

JOANNA WHITE

FACIAL SPA

TOKYO



WWW.JOANNAWHITE.JP

junho 2019 ano 17 número 194

REGIONAL

REVISTA

16
ANOS

ITU • SALTO • INDAIATUBA • SOROCABA

www.revistaregional.com.br

INVERNO 2019

Comer
Bem 2019
*traz restaurantes
de destaque
na região*

gastronomia

Chef Felipe Bronze
em entrevista exclusiva

Aniversário de Salto

Celeiro de artistas
tem nova geração
de talentos

Giovana Cordeiro

*Nova estrela da Globo
em ensaio exclusivo
para a Regional*



PROMOÇÃO
DIA DAS MÃES
E NAMORADOS

NO PLAZA SHOPPING ITU

O MELHOR CENÁRIO

para quem Você
ama

02/05 a 13/06

A cada

R\$ 350,00
em
compras



1 CUPOM

para concorrer a 4 prêmios

2 VIAGENS
para o
Resort La Torre
All Inclusive

E 2 VALES-COMPRAS**
DE R\$ 1.000

Sorteios nos dias 15/05 e 05/06

COM 2 MALAS HOPE*
Sorteios nos dias 22/05 e 14/06





De segunda
a quinta

**CLIENTES
PRIME**

**GANHAM
CUPONS
EM DOBRO**



SPORTAGE

Chegou a hora de você ter o SUV mais bonito de todos.



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.

No trânsito, dê sentido à vida.





SEGURANÇA

- Faróis de Led
- 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



2010

Festival

DE ARTES

DE ITU

Apoio cultural:



**DEM AÍ O MELHOR DA ARTE
E CULTURA DE ITU.**

**5 a 21
JUL**

VENHA PRESTIGIAR.

dança
música
teatro
cinema
hip hop
artes visuais
fotografia
gastronomia
patrimônio

SAIBA MAIS EM **ITU.SP.GOV.BR**

itu *sem
igual*



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

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 194
JUNHO-2019

DIRETORES
Renato Lima e Zeca Almeida

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

DIRETOR EXECUTIVO
Zeca Almeida - editoraocliping@uol.com.br

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

COLABORADORES DESTA EDIÇÃO
Reportagens: Astrid Da Róe, Ester Jacopetti e Gisele Scaravelli
Artigos e colunas: Leila Schuster



NOSSA CAPA

Giovana Cordeiro em foto de Vinicius Mochizuki
produção: Rodrigo Rodrigues

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; bancos e pontos comerciais credenciados

REVISTA REGIONAL DIGITAL

www.revistaregional.com.br

Editor do site: Renato Lima

Atualização: Felipe Rubinato

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

@decorattoindaiatuba

Há mais de **20 anos**, referência em **alta decoração**



prosa

- ÁREAS INTERNAS E EXTERNAS
- MARCAS EXCLUSIVAS
- DESIGN ASSINADO

decoratto

R. Humaitá, 873

Centro | Indaiatuba | SP

T 19 3894 6688 | @ 19 99371 7173

  decorattoindaiatuba

A principal mostra de decoração de Indaiatuba vai começar no dia 07/06, selecionando o melhor do décor, em ambientes assinados pelos principais arquitetos e designers regionais. O dna da Decoratto está presente em cada espaço, com peças de design brasileiro assinadas e objetos garimpados pelo mundo. Mostra Decoratto é uma inspiração para viver melhor.

prosa



MOSTRA DECORATTO

ALESSANDRO OLIVEIRA
ANA PAULA PAZIAN
ANDRA CALLEGARI
BIA FIANO
BRUNO PACKER
CAZZ ARQUITETURA
CRISTIANE BARNABE
FERNANDA PONTELO
FERNANDA VALLE
HABITAT PROJETOS INTELIGENTES
LUCIANA MARCUSSI ARQUITETURA
STUDIO N.IDEIAS

visite e inspire-se

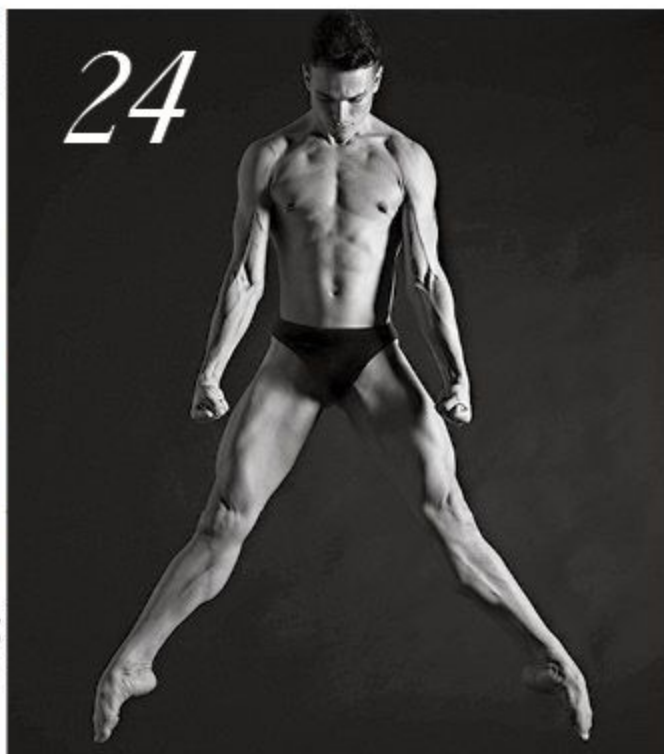
07.06 - 07.07

Rua Humaitá, 873 | Centro | Indaiatuba | SP
T 19 3894 6688 |  19 99371 7173

 decoratto



Adriano Stock



Angela Zanetti



Divulgação



Marcelo Sobral/Goetts

16 Regionais

EM FOCO

- 20 No "Dia Municipal da Lembrança", Itu ouve testemunho de sobrevivente do Holocausto
- 22 Jornal Periscópio completa 54 anos de vanguarda na imprensa ituana

CULTURA

- 24 Salto, o celeiro de artistas

MODA + LIFESTYLE

- 30 Passarelas

33 Wishlist

34 Vitrine

- 36 Diário de viagem Cartagena das Índias, um encanto colombiano

- 40 Dicas da Leila por Leila Schuster

GASTRONOMIA

- 44 Entrevista Felipe Bronze

45 Comer bem 2019

- 65 Promos

GENTE + Festas

- 70 Conversa Giovana Cordeiro
- 74 VIP

76 Circulando

CASA

- 82 Cozinhas que esbanjam personalidade e funcionalidade
- 86 Arquiteto do mês Marco Aurélio Benedetti
- 88 Jornal de casa
- 89 Garimpo

VIVA BEM

- 92 Saúde & beleza Dia dos Namorados: vida sexual ativa garante mais saúde

- 98 Final feliz

Baixe nosso aplicativo no celular ou tablet. É gratuito!



Siga a Revista Regional:

@revistaregional

@regionalrevista

@revista_regional

PROMOÇÃO

Vem poupar e ganhar



Vem pro
Sicredi poupar. Vem pro
Sicredi ganhar.

R\$ 1,5
milhão
em prêmios

Mais de
300
chances
de ganhar

Visite sua agência em Salto -SP
Rua Dr. Barros Junior, 548, centro.

(11) 4602-1493

f /SicrediNossaTerra @ sicredinnossaterra sicredi.com.br/nossa-terra-pr-sp/

Promoção válida de 01/05/2019 a 31/03/2020. Para mais informações, consulte as condições gerais, o regulamento e as características essenciais em www.vempoupareganhar.com.br. Título de pagamento único da modalidade incentivo emitido pela KATU CAPITALIZAÇÃO S/A, CNPJ nº 17.247.170/0001-73, Processo SUSEP nº 15414.901237/2017-71. Após a realização do sorteio, seu prêmio estará disponível para pagamento pelo prazo prescricional em vigor, o qual, atualmente, é de 3 anos, conforme previsto no Código Civil de 2002. SAC Promotora 0800 724 7220 SAC - 0800 724 7220 / Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria - 0800 646 2519.

Saiba mais em:
vempoupareganhar.com.br



PÁG. 81



PÁG. 43



PÁG. 69

GASTRONOMIA & CULTURA

Sobre talentos e amor

Como acontece em toda edição de junho, REVISTA REGIONAL traz seu caderno de Gastronomia, com uma seleção de excepcionais casas da região. No especial Comer Bem 2019, tem opções para todos os gostos: bares, pubs, hamburguerias, pizzarias e restaurantes das mais variadas especialidades. Um guia completo para que o leitor faça sua escolha, reúna os amigos, a família ou então curta o Dia dos Namorados em grande estilo, seja num almoço ou jantar a dois. E para dar um tempero especial ao caderno deste ano, REGIONAL foi conversar com o top chef Felipe Bronze, um dos mais renomados do país, apresentador de três programas de culinária no GNT e agora na Record TV. Ele fala sobre sua carreira e, claro, sua paixão por reality shows, como o que passou a apresentar na TV aberta. Dando sequência ao tema gastronomia, o caderno Casa destaca oito projetos de cozinha que esbanjam personalidade e funcionalidade. Na capa da edição e no caderno Gente + Festas, tem outro destaque da TV, a atriz Giovana Cordeiro, nova estrela da Rede Globo, atualmente na novela "Verão 90". Ela participou de um ensaio de fotos exclusivo para a REGIONAL e, em entrevista, falou sobre sua ascensão na TV, estando em quatro produções em menos de dois anos. Junho também é especial para o Jornal Periscópio de Itu, um dos mais antigos em atividade na região. O periódico, que foi minha "grande escola" no início de carreira nos anos 1990, onde tive o prazer de ser repórter e editor-chefe, chega aos seus 54 anos de sucesso. A festa, aliás, é em dose dupla, já que o jornalista José Carlos Rodrigues de Arruda, uma lenda da imprensa ituana, celebra seus 50 anos de carreira. Na seção Em Foco, contamos um pouco dessa história e das novidades implantadas pelo jornal nos últimos anos. Falando em festa, no dia 16 é Salto quem aniversaria. A cidade, sempre considerada um celeiro de artistas, tem agora uma nova geração de talentos que passou a se destacar fora dos limites do município. São músicos, atores e bailarinos que têm conquistado os louros da fama em palcos de São Paulo, Rio de Janeiro e outros cantos do país. Essa nova leva de artistas está numa reportagem especial que celebra a cidade de Salto e engrandece a cultura regional. Para terminar, desejamos que este próximo dia 12 de junho, num mundo cada vez mais dividido, não represente apenas o Dia dos Namorados, mas sim o dia do amor, sentimento tão nobre, banalizado nas bolhas das redes sociais, mas tão raro no mundo real. Que entendamos que amar é muito além de um banal "eu te amo", que passemos a ver o ser humano além das opiniões divergentes, da religião, da ideologia política, da raça, da cor da pele, da opção sexual, da classe social... Que o amor reine verdadeiramente nesse dia e sempre!

EM TEMPO: Lembre-se: ao virar a última página, a REGIONAL não termina, ela continua durante todo o mês no aplicativo para celular. Baixe já o seu gratuitamente através do Play Store ou Apple Store e receba diariamente notícias de cultura, moda, entretenimento, eventos e muito mais.

