



JOANNA WHITE

FACIAL SPA

TOKYO

AVENIDA ITORORÓ, 285, INDAIATUBA - SP



JOANNAWHITE.JP



março 2019 ano 17 número 191

REVISTA REGIONAL

ITU • SALTO • INDAIATUBA • SOROCABA

www.revistaregional.com.br

OUTONO 2019

*16 anos*  
edição de aniversário  
e mês da mulher







plazashoppingitu.com.br





- MÊS DA MULHER -

# A MODA É *comemorar!*

Toda mulher merece estar sempre linda e na moda!  
Para comemorar o mês da mulher, o Programa de  
Fidelidade Plaza Prime apresenta um catálogo  
especial com muitos benefícios.

**Aproveite e venha comemorar esse mês  
especial no Plaza Shopping Itu.**

**1 real em compras  
= 1 ponto**

Faça seu cadastro no balcão do  
Plaza Prime e registre as notas fiscais  
para juntar pontos que poderão ser  
trocados por benefícios especiais.

Confira o regulamento no site.







## *Chegou o novo Kia Sportage 2019.*

*Conseguimos aperfeiçoar  
um design que já era  
praticamente perfeito.*

### CONFORTO E CONECTIVIDADE

- Motor 2.0 flex 16 V
- Volante multifuncional com paddle shift
- Transmissão automática de 6 velocidades com 3 modos de condução

- Ar-condicionado digital Dual Zone com saída para os bancos traseiros
- Bancos de couro com ajustes elétricos (motorista e passageiro)
- Chave Smart Key e botão Start/Stop

- Carregador de celular wireless
- Freio de estacionamento eletrônico
- Nova central multimídia de 8" com conectividade Apple CarPlay e Android Auto
- Teto solar duplo panorâmico



Declaração de Consumo de Combustível em conformidade com a Portaria Inmetro nº 010/2012.

Trânsito seguro: eu faço a diferença.







## SPORTAGE 2019

### SEGURANÇA

- Air bags frontais, laterais e de cortina
- Sensores de estacionamento com câmera de ré
- Assistente de tráfego (RCTA)
- Assistente de partida em subidas (HAC)
- Controle de estabilidade (ESC) e tração (TCS)
- Controle de frenagem em descidas (DBC)
- Detector de ponto cego (BSD)
- Sensor de monitoramento de pressão dos pneus



The Power to Surprise



# colégio Sapo Cururu

Berçário . Educação Infantil . Ensino Fundamental I

*O Colégio Sapo Cururu agora recebe alunos para o Ensino Fundamental I. Prezamos por um Ensino diferenciado, onde além de se preocupar com resultados e o sucesso acadêmico nos preocupamos com valores.*

*A Parceria com a Plataforma Eleva só veio complementar e enriquecer tudo isso.*

*Dando total suporte através de ferramentas:  
como o LIV (Laboratório Inteligência e Vida) e o Maker (Aprende fazendo).*




**AGORA COM ENSINO FUNDAMENTAL I**

**Horário de Funcionamento: 6h30 às 18h30**

**Avenida 9 de Julho, 1.760, Vila Roma, Salto • (11) 4029-6613**

 [colegiosapo](#)

 [colegiosapocururu](#)

[www.colegiosapocururu.com.br](http://www.colegiosapocururu.com.br)



# Está chegando o momento de voltar ao trabalho e as dúvidas estão começando a aparecer?



-  **A partir de 4 meses**
-  **Atividades Lúdicas**
-  **Painel Sensorial**
-  **15 mil m2 de Área Verde**
-  **Atividades em Inglês**
-  **Musicalização**
-  **Nutricionista**
-  **Poucos alunos por turma**

Venha nos visitar !!!  
Não é necessário  
agendamento.



# REVISTA REGIONAL

Ano 17 - número 191  
MARÇO-2019

DIRETORES  
Renato Lima e Zeca Almeida

EDITOR RESPONSÁVEL  
Renato Lima - MTb: 27.188 - revista.regional@uol.com.br

DIRETOR EXECUTIVO  
Zeca Almeida - editora.clipping@uol.com.br

PROJETO GRÁFICO  
Fernando Leite - ferml@terra.com.br

COLABORADORES DESTA EDIÇÃO  
Reportagens: Aline Queiroz, Ester Jacopetti e Gisele Scaravelli  
Artigos e colunas: Leila Schuster



#### NOSSA CAPA

foto: Coh Merlin / produção e direção: Sandro Bergamo / modelo: Beatriz Lobo

#### ABRANGÊNCIA

Cidades: Itu, Salto, Indaiatuba e Sorocaba

Circulação: a Revista Regional é distribuída gratuitamente de forma dirigida aos condomínios residenciais e comerciais selecionados de Itu, Salto, Sorocaba e Indaiatuba; Plaza Shopping Itu; bancas e pontos comerciais credenciados

#### REVISTA REGIONAL DIGITAL

www.revistaregional.com.br

Editor do site: Renato Lima

Atualização: Felipe Rubinatto

Criação e manutenção: Orion Internet e Multimídia

#### COMERCIAL

Sergio Nogueira e Zeca Almeida



Revista Regional é uma publicação mensal da Editora Clipping Comunicação Ltda.

#### REDAÇÃO E PUBLICIDADE

Endereço: Rua Albuquerque Lins, 415, Centro, Salto/SP, Cep: 13.320-340

Telefones: Salto e Itu: (11) 4028-3128

Indaiatuba: (19) 98202-1988

A Revista Regional não se responsabiliza pelos conceitos emitidos nos artigos assinados, bem como pelas informações, imagens e promoções divulgadas nas publicidades, que são de responsabilidade dos próprios anunciantes. É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, peças publicitárias criadas pela Revista Regional ou ilustrações por qualquer meio, sem prévia autorização por escrito dos editores (Lei de Direitos Autorais nº 9610/98).

A revista está registrada sob nº 15.367 no cartório de Registro de Imóveis, Títulos e Documentos e Civil de Pessoa Jurídica.

"O Senhor é meu refúgio. Fizeste do Altíssimo a tua morada. Nenhum mal te sucederá, nenhuma praga chegará à tua tenda. Porque aos seus anjos dará ordens a teu respeito, para que te guardem em todos os teus caminhos". (Salmos, 91). Santa Rita rogai por nós.

selo de papel  
sustentável

# CONHEÇA A NOVA BASIC DECORATTO.



basic  
decoratto

DECORATTOINDAIATUBA

R. Humaitá, 873

Centro | Indaiatuba | SP

T 19 3894 6688 | 19 99371 7173





  DECORATTOINDAIATUBA

 decoratto

A Decoratto transforma o desejo de viver bem em realidade. Móveis com assinatura de grandes designers, objetos garimpados pelo mundo e um showroom com mais de 1.200m<sup>2</sup>, fazem parte dessa experiência. Conheça a Decoratto e descubra como a alta decoração combina com seus melhores momentos.

• R. Humaitá, 873 | Centro | Indaiatuba | SP | T 19 3894 6688 |  19 99371 7173 •



24



**14 B-day**  
Aos 16 anos,  
REGIONAL atinge  
todas as plataformas

**16 Olhar Regional**  
**18 Regionais**

#### CULTURA

**22 Olga Sodré lança**  
novo romance em Itu  
**24 Passado/Futuro/**  
Presente

#### ESPECIAL

**27 Mulheres**  
Empreendedoras  
2019

#### MODA + Lifestyle

**58 The art**  
of style  
**64 Wishlist**  
**68 Dicas da Leila**  
por Leila Schuster

72



fotos: Divulgação

76

**72 Área gourmet**  
Para brindar!

**GENTE + Festas**  
**76 Conversa**  
Monja Coen  
**68 VIP**  
**83 Circulando**

#### VIVA BEM

**88 Saúde & beleza**  
Esgotamento  
profissional.  
Como evitá-lo?

**95 Guia Saúde**  
**98 Final feliz**

Baixe nosso aplicativo no  
celular ou tablet. É gratuito!



Siga a Revista Regional:

@revistaregional

@regionalrevista

@revista\_regional





# Crédito Consignado



- *Atendimento personalizado*
- *Rapidez na liberação*
- *Taxas competitivas*
- *Prazo de pagamento que se encaixa no seu orçamento*



**Fazer juntos** para tirar seus planos do papel.

Rua Dr. Barros Junior, 548, Centro,  
Salto/SP. ☎ (11) 4602-1493





PÁG. 27



PÁG. 75



PÁG. 87

## B-DAY

### A força do impresso, o frescor do digital

Sempre pioneira na região, desde seu lançamento há exatos 16 anos, a REVISTA REGIONAL hoje atinge todas as plataformas de mídia: tem sua força no impresso de qualidade que traz em suas edições mensais e o frescor do digital, seja através de seu site ou do novo aplicativo, disponível desde o final de 2018 de forma gratuita para celulares e tablets, em sistemas Android ou iOS. REGIONAL se orgulha em ser o primeiro veículo de mídia da região a ter seu próprio aplicativo. O APP da REGIONAL disponibiliza as edições mensais da revista e ainda atualizações com matérias de cultura, saúde, beleza, moda, comportamento, notícias da região, festas, eventos e muito mais. Os artigos são divididos por editorias, como na revista impressa, mas tem também conteúdo exclusivo, somado ao material da versão impressa e do site. Além de tudo isso, as edições impressas, que costumam circular sempre por volta do dia 07 de cada mês, podem ser vistas antes no novo APP. Já em seu site, o [www.revistaregional.com.br](http://www.revistaregional.com.br), REGIONAL traz conteúdos exclusivos e um acervo digitalizado das edições impressas, que podem ser consultadas a qualquer hora e de qualquer lugar. A publicação mantém ainda o CANAL REGIONAL no YouTube, com diversas novidades e suas redes sociais, com milhares de seguidores no Facebook, Instagram e Twitter. Ao celebrar mais um ano de sucesso, REGIONAL destaca sua presença em todas as plataformas e relembra um pouco de sua história, como mostra matéria especial. E, como março também é o Mês da Mulher, esta edição traz o caderno especial **Mulheres Empreendedoras 2019**, destacando diversos perfis de empresárias da região. São diversos casos de sucesso nos mais variados mixes de negócios. Em Moda, a celebração é em forma de **editorial exclusivo**, revelando as tendências da nova estação que está logo ali. O ensaio, que enaltece o empoderamento feminino, foi todo fotografado no Novotel Itu Golf & Resort, com looks de lojas da nossa região. Para finalizar esta edição especialíssima de aniversário, REGIONAL foi conversar com a **Monja Coen**, fundadora da Comunidade Zen Budista Zendo Brasil. Ela, que já esteve nas páginas da REGIONAL há quase dez anos, fala novamente sobre a importância da meditação para o autoconhecimento e alerta sobre o consumismo do mundo moderno. E lembre-se: a REGIONAL não termina na última página desta edição, **ela continua durante todo o mês** em nosso site, redes sociais e no aplicativo, que tem atualizações e notificações diárias, direto em seu celular. Obrigado a você, leitor, parceiro e colaborador por nos ajudar a fazer da REGIONAL sempre a melhor e mais completa publicação de lifestyle da nossa região. **Parabéns!**

Que Deus nos abençoe

**Renato Lima**

Editor responsável



O melhor hambúrguer de Itu...




- Hamburgueria gourmet
- Deliciosas sobremesas
- Produtos de alta qualidade
- Ambiente retrô
- Atendimento exclusivo



**BROOKS**

HAMBURGUERIA

Rua Paula Souza, 18 - Centro - Itu - Tel.: (14) 99109-6886

 Brooks Hamburgueria Itu





O aplicativo da REGIONAL tem atualizações diárias, notificações de notícias e as edições mensais para serem folheadas e lidas no celular ou tablet

# Aos 16 anos, REGIONAL atinge todas as plataformas

*Sempre pioneira na região, a REVISTA REGIONAL, forte e com qualidade ímpar no impresso, acaba de lançar sua nova plataforma digital, o Aplicativo Revista Regional para celulares e tablets*

Ao comemorar 16 anos de sucesso, em sua maior parte do período exclusivamente como veículo impresso, a REVISTA REGIONAL celebra idade nova com um presente especial aos seus leitores e seguidores. Trata-se do Aplicativo Revista Regional para celulares e tablets, disponível gratuitamente para as versões Android e iOS.

Lançado no final de 2018, o APP da REGIONAL disponibiliza as edições mensais da revista e ainda atualizações com matérias de cultura, saúde, beleza, moda, comportamento, notícias da região, festas, eventos e muito mais. Os artigos são divididos por editoriais, como na revista impressa, mas tem também conteúdo exclusivo, somado ao material da versão impressa e do site. Além de tudo isso, as edições impressas, que costumam circular sempre por volta do dia 07 de cada mês, podem ser vistas antes no novo APP.

Com mais esta plataforma inédita, REGIONAL torna-se a única revista da região no eixo Sorocaba-Campinas e uma das poucas no Interior paulista a ter seu próprio aplicativo para celular. Outra novidade é que os leitores que baixarem o APP são avisados imediatamente por pushes quando alguma notícia de destaque surgir. Estas notificações são de grandes lançamentos, eventos culturais, entre outras matérias.

“Agora, você, leitor da maior e mais completa publicação de moda, lifestyle e comportamento da região não precisará mais esperar o mês inteiro para conferir as novidades e acompanhar todas as tendências”, destaca o editor Renato Lima.

Além do aplicativo, REGIONAL mantém ainda seu site, o [www.revistaregional.com.br](http://www.revistaregional.com.br), com conteúdos exclusivos e um acervo digitalizado das edições impressas, que podem ser consultadas a qualquer hora e de qualquer lugar, e o CANAL REGIONAL no YouTube, com diversas novidades. Nas redes sociais, REGIONAL possui páginas e milhares de seguidores no Facebook, Instagram e Twitter.

“Hoje, a REGIONAL está presente entre todos os públicos, praticamente de todas as faixas etárias. Atingimos aqueles que preferem o veículo impresso, muito forte aqui na região, e também os mais jovens, que optam por folhear e acompanhar as edições pelo celular, através do site ou do nosso aplicativo. Temos muito orgulho em termos nos tornado um veículo totalmente completo. Tanto o leitor quanto nosso anunciante têm esse privilégio de acompanhar a REGIONAL em plataformas diferentes”, destaca o diretor de Marketing da Editora Clipping, Zeca Almeida.





O prazer de ler a revista mensal é único; a mídia impressa atende a uma grande parcela do público da região, que opta pela revista impressa na hora de se atualizar e acompanhar as tendências

## SEMPRE NA VANGUARDA

Em 16 anos, a REVISTA REGIONAL esteve sempre na vanguarda no mercado editorial da região. Tendo a integração cultural e comercial como ideia principal, a revista começou como um veículo que interligou as três maiores cidades de nossa região: Itu, Salto e Indaiatuba. Seu primeiro exemplar circulou em março de 2003 com pilares seguidos até hoje, como priorizar o jornalismo, pautado em comportamento, cultura, moda, saúde & beleza, vida social, aliando bom gosto e sofisticação numa conexão da região com o mundo.

A REGIONAL é publicada pela Editora Clipping Comunicação e à frente dela estão o administrador de empresas e profissional de Marketing, Zeca Almeida, e o jornalista Renato Lima. Em 15 anos, a Editora dirigiu publicações como a Revista REGIONAL, Revista de Salto, Fiesp-Ciesp em Revista, Zunzunzum, Indústria Regional, Regional NOIVAS e a Regional CASA, outro sucesso da empresa.

Assim que lançada, REGIONAL tornou-se rapidamente referência na região, oferecendo para todas as cidades, uma nova mentalidade e conceitos que acompanham o mercado editorial mundial. Quando o assunto é região, REGIONAL é a única que consegue fazer essa ponte entre as cidades, destacar os eventos, prestar serviço e ainda apresentar personalidades locais. Estas estão constantemente presentes nas páginas da revista desde sua primeira edição. Nos últimos anos, publicamos entrevistas com destaques artísticos e culturais, prefeitos, secretários e pessoas que se destacaram por algum acontecimento relevante à sociedade local ou nacional. Bem como vários famosos em entrevistas exclusivas, fazendo uma conexão da região com o mundo. São o respeito e a prestação de serviço



A REVISTA REGIONAL está em todas as plataformas digitais com seu site, aplicativo e redes sociais

ao leitor que fundamentam a receita de sucesso da publicação. *“Sempre publicamos entrevistas de conteúdo exclusivo e interesse público, comprovando a todos que, além de bela, REGIONAL é também um veículo de conteúdo”*, ressalta o editor.

Por falar em beleza, outro ponto de destaque é o apelo artístico da revista, com seu layout clean e seus editoriais de moda exclusivos, produzidos por nossas equipes na região e também em cidades como Rio de Janeiro, Curitiba e até mesmo em Buenos Aires e Milão, trazendo as grandes tendências da moda para o leitor regional. Ano a ano, a revista vem crescendo e, assim, tornando-se o principal veículo da região capaz de fazer uma conexão, exaltando o local, com o que há de melhor no Brasil. Renato Lima acrescenta que REGIONAL é uma revista de variedades, entretenimento e serviços com foco regional, mas com respiro internacional, sempre conectada com o que acontece no mercado editorial, publicitário e da moda mundial. *“Seu layout e padrões são os mesmos adotados por revistas europeias, sendo REGIONAL uma publicação voltada para um público super exigente e bem informado”*, ressalta. Os editoriais de moda são, muitas vezes, realizados também com atrizes globais e top models nacionais.

Dezesseis anos, quase 200 edições publicadas, ensaios, coberturas, reportagens e clientes satisfeitos! REGIONAL busca, cada vez mais, inovar sem perder sua essência inicial: ser um veículo de integração regional, difundindo novos conceitos e tendências.





Os finais de tarde no Parque do Largo, em Salto, costumam ter um espetáculo diferente: as garças se reúnem nas árvores do lugar para passar a noite. Elas chegam em bandos, vindos de todos os lugares, e proporcionam um verdadeiro show no céu do parque, antes de pousar nos galhos das árvores para dormir. As fotos foram feitas pelo fotógrafo saltense João Luiz Martimbianco por volta das 18h30 do último dia 17 de fevereiro.

fotos: João Luiz Martimbianco  
Instagram: @mljproducoes2017



*Crys Filó*

11 4022-4765







## Itu inaugura seu hospital municipal

Como parte da programação de aniversário de Itu, o Hospital Municipal Dr. Emilio Chierighini foi inaugurado no dia 02 de fevereiro, e representa uma das obras mais significativas da atual gestão na área da saúde. O prefeito Guilherme Gazzola, que esteve acompanhado pela primeira-dama Patrícia Müller Gazzola, ressaltou que o Hospital Municipal promoverá uma mudança histórica no atendimento de saúde em Itu. O equipamento, que dispõe de 42 leitos (entre enfermagem clínica, centro cirúrgico com duas salas, recuperação pós-anestésica e unidade de cuidados intensivos), é o primeiro hospital municipal após o término do funcionamento da Santa Casa de Misericórdia de Itu, modelo de atendimento em séculos passados. O Hospital Municipal, inaugurado pela atual gestão, está instalado na rua Convenção, 550, Vila Nova, e conta com estrutura para realizar cirurgias de baixa e média complexidades que, atualmente, são feitas pelo Governo do Estado. As primeiras cirurgias seriam ainda em fevereiro. Com a inauguração do Hospital Municipal, a Secretaria de Saúde conseguirá diminuir o tempo de espera por essas cirurgias de baixa e média complexidades. Em breve também funcionará, nas dependências do Hospital Municipal, um Centro de Diagnósticos equipado com Tomógrafo, Raio X Digital e Ultrassom, todos equipamentos novos e com tecnologia de ponta.



fotografias: A1 Prefeitura/Itu



## ACII ENTREGA CARRO DA CAMPANHA DE NATAL

Na manhã do dia 24 de janeiro, na Maggi Fiat, em Itu, foi feita a entrega do Fiat Mobi ao ganhador da campanha "Natal Gigante ACII", promovida pela Associação Comercial e Industrial de Itu. O sorteio foi feito pela Loteria Federal do dia 12 de janeiro. O contemplado Leandro Salles Avian comprou na loja associada Comercial De Marchi Materiais para Construção, participando, assim, da promoção de fim de ano da Associação Comercial. Durante a entrega do veículo, estiveram presentes o presidente da ACII, Raffaello Lorenzon, e o empresário Waldomiro De Marchi, da Comercial De Marchi.



Rios sem vida,  
mares poluídos,  
milhares de espécies prejudicadas.

# Essa palhaçada não é coisa de peixe.

22 de Março  
Dia Mundial da Água

**Clínica**  
11 4013.5453  
Av. Dr. Otaviano  
Pereira Mendes, 12.

# PetNIVA

**PetShop**  
11 4013-0427  
Av. Dr. Otaviano  
Pereira Mendes, 290.

Centro de Estética - 11 4013.3320 - Av. Dr. Otaviano Pereira Mendes, 290.

© f PetNiva | [www.petniva.com.br](http://www.petniva.com.br)



# OLGA SODRÉ LANÇA NOVO ROMANCE EM ITU



*O livro “Desvendando os Mistérios dos Céus: Nossos Heróis das Galáxias” apresenta o universo astrofísico brasileiro e tem como cenário a histórica Itu*

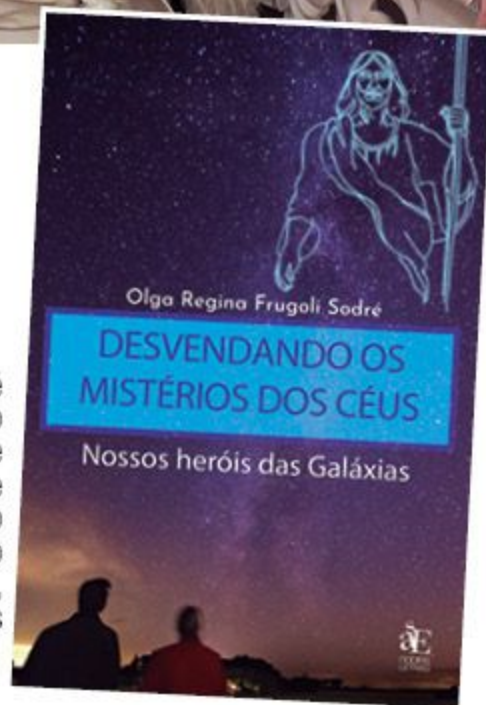
No último 21 de fevereiro, a romancista Olga Sodré lançou seu livro “Desvendando os Mistérios dos Céus: Nossos Heróis das Galáxias”, no Espaço Ituano de Turismo e Cultura. O evento, chamado “Conversa com o Autor”, contou com a participação do Coral Vozes de Itu, cantando músicas sacras de festas religiosas ituanas, citadas no romance. Promovido pela Secretaria Municipal de Cultura de Itu, o lançamento teve parceria da Acadil (Academia Ituana de Letras), Coral Vozes de Itu, Jornal A Federação e site Itu.com.

Percorrendo um caminho único, o novo livro de Olga Sodré nos leva a uma viagem pelo universo astrofísico brasileiro, passando por diversas histórias que se entrelaçam a partir de vieses diferentes, se unindo em momentos precisos, gerando total compreensão do amplo conteúdo abordado. De um lado, a história de cientistas brasileiros, suas descobertas e contribuições para a ciência mundial; do outro, a história de Itu contada enquanto seus personagens visitam a cidade quatrocentona e passeiam por suas ruas e, por fim, a vida de cientistas brasileiros trazida à luz junto a temas pertinentes do atual cenário da pesquisa nacional.

Sob a perspectiva da família da personagem Rayana, a autora nos apresenta com informações sobre física, matemática, história e espiritualidade em diálogos repletos de conteúdo e pontos de vistas diferentes, mostrado por três diferentes gerações, com vivências distintas que se complementam pela sede de saber. Tudo isso é apresentado pela autora de forma leve, descontraída e clara para todos os leitores, até mesmo aqueles que não têm nenhuma familiaridade com as temáticas em foco.

A escolha do cenário se deu pela ligação da romancista com a cidade de Itu, terra natal de sua mãe e, também, local onde vive nos dias de hoje. Olga Sodré é doutora em Psicologia Clínica pela PUC-Rio e em Filosofia pela Sorbonne, Paris, pós-

Olga Sodré promoveu o lançamento de seu novo romance “Desvendando os Mistérios do Céu...” em Itu, no último mês



Fotos: Giselle Scaravelli

-doutora em Filosofia pelo Instituto Católico de Paris e Instituto de Medicina Social da UERJ. Integrou o Grupo de Trabalho de Psicologia e Religião da ANPEPP (Associação Nacional de Pesquisa e Ensino de Pós-graduação em Psicologia) e atuou como consultora, pesquisadora e professora em diversas instituições nacionais e internacionais. Tem pesquisas e textos publicados em revistas de psicologia, filosofia e teologia.

