



CLIPPING E CURADORIA DE NOTÍCIAS
28.10.2025

ÍNDICE

1. [RELATÓRIO](#)

Notícias Sistema Fecomércio RN:

2. [Etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas na Estação das Artes Eliseu Ventania](#)
3. [Etapa do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas em Mossoró](#)
4. [Etapa do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas em Mossoró](#)
5. [Corrida 1](#)
6. [Corrida 1](#)
7. [ESCOLA-MODELO](#)
8. [ESCOLA-MODELO](#)

Notícias de Interesse:

9. [Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta \(31\)](#)
10. [Festival Gastronômico de Caicó celebra sabores e tradições do Nordeste a partir desta sexta \(31\)](#)
11. [Festival Gastronômico de Caicó começa nesta sexta \(31\)](#)
12. [Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta \(31\)](#)
13. [Festival Gastronômico de Caicó começa nesta sexta \(31\)](#)
14. [Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta \(31\)](#)
15. [Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta \(31\)](#)
16. [Grupo de teatro do MS se apresenta no Sesc ZN](#)
17. [Grupo de teatro do MS se apresenta no Sesc ZN](#)
18. [Mercado financeiro reduz previsão da inflação para 4,56% em 2025](#)

19. [Boletim Focus: mercado reduz estimativas da inflação de 2025 para 4,56%](#)
20. [Mercado Livre: 47% devem antecipar compras de Natal na Black Friday](#)
21. [“Taxa da blusinha” eleva desistência de compra para 38%, diz pesquisa](#)
22. [Brasil bate recorde e arrecada US\\$ 6 bilhões com turismo internacional até setembro](#)
23. [Capas de Jornais](#)
24. [GRÁFICOS](#)

RELATÓRIO

O **Serviço Social do Comércio do Rio Grande do Norte (Sesc RN)**, entidade do **Sistema Fecomércio RN**, em mais uma iniciativa de proporcionar saúde, qualidade de vida e lazer para o povo potiguar, realizou a etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas. Neste sábado, 25, a Estação das Artes Elizeu Ventania, em Mossoró, recebeu cerca de 6 mil participantes, entre atletas e público, se consolidando como a maior corrida do Oeste Potiguar.

O **Senac-RN** foi reconhecido pela Microsoft como Escola-Modelo. Parabéns a todos os envolvidos!

Caicó vai se transformar, mais uma vez, na capital da gastronomia potiguar. Nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant'Ana, será palco da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó.

O grupo de teatro Fulano di Tal (MS) une poesia e magia em Natal com o espetáculo "A fabulosa história do guri-árvore", que será apresentada dia 29 (quarta), às 19h, no **Sesc Zona Norte**, bairro Potengi. A peça é uma fábula que mistura humor e emoção, convidando o público a mergulhar em um universo de imaginação e sensibilidade. A montagem chega a Natal através do projeto **Palco Giratório Sesc RN 2025**.

A estimativa do mercado financeiro do Brasil para o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - considerado a inflação oficial do país - passou de 4,70% para 4,56%, em 2025. A previsão foi publicada no boletim Focus desta segunda-feira (27), pesquisa divulgada semanalmente pelo Banco Central (BC), com a projeção de instituições financeiras para os principais indicadores econômicos do país.

Quase metade dos brasileiros (47%) planeja aproveitar os descontos da Black Friday de 2025 e antecipar as compras de Natal. As categorias mais desejadas são eletrodomésticos (44%), eletrônicos (35%), moda (35%), casa e decoração (33%) e beleza (18%). Os dados são do estudo "Panorama de Consumo", do Mercado Pago.

A desistência de compras em sites internacionais por causa do custo com o Imposto de Importação cresceu de 13% para 38% de maio de 2024 a outubro de 2025. A pesquisa Retratos do Brasil, encomendada pela CNI (Confederação Nacional da Indústria) à empresa de pesquisas Nexus, foi divulgada nesta 2ª feira (27.out.2025). O resultado mostra o salto de 25 pontos percentuais nos cancelamentos.

O Brasil registrou US\$ 6,04 bilhões (cerca de R\$ 32,5 bilhões) em receitas entre janeiro e setembro de 2025 com o turismo internacional, o maior valor da série histórica para o período. O resultado representa uma alta de 11,7% em relação aos primeiros nove meses do ano passado.

Etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas na Estação das Artes Eliseu Ventania

Link	https://www.omossoroense.com.br/etapa-mossoro-do-circuito-sesc-de-corridas-reune-6-mil-pessoas-na-estacao-das-artes-eliseu-ventania/
Data da publicação	27/10/2025
Veículo	O MOSSOROENSE
Classificação	POSITIVO

Etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas na Estação das Artes Eliseu Ventania

O Serviço Social do Comércio do Rio Grande do Norte (Sesc RN), entidade do Sistema Fecomércio RN, em mais uma iniciativa de proporcionar saúde, qualidade de vida e lazer para o povo potiguar, realizou a etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas. Neste sábado, 25, a Estação das Artes Eliseu Ventania, em Mossoró, recebeu cerca de 6 mil participantes, entre atletas e público, se consolidando como a maior corrida do Oeste Potiguar.

O evento contou com as modalidades Infantil, Adulta (5 km e 10 km) e Caminhada Solidária, cuja arrecadação de alimentos aconteceu durante a entrega dos kits atletas, nos dias 24 e 25 de outubro. As doações foram destinadas inteiramente ao Sesc Mesa Brasil, projeto de distribuição de alimentos e combate à fome.

Para esse ano, foram disponibilizadas 3.000 vagas para os atletas. Todas esgotadas com cerca de um mês de antecedência. “O público de Mossoró nos surpreendeu, positivamente, mais uma vez. Aumentamos em mais de 50% o número de inscrições com relação ao ano passado e esgotamos as vagas antes do imaginado. Os mossoroenses dão valor à qualidade de vida, então nós estamos aqui trazendo esporte, lazer e diversão para toda a família”, afirmou Marcelo Queiroz, presidente do Sistema Fecomércio.

Com a estrutura, montada na Estação das Artes, a edição 2025 contou com um espaço recreativo para as crianças e ações de Educação em Saúde. Na parte cultural, a animação da festa ficou com o DJ Yan Dantas e a cantora Renata Falcão.

Este ano, a premiação acontecerá em uma data diferente da prova. No dia 05 de novembro, na unidade Sesc Mossoró, serão premiados os atletas, em suas diversas categorias, e as empresas mossoroenses que tiveram o maior número de funcionários inscritos na Corrida.

A etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas 2025 contou com o patrocínio de Café Santa Clara, Frutfrios, Castanha Pequena Maria, Slup Sorvetes, Nossa Fruta Brasil, Mais Leve, Gelice, Hiper Queiroz, TCM Telecom, Piracanjuba e Partage Shopping Mossoró. Ainda contou com o apoio de Miranda Computação, Viva Mais, Trend Óculos, Athletic Fit, Garbos Hotéis e Eventos, Sport Magia, Viva Mais, Pipoca Bokus, Uninassau, UNP e Prefeitura Municipal de Mossoró.

Etapa do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas em Mossoró

Link	https://agorarn.com.br/ultimas/etapa-do-circuito-sesc-de-corridas-mossoro/
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	AGORA RN
Classificação	POSITIVO

Etapa do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas em Mossoró

Evento realizado no último fim de semana contou com as modalidades Infantil, Adulta (5 km e 10 km) e Caminhada Solidária

Redação

Cerca de 6 mil pessoas, entre atletas e público, participaram, no último sábado, de etapa Mossoró do Circuito Sesc de [Corridas](#). A corrida teve como ponto central a Estação das Artes Elizeu Ventania. A corrida foi promovida pelo Serviço Social do Comércio do Rio Grande do Norte ([Sesc RN](#)), entidade do Sistema Fecomércio RN. Em nota, o Sesc afirmou que a iniciativa busca “proporcionar saúde, qualidade de vida e lazer para o povo potiguar”.

O evento contou com as modalidades Infantil, Adulta (5 km e 10 km) e Caminhada Solidária, cuja arrecadação de alimentos aconteceu durante a entrega dos kits atletas, nos dias 24 e 25 de outubro. As doações foram destinadas inteiramente ao Sesc Mesa Brasil, projeto de distribuição de alimentos e combate à fome.

Corrida teve como ponto central da estrutura a Estação das Artes Elizeu Ventania - Foto: sesc/reprodução

Para este ano, foram disponibilizadas 3.000 vagas para os atletas. Todas esgotadas com cerca de um mês de antecedência. “O público de Mossoró nos surpreendeu, positivamente, mais uma vez. Aumentamos em mais de 50% o número de inscrições com relação ao ano passado e esgotamos as vagas antes do imaginado. Os mossoroenses dão valor à qualidade de vida, então nós estamos aqui trazendo esporte, lazer e diversão para toda a família”, afirmou Marcelo Queiroz, presidente do Sistema Fecomércio.

Com a estrutura, montada na Estação das Artes, a edição 2025 contou com um espaço recreativo para as crianças e ações de Educação em Saúde. Na parte cultural, a animação da festa ficou com o DJ Yan Dantas e a cantora Renata Falcão.

Este ano, a premiação acontecerá em uma data diferente da prova. No dia 5 de novembro, na unidade Sesc Mossoró, serão premiados os atletas, em suas diversas categorias, e as empresas mossoroenses que tiveram o maior número de funcionários inscritos na Corrida.

A etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas 2025 contou com o patrocínio de Café Santa Clara, Frutfrios, Castanha Pequena Maria, Slup Sorvetes, Nossa Fruta Brasil, Mais Leve, Gelice, Hiper Queiroz, TCM Telecom, Piracanjuba e Partage Shopping Mossoró. Ainda contou com o apoio de Miranda Computação, Viva Mais, Trend Óculos, Athletic Fit, Garbos Hotéis e Eventos, Sport Magia, Viva Mais, Pipoca Bokus, Uninassau, UNP e Prefeitura Municipal de Mossoró.

Corrida 1

Link	https://tribunadonorte.com.br/colunas/corpo-parado-pais-cansado/
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	TRIBUNA DO NORTE/ESPORTES DE PRIMEIRA
Classificação	POSITIVO

Corrida 1

O Serviço Social do Comércio do Rio Grande do Norte (Sesc RN), entidade do Sistema Fecomércio RN, em mais uma iniciativa de proporcionar saúde, qualidade de vida e lazer para o povo potiguar, realizou a etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas. Neste sábado, 25, a Estação das Artes Elizeu Ventania, em Mossoró, recebeu cerca de 6 mil participantes, entre atletas e público, se consolidando como a maior corrida do Oeste Potiguar. O evento contou com as modalidades Infantil, Adulta (5 km e 10 km) e Caminhada Solidária, cuja arrecadação de alimentos aconteceu durante a entrega dos kits atletas, nos dias 24 e 25 de outubro. As doações foram destinadas inteiramente ao Sesc Mesa Brasil, projeto de distribuição de alimentos e combate à fome.