Que Deus nos abençoe

Renato Lima
Editor responsável



M&A

CÂMBIO



• Transferência Internacional • As melhores taxas

• Delivery • Variedades de 20 moedas

• Envios DHL • Cartão Multimoedas

• Seguro Viagem • Sem IOF

• Atendimento Privativo

'DESENVOLVE ITU' ORIENTA CORRETORES DE IMÓVEIS SOBRE ATRAÇÃO DE INVESTIDORES



Corretores de imóveis, empreendedores e proprietários de terrenos se reuniram em maio com representantes da Prefeitura de Itu e da InvestSP (Agência Paulista de promoção de investimentos e competitividade) numa apresentação sobre estratégias para a atração de novos investidores. O encontro foi articulado pelo "Desenvolve Itu", que é um projeto da Secretaria Municipal de Planejamento, Habitação e Gestão de Projetos. A reunião, realizada no auditório do Sincomercio, foi aberta pelo prefeito Guilherme Gazzola, que agradeceu o interesse dos presentes e ressaltou a importância da negociação de imóveis e terrenos voltados para empresas que queiram se instalar em Itu, no que se refere a desenvolvimento, geração de empregos e melhoria na arrecadação. O público presente pôde acompanhar uma explanação de Silvio Garcia Junior, gerente institucional da InvestSP, que abordou estratégias na captação de imóveis voltados às novas empresas, sugerindo abordagens e formas de atrair essa fatia de investidores. No decorrer do evento, foram indicadas as características que as empresas mais buscam com relação aos imóveis e também os serviços que a Prefeitura pode oferecer às imobiliárias e demais interessados. O secretário municipal da pasta responsável pela organização do encontro e criação do "Desenvolve Itu", Plínio Bernardi Junior, avaliou positivamente o encontro: "Em muitos casos, os corretores de imóveis são a porta de entrada de novas empresas em Itu, por isso a participação dessa categoria em um evento desta natureza foi de extrema importância para o fomento ao desenvolvimento do município".



Prédio histórico da Escola Convenção é reformado

O prédio histórico, que durante décadas foi a Escola Convenção, está sendo reformado pela Prefeitura de Itu com recursos próprios e irá abrigar a segunda unidade da Rede Saber, voltada para ensino em tempo integral. Em maio, o prefeito Guilherme Gazzola esteve no local, vistoriando o andamento das obras, que têm previsão de término para dezembro deste ano. Situado na Praça Conde de Parnaíba, o imóvel precisou ser interditado no ano de 2010 devido às péssimas condições de conservação, que colocavam em risco alunos e funcionários. A recuperação da antiga Escola Convenção, além de atender a um pedido constante da população - conforme mostrou reportagem da REVISTA REGIONAL -, permite a abertura de 280 novas vagas já para o próximo ano. "Depois de uma série de tentativas frustradas e promessas de épocas anteriores, finalmente, o prédio centenário da Escola Convenção está sendo recuperado. Muito além da reforma em si, procuramos um destino digno e útil para esse patrimônio de nossa cidade, culminando com em sua escolha como a segunda unidade da Rede Saber de ensino integral", afirma o prefeito. A segunda unidade da Rede Saber receberá alunos de 1º ao 5º ano do Fundamental, distribuídos em oito salas e assistidos por uma estrutura de ponta no que se refere à área educacional, contando com laboratórios de Informática, Ciência e Matemática, biblioteca, videoteca, brinquedoteca e ateliê de múltiplas linguagens. "É uma realização que reflete não só na educação, mas também na preservação patrimonial, na cultura e até no turismo, pois se trata de um prédio imponente, muito querido, junto ao nosso Centro Histórico. Sem dúvida, é uma excelente notícia que damos para a população", explica o prefeito.



Médica de Itu participa de preceptoria em Madri

Na última semana de abril a médica reumatologista Maize F. B. Singh se ausentou de seu consultório em Itu para participar de uma preceptoria no Hospital Universitario Gregorio Marañón, na Espanha. Este hospital madrilenó é referência internacional em investigação de doenças reumatológicas e se destaca por ser o primeiro na Europa a ter um "Centro de Enfermedades Inflammatorias Mediadas por la Inmunidad" e pela "Comisión de Atención al Paciente con Dolor". Este é o segundo convite que a dra. Maize recebe para participar de preceptorias internacionais em centros de estudos avançados. Anteriormente ela esteve no Hospital Johns Hopkins, em Baltimore, nos EUA.



DOAR SANGUE É COMPLETAR VIDAS

#junho
vermelho

Com um ato simples, você pode fazer uma grande diferença.
Neste **#junhovermelho**, faça sua parte completando vidas.

CUIDAR DE VOCÊ. ESSE É O PLANO.

Unimed 
Salto/Itu

VIRACOPOS É ELEITO 10º MELHOR AEROPORTO DO MUNDO



Renato Lima

O Aeroporto Internacional de Viracopos, aqui na região de Campinas, ficou na décima colocação entre os maiores aeroportos do mundo no ranking da AirHelp Score 2019 divulgado em maio. Viracopos recebeu nota 8,4 para pontualidade, 8,2 para qualidade do serviço e 7,9 para qualidade do varejo, com nota total de 8,25 (na escala de 1 a 10). O estudo levou em conta informações de voos da base de dados da AirHelp. No total, aproximadamente 40 mil usuários contribuíram com a pesquisa, que contou com a participação de cerca de 2,5 mil brasileiros. Lançado em 2015, o AirHelp Score realiza uma avaliação mais abrangente e precisa de companhias aéreas e aeroportos do mundo. O ranking é produzido pela AirHelp, organização especializada em direitos de passageiros aéreos no mundo. Nesta edição, o ranking avaliou os 132 aeroportos mais conhecidos e mais utilizados do planeta. Para a avaliação, o critério de maior peso foi a performance em pontualidade, responsável por 60% dos pontos. Outros parâmetros analisados foram qualidade do serviço (20% dos pontos) e qualidade do varejo — alimentação e lojas (20% dos pontos). Viracopos também foi eleito pelos passageiros o Melhor Aeroporto do Brasil no primeiro trimestre de 2019 na pesquisa de satisfação realizada pela Secretaria de Aviação Civil (SAC), divulgada no dia 24 de abril. Esse é o 11º trimestre que Viracopos é eleito o melhor do Brasil desde o início da concessão, em 2013.



Tucano

Bruno e as professoras Carmem Portela Santos e Helena Lima

Texto de aluno Anglo em livro da Unicamp

O estudante do Anglo Itu-Salto, Bruno Moura, 17 anos, teve seu texto entre os 30 melhores no concorrido vestibular da Unicamp, a Universidade Estadual de Campinas, deste ano, tendo sido aprovado em Engenharia da Computação. Essas 30 redações fazem parte de um livro lançado pela universidade no dia 25. Carmem Silvia Portela Santos, professora de redação do Colégio Cidade de Itu-Anglo e também da unidade de Salto, que o acompanhou no último ano do Ensino Médio diz que “é uma grande satisfação e alegria ver o resultado do esforço pessoal dos alunos e do trabalho da equipe de linguagem e demais profissionais do colégio na conquista desses sonhos e metas. O Bruno é um maravilhoso exemplo disso”. O tema proposto na redação do vestibular de 2019 da Unicamp tratou da resposta a uma publicação num Fórum de Geografia, na qual o vestibulando teve que argumentar sobre a posição do Brasil no ranking mundial no IDH - Índice de Desenvolvimento Humano - e PIB - Produto Interno Bruto, que representa a soma, em valores monetários, de bens e serviços produzidos por um país. Para completar sua façanha de aluno exemplar, Bruno foi aprovado, com boas colocações, em três outras universidades: Unesp (Universidade Estadual Paulista), em Ciência da Computação; UFMG (Universidade Federal de Minas Gerais) Engenharia Civil; e na USP (Universidade de São Paulo - Politécnica) também em Engenharia Civil. Optou por cursar a última. Segundo o diretor do Anglo, Fábio de Oliveira e Silva, “nos dias atuais o Português, e mais especificamente a redação, possui enorme peso nos principais vestibulares do país. Em razão dessa tendência, nossa escola tem procurado investir no seu corpo docente com o intuito de proporcionar melhor orientação e acompanhamento aos alunos. O Bruno e vários outros são prova de que nosso trabalho está no caminho correto”, salientou.



Projeto pioneiro centraliza atendimento pedagógico em Itu

Foi inaugurado no último mês, em Itu, o Nape (Núcleo de Atendimento Pedagógico Especializado), um projeto pioneiro na região que une diversos serviços oferecidos pela Prefeitura, com o intuito de integrar e focar na aprendizagem dos alunos da Rede Municipal de Ensino. No mesmo local estarão os serviços da Equipe Técnica da Secretaria Municipal de Educação, com profissionais da área da psicologia, fonoaudiologia, enfermagem, assistência social e psicopedagogia, profissionais do Cemada (Centro Especializado Municipal de Atendimento ao Deficiente Auditivo) com professores e fonoaudiólogo que atuam com deficientes auditivos do município e ainda com o Núcleo de Inclusão, com a Coordenação Pedagógica da Educação Inclusiva, que realiza o acompanhamento dos alunos com deficiência. Durante o evento, o prefeito Guilherme Gazzola destacou a importância dos serviços estarem em um único lugar, facilitando o atendimento de crianças e adolescentes que necessitam de um apoio durante o aprendizado, além de não haver a necessidade de deslocamento para a utilização de cada um. “Quando entregamos um espaço como este, vemos que estamos no caminho certo, trabalhando em prol da educação e construindo algo que teremos bons resultados futuros”, comentou o prefeito. No local também serão oferecidos serviços aos profissionais da Rede Municipal e familiares dos alunos, visando sempre aprimorar os atendimentos e resultados do que é proposto.

MAIS: O Nape fica na Praça Regente Feijó, 52, Centro de Itu.

Bife de Tira

Venha comemorar seu
aniversário conosco!

**ANIVERSARIANTE
DO DIA NÃO PAGA**

Promoção válida
para almoço e jantar



Rodovia do Açúcar, km 26 - Itu

(11) 5704-3286 / (11) 99655-7324

bifedetira@gmail.com

 bifedetiraitu

Grill Hall



**Churrascaria
& Pizzaria**

Bife de Tira

No “Dia Municipal da Lembrança”, Itu ouve testemunho de sobrevivente do Holocausto



Memorial do Holocausto, “Sapatos à Margens do Danúbio”, em Budapeste, na Hungria: lembranças do período mais triste da história recente

PALESTRA PROFERIDA PELA ITALIANA JUDIA ARIELLA SEGRE, NO AUDITÓRIO DA PREFEITURA DE ITU, NO ÚLTIMO DIA 30 DE ABRIL, REUNIU ESCOLAS E CENTENAS DE ESPECTADORES PARA OUVIR A HISTÓRIA DA FAMÍLIA QUE FUGIU PARA A SUÍÇA NO INÍCIO DA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

No último mês de abril a Prefeitura de Itu promoveu uma palestra sobre o Holocausto com a sobrevivente Ariella Segre. O evento foi parte do “Dia Municipal da Lembrança” e os presentes puderam ouvir os testemunhos reais de Ariella.

Professora aposentada, Ariella Segre tinha apenas três anos quando fugiu da Itália com a família em 1943. Italianos e judeus, eles atravessaram os Alpes rumo à Suíça fugindo da perseguição nazista que assolava a Europa. *“Para mim a Suíça é um lugar abençoado. Lembro-me de abrirem o portão de arame farpado e no momento em que entramos, estávamos vivos. Do alto da montanha era assim, de um lado a Itália que era a morte, do outro a Suíça que era a vida”*, lembra a sobrevivente.

Naturalizada brasileira, Ariella fala o português com um sotaque italiano muito carregado. Confessa que por muito tempo teve dificuldade de falar sobre o assunto, mas apesar de tudo, o final de sua história na Europa nazista contou com a reunião de sua família em terras suíças. *“O reencontro com meu irmão foi o momento mais emocionante que me lembro. Assim que tivemos lugar para abrigá-lo, minha mãe foi buscá-lo e foi das coisas mais bonitas que aconteceram na minha vida”*, lembra com emoção. A sobrevivente conta que apesar de refugiados na Suíça, a família vivia separada, porém segura e podiam se ver de vez em quando. A separação se dava pelo trabalho. O pai num lugar, a mãe em outro e as crianças separadas. Ao fim da guerra, voltaram para a Itália, mas sua casa estava entregue a outra família e, assim, mais uma batalha na justiça para reaver a casa, com sucesso.

