



## **A pé...**

Coordenador do PSDC no Litoral e presidente do partido em Guarujá, Welinton Andrade Silva enviou ofício ao único vereador de sua legenda no Município, Valter Suman, determinando que ele não use os carros que a Câmara vai disponibilizar aos parlamentares.

## **...ou de ônibus**

“O PSDC não concorda com esse tipo de mordomia enquanto a população dispõe de transporte público precário”, propaga Welinton.

## **Também não**

Outro vereador, Luís Carlos Romazzini (PT), já tinha anunciado que não usaria os veículos oficiais.



GUARUJÁ

# Causador de surto não é revelado

DA REDAÇÃO

A Secretaria de Saúde do Estado e a Secretaria de Saúde de Guarujá não revelaram o resultado do cruzamento de dados a partir dos exames feitos pelo Instituto Adolfo Lutz para saber o causador do surto de diarreia na Cidade. O laboratório revelou que o norovírus foi o causador do problema.

Desde quarta-feira, A Tribuna busca informações a respeito junto às duas esferas de governo. Mas ambas se negam a prestar qualquer tipo de esclarecimento sobre a questão.

A Secretaria de Estado da Saúde disse que enviou a conclusão dos estudos à Prefeitura

de Guarujá, que por sua vez, é quem deve revelar as informações. Mas a Secretaria de Saúde de Guarujá nega a existência de qualquer tipo de exame ou laudo com esta finalidade. O desencontro de informações dá fôlego à especulação.

“Se não foi (propagado) pelo mar, como diz a Cetesb, tudo leva a crer que isso (contaminação) teve relação, ou com a água distribuída no Município, ou com alimentos possivelmente contaminados”, observa o presidente da Associação dos Médicos de Guarujá, Augusto Bustamante.

Ele lembrou que os principais sintomas apresentados pe-

los pacientes que deram entrada nos postos de saúde do Município estão mais relacionados à ingestão de água, do que à intoxicação alimentar.

“A maioria das queixas era relacionada à enterite (inflamação do intestino) e não a gastroenterite (infecção que atinge estômago e intestino), que está mais ligada à ingestão de alimentos”, explicou ele.

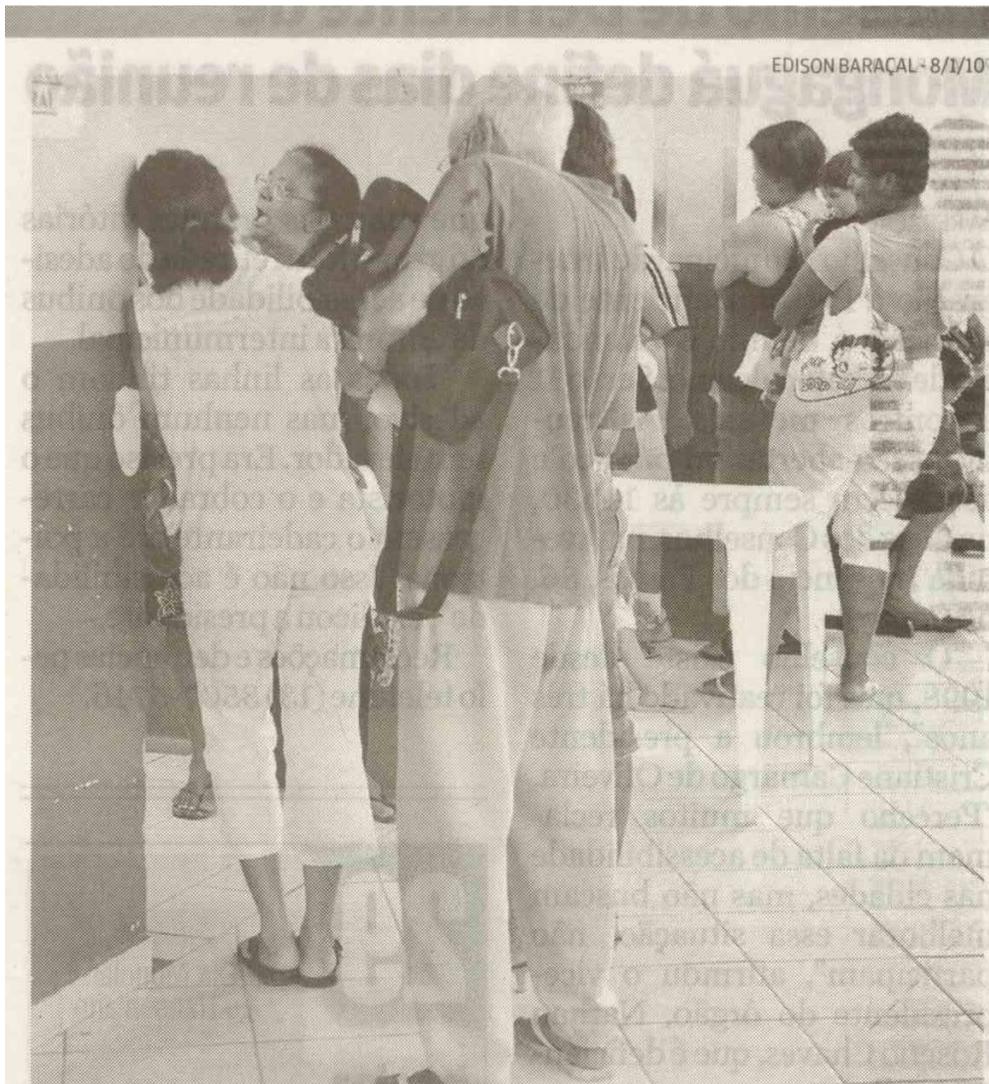
Ainda assim, Bustamante acha difícil ter uma certeza de que foi a água fornecida pela Sabesp a causadora do problema. “Sem os dados epidemiológicos, fica praticamente impossível apontar a causa exata do problema. Tudo fica no campo

