a folha de pessoal. A situação, porém, ficou mais dramática com os efeitos provocados pela pandemia de covid-19. Com a redução da jornada

e do salário, os Estados que ultrapassam o limite poderiam economizar até R\$ 38,8 bilhões. Para a maioria dos ministros do STF, a redução de salário do servidor público afronta a Constituição por violar o princípio da irredutibilidade dos vencimentos. No setor privado, porém, MP do governo Bolsonaro permitiu redução de 25% a 70%, medida que já atingiu 11,5 milhões de trabalha-

Projeto do saneamento é aprovado e vai a sanção

Apontado como um instrumento crucial para a recuperação econômica e geração de empregos, o projeto do novo marco do saneamento foi aprovado pelo Senado e vai a sanção presidencial. As novas regras para o setor preveem a abertura de licitação para serviços de água e esgoto, com participação da iniciativa privada, facilitam a privatização de estações de saneamento e dão prazo maior para os municípios acabarem com os lixões. **ECONOMIA / PÁGS. B1 e B4**

● **Modernização atrai investidor**
Companhias CCR e Equatorial e fundo Vinci Partners são alguns dos investidores de olho no potencial de negócios do setor. **PÁG. B4**

SP só voltará às aulas a partir de 8 de setembro, e com rodízio

O governo de São Paulo anunciou que as instituições de ensino públicas e particulares do Estado poderão voltar às atividades a partir de 8 de setembro, de forma gradual, primeiro com 35% dos alunos das escolas, depois com 70% e em seguida com 100%. As regras valem para o ensino infantil, fundamental, médio e superior. Para que a reabertura ocorra, no entanto, o Estado todo precisa estar na fase amarela do plano de flexibilização por 28 dias consecutivos. **METROPOLE / PÁGS. A14 e A16**

PRINCIPAIS PONTOS

1. Como será o início das aulas?
Apenas 35% dos alunos de cada escola poderão voltar às aulas presenciais. Pode haver um rodízio ou serem sempre os mesmos estudantes.
2. É possível que a retomada não ocorra nesta data?
Sim, a condição básica é que a pandemia esteja controlada a ponto de haver flexibilização. Pode-se voltar depois, mas não antes. Por lei, a educação infantil é responsabilidade das prefeituras, que têm autonomia para definir o calendário.
3. Quando termina o ano letivo?
O último dia de aula está previsto para 23 de dezembro.

● **Bares devem reabrir na segunda**
Os bares da capital paulista devem reabrir na 2ª-feira, com distância de pelo menos 1,5 metro entre mesas, durante 6 horas por dia e com 40% da capacidade. **PÁG. A18**

Mercado financeiro CAMPANHA DO ITAÚ PROVOCA REAÇÃO DA XP

Em anúncio, o banco questiona isenção dos agentes autônomos quando oferecem investimentos aos clientes. Guilherme Benchimol, da XP, retrucou. O Itaú tem 46% do capital da XP. **ECONOMIA / PÁG. B12**

Weintraub é contestado no Banco Mundial

POLÍTICA / PÁG. A6

Centrão quer impedir adiamento de eleições

POLÍTICA / PÁG. A4

FMI prevê queda de 9,1% no PIB do Brasil

ECONOMIA / PÁG. B8

NOTAS & INFORMAÇÕES

Desmatamento e fuga de capital

Há uma ameaça real de retirada de investimentos estrangeiros no País caso o governo brasileiro não consiga deter o desmatamento. **PÁG. A3**

A pandemia na cidade de São Paulo

Na mesma cidade, a covid-19 gera efeitos completamente diferentes. **PÁG. A3**

Tempo em SP 15º Min. 28º Máx.



THAGO QUEIROZ/ESTADÃO

Paraisópolis reduz contágios

Moradores de Paraisópolis recebem cestas básicas em estádio local. Ações adotadas em parceria com organizações da sociedade civil ajudaram a comunidade a reduzir as taxas de infecção e mortalidade abaixo do nível municipal. **METROPOLE / PÁG. A18**

NA QUARENTENA

ELZA SOARES RENASCE AOS 90

Em aniversário, cantora fala sobre novo single *Juzo Final* e combate ao racismo. **PÁG. H1**

TEMPO DE SOBRA PARA O PIANO

Maestro João Carlos Martins faz live para celebrar 80 anos e atrair novos públicos. **PÁG. H6**



SILVANA OLIVEIRA/ESTADÃO-SP/REUTERS

William Waack
Sem conseguir controlar as várias crises, governo Jair Bolsonaro não controla mais a imagem externa. **POLÍTICA / PÁG. A6**