O Holocausto é um capítulo horrível da história mundial, onde milhões de judeus, poloneses, ciganos, homossexuais, soviéticos e prisioneiros da Segunda Guerra em geral, bem como Testemunhas de Jeová, foram exterminados pelo Partido Nazista. Antes da fuga, os pais de Ariella atuavam como professores na Itália de Mussolini, mas a partir de 1943, quando o país se rendeu aos aliados,



Fotos: Renata Guarnieri/Post. Itu



Ariella durante palestra na Prefeitura de Itu, com o prefeito Guilherme Gazzola, a primeira-dama Patrícia (no alto) e demais autoridades locais (acima)





tudo mudou. Tropas nazistas invadiram solo italiano e logo o país estava dominado e parte da população aterrorizada.

Na época, viviam 40 mil judeus na Itália, dos quais 8 mil foram assassinados. Ariella conta que sua família fugiu com o dinheiro do bolso e a roupa do corpo. *“Eu revistei alguns lugares anos depois. Reconstruíram outras coisas, mas retornei com muita gratidão”*, confessa.

Hoje, com quase 80 anos de idade, Ariella vive em São Paulo. Conheceu seu marido, Marco Segre, em 1958, um judeu italiano que havia fugido para o Brasil em 1938 e estava visitando parentes na Itália. Casaram-se dois anos depois, em 1960, e estabeleceram moradia no Brasil, onde Ariella trabalhou a vida toda como professora de italiano. Atualmente, ela se dedica à Federação Israelita do Estado de São Paulo. *“Eu trabalho numa entidade judaica onde comecei como voluntária. Trabalho pelo povo e pela religião de todo o mundo, para que a história não se repita. Todo ser humano tem direito à vida e todos têm que se ajudar. É para isso que eu trabalho”*, afirma categórica.

Ariella e Marco tiveram quatro filhos, oito netos e dois bisnetos. Há dois anos ela ficou viúva. Convidada a proferir uma

“Não podemos nunca rejeitar ninguém. Ninguém é melhor que ninguém e todos têm o direito de pensar diferente”







palestra em Itu, ela conta que sempre que recebe um convite para falar sobre sua história, ela vai, mas que nunca pensou em escrever nada, pois a sua história é igual a de toda sua família e de tantas outras famílias italianas, o que, para ela, não parece algo que mereça destaque.

Ela ainda apontou que devemos acabar com a segregação já na escola, desde pequenos. *“Não se rejeita ninguém por cor de pele, religião, por ser gordo, baixo, nada. Se há alguém com alguma diferença ou até mesmo deficiência, temos que nos ajudar. Isso já começa nas escolas, com as panelinhas. Não podemos nunca rejeitar ninguém. Ninguém é melhor que ninguém e todos têm o direito de pensar diferente. Dizer nas escolas e para os pais que as crianças não devem ser afastar por diferenças é a base. A união faz a força e saber nossa história é primordial para que atrocidades não se repitam”*, finaliza.



agencia.duetto.com.br

O maior e mais completo
hospital veterinário
da nossa região!

-  Atendimento 24 Horas
-  Equipe com 20 veterinários
-  02 Centros cirúrgicos
-  Moderno centro de estética
-  Centro de hemodiálise
-  Centro de internação dividido por espécies

Ariza Centro Veterinário [1]
Praça Lions, 42 - Bairro Chafariz - Itu/SP
11 4023.2898 | 11 94076.3171

Ariza Hospital Veterinário [2] - 24H
Rua José Bruni, 158 - Itu Novo Centro - Itu/SP
11 2429.6739 | 11 99873.8088 | 11 99944.2941



Jornal Periscópio completa 54 anos de vanguarda na imprensa ituana

PERIÓDICO ITUANO SEGUE FIRME COM SUA MISSÃO, APOSTANDO NA VELOCIDADE DA INTERNET SEM DEIXAR O BOM JORNALISMO DE LADO

O dia 19 de junho é importante para a imprensa de Itu e região. É nesta data que o Jornal Periscópio celebra mais um ano de existência. Em 2019, são celebrados 54 anos de história do periódico, iniciado no ano de 1965 por um grupo de estudantes.

Também são celebrados os 50 anos de carreira jornalística de José Carlos Rodrigues de Arruda, o "Zé do Periscópio".

A história do JP e a carreira de José Carlos se confundem. Desde o fim da década de 1960 na empresa, ele foi responsável pela guinada do Periscópio de um jornal local para um regional – o que se manteve até a última década, com o JP Porto e o JP Salto.

Sempre dedicado a fazer jornalismo comprometido com a população e fiscalizando o poder público, o "Zé do Periscópio" hoje já não respira o dia a dia do JP, mas a tarefa de levar informação para 3 mil assinantes, centenas de leitores de banca e os milhares alcançados pela internet continua com um grupo jovem e dedicado.

Ao longo desses 54 anos, o Periscópio teve diversos profissionais de renome, conteúdos especiais, matérias exclusivas e o principal: compromisso com o povo. Tanto é que ficou conhecido como "Jornal do Povo". O JP também sempre prezou pela liberdade e credibilidade, dois substantivos presentes em seu slogan.

Novos tempos

Com o passar do tempo e o avanço tecnológico, o JP foi se reinventando. Com seu parque gráfico que atende diversos jornais de Itu e região, o Periscópio foi ganhando corpo e novas cores. Hoje, conta com seções exclusivas e o caderno "Tudo Mais", com variedades, fotos de eventos sociais e o melhor do entretenimento.

Itu: tema para um filme

LEIA NA PAG. 2



Excursão

Itu recebeu no dia 18 pp. os alunos do C. E. - Alexandre von Humboldt - da capital. Aqui estiveram em excursão instrutiva para conhecer a tradicional "Terra da Convenção".

Banda irá ao Rio

A C. M. U. A. irá ao Rio dia 25 deste a fim de abelhoritar os festejos do IV Centenário da "Cidade Maravilhosa". Os músicos conterão cinco dias na cidade, alojados no majestoso Forte Copacabana, que sejam, pois, cinco dias de sucesso. Desejamos felicidades à querida Corporação Musical União dos Artistas.

Nossa Opinião
Prezamos à municipalidade, por que não apoiar e incentivar também as outras bandas de Itu? Temos aqui a melhor banda do Brasil, mas sem por isso devemos esquecer as outras, que merecem de nós toda atenção.

A CIDADE DE SALTO FAZ ANOS

Grandiosas solenidades, de 16 a 20 do corrente, marcam o transcurso de mais uma efeméride da vizinha cidade de Salto. A cidade aniversária, os nossos augúrios de felicidades e muito progresso na vida do desenvolvimento.

Ladrões de automóveis!

Últimamente, a cidade tem sido palco de constantes roubos de carros, o que vem causando a insatisfação de seus proprietários. Em vista desses acontecimentos, alertamos os que dirigem os seus veículos para que tomem as devidas precauções a fim de evitar as desagradáveis surpresas.

FUCHICADAS

Leia na pag. 4

Rosa dos Ventos

Leia na pag. 5

Terra dos Buracos

Leia na pag. 3

Show de Bossa

Leia na pag. 6

Apresentando

Mais um jornal surge em Itu, jornal da sociedade para o povo. Infelizmente, quando se fala em meios, logo se pensa em dinheiro, ou quando menos, em algo sem consciência. Os meios velhos e novos de então, como dia o velho, sem dar atenção. Mas, não é isso, hoje. A sociedade, com seu vigor característico, sabe também julgar por coisas elevadas. A imprensa precisa combater por um ideal sério. É o que aconteceu com o grupo novo, que há dias vem lutando a fim de trazer mais um jornal para nossa cidade. Hoje editado e o primeiro número aguçado, mas, logicamente, não se pode fazer isso. É preciso que saiam outros números. Para isso, porém, o grupo redatorial espera a colaboração dos leitores. O jornal é o povo. Assim o que o povo fizer, como agir, o que escrever, de mesma medida será o jornal. Entretanto, pois, quem o merecer, que por outro lado, apontar as falhas, se há de ser necessário. O "Periscópio" será como e como pode claramente ser um jornal a serviço de Itu. Um quotidiano criado por meios, para o momento para o povo. Desde já nossos agradecimentos pela acolhida. Nossas páginas estão abertas para você, leitor, pois o jornal é seu.

BRADO DE ALERTA
LEIA NA PAG. 5

HOJE: Para melhor satisfazer o povo ITUANO!

Inaugura-se em nossa cidade um fabuloso supermercado!

SUPERMERCADO Ouro Verde

Haddad & Kiriazzi Ltda.

Rua Floriano Peixoto, 756 - Fone 524

EXPERIÊNCIA Periscópio

Um jornal de qualidade e serviço de alta qualidade. Editora: Rua 4, Ituí, SP. 13.200-000. (11) 3333-1111. (11) 3333-1112. (11) 3333-1113. (11) 3333-1114. (11) 3333-1115. (11) 3333-1116. (11) 3333-1117. (11) 3333-1118. (11) 3333-1119. (11) 3333-1120. (11) 3333-1121. (11) 3333-1122. (11) 3333-1123. (11) 3333-1124. (11) 3333-1125. (11) 3333-1126. (11) 3333-1127. (11) 3333-1128. (11) 3333-1129. (11) 3333-1130. (11) 3333-1131. (11) 3333-1132. (11) 3333-1133. (11) 3333-1134. (11) 3333-1135. (11) 3333-1136. (11) 3333-1137. (11) 3333-1138. (11) 3333-1139. (11) 3333-1140. (11) 3333-1141. (11) 3333-1142. (11) 3333-1143. (11) 3333-1144. (11) 3333-1145. (11) 3333-1146. (11) 3333-1147. (11) 3333-1148. (11) 3333-1149. (11) 3333-1150. (11) 3333-1151. (11) 3333-1152. (11) 3333-1153. (11) 3333-1154. (11) 3333-1155. (11) 3333-1156. (11) 3333-1157. (11) 3333-1158. (11) 3333-1159. (11) 3333-1160. (11) 3333-1161. (11) 3333-1162. (11) 3333-1163. (11) 3333-1164. (11) 3333-1165. (11) 3333-1166. (11) 3333-1167. (11) 3333-1168. (11) 3333-1169. (11) 3333-1170. (11) 3333-1171. (11) 3333-1172. (11) 3333-1173. (11) 3333-1174. (11) 3333-1175. (11) 3333-1176. (11) 3333-1177. (11) 3333-1178. (11) 3333-1179. (11) 3333-1180. (11) 3333-1181. (11) 3333-1182. (11) 3333-1183. (11) 3333-1184. (11) 3333-1185. (11) 3333-1186. (11) 3333-1187. (11) 3333-1188. (11) 3333-1189. (11) 3333-1190. (11) 3333-1191. (11) 3333-1192. (11) 3333-1193. (11) 3333-1194. (11) 3333-1195. (11) 3333-1196. (11) 3333-1197. (11) 3333-1198. (11) 3333-1199. (11) 3333-1200.

Compre ainda hoje a sua máquina LAWOFIX... Na

A primeira edição do Jornal Periscópio data de 19 de junho de 1965.