das impressões, pois não há nenhuma comprovação científica do que estamos falando”, ponderou o médico, que defende a transparência na divulgação da informação, como forma de prevenir a população.

#### SABESP

A Sabesp reafirmou que não há qualquer problema com a qualidade da água fornecida em Guarujá. Em nota, a estatal assegurou que o líquido distribuído na Cidade é potável e atende a todos os padrões estabelecidos pela Portaria 518, do Ministério da Saúde. Acrescentou que, mensalmente, são realizadas mais de 1.800 análises.

Continua...



EDISON BARAÇAL - 8/1/10

Os postos de saúde registraram muitos casos de diarreia este mês: ct



## **Garçom**

Interessados em participar do Curso Noturno de Garçom e Garçonete, em Guarujá, devem se inscrever das 13 às 17h, na R. Rio Branco, 235, Perequê, munidos de RG e comprovante de residência.



## DE LAVADOR DE COPOS A EMPRESÁRIO

**Alcy Leite,  
dono do  
Alcide's,  
quis mais do  
que o destino  
lhe oferecia**

ALCIONE HERZOG

**E**m 1952, aos 12 anos de idade, Alcides Leite, órfão de mãe desde o primeiro ano de vida, começou a lavar copos para se manter.

Teve de encarar muito cedo os desafios da vida e fez isso com maturidade de gente grande. Não se limitava a fazer apenas o que pediam; enxergava sempre à frente para agarrar as oportunidades.

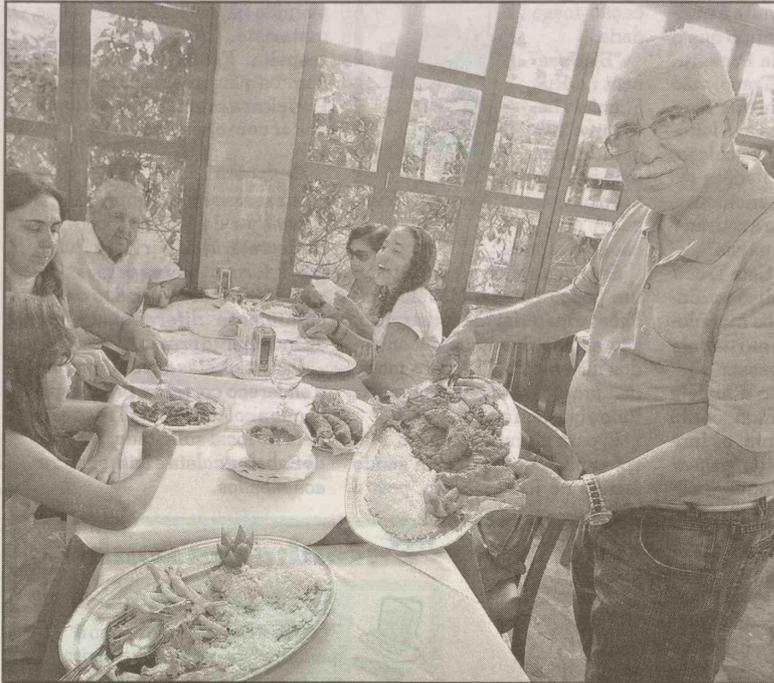
Foi assim que da pia do restaurante Monduba, no Guarujá, Alcy, como é conhecido, avançou conquistando espaço no salão do estabelecimento. Quis fazer mais do que enxugar os copos e, no terceiro dia de trabalho, conseguiu o direito de servir os coquetéis e de limpar as mesas. "Faltou um garçom e eu era o único da copa que estava uniformizado e pronto para pegar no batente".