Zeina Latif
Centro democrático não pode ser omissivo. O cuidado com o País agora será também uma preparação para 2022. **ECONOMIA / PÁG. B4**



CAOA CHERY

BÔNUS DE R\$ 10.000,00* 1ª PARCELA 2021
DOCUMENTAÇÃO+ IPVA **GRÁTIS**
CONSULTE CONDIÇÕES**

ÚLTIMA OPORTUNIDADE OFERTAS IMPERDÍVEIS
ÚLTIMAS UNIDADES MODELOS 0 km 2020

TABELA FIPE NO SEU USADO
BÔNUS DE R\$ 10.000,00* 1ª PARCELA 2021
CONSULTE CONDIÇÕES**

NOVO TIGGO 5X
2021 DUAL CLUTCH TURBO FULL CONNECT

NOVO TIGGO 7
2021 DUAL CLUTCH TURBO

LOJAS ABERTAS NA CAPITAL DE SEGUNDA-FEIRA A SÁBADO.
CONSULTE ENDEREÇOS E HORÁRIOS DE ATENDIMENTO.

0800-777 5448
WWW.D21MOTORS.COM.BR

CONSULTE CONDIÇÕES

CAOA CHERY
QUALIDADE, TECNOLOGIA E DESIGN

pressreader

Balcão do Giba*

O básico de um bar

Montar um bar caseiro tem a sua ciência. É um quebra-cabeça que pode contar com muitas peças ou se limitar ao básico. Naverdade, vai depender, basicamente, de quanto você está disposto a gastar. Honestamente, acredito que não adianta sair comprando tudo o que você encontra em lojas e mercados (acho que ninguém manda frequentando free shop ultimamente). Então, vá devagar. Esse é um hobby caro. Comece com as bebidas básicas. Com o tempo, quando você estiver mais seguro com os preparos, pode ir

incrementando o seu bar. Ah, você encontra os drinques citados abaixo no blog Balcão do Giba. Se fosse começar o meu bar caseiro hoje, eu compraria:

Gim. Não precisa ser o mais caro da prateleira. Mas invista em um London Dry. As marcas básicas (Tanqueray, Beefeater, Bombay e Gordon's) atendem bem a qualquer necessidade. Existem ótimas opções nacionais também. Com o Gim, você garante sua gim-tônica e o negroni.

Uisque americano (bourbon). Baixa

ra muitos coquetéis. Com um bourbon, você vai fazer drinques como boulevardier e Manhattan.

Vermute tinto. O universo dos vermutes é vasto e fascinante. Indispensável em coquetéis como negroni, Manhattan e outros. Ah, depois de aberto, ele deve ser guardado na geladeira.

Vermute seco. Se você vai se arriscar no mundo do dry-martini, não esqueça de comprar um vermute seco.

Vodca. Um curinga. Pode ser utilizado em drinques clássicos e também em caipirosas. O mundo da vodca é bastante variado. Você vai encontrar ótimas marcas como Ketel One, Absolut, Grey Goose e a ótima nacional Tiv.

Rum. Se você tiver preguiça e misturar com Coca-Cola, vai ser bom. Mas o lance é arriscar um diquiri. Marcas tradicionais como Bacardi e Havana são as melhores pedidas.

Cachaça. Além de caipirinhas, existe uma infinidade de receitas possíveis com esse destilado. Há centenas de coquetéis artesanais de qualidade no mercado. Você pode tentar escolher a sua pelotinho de madeira usada em seu envelhecimento, como jequitibá-branco, amburana, bálsamo e outras.

Campari. Bitter italiano multiuso. Vai abrir portas para suas experiências com clássicos e invenções modernas.

Bitter Angostura. Uma espécie de

tempero para coquetéis. Infelizmente, a infinidade de variações que existe no exterior não chega ao Brasil. Antes, juro, ainda era pior — já que a própria Angostura era difícil de achar. Hoje, tem no supermercado. Fundamental.

Cointreau. Se for para escolher um licor, vá de Cointreau (licor de laranja). É fácil de encontrar por aqui e tem um preço viável. Também é útil para coquetéis como Cosmopolitan.

Cynar. Um amaro básico e delicioso. Uma das bebidas queridinhas dos bartenders. Se você tem cachaça e vermute tinto, pode adicionar o seu Cynar e preparar um delicioso rabo-de-galo.



COLLETTI/AMENDOLA ESCOLHEU AS BEBIDAS NA INTERNET BTELVBALCAODOGIBA

casa

Marcelo Lima

Eles já tiveram seus dias de glória. Por quase três décadas, a partir da segunda metade do século passado, manter em casa um bar bem abastecido era item que não dispensava em qualquer sala de respeito. Nas lojas do ramo, móveis — mais ou menos exóticos — que se propunham a reunir, em torno de um balcão, armários, estantes e banquetas, eram comuns. E cobriam.