Loja Gazzola

Representante exclusivo da famosa máquina de tricô moderno

PRAÇA PADRE MIGUEL, 136

FONE 41

ITU

Atualmente, com o advento da internet e das redes sociais, o jornal embarcou no meio digital e está presente na grande rede com seu site (www.jornal-periscopio.com.br) e também no Facebook e Instagram, interagindo com o leitor.

Competir com a velocidade das redes é uma tarefa árdua, mas o compromisso jornalístico do JP é com a qualidade da apuração da informação. Por isso, por mais que algo já tenha sido noticiado em outro veículo ou nas redes sociais, nas páginas do Periscópio é possível ver a notícia mais completa possível, além de reportagens especiais e a maior cobertura política, esportiva, policial e cultural de Itu.

Aos 54 anos, o Jornal Periscópio enfrenta, como as demais empresas, a crise econômica do país e se mantém vivo e ativo, praticando o bom jornalismo e se preparando para os próximos desafios – sempre com seus compromissos claros e colocando o leitor em primeiro lugar.



O jornalista José Carlos Rodrigues de Arruda comemora 50 anos de carreira também em junho

Foto: Arquivo JP

SALTO - 321 ANOS



Temos orgulho de fazer parte de sua história com uma atividade que também nos enche de orgulho: educar filhos desta terra.

AQUI TEM
ANGLO



☎ (11) 4029-2227 / 4029-1622
📍 Av. Brasília nº 151
Jardim D'Icarai
🌐 anglosalto.com.br
📱 @ColegioAngloSalto

SALTO, o celeiro de artistas

Salto sempre foi considerada um celeiro de artistas na região. A cidade tornou-se berço de músicos, bailarinos, atores e muitos outros. Agora, uma nova geração de talentos se destaca, profissionalmente, Brasil afora

Entre as cidades de nossa região, Salto sempre se destacou culturalmente, com várias gerações de artistas ao longo de sua história. Entre músicos, musicistas, bailarinos, atores e outros artistas, muitos começaram no Conservatório Municipal ou nas companhias de teatro e de dança da cidade, passaram por palcos de salas como a Giuseppe Verdi, Palma de Ouro e Maestro Gaó e encantaram o grande público com suas apresentações.

REVISTA REGIONAL, em várias ocasiões nesses 16 anos de publicação, destacou artistas saltenses e enalteceu esse verdadeiro celeiro de artistas. Hoje, uma nova geração ganha fama na cidade e em outros palcos do país e do mundo. Como forma de celebrar o aniversário de Salto, fomos atrás de alguns desses novos talentos que são motivo de orgulho para a população saltense.

Para o secretário de Cultura, Sandro Bergamo, isso acontece em Salto por seu material humano abençoado por dons artísticos. "Nossos talentos no teatro, na dança, na música, nas artes plásticas, entre outros, somados aos excelentes equipamentos culturais do nosso município, fazem Salto respirar arte intensamente". São mais de 2 mil alunos de arte entre o Conservatório Maestro Henrique Castellari, Casa da Cultura, além de um calendário de eventos e ações culturais durante todo o ano. "Nossa história comprova que o movimento cultural existe há décadas. O Festival de Teatro de Salto chega a sua terceira edição com a participação de dez grupos locais e dez dias de evento com casa cheia. O Prêmio de Música Canto do Taperá recebeu 93 inscritos e superlotou a Sala Palma de Ouro. A Mostra Estudantil de Teatro bate recorde de participantes este ano, contando com 23 escolas, 69 sessões gratuitas e um público de quase 28 mil pessoas. Sem falar no Prêmio Mouton-née de Poesia, entre outros eventos que contam com a presença de milhares de pessoas e comprovam como a cultura por aqui é desejada", destaca o secretário.



André Padreca, destaque no musical internacional "Billy Elliot"

ARTES CÊNICAS

A exemplo disso, o saltense Enio Scallet começou bem cedo participando de peças de teatro na escola e hoje é o grande destaque como Jesus Cristo na tradicional encenação da Paixão de Cristo, que acontece anualmente na cidade. "Sempre fui vidrado por palco. Já havia participado de algumas peças quando uma grande atriz, a Célia Mariano, que era amiga de minha mãe e sabia da minha paixão pela interpretação, me indicou um curso de formação de novos atores, o qual ingressei aos 14 anos", afirma o ator da nova geração de talentos saltenses.

Enio conta que hoje não consegue dedicar tanto tempo quanto gostaria ao teatro, pois se divide entre família e trabalho. "Acompanho os grupos, as peças e tudo o que posso. No último ano fui um dos jurados da Mostra Estudantil. Adoro estar envolvido", ressalta.

O ator participa da Paixão de Cristo desde 2012, fazendo o papel de Jesus por várias vezes e em uma delas, do diabo. "É um espetáculo que mexe com a fé do público, contando a história do homem mais importante que pisou nessa terra, além de ter um enredo extraordinário. Reine no palco a maioria dos atores da cidade. Além de quase todas as escolas de ballet, músicos, corais, artistas plásticos, etc.. Ou seja, é a maior reunião artística de Salto. Esse ambiente é delicioso", finaliza. O espetáculo recebe, anualmente, quase 10 mil pessoas, um grande privilégio para a cidade e seus artistas.

Cria da dança, o ator André Odin Padreca iniciou sua carreira aos nove anos de idade. Passou por várias escolas de dança da cidade e entre 2006 e 2011 fez parte do baile da Faces Ocultas Cia de Dança, onde ele afirma ter aprendido praticamente tudo de dança profissional. Em 2012, mudou-se para São Paulo e passou a integrar o renomado Ballet Stagium, mas conta que seu sonho sempre foi o teatro musical. Hoje, ele faz parte do elenco do espetáculo "Billy Elliot", que está em



A revelação do Conservatório de Salto Guilherme Peres Silva Oliveira integra a Orquestra Jovem do Estado de São Paulo



Bruno Gregório está hoje no balé de São Paulo e já foi indicado como coreógrafo revelação pela ÁPCA



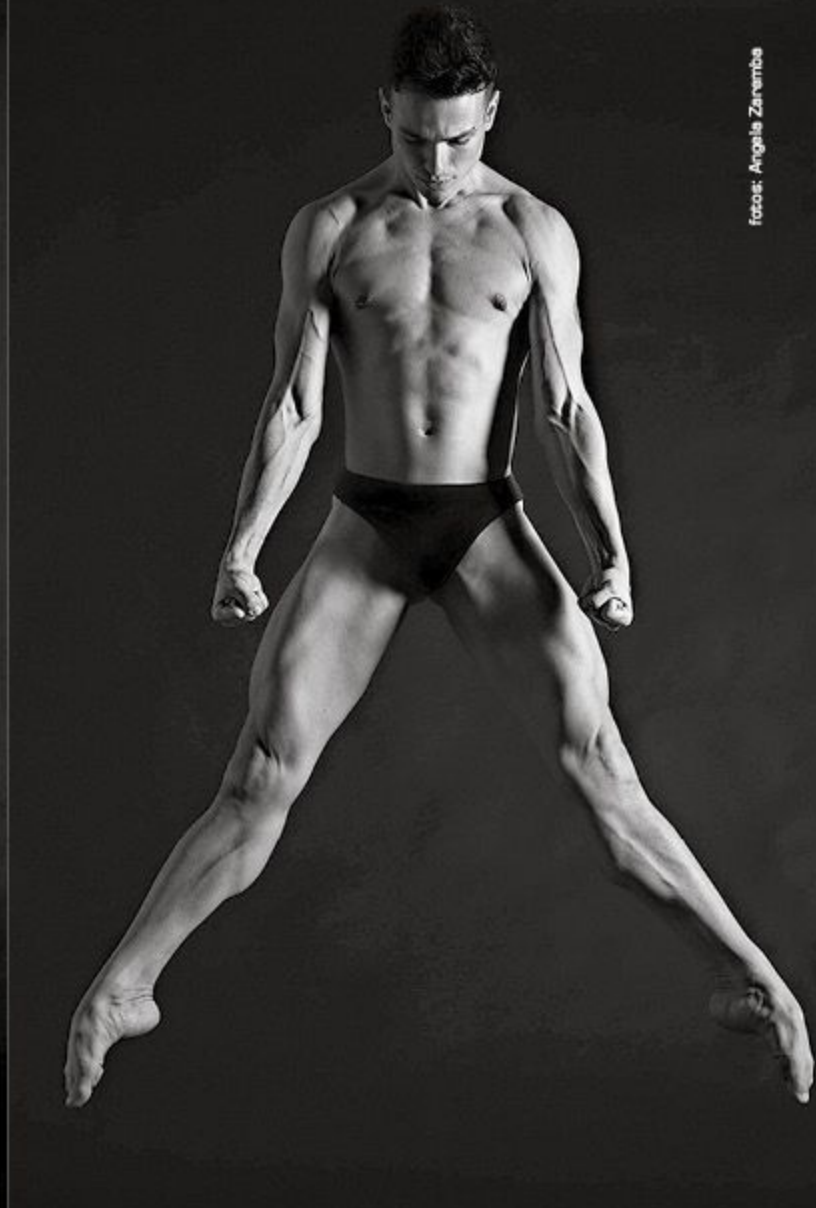
Enio Scallet, depois de várias atuações no teatro saltense, passou a interpretar Jesus Cristo no maior espetáculo teatral da região

cartaz no Teatro Alpha, na capital paulista. *"Eu saí do balé para tentar o mundo do teatro musical, um sonho que eu sempre tive. Até conseguir entrar nesse meio e aprender a cantar, atuar, etc., demorou um pouco. Participei do musical 'Mamonas' e logo depois 'Bibi - uma vida em musical'",* revela o ator.

Em *"Billy Elliot"*, que é um musical internacional, André integra o elenco oficial, mas participou de um longo processo até ser selecionado. *"Foram três semanas de testes com canto, dança e interpretação com dança e canto para os gringos, porque é tudo montado por uma equipe internacional. A produção é muito legal, muito grande. É incrível estar em cena com tantos profissionais incríveis"*, detalha o ator que se apresenta de sexta a domingo e nos outros dias da semana dedica-se a ensaios, cursos e preparação física. Além disso, André também dá aulas de sapateado e balé: *"Essa vida me escolheu, eu não sei viver sem arte. Eu tento estar sempre disponível para ela e cada dia aprender mais"*, encerra.



Leony, destaque na Cia Deborah Colker



“Salto ganhou investimentos ao longo de anos e, graças à natureza de seu povo, o título de Polo Cultural da Região”

DANÇA

Além dos palcos e atuação, a cidade também é um celeiro de grandes bailarinos. Bruno Gregório dança há 20 anos e está há dez integrando o Balé da Cidade de São Paulo, do Teatro Municipal. Começou a dançar aos dez anos, incentivado pelos pais. “Meu pai me colocou na dança. Minha irmã mais velha dançava e eu desde pequeno curtiá vê-la, imitava e, assim, a dança sempre se fez presente na minha vida. Já em Salto comecei a dançar profissionalmente no Faces Ocultas Cia. de Dança e aos 19 me mudei para São Paulo para fazer uma audição para o balé”, conta o jovem saltense, que já trabalhou com coreógrafos nacionais e internacionais e hoje se dedica ao balé.

Bruno também já efetuou vários trabalhos com a dança, tendo, inclusive, coreografado para um clipe da cantora Anitta. “Meu maior sonho como artista, bailarino, é criar uma técnica onde todo mundo possa experimentar o que é a dança e o movimento”, afirma. Sempre se destacando nas artes, seja como bailarino ou coreógrafo, o jovem saltense já foi indicado, anos atrás, ao prêmio APCA (Associação Paulista de Críticos de Arte) como coreógrafo revelação.