Em 2011, Olga criou em Itu, o “Centro de Estudos Brasileiros – Nelson Werneck Sodré” trazendo à luz a memória de seu pai, um importante historiador brasileiro. Há quase seis anos encerrou suas atividades profissionais e desde então tem se dedicado a uma vida fora dos meios acadêmicos, focada na espiritualidade e na escrita de seus romances. Seu primeiro romance, o biográfico “Conversas com Iová Amélia” (Nobres Letras) foi lançado em 2017, seguido por “Visões de Guerra e Paz” (Nobres Letras) em 2018. Assim como as publicações anteriores, o novo romance também foi editado pela Nobres Letras.




# VOCÊ SABIA QUE ITU VAI TER UM PARQUE AQUÁTICO?

ESSA É MAIS UMA ATRAÇÃO DO  
NOVOTEL ITU GOLF & RESORT



PARA MAIS INFORMAÇÕES E RESERVAS: (11)2118-1412 OU  
RESERVASNOVOTELITU@ACCOR.COM

 @NOVOTELITURESORT

 @NOVOTEL.ITU

  
**NOVOTEL**  
HOTELS & RESORTS

ITU GOLF & RESORT





Lescher, Arthur\_O rio, 2006  
(Marcelo Arruda)



Assef, Rafael\_Roupa nº 6, 2002  
(Rafael Assef)

# PASSADO/FUTURO/ PRESENTE

*Exposição, que já esteve nos EUA divulgando a arte contemporânea brasileira, fica em cartaz até abril no MAM, na capital paulista*

F ruto da colaboração entre o Phoenix Art Museum (em Arizona, EUA) e o MAM (Museu de Arte Moderna de São Paulo), a exposição *Passado/Futuro/Presente* prossegue até 21 de abril no museu paulistano, com uma seleção de 72 obras que é resultado do trabalho conjunto de dois curadores: a norte-americana Vanessa Davidson e o brasileiro Cauê Alves. Com peças produzidas entre 1990 e 2010, a mostra foi montada primeiro nos EUA, em 2017, exibindo ao público do país trabalhos brasileiros de arte contemporânea, e constituiu a primeira exposição dedicada ao acervo do MAM nos EUA.

A exposição é organizada em torno de cinco temas: O corpo/O corpo social; Identidades mutáveis; Paisagem reimaginada; Objetos impossíveis; e a Reinvenção do monocromo. Entre os artistas participantes estão nomes como: Adriana Varejão, Beatriz Milhazes, Tunga, Dora Longo Bahia, Wáltercio Caldas, Carlito Carvalhosa, Leda Catunda, José Damasceno, Rosângela Rennó, Anna Bella Geiger, Carmela Gross e Nelson Leirner.

A seleção de nomes representa os variados estilos, temáticas e suportes presentes na arte contemporânea brasileira, mostrando que o conceito de "brasileiridade" não pode ser definido apenas por uma questão geográfica. "Com essa mostra, revelamos aos estrangeiros um Brasil com o qual não estavam familiarizados. Para o público brasileiro, queremos trazer a mesma sensação de surpresa com trabalhos contemporâneos de artistas renomados e também dos menos conhecidos", afirma o curador Cauê Alves.

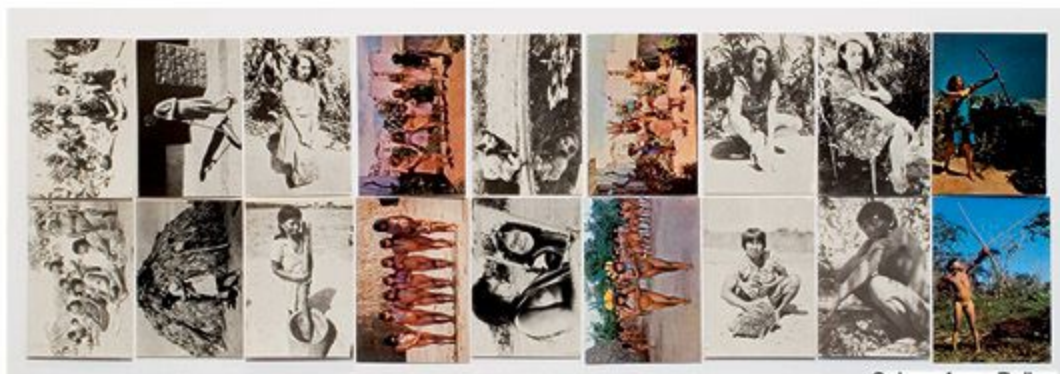
Momentos históricos do país, normas sociais, mitos indígenas e transgressões revelam como os artistas brasileiros têm se adaptado à realidade da globaliza-



Damasceno, José\_Nota sobre uma cena acesa ou os dez mil lápis, 2000  
(Romulo Faldini)

*ção: "Eles falam com fluência em linguagens artísticas com foco na cena global, ao mesmo tempo que sua arte, imbuída tanto de especificidade local quanto de ressonância universal, tornou-se, ela mesma, um ponto de referência internacional", avalia Vanessa Davidson.*





Geiger, Anna Bella\_  
Brasil nativo/Brasil  
alienígena, 1977  
(Ding Musa)



Alaver, Keila\_Sem título, 2000  
(Ding Musa)



Leiner, Nelson\_  
Paramutt, 2001  
(Renato Parada)

**MAIS:** O MAM (Museu de Arte Moderna de São Paulo) fica no Parque Ibirapuera (av. Pedro Álvares Cabral, s/nº - Portões 1 e 3). **Horários:** terça-feira a domingo, das 10h às 17h30 (com permanência até as 18h). Tel.: (11) 5085-1300. Agendamento gratuito de visitas em grupo pelo tel.: 5085-1313 e e-mail [educativo@mam.org.br](mailto:educativo@mam.org.br) / [atendimento@mam.org.br](mailto:atendimento@mam.org.br)

## Venha viver uma experiência gastronômica no Grenelle



Av. Conceição, 250  
Indaiatuba  
(19) 3834-4802



EXCELÊNCIA  
INTEGRIDADE  
INOVAÇÃO



VOCÊ CUIDA  
DO SEU NEGÓCIO

E NÓS CUIDAMOS  
DA SUA EMPRESA!



VISITE NOSSO SITE:  
[www.jpncontabilidade.com.br](http://www.jpncontabilidade.com.br)

e-mail: [josmar.camargo@jpncontabilidade.com.br](mailto:josmar.camargo@jpncontabilidade.com.br)

 JPNassessoriacontabil  
 jpncontabilidade

Rua Padre Bartolomeu Tadei, 398  
Sala 5 - Centro - Itu/SP  
Fone (11) 2715-5878



# REVISTA REGIONAL<sup>®</sup>



## MULHERES EMPREENDEDORAS 2019



*Caderno especial em homenagem ao  
Mês da Mulher traz empresárias de  
destaque da região nos mais variados  
segmentos. Conheça o exemplo de  
empreendedorismo de cada uma delas*



suplemento  
especial da  
edição 191  
março/2019





## MARLENE CALEFFO

### ODORE D'AMORE

*Aos 75 anos e uma trajetória exemplar de empreendedorismo, Marlene Caleffo acaba de inaugurar seu mais novo negócio em Salto, a Odore D'Amore*

**D**ona de uma disposição ímpar, Marlene Caleffo acaba de inaugurar uma loja aos 75 anos de idade, chamada Odore D'Amore, em Salto. A loja comercializa perfumes e acessórios em geral e é a alegria da empresária que tem uma história de vida cheia de conquistas e desafios. Orgulhosa de sua trajetória, Marlene conta que sempre, a vida toda, enfrentou preconceitos e machismos por ser mulher. *"Eu sempre fui atrevida. Na minha época, mulher não podia trabalhar. A gente era criada para casar, cuidar da casa, ter filhos e ficar quieta. Eu fiz tudo isso, mas sempre trabalhei e não fiquei quieta"*, conta rindo.

Marlene é graduada em Pedagogia, Canto-Orfeônico, Desenho e Plástica. Lecionou nas primeiras instituições de ensino em nossa região e construiu uma carreira sólida na reitoria da Unicamp, atuando em eventos nacionais e internacionais. Foi membro da equipe do Instituto de Pesquisas Especiais para a Sociedade (IPÊS), pelo projeto da OPAS-OMS com o projeto *"A música, a arte como intervenção social pedagógica e terapêutica"* e é fundadora do grupo saltense *Mulheres de "Salto" Poderosas que Briham*. Ou seja, uma atuação profissional invejável e, como ela diz, mais 20 anos serão pouco para tudo o que ela ainda deseja realizar.

Marlene começou a trabalhar aos dez anos de idade quando, ao lado da mãe, fundou o primeiro salão de beleza de Salto, considerado, por ela, como o passo inicial para tudo o que fez na vida. *"Toda a vida eu fiz o que quis e enfrentei muitos problemas por isso. Mas nunca deixei que me dissessem o que eu deveria fazer. Fiz sempre o que eu achei que devia, respeitando normas e regras de uma sociedade, claro, mas nunca achando que não podia fazer algo apenas pelo fato de ser mulher"*, ressalta.

Sempre pioneira nos negócios, Marlene foi fundadora da



ItuArte Academia de Dança, junto com Irene Vasconcelos, primeira bailarina do Teatro Colón de Buenos Aires. Tendo o jazz e o balé clássico como grandes destaques da escola, Marlene trouxe o primeiro homem para dar aulas de jazz na cidade. *"Foi um escândalo na época"*, comenta aos risos. Além da escola em Itu, a empresária também foi a primeira a ter uma franquia da L'acqua Di Fiori no Interior paulista, mais precisamente em Salto, em sociedade com sua filha Vlacy Maura Salvadori Sontag.

Hoje, sua rotina divide-se entre a vida pessoal e a loja. Marlene vai para seu negócio todos os dias e conta que adora atender o público e estar trabalhando. *"Algumas pessoas acharam absurdo, eu, aos 75 anos, abrir um negócio, mas eu faço com o maior gosto. Eu ia ficar em casa fazendo o que? Sempre fui muito ativa e é isso que me move: desafios e trabalho!"*, encerra a empresária.

**Odore D'amore**

Rua Nove de Julho, 1661, na Galeria do PagueMenos – Vila Nova – Salto. Telefone: (11) 4456-9221 / (11) 9 9166-7977 WhatsApp



# LAISE CORTI

**ORIGINAL BLEND**

*A partir de uma necessidade própria e com dificuldade em encontrar Pasta de Amendoim artesanal no mercado, Laise Corti lançou sua marca e distribuiu para todo Brasil*



**N**o mercado desde abril de 2016, a OriginalBlend fabrica e distribui para todo o Brasil pastas de amendoim e oleaginosas em geral. Como diferencial, Laise Corti conta que tem seu processo produtivo. *“Produzimos hoje cerca de uma tonelada de pastas em nossa fábrica, exatamente da mesma forma e cuidado que eu produzia na casa dos meus pais, quando comecei, em setembro de 2015”.*

Para dar conta desse volume, ela contou com a experiência e habilidade do seu pai e equipe que desenvolveu um maquinário exclusivo para sua produção. Laise conta que não abriu mão de certas características da pasta que criou e ao mesmo tempo precisava dar conta de uma escala produtiva maior. *“Em 2015, quando comecei a fazer as pastas, meu objetivo era somente atender a minha busca por uma pasta de amendoim caseira, gostosa, com textura e sabor de verdade. Aos poucos percebi que tudo que soltasse óleo, poderia se tornar pasta. Foi então que comecei a fazer testes com amêndoas, macadâmias, castanha de caju, avelãs, nozes e pistache”*, lembra Laise.

Aos poucos, ela percebeu que essa necessidade própria poderia se tornar um negócio e viu aí uma oportunidade em empreender. *“Fazer e comercializar pastas de castanhas nunca foi um sonho. Mas empreender, sim! E para mim, nunca foi necessário reinventar a roda para se ter um grande negócio. Percebi que o simples fato de não termos disponível um pro-*

*duto de qualidade, feito da mesma forma que a gente faria em casa, poderia guardar aí uma grande oportunidade”.* Ter bons contatos, estar atuando no segmento de alimentação saudável como consultora, ter viajado para feiras internacionais do segmento, também ajudaram Laise a transformar sua OriginalBlend numa das marcas mais reconhecidas do segmento no Brasil.

Hoje, além de estar em lojas de produtos naturais em todo país, Laise mantém seu e-commerce, por onde faz chegar a todas as pessoas os seus produtos. *“Algumas cidades não comportam lojas com produtos neste segmento e para atender a população dessas cidades, temos o nosso e-commerce, pelo qual despachamos todos os dias mercadorias do Oiapoque ao Chui”.*

Empreender, para ela, é realizar-se, independente do que isso signifique. *“Como diz uma conhecida, empreender no Brasil é como jogar videogame: ou você morre ou você muda de fase. E todos os dias a luta recomeça. O jogo nunca está ganhado. A competição nunca acaba. Nosso maior desafio é superar a gente mesmo. Empreender é não ter medo de tentar. E saber que, acima de tudo, a gente tem um objetivo muito maior nisso tudo, que é realizar!”*, encerra Laise.

**OriginalBlend**  
[www.originalblend.com.br](http://www.originalblend.com.br)  
 Telefone: (11) 2840-0749





## BRUNA MALUF

**DECORATTO**

*Antenada nas novidades do mercado mundial de decoração, Bruna Maluf está há 13 anos à frente da Decoratto, em Indaiatuba*

**H**á 13 anos à frente da Decoratto, em Indaiatuba, a empresária Bruna Maluf tem paixão pelo trabalho que desenvolve. Saber o caminho que se quer trilhar e focar nisso, para ela, é o ingrediente principal de um trabalho longo e bem-sucedido.

A Decoratto é uma loja de decoração com atendimento personalizado e diferenciado para profissionais como arquitetos e designers de interiores. *“Nosso foco sempre foi trabalhar com profissionais, então isso foi nos ajudando a crescer e novas necessidades foram se mostrando. No começo, fui percebendo cada necessidade no dia a dia do trabalho que fomos desenvolvendo”,* explica. Com uma variedade grande de produtos como móveis e objetos de decoração, a Decoratto está sempre em busca de coisas diferentes e atendendo a visão do profissional de decoração, antenada nas novidades do mercado mundial. *“Eu fico 24 horas pensando em coisas novas e, o mais importante, saindo desse nosso mundinho e tendo contato com outros locais, outras lojas e outras formas de trabalhar. A gente sempre pode aprender com o outro,”* revela e conta que uma dessas buscas está numa associação de lojistas nacional que proporciona troca de experiências

com empresários do segmento de todo o país. *“Essa é uma ferramenta que ajuda muito. Além dela, claro, estamos sempre em dia com as tendências mundiais, participando de eventos, feiras e tudo ligado à decoração. Eu faço um filtro disso e estudamos o que é viável para nossa loja, público e mercado”,* afirma a empresária.

O dia a dia profissional exige muito de Bruna e, sendo assim, ela ainda não consegue se ausentar muito da loja, principalmente em grandes períodos, mas, para ela, isso não é problema. *“Eu gosto de estar a par de tudo e isso não é controlar, mesmo porque, hoje, eu não consigo controlar tudo e tenho pessoas da minha confiança para isso, mas a linha de frente como a realização de orçamentos, atendimento e venda, eu estou sempre muito presente. É o que eu adoro fazer. Em 13 anos de Decoratto, eu fiz amigos aqui dentro. Acho que a chave do meu negócio é essa, as relações interpessoais que desenvolvemos”,* finaliza a profissional.

**Decoratto**  
Rua Humaitá, 873 – Centro – Indaiatuba.  
Telefone: (19) 3894-6688



# SÔNIA VIEIRA

## ESTAÇÃO BARONEZA

*Sônia Vieira atua há mais de 20 anos no mundo dos negócios; hoje, cuida pessoalmente da Estação Baroneza, um dos mais belos espaços de eventos da região, localizado em Salto*

**H**á oito anos à frente da Estação 'Baroneza', a empresária Sônia Vieira possui mais de 20 anos de experiência no mundo dos negócios. Trabalhar com festas foi algo que apareceu na sua vida como uma oportunidade e ela agarrou e desde então vem se dedicando com muito carinho. Sua rotina exige a divisão entre a capital paulista e a cidade de Salto. Toda semana ela vem para a região para as demandas da Estação e das festas que acontecem no local.

Para ela, apesar da correria, trabalhar com festas é algo muito prazeroso e cuidar da Estação Baroneza de perto é o que torna o local especial e único. *"Temos um carinho e cuidado muito grande com a Baroneza. Eu vejo que nem todo mundo do ramo tem esse cuidado que temos. A manutenção aqui é diária"*, explica.

A Estação sempre sediou festas de casamentos e debutantes e, agora, devido à demanda de mercado, está também realizando eventos corporativos como encontros, treinamentos, imersões e festas. *"As empresas estão buscando coisas diferentes para seus funcionários e a Estação Baroneza é um ótimo local para isso. É algo novo e estamos gostando muito de fazer"*, acrescenta Sônia.

Indagada sobre ser uma mulher à frente dos negócios, ela diz que ainda passa por uma saia justa ou outra: *"Como mulher, acho que ainda não somos respeitadas como deveríamos. Tem gente que acha que porque é uma mulher à frente do*



*negócio é mais fácil negociar ou me enrolar, mas eu sempre contornei a situação com muito profissionalismo e, mais, com a garantia do serviço excelente que oferecemos aqui"*.

Sônia afirma ainda que a Estação Baroneza não é feita apenas por ela, mas por todos os colaboradores do local que desenvolvem um trabalho especial e com carinho, afinal, trabalhar com os sonhos das outras pessoas exige muita dedicação.

**Estação Baroneza**  
Estrada do Servidão Santa Terezinha, 14,  
Sítio Santa Terezinha, Salto.  
Telefone: (11) 4602-1122



## JULIANA OLIVEIRA

### RESIDENCE DECORAÇÕES

*Ju Oliveira trouxe o sucesso de sua Residence Decorações para Salto, onde já ampliou sua cartela de clientes*

**H**á três anos à frente da Residence Decorações, a empresária Juliana Oliveira ingressou nesse ramo de uma forma despreocupada e sem pensar muito seriamente sobre.

Dezoito anos depois, ela se diverte dizendo que começou quase que por brincadeira. “Eu nunca tinha trabalhado com isso. Comecei meio sem querer e por 15 anos tive uma loja, com um sócio, em Assis”, explica. A mudança para nossa região aconteceu, pois Juliana ia muito a São Paulo atender clientes e muitos serviços eram por aqui, assim, decidiu empreender em sua própria loja, primeiramente em Itu e depois mudando-se para Salto.

Literalmente, com a cara e a coragem, Juliana se mudou para Salto e começou a se apresentar para clientes e profissionais da área e pouco a pouco foi construindo um negócio sólido e com uma cartela de clientes rapidamente. “Isso aqui é um trabalho de formiguinha, dia a dia, com cuidado e atendendo clientes sempre da melhor forma possível. E o que eu mais gosto de fazer, atender clientes, conversar, conhecer gente, por isso não me imagino fazendo outra coisa”, ressalta a empresária.

A Residence Decorações comercializa papel de parede, cortinas, persianas, toldos, almofadas, colchas para cama e tapetes sob medida. Questionada sobre o mercado de decoração, Juliana explica que hoje a casa também é moda. “Eu procuro acompanhar todas as tendências, ir a feiras e mostras do setor, Casa Cor, tudo que é ligado à área para estar sempre a par do que há de mais atual no mercado. Hoje, o papel de parede está sendo muito bem procurado, porque é mais prático, não faz sujeira para aplicar e não é caro como antigamente”, explica.

Como quase todas as mulheres que estão à frente de um negócio, Juliana ainda precisa se dividir para cuidar dos filhos e da vida pessoal. “Meu dia começa às 5h e não tem hora para

terminar, corro pra cá, pra lá, vou pra São Paulo. Não paro”, brinca. Ela vê o mercado de decoração em grande mudança e com um novo perfil de consumidores: “Quando eu comecei, resolver coisas para a casa era coisa de mulher, hoje não. Eu atendo muitos homens que estão resolvendo projeto e decoração da casa e, às vezes, a mulher está só acompanhando”, aponta. Para Juliana, o essencial para o empreendedorismo é o amor pelo que se faz e ela afirma que dificuldades existem em todas as áreas, mas se tiver amor, se vai longe. “Eu amo fazer o que eu faço. É minha vida! A gente cai, levanta, mas tem que manter o foco de onde quer chegar, sempre com amor pelo que se faz”, finaliza.

#### Residence Decorações

Av. Vicente Schivitaro, 120, Barra – Salto.

Telefone: (11) 4456-4434 / 11 94389-5525 (WhatsApp)







# RAQUEL E MAURIANE MOURA

**FEMININE HAIR**

*Juntas, Raquel e Mauriane Moura, mãe e filha, comandam há duas décadas o Feminine Hair, em Itu*

Administrar um negócio não é uma tarefa fácil. Administrar um negócio e fazê-lo ser bem sucedido por mais de 20 anos, menos ainda. Mas isso não é problema para as empresárias Raquel e Mauriane Moura. Mãe e filha são sócias há mais de duas décadas e juntas comandam, em Itu, o Feminine Hair, onde cuidam da beleza de mulheres de toda a região e ainda comandam uma equipe ampla com profissionais diversos.

Para ambas, o segredo do negócio longo é não parar nunca. “Não podemos parar no tempo. Ainda mais na área da beleza, há novidades o tempo todo. Para isso, fazemos planejamentos a cada seis meses”, explica Mauriane. Além do planejamento e atualização constantes, as empresárias contam que investir na equipe também é necessário para que o negócio se solidifique, cada vez mais. “Na área da beleza a mudança é muito grande, se você acha que está bom, para no tempo e perde cliente. Investir nos profissionais, tanto na

gente quanto na equipe, é primordial e aqui a gente faz isso de verdade”, ressalta.

O mercado, antes predominantemente feminino, vem mudando muito com o tempo. Raquel e Mauriane explicam que os homens vêm se cuidando mais e, como profissionais de beleza, eles lideram nos mercados nacional e internacional como os maiores nomes da atualidade. “Engraçado, mas os grandes nomes são homens, mas em quantidade, há mais mulheres na área”, apontam.

Mauriane ainda atenta para a mudança na questão de visagismo, o grande diferencial do Feminine, que está ganhando cada vez mais força e compreensão das pessoas que as procuram em busca do corte perfeito.

**Feminine Hair**  
Rua Vinte de Janeiro, 281 – Centro – Itu.  
Telefone: (11) 4022-6605.



## KÁTIA MILLER

**HOTEL KASKATA**

*Katia Miller assumiu os negócios da família no ramo da hotelaria e hoje está à frente do Hotel Kaskata II, em Salto*

**A**o assumir os negócios da família, a empresária Katia Miller se viu apaixonada pelo ramo de hotelaria. Proprietária do Hotel Kaskata II, em Salto, seus pais deram início nesse ramo quando ela era criança e ainda hoje gerenciam o Kaskata I. Seu negócio conta com quase 30 apartamentos e tem como maior público os hóspedes corporativos que chegam a Salto a trabalho durante a semana. “São poucos os finais de semana que temos lotação, mas em dias úteis estamos sempre trabalhando muito, graças a Deus”, ressalta.

Kátia é dessas empresárias que não arreda o pé do seu negócio. Moradora do hotel, ela conta que do momento em que põe o pé no chão, pela manhã, até a hora que vai dormir, não faz outra coisa senão trabalhar, e ama o que faz. “Quando eu era jovem eu sonhava em estudar Odontologia. Por fim, comecei a trabalhar com meus pais e descobri uma grande paixão nesse ramo”, revela. Por gostar muito de lidar com o público e interagir com pessoas, ela acabou se encontrando profissionalmente no ramo hoteleiro e faz tudo que for necessário para o bom funcionamento e crescimento do hotel. “Eu faço o que for necessário aqui. Eu cozinho, fico na recepção e até arrumo os quartos se faltar funcionário. Acho que quando a gente ama o que faz, não acha ruim nenhuma parte do trabalho”.



O Kaskata recebe hóspedes de todo o Brasil e estrangeiros também, e Katia conta que, além dela e de funcionários, ainda tem ajuda de seu único filho. Mulher e independente, ela explica que, apesar de não ter estudado Hotelaria, cresceu no negócio da família e aprendeu com a necessidade: “As necessidades foram criando as oportunidades. Eu tenho a pura experiência, acredito que devo pecar com uma coisa ou outra, mas, no dia a dia vou aprendendo, me informando e buscando não parar nunca. Não me imagino fazendo outra coisa jamais”, finaliza a empresária.

**Hotel Kaskata II**  
Rua Jundiá, 161 – Jardim Marília, Salto.  
Telefone: (11) 4028-1272





# JEANNY CAVALCANTI

**DONA MARIA BOLACHA**

*Quando começou fazendo bolachas em casa, Jeanny não imaginava o sucesso que teria; hoje, a cake designer é dona de uma fábrica de doces e um café no Centro de Itu*

**J**eanny Cavalcanti é dessas mulheres que não têm parada! Há 15 anos ela fundou a Dona Maria Bolacha como uma brincadeira, em casa, fazendo doces e bolos. Acontece que ela descobriu que tinha uma ótima mão para o negócio e com o tempo se profissionalizou, tornando-se uma das mais respeitadas e admiradas cake designers da região, com belos e criativos bolos e biscoitos.