ESCOLA-MODELO

Link	https://agorarn.com.br/coluna/procon-natal-intensifica-fiscalizacoes-em-postos-de-combustiveis-e-prepara-aco-es-para-black-friday/
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	AGORA RN/LUIZ ALMIR
Classificação	POSITIVO

ESCOLA-MODELO

O Senac-RN foi reconhecido pela Microsoft como Escola-Modelo. Parabéns a todos os envolvidos!

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)

Link	https://pensenumanoticia.com.br/festival-gastronomico-de-caico-2025-reune-grandes-nomes-da-cozinha-nordestina-a-partir-desta-sexta-31/
Data da publicação	26/10/2025
Veículo	BLOG PENSE NUMA NOTÍCIA
Classificação	NEUTRO

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)

Caicó vai se transformar, mais uma vez, na capital da gastronomia potiguar. Nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant'Ana, será palco da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó.

O evento promete dois dias de experiências únicas, valorizando os sabores e talentos da culinária nordestina, a partir das 17h, com entrada gratuita. A programação completa da edição 2025, pode ser conferida no instagram @festivalgastronomicodecaico

O Festival celebra Caicó como a terra da carne de sol e do queijo, exaltando os ingredientes que são símbolos da identidade seridoense e que estarão presentes em diversas criações apresentadas nas oficinas gratuitas da Cozinha Show. O espaço receberá a partir desta sexta-feira (31), dez grandes nomes da gastronomia nordestina que vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

As oficinas também terão um olhar especial para o Movimento Feito Potiguar, iniciativa que valoriza a produção e o

empreendedorismo local. Os chefs convidados irão criar pratos que destacam marcas e ingredientes potiguares, reforçando o compromisso do evento com a economia criativa e a sustentabilidade regional.

“O festival vai além dos pratos apresentados. É uma experiência social, onde o público vai poder ter acesso a oficinas de capacitação, valorização de seus produtos e contato direto com grandes nomes da cozinha nordestina”, destacou Diego Vale, organizador do Festival Gastronômico de Caicó.

Entre os nomes confirmados para essa edição, dois destaques da gastronomia nordestina prometem encantar o público. O paraibano Cumpade João, chef, músico e pesquisador do folclore, vencedor do Prêmio Dólmã Nacional de Melhor Chef do Brasil (2018) e jurado do programa MasterChef Celebidades.

Cumpade João traz para o Festival sua essência que une saberes do campo e sabores da cozinha nordestina de raiz. Já José Roberto Caju, vencedor do MasterChef Brasil (2024) chega a Caicó com a proposta de aproximar o público do universo da alta gastronomia. Formado pelo tradicional Le Cordon Bleu, ele promete surpreender o público com técnicas apuradas e combinações de sabores.

Mais do que um evento gastronômico, o Festival Gastronômico de Caicó tem como propósito projetar o município como destino turístico cultural e gastronômico, fortalecendo empreendimentos locais de alimentos e bebidas, estimulando o empreendedorismo, a inovação e a competitividade regional. Em 2025, o evento passou a integrar o Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Norte, por meio da Lei nº

12.284/2025, consolidando-se como uma das maiores celebrações da culinária potiguar.

RN em destaque

A programação da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó também destaca cinco chefs caicoenses que vêm se projetando em diferentes partes do país. Rodrigo Levino, que viveu a infância em Caicó e hoje comanda em São Paulo o restaurante Jesuíno Brilhante — especializado em culinária sertaneja e reconhecido entre os melhores da capital paulista.

O influencer Jarlles Gois, formado pelo SENAC, trocou o Direito pela gastronomia e hoje se destaca nas redes sociais com conteúdos sobre culinária e estilo de vida. Aillane Rodrigues, comunicóloga social e futura gastrônoma pela Uninassau (Campina Grande), leva para a cozinha as histórias e afetos do Sertão.

O Festival também recebe a presença de Wanderson Gomes, autor do prato “Meu Sertão”, vencedor do Circuito de Restaurantes do Festival Gastronômico de Caicó 2024. Também integra o time, o Chef Josifran Gomes, bicampeão do Festival Enchefs RN, vencedor do Chef Arretado de Caicó e premiado com o Prêmio Nacional Dólmã.

Destaque para os profissionais e também para as instituições que promovem a gastronomia no Rio Grande do Norte. **O SENAC Barreira Roxa**, instituição referência aqui no estado, também marca presença com Elizabeth Assunção, instrutora e ProChef pelo Culinary Institute of America, e Gustavo Almeida, mixologista premiado que já representou o Brasil em competições internacionais na China e na Rússia.

A Chef Maristela Silva, presença tradicional no evento, completa o time. Formada em Gastronomia (UnP), é professora em cursos de cortes especiais, cozinha brasileira, massas e bolos regionais.

O Festival Gastronômico de Caicó 2025 é uma realização da Agência Referência, com apoio do Sebrae-RN, Fundação José Augusto, Governo do RN, FESPEG, ELI Caicó, Cáritas Diocesana de Caicó, IFRN Campus Currais Novos, Universidade Potiguar (UnP), ACAF, Deputado Adjuto Dias, **Sistema Fecomércio RN, SESC e SENAC.**

Festival Gastronômico de Caicó celebra sabores e tradições do Nordeste a partir desta sexta (31)

Link	https://diariodorn.com.br/festival-gastronomico-de-caico-celebra-sabores-e-tradicoes-do-nordeste-a-partir-desta-sexta-31/
Data da publicação	26/10/2025
Veículo	DIÁRIO DO RN
Classificação	NEUTRO

Festival Gastronômico de Caicó celebra sabores e tradições do Nordeste a partir desta sexta (31)



Foto: Divulgação

Caicó vai se transformar, mais uma vez, na capital da gastronomia potiguar. Nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant'Ana, será palco da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó. O evento promete dois dias de

experiências únicas, valorizando os sabores e talentos da culinária nordestina, a partir das 17h, com entrada gratuita. A programação completa da edição 2025, pode ser conferida no instagram @festivalgastronomicodecaico

O Festival celebra Caicó como a terra da carne de sol e do queijo, exaltando os ingredientes que são símbolos da identidade seridoense e que estarão presentes em diversas criações apresentadas nas oficinas gratuitas da Cozinha Show. O espaço receberá a partir desta sexta-feira (31), dez grandes nomes da gastronomia nordestina que vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

As oficinas também terão um olhar especial para o Movimento Feito Potiguar, iniciativa que valoriza a produção e o empreendedorismo local. Os chefs convidados irão criar pratos que destacam marcas e ingredientes potiguares, reforçando o compromisso do evento com a economia criativa e a sustentabilidade regional. “O festival vai além dos pratos apresentados. É uma experiência social, onde o público vai poder ter acesso a oficinas de capacitação, valorização de seus produtos e contato direto com grandes nomes da cozinha nordestina”, destacou Diego Vale, organizador do Festival Gastronômico de Caicó.

Entre os nomes confirmados para essa edição, dois destaques da gastronomia nordestina prometem encantar o público. O paraibano Cumpade João, chef, músico e pesquisador do folclore, vencedor do Prêmio Dólmã Nacional de Melhor Chef do Brasil (2018) e jurado do programa MasterChef Celebidades. Cumpade João traz para o Festival sua essência que une saberes do campo e sabores da cozinha nordestina de

raiz. Já José Roberto Caju, vencedor do MasterChef Brasil (2024) chega a Caicó com a proposta de aproximar o público do universo da alta gastronomia. Formado pelo tradicional Le Cordon Bleu, ele promete surpreender o público com técnicas apuradas e combinações de sabores.

Mais do que um evento gastronômico, o Festival Gastronômico de Caicó tem como propósito projetar o município como destino turístico cultural e gastronômico, fortalecendo empreendimentos locais de alimentos e bebidas, estimulando o empreendedorismo, a inovação e a competitividade regional. Em 2025, o evento passou a integrar o Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Norte, por meio da Lei nº 12.284/2025, consolidando-se como uma das maiores celebrações da culinária potiguar.

RN em destaque

A programação da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó também destaca cinco chefs caicoenses que vêm se projetando em diferentes partes do país. Rodrigo Levino, que viveu a infância em Caicó e hoje comanda em São Paulo o restaurante Jesuíno Brilhante — especializado em culinária sertaneja e reconhecido entre os melhores da capital paulista. O influencer Jarlles Gois, formado pelo SENAC, trocou o Direito pela gastronomia e hoje se destaca nas redes sociais com conteúdos sobre culinária e estilo de vida. Aillane Rodrigues, comunicóloga social e futura gastrônoma pela Uninassau (Campina Grande), leva para a cozinha as histórias e afetos do Sertão. O Festival também recebe a presença de Wanderson Gomes, autor do prato “Meu Sertão”, vencedor do Circuito de Restaurantes do Festival Gastronômico de Caicó 2024. Também integra o time, o Chef Josifran Gomes, bicampeão do Festival Enchefs RN,

vencedor do Chef Arretado de Caicó e premiado com o Prêmio Nacional Dólmã.

Destaque para os profissionais e também para as instituições que promovem a gastronomia no Rio Grande do Norte. O **SENAC Barreira Roxa**, instituição referência aqui no estado, também marca presença com Elizabeth Assunção, instrutora e ProChef pelo Culinary Institute of America, e Gustavo Almeida, mixologista premiado que já representou o Brasil em competições internacionais na China e na Rússia. A Chef Maristela Silva, presença tradicional no evento, completa o time. Formada em Gastronomia (UnP), é professora em cursos de cortes especiais, cozinha brasileira, massas e bolos regionais.

O Festival Gastronômico de Caicó 2025 é uma realização da Agência Referência, com apoio do Sebrae-RN, Fundação José Augusto, Governo do RN, FESPEG, ELI Caicó, Cáritas Diocesana de Caicó, IFRN Campus Currais Novos, Universidade Potiguar (UnP), ACAF, Deputado Adjuto Dias, **Sistema Fecomércio RN, SESC e SENAC.**

Festival Gastronômico de Caicó começa nesta sexta (31)

Link	https://opoti.com.br/festival-gastronomico-de-caico-comeca-nesta-sexta-31/
Data da publicação	26/10/2025
Veículo	BLOG O POTI
Classificação	NEUTRO

Festival Gastronômico de Caicó começa nesta sexta (31)

Evento gratuito será realizado na Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, com grandes nomes da gastronomia regional



Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne chefs renomados e oficinas gratuitas em celebração à culinária nordestina nos dias 31/10 e 1/11. Foto: Divulgação.

Caicó se prepara para se tornar, mais uma vez, o centro da gastronomia potiguar. A cidade recebe, nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a 3ª edição do Festival Gastronômico de

Caicó, na Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant’Ana. O evento, com entrada gratuita, começa a partir das 17h e reúne chefs renomados, oficinas culinárias e apresentações culturais.