Diferente de Bruno, o bailarino Leony Boni começou sua trajetória na dança pelo street dance. Ele conta que sempre gostou de dançar e uma coisa foi levando a outra. Bailarino profissional, ele nem se lembra se já pensou em fazer outra coisa de sua vida profissional. Leony também foi morar na capital paulista e passou pelas Campanhas Danças Clássicas, Independente e na São Paulo Cia. de Dança, onde ficou quatro anos. Depois passou três anos na aclamada Cia. de Dança

Deborah Colker, no Rio de Janeiro, onde participou de grandes espetáculos com turnês nacional e internacional.

Como muitos outros bailarinos de Salto, ele também é cria da Faces Ocultas e hoje se dedica à dança. “Acho que realizei muito de meus sonhos. Não tenho vontade de me tornar coreógrafo, professor, ensaiador, etc. tem muita gente capacitada para fazer isso. Acredito neles, aposto neles e acho que a mim, cabe ser o bailarino que estou tentando ser e fazer minha carreira até onde posso ir”, aponta. Leony acredita que Salto é uma cidade de muitos artistas e que poderá ser uma potência educacional. “No mundo das artes, a estrada é longa, difícil e a gente sofre demais. Mas o que a gente encontra no caminho é mágico e alimenta demais a nossa alma. Eu agradeço todos os dias”, conclui emocionado.

MÚSICA

O caçula dessa turma de peso das artes saltenses que vem se destacando Brasil afora é Guilherme Peres Silva Oliveira. O violinista saltense tem apenas 19 anos e há oito se dedica à música. “Comecei na igreja e, posteriormente, entrei no Conservatório Municipal de Salto, onde me formei em 2016”. Guilherme sempre viu amigos tocando e aos dez anos ganhou um violino de presente e isso sedimentou ainda mais o amor pelo instrumento. “Graças à minha família, que sempre me apoiou, consegui dar início às aulas e ter algum rendimento”, detalha.

O jovem é de uma família com grande ligação musical e conta que desde cedo tinha contato com a música. Depois de começar a tocar, passou a se interessar pelo mundo clássico e



Leony Boni já esteve na companhia de Deborah Colker, uma das mais aclamadas do Brasil e do mundo

erudito. Aos 13, percebeu o que queria fazer da vida e hoje o violinista faz parte da Orquestra Jovem do Estado de São Paulo e cursa bacharelado em violino na Unesp. “Faço, no mínimo, de três a quatro horas de estudo concentrado por dia e me divido entre estudos diários, ensaios de música de câmara, aulas teóricas na faculdade e ensaios da orquestra”, conta o músico. Há dois anos, ele entrou para a orquestra e revela que é um enorme prazer fazer parte de um grupo tão renomado com jovens talentos. “Para mim, arte é transmitir, através dos diversos meios, seja a música, pintura, dança, teatro, escultura, as ideias, emoções, expressões da realidade, sentimentos interiores e representações de estado de espírito. É conseguir interpretar para o ouvinte o objetivo principal e diferente que há em cada peça, ou em cada artista em si, como o amor, esperança, vida, paixão, tristeza, solidão ou qualquer outro tipo de expressão”, finaliza o violinista saltense.

Salto pode sim ser considerada um celeiro de artistas por sua pluralidade cultural, além, é claro, das oportunidades geradas para que todos tenham espaço e oportunidades de atuar em sua área, seja ela dança, música, teatro, etc.. É uma cidade multicultural e democrática, basta amar as artes e ter o desejo de a ela se dedicar.

Um polo cultural que se construiu ao longo da história

O coordenador de eventos da Secretaria de Cultura de Salto, Matheus Damato Junior, se dedica às artes na cidade há mais de 30 anos e acredita que o município se destaca nesse aspecto, dentre outras cidades da região, pelo material humano e pela enorme gama de artistas em pleno desenvolvimento de suas habilidades. “São atores, poetas, escritores, bailarinos, fotógrafos, artistas plásticos e músicos. A expressão ‘Salto Celeiro de Artistas’ define bem todo esse potencial. Salto ganhou investimentos ao longo de anos e, graças à natureza de seu povo, o título de Polo Cultural da Região. Vários são os eventos desenvolvidos semanalmente nos espaços culturais do município. Atualmente, graças ao trabalho da Secretaria da Cultura muitos eventos foram criados e outros retomados, dando a oportunidade de grupos e artistas de todas as áreas mostrarem o talento”, afirma Matheus, que também é jornalista.


Em 2018, a Sala Palma de Ouro, principal teatro da cidade, contou com 70.549 pessoas e 240 eventos. “Eu acompanhei muitos desses nomes desde os primeiros passos em cursos, oficinas e eventos da cidade e seus esforços e trabalho para alcançar o estrelato. Recentemente, fui assistir ao musical *Billy Elliot* e me emocionei com a performance do ator e bailarino saltense André Odín Padrega”, revela Matheus, referindo-se ao saltense que integra o musical “*Billy Elliot*” em São Paulo e que também é destaque desta reportagem especial.

Problemas com seu Iphone, Ipad, Imac, Macbook? A GPS Itu resolve para você!



ASSISTÊNCIA TÉCNICA
ESPECIALIZADA:
iPhone- iPad - iPod

 [gpsitu.sp](https://www.facebook.com/gpsitu.sp)

 [gpsitu](https://www.instagram.com/gpsitu)



Rua Santa Rita, 428 - Centro - Itu
(11) 2429-5313

MODA + lifestyle

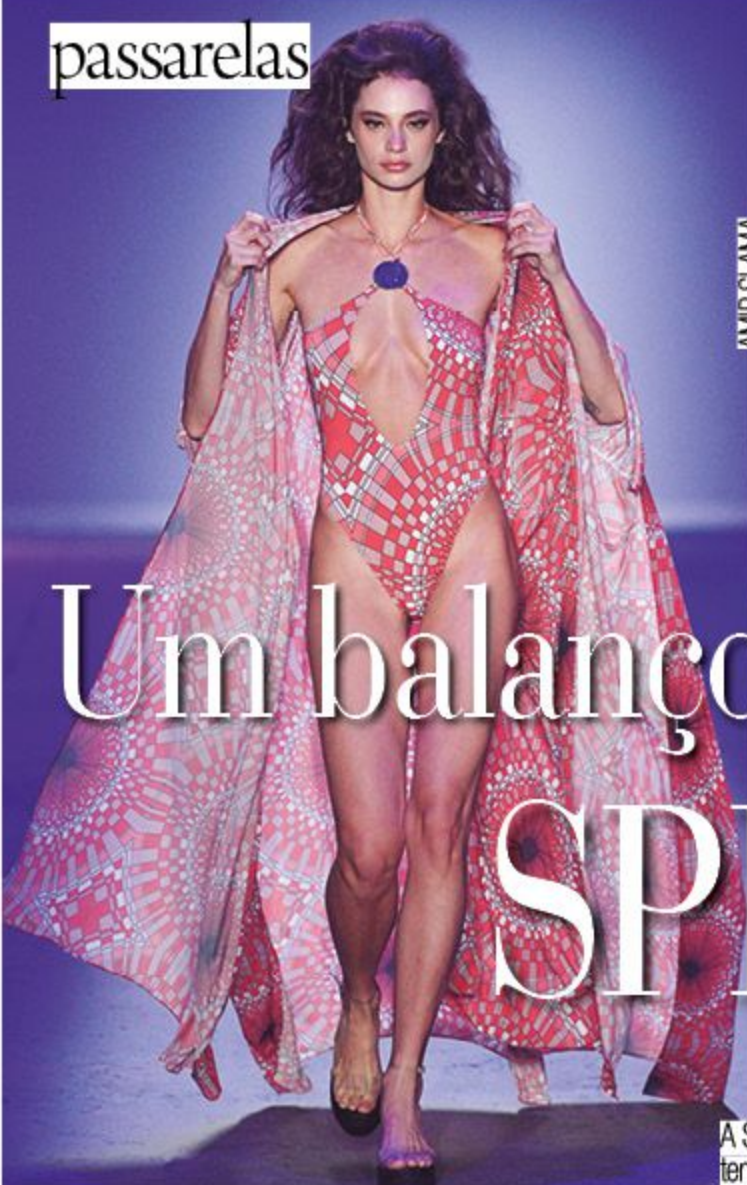
ensaios fotográficos | desfile | trends | wishlist | viagem | lifestyle



Mix de inverno

Acesse nosso site e confira ensaio de moda com mix de tendências do inverno, como esses looks da Canal





AMIR SLAMA



BOBSTORE

Foto: Marcelo Soubhia/PhotoSite

Um balanço geral da SPFW #47



APARTAMENTO 03



ANOTHER PLACE

A São Paulo Fashion Week#47 trouxe as tendências que permearão as vitrines nas próximas temporadas da moda brasileira. Das grifes que estrearam nas passarelas desta edição chamaram a atenção Neriage, Haight e Flavia Aranha. Entre os estilistas consagrados, destaque para os poéticos protestos armados por Ronaldo Fraga e João Pimenta. Nas tendências, destaques para o mix de texturas, a fluidez de tecidos, a volta do neon, do quadriculado e do degradê, a supremacia do preto, entre outras apostas. Na galeria de fotos das próximas páginas, confira um pouco de cada desfile apresentado na maior semana de moda do país.



BORANA



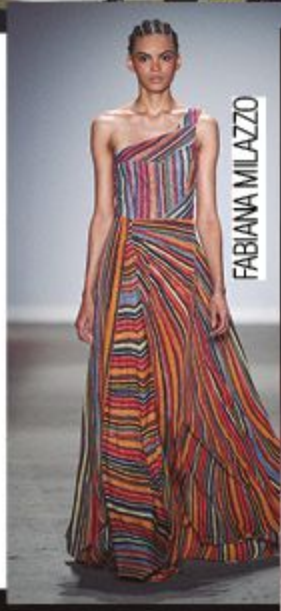
COTTON PROJECT



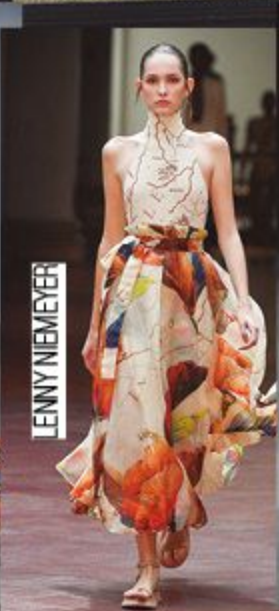
Fotos: Marcelo Saubha/fotostaze



GLORIA COELHO



FABIANA MILAZZO



LENNY NIEMEYER



LILLY SARTI



JOAO PIMENTA



Perola Negra

Feliz Dia dos Namorados!

perolanegrainitu 

Rua Santa Rita, 545
Centro - Itu
11 4023-3364

passarelas



IRINA



LINO VILLAVENTURA



RONALDO FRAGA



A maioria das coleções trouxe a temporada outono-inverno 2019. Os estilistas abusaram de conceitos e desfiles-protestos, como de Ronaldo Fraga e João Pimenta



PATRICIA VIEIRA



RENALDO LOURENÇO



PAT BO



OKSA





1



2



6



5



11



10

A FERA ESTÁ SOLTA!

O animal print voltou com tudo na temporada de inverno deste ano. Revista Regional selecionou algumas peças incríveis!