Hoje, está à frente da empresa, que atua de duas formas diferentes: as encomendas de festas e casamentos, bolos e doces finos; e o café Dona Maria Bolacha, inaugurado há seis anos e reinaugurado há três, em Itu. Ela explica que muito mudou nesses 15 anos de estrada e que, ao crescer, a responsabilidade também aumentou. “Quando a gente se profissionaliza, o negócio tem muitas adequações e regras e acho isso muito bom. Hoje, eu tenho 25 funcionários, 25 famílias que dependem da Dona Maria Bolacha. O lado bom é que hoje eu tenho uma equipe que posso confiar se precisar me ausentar, com profissionais capacitados e, antes, dependia tudo da minha presença”, detalha a empresária.

Para Jeanny, o café nasceu como um espaço para atender seus próprios clientes, mas percebeu a necessidade do mercado

ituano e decidiu empreender: “Eu abri para atender clientes da Maria Bolacha, mas as pessoas começaram a pedir um local que pudessem comer os doces que fazíamos e tomar um café. Hoje temos três cozinhas, a salgada, doce quente e doce fria e já estou ampliando a cozinha para a casa do lado”, revela. A cabeça que não para já está pensando no próximo passo: abrir um empório. “Aprendi isso com meu pai. Assim que inaugurei o café, ele disse: ‘E agora?’ Então, eu estou sempre nessa de pensar o que posso fazer, qual o próximo passo, mas sempre com muita cautela para nunca dar um passo maior do que a perna, ainda mais porque tenho pessoas que dependem de mim”.

Expandir a marca é um dos maiores sonhos de Jeanny para a Dona Maria Bolacha e nada impraticável de acontecer, afinal, para quem começou fazendo doces em casa e hoje comanda uma fábrica de doces e um café, nada parece impossível para esta empreendedora nata, não é mesmo?

**Dona Maria Bolacha**  
Rua Santa Rita, 1818 – Centro – Itu.  
Telefone: (11) 4022-7406





## KELLY SILVA

**ÓPTICA SOL**

*Kelly está há três anos à frente da Óptica Sol, mas sua história profissional no ramo óptico já tem quase duas décadas*

Com ampla experiência no ramo óptico, Kelly Silva está há três anos à frente da Óptica Sol, em Salto, mas sua história profissional nesse ramo já tem quase 20 anos. Ela começou a trabalhar em ótica ainda adolescente e com o tempo foi se profissionalizando e se especializando cada vez mais com óculos, sua paixão.

Com a formação de Técnica em Óptica aliada a toda a vivência de mercado, ela decidiu que era hora de ter seu próprio negócio e assim tornou-se sócia da Óptica Sol em Salto. *“Eu amo trabalhar com venda e essa é a área que eu adoro. Toda a experiência que adquiri ao longo desses anos, eu usei assim que surgiu a oportunidade de abrir meu próprio negócio. Eu decidi fazer o que eu já sabia e estou aqui numa batalha diária”,* revela.

Kelly acredita que o maior desafio hoje é fidelizar o cliente e, sendo assim, oferece um trabalho diferenciado aos seus. *“Eu saio para atender clientes com um atendimento diferenciado e*

*totalmente personalizado. Hoje em dia, as pessoas estão numa correria tão grande, então, eu consigo selecionar peças, seja receituário ou óculos de sol, e levar até elas. Faço os ajustes necessários e volto para entregar. Para mim, atendimento de ótica tem que ser diferenciado, porque os óculos têm que ficar perfeito na pessoa”,* detalha. Com uma política de transparência e sinceridade, ela conquista seus clientes e sempre deseja que ele saia feliz e satisfeito da Óptica Sol. *“Eu sonho em crescer e, para isso, empreender cada vez mais, mas acredito que o que faz meu cliente satisfeito é sinceridade e atendimento personalizado que oferecemos. Essa é a chave do meu empreendedorismo”,* acrescenta a empresária, que conclui: *“todo trabalho que desenvolvemos ao longo dos anos, com paixão, dedicação, transparência e foco, consequentemente, trouxeram resultados positivos à empresa”.*

**Óptica Sol**

Av. Dom Pedro II, 365 – Centro – Salto.  
Telefone: (11) 94256-0183.



# RENATA TOMITAKE

**BOUTIQUE DO LAR**

*Filha de comerciantes, Renata Tomitake cresceu em meio às lojas e hoje possui a Boutique do Lar, um dos maiores cases de sucesso da região no segmento*

**H**á 18 anos à frente da Boutique do Lar, em Indaiatuba, a empresária Renata Tomitake cresceu praticamente no comércio. Filha de comerciantes, ela conta que começou a trabalhar ainda criança e não tinha como seguir outra linha profissional, senão gerir seu próprio negócio. Deu início a Boutique do Lar como uma loja de enxoval direcionada para cama, mesa e banho e, desde então, o negócio só fez crescer, sendo um dos principais cases de sucesso nesse segmento na região.

Com o passar dos anos, e acompanhando o mercado, a Boutique do Lar passou por algumas alterações. “Comecei a trabalhar com cama, mesa e banho e fui acompanhando a necessidade do meu cliente. Hoje nós temos tapetes, cortinas e tudo para cama, mesa e banho”, revela. A loja ainda oferece o serviço de cabeceiras, persianas, papel de parede, quadros e decoração. “Nós temos do básico, como um protetor de colchão até cabeceiras”, ressalta a empresária. Para ela, o sucesso desse negócio depende de duas coisas primordiais, acompanhar o mercado e conhecer seu cliente. “Precisamos estar sempre antenados, saber como está o mercado e conhecer as tendências. Além disso, é o cliente que vai te dizer o que ele quer ou não e isso indica o perfil da sua loja”, acrescenta.



Pensando no seu negócio, Renata fez dois cursos de Design, ambos na Europa, um em Milão, na Itália, e outro em Londres, na Inglaterra, mas, conta que acompanhar seu público e, também, adequar tendências a sua região são mais importantes. “É o dia a dia com o cliente que faz a gente aprender. Por isso, eu estou aqui todos os dias, o dia todo”, finaliza a empresária que, além da Boutique do Lar, ainda possui uma confecção de cortinas.

**Boutique do Lar**

Rua Quinze de Novembro, 400 – Centro – Indaiatuba  
Telefone: (19) 3894-6052





# LUCI MÁRCIA SCORSATO

**LUCI MARCIA ART GOLD**

*Luci Márcia é expert em semijoias; por conta de um atendimento personalizado e especial, ela se destaca há 22 anos no mercado regional*

**H**á 22 anos no mercado de acessórios, a empresária Luci Márcia Thomaz Scorsato é uma apaixonada pelo que faz e afirma que não se imagina trabalhando com outra coisa que não sejam as semijoias.

A loja, que leva seu nome, comercializa vários acessórios, como semijoias e relógios, e possui clientes fiéis que são levados pelo atendimento personalizado e pelas peças variadas que atendem a todos os gostos. Luci Márcia, que possui curso de Ourivesaria, conta que não deixa de oferecer mercadoria nova uma semana sequer para seus clientes. “Agora, por exemplo, eu já estou trazendo a coleção outono-inverno, que é um pré atendimento de feiras, ou seja, eu já tenho o produto antes deles serem apresentados nas feiras do ramo”, ressalta.

A empresária revela que está sempre buscando as tendências, acompanhando a moda e até as blogueiras para ver o que fará a cabeça dos clientes, mas que isso depende muito de estilo. “Hoje a moda é muito versátil, não tem algo que dita

exatamente o que vai se usar, depende muito do estilo de cada um”, aponta a empresária. Entre as pedras que estão fazendo a cabeça das mulheres, ela destaca a tanzanita, a turmalina paraíba e a esmeralda colombiana.

Atendendo num ambiente reservado, em Itu, Luci Márcia acredita que quando o negócio é seu, você acaba trabalhando até mais, mas que se gostar do que se faz não tem canseira que faça desistir. “Custar do que se faz é o que faz dar certo. Eu amo o que faço e acho que se você tem um sonho e gosta daquilo, não pode desistir”, finaliza.

Com uma sala no Edifício Caplan, Luci Márcia Art Gold possui segurança, amplo espaço e convênio com estacionamento, sempre pensando no maior conforto de suas clientes.

**Luci Márcia Art Gold**

Avenida Antônio Gazzola, 1001 - 6º andar, sala 2B, Novo Itu - Itu.  
Telefones: (11) 2429-9896 ou 9 4758-5200.



# CAROLINA MORI

**FLORENCE HAIR**

*À frente de uma equipe expert em beleza, Caru Mori comanda com sucesso o Florence Hair, em Itu*

O salão de beleza Florence Hair está há três anos no mercado ituano e foi inaugurado com uma equipe de profissionais qualificados que já trabalhavam há anos juntos. A frente deles está a empresária Carolina Mori, que viu uma oportunidade e decidiu empreender num novo negócio. Ela trabalhou muitos anos com festas e eventos, e tinha decidido parar um pouco para ficar com a família, retomar o fôlego e pensar no que faria a seguir. *“Eu nunca teria aberto um salão do nada, era um caso específico de ter uma equipe forte que já trabalhava junto e eu conhecia o potencial deles, por isso decidi empreender e abrir o Florence Hair”,* explica.

O fato de não ser uma profissional do ramo da beleza impôs alguns desafios à Carolina, que dia a dia vem enfrentando-os. *“Eu não precisava ser cabeleireira para ter um salão porque eu cuida da parte administrativa e pude contar com uma equipe muito qualificada. O que fez toda a diferença para que eu tivesse a coragem de empreender numa área que eu nunca havia atuado foi o planejamento. Meu marido, Vincent, atua na área de planejamento estratégico e quando quis montar o negócio, ele me ajudou a fazer todo o planejamento. É completamente diferente você ter um mapa de sua empresa e vida financeira e conseguir enxergar todos os pontos. Eu sabia de onde eu estava partindo, onde eu queria chegar e que caminho eu tenho que percorrer para isso dar certo”,* detalha a empresária e ressalta que uma boa administração e bons profissionais são ingredientes que se completam para obter sucesso.



Para a profissional, o lance de *“deixa a vida me levar”* não dá certo em nenhuma área da vida, especialmente a profissional. Carolina dá a dica para quem deseja empreender em algo próprio: *“Fazer uma análise previa e saber o que isso significa na sua vida, quanto vai investir e em quanto tempo vai retornar. Olhar a coisa como um todo. O importante é fazer escolhas e não ir no fluxo”,* encerra.

**Florence Hair**  
Rua Capitão Silvío Fleming, 135 – Vila Nova – Itu.  
Telefone: (11) 4013-0811



aqui tudo é  
**especial**  
para você



## ANA CLARA BRUNI DALLA VECCHIA

VIA REGIO  
VIA CAFÉ

*Ana Clara lidera o posto de combustíveis Via Regio, um dos mais tradicionais da cidade de Salto; está à frente também da conveniência e do restaurante que funcionam no mesmo complexo*

**H**á mais de 20 anos à frente do próprio negócio, Ana Clara Bruni Dalla Vecchia é um dos grandes exemplos de empreendedorismo na região. Ela lidera o posto de combustíveis Via Regio, um dos mais tradicionais da cidade de Salto, e sua loja de conveniência e restaurante, o Via Café.

A oportunidade de empreender nesse segmento surgiu quando o marido começou a trabalhar no ramo de concessionárias de automóveis e ela, que trabalhava com moda feminina, deixou a área para, também, se entregar ao setor automobilístico.

O dia de Ana começa cedo, ela fica em média 12 horas por dia no trabalho entre posto, restaurante e conveniência. "A minha rotina diária se divide entre minha família e meu trabalho. Consigo com muito amor conciliar todas as tarefas, tanto do lar quanto do meu negócio", afirma a empresária.

Buscar sempre produtos de qualidade e atuar da melhor maneira possível. Estes são os fatores diferenciais que regem o trabalho de Ana, que se dedica totalmente ao seu cliente para que ele se sinta especial. "A minha dedicação ao cliente torna o meu trabalho especial e isso tudo se torna especial também para o cliente", completa.

O Via Regio, hoje, revende combustíveis e lubrificantes da marca Ipiranga, conta com conveniência e restaurante no sistema self-service. "Sempre busquei me aperfeiçoar naquilo que me proponho a fazer. Estou sempre atenta às mudanças e me adapto bem. Para ficar à frente de um negócio, é fundamental fazer aquilo que gosta e não medir os esforços", finaliza a empresária.

Via Regio e Via Café  
Rua Rio Branco, 1470 - Centro - Salto.  
Telefones: (11) 4456-4852 e (11) 4029-3075



# NURIA GALLÃO ARTHUZO

**LOLLA DOZOH**

*Após diminuir o ritmo para se dedicar ao filho pequeno, Nuria retornou à rotina no Direito e mais: resolveu empreender um novo negócio, criando assim a boutique Lolla Dozoh, em Indaiatuba*

**A** advogada há 20 anos, Nuria Daniela Gallão Arthuzo mudou-se para Indaiatuba há 15, deixando para trás a correria de São Bernardo do Campo, no Grande ABC. Continuou atuante na área de Direito, conquistando credibilidade entre seus clientes indaiatubanos. Há seis anos, ao tornar-se mãe, decidiu diminuir um pouco o ritmo de trabalho. Conforme o filho foi crescendo, Nuria sentiu que era hora de retornar ao trabalho com a mesma intensidade de antes e, com mais fôlego, decidiu empreender um novo negócio.

Além da atuação como advogada, Nuria resolveu abrir sua própria loja de roupas femininas e assim nasceu a Lolla Dozoh. *“Eu saía para comprar roupa em Indaiatuba e, apesar de ter lojas muito bacanas na cidade, eu não encontrava algumas coisas que eu desejava, então decidi abrir minha própria loja”,* revela. A Lolla Dozoh fica fora do eixo central da cidade. Nuria escolheu um lugar próximo a sua casa e com estacionamento na porta. *“Estar fora do eixo comercial me possibilitou não agregar o preço das despesas ao meu produto, ou seja, tenho qualidade e preço justo”,* destaca a empresária.

Hoje, ela se divide entre a família, os clientes de seu escritório e a loja. *“A prioridade da minha vida é minha família. Cuido do meu filho de manhã e à tarde me dedico aos clientes e à loja”,* detalha. Há quatro meses no mercado, a Lolla Dozoh está conquistando cada vez mais clientes. Nuria faz questão de escolher cada peça comercializada. Ela conta que visitou diversas confecções aqui e em Minas Gerais, sempre buscando rou-



pas de qualidade, com ótimos acabamentos, quase exclusivas na região e a um preço justo. *“Meus pais tiveram confecção, então, não era uma área totalmente nova para mim”,* ressalta a advogada e empresária.

Sua loja oferece roupas femininas para o dia a dia, com estilo casual e casual chique, do 38 ao 52. Além disso, acessórios como bolsas, cintos e bijuterias também podem ser escolhidos. *“Eu acredito que não tem como dar errado um negócio quando você coloca uma energia boa, responsabilidade e mantém o pé no chão. O mais importante é ser e fazer pessoas felizes de alguma forma”,* finaliza a empresária que, ao escolher o nome da loja, prestou uma homenagem às duas avós: Lolla e Dozolina.

**Lolla Dozoh**  
Avenida João Ambiel, 1397 – Indaiatuba.  
Telefone: (19) 3318-0967



## KEMELLA ZONATTI

### Q BOLO

*Kemella deixou a carreira de professora após o sucesso de sua loja Q Bolo, que adota a tendência comfort food, sucesso em vários cantos do mundo*

Filha de professora, Kemella Zonatti começou sua vida profissional também nas salas de aula. Mestre em Matemática lecionou por anos e sempre gostou muito do que fazia, mas o sonho de empreender em seu próprio negócio foi mais forte e, assim, nasceu a Q Bolo, uma loja de bolos que segue a linha *comfort food*, tendência da gastronomia que é sucesso em várias partes do mundo.

Anterior à Faculdade de Matemática, paralelo ao Curso de Magistério, também se formou em Técnica de Alimentos, por isso, a aproximação com a cozinha foi natural. “Eu sempre amei bolo! Na minha família sempre tivemos o hábito de tomar café da tarde e o bolo nunca podia faltar! A diferença é que hoje eu levo os meus bolos, principalmente as receitas que estamos testando!”, brinca a empresária.

Kemella é verdadeiramente apaixonada por bolos e tem uma cabeça que não para um só segundo em busca de novidades. O objetivo era ter uma loja de bolos caseiros, com receitas verdadeiramente caseiras, com produtos selecionados, sem conservantes, com sabores tradicionais, mas que também pudesse estar sempre inovando.

O perfil é o bolo caseiro, mas a essência está na simplicidade e no amor dedicado ao trabalho tanto por ela como também das suas funcionárias. “Para trabalhar na Q Bolo tem que gostar de bolo como eu!”, ressalta a empresária, que emenda: “O que me deixa mais feliz é quando o nosso cliente, após experimentar o nosso bolo, volta à loja dizendo que é igual à receita feita por ele em casa; que agora ficou mais prático para ele para comer um bolo caseiro de verdade”, afirma.

Abrir o próprio negócio proporcionou à empresária unir



suas duas paixões: bolos e os números. Ela conta que cuida de todo o financeiro do negócio e, por isso, não abandonou os números de vez. “Quando eu decidi abrir meu próprio negócio eu pensava em ir deixando as salas de aula aos poucos, mas a loja deu tão certo que senti a necessidade de dedicar todo o meu tempo a ela, por isso acabei deixando a profissão de professora antes do esperado, mas os números continuam comigo”, ressalta.

Atenta às novidades do ramo da alimentação saudável e preocupada em atender às necessidades dos seus clientes, Kemella percebeu que precisava oferecer bolos caseiros para diabéticos, intolerantes a glúten e a lactose, proteína do ovo e também adeptos a dietas como Low Carb, Fit e vegana. Esta nova linha foi intitulada como “Bem Estar” e visa a qualidade de vida atrelada a uma alimentação saudável. Ela está disponível na própria loja e também em pontos conveniados, mas é uma exclusividade da Q Bolo!

“O que eu sempre quis com o meu negócio é estar presente em momentos simples do dia a dia das pessoas e fico muito feliz quando percebo que isso está acontecendo”, finaliza a empresária.

**Q Bolo**  
Avenida José Maria Marques de Oliveira, 392  
Vila Norma – Salto. Telefone: (11) 2840-0872





# CAROL VARELA

**BELLAMESA**

*Carol Varela está há 23 anos à frente da Bellamesa, especializada em locação de utensílios para festas e eventos*

A empresária Carol Varela mora em Indaiatuba há 30 anos e está à frente da Bellamesa há 23. Ela conta que trabalhar no ramo de festas foi uma ideia que surgiu devido à demanda da região. “Nós não tínhamos uma casa de locação em Indaiatuba e vi uma boa oportunidade de negócio”, aponta.

Formada em Administração, ela revela que administrar é uma arte e acredita que o bom empreendedor não deve parar nunca. “Eu estou sempre buscando me atualizar, fazer cursos, estar antenada, ver tendências que se adequam ao meu negócio, mantendo o custo sempre dentro de um bom senso e acompanhando a economia, mas o mais importante, manter o que você já construiu”, detalha a empresária. Sua empresa, a Bellamesa, é especializada em locação de materiais para festas e eventos no segmento de utensílios, que vão de mesa até talheres e atende toda a região.

Em sua trajetória profissional e mais de 20 anos de experiência na área, Carol conta que o mercado mudou muito em

diversos âmbitos. O primeiro deles é a presença de mulheres à frente dos negócios e o segundo são homens resolvendo sobre aluguel e festas, antes visto como uma função feminina. “A mulher tem uma capacidade muito grande em criar departamentos pessoais. Ela sabe ser mãe, companheira e empresária. É óbvio que o tempo da mulher hoje é muito escasso por isso. O que eu sinto é que o homem passou a admirar essas mulheres. Quando eu comecei era mais difícil encontrar outras mulheres no mundo dos negócios e isso mudou e muito”, afirma Carol.

O ingrediente principal de mais de 20 anos no mercado e sucesso da Bellamesa, segundo Carol, está na relação humana: “Se minha equipe está bem, tudo está bem. Se há glória, há glória para todos. Aqui dentro todos são importantes”, encerra a empresária.

**Bellamesa**  
Avenida Conceição, 1088 – Vila Maria – Indaiatuba.  
Telefone: (19) 3894-5959



# MORENA ROMANATTI

**MORENA ROMANATTI CAKE DESIGNER**

*Considerada “Rainha dos Doces Finos”, Morena Romanatti se destaca como cake designer há quase 15 anos em Itu*

A cake designer Morena Romanatti tem como maior ferramenta de trabalho o açúcar. Suas mãos transformam simples grãos em belos doces e bolos de deixar qualquer mesa de festa inesquecível.

Trabalhando com bolos e doces há quase 15 anos, Morena conta que já está fazendo bolo de aniversário para os filhos dos casais que ela fez o bolo de casamento. “É muito gratificante fazer isso. Fiz o bolo de casamento, agora o casal me procura para fazer bolo do filho. Eu acho uma delícia, ainda mais quando são aqueles bolinhos de mesversário para bebês”, ressalta a profissional.

A alma empreendedora não faz Morena parar nunca. Ela está sempre em busca de cursos, materiais, contato com indústrias, chocolates e tudo que há de mais novo e melhor no mercado para manter a qualidade de seus doces e agradar o gosto dos clientes. “Eu acompanho os principais confeitores do mundo, sempre estou vendo e ficando a par das novidades para introduzir no meu trabalho. Estou sempre reciclando, porque se eu parar, o trabalho também para”, afirma ela.

Utensílios, uma boa batadeira, materiais novos e outras ferramentas de trabalho, para ela são verdadeiros investimentos. “Eu não vejo isso como um mero gasto, eu vejo como investimento para o meu trabalho. São coisas primordiais para continuarmos a ter trabalho e conseguir cada vez mais serviços e, além disso, executá-los da melhor maneira possível”. Rainha dos doces quando o assunto é casamento, Morena relata que



hoje em dia faz mais doces finos do que bolos e que acha de uma grande responsabilidade, afinal, a mesa de doces é o que encerra um casamento, e esse fechamento tem que ser sempre feito com chave de ouro e sabor inesquecível.

**Morena Romanatti**

Alameda Aurora, 623 – Condomínio Terras de São José – Itu.  
Telefone: (11) 99642-7980



# RITA E LETÍCIA RIBEIRO

**PROFICENTER**

*Há 31 anos, Rita fundou a Proficenter; hoje, ela tem ao lado sua filha Letícia no comando de três empresas na região*

**H**á 31 anos, a empresária Rita de Cássia Assumpção Ribeiro fundou a Proficenter. Psicóloga de formação, ela já atuava na área de recrutamento e seleção de empregos e teve a ideia de empreender num negócio próprio.

Hoje, a Proficenter está presente nas cidades de Salto, Itu e Indaiatuba e continua atuando com seleção e recrutamento, porém, se destaca também na prestação de serviços em geral para empresas como limpeza, portaria, SAC, recepção, telefonia e etc. *“Oferecemos todo tipo de serviço que uma empresa necessita. Hoje temos três frentes diferentes na Proficenter, a agência, serviços e terceirização industrial”, explica Rita.*

Vinte anos depois, o time Proficenter ganhou mais uma pessoa na equipe, a filha de Rita, Letícia Ribeiro Belon. *“Eu vim trabalhar com minha mãe há 11 anos. A Proficenter tem minha idade, então, eu cresci aqui dentro e vir trabalhar aqui, pra mim, foi algo natural”* conta Letícia. Rita diz que está passando o bastão para a filha, mas ambas duvidam se isso acontecerá 100%. *“Eu duvido que ela vai conseguir parar de trabalhar”, se diverte Letícia, falando da mãe e emenda: “Eu sempre tive essa imagem da minha mãe trabalhando, autossuficiente, um espelho e exemplo para mim”.*

Além da Proficenter, Rita e Letícia ainda comandam mais dois negócios, um interno de aluguel de imóveis e a administração do supermercado Dia, em Indaiatuba. Letícia, que está seguindo os passos da mãe conta que adora o que faz e hoje se divide no administrativo com Rita.

Admiração resume a forma como ela fala e se espelha na mãe, que tem diversas conquistas em sua história. Rita foi pioneira em várias



frentes: a primeira mulher rotariana em Salto, a primeira a ser presidente do Rotary e a primeira mulher a ser presidente da Associação das Indústrias. Além disso, em junho assumirá o cargo de governadora assistente de seu distrito rotariano. Ou seja, protagonismo feminino está mais que presente na história de Rita e, pelo jeito, Letícia não seguirá por outro caminho. Como dizem, filho de peixe...