O festival tem como objetivo valorizar os sabores e tradições da culinária nordestina, destacando produtos locais como a carne de sol e o queijo do Seridó – símbolos da identidade gastronômica da região. As atividades incluem dez oficinas gratuitas na Cozinha Show, onde chefs convidados vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

“O festival vai além dos pratos apresentados. É uma experiência social, onde o público poderá participar de oficinas de capacitação, valorizar seus produtos e ter contato direto com grandes nomes da cozinha nordestina”, afirmou Diego Vale, organizador do evento.

Entre os participantes, o chef paraibano Cumpade João, vencedor do Prêmio Dólmã Nacional de Melhor Chef do Brasil (2018) e jurado do *MasterChef Celebridades*, trará ao festival sua culinária de raiz. Outro nome aguardado é o chef José Roberto Caju, campeão do *MasterChef Brasil 2024* e formado pelo tradicional Le Cordon Bleu, que promete apresentar técnicas refinadas e combinações criativas.

A programação também contempla o Movimento Feito Potiguar, que incentiva o uso de ingredientes e marcas locais, reforçando o compromisso do evento com a economia criativa e a sustentabilidade regional.

Turismo Rio Grande

A edição de 2025 valoriza também os talentos de chefs caicoenses que se destacam nacionalmente:

- Rodrigo Levino, do restaurante Jesuíno Brilhante (SP);
- Jarlles Gois, influenciador e criador de conteúdo gastronômico;
- Aillane Rodrigues, comunicóloga e futura gastrônoma;
- Wanderson Gomes, vencedor do Circuito de Restaurantes do Festival 2024;
- Josifran Gomes, bicampeão do Enchefs RN e ganhador do Prêmio Nacional Dólmã.

O evento contará ainda com a participação de instituições de ensino e formação gastronômica, como o **SENAC Barreira Roxa**, representado pela chef Elizabeth Assunção, ProChef pelo Culinary Institute of America, e pelo mixologista Gustavo Almeida, premiado em competições internacionais. A chef Maristela Silva, figura tradicional do festival, também integra o time de palestrantes.

Mais do que um evento culinário, o Festival Gastronômico de Caicó busca fortalecer o turismo e a economia criativa local, consolidando o município como destino cultural e gastronômico do Rio Grande do Norte. Em 2025, o festival passou a integrar o Calendário Oficial de Eventos do RN, por meio da Lei nº 12.284/2025.

O evento é uma realização da Agência Referência, com apoio do Sebrae-RN, Fundação José Augusto, Governo do Estado do RN, **Sistema Fecomércio RN**, Sesc, Senac, FESPEG, ELI Caicó, Cáritas Diocesana, IFRN Campus Currais Novos, UnP, ACAF, e do deputado Adjuto Dias.

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)

Link	https://www.jairsampaio.com/festival-gastronomico-de-caico-2025-reune-grandes-nomes-da-cozinha-nordestina-a-partir-desta-sexta-31/
Data da publicação	26/10/2025
Veículo	BLOG JAIR SAMPAIO
Classificação	NEUTRO

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)

O evento chega a sua 3ª edição com oficinas gratuitas, circuito gastronômico e chefs de renome nacional.

Caicó vai se transformar, mais uma vez, na capital da gastronomia potiguar. Nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant'Ana, será palco da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó. O evento promete dois dias de experiências únicas, valorizando os sabores e talentos da culinária nordestina, a partir das 17h, com entrada gratuita. A programação completa da edição 2025, pode ser conferida no instagram @festivalgastronomicodecaico

O Festival celebra Caicó como a terra da carne de sol e do queijo, exaltando os ingredientes que são símbolos da identidade seridoense e que estarão presentes em diversas criações apresentadas nas oficinas gratuitas da Cozinha Show. O espaço receberá a partir desta sexta-feira (31), dez grandes nomes da gastronomia nordestina que vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

As oficinas também terão um olhar especial para o Movimento Feito Potiguar, iniciativa que valoriza a produção e o empreendedorismo local. Os chefs convidados irão criar pratos que destacam marcas e ingredientes potiguares, reforçando o compromisso do evento com a economia criativa e a sustentabilidade regional. “O festival vai além dos pratos apresentados. É uma experiência social, onde o público vai poder ter acesso a oficinas de capacitação, valorização de seus produtos e contato direto com grandes nomes da cozinha nordestina”, destacou Diego Vale, organizador do Festival Gastronômico de Caicó.

Entre os nomes confirmados para essa edição, dois destaques da gastronomia nordestina prometem encantar o público. O paraibano Cumpade João, chef, músico e pesquisador do folclore, vencedor do Prêmio Dólmã Nacional de Melhor Chef do Brasil (2018) e jurado do programa MasterChef Celebidades. Cumpade João traz para o Festival sua essência que une saberes do campo e sabores da cozinha nordestina de raiz. Já José Roberto Caju, vencedor do MasterChef Brasil (2024) chega a Caicó com a proposta de aproximar o público do universo da alta gastronomia. Formado pelo tradicional Le Cordon Bleu, ele promete surpreender o público com técnicas apuradas e combinações de sabores.

Mais do que um evento gastronômico, o Festival Gastronômico de Caicó tem como propósito projetar o município como destino turístico cultural e gastronômico, fortalecendo empreendimentos locais de alimentos e bebidas, estimulando o empreendedorismo, a inovação e a competitividade regional. Em 2025, o evento passou a integrar o Calendário Oficial de Eventos do Rio Grande do Norte, por meio da Lei nº

12.284/2025, consolidando-se como uma das maiores celebrações da culinária potiguar.

RN em destaque

A programação da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó também destaca cinco chefs caicoenses que vêm se projetando em diferentes partes do país. Rodrigo Levino, que viveu a infância em Caicó e hoje comanda em São Paulo o restaurante Jesuíno Brilhante — especializado em culinária sertaneja e reconhecido entre os melhores da capital paulista. O influencer Jarlles Gois, formado pelo SENAC, trocou o Direito pela gastronomia e hoje se destaca nas redes sociais com conteúdos sobre culinária e estilo de vida. Aillane Rodrigues, comunicóloga social e futura gastrônoma pela Uninassau (Campina Grande), leva para a cozinha as histórias e afetos do Sertão. O Festival também recebe a presença de Wanderson Gomes, autor do prato “Meu Sertão”, vencedor do Circuito de Restaurantes do Festival Gastronômico de Caicó 2024. Também integra o time, o Chef Josifran Gomes, bicampeão do Festival Enchefs RN, vencedor do Chef Arretado de Caicó e premiado com o Prêmio Nacional Dólmã.

Destaque para os profissionais e também para as instituições que promovem a gastronomia no Rio Grande do Norte. O **SENAC Barreira Roxa**, instituição referência aqui no estado, também marca presença com Elizabeth Assunção, instrutora e ProChef pelo Culinary Institute of America, e Gustavo Almeida, mixologista premiado que já representou o Brasil em competições internacionais na China e na Rússia. A Chef Maristela Silva, presença tradicional no evento, completa o time. Formada em Gastronomia (UnP), é professora em cursos de cortes especiais, cozinha brasileira, massas e bolos regionais.

O Festival Gastronômico de Caicó 2025 é uma realização da Agência Referência, com apoio do Sebrae-RN, Fundação José Augusto, Governo do RN, FESPEG, ELI Caicó, Cáritas Diocesana de Caicó, IFRN Campus Currais Novos, Universidade Potiguar (UnP), ACAF, Deputado Adjuto Dias, **Sistema Fecomércio RN, SESC e SENAC.**

Festival Gastronômico de Caicó começa nesta sexta (31)

Link	https://www.annaruthdantas.com.br/noticias/festival-gastronomico-de-caico-comeca-nesta-sexta-31
Data da publicação	26/10/2025
Veículo	BLOG ANNA RUTH DANTAS
Classificação	NEUTRO

Festival Gastronômico de Caicó começa nesta sexta (31)

•

Evento gratuito será realizado na Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, com grandes nomes da gastronomia regional

reprodução

Caicó se prepara para se tornar, mais uma vez, o centro da gastronomia potiguar. A cidade recebe, nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó, na Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant'Ana. O evento, com entrada gratuita, começa a partir das 17h e reúne chefs renomados, oficinas culinárias e apresentações culturais.

O festival tem como objetivo valorizar os sabores e tradições da culinária nordestina, destacando produtos locais como a carne de sol e o queijo do Seridó – símbolos da identidade gastronômica da região. As atividades incluem dez oficinas gratuitas na Cozinha Show, onde chefs convidados vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

“O festival vai além dos pratos apresentados. É uma experiência social, onde o público poderá participar de oficinas de capacitação, valorizar seus produtos e ter contato direto com grandes nomes da cozinha nordestina”, afirmou Diego Vale, organizador do evento.

Entre os participantes, o chef paraibano Cumpade João, vencedor do Prêmio Dólmã Nacional de Melhor Chef do Brasil (2018) e jurado do *MasterChef Celebridades*, trará ao festival sua culinária de raiz. Outro nome aguardado é o chef José Roberto Caju, campeão do *MasterChef Brasil 2024* e formado pelo tradicional Le Cordon Bleu, que promete apresentar técnicas refinadas e combinações criativas.

A programação também contempla o Movimento Feito Potiguar, que incentiva o uso de ingredientes e marcas locais, reforçando o compromisso do evento com a economia criativa e a sustentabilidade regional.

Turismo Rio Grande

A edição de 2025 valoriza também os talentos de chefs caicoenses que se destacam nacionalmente:

- Rodrigo Levino, do restaurante Jesuíno Brilhante (SP);
- Jarlles Gois, influenciador e criador de conteúdo gastronômico;
- Aillane Rodrigues, comunicóloga e futura gastrônoma;
- Wanderson Gomes, vencedor do Circuito de Restaurantes do Festival 2024;
- Josifran Gomes, bicampeão do Enchefs RN e ganhador do Prêmio Nacional Dólmã.

O evento contará ainda com a participação de instituições de ensino e formação gastronômica, como o **SENAC Barreira Roxa**, representado pela chef Elizabeth Assunção, ProChef pelo Culinary Institute of America, e pelo mixologista Gustavo Almeida, premiado em competições internacionais. A chef Maristela Silva, figura tradicional do festival, também integra o time de palestrantes.

Mais do que um evento culinário, o Festival Gastronômico de Caicó busca fortalecer o turismo e a economia criativa local, consolidando o município como destino cultural e gastronômico do Rio Grande do Norte. Em 2025, o festival passou a integrar o Calendário Oficial de Eventos do RN, por meio da Lei nº 12.284/2025.

O evento é uma realização da Agência Referência, com apoio do Sebrae-RN, Fundação José Augusto, Governo do Estado do RN, **Sistema Fecomércio RN**, Sesc, Senac, FESPEG, ELI Caicó, Cáritas Diocesana, IFRN Campus Currais Novos, UnP, ACAF, e do deputado Adjuto Dias.