12



9



7



15



4



3



13



8



14

- 1 - camisa manga longa da CIA MARÍTIMA www.ciamaritima.com.br 2 - canga da CIA MARÍTIMA www.ciamaritima.com.br
3 - saia longa da CIA MARÍTIMA www.ciamaritima.com.br 4 - calça Tessa da TIG STORE www.tigstore.com.br 5 - chemise Isabella da TIG STORE www.tigstore.com.br 6 - bolsa de couro da Santa Lolla da ZATTINI www.zattini.com.br 7 - bolsa cobra da SHOESTOCK www.shoestock.com.br 8 - bota curta de cobra da ZATTINI www.zattini.com.br 9 - Ray-Ban - assinatura exclusiva Nina Kraviz www.ray-ban.com/brazil 10 - look animal print da TVZ www.tvz.com.br 11 - scarpin onça da SHOESTOCK www.shoestock.com.br 12 - tênis animal print da AREZZO www.arezzo.com.br 13 - look animal print TVZ da TVZ www.tvz.com.br 14 - seat garden de porcelana - zebra da MARIA PIA CASA www.mariapiacasa.com.br 15 - poltrona Itália estampa zebra da BEST MÓVEIS www.bestmoveis.com.br



Sutiã com bojo R\$ 42,90
Tanga básica R\$ 18,90



Sutiã com bojo
banana R\$ 39,90
Fio dental básica
R\$ 18,90



Sutiã de renda
com fecho na
frente R\$ 39,90
Tanga com
2 tiras nas
laterais
R\$ 18,90

DIA DOS NAMORADOS NA EXCELLENCE

As lojas Excellence possuem o presente ideal para o Dia dos Namorados. São diversas novidades na linha de pijamas femininos, masculinos e infantis, moda íntima e linha fitness. Passe numa das lojas Excellence espalhadas pela região e confira!



AdobeStock



Top com bojo
removível nadador
R\$ 39,90
Regata viés e
barra R\$ 45,90
Calça legging
R\$ 84,90



Short saia estampado R\$ 44,90
Toalha de academia R\$ 11,90



Meia esportiva
feminina R\$ 14,90
Camiseta R\$ 63,90
Short saia R\$ 64,90



Chinelo de quarto R\$ 37,90
Pijama de frio R\$ 129,90



Camisola manga longa R\$ 69,90
Short doll azul turquesa R\$ 84,90



Pijama pescador azul royal R\$ 89,90
Pijama de frio preto love R\$ 119,90



Cueca Lupo sunga R\$ 29,90
Chinelo de quarto preto R\$ 37,90
Pijama masculino azul e verde R\$ 139,90



Touca preta R\$ 19,90
Meia 3/4 inverno R\$ 17,90
Echarpe R\$ 19,90



Jaqueta preta themo R\$ 109,90
Calça themo R\$ 79,90



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



Cartagena, entre o casario da muralha e a cidade moderna

Cartagena das Índias, um encanto colombiano

Considerada Patrimônio Histórico e Cultural da Humanidade pela Unesco, a cidade de Cartagena das Índias ou simplesmente Cartagena, na Colômbia, atrai turistas de todas as idades em busca do clima romântico de suas ruas de pedra com casas e varandas em estilo colonial, das boas opções gastronômicas e de lazer, dos passeios para ilhas paradisíacas e do clima quente o ano todo, com temperatura média de 30°C.

Estamos falando da parte amuralhada da cidade, pois fora das muralhas desenvolveu-se uma cidade aos moldes modernos. No total, Cartagena tem atualmente 900 mil habitantes.

Fundada em 1533 pelo espanhol Dom Pedro de Heredia, Cartagena já foi o porto mais importante da América. As muralhas e fortificações foram construídas no passado para proteger a cidade dos constantes ataques de piratas contra as riquezas da Coroa Espanhola. Elas permanecem em pé até hoje e podem ser visitadas durante seu passeio.

Entre seus monumentos mais conhecidos está o Castelo San Felipe de Barajas, uma fortaleza militar construída em 1536 que já foi a maior do continente americano e fica no alto de uma colina. Fazendo o city tour você conhece o local e sua história, já que fica fora da cidade amuralhada, assim como o Museu da Esmeralda. A Colômbia tem a esmeralda mais pura que existe. Visitamos o museu e fomos conferir. Uma maravilha!

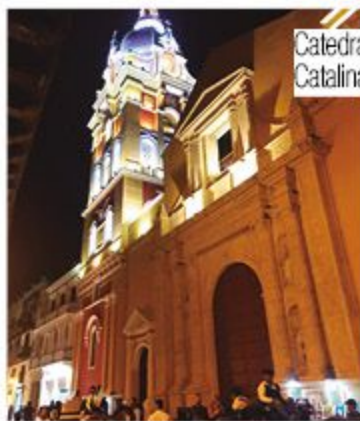
Também famosos são a Igreja e Convento de San Pedro Claver, santo conhecido como "o apóstolo dos escravos" por ter dedicado sua vida à defesa dos negros que chegaram à região no período colonial. Esse e tantos outros lugares da cidade você faz caminhando. Prepare-se, pois em Cartagena se caminha muito. Leve um tênis bem confortável, uma sandália anabela e chinelos havaiana.



Castelo de San Felipe de Barajas



Esperando o pôr do sol na Muralha



Catedral de Santa Catalina de Alejandria



La Gorda Gertrudis - Botero



Astrid e sua companheira de viagem, Ana Regina Godoy Spindola



Torre do Relógio e Porto Muelle de La Bodeguita



Plaza de Armas e Igreja San Pedro Claver



Igreja de Santo Domingo



Igreja San Pedro Claver



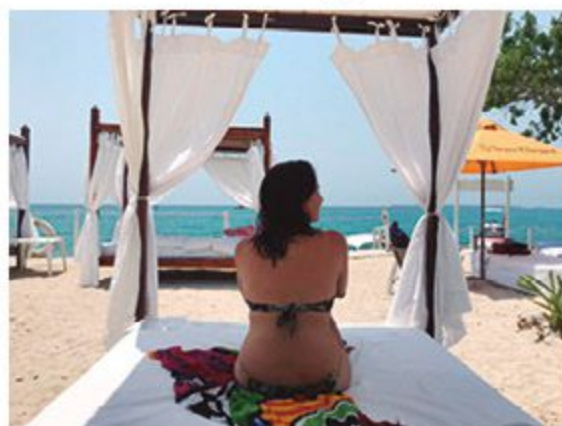
Igreja Santo Toribio



Isla Grande

Fotos: Astrid da Rós

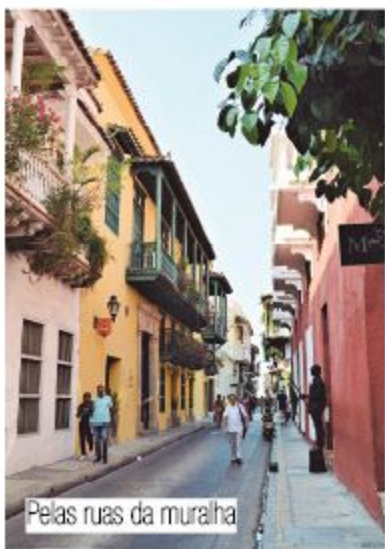
diário de viagem



Isla Bora Bora



Mulheres e suas cestas



Pelas ruas da muralha



fotos: Astrid Da Rós

Depois de caminhar muito você merece uma limonada de coco. É uma bebida típica que eles lhes oferecem em todos os lugares. Realmente uma delícia. Já um prato da região bem pedido também é o peixe inteiro frito, arroz de coco e banana verde frita.

E quando, andando pelas ruas, você sente aquele cheirinho de manteiga e pão, pode ter certeza de que está passando por uma padaria. Muito diferente das que temos aqui. Não são sofisticadas, são simples e vendem pães bem amanteigados. Muito bons, mas não dá para abusar.

Não tem como ir à Cartagena e não comprar um chapéu. Com todo aquele sol, os ambulantes nos oferecem uma variedade de chapéus o tempo todo. Mas cuidado, muitos deles são fabricados na China.

Os vendedores de rua também vendem frutas, sucos naturais, legumes. Eles comem manga verde normalmente. Aqui no Brasil era algo que comíamos com sal longe das vistas das mães, pois, segundo elas, dava dor de barriga. Não me pergunte quais são os ingredientes, mas garanto que são uma delícia as arepas de queijo, vendidas na frente da Igreja San Pedro Claver. Depois de uma visita à igreja é bom sentar nos degraus da sua entrada e saboreá-las.

Vale ainda uma visita à Cafeteria Juan Valdez, mas a cidade tem outras cafeterias muito mais charmosas e acolhedoras. O café da Colômbia é famoso e gostoso. É preciso experimentar.

Os passeios de charretes pelo Centro Histórico são bem típicos. Elas dão um ar ainda mais bucólico para a cidade.

ILHAS PARADISIÁCAS

Partindo de Cartagena rumo ao arquipélago do Rosário, composto por 27 ilhas, temos a opção de visitar algumas. Fizemos um passeio a três delas: Isla del Encanto, Bora Bora e



Isla del Encanto

Isla Grande. A que mais gostei foi da Isla Grande, pois a praia era natural. Como assim? Isso mesmo, em muitas delas eles abrem caminho entre as pedras para formar uma prainha. Há formação de muitos corais no arquipélago todo e muita pedra também, por isso é bom levar aquelas sapatilhas especiais para esse tipo de terreno. No próprio porto os ambulantes vendem.

Eu recomendo comprar os passeios para as ilhas no próprio hotel ou mesmo nas agências espalhadas pela cidade, pois você já fica com seu lugar garantido, pois tem um número limitado de pessoas para passar o dia nas ilhas. Normalmente as lanchas saem às 9h e regressam às 15h, pois a maré sobe e o mar vai ficando muito agitado após esse horário.

**Astrid Da Rós é psicóloga/psicanalista winnicottiana, apaixonada por viagem e fotografia, e escreveu esta matéria especialmente para o Diário de Viagem desta edição.*



*Se quiser fazer bonito,
a Passo a Passo
tem o presente certo!*



*12 de junho
Dia dos Namorados*



LOJA 2 Av. Dom Pedro II, 531
(11) 4029-0072 • Salto
(11) 9 5089-6113 WhatsApp

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



FERRACINI  LUZ DA LUA
JE JORGE BISCHOFF





dicas da leila

por LEILA SCHUSTER



Michael Bublé



Kardashian e West



^ Será que a moda pega por aqui?

Quase todo homem adora usar um relógio bacana, seja ele clássico, esportivo ou super moderno, porém uma nova moda masculina anda pipocando nas metrópoles internacionais, o uso de anéis de noivado com pedras preciosas. É isso mesmo, tipo os anéis de noivado que nós mulheres adoramos. A novidade foi registrada pela plataforma global de monitoramento de tendências de moda Lyst, que constatou um aumento de 66% nas vendas de anéis de noivado masculinos nas principais capitais do mundo, como Nova York e Londres. Uma das celebridades que ajudou a alavancar o estilo foi o cantor Michael Bublé, que apareceu ostentando seu belo anel de noivado em recente show em NYC.



^ Presente de alto risco

Já que estamos falando de tendências, aqui vai mais uma americana. A moda entre celebs e endinheirados é apresentar seu par com papéis de empresas com capital aberto na bolsa. Recentemente, a Microsoft atingiu valor de mercado na casa dos trilhões e a Amazon, líder mundial no segmento de vendas online, subiu 27% na bolsa NASDAQ. Kanye West fez surpresinha para a amada Kim Kardashian com um pacote de ações da Apple, Amazon, Adidas, Netflix e Disney, a socialite e influencer amou, é claro! Segundo especialistas, é hora de investir e de acordo com o site GiveAShare.com as ações da Disney, Harley-Davidson, Nike e Apple são as mais procuradas. Dia dos Namorados está aí...

> Gostou?