**Proficenter**

SALTO: Avenida Dom Pedro II, 694 – Centro  
Telefone: (11) 4028-8840

INDAIATUBA: Rua Bernardino de Campos, 358 – Centro  
Telefone: (11) 3875-6564

ITU: Rua Paula Souza, 739 – Centro  
Telefone: (11) 4022-6113



# MARLENE TARIJON DE ALMEIDA

## PASSO A PASSO

*Marlene está há mais de 30 comandando a Passo a Passo; o amor pelos calçados começou ainda adolescente, quando acompanhava o pai nas vendas de sapatos pela cidade*

Filha de comerciantes, Marlene Cassas Tarijon de Almeida aprendeu com o pai, desde pequena, o tino para vendas. Era adolescente, quando seu pai enchia o carro de sapatos e passava em portas de fábricas e outros comércios, vendendo calçados pela cidade. Marlene o acompanhava e, com isso, foi aprendendo a arte das vendas e desenvolvendo a paixão por sapatos.

A frente da Passo a Passo há mais de 30 anos, a empresária tinha atuado em diversos ramos comerciais quando surgiu a oportunidade de voltar a trabalhar com sapatos. *“Eu estava desempregada e surgiu a oportunidade de comprar uma banca de calçados na feira. Pensei um pouco, mas fui. Com o tempo, abrimos uma loja pequena e fomos aumentando até que abrimos essa, na avenida Dom Pedro II, há 18 anos”,* detalha.

Assim como o nome da loja, Marlene foi passo a passo construindo seu negócio, ao lado do marido Mario e de uma equipe sempre dedicada e atuante. Ela acredita que é assim que tem que ser, arriscando quando necessário mas galgando as coisas devagar. *“Quando fomos, eu e meu marido, abrir aqui foi um risco que tomamos, mas é um risco que está durando 18 anos”,* brinca a empresária.

Apaixonada por sapatos e bolsas, ela é a responsável por todas as compras da loja. Frequenta feiras e eventos de



sapatos e bolsas, em geral, visita fornecedores e está sempre analisando o mercado em busca das últimas tendências, para oferecer ao seu cliente sempre o que há de mais novo e melhor. *“O importante é adequar as tendências ao público que frequenta nossa loja. Nós estamos aqui no dia a dia e conhecemos nossos clientes, e eles são nossa prioridade, portanto, quando vou comprar, estou sempre pensando neles”,* conclui a empresária.

A loja Passo a Passo trabalha com grandes marcas do mercado nacional de sapatos e bolsas. Além de oferecer um atendimento de qualidade e diversas opções para os clientes.

**Loja Passo a Passo**  
Avenida Dom Pedro II, 531 – Centro – Salto.  
Telefone: (11) 4029-0072



# LUCIANE PANISSON

VILA FAN DECOR

*Do universo da moda para a arquitetura & decor foi um "Salto" e hoje Luciane está à frente da Vila Fan Decor*

A empresária Luciane Panisson é dessas pessoas que a cabeça não para um minuto e o fascínio por inovação é algo natural. Formada em Design de Moda com especialização em Comunicação e Mercado e Mestrado em Comunicação e Semiótica, ela possui uma trajetória acadêmica nas áreas de Design, Fotografia, Eventos e Moda de mais de 15 anos. Natural de Cascavel, ela se mudou para Salto, em 2007, para assumir a coordenação do curso de Design Moda do Ceunsp (Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio), onde ficou como docente até 2018. Mas a paixão pela cidade de Salto foi tão grande, que acabou fixando residência por aqui.

Hoje, Luciane é proprietária da Vila Fan Decor, loja de decoração especializada em Papéis de Parede e que comercializa além dos papéis, objetos, quadros, tapetes, cortinas e persianas. *"Eu sempre gostei de criar ambientes e decorá-los e em 2016 resolvi iniciar uma segunda formação, agora em arquitetura. No final de 2017, quando surgiu a oportunidade de assumir a Vila Fan, percebi que seria uma nova fase de vida com amplas possibilidades para aplicar o que estava estudando"*, explica Luciane, que colocou sua experiência como consultora em Visual Merchandising pelo Sebrae à disposição dos clientes da loja.

Desde abril de 2018, ela passou a implementar na empresa o sistema Turnkey (chave na mão) voltado à decoração de interiores, que agrega produtos e serviços com o objetivo de facilitar a execução das obras. *"Nossa equipe assume a dor de cabeça da finalização no novo apê pelo cliente, enquanto ele cuida de outras coisas"*, diz Luciane. Esta iniciativa foi um desafio, pois o processo compreende toda a gestão da obra, da criação, compra de materiais à execução dos serviços com foco em apartamentos, deixando-os prontos para morar. Para isso, ela aliou seu conhecimento acadêmico à experiência profissional e hoje aplica muitos conceitos de moda ao universo da decoração, buscando entender o estilo de cada cliente e elaborando propostas que traduzam em formas e cores, o espaço de maneira personalizada.

Luciane conta que tem muitos projetos para este segmento e dois dos quais pretende colocar em prática na Vila Fan serão a formação de mão de obra feminina para acabamentos em interiores e a implementação de um escritório de criação. *"Eu acho que as mulheres são mais detalhistas e ao mesmo tempo têm uma visão global das coisas. Nosso projeto visa especializar essas mulheres*



*para execução de acabamentos. Eu mesma sempre gostei de colocar a mão na massa, por isso vejo este tipo de ação como uma possibilidade que torne acessível este trabalho ao mercado feminino, mas principalmente, que tenha um cunho social, pois a capacitação em áreas predominantemente masculinas pode transformar a vida dessas mulheres"*, explica a empresária. Já o escritório de criação objetiva fornecer serviços para arquitetos e designers como a elaboração de desenhos em 3D e renderizações, para otimizar o tempo destes profissionais para que possam criar seus projetos com mais velocidade.

*"Percebi que o maior desafio da contemporaneidade é ajustar o tempo à quantidade de atividades que temos que desempenhar, por isso estamos estruturando a Vila Fan para oferecer produtos e serviços que otimizem o tempo de nossos clientes para que possam se dedicar a outras atividades enquanto cuidamos de seus projetos"*.

Com esta visão inovadora e sempre criativa, a empresária conta ainda com uma equipe de colaboradores e parceiros que vai desde designers de interiores, engenheiros e arquitetos, profissionais de acabamentos, pintores e instaladores de diversos tipos de produtos, fornecendo uma ampla gama de serviços e visando sempre a facilidade para os clientes que acabaram de adquirir seu novo imóvel.

Vila Fan Decor  
Avenida Dom Pedro II, 568 – Centro – Salto.  
Telefone: (11) 97568-0568



## JULIANA MIGUEL

**SABOR A MAR**

*Juliana trocou a Educação Física pelos prazeres da gastronomia, assumindo como sócia-proprietária do restaurante Sabor A Mar, especializado em frutos do mar*

Qual a relação entre esporte, saúde, gestão de negócios e um restaurante? Na vida da empresária ituana Juliana Miguel significa a sua trajetória profissional até chegar ao seu próprio negócio. Formada em Educação Física, pela Unesp, e MBA em Gestão de Empresas e Negócios pela BI Internacional, se dedicou exclusivamente ao esporte e saúde das pessoas, até decidir mudar radicalmente de vida, voltar à sua cidade natal e comandar o restaurante Sabor A Mar.

O empreendedorismo apareceu na sua vida ainda no primeiro emprego. Ela trabalhava em São Paulo, na academia do Hilton Morumbi – que compõe uma das redes hoteleiras mais elogiadas no mundo, referência de conforto, requinte e qualidade de serviços – e lá absorveu todo o conteúdo de gestão de pessoas, liderança e atendimento ao cliente oferecido nos treinamentos do hotel.

Isso a impulsionou a querer algo além e a cada vez mais investir em cursos de gestão, sempre com um olhar dedicado ao próprio negócio, naquela época, até então, voltado ainda ao esporte.

Após 16 anos de capital e de uma vida dedicada à saúde e bem-estar das pessoas, Juliana voltou para Itu e concretizou o sonho do próprio negócio. Ela, em parceria com seu sócio Nelson Salva, está à frente do Sabor A Mar. Inaugurado no segundo semestre de 2018, o restaurante é especializado em peixes e frutos do mar, um diferencial para a cidade.

Juliana responde, ao lado de Renata Sanches, pela parte administrativa e financeira do restaurante, gestão de equipe, relacionamento com o cliente e, como não poderia ser diferente, pelo cardápio. É a responsável pelas compras dos in-

gredientes, rigorosamente escolhidos por ela. Os pratos e drinks comercializados também passam pelo seu controle de qualidade.

*“Entre na cozinha literalmente, dando palpites nos pratos e quando percebi estava cozinhando. Sempre gostei de comer bem, mas nunca imaginei que amava cozinhar. Eu me redescobri no restaurante e até comecei um curso de gastronomia para ampliar ainda mais o meu negócio”,* conta.

Ter um restaurante à *la carte* propicia a Juliana dar continuidade ao trabalho desenvolvido ao longo dos anos de cuidar do outro. Uma comida saudável e saborosa, aliada a um ambiente agradável com bom atendimento, faz com que as pessoas se sintam bem e felizes. *“Acolhemos nossos clientes. Preparamos o alimento com amor e montamos o prato como se fosse uma arte. Queremos que o cliente se sinta acolhido desde a recepção até a degustação”,* finaliza.

O Sabor A Mar trabalha com diversos tipos de peixes como robalo, filhote, dourada, tainha, além de moquecas de peixe e vegetariana, paella, camarão. Ainda completam o cardápio carnes e frango.

**Sabor A Mar**

Avenida Agenor Correa Leite de Campos, 19, São Luiz, Itu.  
Telefone: (11) 2429-5955 (funcionamento de terça-feira a domingo, abre para almoço, jantar e happy hour).





EU SOU INCRÍVEL



# ÉERICA BELON

ÉRICA BELON ESCOLA DE CARREIRAS

*Érica Belon inaugurou há oito meses, em Itu, uma escola de carreiras que leva seu nome*

Com uma formação e carreira invejáveis, Érica Belon inaugurou há oito meses uma escola de carreiras que leva seu nome, em Itu. Bacharel em Análise de Sistemas, pós-graduações diversas em Psicologia, Gestão Empresarial, Gestão de Pessoas, Educação Corporativa e Neuroeducação, ela ainda é mestre em Educação, doutora em Administração de Negócios e possui quatro pós-docs aprovados na Europa. Tudo isso ainda não a livrou de esbarrar com preconceito e machismo em sua trajetória de vida.

Sua vida profissional até fundar sua escola concentra uma grande atuação no mundo corporativo. Érica conta que sempre atuou nesse mundo e sentiu a necessidade de trabalhar com pessoas, pois via a dificuldade do ambiente profissional em querer adequar as pessoas para o local. “Eu percebia gente errada no lugar errado. Funcionário contratado errado é demissão e eu via muito os RHs contratando a pessoa e depois querendo mudá-la. Não existe funcionário ruim, existe funcionário errado, fazendo a função errada e inclusive trabalhando na empresa errada porque nossos valores têm que compactuar com a empresa, senão a vida também não vai seguir”, explica a doutora, que já treinou mais de 50 mil pessoas e possui em seu currículo mais de 10 mil horas de atendimento.

A Escola Érica Belon de Carreiras reúne agência de empre-

gos, cursos para melhor performance profissional e direcionamento profissional, mentoria, o projeto Academia de Líderes e diversos cursos na área de inteligência emocional. “Tudo que envolve gestão de pessoas, direcionamento individual, inclusive de empresários, nós oferecemos aqui. Meu diferencial é que fiz doutorado no desenvolvimento das mentes dos colaboradores, trabalhei inteligências múltiplas e tive um approach muito grande na área da neurociência”, detalha a profissional.

Além disso, Érica é professora em duas faculdades e apresenta o programa “Cafê de Negócios” na iTV. Ela conta que quando começou a trabalhar, sempre atuou em ambientes predominantemente masculinos e sempre sentiu um pé atrás de homens que eram chefes dela e até mesmo a falta de confiança em seu trabalho. “Minha ficha caiu no momento em que percebi que ou eu tomava conta da minha carreira ou ficaria a mercê dos homens definindo o que eu tinha que fazer. Eu sou filha de costureira e meu pai trabalhava na Telesp. O que me fez chegar onde cheguei foi a vaidade dos homens que fecharam portas para mim e, assim, me fizeram abrir a minha própria porta”, finaliza.

**Érica Belon Escola de Carreiras**  
Rua Santa Rita, 1249 – Centro, Itu.  
Telefone: (11) 2429-7924



# CLÔ COLIN TALAVERA

## CLÔ ESTÉTICA

*Clotilde Colin Talavera, a Clô, atua na área estética há mais de 30 anos*

A empresária Clotilde Colin Talavera, ou apenas Clô como é conhecida, atua na área estética há mais de 30 anos e conta que seu segredo é cuidar de sua planta e não olhar o jardim do outro. Quando ela começou, há 33 anos, a estética não era o que é hoje e o mercado era mais difícil. *“Hoje nós podemos contar com aparelhagem, tratamentos e produtos numa variedade muito mais ampla do que quando comecei, além da abertura para todo tipo de cliente, não é mais uma área exclusivamente feminina”,* aponta Clô.

Clô, que sempre gostou da área da beleza, explica que um dos ingredientes de sucesso e de se manter há tantos anos no mercado são dois, o primeiro é amar o que se faz e o segundo é tratar seus clientes como verdadeiros amigos. *“Para ter o próprio negócio, tem que se gostar muito do que faz. Por exemplo, o cliente que eu atendo às 8h da manhã, terá o mesmo tratamento do cliente que atendo às 8h da noite, porque eu amo o que faço. Esse é o segredo. Além disso, costumo dizer que não tenho clientes. São tantos anos atendendo que criei laços e tenho amigos”,* ressalta e esteticista.

Na Clô Estética há clientes que fazem tratamento há 33 anos e há famílias inteiras atendidas por Clô e sua filha Juliana, que está dando continuidade ao trabalho da mãe. *“Tenho cliente que atendo a mãe, filhos e agora os netos. É muito gratificante”.* O local oferece tratamentos como jato de plasma, fotodepilação, microagulhamento, limpeza de pele, fototerapia, permanente e tingimento de cílios, remoção de pintas, peeling de cristal, micropigmentação e remoção, sonoforese, eletroli-



pólise, carboxiterapia, tratamentos para gordura localizada, celulite, flacidez e muito mais.

Atenção com as clientes, confiança e atendimento personalizado e único são ingredientes essenciais na Clô Estética. Quando Clô começou há três décadas, ela contou com o apoio da família e hoje, tem a alegria de ter a filha dando sequência ao seu trabalho, mais um motivo de orgulho e satisfação. Mãe e filha, unidas e empoderadas, traçando uma carreira profissional bem sucedida.

### Clô Estética

Av. Tiradentes, 451 – 2º andar, sala 23  
Ed. Nova Center, Vila Nova, Itu.  
Telefones: (11) 4813-3351 ou WhatsApp  
(11) 99740-8794 e 99209-4072.



# PAULA OURIQUE BALDY

## ESCOLA PRIMA

*Inovadora, a Escola Prima tem à frente a experiência da pedagoga e empresária Paula Ourique Baldy*

À frente da inovadora Escola Prima, em Salto, a pedagoga e empresária Paula Ourique Baldy saiu das salas de aula há cinco anos para fundar sua própria escola, tendo como essência a educação sócio-constructivista. Paula é formada pela Unicamp e possui especialização em Sócio-Constructivismo. Além disso, participou de um grupo de estudos na cidade de Reggio Emilia, na Itália, referência em educação infantil no mundo. *“Participei desse grupo de estudos já pensando na formação da Escola Prima e naquilo que eu gostaria de fundamentar aqui”*, ressalta a pedagoga.

A empresária acredita que suas memórias de infância a levaram a essa formação e estudos. Ela conta que frequentou uma escola quando pequena onde não aprendeu a escrever com livros e apostilas. *“Tudo que tenho aqui, e sou hoje, me lembra o que vivi lá. Tínhamos mais autonomia, liberdade e responsabilidade e é nisso que eu acredito para as crianças na primeira infância”*, explica.

Há cinco anos no mercado e já em expansão dos seus espaços e projeto educacional, a Escola Prima preza pela união da equipe para que, juntos, possam caminhar para o mesmo norte, ou seja, a essência da escola é acreditar na criança. *“A essência da escola é acreditar na criança, tê-la como protagonista e centro das atividades, rotina e estímulo. Ela não está presa a um livro didático. Não temos livro didático na Prima, nós construímos junto com as crianças. Trabalhamos com a pedagogia de projeto”*, detalha Paula. Isso significa que, a cada projeto, as crianças descobrem o mundo e o currículo que pertence à educação infantil vai dentro desse tema trabalhado.

Assim que inaugurou a Prima, Paula passou por um duplo desafio, além do novo negócio, a maternidade. *“Eu inaugurei*



*a escola com um filho pequeno, ele tinha uma semana de vida e está crescendo junto com a escola. Foi muito bom, porque eu tinha a visão de pedagoga e, aprendendo a ser mãe, fui vendo também o que eu queria com a visão de mãe e não apenas profissional”*, confessa e emenda: *“Eu queria que meu filho ficasse no chão, sentisse o mundo com objetos, materiais e, principalmente, no contato com a natureza”*. Paula explica que nessa linha educacional, acredita-se que a criança tem mais de cem linguagens, entre elas falar, escrever, andar, correr e etc, mas, também, imaginar, criar, socializar, habilidades importantes. *“É importante olharmos o desenvolvimento intelectual da criança, mas também olhar com muito cuidado o desenvolvimento emocional e social desse ser humano”*, encerra a profissional.

**Escola Prima**  
Avenida Getúlio Vargas, 1845 – Jardim Celani – Salto.  
Telefone: (11) 97806-9876



# ESTELA BRUNI

## PÉROLA NEGRA

*À frente da Pérola Negra há quase 30 anos, não tem quem não conheça Estela e não adore ir à sua loja para ser atendida com todo o carinho que ela dedica às clientes*

A empresária Estela Zonatti Bruni tem uma experiência imensa quando o assunto é comércio e vestuário feminino. À frente da Pérola Negra há quase 30 anos, em Itu, não tem quem não conheça Estela e não adore ir à sua loja para ser atendida com todo o carinho que ela dedica às clientes. Ela é pura alegria e contagia a todos que entram em sua loja. Assim, são três décadas deixando as clientes ainda mais bonitas.

Conhecida em toda a região, a Pérola Negra é especializada em moda feminina e já atravessa gerações vestindo mulheres em Itu. Suas clientes são fiéis porque tanto Estela, quanto a filha Renata, não recebem clientes, mas amigas e sempre dizem que a loja é uma extensão de sua casa.

Além disso, fé e amor no que se faz são as palavras de ordem que regem o trabalho de Estela. *“Eu sempre penso positivo. Não penso em crise, em dificuldades, em nada disso. Levanto todo dia para trabalhar, agradeço a Deus e penso sempre no que posso fazer de melhor”*, afirma a empresária, e com essa atitude positiva é que se mantém no dia a dia de trabalho.

A filha Renata segue os passos da mãe e nada poderia deixar Estela mais orgulhosa. *“Já são nossas clientes e elas adoram os palpites da Renata e se acostumaram rapidinho*

# Pérola



*com ela”*, conta Estela. A experiência de décadas no comércio também atribui tranquilidade à empresária, que está sempre buscando o melhor para sua loja e suas clientes. O que a Pérola Negra preza é qualidade nos produtos e um atendimento único, que tornou-se uma marca registrada da loja, sempre com muito carinho e amor.

**Pérola Negra**  
Rua Santa Rita, 545 – Centro – Itu.  
Telefone: (11) 4023-3364



# MARIA STELA COAN COUTO

**COUTO MINAS  
BOTEQUIM CORCOVADO  
IDEAL LOUNGE**

*Com empreendedorismo no sangue, Stelinha está, ao lado do marido, à frente do Couto Minas, Ideal Lounge e Botequim Corcovado*

**N**ascida em Itu, filha do comerciante Manoel Roça e Maria Stela Coan, Maria Stela Coan Couto ou simplesmente "Stelinha", como é chamada pelos amigos e familiares, iniciou sua carreira ainda quando jovem.

Começou trabalhando no escritório dos postos de gasolina de seu pai, em seguida entrou em uma grande instituição financeira em Itu. Quando já estava como gerente de tal empresa, Stela e seu marido Ernando Couto, na época ainda namorado, decidiram ir para os Estados Unidos, em 2005. Era um sonho muito pretensioso, e poucas condições lá eles tinham, mas ambos conseguiram bons empregos e ali então tudo começou a ocorrer como planejado.

Stela não necessitada estar naquele país, e muito menos executando tais funções, no entanto o espírito de mulher guerreira sempre esteve presente em seu sangue. O grande choque de sua vida foi um ano depois, em 2006, quando o telefone de seu trabalho tocou, com a notícia do falecimento de seu pai. Apesar dos pesares, Stelinha continuou firme com seu sonho juntamente de seu marido, e voltaram para o Brasil em 2008. Hoje, eles têm 17 anos de casados com um filho de dez anos, Gustavo Coan Roça Couto.

Seu marido, Ernando Couto, sempre teve o sonho de ser comerciante, e decidiu fundar o Couto Minas - consagrado estabelecimento no município de Salto inaugurado em 2011 -, onde ambos tocavam juntos; Stela na administração e Ernando à frente de toda equipe.

O restaurante Couto Minas, além de oferecer amplo buffet nos almoços, operava como barzinho nas noites de final de semana.

Anos se passaram e o casal decidiu ir mais além. Sempre motivada a desafios e somada a mesma energia de seu marido, pretendia ampliar seus negócios na área do entretenimento. Stela conta que fizeram visitas a vários lugares, entre eles um antigo e tradicional clube localizado no centro da cidade de Salto, onde ambos se encantaram com o espaço. Após várias reuniões com sua equipe, nasceu o Botequim do Corcovado.



O lugar é, hoje, a grande potência em entretenimento da região, recebendo grandes shows, e festas. A casa já ultrapassa 30 mil cadastrados e vem sempre inovando. O casal também conta com um lindo salão de eventos, o Ideal Lounge, empresa de grande prosperidade do grupo.

Mas as novidades não param por aí. Em uma conversa informal, Stela afirmou que ainda esse ano o grupo expandirá, e a região contará com uma nova agência de grandes eventos, trazendo muitas festas, grandes artistas e, claro, muita diversão.

**Botequim Corcovado**  
Rua Vinte e Três de Maio, 310 – Centro – Salto.  
Telefone: (11) 97757-8223

**Restaurante Couto Minas**  
Rua Estado do Mato Grosso, 10 – São Pedro e São Paulo – Salto.  
Telefone: (11) 4456-4150

**Ideal Lounge**  
Rua Dr. Barros Júnior, 556 – Centro – Salto.  
Telefone: (11) 99197-1709



# MAIRA BORDIGNON

ITALINEA

*De projetista a empresária, Maira seguiu a paixão por móveis para ter sua própria loja, a Italínea, em Salto*

**H**á mais de dez anos no ramo de móveis e decoração, Maira Bordignon começou como projetista e conta que ao decidir fazer disso uma profissão, resolveu se especializar no segmento de planejados e desde 2016 está com a exclusividade da Italínea, uma das mais respeitadas do setor, em Salto.

Com uma rotina agitada, Maira não mede esforços para conciliar vida pessoal com lazer e família e sua loja de móveis e decoração. *“O objetivo da Italínea é realizar sonhos, por isso eu e minha equipe não medimos esforços para atender com total dedicação os nossos clientes. Se eles vieram até a loja é porque têm um sonho de uma casa linda e planejada”*, ressalta a empresária que, natural de Erechim, no Rio Grande do Sul, mora há mais de 20 anos em Salto e se formou como projetista e design de interiores.

Tendo como missão levar o que há de melhor em móveis planejados e decoração, Maira comanda uma equipe de colaboradores que atende os mais variados clientes, com projetos que vão dos mais simples aos mais sofisticados e para os mais variados ambientes, como dormitórios, cozinhas, home theaters, entre outros.

Por ser uma mulher à frente de um negócio de móveis,



Maira conta que todas as vezes que passou por alguma saia justa no mundo empresarial, por conta do gênero, buscou o puro profissionalismo. *“As vezes confundem lado pessoal com profissional, mas sempre preservo o atendimento junto a minha equipe”*, explica. Questionada sobre empreendedorismo, ela afirma que a chave para o negócio dar certo é não desistir nunca e, principalmente, buscar inovação sempre!

**Italínea by Maira Bordignon**  
Rua Sete de Setembro, 410 - Centro - Salto.  
Telefones: (11) 4456-1453 ou (11) 9 4817-1658



Hoje é um dia tão especial  
quanto você.

*Parabéns!*



8 de Março

Dia Internacional da Mulher



Cuidar faz toda a diferença!





Sueli Ferreira Campos  
(proprietária da Casa e Quintal)  
com Viviane Camilo da ViCa design (designer de interiores responsável pela ambientação)


Lojas parceiras nesta ambientação:  
Casabianca, Empório Monte Serrat,  
Vila Nina e Vila Fan.

Agradecimento especial à Casa5.