Este foi o primeiro degrau que Alcy subiu na carreira. Para quem está acostumado a não precisar lutar por nada, pode ser um avanço insignificante. Para Alcy, era um estímulo para continuar subindo.

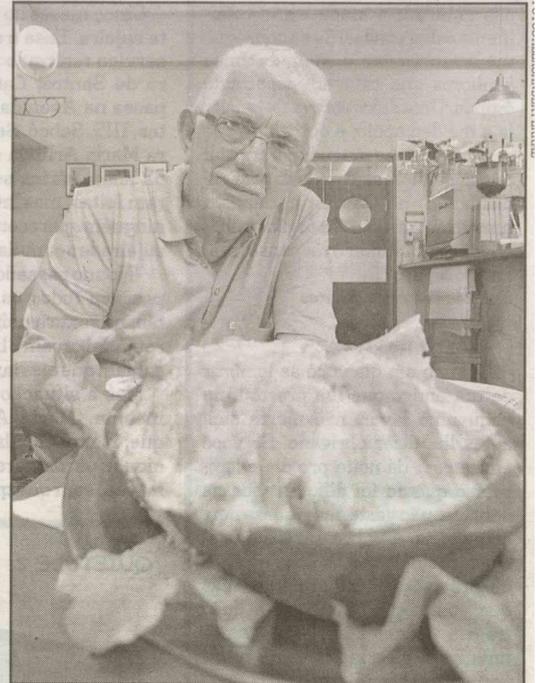
Anos depois, ele foi trabalhar no restaurante do Edifício Sobre as Ondas, em Pitangueiras, onde teve contato com as figuras da alta sociedade paulista e com artistas da estirpe de Tônia Carrero e Inezita Barroso. Sempre atento a tudo, Alcy se abastecia de informações, que mais tarde seriam valiosas. "Eu



Expresso Popular  
Sexta-feira, 29 de Janeiro de 2010



Ele completa 70 anos de idade e 58 de profissão, fazendo o que mais gosta: servir os amigos ...



...e ajudar a preparar as pratos especiais em seu restaurante

prestava atenção em como eram preparados e servidos os mais diferentes pratos. Procurava aprender tudo sobre o atendimento ao cliente”.

Em 1963, depois de atuar em outros estabelecimentos, o garçom aceitou um convite para trabalhar numa choperia alemã. “O proprietário não entendia nada da área e os negócios iam mal. Para não perder o padrão de vida que já tinha conquistado, resolvi pedir as contas. Não queria regressar na profissão”.

Para a surpresa de Alcy, o proprietário da casa não aceitou o pedido de demissão, mas ofereceu sociedade. “Ele disse

Para dar certo em qualquer profissão é preciso fazer o que gosta, ser otimista e não desistir fácil dos objetivos. Foi assim que eu cheguei onde estou

que me daria um fixo de 500 cruzeiros mais 5% do movimento para gerenciar a casa. Eu aceitei, com a condição de ter total autonomia”.

Foi então que todos os conhecimentos de Alcy saíram da teoria e viraram prática. Ao final da tempo-

rada, o resultado foi animador. “O faturamento foi tão bom que o dono resolveu aumentar minha comissão para 10%”.

Passaram-se 13 anos de bons momentos no restaurante, até que chegou a hora de subir mais degraus na carreira. Depois de discordar da forma como estavam sendo conduzidos os projetos de ampliação da casa, Alcy achou que já era hora de galgar novo voo e, desta vez, solo. E foi então que nasceu a idéia de abrir seu próprio restaurante. No coração falou mais alto o menino órfão de 12 anos que ultrapassou os limites da cozinha e superou adversida-

Com um ano de vida fiquei órfão de mãe e aos 12 tive meu primeiro emprego como lavador de copos. Sempre prestei atenção em tudo para aprender mais.

des. Alcy conversou com a mulher, Marilda, e ela disse: “Siga em frente Alcy. Se você subir, subiremos juntos. Se cair, cairemos juntos”.

No mês de janeiro de 1979, nasceu um dos mais tradicionais restaurantes da Baixada Santista, loca-

lizado na Av. Pedro I, Centro, em Guarujá. Hoje, dia 29, os fregueses e amigos estarão em festa dupla. O Alcides’ s Restaurante completa 31 anos e o Alcides ex-lavador de copos - hoje empresário de sucesso - completa 70 anos. “Aqui fiz amigos e acompanhei várias gerações de famílias prestigiando a casa. Só tenho a agradecer”.

Para quem está comendo no ramo, seja o da gastronomia ou fora dela, o conselho de Alcy é simples: “Como fiz quando tinha 12 anos e também durante minha vida inteira, seja persistente, otimista e enxergue sempre além”.