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)

Link	https://inordestenoticias.com/2025/10/27/festival-gastronomico-de-caico-2025-reune-grandes-nomes-da-cozinha-nordestina-a-partir-desta-sexta-31/
Data da publicação	26/10/2025
Veículo	BLOG I NORDESTE NOTÍCIAS
Classificação	NEUTRO

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)



Fotos: Divulgação

Caicó vai se transformar, mais uma vez, na capital da gastronomia potiguar. Nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant'Ana, será palco da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó. O evento promete dois dias de

experiências únicas, valorizando os sabores e talentos da culinária nordestina, a partir das 17h, com entrada gratuita. A programação completa da edição 2025, pode ser conferida no instagram @festivalgastronomicodecaico

O Festival celebra Caicó como a terra da carne de sol e do queijo, exaltando os ingredientes que são símbolos da identidade seridoense e que estarão presentes em diversas criações apresentadas nas oficinas gratuitas da Cozinha Show. O espaço receberá a partir desta sexta-feira (31), dez grandes nomes da gastronomia nordestina que vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

As oficinas também terão um olhar especial para o Movimento Feito Potiguar, iniciativa que valoriza a produção e o empreendedorismo local. Os chefs convidados irão criar pratos que destacam marcas e ingredientes potiguares, reforçando o compromisso do evento com a economia criativa e a sustentabilidade regional. “O festival vai além dos pratos apresentados. É uma experiência social, onde o público vai poder ter acesso a oficinas de capacitação, valorização de seus produtos e contato direto com grandes nomes da cozinha nordestina”, destacou Diego Vale, organizador do Festival Gastronômico de Caicó.

Entre os nomes confirmados para essa edição, dois destaques da gastronomia nordestina prometem encantar o público. O paraibano Cumpade João, chef, músico e pesquisador do folclore, vencedor do Prêmio Dólmã Nacional de Melhor Chef do Brasil (2018) e jurado do programa MasterChef Celebidades. Cumpade João traz para o Festival sua essência que une saberes do campo e sabores da cozinha nordestina de

raiz. Já José Roberto Caju, vencedor do MasterChef Brasil (2024) chega a Caicó com a proposta de aproximar o público do universo da alta gastronomia. Formado pelo tradicional Le Cordon Bleu, ele promete surpreender o público com técnicas apuradas e combinações de sabores.



José Roberto Caju – vencedor do MasterChef Brasil (2024)

Mais do que um evento gastronômico, o Festival Gastronômico de Caicó tem como propósito projetar o município como destino turístico cultural e gastronômico, fortalecendo empreendimentos locais de alimentos e bebidas, estimulando o empreendedorismo, a inovação e a competitividade regional. Em 2025, o evento passou a integrar o Calendário Oficial de

Eventos do Rio Grande do Norte, por meio da Lei nº 12.284/2025, consolidando-se como uma das maiores celebrações da culinária potiguar.

RN em destaque

A programação da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó também destaca cinco chefs caicoenses que vêm se projetando em diferentes partes do país. Rodrigo Levino, que viveu a infância em Caicó e hoje comanda em São Paulo o restaurante Jesuíno Brilhante — especializado em culinária sertaneja e reconhecido entre os melhores da capital paulista. O influencer Jarlles Gois, formado pelo SENAC, trocou o Direito pela gastronomia e hoje se destaca nas redes sociais com conteúdos sobre culinária e estilo de vida. Aillane Rodrigues, comunicóloga social e futura gastrônoma pela Uninassau (Campina Grande), leva para a cozinha as histórias e afetos do Sertão. O Festival também recebe a presença de Wanderson Gomes, autor do prato “Meu Sertão”, vencedor do Circuito de Restaurantes do Festival Gastronômico de Caicó 2024. Também integra o time, o Chef Josifran Gomes, bicampeão do Festival Enchefs RN, vencedor do Chef Arretado de Caicó e premiado com o Prêmio Nacional Dólmã.

Destaque para os profissionais e também para as instituições que promovem a gastronomia no Rio Grande do Norte. O **SENAC Barreira Roxa**, instituição referência aqui no estado, também marca presença com Elizabeth Assunção, instrutora e ProChef pelo Culinary Institute of America, e Gustavo Almeida, mixologista premiado que já representou o Brasil em competições internacionais na China e na Rússia. A Chef Maristela Silva, presença tradicional no evento, completa o

time. Formada em Gastronomia (UnP), é professora em cursos de cortes especiais, cozinha brasileira, massas e bolos regionais.

O Festival Gastronômico de Caicó 2025 é uma realização da Agência Referência, com apoio do Sebrae-RN, Fundação José Augusto, Governo do RN, FESPEG, ELI Caicó, Cáritas Diocesana de Caicó, IFRN Campus Currais Novos, Universidade Potiguar (UnP), ACAF, Deputado Adjuto Dias, **Sistema Fecomércio RN, SESC e SENAC.**

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)

Link	https://natalemfoco.com.br/arte/festival-gastronomico-de-caico-2025-reune-grandes-nomes-da-cozinha-nordestina-a-partir-desta-sexta-31/
Data da publicação	26/10/2025
Veículo	BLOG NATAL EM FOCO
Classificação	NEUTRO

Festival Gastronômico de Caicó 2025 reúne grandes nomes da cozinha nordestina a partir desta sexta (31)



Compartilhar

O espaço receberá a partir desta sexta-feira (31), dez grandes nomes da gastronomia nordestina que vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

O evento chega a sua 3ª edição com oficinas gratuitas, circuito gastronômico e chefs de renome nacional.

Caicó vai se transformar, mais uma vez, na capital da gastronomia potiguar. Nos dias 31 de outubro e 1º de novembro, a Praça Monsenhor Walfredo Gurgel, no entorno da Catedral de Sant'Ana, será palco da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó.

O evento promete dois dias de experiências únicas, valorizando os sabores e talentos da culinária nordestina, a partir das 17h, com entrada gratuita. A programação completa da edição 2025, pode ser conferida no instagram @festivalgastronomicodecaico

O Festival celebra Caicó como a terra da carne de [sol](#) e do queijo, exaltando os ingredientes que são símbolos da identidade seridoense e que estarão presentes em diversas criações apresentadas nas oficinas gratuitas da Cozinha Show.

O espaço receberá a partir desta sexta-feira (31), dez grandes nomes da gastronomia nordestina que vão compartilhar técnicas, receitas e histórias, com degustações abertas ao público.

As oficinas também terão um olhar especial para o Movimento Feito Potiguar, iniciativa que valoriza a produção e o empreendedorismo local. Os chefs convidados irão criar pratos que destacam marcas e ingredientes potiguares, reforçando o compromisso do evento com a economia criativa e a sustentabilidade regional. “O festival vai além dos pratos apresentados.

É uma experiência social, onde o público vai poder ter acesso a oficinas de capacitação, valorização de seus produtos e contato

direto com grandes nomes da cozinha nordestina”, destacou Diego Vale, organizador do Festival Gastronômico de Caicó.

Entre os nomes confirmados para essa edição, dois destaques da gastronomia nordestina prometem encantar o público. O paraibano Cumpade João, chef, músico e pesquisador do folclore, vencedor do Prêmio Dólmã Nacional de Melhor Chef do Brasil (2018) e jurado do programa MasterChef Celebidades. Cumpade João traz para o Festival sua essência que une saberes do campo e sabores da cozinha nordestina de raiz.

Já José Roberto Caju, vencedor do MasterChef Brasil (2024) chega a Caicó com a proposta de aproximar o público do universo da alta gastronomia. Formado pelo tradicional Le Cordon Bleu, ele promete surpreender o público com técnicas apuradas e combinações de sabores.

Mais do que um evento gastronômico, o Festival Gastronômico de Caicó tem como propósito projetar o município como destino turístico cultural e gastronômico, fortalecendo empreendimentos locais de alimentos e bebidas, estimulando o empreendedorismo, a inovação e a competitividade regional.

Em 2025, o evento passou a integrar o Calendário Oficial de Eventos do [Rio Grande do Norte](#), por meio da Lei nº 12.284/2025, consolidando-se como uma das maiores celebrações da culinária potiguar.

RN em destaque

A programação da 3ª edição do Festival Gastronômico de Caicó também destaca cinco chefs caicoenses que vêm se projetando em diferentes partes do país. Rodrigo Levino, que viveu a infância em Caicó e hoje comanda em São Paulo o restaurante

Jesuíno Brilhante — especializado em culinária sertaneja e reconhecido entre os melhores da capital paulista.

O influencer Jarlles Gois, formado pelo SENAC, trocou o [Direito](#) pela gastronomia e hoje se destaca nas redes sociais com conteúdos sobre culinária e estilo de vida. Aillane Rodrigues, comunicóloga social e futura gastrônoma pela Uninassau (Campina Grande), leva para a cozinha as histórias e afetos do Sertão.

O Festival também recebe a presença de Wanderson Gomes, autor do prato “Meu Sertão”, vencedor do Circuito de Restaurantes do Festival Gastronômico de Caicó 2024. Também integra o time, o Chef Josifran Gomes, bicampeão do Festival Enchefs RN, vencedor do Chef Arretado de Caicó e premiado com o Prêmio Nacional Dólmã.

Destaque para os profissionais e também para as instituições que promovem a gastronomia no [Rio Grande do Norte](#). O **SENAC Barreira Roxa**, instituição referência aqui no estado, também marca presença com Elizabeth Assunção, instrutora e ProChef pelo Culinary Institute of America, e Gustavo Almeida, mixologista premiado que já representou o Brasil em competições internacionais na [China](#) e na Rússia. A Chef Maristela Silva, presença tradicional no evento, completa o time.

Formada em Gastronomia (UnP), é professora em cursos de cortes especiais, cozinha brasileira, massas e bolos regionais.

O Festival Gastronômico de Caicó 2025 é uma realização da Agência Referência, com apoio do [Sebrae](#)-RN, Fundação José Augusto, Governo do RN, FESPEG, ELI Caicó, Cáritas Diocesana de Caicó, IFRN Campus Currais Novos, Universidade Potiguar

(UnP), ACAF, Deputado Adjuto Dias, **Sistema Fecomércio RN, SESC e SENAC.**

Grupo de teatro do MS se apresenta no Sesc ZN

Link	https://tribunadonorte.com.br/viver/grupo-de-teatro-do-ms-se-apresenta-no-sesc-zn/
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	TRIBUNA DO NORTE
Classificação	NEUTRO

Grupo de teatro do MS se apresenta no Sesc ZN



O grupo Fulano di Tal surgiu em 2003 e atua há 22 anos nos palcos de Mato Grosso do Sul | Foto: Divulgação

O grupo de teatro Fulano di Tal (MS) une poesia e magia em Natal com o espetáculo “A fabulosa história do guri-árvore”, que será apresentada dia 29 (quarta), às 19h, no Sesc Zona Norte, bairro Potengi. A peça é uma fábula que mistura humor e emoção, convidando o público a mergulhar em um universo de imaginação e sensibilidade. A montagem chega a Natal através do projeto Palco Giratório Sesc RN 2025.