Av. José Maria Marques de Oliveira, 953  
Jd. São João - Salto - Tel.: (11) 4029-3618

**Casa e Quintal**

[www.casaequintalsalto.com.br](http://www.casaequintalsalto.com.br)

 [casaequintalsalto](https://www.facebook.com/casaequintalsalto)

 [@casa\\_equintal](https://www.instagram.com/casa_equintal)



# MODA + lifestyle

ensaios fotográficos | desfiles | trends | viagem | arquitetura | décor



## A MODA EM 16 ANOS DE REGIONAL

A REVISTA REGIONAL celebra seus 16 anos de sucesso e relembra alguns de seus principais ensaios de moda, produzidos exclusivamente na região e nas principais cidades do Brasil, além de Milão e Buenos Aires. Acesse nosso site e confira



# The art of style

O outono está chegando e REGIONAL aproveitou sua edição de aniversário e mês da mulher para produzir este ensaio de moda especial, com um mix de tendências da nova temporada, aliado ao design sofisticado e aconchegante do Novotel Itu Golf & Resort, cenário desta produção. Nos looks de lojas parceiras da região, destaque para texturas em linho, couro, a volta do animal print e tons neutros.



Regata com estampa onça  
"Amissima" (Capricho)  
Saia com estampa onça  
"Amissima" (Capricho)  
Colar (Mel e Limão)  
Cinto "Lança Perfume"  
(Kloset Deluxe)

**PRODUÇÃO E DIREÇÃO:** Sandro Bergamo  
**FOTOGRAFIA:** Coh Merlin  
**MODELO:** Beatriz Lobo (Fetich Models)  
**MAKE-UP:** Eduardo Mansano  
**ASSISTENTE DE FOTOGRAFIA:** José Willian Kiffer  
**ASSISTENTE DE PRODUÇÃO:** Camila Zampieri  
**LOCAÇÃO:** Novotel Itu Golf & Resort





Kimono de linho branco  
"Veste Brasil" (Mel e Limão)  
Calça de linho branca "Veste  
Brasil" (Mel e Limão)  
Regata telha "Nice Club"  
(Mel e Limão)  
Colar de pedrarias  
(Mel e Limão)



Vestido de malha cinza  
"Colcci" (Kloset Deluxe)  
Brinco (Capricho)  
Anel de madeira  
(Mel e Limão)







Camisa estamparia  
de cobra "Carina Coi"  
(Mel e Limão)

Maxi calça floral  
"Carina Coi"  
(Mel e Limão)

Colar de correntes  
(Capricho)





Vestido de couro sintético  
"Lança Perfume"  
(Kloset Deluxe)  
Cinto couro (Capricho)  
Luvas e gargantilha de  
plumas (Sandro Bergamo)





Macacão Pantacourt  
"Haes" (Capricho)  
Blazer off white  
"Amissima" (Capricho)  
Óculos (Capricho)  
Bolsa (Capricho)  
Pulseiras (Capricho)

**ONDE ENCONTRAR**

**CAPRICO** - Praça Padre Anchieta, 52,  
Centro, Itu. Tel.: (11) 4023-5074

**MEL E LIMÃO** - Rua Rui Barbosa, 444,  
Centro, Salto. Tel.: (11) 4028-1560

**KLOSET DELUXE** - Rua Rio Branco, 1084,  
Centro, Salto. Tel.: (11) 4456-4448

**NOVOTEL ITU GOLF & RESORT:**  
Tel.: (11) 2118-1412





1



9



11



2



5



15



3



10

## DESPEDIDA DO VERÃO

O verão 2019 vai chegando ao fim, mas ainda dá tempo de aproveitar as tendências da temporada, afinal o calor deve continuar nas próximas semanas. Para se despedir da estação, REGIONAL selecionou alguns itens imperdíveis de grandes grifes nacionais.



8



13



14



6



4



12



7

- 1 - vestido assimétrico Guipure de TUFIDUEK [www.tufiduek.com.br](http://www.tufiduek.com.br) 2 - vestido midi seda estampado de TUFIDUEK [www.tufiduek.com.br](http://www.tufiduek.com.br)  
 3 - sapatilha Nina versão flat da AREZZO [www.arezzo.com.br](http://www.arezzo.com.br) 4 - vestido com listras da TVZ [www.tvz.com.br](http://www.tvz.com.br) 5 - look da coleção verão Água de Coco da ÁGUA DE COCO [www.aquadecoco.com.br](http://www.aquadecoco.com.br) 6 - blusa listrada da IÓDICE [www.iodice.com.br](http://www.iodice.com.br) 7 - sandália com detalhes em corda da SHOESTOCK [www.shoestock.com.br](http://www.shoestock.com.br) 8 - maiô listrado em tons pastel da LIVE! [www.lifeoficial.com.br](http://www.lifeoficial.com.br) 9 - blusa tendência tropical da TVZ [www.tvz.com.br](http://www.tvz.com.br) 10 - look tropical da TVZ [www.tvz.com.br](http://www.tvz.com.br) 11 - blazer listrado alto verão de TUFIDUEK [www.tufiduek.com.br](http://www.tufiduek.com.br) 12 - sandália parceria da Bléque + Gallerist da GALLERIST [www.bléque.com.br](http://www.bléque.com.br) | [www.gallerist.com.br](http://www.gallerist.com.br) 13 - camisa Mickey 90 anos da ÁGUA DE COCO [www.aquadecoco.com.br](http://www.aquadecoco.com.br) 14 - pulseira da linha Atelier Swarovski da SWAROVSKI [www.swarovski.com.br](http://www.swarovski.com.br) 15 - pulseira da linha Atelier Swarovski da SWAROVSKI [www.swarovski.com.br](http://www.swarovski.com.br)



Ser mulher é cuidar  
de si mesma  
cuidar é Unimed

**08 de março**

DIA INTERNACIONAL DA MULHER

somos  
**COOP**

**Unimed**   
Salto/Itu





Calça legging  
estampada  
R\$ 85,00



Shorts estampado  
cintura alta  
R\$ 45,00



Top azul  
R\$ 40,00

Saia shorts  
estampado R\$ 85,00



Top 35,00  
Camiseta 50,00  
Bermuda 55,00



Adriane@book

## MÊS DA MULHER NA EXCELLENCE

*O mês de março é especial nas lojas Excellence Lingerie, com novidades em todas as coleções, seja na moda íntima, praia, fitness e casual. Passe numa das unidades espalhadas por toda a região e confira de perto!*



Camisolas  
85,00

Pijama  
75,00



**ITU** (11) 4023-5510 - Rua Capitão  
Silvio Fleming, 35 - Centro

**SALTO** (11) 4029-6895 - Rua  
Fagundes Varela, 281 - Jardim 3 Marias

**INDAIATUBA** (19) 3328-3849  
Rua 11 de Junho, 1252 - Centro

**PORTO FELIZ** (15) 3261-1228 - Praça  
Dr José Sacramento Silva, 13 - Centro

[www.lingerieexcellence.com.br](http://www.lingerieexcellence.com.br)





Biquini amarelo neon  
cortininha R\$ 30,00  
Tanga biquini flufu  
amarelo neon R\$ 30,00

Sutiã biquini bojo cadeado  
vermelho R\$ 40,00  
Tanga biquini flufu  
listrada R\$ 30,00



Biquini laranja  
neon cortininha  
flufu R\$ 30,00



Tanga biquini  
laranja neon  
flufu R\$ 30,00



Biquini cortininha  
marinho de  
conchinha flufu  
R\$ 36,00



Tanga biquini  
com faixa lateral  
R\$ 30,00

Cropped  
listrado  
marinho e  
branco  
R\$ 40,00



Viseira  
branca Nike  
R\$ 20,00



Bolsa  
R\$ 99,00



Shorts praia  
azul marinho  
R\$ 35,00



Maiô body  
R\$ 80,00



Chapéu azul  
marinho R\$ 30,00



Pijama de  
coração R\$ 80,00

Chinelo  
R\$ 36,00



Pijama azul  
cachorro  
R\$ 85,00



**ITU** (11) 4023-5510 - Rua Capitão  
Silvio Fleming, 35 - Centro

**SALTO** (11) 4029-6895 - Rua  
Fagundes Varela, 281 - Jardim 3 Marias

**INDAIATUBA** (19) 3328-3849  
Rua 11 de Junho, 1252 - Centro

**PORTO FELIZ** (15) 3261-1228 - Praça  
Dr José Sacramento Silva, 13 - Centro

[www.lingeriesexcellence.com.br](http://www.lingeriesexcellence.com.br)





## dicas da leila

por LEILA SCHUSTER



### ^ O pesadelo dos vegetarianos

Com decoração inusitada, inspirada em salsichas, o hotel Boebel Bratwurst é a atual sensação da Alemanha. Claus Boebel, charcuteiro e proprietário do inusitado hotel de sete quartos na Baviera, decidiu movimentar o pequeno povoado de Rittersbach atraindo turistas do mundo inteiro. As salsichas estão por todas as partes na decoração, desde o papel de parede, passando por almofadas em formato de embutido e até nos sabonetes. No andar térreo é possível degustar as originais bratwurst, produzidas pela família Boebel desde o século XIX, até mesmo em receitas exclusivas de sorvete e de quebra ter uma aula de charcutaria alemã com o anfitrião. [umdiewurst.de](http://umdiewurst.de)



Foto: Divulgação

### > Villa Treville

Que tal embarcar em uma viagem romântica tendo a Costa Amalfitana como cenário? Situado nas falésias de Positano, com uma espetacular vista para o mar de tom azul turquesa, o hotel boutique Villa Treville é o lugar perfeito para inesquecíveis dias de dolce far niente na Itália. Foi nesta propriedade que o lendário diretor italiano Franco Zeffirelli morou por 35 anos, mesmo tempo que levou para deixar o lugar com atmosfera cinematográfica. Escolha uma das 16 suítes, divididas em quatro vilas com vista para o Mar Tirreno, todas com nomes de artistas ou personagens como Maria Callas, Tosca e Romeu e Julieta. As vilas possuem total privacidade, com piscinas independentes e o café da manhã dura o dia inteiro, com seleção de ovos orgânicos das 20 galinhas residentes. Sonhando com esta viagem! [villatreville.com](http://villatreville.com)



### > A polêmica rainha das frutas

Considerada a fruta mais mal cheirosa do planeta, a durian sempre foi alvo de retaliações por parte de seus críticos. Mesmo sendo considerada uma fruta de textura e sabor agradáveis, com vitaminas e ação antioxidante, o odor forte já causou o atraso na decolagem de um avião indonésio, enquanto os passageiros reclamavam do mau cheiro que exalava da bagagem de um viajante e também já foi proibida em lugares públicos



como em parques, nos vagões do metrô e por aí vai. A fruta típica dos países do sudeste asiático atrai fãs e haters por onde passa, mas a novidade do momento é uma variação da mesma, chamada durian J-Queen, fruto híbrido produzido com diferentes variedades de altíssima qualidade, desenvolvida por um estudante da Universidade Islâmica da Indonésia, na cidade de Yogyakarta. A parte boa da descoberta é que a durian J-Queen é saborosa e perfumada, já a parte ruim é que o preço ficou bem "salgado": US\$ 1 mil a unidade.

### < Cozinha para poucos

Uma das cidades mais movimentadas e com maior concentração de restaurantes per capita do mundo, Hong Kong ainda reserva o charme das cozinhas privadas, onde chefs adotam licenças especiais de clube privado, evitando assim os regulamentos e as taxas aplicados aos restaurantes públicos. O resultado disso são pequenos e charmosos estabelecimentos sem placas ou anúncios, que funcionam mais no boca a boca. Um deles é o Yin Yang Coastal, no distrito de Tsuen Wan. A chef Margaret Xu Yuan oferece pratos à base de ingredientes frescos procedentes das próprias fazendas orgânicas dos proprietários, mantendo a culinária tradicional dos pescadores, patrimônio cultural intangível da cidade. Estando em Hong Kong, não deixe de visitar a casa e provar o Yellow Earth Chicken. Anota aí o endereço: Ting Kau Beach, Casa 117, Vila Ting Kau, Tsuen Wan, Novos Territórios, Hong Kong.

### > Gostou?

Inscriva-se no meu canal do Youtube para saber de todas as minhas descobertas ao redor do mundo. [www.youtube.com/leilaschuster](http://www.youtube.com/leilaschuster) e também no Instagram [@leilaschuster](https://www.instagram.com/leilaschuster)

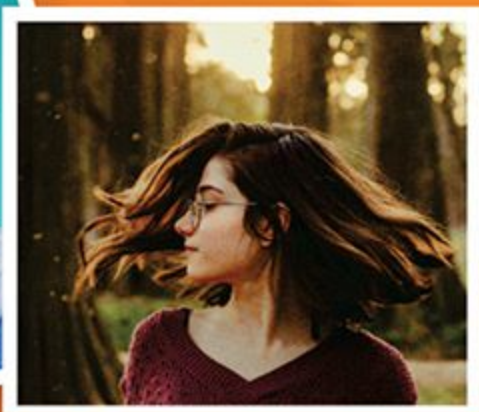


8 de março  
Dia Internacional  
da Mulher



Lugar de mulher é  
*onde ela quiser*

SEMPRE



A Neo Onco Especialidades acredita que a mulher deve construir sua vida e seu futuro livre de preconceito e violência.

Preservar e cuidar da vida | SEMPRE

**neonco**  
especialidades

Diretor técnico responsável Dr. Leonardo da Silveira Bossi | CRM 102.654

Itu | SP  
Rua Pernambuco, 632  
B. Brasil • CEP 13301-510  
Tel.: 11 4023 0272

Salto | SP  
Rua 9 de Julho, 872  
Centro • CEP 13322-000  
Tel.: 11 4456 3582

também em Amparo e Valinhos

[www.neoonco.com.br](http://www.neoonco.com.br)





# Wedding Party

2ª Edição

31 MAR  
16H

na Estação Baroneza  
Salto-SP



## CADASTRE-SE: [www.weddingparty.com.br](http://www.weddingparty.com.br)

Evento exclusivo para os casais selecionados !



Venha vivenciar sua festa de casamento antes mesmo dela acontecer!  
Renomados fornecedores de Itu e Região reunidos em um mega evento !





PROMOREGIONAL

por GISELE SCARAVELLI

Com uma tradição de quase 20 anos em Itu, o restaurante agora possui espaço fechado no Unicenter, ao lado do Pão de Açúcar

# China Cook: tradição, qualidade e sabor

*O China Cook / Kampai Sushi foi o primeiro restaurante oriental na região e há quase 20 anos vem conquistando clientes pelo sabor e qualidade de seus pratos japoneses e chineses*

Há quase 20 anos no mercado ituano, o China Cook / Kampai Sushi conquistou os clientes inovando com a culinária oriental em Itu. Pioneiros na região, eles inauguraram o restaurante há 19 anos, inicialmente com uma gastronomia chinesa.

Ter um restaurante oriental sempre foi o sonho dos proprietários Gervásio Tsuzaki e Andrea Kudo e, assim, estão há quase duas décadas fazendo o gosto dos apaixonados por sushi. “Nós iniciamos apenas com uma gastronomia chinesa e quente, pois, na época, só havia restaurantes orientais em São Paulo e achamos que os pratos chineses agradariam mais o público”, explica Andrea. Com o tempo, os clientes começaram a pedir sushi e outros pratos orientais e o China Cook foi acompanhando o mercado e o gosto de seus frequentadores.

Gervásio já tinha experiência na gastronomia oriental, pois havia passado por cozinhas desse tipo na cidade de São Paulo. Portanto, desde que inaugurou, busca sempre introduzir novidades no cardápio de seu restaurante e manter a qualidade sempre o mais alto possível. “É uma cozinha que exige ingredientes sempre frescos e pratos da maior qualidade. Aqui, nós prezamos pela qualidade dos pratos em primeiro lugar, sempre com produtos mais frescos possíveis e fornecedores de nossa total confiança” aponta a proprietária.

O China Cook começou em um espaço pequeno, num restaurante da praça de alimentação do Unicenter e, hoje, é o maior restaurante do local, fechado, e sempre lotado com aqueles que não resistem a um peixinho cru, guiozas, sushis variados e os pratos mais bonitos e saborosos. O local funciona no sistema de rodízio, à la carte e, também, delivery.



Deliciosos pratos orientais são servidos no China Cook/Kampai Sushi

fotos: Gisele Scaravelli e Divulgação

**MAIS:** O China Cook / Kampai Sushi fica no Unicenter, na avenida Prudentes de Moraes, 210, em Itu. Mais informações pelo telefone (11) 4025-0040 ou 4025-0795. O restaurante funciona: almoço: terça à sábado das 11:30 às 15h, almoço: domingo e feriados das 12:00 às 15:30h, jantar: segunda à domingo das 18:30 às 23:00h e fechado segunda no almoço.



# Para brindar!

*Que tal brindarmos os 16 anos da REGIONAL de forma diferente?  
Conheça drinques refrescantes com cava para este finalzinho de verão*

Nada melhor do que brindar este finalzinho de verão reunindo amigos e aproveitando as tardes de sol e as noites quentes com aperitivos e drinques para refrescar. Ou até mesmo quem sabe relaxando em frente ao ventilador ou dentro de uma piscina geladinha? Por conta disso, REGIONAL nesta edição de aniversário traz algumas receitas bem diferentes de coquetéis com cava para aproveitar a estação. Uma curiosidade: cava é o nome dado ao espumante espanhol, que utiliza as uvas Macabeo, Xarel-lo e Parellada e que só pode ter esta denominação quando produzido na própria Espanha. Nos drinques, foi utilizado o Cava Freixenet Ice como aposta de ingrediente principal, já que a bebida foi produzida justamente para ser degustada em taças com gelo, sendo ideal para dias de temperaturas mais quentes. Ingredientes como morango, laranja, hortelã e limão são alguns dos ótimos adicionais que transformam qualquer simples drinque em uma experiência diferente e refrescante. Conheça cinco opções de coquetéis que combinam bem em qualquer hora e momento do dia. Um brinde!



## **Freixenet Ice Clericot**

### Ingredientes:

- \* Cubos de gelo
- \* 20ml de Cointreau
- \* Kiwi
- \* Carambola
- \* Uva
- \* Limão
- \* Completar com Cava Freixenet Ice

### Modo de preparo:

Em uma taça com gelo, acrescente todos os ingredientes e misture delicadamente.



## **Freixenet Ice Perfect Serve Strawberry**

### Ingredientes:

- \* Cubos de gelo
- \* Morangos cortados
- \* Completar com Cava Freixenet Ice

### Modo de preparo:

Em uma taça com gelo, acrescente todos os ingredientes e misture delicadamente.





### **Freixenet Cherry Bomb**

**Ingredientes:**

- Cubos de gelo
- 10ml de Xarope de Cereja
- Completar com Cava Freixenet Ice Rosé

**Guarnição**

- Cerejas e ramos de alecrim

**Modo de preparo:**

Em uma taça com gelo, acrescente todos os ingredientes e misture delicadamente. Decore com as cerejas e o ramo de alecrim.



### **Freixenet Pink on Ice**

**Ingredientes:**

- Cubos de gelo
- 60ml de Água Tônica
- 15ml de Xarope de Melancia
- Completar com Cava Freixenet Ice Rosé

**Guarnição**

- Uma rodela de Pitaya

**Modo de preparo:**

Em uma taça com gelo, acrescente todos os ingredientes e misture delicadamente. Decore com uma rodela de Pitaya.



### **Freixenet Tropical Ice**

**Ingredientes:**

- Cubos de gelo
- 40ml de suco de abacaxi com hortelã
- Complete com Cava Freixenet Ice Rosé

**Guarnição**

- Folhas de hortelã

**Modo de preparo:**

Em uma taça com gelo, acrescente todos os ingredientes e misture delicadamente. Decore com folhas de hortelã.



# LINHA EVOLUTION

A ÚNICA PISCINA COM DUPLA  
ESTANQUEIDADE DO MERCADO

A beleza dos revestimentos em PVC  
somada a resistência e qualidade da fibra



## CONSTRUÍMOS, REFORMAMOS E AMPLIAMOS SUA CASA!

Vendemos, construímos, reformamos, instalamos, fazemos  
manutenção em motores elétricos, troca de areia e muito mais.

Entre em contato e agende seu horário (19) 9 9442-4094  
Atendemos também aos domingos.

### SHOP PISCINAS & CONSTRUÇÕES INDAIATUBA

Rua Antônio Farinello 256, Vl. Homero - Indaiatuba - SP  
Aberto de segunda a sexta das 8h as 19h e sábados das 9h as 14h  
(19) 3885-1047 e-mail: shoppiscinas2018@gmail.com

SHOP  
PISCINAS  
&  
CONSTRUÇÕES



R

# GENTE + festas

entrevistas | personalidades nacionais e regionais | festas e eventos



## Entrevista exclusiva com a Monja Coen

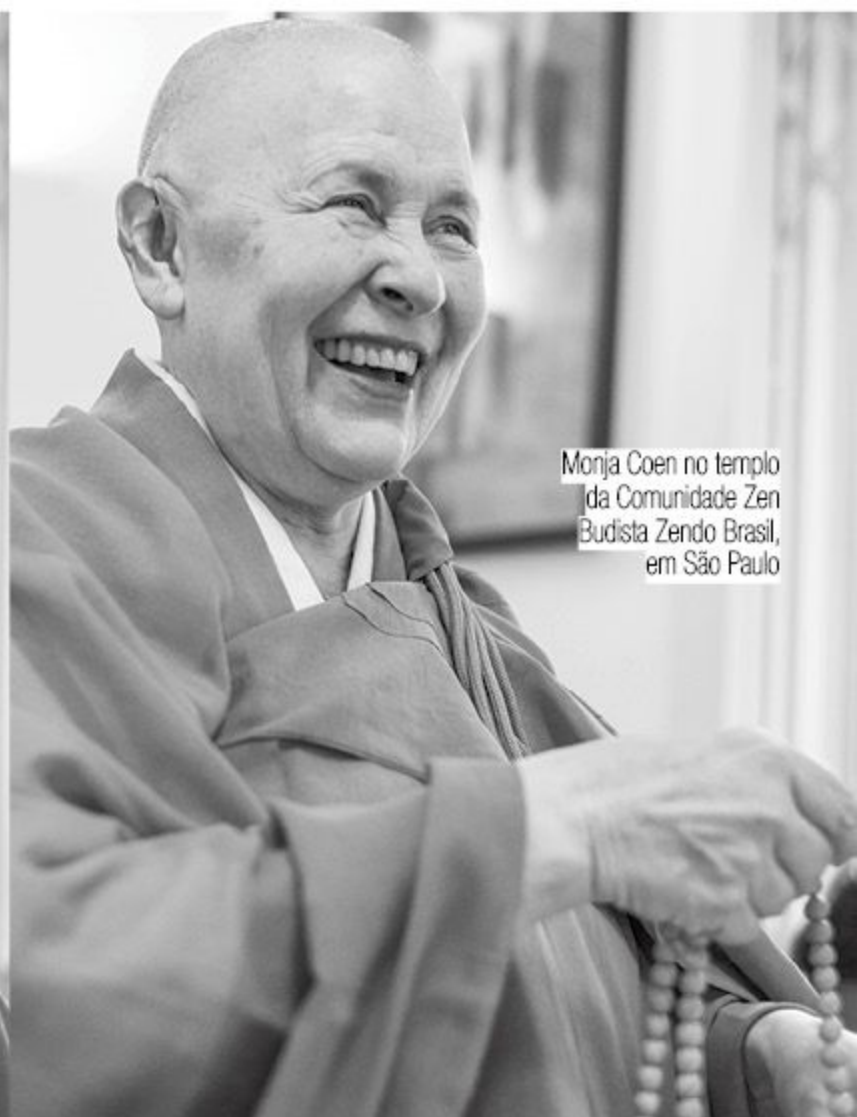
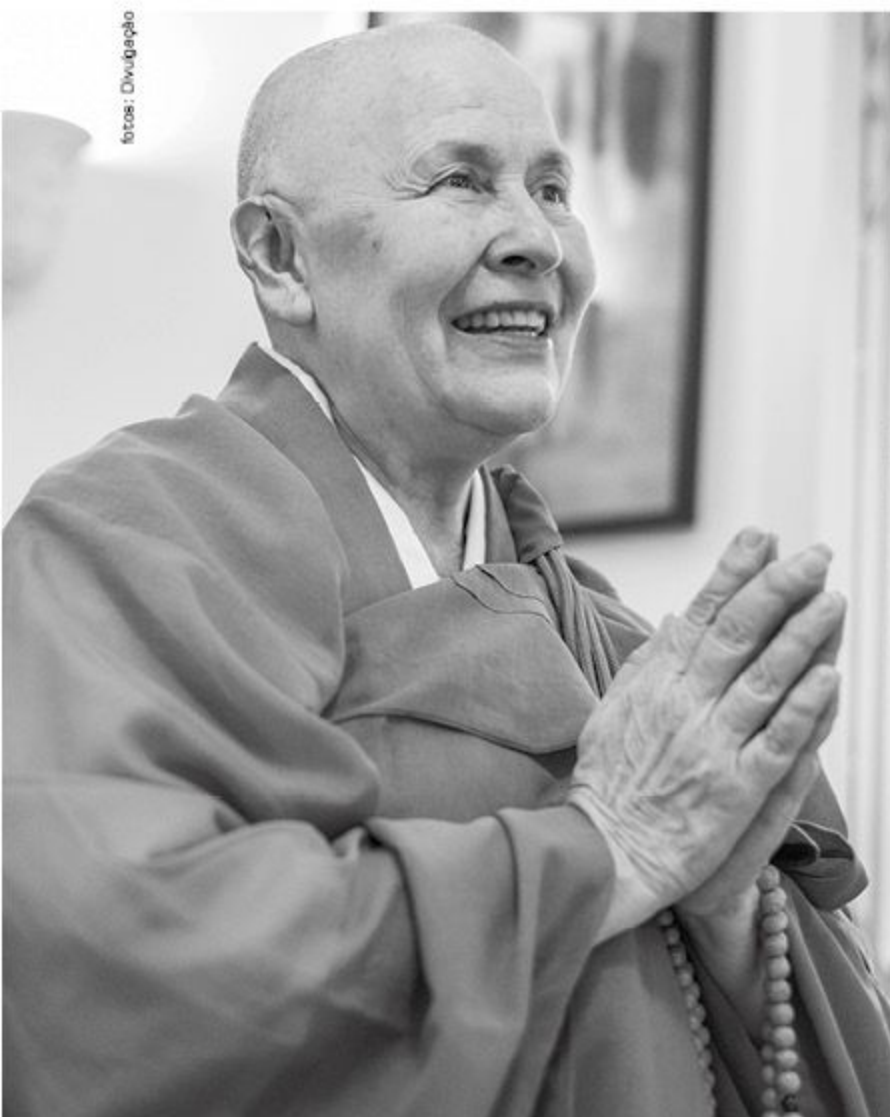
EDIÇÃO DE 16 ANOS  
TRAZ UM PAPO  
ESPECIAL COM A  
MONJA ZEN-BUDISTA E  
SEUS ENSINAMENTOS





*Os ensinamentos da*  
**MONJA COEN**





Monja Coen no templo da Comunidade Zen Budista Zendo Brasil, em São Paulo

*“Nosso anseio verdadeiro é por um estado de completude, é pelo prazer da vida em ser vivida”*

“**M**uitas vezes nossas insatisfações, decepções, tristezas nos levam a querer ter, a possuir, a acumular coisas materiais que nos satisfazem por alguns instantes”. Essa é a descrição de como a sociedade se comporta nos dias de hoje, mas calma, ainda temos tempo para consertar o que está errado. E para falar sobre esse e outros assuntos, conversamos com exclusividade com a fundadora da Comunidade Zen Budista Zendo Brasil, Monja Coen. Aliás, seria fácil ficarmos horas e horas conversando com essa senhora de 72 anos que viveu metade de sua vida dedicada ao Budismo. Seu interesse pela religião surgiu a partir da leitura de um livro sobre ondas mentais alfa. “A repórter entrevistara várias pessoas, entre eles um monge zen. A fala desse monge foi o que me levou a procurar o Zen Budismo. A pergunta que ela fez era a seguinte: ‘O que o senhor acha de usar eletrodos para induzir o estado alfa, que é o mesmo estado de uma pessoa em meditação profunda?’ E ele respondeu: ‘Se a ciência diz que é possível, deve ser. Mas, por que entrar pela janela?’ Fui procurar a porta, o Zen Center of Los Angeles. Entrei, iniciei as práticas meditativas de Zazen e até hoje agradeço a Buda, seus discípulos e discípulas e a este caminho de prática”, conta a Monja. Nesta entrevista especial, você ainda terá a oportunidade de saber sobre meditação, Nirvana, Zazen, autoconhecimento e o caminho para espiritualidade segundo a tradição budista.