Tempos depois, o tamanho dos imóveis diminuiu. A ideia de estimular o consumo de bebidas passou a ser vista com desconfiança e a presença de um móvel com essa finalidade, tomada como atestado de mau gosto. Até que o isolamento social colocou a questão em outra perspectiva. Afinal, se beber em casa tornou-se nossa única opção, por que não reservar uma área na qual isso possa ocorrer da forma mais confortável possível?

A rigor, o bar nunca saiu da cena doméstica. Ele apenas se renovou, ficou mais customizado e se integrou à decoração. Isolá-lo em um cômodo fechado, por exemplo, hoje está fora de questão. A área social continua sendo a preferida para posicioná-lo, mas a sala de jantar e a cozinha não ficam atrás. "Considero cantos pouco aproveitados, como o vão sob escadas", diz a arquiteta Guta Louro (gutulouro.com.br).

Já no caso de um projeto executado pela arquiteta Shirlei Proença (@instagram.com/shirleiproenca), o bar surge como um prolongamento da sala. "Meu cliente queria um cantinho onde pudesse curtir seus drinques com os amigos, jogar videogame, e por sua coleção de objetos assinados por seus ídolos do esporte. Para criar o clima, o tempo da bancada é translúcido e, para reforçar o visual hi-tech e urbano, encomendamos um grafite no teto e um quilo de néon à parede", explica ela. Tudo, claro, é uma questão de



RENATO NAVARRO



FRANZ BASTTE

ACEITA UM DRINQUE?

Nada de grandes espaços ou móveis pesados: ter um bar em casa pode ser algo simples e elegante



RONALDO FALZANO

Estilos. 1. Bar surge como anexo da sala, com iluminação própria; 2. Carrinho de chá é solução para ambientes menores; 3. Prateleira fixa na parede; minimalista e prático

escala e orçamento. Mas a boa notícia é que, para quem está interessado em montar seu próprio bar, uma simples bandeja já pode dar conta do recado. "Gosto de usar carrinhos de chá como móvel de apoio. Aparelhos ou prateleiras em estantes são também excelentes opções", afirma o arquiteto Nildo José (nildojose.com).

Se esse for seu caso, além dos

rótulos sugeridos acima pelo colunista do **Estádio** Gilberto Amendola, tudo se resume a dispor de uma boa superfície de apoio, e distribuir todos (ou os principais) itens, com inspiração e critério. Veja as indicações dos arquitetos:

Acessórios básicos. Copos e taças próprios para cada bebida são essenciais. Mas também: um

dosador de 30 x 50 ml; um copo mixer; um coador; uma peneira; uma coqueteleira; um macerador; uma pinça; um dessecador; uma colher babilônica; e um balde de gelo com pegador.

Organização. Disponha apenas os objetos mais utilizados, distribuídos em peças por ordem de altura e uso. Os demais, conserve em um armário, gaveta ou mes-

mo na cozinha.

Garrafas e copos. Considere a área disponível e exponha apenas os melhores ou de desenho mais interessante. Sempre posicionando os maiores no fundo e os menores na frente.

Iluminação. Um brilho a mais no bar é sempre bem-vindo. No caso de uma bandeja, utilize ve-

las para dar um charme a mais — o reflexo nos vidros fica lindo. Outra sugestão, para os mais urbanos, é inserir um néon.

Detalhes. Por fim, realce seu bar com um arranjo de flores simples, uma obra de arte abstrata apoiada contra a parede, um vaso com uma única folha. Qualquer coisa, enfim, que faça referência ao prazer em receber.

Sem intervalo

Cinco filmes de Agnès Varda estão no Telecine

Eliana Silveira de Souza

Belga de nascimento, a cineasta Agnès Varda teve a França como morada, fixando seu nome no movimento nouvelle vague. Morta aos 90 anos, em 20 de março de 2019, Varda deixou uma obra a ser vista e revista. Para quem já conhece seus filmes e para os que querem fazer-lo, o streaming do Telecine colocou em seu catálogo algumas de suas produções. São cinco os títulos escolhidos para homenagear a cineasta. Os **Renegados (Sans Toit Ni Loi)**, com elenco formado por Sandrine Bonnaire, Macha Méril, Stéphane Freiss, conta a história de uma andarilha, Mona. Levou o Leão de Ouro no Festival de Veneza. **As Duas Faces da Felicidade (Le Bonheur)**, com Jean-Claude Drouot, Claire



Drouot, Marie-France Boyer, mostra como a vida de um jovem carpinteiro, feliz com a mulher e os filhos, viria de ponta-cabeça ao iniciar um romance com a encantadora Emile. Em **La Pointe Courte**, com Philippe Noiret e Silvia Monfort, um casal em crise retorna ao vilarejo onde o marido passou a infância. **Cléo das 5 às 7 (Cléo de 5 à 7)**, com Corinne Marchand, Antoine Bourseiller e Dominique Davray, traz as angústias de Cléo, uma cantora que roda por Paris enquanto espera o resultado de um exame de saúde. E ainda, **Varda Por Agnès (Varda Par Agnès)**, documentário em que revela seu processo criativo.