Play Video

O espetáculo é livremente inspirado na obra do poeta Manoel de Barros, sendo uma celebração à infância. Através da brincadeira, do lúdico e do teatro de animação, os irmãos Abílio (Douglas Moreira) e Palmiro (Edner Gustavo) contam histórias do quintal deles. Além do vovô Manoel, estão presentes Bernardo, Bugrinha, a Prof. Maria da Glória Sá Rosa, Lídia Baís, Wega Nery e na trilha, canções originais composta especialmente para o espetáculo.

Criado por alunos de teatro de um colégio de Campo Grande, o grupo Fulano di Tal surgiu em 2003 e atua há 22 anos nos palcos de Mato Grosso do Sul, por meio de espetáculos voltados geralmente ao gênero da comédia. A trupe determinou que sua principal missão é fomentar a cultura regional através da arte, já contando com mais de 17 espetáculos no currículo e apresentações em vários festivais Brasil afora.

Temas como política e corrupção, resgate à infância, reflexões a respeito da pandemia e questões relacionadas ao ser humano, de maneira geral, costumam ser abordados nas encenações do grupo, que já conquistou premiações importantes na cena teatral sul-mato-grossense. Entre suas peças mais populares estão “O amor é uma comédia em dois atos”, “Se Deus é brasileiro...o Diabo que se cuide”, “Humor” e “Vale a pena rir de novo”.

Serviço:

Espetáculo “A fabulosa história do guri-árvore” (MS). Dia 29 (quarta), às 19h, no Sesc Zona Norte, bairro Potengi. Ingressos gratuitos via Sympla.

Mercado financeiro reduz previsão da inflação para 4,56% em 2025

Link	https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2025-10/mercado-financeiro-reduz-previsao-da-inflacao-para-456-em-2025
Data da publicação	27/10/2025
Veículo	AGÊNCIA BRASIL
Classificação	NOTÍCIA DE INTERESSE

Mercado financeiro reduz previsão da inflação para 4,56% em 2025

Estimativa para o PIB é 2,16% este ano, diz BC

A estimativa do mercado financeiro do Brasil para o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - considerado a inflação oficial do país - passou de 4,70% para 4,56%, em 2025.

A previsão foi publicada no [boletim Focus](#) desta segunda-feira (27), pesquisa divulgada semanalmente pelo Banco Central (BC), com a projeção de instituições financeiras para os principais indicadores econômicos do país.

Para 2026, a projeção da inflação também caiu, de 4,27% para 4,20%. Para 2027 e 2028, as previsões são de 3,82% e 3,54%, respectivamente.

Meta de inflação

A estimativa de inflação para 2025 está acima do teto da meta que deve ser perseguida pelo BC. A meta definida pelo Conselho Monetário Nacional (CMN) neste ano é 3%, com intervalo de tolerância de 1,5 ponto percentual para cima ou para baixo. Ou seja, o limite inferior é 1,5% e o superior 4,5%.

[Depois de queda em agosto](#), em setembro a inflação oficial subiu 0,48%, com influência da alta da conta de luz. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), em 12 meses, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) acumula alta de 5,17%. O dado de setembro é o maior desde março (0,56%).

Juros básicos

Para alcançar a meta de inflação, o Banco Central usa como principal instrumento a taxa básica de juros - a Selic. Na última reunião do [Comitê de Política Monetária \(Copom\) do BC, em 17 de setembro](#), o colegiado manteve a Selic em 15% ao ano.

As incertezas do cenário econômico externo e indicadores que mostram a moderação no crescimento interno estão entre os fatores que levaram à manutenção da Selic, na última reunião, no mês passado.

A última ata do órgão do Banco Central afirma que a intenção do [Copom é manter a taxa de juros atual \(15%\)](#) “por período bastante prolongado” para garantir que a meta da inflação seja alcançada.

A estimativa dos analistas sobre a taxa básica que encerrará 2025 se manteve em 15% ao ano. Para o fim de 2026, a expectativa é que a Selic caia para 12,25% ao ano. Para 2027 e 2028, a previsão é que ela seja reduzida novamente para 10,5% ao ano e 10% ao ano, respectivamente.

Quando o Copom aumenta a taxa básica de juros, a finalidade é conter a demanda aquecida, e isso causa reflexos nos preços porque os juros mais altos encarecem o crédito e estimulam a poupança. Mas, além da Selic, os bancos consideram outros

fatores na hora de definir os juros cobrados dos consumidores, como risco de inadimplência, lucro e despesas administrativas.

Assim, taxas mais altas também podem dificultar a expansão da economia. Quando a taxa Selic é reduzida a tendência é que o crédito fique mais barato, com incentivo à produção e ao consumo, reduzindo o controle sobre a inflação e estimulando a atividade econômica.

PIB

Na edição do boletim Focus desta segunda-feira, a estimativa das instituições financeiras para o Produto Interno Bruto (PIB) – a soma dos bens e serviços produzidos no país – crescimento da economia brasileira este ano recuou de 2,17% para 2,16%.

Para 2026, a projeção para o crescimento da atividade econômica brasileira é 1,78%. Para 2027 e 2028, o mercado financeiro está mais otimista e calcula a expansão do PIB para 1,83% e 2%, respectivamente.

Puxada pelas expansões dos serviços e da indústria, no [segundo trimestre deste ano a economia brasileira cresceu 0,4%](#). Em 2024, o PIB fechou com alta de 3,4%.

O resultado representa o quarto ano seguido de crescimento, sendo a maior expansão desde 2021, quando o PIB alcançou 4,8%.

Câmbio

A previsão da cotação do dólar está em R\$ 5,41 para o fim deste ano. No fim de 2026, a estimativa para a moeda norte-americana se manteve em R\$ 5,50.

Boletim Focus: mercado reduz estimativas da inflação de 2025 para 4,56%

Link	https://g1.globo.com/economia/noticia/2025/10/27/boletim-focus-mercado-reduz-estimativas-da-inflacao-para-2025-para-456percent.ghml
Data da publicação	27/10/2025
Veículo	G1
Classificação	NOTÍCIA DE INTERESSE

Boletim Focus: mercado reduz estimativas da inflação de 2025 para 4,56%

Números foram divulgados pelo Banco Central nesta segunda-feira (20). Projeção dos analistas dos bancos para o PIB recuou de 2,17% para 2,16%.

Os analistas do mercado financeiro reduziram as estimativas de inflação em 2025 e 2026.

As expectativas fazem parte do boletim "Focus", divulgado nesta segunda-feira (27) pelo Banco Central (BC), com base em pesquisa realizada com mais de 100 instituições financeiras na última semana.

- ➡ A projeção de inflação do mercado para 2025 recuou de 4,70% para 4,56%;
- ➡ Para 2026, a projeção recuou de 4,27% para 4,20%;
- ➡ Para 2027, a projeção recuou de 3,83% para 3,82%;
- ➡ Para 2028, a projeção recuou de 3,60% para 3,54%.

Análise: queda da inflação pode ser mais lenta que o esperado

Desde o início de 2025, com a adoção do sistema de meta contínua, o objetivo é manter a inflação em 3%, sendo considerado dentro da meta se variar entre 1,5% e 4,5%.

- Pelo sistema de metas, cabe ao Banco Central ajustar os juros para manter a inflação dentro do intervalo estabelecido.
- Para isso, a instituição olha para frente, pois a Selic demora de seis a 18 meses para ter impacto pleno na economia.
- Neste momento, por exemplo, o BC já considera a expectativa de inflação acumulada em 12 meses até o primeiro trimestre de 2027.
- Desde janeiro, a inflação acumulada em 12 meses passou a ser comparada com a meta e seu intervalo de tolerância.
- Se a inflação permanecer fora desse intervalo por seis meses consecutivos, a meta é considerada descumprida.
- Caso a meta de inflação não seja atingida, o BC deve enviar uma carta pública ao ministro da Fazenda, Fernando Haddad, explicando os motivos (*leia mais abaixo*).

Com a inflação acima do teto do sistema de metas por seis meses consecutivos até junho, o presidente do BC, Gabriel Galípolo, precisou enviar uma carta pública ao ministro Fernando Haddad [explicando os motivos do novo descumprimento da meta.](#)

Segundo ele, a inflação brasileira ultrapassou o teto da meta (4,5%) no acumulado de 12 meses até junho devido à atividade

econômica aquecida, da variação cambial, do custo da energia elétrica e de anomalias climáticas.

🔍 Por que isso importa? Quanto maior a inflação, menor o poder de compra da população — especialmente entre quem recebe salários mais baixos. Isso ocorre porque os preços sobem, mas os salários não acompanham esse aumento.



Brasil tem a maior inflação para fevereiro em 22 anos — Foto: Jornal Nacional/ Reprodução

Produto Interno Bruto

A projeção do mercado para o crescimento do Produto Interno Bruto (PIB) em 2025 recuou de 2,17% para 2,16%.

Para 2026, a projeção de crescimento do PIB recuou de 1,80% para 1,78%.

➡ O PIB é a soma de todos os bens e serviços produzidos no país e é utilizado para medir o desempenho da economia.

Taxa de juros

Economistas do mercado financeiro mantiveram a projeção para a taxa básica de juros em 2025.

Para o fechamento de 2025, a projeção permanece em 15% ao ano — atual nível da taxa básica de juros.

Para o fim de 2026, a projeção continuou em 12,25% ao ano.

Para o fechamento de 2027, a projeção do mercado permaneceu em 10,50% ao ano.

Outras estimativas

Veja abaixo outras estimativas do mercado financeiro, segundo o BC:

Dólar: a projeção para a taxa de câmbio no fim de 2025 passou de R\$ 5,45 para R\$ 5,41. Para o encerramento de 2026, a estimativa continuou em R\$ 5,50.

Balança comercial: a projeção de superávit da balança comercial em 2025 aumentou de US\$ 61,15 bilhões para US\$ 61,99 bilhões. Para 2026, a estimativa de saldo positivo passou de US\$ 65,22 bilhões para US\$ 65,80 bilhões.

Investimento estrangeiro: a previsão para a entrada de investimentos estrangeiros diretos no Brasil em 2025 foi mantida em US\$ 70 bilhões. Para 2026, a estimativa também permaneceu inalterada, em US\$ 70 bilhões.

Mercado Livre: 47% devem antecipar compras de Natal na Black Friday

Link	https://www.poder360.com.br/poder-economia/mercado-livre-47-devem-antecipar-compras-de-natal-na-black-friday/
Data da publicação	27/10/2025
Veículo	PODER360
Classificação	NOTÍCIA DE INTERESSE

Mercado Livre: 47% devem antecipar compras de Natal na Black Friday

Segundo pesquisa, a maior parte pretende gastar de R\$ 1.000 a R\$ 2.000; o cartão de crédito é o meio de pagamento preferido para a data (41%), seguido pelo Pix (29%)



O levantamento do Mercado Livre revela que 24% dos consumidores pretendem gastar acima de R\$2.000

Quase metade dos brasileiros (47%) planeja aproveitar os descontos da Black Friday de 2025 e antecipar as compras de Natal. As categorias mais desejadas são eletrodomésticos (44%), eletrônicos (35%), moda (35%), casa e decoração (33%) e beleza (18%). Os dados são do estudo “Panorama de Consumo”, do [Mercado Pago](#).