REVISTA REGIONAL: “Será que um dia o consumismo vai consumir o nosso protesto ao consumismo?” Essa frase foi dita durante uma entrevista sua em 2014, no programa ‘The Noite’, do SBT. Em 2019,

como a senhora enxerga essa relação humano versus consumismo? Nós precisamos desaprender a ideia de ter, possuir, querer, desejar para sermos mais felizes?

**MONJA COEN:** O consumismo já consumiu nosso protesto ao consumismo. Veja as calças jeans. Nosso protesto, no final dos anos 60, era termos apenas um par de calças. Por isso, elas acabavam rasgando, mudando de cor, sendo remendadas, cortadas. A minha depois de alguns anos, virou uma bermuda. Hoje, as pessoas compram por um valor mais elevado as calças desbotadas e rasgadas. E eu, agora, não uso calças desbotadas nem rasgadas. O estado de contentamento com a existência não pode ser comprado. Muitas vezes nossas insatisfações, decepções, tristezas nos levam a querer ter, a possuir, a acumular coisas materiais que nos satisfazem por alguns instantes. Nosso anseio verdadeiro é por um estado de completude, é pelo prazer da vida em ser vivida. Mas somos provocados e estimulados a ter mais e mais, como se fosse o portal de uma vida feliz. Há pessoas que dormindo no chão são felizes. Outras em palácios são infelizes. O que é importante para você? Questione-se e procure mais ao invés de apenas ser manipulada pela propaganda e mídia.

A senhora morou 12 anos no Japão. Durante esse período, como foi essa experiência, já que se trata de uma cultura completamente diferente da nossa, apesar de vocês estarem em busca do mesmo objetivo que é se tornar um discípulo de Buda?

Morar 12 anos no Japão foi compreender melhor a mim mesma e a cultura japonesa. Foi o processo de me tornar monástica e fortalecer meus votos e compromissos. Foi entender um pouco mais sobre o povo japonês.



Por ter muitos anos de prática e sensibilidade, a senhora através da meditação já alcançou o Nirvana, assim como Buda. Com que frequência essa percepção acontece com a senhora e como as pessoas, que já meditam há um tempo, podem chegar ao êxtase?

Prática meditativa, zazen, não é para entrar em êxtase místico apenas. É autoconhecimento. Um autoconhecimento que transcende o eu. É perceber-se interligada a tudo e a todas. A cada partícula e ao grande Cosmos. Experiências de Nirvana, de Iluminação, de paz e tranquilidade profundas podem acontecer em inúmeros momentos da vida. O zazen, o observar e profundidade, o transcender o próprio eu, é um facilitador.

Eu tive a chance de entrevistar o escritor e psiquiatra Augusto Cury e ele comentou que nós demos um passo importante na ciência, mas mínimo no território da emoção e, por isso, intelectuais passam pelo caos da depressão. Acompanhando a evolução da espécie humana, a senhora acredita que esse seria um dos grandes males do século?

A grande transformação deste século será a de compreendermos como funciona a mente humana. Não apenas do ponto de vista da matéria orgânica ou da psicanálise. Mas do próprio ser conhecer o próprio ser. Os sintomas desse desconhecimento são as tristezas, o afastamento do grupo, o distanciamento, a depressão e as tendências e tentativas suicidas. Que insatisfação, que inadequação é essa? Que futilidade se tornou a vida? Se não está sendo como eu gostaria, eu me tranco, me fecho, sou uma vítima? Ou me mato? Há programas induzindo crianças ao enforcamento. É necessário olhar em profundidade para a mente humana, conhecer seu funcionamento e auxiliar os que estão se enredando para que se desvinculem de seus próprios obstáculos para viver com plenitude cada instante sagrado e perene, que jamais se repete, da existência.

Hoje com a ajuda da tecnologia, e a senhora tem um canal no YouTube (MOVA), ficou mais fácil as pessoas terem acesso a esse tipo de conteúdo? A senhora é uma monja diferente do que estamos acostumados a ver, que tem um perfil mais acolhedor, sereno, maternal eu diria. Em que momento percebeu que poderia ajudar as pessoas usando essas ferramentas como a internet?

O Canal MOVA não é o meu canal. Causas e condições surgiram para que um dos diretores do Canal pedisse permissão para gravar minhas palestras e colocar no Youtube. Foi e continua sendo um grande sucesso, com milhões de seguidores. Eu não pedi, eu não tive a intenção. Nem mesmo ele. Aconteceu. Aconteceu porque há necessidade. Falo o que sempre tenho falando há mais de 30 anos. A tecnologia apenas torna mais acessível o maior número de pessoas. Espero que todos se beneficiem e possam apreciar suas vidas. Acredito que a inteligência artificial pode ser uma grande parceira para o despertar da humanidade. Basta saber utilizá-la.

Esse autoconhecimento de reconhecer as nossas falhas e obter a capacidade de calar para ouvir e se colocar no lugar do outro é um exercício um tanto difícil, mas como a meditação ou outro método pode nos ajudar a sermos melhores como pessoa?

O autoconhecimento, a possibilidade de perceber nossas falhas é a possibilidade de corrigi-las, de fortalecer nossos pontos fracos. De nos acolhermos e nos aceitarmos em nossas mediocridades para almejarmos sair da área de conforto e viver uma vida significativa e brilhante.

Vivemos uma era em que famílias que não estão no padrão tradicional, imposto por uma sociedade preconceituosa e machista, sofrem pelo fato de não corresponderem uma maioria. Como o Budismo enxerga os diferentes tipos de relações humanas em sua forma de amar?

*“A grande transformação deste século será a de compreendermos como funciona a mente humana. Não apenas do ponto de vista da matéria orgânica ou da psicanálise. Mas do próprio ser conhecer o próprio ser”*

Sou contra toda e qualquer forma de preconceito e discriminação social. Buda, no momento de sua iluminação disse: “Eu, a Grande Terra e todos os seres, juntos, simultaneamente, nos tornamos o Caminho.” Todos os seres, todos os seres humanos, todos os animais, plantas, todas as águas, todos os ventos. Tudo que existe. Logo, inclusão total.

A senhora sempre foi uma mulher de questionamentos como, por exemplo, qual o sentido da vida? O que estamos fazendo aqui na Terra? Para onde vamos? Diria que foi através do Zen Budismo que encontrou as respostas para todos esses conflitos? De que forma a religião conseguiu responder os seus questionamentos?

Questionar-se sobre a vida e a morte faz parte da natureza humana. O Zen Budismo é um dos caminhos que nos leva a refletir profundamente e procurar mais e mais as respostas. O próprio Buda histórico dizia: “Se o que eu digo for bom, use. Se não for, jogue fora.” Assim, uma tradição espiritual sem dogmas é a que mais se assenta com minha compreensão e que melhor responde às minhas inquietações. Cada pessoa deve procurar o seu próprio caminho espiritual, filosófico. Mas não deixem de se questionar e de procurar os sentidos da vida.

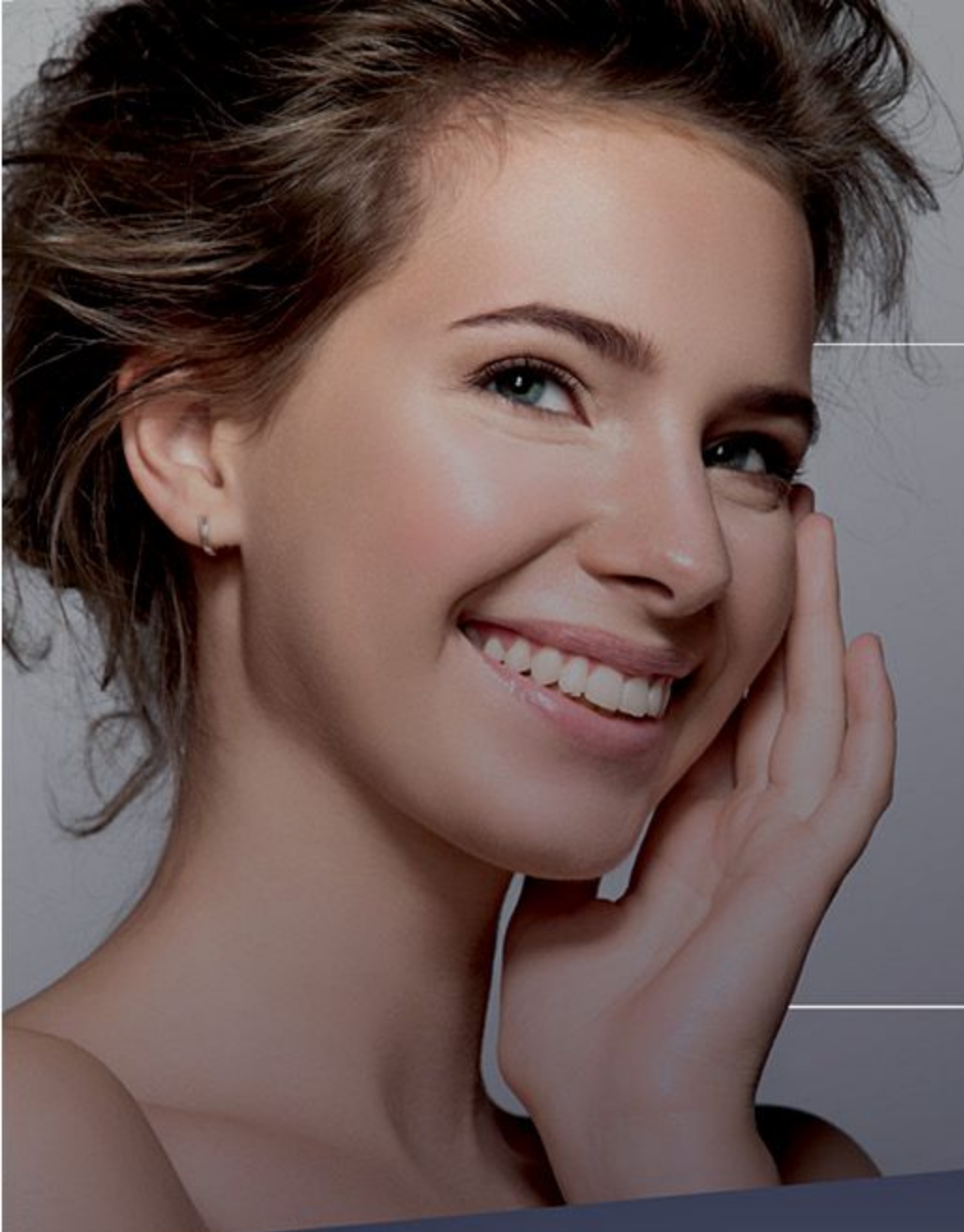
Para conhecermos um pouco sobre a sua história, foi em 1983 que a senhora fez os votos monásticos e foi fundadora da Comunidade Zen Budista Zendo Brasil em 2001, mas como e em que momento o Budismo entrou na sua vida?

Li um livro sobre ondas mentais alfa. A repórter que o escreveu entrevistara várias pessoas, médicos, psiquiatras, especialistas em Neurociência e entre eles um monge zen. A fala desse monge foi o que me levou a procurar o Zen Budismo. A pergunta que ela fez era a seguinte: “O que o senhor acha de usar eletrodos para induzir o estado alfa, que é o mesmo estado de uma pessoa em meditação profunda?” E ele respondeu: “Se a Ciência diz que é possível, deve ser. Mas, por que entrar pela janela?” Fui procurar a porta, o Zen Center of Los Angeles. Entrei, iniciei as práticas meditativas de Zazen e até hoje agradeço a Buda, seus discípulos e discípulas e a este caminho de prática.

Seu último livro (Zen para distraídos – Princípios para viver o presente com harmonia) fala sobre como desenvolver a técnica de meditação, entender o Nirvana, compreender o carma. De que maneira é possível encontrarmos o nosso caminho, sermos mais assertivo e aprendermos a aplicar o Zen em todas as nossas atividades?

O livro Zen para Distraídos da Editora Planeta é uma transcrição de perguntas que me fizeram durante o meu programa na Rádio Mundial, chamado Momento Zen (todas as segundas feiras das 19h30 às 19h55). Ouvintes fizeram perguntas, eu respondi, meu gênero e produtor do programa, Nilo André Cruz, transcreveu, pesquisou, melhorou e o livro está disponível nas livrarias. É quase um manual do Zen Budismo e um convite à prática de Zazen. Como encontrar o seu caminho? Procure, seja esse caminho. Não desista de você. Esse livro pode ser um manual, um guia, mas só você pode praticar o que é sugerido. A prática é a realização. Somos o que praticamos. Pratique Buda e você despertará para a vida.





# Botox Day

## Desejando uma aparência mais jovial?

Temos o incentivo que faltava. Todo último sábado do mês, promovemos o **Botox Day**, um dia totalmente dedicado para valorizar a sua beleza natural.

**CONFIRA O QUE PREPARAMOS PARA VOCÊ E GARANTA SEU AGENDAMENTO**



**PROSORRISO**  
odontologia

(11) 4029-3897 | 📞 (11) 99109-7230  
Av. Dom Pedro II, 289 - Centro - Salto/SP

📍 @clinprosorriso 📷 @prosorrisosalto  
[www.clinprosorriso.com.br](http://www.clinprosorriso.com.br)



# O adicional de 10% no FGTS

*A contribuição adicional de 10% do valor atualizado do saldo do empregado no FGTS, devido pela empresa no caso de demissão sem justa causa, atualmente não há fundamento constitucional que valide a manutenção da sua cobrança*

Conforme o art. 18, § 1º, da Lei nº 8.036/90, nas situações de demissão sem justa causa, o empregador deverá depositar em favor do empregado, na sua conta vinculada do FGTS, valor referente a 40% (quarenta por cento) de todos os depósitos realizados ao longo do contrato de trabalho. A Lei Complementar nº 110, de 29 de junho de 2001, por sua vez, instituiu uma contribuição adicional de 10% (dez por cento) sobre o saldo atualizado do FGTS do empregado, a ser recolhida no caso de sua demissão sem justa causa, consoante determina o art. 1º da referida norma.

Além disso, a mesma Lei Complementar 110/01 instituiu, também, em seu art. 2º, contribuição adicional de 0,5% sobre a remuneração devida a cada trabalhador no mês anterior. Ambas as contribuições foram instituídas pelo legislador federal com o objetivo de gerar arrecadação adicional exclusivamente para viabilizar que o FGTS suportasse os dispêndios adicionais decorrentes das decisões do Superior Tribunal de Justiça e do Supremo Tribunal Federal referentes ao direito dos empregadores vinculados ao Fundo à correção monetária dos meses de janeiro de 1989 (Plano Verão) e abril de 1990 (Plano Collor I) pelo Índice de Preços ao Consumidor (IPC).

Com o propósito de evitar que um número muito elevado de trabalhadores ingressasse com ações requerendo a correção das suas contas vinculadas ao FGTS, o Governo Federal optou por se antecipar e pagar os expurgos do FGTS relativos ao Plano Verão e ao Plano Collor I, mediante a instituição de sistemática de acordo a ser firmado com os beneficiários do fundo, mediante a assinatura de Termo de Adesão e concordância com redução do complemento a ser depositado na sua conta vinculada, conforme instituído pelos artigos 4º a 6º da Lei Complementar nº 110/01.

A instituição da sistemática especial de creditamento dos valores referentes à correção monetária dos referidos índices expurgados de inflação foi viabilizada exatamente pela instituição das contribuições adicionais ao FGTS, principalmente a contribuição adicional de 10% sobre o FGTS nos casos de demissão sem justa causa (art. 1º, da LC 110/01), já que a contribuição adicional de 0,5% sobre a remuneração devida no mês anterior, a cada trabalhador, teve natureza temporária, já que foi paga no decurso do prazo de cinco anos da sua instituição (art. 2º, da LC 110/01).

Logo após a publicação da LC 110/01, diversos contribuintes e entidades representativas de segmentos econômicos buscaram junto ao Judiciário o reconhecimento da inconstitucionalidade das referidas contribuições adicionais ao FGTS, com base em diversos argumentos de ordem constitucional. Ocorre que, apesar de ter sido anteriormente julgada constitucional pelo Pleno do STF, a contribuição adicional de 10% do valor atualizado do saldo do empregado no FGTS, devido no caso de sua demissão sem justa causa, atualmente não há fundamento constitucional que valide a manutenção da sua cobrança, tendo em vista fato novo, não existente quando da sua validação pelo STF, e consistente na perda da sua necessidade, pelo esaurimento da destinação que lhe outorgava fundamento de validade.



Divulgação

**Dr. Gabriel Cajano Pitassi**  
OAB/SP 258.723

Mestre e especialista em Direito Tributário

**Dra. Elida Lopes Lima de Maio**  
OAB/SP 109.272

Especialista em Direito do Trabalho e previdenciário

**Dra. Patrícia Teruel Pocobi Villela**  
OAB/SP 147.274

Especialista em Direito do Trabalho e Processo Civil

Fato é que atualmente essa finalidade não persiste, tendo a própria Caixa Econômica Federal, responsável pela administração das contas do FGTS, reconhecido que o débito referente à atualização monetária das contas dos trabalhadores no FGTS já foi integralmente quitado. A possibilidade de rediscussão da constitucionalidade ou não da referida contribuição, em face de não mais existir a destinação que lhe fundamentava, foi reconhecida pelo anterior julgamento do STF; sendo que o Tribunal não analisou naquele momento tal fundamento jurídico devido à questão meramente processual, uma vez que se tratava, naquela época de arguição nova, inexistente quando da instauração do litígio constitucional naquele momento em julgamento. Naquela oportunidade, o Pleno do STF já reconheceu a viabilidade da discussão da inconstitucionalidade da manutenção da cobrança da contribuição adicional ao FGTS pelo encerramento da finalidade a que se destinava, o que poderia ser efetuada em nova oportunidade.

**DE MAIO, PITASSI & VILLELA ADVOGADOS**

- Avenida Paulista, 2073 - Horsa II - 17º Andar - sala 1702  
São Paulo - Tel.: +55 11 3373-7180

- Rua Tuiuti, 1151, Cidade Nova - Indaiatuba - Tel.: +55 19 2516-2434  
site: [www.demaiovillelaadvogados.com.br](http://www.demaiovillelaadvogados.com.br)  
e-mail: [demaiovillela@uol.com.br](mailto:demaiovillela@uol.com.br)



AGORA  
**TUDO É FESTA!**

VESTIBULAR COM  
**HAHAHA!**

**+de 200** Aprovações!  
**+de 105** Univ. Públicas!

**72 ALUNOS DIRETO DO 3º ANO**



Ana Carolina F. Navarro Dias - MACKENZIE - Psicologia  
Alana Sanches Martins - 1º lugar IFB / 5º lugar UEL / UNESP - Química  
Alexia Zanatta Martins - UFPPB - Ciências Econômicas  
Aline Mazzola Lago Ferreira - UTFPR - Engenharia Mecânica  
Amanda Gabrielly da Silva - UNIFEI - Engenharia de Produção, UFPE (5º lugar) - Pedagogia  
Ana Beatriz de Andrade - USP - Engenharia Bioquímica, UNESP/UFPR - Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia  
Ana Maria Barbosa dos Santos - FACENS - Engenharia Civil  
Ana Flávia Fiorindo Afonso - USP - Odontologia  
Ana Flávia Zicatti da Silveira - UNICID/ANHEMBI MORUMBI / UNIMAX/SJC - Medicina, UFSCAR - Engenharia Ambiental, (FSP(3º lugar) Administração de Empresas  
Ana Karolina Mesquita - 2º Lugar UFPA - Pedagogia  
Ana Paula C. da Costa - UNIMAX - Medicina  
André Luis Mendoza Teran - UNIFEI - Engenharia de Energia  
Anna Vitória Torres Pinto Caliman - UNIMAX - Medicina Veterinária  
Arthur de Almeida Frigo - PUCCAMP - Engenharia Química  
Beatriz Degan Bernardi - UFRG - Direito  
Beatriz Greci - IFESP - Letras  
Breno Amaral Soares Stoppa - UFC (3º lugar) - Design Digital  
Bruna dos Santos Grande - UNESP - Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia  
Bruna Magalhães Gonçalves - UFESJ - Enfermagem  
Bruna Miranda de Souza - FAD-SOROCABA - Direito  
Bruno Moura Valle Costa - USP-POLI/UFMG - Engenharia Civil, UNICAMP - Engenharia da Computação, UNESP - Ciências da Computação.  
Bruno Tobias Guarneri - PUCCAMP - Biologia  
Bruno Yuamoto - USP - Enfermagem  
Caio Serdan de Almeida Favoretto - MACKENZIE - Administração, PUC-SP - Economia  
Caio Rigolin - SÃO FRANCISCO/PUC CAMPINAS - Farmácia  
Camila Alcântara - UFPPB - Engenharia de Alimentos  
Camilo Maia Pires - UNESP - Engenharia Elétrica - UNIFESP - Engenharia de Computação  
Carlos Daniel da Silva - IFSU/DEMINAS - Engenharia Civil, UFPA - Agroindústria, UFJF - Física  
Carlos Eduardo Camargo Fanchini - UEL - Medicina Veterinária  
Carlos Eduardo Ximenes Vieira Lino dos Reis - MACKENZIE - Direito  
Carolina Stocco Ferrari - UFSCAR/UNESP - Geografia  
Cinthia Bonanni Baratini - UFAC - Federal Acre - Medicina  
Danielle Louise Galvão Marins - Belas Artes  
David Gun - UFSCAR - Economia  
Eduardo Campos Gonçalves - UNESPAR - Ciência da Computação  
Eduardo Amaral Paulino - UNESP - Administração  
Enrico Fernandes Balsan - UFSCAR - Economia  
Enzo Nilo Chierighini Milloni - UNISANTOS - Engenharia de Petróleo  
Felipe Schiavinato Borges Souza - UFSC (4º lugar) - Engenharia Civil  
Fernanda Ayumi Hagiwara - UFPR (4º lugar) - Medicina Veterinária  
Gabriel Camilloti - 2º lugar UFPL - Engenharia Agrícola  
Gabriel Pereira Rodrigues - USP - Economia  
Gabriel Spaulonci da Silveira - PUCCAMP/FACENS - Engenharia Mecatrônica  
Gabriela dos Santos Santana - CENTRO ACADÊMICO ALBERTO SANSIVIERO - Odontologia  
Gabriela Giglio Junqueira Laudissi - UFU/UFV/UFMT/ UNIPEL - Medicina  
Gabriela Leite Gazzola - UFRB - Engenharia de Produção  
Giovani Shiguelo Maeda - USP/MACKENZIE - Administração