Sala de cirurgia

A segunda temporada de **The Good Doctor** estreia nesta quinta, 25, na tela da Globo. A história de superação de um médico com autismo e síndrome de Savant. O Dr. Shaun Murphy (Fredie Highmore) é agora membro da equipe de um prestigiado hospital, o St. Bonaventure. Série pode ser vista às quintas-feiras, depois do reality **Mestre do Sobor**. Além disso, também está no catálogo do Globoplay, onde o público pode assistir às três temporadas. Série é uma criação de David Shore e Daniel Dae Kim.

Contando história

Dividido em duas partes, o documentário **Quem Foram os Gregos** começa a ser exibido nesta quinta, 25, às 20h15, pela TV Cultura. No primeiro episódio, o Dr. Michael Scott investiga o instigante mundo dos antigos gregos, procurando descobrir como viveram e no que eles acreditavam, desvendando, dessa forma, um universo de deuses, democratas e guerreiros, com práticas perturbadoras e ultrajantes, habitado por um povo que poderia ser tão brutal quanto brilhante.

À margem da vida

Acaba de estreiar no Canal Brasil o documentário **Aeroporto Central**, de Karim Abouz. Produção acompanha a rotina do estudante sírio de 18 anos Ibrahim que usa um hangar do Aeroporto de Tempelhof, em Berlim, como abrigo. Em meio a sua história de vida, acompanhamos sua batida junto ao serviço social, aulas de alemão e exames médicos. Filme pode ser visto nesta quinta, 25, às 17h10, sexta, 26, às 15h20, e domingo, 28, às 11h20. Também está disponível para aluguel no Canal Brasil Play.

Esporte inclusivo

No novo episódio do **Off Talks**, Mickey Bernardoni recebe o paratleta Fernando Fernandes, que é uma referência mundial na paraquedagem, modalidade em que se consagrou campeão mundial por quatro vezes. Nesta live, que vai ao ar às 20h, no Instagram do canal **Off**, os dois conversam sobre diversos temas, como resiliência, momentos de solidão que vive durante suas travessias e os ensinamentos que leva da quarentena. Sem esquecer de suas aventuras pelo mundo.

Filmes na TV

DESTAQUE



Os Cafajestes (Brasil, 1962) Dir. e roteiro (com Miguel Torres) de Ray Guerra, fotografia de Tony Raberem, com José Valério, Norma Benguel, Daniel Filho.

Luís Carlos Mertens

Norma ainda em Benguel — depois Virou Benguel — quando interpretou a mulher que cai na armação de dois cafajestes. Ela fez história no cinema brasileiro ao aparecer na cena da praia, quando a câmera roda em torno dela. A cena fez sensação na época, hoje pode ser vista com outro olhar. Na direção, Ruy assimila a liberdade de filmar da nouvelle vague. **C. BRASIL, 14h. P&B, 100 MIN.**

Faça a Coisa Certa/Do the Right Thing

(EUA, 1989) Dir. e interpretação de Spike Lee, com Danny Aiello, Ossie Davis, Ruby Dee, Giancarlo Esposito, John Turturro, Bill Nunn.

Um dia de calor no Brooklyn, os ânimos se exaltam quando frequentadores negros da pizzeria de Danny Aiello reclamam porque ele só tem fotos de esportistas italo-americanos nas paredes. O estouro internacional de Spike Lee, um grande filme. **TEL. CULT, 17h15. COL., 125 MIN.**

Memórias do Cárcere

(Brasil, 1994) Dir. roteiro de Nelson Pereira dos Santos, com Carlos Vereza, Glória Pires, Nildo Parente, José Dumort, Fábio Barreto.

Nelson volta ao universo do escritor Graziara Ramos, 11 anos depois de **Vida: Secos**, que ficou preso na Ilha Grande na ditadura Vargas. Vencedor do prêmio da crítica no Festival de Cannes, um grande, imenso filme. Nelson e a literatura, uma verdadeira aula de transição. **C. BRASIL, 09h30. COL., 105 MIN.**

P pressreleador