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



Foto: Divulgação/Reprodução

^ Para los enamorados

Dia dos Namorados merece comemoração prolongada e a minha dica é um lugar que eu adoro no Uruguai, o Carmelo Resort & Spa. Sendo um refúgio em meio à natureza, o lugar é ideal para programas românticos, principalmente no inverno, quando a lareira se torna o lugar mais convidativo para a degustação de um bom vinho local. Cavalgadas, trilhas de bicicleta, campo de golfe e spa estão entre as principais atrações. Mas caso você prefira algo mais tranquilo, o restaurante local é ótimo. Fica a dica.

THE BRITISH ENGLISH OLYMPICS

O **BEO** é um evento único que atrai **escolas bilíngues** de todo o mundo para competir umas com as outras em uma série de **desafios acadêmicos** na língua inglesa

Essa foi a nossa equipe de

2019!



Durante duas semanas, os participantes exploraram questões globais contemporâneas, fizeram apresentações, debateram e atuaram em temas como meio ambiente, globalização e desenvolvimento sustentável. Cada aluno participante foi desafiado a atingir o nível mais alto possível em seu aprendizado da língua inglesa por meio da imersão constante na cultura britânica e em um ambiente educacional competitivo.

E aonde você consegue fluência no inglês para alcançar esse nível internacional?

Aqui no Branta, o verdadeiro e único Ensino Bilíngue da região.

Na educação bilíngue, a imersão é mais completa e cuidadosa. O contato com a língua estrangeira se torna muito mais natural. A língua é tanto o objetivo a ser alcançado como a ferramenta para se alcançar esse objetivo.

Três de nossos alunos foram escolhidos pela Talent Hunter, para participar do Boot Camp, no Peru. Os critérios para essa escolha foram: desempenho, performance no palco, convívio com outros alunos e claro, a fluência no inglês.

Nosso time ganhou o People's Choice Award para nossa apresentação de Investigation! Muito orgulho desse time!!!!

*We do not teach English.
We teach in English.*



Visite nosso Facebook @branta.institute e Instagram @brantainstitute e sinta o gostinho do que é ser bilíngue de verdade.

EDUCAÇÃO BILÍNGUE DE
QUALIDADE PARA SEUS FILHOS



Rua Prof. José Benedito Gonçalves, 309
CEP 13.306-230 - ITU - SP

Tel. (11) 4025.2901

**CLUBE DOS CASADOS
APRESENTA**

A MELHOR FEIJOADA DA REGIÃO

**8ª
edição**

**Feijoada
fazendo o bem
com Samba**



INSTITUIÇÕES
BENEFICIADAS



**Casa
de
Belém**



APAE
Salto - SP

combate ao
cancer
de mama
saltoccam

**instituto
ZOOM**
aproximando pessoas especiais

14 DE JULHO 12H



CONVITE
R\$ 60,00
BEBIDAS NÃO INCLUSAS

Apresentação Musical
Samba D'Aninha



Escola de Samba
Mocidade Alegre - SP



Realização

Patrocínio

Apoio



MAIS INFORMAÇÕES 11 4028 1557
Rua Antonio Vendramini, 200
Salto/SP

neonco
especialidades

REGIONAL

REVISTA
REGIONAL

gastromia

COMER BEM
2019

*Guia traz melhores
bares e restaurantes
da região*

*Felipe
Bronze*

Chef fala da carreira
de sucesso e dos
novos programas no
GNT e na Record



FELIPE BRONZE

O top chef



Felipe no novo programa da TV Record

MUITO ALÉM DE UM MOÇO BOA-PINTA, ELE FAZ PARTE DA NOVA GERAÇÃO DE TALENTOS NA COZINHA BRASILEIRA

Desde a infância, Felipe Bronze sempre foi muito curioso, o que o levou direto para o melhor lugar da casa, a cozinha. Mas essa inspiração não veio das festas em volta da mesa de pratos preparados por seu pai, que aliás, não tinha muito jeito na cozinha. Pode-se dizer que esse foi o estímulo necessário para que Felipe se encantasse com a comida, inclusive ele revela que, ainda bebê, uma de suas primeiras palavras foi quiabo. Formado no "Culinary Institute of America", em Nova York, seu feito começou ainda estagiando em diversos restaurantes estrelados na cidade. Em 2010, ele colocou em prática tudo que aprendeu e principalmente sua paixão pela gastronomia, inaugurando o conceituado restaurante Oro, no Rio de Janeiro. Em busca de um paladar diferenciado e uma sensação única, o chef ocupa uma posição favorável no ranking "Latin America's 50 Best Restaurants". Os resultados de sua conquista chegaram nos anos seguintes, mais precisamente em 2015, com uma estrela no "Guia Michelin" e em 2018 obteve sua segunda estrela. Além de estar no ar em programas do canal GNT, Felipe está de olho no que a televisão aberta pode oferecer, estando agora envolvido em um novo projeto na Record, o reality "Top Chef". Acostumado a viver em desafios constantes, esse novo trabalho é, segundo ele, estimu-

lante, além de ser um grande aprendiz, como prefere afirmar. Neste especial Gastronomia da Revista Regional, você terá a oportunidade de conhecer mais um talento da cozinha nacional.

REVISTA REGIONAL: Com premiado restaurante no Rio de Janeiro (Oro) e em São Paulo (Pipo), uma pergunta inevitável para um chef de cozinha que já tem uma história longa com a gastronomia brasileira: quais foram os chefs que te inspiraram?

FELIPE BRONZE: São muitas pessoas, inclusive quando eu ainda era garoto, quando comecei a me interessar pela gastronomia. O Emmanuel (Bassoleil) já foi uma fonte de inspiração, aliás, é até hoje, mas além dos chefs eu me inspiro em artes e arquiteturas também, tudo que vejo se embola de alguma maneira, se mistura e sai na cozinha. É uma maneira de interpretar como um todo. Eu sempre me interessei pela cozinha, desde muito jovem. Quando eu aprendi a falar, uma das minhas primeiras palavras foi 'quiabo'. Que criança você conhece que gosta de quiabo? Eu amo quiabo, mas gosto desde muito pequeno mesmo. Eu sempre tive curiosidade com comida, hoje é normal você ver uma criança comendo comida japonesa, mas quando eu era garoto, havia uns três ou quatro restaurantes japoneses no Brasil. Era muito raro e ninguém queria comer peixe cru. O meu pai



O chef em seu programa "Perto do Fogo", no GNT, do Grupo Globo

tinha nojo e eu amava, adorava provar comidas diferentes, de entender. Foi muito natural. Na minha família o meu pai gostava muito de cozinhar para os amigos e as grandes celebrações eram em volta da churrasqueira ou da mesa, mas a comida não era boa não, o meu pai precisa melhorar muito ainda (risos).

Você comentou sobre o seu pai, nesse universo da gastronomia existe alguma receita que você mais gosta de preparar para a família?

Difícil responder, porque como todo gorducho, cada dia eu tenho um desejo diferente. Gorducho de alma e de cabeça. Sou muito guloso sim, tem dias que eu quero cozinhar algo mais confortável, então faço uma massinha com queijo, simples, mas delicioso. E tem dias que quero fazer algo mais desafiador, uma comida asiática, cheia de pimenta, uma moqueca, um bobó carregado de tempero. Eu adoro. Gosto de coentro, óleo de coco, tudo que é tempero forte é comigo mesmo. Eu adoro cozinhar na brasa, não é segredo para ninguém, principalmente para as pessoas que me acompanham de uma maneira ou de outra. O churrasco está sempre presente, seja de carne ou de vegetais, de frutos do mar, seja o que for eu estou sempre na brasa.

Como você mesmo disse "gorducho", como procura cuidar da forma física?

Eu treino jiu-jitsu como louco, tipo cinco a seis vezes por semana, com muita intensidade, a mesma que eu também tenho na minha carreira. E o que me ajuda a ter essa energia, por isso, eu como sem culpa.

Você construiu uma carreira e se tornou um chef consagrado na sua profissão. Diria que sente orgulho do que conquistou até aqui?

Com toda franqueza, eu não tenho essa sensação de consagração, porque se você traz para o trabalho, você para, estanca. E eu não parei, tenho 40 anos e muito tempo de vida, de trabalho, não consigo imaginar o que é viver sem trabalhar, amo o que faço, não tenho essa sensação de dever cumprido, de nada pronto. Eu quero sempre mais, seguir fazendo e produzindo. É claro que fico feliz e idealizado, mas não me apego a isso, não amoleço, pelo contrário, se eu cheguei até aqui ótimo, mas existe muito mais a ser conquistado.

Recentemente você estreou "Top Chef" na Record e comentou que tem aprendido muito com o programa. A primeira pergunta é: o que de fato esse programa acrescentou na sua vida profissional e como

"... quem trabalha em restaurante sabe que estamos sendo avaliados todo santo dia, não é por uma mesa de três jurados, nós estamos sendo avaliados o tempo inteiro"

você tem feito para conciliar as gravações com os outros programas no canal GNT?

Eu continuo fazendo os meus programas no GNT, todos eles: "The Taste Brasil", "Que Seja Doce" e "Perto do Fogo". Já comecei as gravações e estão a pleno vapor, nos restaurantes e nos programas. No "Top" nós convivemos com os melhores chefs do Brasil. Eu aprendi muito sobre pratos, técnicas e emoções de como os chefs lidam com a pressão vendo os outros. Eu tenho empatia pelos participantes e me coloco no lugar deles, esse foi um grande aprendizado, aliás, um não, mas milhares de aprendizados. Fazer parte de um projeto desse tamanho, aprender como ter muitas responsabilidades e a competição, está sendo um aprendizado para mim também.

De certa forma o seu trabalho recebe críticas e às vezes nem sempre positiva. Como você lida com essas questões?

Da melhor forma possível. Eu preciso encarar positivamente. É claro que eu tenho 20 anos de carreira, sei entender quando a crítica faz sentido ou quando ela é infundada. Se você tiver a mais impiedosa das críticas que é a autocrítica, consegue lidar bem com isso. Não me afeta se eu consigo ver a verdade, sou genuíno, me ajuda a melhorar. Eu sempre acreditei que é melhor receber críticas, do que não ter nada.

Seguindo a filosofia do desenho francês "Ratatouille", você acredita que qualquer pessoa é capaz de cozinhar?

Sim, mas se ela realmente se dispuser a aprender e a praticar porque cozinhar é uma prática como qualquer outra na vida, todo mundo é capaz de aprender e fazer o que sonha. Os reality de gastronomia têm não só a função de colocar as pessoas na cozinha, mas principalmente inspirar, educar, democratizar a cozinha. Eu estava comentando com o Emmanuel que quando eu estava começando a minha carreira de cozinheiro profissional, eu só queria comprar ervas frescas, mas só encontrava salsinha, cebolinha, coentro e no máximo um manjeriço no mercado ou talvez um alecrim. Hoje em dia em qualquer hortifruti você encontra. O melhor veículo de democratização da cozinha é a televisão, porque ela alcança muita gente e essas pessoas começam

a ter inspirações de fazer, de conhecer, descobrir. Não é como nos programas de antigamente que você assistia e ali passava: duas xícaras de arroz, uma colher de sopa de cebola. No mundo moderno já não cabe mais. A televisão tem esse papel de democratizar, de mostrar ao mundo, a gastronomia é uma linguagem universal e ela existe desde a pessoa mais humilde a um nobre aristocrata, e o assunto em comum que eles irão ter é qual o prato preferido, como preferem um tempero. O que estamos trazendo para o "Top Chef" é sim uma competição, claro, mas também muita verdade, muita emoção, é rock'n'roll e não para um segundo, não tem alívio, os competidores estão o tempo inteiro se provando, eles convivem e esse é o tempero do programa. Não é necessariamente um formato tradicional de um reality que não é de cozinha. O legal é que todos eles têm um fio condutor que é a paixão em comum dos apresentadores, mas é claro são histórias de profissionais completamente diferentes. São situações em que os chefs se tornam amigos, dividem expectativas numa prova, mas daqui a pouco eles estão competindo individualmente e um pode usar a ideia do outro, como já aconteceu. Quando falamos em boa comida, existe uma divisão sobre sofisticação, é alta ou baixa gastronomia? Eu não consigo entender isso... Existe apenas boa ou má comida.