Giovanna Picoço Bottaro - IFSC/IFMG/USF - Gastronomia  
Giulia Madella de Luca - 4º lugar UFSCAR/USP/UNESP - Física  
Giulia Zacharias - UNIMAX - Pedagogia, CEUNSP - Psicologia  
Guiliana Valent Lattanzi - MACKENZIE/PUC-SP - Direito  
Guilherme Oliveira Gonçalves - UFMT(4º lugar) - Engenharia Mecânica  
Guilherme Rodrigues - UFSC - Engenharia Elétrica  
Gustavo Campos Yonamine - UFMG/UNESP - Psicologia  
Gustavo Costa - USP - Marketing, UNESP - Relações Internacionais  
Gustavo Ishiga de Oliveira - 4º lugar UFOP - Ciências Econômicas  
Gustavo Miranda Ramos Borges - UNIVERSIDADE CLARETIANO/ANHEMBI MORUMBI/UNIFAE - Medicina  
Helena Lopes da Silva - FACENS - Engenharia Química  
Heloisa Moraes Valeriani - UEMS - Ciências Sociais  
Isabel Mello Bezerra - UFOP - Jornalismo  
Isabela Silveira Camargo - MACKENZIE - Administração  
Isabel Francischini da Silva - UERGS - Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia  
Isabella Ferrigato Oliveira - UNIMAX - Medicina  
Isabella Mabrizzi de Azevedo - IFSP (3º lugar) - Química  
Isabella Pires Pereira - UFSCAR - Ciências Biológicas, MACKENZIE - Direito, ESPM - Publicidade e Propaganda  
Isadora Braimins Camargo - UNIMAX - Medicina Veterinária  
Ivan Savi Prado - 1º lugar UNIP/1º lugar UNISO - Odontologia, UNIMAX - Medicina Veterinária  
Jéssica Dalsoglio - UNIP - Odontologia  
Jessica de Jesus Silva - UNEAL - Geografia, UNESP - Psicologia  
João Antonio D'Andréa - UFSCAR - Química, UNISO - Arquitetura  
João Paulo Lima de Almeida - UFSCAR/FACENS/ESAMC - Engenharia de Produção  
João Pedro de Miranda Sartori - PUCCAMP - Arquitetura e Urbanismo  
João Victor Borin Pimenta de Almeida - IFSP - Engenharia Mecânica  
João Victor Prado - UFSCAR - Química  
João Vitor Ambrósio Milani - UNIFEI - Engenharia de Controle e Automação, UNESP - Ciências da Computação  
José Antonio Maia Pires - UNIFESP - Ciências Tecnológicas  
Jorge Henrique Losso Giglio - USP-POLI - Engenharia Elétrica, USP/SISU - Engenharia Civil  
Julia de Goes Andriotti - PUCCAMP - Direito  
Júlia Ribeiro Garcia - UNIFESP - Serviço Social  
Juliana C. Brandolise - USP/UNESP/UNICAMP - Nutrição  
Kauane do Carmo Almeida - FATEC - Gestão Empresarial  
Kevin Esteves M. Santos - UFMT/UNIMAX/FADITU - Direito  
Larissa Amanda Pestilho - UNISO - Biomedicina  
Larissa dos Santos Pedroso - ANHEMBI MORUMBI - Medicina  
Larissa Maria Sanches Cirino - IFESP - Letras  
Laura Cardoso Nogueira - UNIMAX - Medicina Veterinária  
Laura Giglio Junqueira Laudissi - MACKENZIE - Direito  
Laura Nicolai de Souza Correa - MACKENZIE - Arquitetura  
Lavinia Valério - PUC/UFF/FADITU - Direito  
Leonardo Ramos Piron - UNIMAX - Logística  
Leonardo Raphael da Silva Rodrigues - UEL/UNIOESTE - Economia  
Lia Spinuzzi Bicudo - UNILA - Biotecnologia  
Lis Brandão Nascimento - UNICID/UNIMES - Medicina  
Luan Henrique Passoni - IFSP - Engenharia de Controle e Automação  
Luca Lolo Fidelis - FACENS - Engenharia Mecatrônica  
Lucas de Assunção Bauer - UTFPR - Engenharia Elétrica  
Lucas de Moraes - MACKENZIE - Administração  
Lucas Eduardo Aby Azar Bonacheila - UFV - Química  
Lucas Eduardo Pinho Vecina - UFMG/UFSC/UNICAMP - Engenharia de Controle e Automação

Lucas Gimenes - UTFPR/PUCCAMP - Engenharia Química  
Lucas Ladeira Montez - PUC POÇOS DE CALDAS - Medicina Veterinária  
Lucas Matiuzi Lezzoni - MACKENZIE - Direito  
Lucas Oliveira de Brito - USP - Ciências Físicas e Biomoleculares, FACENS - Engenharia Elétrica  
Lucca Galli Bianco Ribeiro Soares - UFMT/UNIP - Educação Física  
Luiz Marchi Bruno - PUC-SP - Economia  
Luiza Cordeiro Boff - PUCCAMP - Biologia  
Luiza Franco Cintra de Almeida - UEMG - Design de Produto  
Maitê Bignardi Cervantes - MACKENZIE - Arquitetura  
Marco Antonio Lima Rivani - UFCSPA - Medicina Química, UNICID - Biomedicina  
Marcus Vinícius Fioravante Battistette - FACENS - Engenharia Química  
Maria Clara Pessoa Barros Phaelante Guerra - UFRPE - Zootecnia  
Maria Eduarda dos Santos - UEMG - Psicologia  
Maria Eduarda Ferreira Lima - UNICAMP - Química  
Maria Eduarda Polaz de Moraes - UFRJ - Direito  
Maria Isabela Cardia Segato - USP - Engenharia Ambiental  
Mariana Mayumi Rodrigues Hissamura - UNIFESP - Psicologia  
Marina Flora Garcia - IFSP - Administração  
Matheus de Miranda Novelli - UFMG - Engenharia de Controle e Automação, UNESP - Engenharia Mecânica  
Matheus Henrique Almeida - 4º lugar UNIFESP - Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, FACENS - Engenharia de Produção  
Matheus Veloso Teixeira Valezini Amadeu - MACKENZIE-SP/PUCCAMP - Direito  
Nadya Amaral Raymundini - UFPR/INSPER - Administração  
Natacha Mendes - UNIPAMPA - Zootecnia  
Nathalia Terrasan Andreotta - ANHEMBI MORUMBI/UNIMEP - Fisioterapia  
Nicolas Justo Schiochet - UNESP - Fisioterapia  
Nicole Mesquita Model - UNIMAX - Medicina (treineira)  
Nicole Moreira - UNIMAX - Medicina  
Pedro H. Pedrassoli - MACKENZIE - Administração  
Pablo Henrique Ribeiro da Silva - IFPB - Matemática  
Pedro Henrique Rigol Silva Manzano - UNIP - Odontologia  
Pedro Luis Menck Vieira - UNESP - Engenharia de Produção  
Pedro Pravatta Marcondes - IFSP - Engenharia Mecânica  
Rafael Silveira Arruda Piuñti - UFSCAR - Turismo  
Raphael Faro dos Santos Oliveira - UFSCAR - Administração, PUC-SP - Economia  
Raquel Santos Schmidt - UNESP - Psicologia  
Raul Roveri Lamoglia - UNESP - Engenharia de Biossistemas (treineiro)  
Rodrigo Fontes Ferreira da Silva - PUC-SP/AMCKENZIE - Direito  
Ruan Carlos Despotin Gomes - UFSCAR - Engenharia Florestal  
Sarah Kormann - 3º lugar UFFC - Engenharia Florestal  
Sarah Silveira Ripoli - IFSP - Letras - UFSM - Artes Cênicas  
Tâmata Tezoto - UEMS - Direito  
Thomas dos Santos Lenartevitz - UFPR - Matemática Industrial  
Victor Liberatore Miguel Gomez Martin - USP/UNESP (4º lugar) /UFPR (1º lugar) - Direito  
Vinicius Batista Teles - UNESP - Odontologia  
Vinicius Gibim - FEFISO - Educação Física  
Vinicius Piotto da Silveira Guimarães - UNIFESP - História da Arte, UFSM - Artes Cênicas  
Vitor Alexandre Camargo Barbieri - MACKENZIE - Arquitetura  
Vitoria Cipriano de Oliveira - UFV - Administração  
Welerson Vinício Soares - UFSCAR/UNICAMP - Geografia

**PRÉ-VESTIBULAR ANGLO**  
O CURSINHO QUE MAIS APROVA NA REGIÃO!

INSPIRA • MOTIVA • PREPARA • APROVA

**MATRÍCULAS ABERTAS**

APRESENTE SUA NOTA DO ENEM E GARANTA DESCONTOS ESPECIAIS!



Fone: (11) 2396-1212  
www.angloitu.com.br



Fone: (11) 4029-2227  
www.anglosalto.com.br







Os proprietários Ricardo Saboia e Vinicius M. White com Joanna White, ao centro, durante a inauguração do spa em Indaiatuba.



O coquetel de inauguração contou com a presença de uma modelo vestida com kimono, para dar as boas-vindas aos convidados

## De Tóquio para Indaiatuba, um spa com alma oriental

*Inaugurado no último mês, em Indaiatuba, o Joanna White Tokyo traz uma nova experiência em spa facial para a região*

Foi inaugurado no último dia 12 de fevereiro, em Indaiatuba, o Joanna White Tokyo, um spa conceito facial que promete inovar a experiência em tratamento estético na região. Iniciativa dos empresários Vinicius White e Ricardo Saboia, a unidade Indaiatuba é a segunda da marca – a primeira foi inaugurada em 2017 e reinaugurada em novo endereço, no final de 2018, em Tóquio, no Japão. Em Indaiatuba, o spa busca unir os princípios da hospitalidade japonesa aos mais modernos tratamentos faciais. Trazendo aos visitantes sensações de bem-estar e equilíbrio durante e após os tratamentos com técnicas e protocolos trazidos do Japão, o spa oferece uma mistura de receptividade brasileira com a sensibilidade, hospitalidade e tradição japonesa.

O projeto arquitetônico da unidade de Indaiatuba é do arquiteto Otto Felix, de Campinas e reúne características sóbrias e várias referências ao DNA oriental da marca, já que Vinicius mora, desde os 12 anos, no Japão. Formado em Moda pelo Bunka Fashion College, em Tóquio, atualmente atua como diretor criativo da Takami Bridal.

Foi a partir de uma experiência como hóspede do segundo hotel mais antigo do mundo, o Hoshi ryokan, na cidade de Komatsu, que o empresário se interessou por fazer as pessoas se sentirem bem acolhidas e queridas e estender aquela experiência a outras pessoas. “Joanna White tem uma proximidade muito grande comigo, pois carrega o nome da minha mãe e minha mãe sempre teve muito carinho e cuidado por todos à sua volta”, afirma Vinicius.

No Brasil, Indaiatuba foi escolhida, segundo ele, por ter qualidade de vida e ser uma cidade limpa e organizada. “Que-

ro trazer um novo conceito de spa de empresa. Desde o começo, tomei o máximo cuidado possível para que todas as pessoas se sintam bem vindas. Não trabalho com um público específico; eu atendo pessoas, independente da sua classe social, religião, sexo – não importa, todos têm o direito de se sentirem acolhidos e bem cuidados. Hoje a estética deixou de ser algo supérfluo e se tornou qualidade de vida. Vamos trabalhar com serviços que vão desde design de sobrancelha; até sessões com folha de ouro que são trazidas do Japão, da cidade de Kanazawa. Todo nosso atendimento é espelhado com o que temos em Tóquio. Alguns tratamentos estão migrando também da cidade natal para a sede de Indaiatuba”, conclui.

Os serviços a serem oferecidos pela unidade Joanna White em Indaiatuba incluem limpeza facial, design de sobrancelha, além de micropigmentação de sobrancelhas, jato de plasma, peelings, extensão de cílios, protocolos anti aging e anti acne e massagem facial relaxante, todos com produtos orgânicos e livres de testes com animais. O spa estará aberto de segunda a sexta-feira, das 9h às 18h; e aos sábados, das 9h às 13h.

**MAIS:** O spa Joanna White Tokyo fica na avenida Itororó, 285 – Cidade Nova, Indaiatuba. Tel.: (19) 3312-1255





**INDAIATUBA**

*Joanna White, um spa conceito em Indaiatuba*

No dia 12 de fevereiro, aconteceu, em Indaiatuba, o coquetel de inauguração da empresa Joanna White Tokyo, um spa facial que promete inovar a experiência em tratamento estético na região. Iniciativa dos empresários Vinicius White e Ricardo Saboia, a unidade Indaiatuba é a segunda da marca. No coquetel, os convidados puderam apreciar o espaço criado pelo arquiteto Otto Felix especialmente para a Joanna White. O evento teve chás e aperitivos típicos da gastronomia japonesa e ainda uma modelo vestida com kimono, para dar as boas vindas aos convidados. Mais fotos você confere no aplicativo da REVISTA REGIONAL, que pode ser baixado gratuitamente em seu celular, disponível em iOS e Android.





circulando



Fotos: Divulgação/Al. Prof. Itu

ITU

## Selo Social

No dia 20 de fevereiro foi realizada a cerimônia de certificação do Selo Social em Itu, no salão do Espaço Fábrica São Luiz. Além de representantes das organizações certificadas, a solenidade contou com as presenças do prefeito Guilherme Gazzola, da primeira-dama e presidente do Funssol, Patricia Müller Gazzola, do presidente do Legislativo Ituano, Givanildo Soares e do secretário municipal de Promoção e Desenvolvimento Social, César Calixto. Foram certificadas as seguintes organizações sociais: Escola de Cegos Santa Luzia, Cavi (Centro de Apoio e Valorização à Vida), Grupo Impacto, Mais Vida - Centro de Apoio ao Portador de Câncer, Moreira Projetos e Consultoria - Projeto After Fifty, Neo Onco, Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Educação, Administração Regional do Pirapitingui, Apac de Itu, Associação de Socorro e Proteção aos Animais de Itu, Câmara de Vereadores da Estância Turística de Itu, Colégio Anglo - Cidade de Itu, Creche Escola Guia da Luz, Gapsi (Grupo de Apoio, Prevenção e Informação ao Soropositivo de Itu), Instituto Bubonem Cultural, Defesa Civil de Itu, Renato Magnusson, Amai (Associação dos Amigos Autistas de Itu), Anjos das Perucas, Isolet, Lar e Creche Mãezinha, Lar Escola Santo Inácio, Lions Clube De Itu, Mega Sistemas Corporativos, Ong João De Barro, Starrett Indústria e Comércio Ltda. Confira alguns momentos da premiação.



- SITES ADMINISTRÁVEIS
- REDES SOCIAIS
- E-MAIL MARKETING
- LINKS PATROCINADOS
- HOSPEDAGEM DE SITES
- LOJAS VIRTUAIS

## CONTATO

Rua Itapiru, 264 - Sala 01 - Espaço Alfa Vita  
Centro - Salto/SP  
CEP: 13.320-270  
Fones: (11) 4028-7795 / 4021-3089  
Web Site: [www.orionsites.com](http://www.orionsites.com)  
E-mail: [comercial@orionsites.com](mailto:comercial@orionsites.com)







*Muito amor  
ao que faz!*

O Ariza Hospital Veterinário, ao completar seus 26 anos e prestes a inaugurar sua segunda unidade, anuncia a entrada de seus novos sócios: a médica veterinária Tatiane Santos, especialista em animais silvestres, e o contador Geraldo Campregher, há anos atuando no setor de contabilidade em Itu. Com isso, o grupo solidifica ainda mais sua experiência em cães e gatos, e agora em animais silvestres, e também garante maior eficiência na área contábil e administrativa. Parte do sucesso se deve evidentemente a toda a equipe, pois sem eles o hospital nunca seria o que é, "são o maior patrimônio que temos: funcionários e veterinários parceiros", relata o sócio proprietário André Ariza. Nesse mês de fevereiro, o hospital já iniciou ações filantrópicas através da ajuda cirúrgica à ASPA (Associação Protetora dos Animais) de Patricia Daunt, que abriga mais de 400 animais que foram abandonados na rua. Iniciando assim um grande projeto que está por vir em dezembro de 2019.



André Ariza, Daniela Ariza, Andréia Galvão, Tatiane Santos e Geraldo Campregher

☎ 11 4023.2898 📞 11 99944.2941 - 24H    
PRAÇA LIONS, 42 - CHAFARIZ / ITU-SP - WWW.ARIZA.COM.BR







Modelo: Marcelo Alexandre - Agência Felício Model - Direção: Sandro Bergamo



Studio Coh Merlin | Fotografia  
[www.cohmerlinfotografia.com](http://www.cohmerlinfotografia.com)

Mini-Wedding

Book

Família

Fashion

e-commerce

Casais

Rua: José Revel, 512 - Sala 1 - Centro - Salto/SP

(11) 2840-0634

(14) 98121-7709



(11) 94155-7210 vivo

DESENVOLVER A MELHOR SOLUÇÃO  
PARA A COMUNICAÇÃO VISUAL DA  
SUA EMPRESA OU DO SEU NEGÓCIO !



ESSE É O OBJETIVO !

*design traz visibilidade !*



contato [danilo.goncalves@drgidentidadecriativa.com.br](mailto:danilo.goncalves@drgidentidadecriativa.com.br)  
11 9 7336.5352

portfólio on-line [www.behance.net/DaniloGoncalves](http://www.behance.net/DaniloGoncalves)



# R

# viva bem

saúde | beleza | fitness | bem estar | comportamento | guia saúde



fotos: AdalbertoStrook

## GUIA DA PELE

No site e no aplicativo da REVISTA REGIONAL, confira um guia completo sobre os cuidados necessários com a pele, principalmente na nova estação

## 30 minutos fitness

Confira no site e no aplicativo da REGIONAL que 30 minutos de atividades físicas são suficientes para ter um corpo mais saudável; veja as dicas exclusivas do personal Cris Parente



## ÍNDICE

pág. 88 saúde e beleza  
pág. 95 guia saúde  
pág. 98 final feliz





Com tanto esforço diário, é natural que em algum momento o estresse aumente e o corpo dê sinais, podendo mudar o percurso e chegar a um nível severo de esgotamento.

## Esgotamento profissional. Como evitá-lo?

*Segundo pesquisa, 30% dos brasileiros sofrem com a doença; entre os principais sintomas estão o estresse, fadiga e desmotivação no ambiente de trabalho*

**E**xhaustão emocional, dor de cabeça e muscular e cansaço excessivo são alguns dos sintomas associados constantemente ao estresse do dia a dia. Embora muitos ainda não saibam, mesmo que aparentemente normais, eles também podem ser sinais de alerta para a Síndrome de Burnout, mais conhecida como esgotamento profissional.

De acordo com pesquisa realizada entre 2013 e 2014 pela International Stress Management Association (Isma), 72% dos entrevistados brasileiros sofrem com estresse e 30% deles apresentam a doença. As demissões em massa, em meio à crise econômica enfrentada pelo país, é um dos fatores que contribui para este cenário. Afinal, o mercado de trabalho se torna cada vez mais competitivo e os profissionais se sentem pressionados por melhores qualificações e bons resultados. Com isso, assumem cargas excessivas de atividades e responsabilidades para atender às exigências da empresa.

Para Livia Vieira, psicóloga do Hapvida Saúde, os profissionais focam demasiadamente suas vidas no trabalho e, quando não conseguem o reconhecimento esperado, perdem o estímulo para desempenhar a função. *“Essa desmotivação surge da falta de reconhecimento, ou seja, quando o colaborador é obstinado, faz de tudo para se destacar em seu emprego, procura dar o seu melhor e, com isso, passa a medir sua autoestima pela capacidade de sucesso profissional. Porém, ele se sente frustrado quando percebe que não é valorizado como gostaria”,* explica.

Com tanto esforço, é natural que em algum momento o estresse aumente e o corpo dê sinais, podendo mudar o percurso e chegar a um nível severo de esgotamento, levando – em alguns casos – até à depressão. *“Após tanto se dedicar, a capacidade física e mental do profissional começa a ficar debilitada, com estresse em fase aguda, o que afeta o psicológico. O corpo literalmente*

*adoece, pois toda essa situação diminui a imunidade”,* afirma.

A intensidade da doença varia conforme a carga que cada pessoa se impõe e nas próprias cobranças internas. Entre as carreiras com mais profissionais diagnosticados com a Síndrome de Burnout estão: bombeiros, policiais, professores, bancários, médicos e enfermeiros. Segundo Livia, as possibilidades de tratamento variam de acordo com o estágio da doença, pois em alguns casos, o problema pode ser resolvido com auxílio de um psicólogo. Em outros, é preciso tratar com medicamentos.

### CONFIRA ALGUMAS DICAS PARA EVITAR A SÍNDROME DE BURNOUT:

**Tenha um objetivo:** se você trabalha por obrigação e não porque realmente gosta e não sente satisfação ao executar suas tarefas, terá mais chances de desenvolver a doença, pois a infelicidade profissional pode causar estresse crônico. Portanto, faça do seu local de trabalho um ambiente prazeroso e se mantenha sempre motivado.

**Priorize suas atividades:** coloque em primeiro lugar as demandas que realmente são importantes e simplifique a sua rotina. Muitas pessoas querem fazer tudo ao mesmo tempo e acabam trabalhando em excesso e, assim, ficando mais cansadas e se tornando um forte candidato à síndrome.

**Se organize:** tenha controle do seu tempo, pois isso é muito importante para evitar o esgotamento. Saiba separar a vida profissional da vida pessoal e sempre reserve um tempo para família, amigos e lazer.

**Atividade física:** Para eliminar o estresse adquirido no ambiente de trabalho, procure fazer atividade física, de preferência algo que você goste. Pode ser aulas de dança, arte marcial ou, até mesmo, uma caminhada em praças e parques.



# Você é workaholic?

Cenas comuns em reuniões de negócios são executivos disputarem quem está trabalhando mais, como se isso fosse motivo de orgulho, contudo, o que não se percebe nessas situações é que pode se estar caracterizando uma disfunção, que é o fato de ser um workaholic. Mas, o que é workaholic e quais os riscos envolvidos com esse problema? Celso Bazzola, especialista em Recursos Humanos, diretor executivo da Bazz Consultoria, listou as principais dúvidas relacionadas ao tema.

**1 - Características do workaholic:** Características de pessoas com esse problemas são fáceis de perceber, são elas que constantemente trabalham mais de 12 horas por dia no escritório e ainda levam serviço para casa; são elas também que constantemente recebem críticas porque no fim de semana ficam sempre de olho no celular e checam mensagens a cada hora para ver se existe alguma pendência no trabalho.

**2 - Eu sou?** Segundo o especialista em RH, é mais fácil localizar uma pessoa com esse problema do que tratar. *"Hoje são constantes os casos de workaholics e isso se percebe a partir do momento que a pessoa não consegue se desligar do trabalho, deixando de lado sua convivência social, seja com familiares ou amigos. Assim, a pessoa se torna um trabalhador viciado e compulsivo. Mesmo fora de seu ambiente de trabalho, ele cria um novo ambiente recheados de temas sobre seus negócios, não há situação que o faça se desligar do trabalho"*. Sintomas desse distúrbio de comportamento são autoestima exagerada, insônia, mau humor, impotência sexual, atitudes agressivas em situações de pressão e, muitas vezes, depressão.

**3 - Problemas relacionados:** Para Bazzola, a situação pode ser bastante problemática e trazer sérios prejuízos para o profissional e, até mesmo, à empresa. *"Acredito que, para empresa, a situação traz mais desvantagens do que vantagens. Inicialmente pode ser interessante, pois a velocidade dos resultados é satisfatória, porém há um desgaste emocional natural do profissional, pois ele estará isolado e restrito ao tema*

*trabalho, bloqueando sua sociabilização o que poderá resultar em sérios transtornos futuros para sua vida"*. A situação pode ser tão grave que estudos recentes de casos clínicos em consultórios psicológicos e psiquiátricos apontam que o vício de trabalho é similar à adição ao álcool ou cocaína. Tornando o trabalho, nesses casos, uma obsessão doentia.