Segundo o levantamento, 24% dos consumidores pretendem gastar acima de R\$ 2.000. Outros 28%, de R\$ 1.000 a R\$ 2.000. Outros 26%, de R\$ 500 a R\$ 1.000 e o restante (22%) até R\$ 500. O estudo foi realizado on-line de 14 a 20 de outubro com mais de 42.000 consumidores. Leia a [íntegra](#) (PDF – 3 MB).

O cartão de crédito é o meio de pagamento preferido na Black Friday (41%), seguido pelo Pix (29%). Depois vêm linha de crédito (20%), cartão de débito (9%) e boleto (1%).

Ao pagar com cartão de crédito, 77% dos consumidores disseram optar por parcelar, dos quais 72% dividem seus gastos em até 6x. Além disso, 23% das pessoas pretendem parcelar em até 12x e 5% em mais de 12x.

A pesquisa também mostra que 76% dos compradores consideram ter um cupom de desconto como “fator decisivo ou muito importante” na hora de bater o martelo na compra.

Ferramentas de IA (inteligência artificial) também vêm ganhando destaque no comportamento de compra dos consumidores, com 48% dos compradores pretendendo usar IA, como chatbots e assistentes virtuais, para buscar ofertas e comparar preços durante a Black Friday.

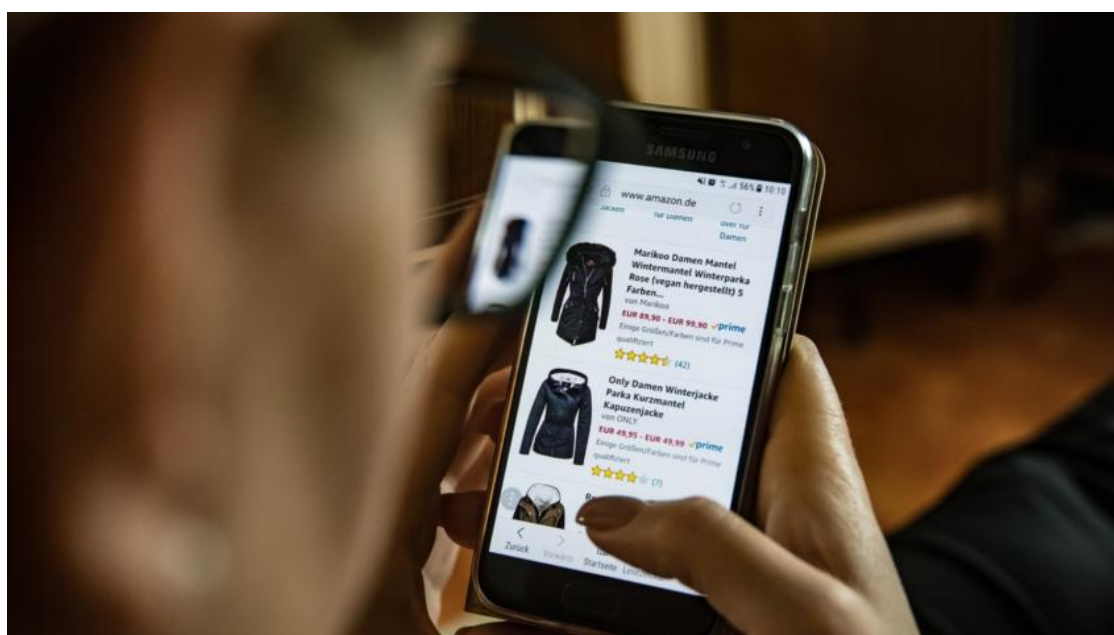
Segundo o Mercado Livre, esse movimento *“confirma o avanço da jornada digital e a tecnologia como aliada do consumo inteligente”*.

“Taxa da blusinha” eleva desistência de compra para 38%, diz pesquisa

Link	https://www.poder360.com.br/poder-economia/taxa-da-blusinha-eleva-desistencia-de-compra-para-38-diz-pesquisa/
Data da publicação	27/10/2025
Veículo	PODER360
Classificação	NOTÍCIA DE INTERESSE

“Taxa da blusinha” eleva desistência de compra para 38%, diz pesquisa

Estudo mostra que imposto de 20% sobre importações de até US\$ 50 elevou em 25 pontos percentuais o cancelamento de aquisições em sites internacionais de maio de 2024 a outubro de 2025



Compras online em sites internacionais recuaram após a taxação de 20% sobre produtos

A desistência de compras em sites internacionais por causa do custo com o Imposto de Importação cresceu de 13% para 38% de maio de 2024 a outubro de 2025. A pesquisa Retratos do Brasil, encomendada pela CNI (Confederação Nacional da Indústria) à empresa de pesquisas Nexus, foi divulgada nesta 2ª feira (27.out.2025). O resultado mostra o salto de 25 pontos percentuais nos cancelamentos.

O levantamento comparou dados sobre hábitos de consumo da população nos 2 períodos. A “*taxa da blusinha*” –como ficou conhecida a cobrança de 20% sobre importações de até US\$ 50– passou a vigorar em agosto de 2024.

Para Marcio Guerra, superintendente de Economia da CNI, o impacto da taxa é positivo para a indústria brasileira, que estava sujeita a condições desiguais de competição.

“A implementação do Imposto de Importação é o início de um processo que busca trazer mais justiça e competitividade para a indústria nacional”, disse.

A “*taxa da blusinha*” estimulou a busca por alternativas nacionais. O percentual de consumidores que procuraram produto similar com entrega nacional subiu de 22% para 32%.

Já a procura por item parecido em loja física teve crescimento menor, de 13% para 14%. A busca por similar em outro site internacional cresceu de 6% para 11%. A desistência definitiva caiu de 58% para 42%.

ICMS e frete

O custo com ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) também se tornou uma barreira maior. A desistência por esse motivo cresceu de 32% para 36%.

O preço do frete internacional levou 45% dos compradores a abandonar pedidos, crescimento de 5 pontos percentuais em relação a maio de 2024. O prazo de entrega demorado fez 32% desistirem, ante 34% no ano anterior.

“Isso pode sinalizar um avanço na racionalidade do consumidor brasileiro na hora da compra”, afirmou Guerra.

taxa das blusinhas

A pesquisa revelou que 75% das importações foram para uso pessoal. O percentual sobe para 90% entre cidadãos com mais de 60 anos e 84% entre moradores do Norte/Centro-Oeste.

Apenas 10% compraram todos os itens para uso no trabalho, percentual maior entre moradores do Sul (19%) e pessoas que ganham mais de 5 salários mínimos (15%). Somente 2% importaram produtos pensando em revenda.

A Nexus entrevistou 2.008 pessoas com idade a partir de 16 anos, no Distrito Federal e nos 26 Estados, de 10 a 15 de outubro de 2025. A margem de erro é de 2 pontos percentuais, com intervalo de confiança de 95%.

Os dados comparativos se referem aos consumidores que fizeram compra em sites internacionais nos últimos 12 meses. Subiu de 13% para 38% o total de consumidores que desistiram de importar por causa da taxa das blusinhas, sendo que esses 38% equivalem a 29% da população brasileira.

Perfil dos que mais desistiram:

- 51% – têm ensino superior;
- 46% – têm de 16 a 40 anos;
- 45% – ganham mais de 5 salários mínimos.

Brasil bate recorde e arrecada US\$ 6 bilhões com turismo internacional até setembro

Link	https://oglobo.globo.com/blogs/lauro-jardim/post/2025/10/brasil-bate-recorde-e-arrecada-us-6-bilhoes-com-turismo-internacional-ate-setembro.ghtml
Data da publicação	27/10/2025
Veículo	O GLOBO
Classificação	NOTÍCIA DE INTERESSE

Brasil bate recorde e arrecada US\$ 6 bilhões com turismo internacional até setembro



O Aeroporto Internacional Tom Jobim/Galeão, no Rio — Foto: Guito Moreto - Agência O Globo

O Brasil registrou US\$ 6,04 bilhões (cerca de R\$ 32,5 bilhões) em receitas entre janeiro e setembro de 2025 com o turismo internacional, o maior valor da série histórica para o período. O

resultado representa uma alta de 11,7% em relação aos primeiros nove meses do ano passado.

Somente em setembro, os turistas estrangeiros deixaram US\$ 595,6 milhões no país (aproximadamente R\$ 3,2 bilhões), um salto de 12,3% na comparação com o mesmo mês de 2024. Os dados inéditos são do BC, compilados pela Embratur.

O ano passado já havia batido o recorde de receita com a vinda de estrangeiros ao país.

Etapa do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas em Mossoró

Link	https://edicaodigital.agorarn.com.br/wp-content/uploads/2025/10/Agora-RN_ED-2.194-28-10-25.pdf
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	AGORA RN
Classificação	POSITIVO

Etapa do Circuito Sesc de Corridas reúne 6 mil pessoas em Mossoró

Evento realizado no último fim de semana contou com as modalidades Infantil, Adulta (5 km e 10 km) e Caminhada Solidária

Cerca de 6 mil pessoas, entre atletas e público, participaram, no último sábado, etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas. A corrida teve como ponto central a Estação das Artes Elizeu Ventania. A corrida foi promovida pelo Serviço Social do Comércio do Rio Grande do Norte (Sesc RN), entidade do Sistema Fecomércio RN. Em nota, o Sesc afirmou que a iniciativa busca "proporcionar saúde, qualidade de vida e lazer para o povo potiguar".

O evento contou com as modalidades Infantil, Adulta (5 km e 10 km) e Caminhada Solidária, cuja arrecadação de alimentos aconteceu durante a entrega dos kits atletas, nos dias 24 e 25 de outubro. As doações foram destinadas inteiramente ao Sesc Mesa Brasil, projeto de distribuição de alimentos e combate à fome.

Para este ano, foram disponibilizadas 3.000 vagas para os atletas. Todas esgotadas com cerca de um mês de antecedência. "O público de Mossoró nos surpre-



Corrida teve como ponto central da estrutura a Estação das Artes Elizeu Ventania

endeu, positivamente, mais uma vez. Aumentamos em mais de 50% o número de inscrições em relação ao ano passado e esgotamos as vagas antes do imaginado. Os mossoroenses dão valor à qualidade de vida, então nós estamos aqui trazendo esporte, lazer e diversão para toda a família", afirmou Marcelo Queiroz, presidente do Sistema Fecomércio.

Com a estrutura, montada na Estação das Artes, a edição 2025 contou com um espaço recreativo para as crianças e ações de Educação em Saúde. Na parte cultural, a animação da festa ficou com o DJ Yan Dantas e a cantora Renata Falcão.

Este ano, a premiação acontecerá em uma data diferente da prova. No dia 5 de

novembro, na unidade Sesc Mossoró, serão premiados os atletas, em suas diversas categorias, e as empresas mossoroenses que tiveram o maior número de funcionários inscritos na Corrida.

A etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas 2025 contou com o patrocínio de Café Santa Clara, Frutifrios, Castanha Pequena Maria, Shup Sorvetes, Nossa Fruta Brasil, Mais Leve, Gelice, Hiper Queiroz, TCM Telecom, Piracanjuba e Partage Shopping Mossoró. Ainda contou com o apoio de Miranda Computação, Viva Mais, Trend Óculos, Athletic Fit, Garbos Hotéis e Eventos, Sport Magia, Viva Mais, Pipoca Bokus, Uninassau, UNP e Prefeitura Municipal de Mossoró. ●

Corrida 1

Link	file:///C:/Users//Downloads/20251028.pdf
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	TRIBUNA DO NORTE/ESPORTES DE PRIMEIRA
Classificação	POSITIVO

Corrida 1

O Serviço Social do Comércio do Rio Grande do Norte (Sesc RN), entidade do Sistema Fecomércio RN, em mais uma iniciativa de proporcionar saúde, qualidade de vida e lazer para o povo potiguar, realizou a etapa Mossoró do Circuito Sesc de Corridas. Neste sábado, 25, a Estação das Artes Elizeu Ventania, em Mossoró, recebeu cerca de 6 mil participantes, entre atletas e público,

se consolidando como a maior corrida do Oeste Potiguar. O evento contou com as modalidades Infantil, Adulta (5 km e 10 km) e Caminhada Solidária, cuja arrecadação de alimentos aconteceu durante a entrega dos kits atletas, nos dias 24 e 25 de outubro. As doações foram destinadas inteiramente ao Sesc Mesa Brasil, projeto de distribuição de alimentos e combate à fome.

ESCOLA-MODELO

Link	https://edicaodigital.agorarn.com.br/wp-content/uploads/2025/10/Agora-RN_ED-2.194-28-10-25.pdf
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	AGORA RN
Classificação	POSITIVO

ESCOLA-MODELO

O Senac-RN foi reconhecido pela Microsoft como Escola-Modelo. Parabéns a todos os envolvidos!

Grupo de teatro do MS se apresenta no Sesc ZN

Link	file:///C:/Users//Downloads/20251028.pdf
Data da publicação	28/10/2025
Veículo	TRIBUNA DO NORTE
Classificação	NEUTRO

Grupo de teatro do MS se apresenta no Sesc ZN

"A fabulosa história do guri-árvore" será apresentada dia 29 (quarta), às 19h. A peça é uma fábula que mistura humor e emoção

O grupo de teatro Fulano di Tal (MS) une poesia e magia em Natal com o espetáculo "A fabulosa história do guri-árvore", que será apresentada dia 29 (quarta), às 19h, no Sesc Zona Norte, bairro Potengi. A peça é uma fábula que mistura humor e emoção, convidando o público a mergulhar em um universo de imaginação e sensibilidade. A montagem chega a Natal através do projeto Palco Giratório Sesc RN 2025.

O espetáculo é livremente inspirado na obra do poeta Manoel de Barros, sendo uma celebração à infância. Através da brincadeira, do lúdico e do teatro de animação, os irmãos Abílio (Douglas Moreira) e Palmiro (Edner Gustavo) contam histórias do quintal deles. Além do vovô Manoel, estão presentes Bernardo, Bugrinha, a Prof. Maria da Glória Sá Rosa, Lídia Baís, Wega Nery e na trilha, canções originais composta especialmente para o espetáculo.

Criado por alunos de teatro de um colégio de Campo Grande, o grupo Fulano di Tal surgiu em 2003 e atua há 22 anos nos palcos de Mato Grosso do Sul, por meio de espetáculos voltados geralmente ao gênero da comédia. A trupe determinou que sua principal missão é fomentar a cultura regional através

da arte, já contando com mais de 17 espetáculos no currículo e apresentações em vários festivais Brasil a fora.

Temas como política e corrupção, resgate à infância, reflexões a respeito da pandemia e questões relacionadas ao ser humano, de maneira geral, costumam ser abordados nas encenações do grupo, que já conquistou premiações importantes na cena teatral sul-mato-grossense. Entre suas peças mais populares estão "O amor é uma comédia em dois atos", "Se Deus é brasileiro...o Diabo que se cuide", "Humor" e "Vale a pena rir de novo".

Serviço:

Espectáculo "A fabulosa história do guri-árvore" (MS). Dia 29 (quarta), às 19h, no Sesc Zona Norte, bairro Potengi. Ingressos gratuitos via Sympla.



O grupo Fulano di Tal surgiu em 2003 e atua há 22 anos nos palcos de Mato Grosso do Sul

CAPAS DOS JORNAIS

MIDIATALKS DEBATE O PRESENTE E O FUTURO DA COMUNICAÇÃO EM NATAL • PÁGINA 9


TRIBUNA DO NORTE

FUNDADOR: ALUÍZIO AVES - 1921 - 2006
75 ANOS
Ano 75 • Número 153 • Terça-feira, 28 de outubro de 2025



TAEKWONDO
Após quase se aposentar, atleta vence o Mundial

Henrique Marques se recupera de problemas antes na conquista o primeiro Mundial de Taekwondo, na China. < PÁGINA 11 >



FUTEBOL POTIGUAR
América acerta com executivo de futebol

Ramon Bosen, que trabalhou em vários clubes, foi o escolhido para ser o novo executivo de futebol do América. < PÁGINA 12 >

Prefeitura de Natal quer assumir licenciamento do Parque Linear

IMPASSE A Prefeitura do Natal deve solicitar ao Idema a delegação da competência para realizar o licenciamento ambiental do Parque Linear, que será implantado às margens da avenida Engenheiro Roberto Freire. O titular da Semurb, Thiago Mesquita, explica que o pedido será formalizado quando o projeto executivo e os estudos estiverem concluídos pela Seinfra. No entanto, o órgão estadual afirma que a legislação não permite a transferência da atribuição, por se tratar de uma unidade de proteção integral sob gestão estadual. < PÁGINA 9 >



FINADOS Pelo menos 60 mil pessoas devem visitar os cemitérios de Natal neste domingo (2), Dia de finados, segundo estimativas da Semur. A Prefeitura realiza reparos nas oito unidades da cidade para receber o público. Locais vão funcionar das 7h às 17h, sem intervalos. < PÁGINA 9 >

PT adota cautela após encontro entre Lula e Trump

Apesar do entusiasmo da militância, dirigentes tentam evitar especulações e o uso político do diálogo entre Lula e Trump até avanços concretos nas negociações sobre tarifas comerciais. < PÁGINA 5 >

Bolsonaro entra com recurso e fala em equívocos da condenação

Os advogados do ex-presidente alegaram que o julgamento foi marcado por desconhecimento de dados, uso de dilação "viciada e contramétrica" e erro jurídico na aplicação das penas. < PÁGINA 6 >

Saída de empresas da Absolar visa modelo mais equilibrado

O presidente da Cremo Fiem, Sérgio Azevedo, afirma que a decisão das empresas "busca um modelo de representação mais equilibrado e tende a fortalecer o debate no setor". < PÁGINA 7 >

Leilão da Anel que prevê 805 milhões em investimentos no RN ocorre sexta

O Leilão de Transmissão, marcado para sexta (31), em RJ, em São Paulo, prevê a construção de subestações e linhas de transmissão em Ceará-Mirim e Açu. < PÁGINA 8 >

MARSEM EQUATORIAL

Petrobras planeja perfurar novo poço em águas do RN

A Petrobras segue estudando a viabilidade técnico-econômica dos poços Pira Uru e Arizangá, onde já foi identificada a presença de petróleo. No mesmo bloco de Arizangá, a estatal planeja iniciar a perfuração de um terceiro poço, o Mito de Oram, no primeiro semestre de 2026. < PÁGINA 3 >

KEY LOPES

Vitória de Milei, na Argentina, pode ajudar a direita brasileira. < PÁGINA 2 >

CENA URBANA

A disputa de 2026, no RN, deve repetir a polarização entre Lula e Bolsonaro. < PÁGINA 3 >

ESPORTES DE PRIMEIRA

O sedentarismo é um mal moderno que atinge em cheio brasileiros. < PÁGINA 10 >



VIVER A cantora Cláudia Leitte apresenta o show "Inter-temporal", na próxima quinta-feira (26), no Teatro Riachuelo, às 20h. A abertura ficará por conta da artista potiguar Vivi Nascimento. < PÁGINA 10 >

20 páginas
Acesso: www.tribunadonorte.com.br

Acesso: assinatura@tribunadonorte.com.br

R\$ 3,00

GRANDE NATAL. Polícia Civil abre inquérito para investigar morte de menina de 7 anos em tentativa de assalto _PÁG. 14

AGORARN

JORNALISMO PROFISSIONAL E APARTIDÁRIO

NATAL, TERÇA-FEIRA, 28 DE OUTUBRO DE 2025 | EDIÇÃO Nº 2.194 | ANO 10 | 7.500 EXEMPLARES | DIRETOR DE REDAÇÃO: ALEX VIANA - alexviana@agorarn.com.br

Economia _PÁG. 4



Lula cogita ceder em etanol por fim de tarifas dos EUA sobre carnes e café

Após reunião com Donald Trump na Malásia, presidente brasileiro disse estar otimista.

Editorial _PÁG. 3

Cassações de prefeitos têm de voltar a ser exceção

Diógenes Dantas _PÁG. 2

Fátima age em Brasília para socorrer prefeita Nilda

Heitor Gregório _PÁG. 3

Allyson volta da China com definição partidária

Seridó _PÁG. 11

Bodó suspende bets municipais para evitar "irregularidades"

Entre novembro de 2024 e agosto de 2025, a prefeitura arrecadou R\$ 8 milhões com taxas de outorga e repasses mensais.

Cultura _PÁG. 13

Pipa se prepara para virar "praia literária" com edição do Flipipa

Festival literário terá programação gratuita e o sonho de unir cultura, memória e comunidade.

Levantamento _PÁG. 7

Fila de espera por procedimentos de saúde despenca 15% em Natal

No início do ano, havia 163 mil procedimentos aguardando agendamento; hoje são 139 mil

A fila de espera por atendimentos e exames caiu 15% em média em Natal desde o início do ano. Dados da Secretaria de Saúde também mostram

aumento nos atendimentos em unidades municipais. De agosto para setembro, as UPAs registraram crescimento de 12% — de 33.033 para 39.97.



Decisão da Justiça Federal emperra reabertura do Mercado da Redinha

TRF-5 determinou que comunidade tradicional composta por ribeirinhos, pescadores e empreendedores locais seja ouvida _PÁG. 5

Esportes _PÁG. 15

América anuncia Ramon Bisson como executivo de futebol

Ramon Bisson tem 37 anos, estava no Manaus e tem quase 10 anos de experiência na área.

Justiça _PÁG. 10

Bolsonaro diz que foi injustiçado e pede redução de pena

Advogados disseram que não tiveram tempo hábil para analisar todas as provas dos autos.