**4 - É preciso saber viver!** Segundo o especialista, *"não há pecados em trabalhar esporadicamente além de sua carga diária, desde que essa ação seja meramente por necessidade de urgência e de impacto específico. Isso, para o mercado de trabalho, acaba sendo um diferencial, mas o profissional e as áreas de RH devem identificar quando há exageros. A partir do momento que a carga horária começa a extrapolar constantemente é momento de refletir. O trabalho será saudável enquanto não aprisiona a pessoa na necessidade constante de falar e estar agindo pelo trabalho"*. O caminho para combater esse problema é assegurar o equilíbrio entre a vida pessoal e profissional, buscar valorizar mais os momentos de lazer e perceber que o descanso é fundamental para melhoria de resultados e busca de novas ideias que podem potencializar os resultados no trabalho.

**5 - Workaholic x Worklover:** É importante saber diferenciar o amor ao trabalho do vício. Um worklover tem noção de que o excesso se refletirá em conflitos nos relacionamentos pessoais, além de proporcionar efeitos nocivos à saúde e bem estar. Existem profissionais que buscam entregar resultados e isso é positivo. É importante ter em mente que o fato de ser um workaholic não significa que o profissional seja mais produtivo. Muitas vezes, vemos pessoas que não conseguem ter organização no seu dia a dia e acabam trabalhando mais tempo para entregar o mesmo resultado. É importante lembrar que a vida é muito mais do que só trabalhar e que uma mente que não descansa não é totalmente sã. Assim, não adianta trabalhar demais, isso possivelmente ocasionará erros e retrabalhos. Portanto, tem que parar de trabalhar até para poder trabalhar bem. É uma questão de lógica.



**AVALIAÇÃO  
NEUROPSICOLÓGICA**

**Julyany R. Gonçalves**  
GRP 06/52334-5

PSICÓLOGA ESPECIALISTA  
EM NEUROPSICOLOGIA

Rua 07 de Setembro, 494  
Centro | Salto/SP

☎ 11 4456.2019  
☎ 11 9 9545.8804

✉ [julyanygoncalves@gmail.com](mailto:julyanygoncalves@gmail.com)



# Redução de estômago: quem deve fazer?

**B**asta uma celebridade dizer que emagreceu 30 quilos após se submeter a uma cirurgia bariátrica para as pessoas correrem aos consultórios médicos em busca do mesmo tratamento. Apesar de a cirurgia do estômago, como também é conhecida, ter revolucionado o tratamento da obesidade, a maioria ainda desconhece para quem o método é recomendado, quais seus verdadeiros benefícios e como é feito.

Um dos critérios usados para definir o paciente apto ao procedimento é o cálculo do IMC (Índice de Massa Corpórea), quando se divide o peso pela altura ao quadrado. Se o valor do IMC for igual ou maior que 40, existe indicação formal para o procedimento, portadores de IMC entre 35 e 39, desde que já tenha doenças associadas à obesidade, como diabetes, hipertensão, altos níveis de colesterol e triglicérides, gordura no fígado, doenças dos ossos e articulações, depressão, doenças do coração entre outras, também há indicação. Desde 2018, o CFM (Conselho Federal de Medicina) aprovou a cirurgia para pacientes com IMC entre 30 e 34 com diabetes tipo 2 sem controle.

No Brasil, o procedimento é possível a partir dos 16 anos, mas não existe faixa etária limite para a realização da bariátrica, o que significa que pessoas com menos de 16 e mais de 60 anos podem submeter-se ao tratamento, desde que passem por criteriosa avaliação médica e atestem boa saúde física e mental.

Dois métodos são os mais praticados: o *bypass* gástrico, uma operação realizada por videolaparoscopia (sem cortes), onde é feito o grampeamento de parte do estômago. Com a técnica, se reduz o espaço para o alimento, além de fazer um desvio do intestino inicial, o que gera aumento na produção de hormônios intestinais que dão sensação de saciedade; e a gastrectomia vertical, na qual cerca de 75% do estômago é removido, transformando o órgão num tubo estreito.

Apesar de eficazes, todos os procedimentos bariátricos exigem mudança de hábito dos pacientes, o que inclui reeducação alimentar e a inclusão da prática de exercícios físicos no cotidiano. Nas primeiras semanas após a cirurgia, é importante seguir as recomendações médicas à risca, evitando o consumo de sólidos e realizar refeições líquidas e fracionadas. Após três meses, o paciente estará perfeitamente adaptado à cirurgia e daí para frente deverá manter uma alimentação e hábitos saudáveis. A suplementação vitamínica se faz necessária até que o organismo restabeleça a captação adequada de todos os grupos de vitaminas.

Quanto aos riscos, eles podem existir como em todas as intervenções cirúrgicas, nos grupos dedicados a este tipo de procedimento eles são menores que 0,2%. Por isso, é importante que o paciente passe por uma minuciosa avaliação clínica onde serão analisados os exames de sangue, cardíacos, pulmonares, função renal e hepática. Além disso, a pessoa é avaliada e acompanhada por uma equipe multidisciplinar. Afinal, os hábitos e as questões emocionais relacionadas ao ato de comer começam ainda na infância, e a nova vida exigirá outro tipo de comportamento à mesa, onde se trocará quantidade por qualidade.

Em resumo, a cirurgia bariátrica, embora emagreça e trate doenças metabólicas, diabetes, hipertensão, colesterol e triglicérides altos, apneia do sono, esteatose hepática, etc, não é mágica. Como acontece em todas as outras esferas na nossa vida, as melhorias na qualidade de vida só virão com paciência, esforço e disciplina do paciente. A bariátrica é o pontapé inicial e só será bem sucedida com a disponibilidade do paciente em mudar seu comportamento e seu estilo de vida.



Divulgação

## \*Luiz Vicente Berti

CRM-SP: 62294

- Formado pela Fundação Educacional Severino Sombra/Faculdade de Medicina de Vassouras-RJ
- Lato Sensu pela Real e Benemerita Sociedade Portuguesa de Beneficência de São Paulo
- Título de Especialização em Cirurgia da Obesidade, reconhecido pelo Ministério da Educação e Cultura, Parecer 894/98 e Conselho Nacional de Educação, Resolução 03/99.
- Fellowship no Australian Centre for Obesity and Education (CORE), Melbourne, Austrália
- Sócio-fundador da Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica, ex-presidente e atual vice-presidente executivo.
- Diretor técnico do Centro de Cirurgia da Obesidade e Metabólica.
- Coordenador do Centro de Excelência em Cirurgia Bariátrica do Hospital São Luiz-SP.
- Membro titular especialista do Colégio Brasileiro de Cirurgia Digestiva-CBCD.
- Membro da International Federation for the Surgery of Obesity-IFSO.



**MAIS:** O Indaiatuba Hospital fica na avenida Fábio Ferraz Bicudo, 293, Jardim Esplanada

Um novo conceito  
em atendimento  
hospitalar

(19) 3875-4015 (19) 2516-9900

Av. Fábio Ferraz Bicudo, 293 - Jardim Esplanada | Indaiatuba SP

INDAIATUBA  
**Hospital**  
www.indaiatubahospital.com.br



# “A REVOLUÇÃO DA ORTODONTIA”

O Invisalign é uma forma consagrada de tratamento ortodôntico no Brasil e no exterior. Corrige os seus dentes através de uma série de alinhadores removíveis praticamente invisíveis que são feitos sob medida para os seus dentes.

Técnica extremamente inovadora que agrada aos pacientes mais exigentes devido a sua precisão, estética e conforto.

Durante o tratamento com Invisalign, é possível o paciente remover em diversas situações como se alimentar, higienizar os dentes ou ocasiões especiais como festas, jantares, reuniões, etc.

O ortodontista, que deve ser credenciado à empresa, planeja o caso de cada paciente utilizando um programa de computador onde é permitido visualizar as arcadas dentárias em 3D e fazer simulações de pequenos e grandes movimentos.

O Invisalign também é indicado para tratar diversos problemas ortodônticos em crianças a partir dos 6 anos, não interferindo na fala, sem trazer nem um tipo de desconforto, possibilitando a prática de esportes e sem restringir a alimentação dos pequenos.

*Texto: Dra. Daniele S. Somensi Galassi*



 **invisalign**<sup>®</sup>  
www.invisalign.com.br



**Dra. Daniele S. Somensi Galassi**  
CRO-SP 95.506

Graduação pela Faculdade de Odontologia de Bauru - USP, Especialista em Ortodontia pelo Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais da USP, Pós graduação em Ortodontia Preventiva e Interceptiva pelo Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais da USP, Invisalign Doctor



**Dra. Flávia Italiani Shiratori**  
CRO-SP 85.290

Cirurgiã Dentista (DDS) pela USP - Bauru, Doutora (PhD) em Estomatologia e Biologia Oral pela USP - Bauru, Pós graduada em Periodontia, Implantodontia e Cirurgia Avançada



**Dr. Fábio Kenji Shiratori**  
CRO-SP 85.279

Cirurgião Dentista (DDS) pela USP - Bauru, Mestre (Ms) em Reabilitação Oral pela USP - Bauru, Especialista em prótese Dentária pela PROFIS - Bauru



# Enygma X-Orbital

*A nova tecnologia para o bem estar feminino*



Aplicadores Enygma: aqui, o modelo interno, e à esquerda o externo

O tratamento para rejuvenescer as partes íntimas femininas já existe há alguns anos, mas vem ganhando novo destaque graças às novidades preventivas procuradas por mulheres das mais variadas faixas etárias. Em Itu, esse tratamento íntimo foi trazido pela médica Roseli Boraschi Leis em seu consultório.

Problemas como secura vaginal causando dor na relação sexual (frequentes na menopausa, no pós parto, em usuárias de anticoncepcionais, e em pacientes pós radioterapia e pós quimioterapia) também frouxidão vaginal e incontinência urinária têm ótimos resultados com o novo procedimento capaz de rejuvenescer a área genital, de forma segura e indolor. Entre eles, a grande novidade é o Enygma X-Orbital, trazido no Brasil pela Body Health, equipamento que estimula uma resposta regenerativa em tecidos na região íntima tratando a parte funcional, além de cuidar da parte estética.

Cada sessão dura em média 30 minutos e o número indicado varia de quatro a seis sessões, dependendo do objetivo do tratamento. Resultados são visíveis desde a primeira sessão e não há a necessidade de interrupção das atividades cotidianas. O procedimento deve ser aplicado e acompanhado por ginecologistas e é totalmente seguro, graças aos arcos de radiofrequência com objetivo de gerar energia ao tecido.



Várias técnicas inovadoras são capazes de rejuvenescer a região íntima feminina, garantindo mais saúde e bem estar às mulheres

fotos: Divulgação

**MAIS:** Consultório Dra Roseli Boraschi Leis  
Rua Rio de Janeiro, 144, Bairro Brasil, Itu  
Tels.: (11) 2715-1300 / (11) 95071-4800 - WhatsApp

Dra Roseli Boraschi Leis

Ginecologia com Prática Ortomolecular

Pós graduação em Nutrologia

Pós graduação em Fisiologia Hormonal Longevidade Saudável



# Mãos de fada

*A massoterapeuta Débora Luz aplica métodos imediatos de redução de medidas apenas com o toque das mãos*

A história de Débora Luz e a massoterapia teve início quando ela ainda era uma menina. Descobriu que gostava de massagem com o pai - na época, preparador físico - que foi ensinando-a aos poucos sem nem imaginar que um dia ela seria profissional. *"Meu pai conversava muito comigo, chegava em casa e falava como tinha sido o dia e tudo mais e ele gostava muito de massagem. Então, ele foi me ensinando aos poucos"*, lembra com carinho.

Quando chegou a idade de decidir o que faria profissionalmente, percebeu que gostava de cuidar de pessoas, mas não sabia exatamente que caminho seguir. *"Um dia estava andando pela rua e passei na frente de uma escola de massoterapia. Quando vi, deu um clique na minha cabeça. Era aquilo que eu queria fazer"*, conta. Débora então se profissionalizou e não parou de se especializar.

Seu último curso foi o método de drenagem da Renata França, profissional que revolucionou a massagem, tornando-se a preferida de celebridades como Taís Araújo e Bruno Gagliasso. Já o próximo passo de Débora será o *Miracle Touch*, novo método, também criado por Renata, que une, numa única massagem, a drenagem, relaxante e modeladora.

A massoterapia possui vários ramos, mas foi na estética que Débora se encontrou. Hoje ela aplica em suas clientes métodos imediatos de redução de medidas através apenas dos toques de suas mãos. *"Eu sou apaixonada pelo meu trabalho, mas, o que mais me deixa contente é quando a cliente fala que mudei a vida ou o corpo dela, a autoestima e outras coisas. Isso, para mim, é uma gratidão inexplicável"*, revela a profissional.

Débora não utiliza nenhum aparelho, sua técnica é totalmente desenvolvida com suas mãos. Ela oferece para as clientes massagens relaxante e estética, depilação, depilação egípcia e sobrançelha. Tampouco, produtos abrasivos. Todo o efeito sai de suas mãos e talvez seja por isso que suas clientes dizem que ela tem mãos de fada. *"É o que eu amo fazer e desde que fiz o curso da Renata França, isso só sedimentou meu trabalho com as mãos"*, finaliza.

**MAIS:** Para conhecer mais o trabalho de Débora Luz, siga seu perfil no Instagram @deboraluzestetica ou se quiser agendar um horário, ligue ou mande mensagem para (11) 95231-0477



Débora Luz trabalha apenas com o toque das mãos; por causa dos resultados imediatos em suas clientes, passou a ser chamada de "mãos de fadas"



# A tecnologia 3D a serviço da Odontologia

*A tecnologia 3D vai fazer você dizer adeus às moldagens e dentes provisórios! Na ProSorriso, em Salto, a prótese é feita numa espécie de impressora 3D, com uso de porcelana pura*

Você já adiou o sonho de fazer lentes de contato dental, coroas e facetas de porcelana por pensar no tratamento que dura longas semanas e até meses? Sente enjoo só de imaginar sendo moldado com aquela inconveniente “massinha”? Ou pior: sente medo do dente provisório te expor a uma situação muito constrangedora?

Se a resposta foi sim para alguma dessas perguntas, saiba que existe uma nova tecnologia que vai transformar suas consultas ao dentista, cuidando da saúde bucal com conforto e agilidade.

## Veja como funciona:

O aparelho de tecnologia alemã CEREC, com o auxílio de um scanner intraoral, capta imagens em 3D dos dentes. Em seguida, o dentista utiliza um software para desenvolver o design da porcelana, com extrema fidelidade anatômica. Em uma espécie de impressora 3D (a fresadora), é inserido um bloco de porcelana pura, onde brocas irão esculpir com precisão robótica o projeto digital desenvolvido, com perfeita adaptação e estética. Assim, com praticamente o mesmo custo de um tratamento convencional, você consegue sem moldagens e sem dente provisório, transformar completamente o seu sorriso em até mesmo uma única sessão. Rapidez, conforto e segurança para um resultado perfeito.

Esta tecnologia já chegou a Salto e região, trazida pela ProSorriso, clínica coordenada pelos responsáveis técnicos Dra. Patrícia Savioli (CRO-SP 85481) e Dr. Roberto Savioli (CRO-SP 102691). Para conhecer essa técnica revolucionária e moderna, agende uma consulta por telefone ou WhatsApp.

**MAIS:** A ProSorriso fica na avenida Dom Pedro II, 289 - Centro - Salto. Tel.: (11) 4029-3897 | WhatsApp: (11) 99110-4263



Dr. Roberto Savioli - CRO-SP 102691  
Dra. Patrícia Savioli - CRO-SP 85481

*Praticamente com o mesmo custo de um tratamento convencional, você consegue - sem moldagens e sem dente provisório - transformar completamente o seu sorriso em até mesmo uma única sessão*



## Profissionais da saúde: DENTISTAS



**Dr. Adolfo Embacher Filho**  
 Cirurgião Dentista, Especialista em  
 Prótese Dental, Especialista em  
 Implantodontia pelo CFO,  
 Professor de Implantodontia da  
 EAP-ACDC, Doutor em Cirurgia e  
 Traumatologia BMF. CRO- SP 15.625

Rua Madre Maria Basília, 620,  
 Vila Nova, Itu (11) 4024-3127  
 (11) 4024-0514 [www.nato.com.br](http://www.nato.com.br)



**Dr. Fábio Colhado Embacher**  
 Especialista em Implantodontia  
 CRO-SP 79.180

Rua Madre Maria Basília, 620,  
 Vila Nova, Itu  
 (11) 4024-3127  
 (11) 4024-0514  
[www.nato.com.br](http://www.nato.com.br)



**Dra. Flávia Italiani Shiratori**  
 Cirurgiã Dentista pela USP - Bauru;  
 Doutora em Estomatologia e Biologia  
 Oral pela USP - Bauru; Pós graduada  
 em Periodontia, Implantodontia e  
 Cirurgia Avançada. CROSP 85.290

CLÍNICA: ITALIANI SHIRATORI -  
 Odontologia Estética  
 Rua Padre Bartolomeu Tadei, 534, Itu  
 Tel.: (11) 4023-2202  
 WhatsApp: (11) 97629-1533



**Dr. Fabio Kenji Shiratori**  
 Cirurgião Dentista pela USP - Bauru;  
 Especialista em Prótese Dentária  
 pela PROFIS - Bauru; Mestre em  
 Reabilitação Oral pela USP - Bauru.  
 CROSP: 85.279

ITU: Rua Padre Bartolomeu Tadei,  
 534, Tel.: (11) 4023-2202  
 WhatsApp: (11) 97629-1533  
 SÃO PAULO: Clínica Portal do Sorriso:  
 Rua Cristiano Viana, 401,  
 5º andar, Pinheiros



**Dr. André Cassani Lopes**  
 Especialista em "Ortodontia e  
 Ortopedia Facial" - USP Bauru  
 CRO 39739

Rua Piauí 325 - Bairro Brasil - Itu  
 (11) 4022-7177  
 (11) 97427-0063 WhatsApp



**Dr. Renato Villin Prado**  
 Cirurgião Dentista  
 Implante e Prótese  
 CRO 35138

ITU: Sisoltu  
 Odontologia Especializada  
 Rua Piauí, 167 Bairro Brasil  
 Telefone: (11) 4022-0442



**Dr. Guilherme A. C. Nizzola**  
 Periodontia, Cirurgia Plástica  
 Gengival e Clínica Geral.  
 CRO 115.311

Rua Santa Rita, 1.145 - Centro - Itu  
 (11) 4022-1346  
 (11) 4022-6581



**Dr. Eduardo Loures Filho**  
 Endodontia, Estética,  
 Implantes e Próteses.  
 CRO-SP 73.922

Rua Agenor Corrêa L. de  
 Campos, 529, Bairro São Luiz, Itu  
 (11) 4025-1428  
 (11) 99994-9888 Whatsapp



# Cell Fox

Assistência Técnica - Acessórios - Eletrônicos

- CABOS
- ADAPTADORES
- CARREGADORES
- CARREGADOR PORTÁTIL (POWER-BANK)
- CARREGADORES VEICULAR
- SUPORTE PARA CELULAR DIVERSOS MODELOS
- CARTÃO DE MEMÓRIA
- PENDRIVE
- PELÍCULAS, VIDRO, 3D, GEL
- FONES DE OUVIDO, GAMERS

## INFORMÁTICA:

- MOUSES
- CAIXAS DE SOM
- TECLADO



PEÇA PELO TELEFONE  
**(11) 4028-5800**

ENDEREÇO AVENIDA DOM PEDRO II, N° 362 - SALTO/SP

# FRAN'S CAFÉ

O MELHOR MOMENTO DO SEU DIA



Sanduíche Sirio

Av. Presidente Vargas, 1115 - Cidade Nova - Indaiatuba - Tel.: (19) 3834-1033

/franscafeindaiatuba

**FRAN'S CAFÉ**  
ESTILO E ARTE DE SERVIR CAFÉ



**COSTA ROCHA**  
Consultoria de Imóveis CRECI 25.664

COMPRAR • VENDER • LOCAÇÃO • ADMINISTRAÇÃO



## VENDE / ALUGA

- CASAS E TERRENOS:  
EM TODOS OS CONDOMÍNIOS, BAIRROS E CENTRO
- APARTAMENTOS:  
(1,2,3,4 dorm) PRONTO PARA MORAR E EM CONSTRUÇÃO
- IMÓVEIS COMERCIAIS:  
NO CENTRO E EM BAIRROS
- TERRENOS PARCELADOS
- GALPÕES INDUSTRIAIS:  
AMPLA CARTEIRA (DIVERSOS TAMANHOS)
- ÁREAS INDUSTRIAIS:  
AMPLA CARTEIRA (DIVERSOS TAMANHOS)
- IMÓVEIS NA PRAIA:  
RIVIERA DE S. LOURENÇO, GUARUJÁ, PRAIA GRANDE
- ÁREAS:  
LOTEAMENTOS/ EMPREENDIMENTOS
- LOTEAMENTOS APROVADOS
- IMÓVEIS em MIAMI e ORLANDO

Fone/Fax: (11) 4028-1983 Cel.: (11) 9 9752-1030

Rua Dr. Barros Jr, 545 - Centro - Salto - SP  
estacionamento: Rua Dr. Barros Jr., 629 (horário comercial)  
costarocha@uol.com.br www.imobiliariacostarocha.com.br

## girassol

Studio dance

Ballet, Jazz,  
Contemporâneo,  
Sapateado

Rua Rui Barbosa, 522  
Centro - Salto  
girassolballet@gmail.com

Fone (11) 4028-0549





e-mail: camposplanejado@uol.com.br

CamposPlanejados

lojacamposplanejado

**LOJA CAMPOS**  
planejados  
MÓVEIS RÚSTICOS E DECORAÇÃO

Rua Rio Branco, 668 - Centro - (11) 4029-7695 / (11) 97566-0987 - Salto / Rua Floriano Peixoto, 2963 - Jd das Nações (11) 4029-4881 - Salto

*nobel & nove*

**Qualidade e Confiança  
para você e seu carro**



**Encontre o posto mais próximo de você!**

**POSTO MARECHAL**

Rua Marechal Deodoro da Fonseca  
876 • Centro • Salto

**POSTO 9 DE JULHO**

Rua 9 de Julho, 1990 • Salto

**POSTO JD. SALTENSE**

Av. José Maria Marquês de Oliveira,  
355, Vila Norma • Salto

**POSTO SÃO PAULO**

Rua 11 de Junho, 1071  
Centro • Indaiatuba



## *Cheirinho de saudade*

O aroma do café sendo coado sempre me traz boas recordações, assim como as fragrâncias de certos perfumes ou mesmo aquele cheirinho da terra sendo molhada pelos primeiros pingos da chuva... E com todo mundo é a mesma coisa. Tem gente que sente o cheiro do protetor solar e logo se lembra das férias de verão, outros têm lembranças da comida da mãe ao se deparar com o perfume de certas ervas e temperos. Quer fazer um teste? Feche os olhos e tente resgatar um momento da sua vida pelo cheiro. Garanto que foi fácil! A explicação é que nosso olfato é um verdadeiro túnel do tempo, pois os aromas registrados em nossa memória são afetivos e fazem com que sejamos capazes de evocar não só o cheiro, mas toda a cena em que vivemos. Os neurocientistas explicam que a memória olfativa acontece porque o olfato está diretamente ligado aos mecanismos fisiológicos que regem as emoções. A memória olfativa, segundo esses especialistas, é uma das mais duradouras, ultrapassando a capacidade da visão e da audição de reter informações. Para explicar melhor: quando sentimos um cheiro, essa informação passa pelas narinas e é processada no sistema límbico, parte do cérebro responsável pela memória, sentimentos, reações instintivas e reflexos. Hoje em dia, até o marketing utiliza os aromas como tática de negócios. Sabe aquele cheirinho da sua loja favorita? Certamente, ela está adotando a técnica do marketing olfativo. Este recurso surgiu nos cassinos de Las Vegas na década de 1970, quando era utilizado para deixar os apostadores mais tempo nas mesas de jogos.







# O que era bom ficou melhor!

O Caipira de Itu by *Família Anganuzzi*

Espaço para eventos e confraternizações  
empresarial e familiar.

#### Funcionamento:

Almoço de Segunda a Sexta das 11h às 14:30h  
Sábados, Domingos e feriados das 11:30h às 15h.

Rua Sorocaba, 404, Centro - Itu  
(11) 4023-0247

restauranteocaipiradeitu@gmail.com

 ocaipiradeitu  ocaipiradeitu

DELIVERY: (11) 4022-7456  
ou (11) 95770-2002 (WhatsApp)





TOLDOS INTELIGENTES  
FAÇA CHUVA  
FAÇA SOL



CORTINAS,  
PERSIANAS,  
TAPETES,  
PAPÉIS DE PAREDES,  
TOLDOS,  
PISO VINÍLICO,  
COLCHAS



DAVINCI  
DECORAÇÕES

Av. Presidente Kennedy, 1088 - Cidade Nova - Indaiatuba/SP  
19 2516.3030 / 19 3392.0763  
[www.davincidecoracao.com.br](http://www.davincidecoracao.com.br)