PROEDI:

+ INDÚSTRIA

+ EMPREGO

+ FUTURO

para o Rio Grande do Norte

326

EMPRESAS BENEFICIADAS

58 MIL

EMPREGOS GERADOS

Desde 2019, o PROEDI vem escrevendo uma nova história no desenvolvimento do Rio Grande do Norte, transformando o mapa econômico do estado e oferecendo incentivos fiscais que atraem investimentos e impulsionam a expansão industrial. Mais que um benefício fiscal, o PROEDI é uma força que conecta inovação, oportunidades e progresso. É política pública que vira prosperidade, é incentivo que se transforma em futuro, é o Rio Grande do Norte crescendo com orgulho e potência.



RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO

ATENDIMENTO: 84 3027.1690 | REDAÇÃO: pauta@agorarn.com.br | REDAÇÃO: 84 981175384 | COMERCIAL: publica@agorarn.com.br | COMERCIAL: 84 981171718 | 16

Socorro imediato: Manobras para ajudar bebês, crianças e adultos que se engasgam ganham novas diretrizes

PÁGINA 23

O GLOBO 100

Irineu Marinho (1876-1925) — (1904-2003) Roberto Marinho

RIO DE JANEIRO, TERÇA-FEIRA, 28 DE OUTUBRO DE 2025 ANO CI - Nº 33.685 • PREÇO DESTE EXEMPLAR NO RJ • R\$ 7,00

DEPOIS DA MALÁSIA

Negociação dos EUA com China e Brasil faz Bolsas baterem recorde

Dólar cai a R\$ 5,37 com expectativa de revisão do tarifaço, mas Trump adota cautela, após elogiar reunião com Lula: 'Não sei se algo vai acontecer'

As Bolsas do Brasil, dos EUA e do Japão renovaram máximas históricas ontem, após o encontro positivo entre os presidentes Lula e Donald Trump e o avanço nas negociações entre Washington e Pequim. Ambos representam chance de reversão das tarifas impostas a produtos brasileiros e chineses. Lula afirmou que seu

trio negociador será formado pelo vice-presidente Geraldo Alckmin e os ministros Fernando Haddad (Fazenda) e Mauro Vieira (Relações Exteriores). A intenção é enviá-los à capital americana já na semana que vem. Trump voltou a elogiar a reunião com Lula, mas foi cauteloso: "Não sei se algo vai acontecer, vamos ver". PÁGINA 15

EDITORIAL

VOTO DE CONFIANÇA EM MILEI É RECADADO PARA TODA A AMÉRICA LATINA PÁGINA 2

MARCELO NINIO

Mesmo sem querer, Brasil terá que escolher entre EUA e China PÁGINA 21

FERNANDO GABEIRA

Negociação com EUA tem de ir além das trocas comerciais PÁGINA 3

THIAGO BRONZATTO

Lula apostará no ataque às elites na campanha eleitoral PÁGINA 2

Pequim e Washington fecham 'estrutura de acordo substancial'

Secretário do Tesouro diz que China vai adiar controle de exportações de terras-raras e voltar a comprar soja, evitando taxa de 100%. PÁGINA 15

Sem resposta alinhada, direita brasileira silencia sobre reunião

Governadores da direita e bolsonaristas evitaram comentar o encontro entre Lula e Trump, que repercutiu bem nas redes. PÁGINA 6

MÍRIAM LEITÃO

A força da resposta do país aos assassinos de Herzog PÁGINA 16

PEDRO DORIA

Impedir cobrança de bagagem de mão é ruim para todos PÁGINA 3

ANGÉLICA BANHARA

Combater etarismo é essencial para uma sociedade mais justa PÁGINA 24

ARTIGO/RICHARD GERE

É hora de acabar com o genocídio silencioso dos povos isolados PÁGINA 14

NOVA CHANCE

Após vitória, Milei ganha fôlego para retomar reformas

Depois de virar o jogo nas eleições legislativas com a ajuda de uma rede de influenciadores digitais e o apoio crucial de Trump, presidente argentino ganhou voto de confiança, mas também cobranças para que aproveite a chance de aprovar reformas importantes para o país. PÁGINA 20

ENTREVISTAS

CARLOS FERNANDO GALÁN

'Atuamos em três frentes em Bogotá: água, solo e ar'



Prefeito da capital colombiana, vítima frequente de secas, incêndios e inundações, detalha projeto

que recupera bairros mais expostos aos riscos climáticos, com impacto em mais de um milhão de pessoas. PÁGINA 14

CRISTINA PERI ROSSI

'Não quero ser lida apenas por ser mulher'



Cada vez mais popular no Brasil, autora uruguaia radicada na Espanha, fã de Maria Bethânia e Clarice Lispector, recusa classificações: "Nem o amor nem a literatura têm gênero. Não lemos Cervantes porque ele é homem". SEGUNDO CADERNO



GOVERNO DO PARÁ

Depois de eliminar rivais, Comando Vermelho ficou base na tripla fronteira amazônica entre Brasil, Colômbia e Peru, e assumiu o controle da rota do Rio Solimões para escoar drogas. Aliado, o PCC passou a priorizar o uso de aviões e se aliou a piratas em Coari (foto), onde é alvo de ações policiais. "É um desafio do tamanho do estado", resume o secretário de Segurança do Amazonas. PÁGINA 12

Bolsonaro apela a voto de Fux e 'desistência' do golpe em recurso

Voto por absolvição do ministro do STF foi citado seis vezes pela defesa do ex-presidente, que alegou ter desistido voluntariamente de liderar atos golpistas. Recurso não tem poder de alterar sentença, só esclarecê-la. PÁGINA 4

Filiação de vice de Zema ao PSD dificulta palanque a Lula em MG

Mateus Simões desponta como favorito do partido para disputar governo mineiro em vez de Rodrigo Pacheco, cuja candidatura Lula tenta articular. PÁGINA 10

Bancos vão encerrar contas de laranjas, golpistas e bets ilegais

Para reforçar o combate ao crime, a Febrafin adotou orientações mais rígidas de autorregulação, e bancos vão apertar o cerco a contas ilícitas e com uso indevido. PÁGINA 19

Royalties cobrem 69% das despesas do Rioprevidência

Castro sanciona uso de recursos do petróleo para pagar dívida e segurança. Especialistas veem afronta à Constituição e temem por equilíbrio do fundo. PÁGINA 25

MUNDIAL

Brasil volta a brilhar com título inédito no taekwondo

Depois da conquista de Maria Clara Pacheco, ontem foi a vez de Henrique Marques ganhar o ouro no Mundial de Taekwondo em Wuxi, na China, o primeiro na História do país no masculino. PÁGINA 29



WORLD OF TAEKWONDO

VIVI PARA CONTAR/MAURETI JONES BOM

'Esses novos tratamentos são uma esperança'

Mãe conta como a imunoterapia inovadora CAR-T Cell salvou o filho Lorenzo, hoje com 10 anos, diagnosticado com leucemia, e celebra avanços no combate ao câncer: "Vamos ter cada vez mais alternativas". PÁGINA 23



ARQUIVO PESSOAL

OBITUÁRIO

SERGIO BERMUDEZ

Referência no Direito e na democracia

Um dos grandes advogados do país, atuou diversas vezes contra a ditadura, como no caso Vladimir Herzog. PÁGINA 13



FOLHA DE S. PAULO

DESDE 1921 ★★ ★ UM JORNAL EM DEFESA DA ENERGIA LIMPA

ANO 105 * Nº 35.272

TERÇA-FEIRA, 28 DE OUTUBRO DE 2025

R\$ 7,90

INFORME PUBLICITÁRIO



Tudo começou com uma
pequena porta de açougue.

Pode entrar.

CAPA
PROMOCIONAL

O ESTADO DE S. PAULO

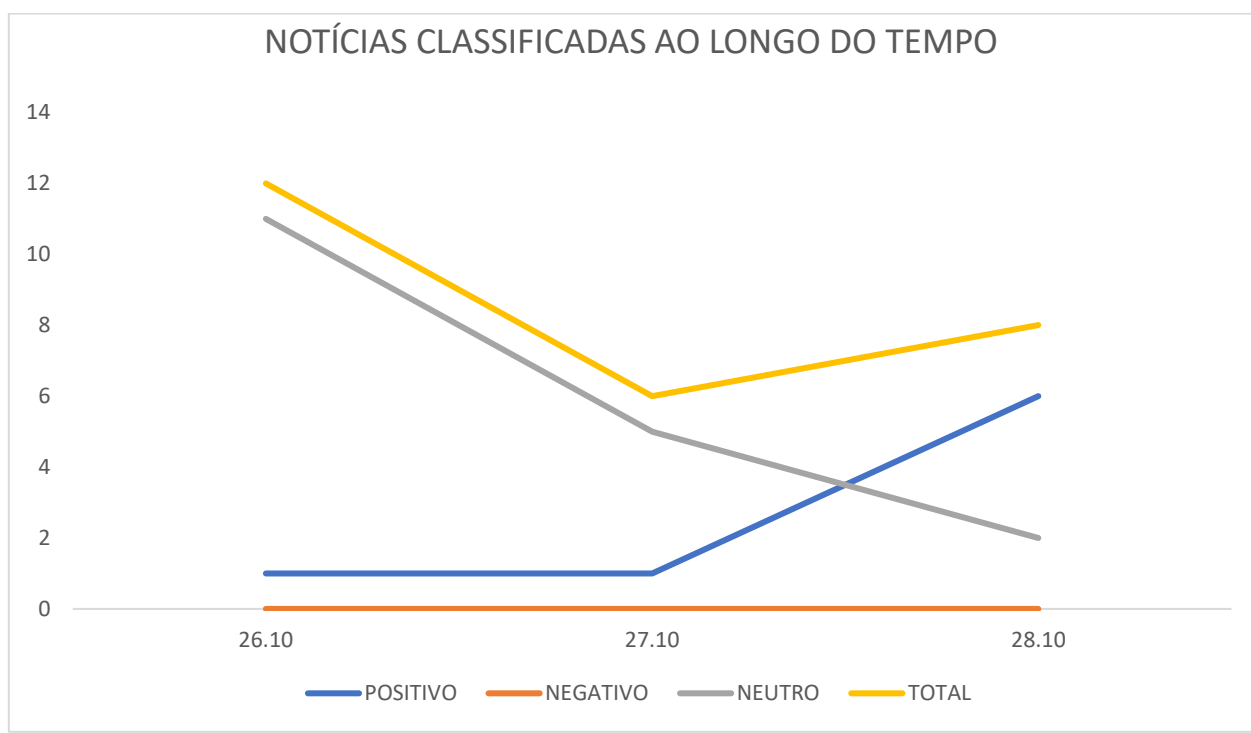
FUNDADO EM 1875 • JULIO MESQUITA (1862—1927) 150 ANOS Terça-feira 28 de OUTUBRO de 2025 • R\$ 7,90 • Ano 145 • Nº 48223 | estadao.com.br



Tudo começou com uma
pequena porta de açougue.

Pode entrar.

GRÁFICOS



PRINCIPAIS FONTES