Sobre essa relação com os participantes e principalmente com os apresentadores, como você lida com as diferenças, porque cada um irá julgar à sua maneira...

Eu mesmo já tive conflitos com os apresentadores para decidir, porque nós temos visões diferentes, justamente por observar os trabalhos do chef e ter essa empatia, mas ao mesmo tempo ter esse distanciamento para poder julgar o que cada um faz. No fundo no fundo nós temos histórias de vida completamente

diferentes. O Emmanuel, por exemplo, nasceu na França e várias vezes ele fala que determinado prato lembra a infância dele, que ele comia em casa, e eu falo que a primeira vez que eu comi isso tinha vinte e poucos anos, e devo ter comido pelo menos umas dez vezes na minha vida. Nós temos formas diferentes de avaliar a cozinha, e faz com que escapemos completamente de qualquer estereótipo. A questão não é se um dia acordamos de mau humor ou não, é como encaramos e discordamos algumas vezes, porque eu tenho tendência a valorizar um pouco mais a criatividade e o Emmanuel a execução e às vezes isso muda. As provas são muito diversas, não temos um tipo de cozinha italiana ou francesa. Não é assim que funciona. Cozinhamos numa prova sobre condições adversas porque precisam cozinhar no fogo, depois tem uma prova completamente diferente, os competidores terão que fazer altíssima cozinha como se estivessem preparando um menu de restaurante e a prova seguinte tem que fazer uma comida da mãe deles. Eles estão sobre provação insana, várias vezes ao longo dessa competição, e eu adoro competição de gastronomia, assisto há muitos anos, sou fissurado, eu realmente consigo entender e, no final das contas, quem trabalha em restaurante sabe que estamos sendo avaliados todo santo dia, não é por uma mesa de três jurados, nós estamos sendo avaliados o tempo inteiro. Nós temos essa beleza de não ter uma forma única de avaliar e entender. Cada um tem a sua linha de corte sobre o que importa e não importa. O que eu posso dizer é o seguinte: O que eu tento levar em consideração é se aquilo me provoca emoção. Eu não estou à procura de um chef burocrático para ser o primeiro chef do Brasil. Esse é um prêmio que muda a carreira dessas pessoas, que mudou no mundo inteiro e eu não estou falando de fama, nada disso, estou falando de vida na cozinha. Esses chefs são muito bons e eles irão sair daqui com uma lente de aumento incrível.

FRANS CAFÉ
O MELHOR MOMENTO DO SEU DIA

[f](#) [@](#) /franscafeindaiatuba

FRANS CAFÉ
ESTILO E ARTE DE SERVIR CAFÉ

Café Petrópolis

Baguete Integral

Chá Quente

Tostino Misto

Chocolate Quente Grande

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

Imagem Ilustrativa

GRENELLE GASTROPUB



fotos: Divulgação



O Grenelle GastroPub foi criado com o intuito de oferecer aos seus clientes não apenas uma comida de qualidade, mas uma experiência aconchegante de estar em um ambiente familiar, com música agradável (sendo que são pessoalmente escolhidas pelo proprietário Rafael Leite Monteiro), além de um atendimento diferenciado. Rafael é formado em Aviação Civil pela universidade Anhembi Morumbi e possui curso completo de piloto privado, porém, sempre teve o sonho de ter um restaurante. Apaixonado por culinária, muitos dos pratos, lanches e petiscos do cardápio foram testados em sua casa, em domingos com a família. Muitos dos pratos já faziam parte do Grenelle do "passado", quando era Empório. Estes foram aprimorados até chegar no formato atual. A casa preza por utilizar ingredientes caseiros, fresquinhos e, muitas vezes, comprados de produtores locais (como verduras e frutas). O molho de tomate, por exemplo, passa horas cozinhando sem qualquer ingrediente industrializado, como extrato de tomate. Todos os dias tem uma sugestão que não está no cardápio. Aos sábados, por exemplo, o Grenelle faz especial de risotos, feijoada, camarão à Saint Jacques, entre outros deliciosos pratos. As opções variam e conseguem agradar todos os gostos. Há, inclusive, pratos para vegetarianos, como a deliciosa parmegiana de berinjela, que é uma ótima pedida! O grande destaque da casa, no entanto, são os saborosos risotos. Tem as opções de risoto de parmesão servido com medalhão de mignon ao molho de vinho, risoto de camarão, risoto de limão siciliano com salmão, risoto de brie com amêndoas e risoto de costelinha.

Av. Conceição, 250 - Jardim Moacyr Arruda, Indaiatuba
Telefone: (19) 3834-4802

SABOR A MAR



fotos: Divulgação



Considerado hoje um dos melhores restaurantes de peixes e frutos do mar de Itu e região, o Sabor A Mar possui um amplo e variado cardápio com comidas e bebidas deliciosamente diferenciadas, preparadas com ingredientes selecionados e da mais alta qualidade. Os pratos são bem servidos, no sistema à la carte, e toda esta excelência é apresentada a preços acessíveis em um ambiente acolhedor, com atendimento personalizado, em um dos bairros mais receptivos e que mais se desenvolve em Itu. "Os clientes não precisam mais ir para São Paulo ou ao litoral comer um bom peixe ou frutos do mar. Mimamos cada visitante, preparando pratos e alimentos com amor. Queremos que se sintam únicos, desde a recepção até a degustação", comenta a empresária ituana Juliana Miguel, que recentemente deixou São Paulo para comandar seu próprio negócio na cidade. Entre as comidas do cardápio que mais se destacam estão a Paella Mediterrânea, pratos especiais com deliciosos camarões, além de moquecas saborosas com peixe, e a versão vegetariana. Aos finais de semana, o restaurante oferece também peixes "na brasa", com opções de filhote, dourada e tainha bem temperados e no ponto certo. E para atender diferentes paladares também dispõe de opções com carnes e frango. Nos casos de intolerância ou restrição alimentar, a casa se dispõe a fazer uma adaptação do prato escolhido, com exclusividade, para atender com excelência!

HORÁRIOS DE ATENDIMENTO:

De terça-feira a domingo: almoço, jantar e happy Hour

Tels.: (11) 2429-5955 – (11) 98818-0949
Avenida Agenor Correa L. de Campos, 23, São Luiz – Itu
www.saboramar.com.br Instagram: saboramaritu

SEND'S BURGER



Fotos: Fernando S. Rosa e Felipe Stevanello



A Send's Burger chegou a Itu para proporcionar a sua melhor experiência em delivery com burgers gourmets! Seu pedido chega aonde você estiver, com qualidade e entrega diferenciada! Blends cuidadosamente preparados com carnes nobres e uma linha vegetariana exclusiva compõem um cardápio que agrada a todos os gostos! Uma dica: prove o S-Malibu, blend de fraldinha, calabresa e bacon, alface, pepino, tomate, cebola roxa e queijo prato, cobertos com maionese de azeitonas pretas e bacon crocante! Sinta essa explosão de sabores ao lado de quem você ama e no seu cantinho preferido!



Tel.: (11) 9 9178 9276
Facebook sendburger
Instagram @sends_burger

SIMETRIA RESTAURANTE (Royal Palm Tower Indaiatuba)



O Simetria Restaurante, no Royal Palm Tower Indaiatuba, é sinônimo de alta gastronomia na região. A casa oferece o melhor da cozinha contemporânea, com a excelência do grupo Royal Palm Hotels & Resorts. Comandado pelo chef Ricardo Cleto, oferece aos finais de semana o Simetria Weekend. Aos sábados, um buffet de feijoada, que inclui uma variedade de entradas, feijoada e sobremesas e duas caipirinhas inclusas. Aos domingos, apresenta um Buffet Italiano, composto de antepastos, saladas, pratos tradicionais da culinária italiana e sobremesas. Duas crianças até 11 anos, acompanhadas de um adulto pagante, são cortesia.



Horário de funcionamento

ALMOÇO: de segunda a sexta-feira, das 12h às 14h30.

Sábados, domingos e feriados, das 12h30 às 15h.

JANTAR: de segunda a sexta-feira, das 19h às 23h.

Sábados, domingos e feriados, das 19h às 23h.

Av. Francisco de Paula Leite, 3.027 - Recreio Campestre
Joia - Indaiatuba - Tel.: (19) 2117-6600

Facebook: /simetriarestaurante
Instagram: @simetriarestaurante
www.royalpalm.com.br

RESTAURANTE VIA BRASIL



fotos: Divulgação



Com 20 anos de história em Itu, um dos mais tradicionais restaurantes da região, o Via Brasil traz o famoso Filet à Parmegiana de Itu. Além do famoso prato, que atrai pessoas de toda a região, o Via Brasil, em Itu e Indaiatuba, possui um extenso cardápio, com diversos tipos de parmegianas, aves e peixes. A casa oferece ambiente familiar e aconchegante, contando com estacionamento próprio, rede wifi e acesso para cadeirantes.



UNIDADE INDAIATUBA
Av. Visconde de Indaiatuba, 900,
Jardim Vitória, Indaiatuba.
Tels.: (19) 3835-4203 / 2516-0068 / 3875-3868
E-mail: indaiatuba@restauranteviabrasil.com.br
Horários: Segunda - das 11h às 15h
e das 18h às 23h,
Quarta a sexta-feira - das 11h às 15h
e das 18h às 23h,
Sábado, domingo e feriados - das 11h às 23h

UNIDADE ITU
Av. Prudente de Moraes, 221 - Vila Nova, Itu
Tel: [11] 4024-5812 / 4024-1954
E-mail: itu@restauranteviabrasil.com.br
Horários: Segunda - das 11h às 15h
e das 18h às 23h
Quarta a sexta-feira - das 11h às 15h
e das 18h às 23h
Sábado, domingo e feriados - das 11h às 23h

VILA VEGANA

O Vila Vegana não se resume a apenas um restaurante, é um espaço incrível com ampla área verde, possui empório, lojinha de cosméticos naturais, além de um cardápio com diversas opções totalmente veganas, ou seja, não contém nada de origem animal.

É realmente uma imersão ao universo do Veganismo. Todos se surpreendem com a quantidade de pratos, lanches e porções deliciosos feitos artesanalmente, fora a experiência do espaço em si, repleto de natureza e alto astral. É um ambiente super acolhedor e agradável, onde você pode ir com a família, amigos, e até levar seu bichinho de estimação! Conheça e experiencie esse lugar mágico e se delicie com a culinária vegana. É apaixonante!



fotos: Divulgação



Horários de Funcionamento:

De terça a sexta-feira,
das 9h às 23h
Sábado, das 10h30 até 0h
Domingo, das 10h30 até 22h

Rua Joaquim Bernardes
Borges, 230, Centro, Itu
Tel.: (11) 99878-5101

E-mail: contato@vilavegana.com
Facebook: [vilaveganaitu](https://www.facebook.com/vilaveganaitu)
Instagram: [vila.vegana](https://www.instagram.com/vila.vegana)
www.vilavegana.com

BABBO GIOVANNI ITU



Foto: Divulgação



Tradição, amor e qualidade. Essas são as características principais da Babbo Giovanni, em Itu, lugar certo para quem aprecia uma boa pizza com gostinho de tradição. A receita é a mesma trazida em 1917 ao Brasil por Giovanni Tussato, primeiro pizzaiolo no país. Com um cardápio com mais de 40 tipos de pizzas salgadas, a casa possui também opções light, especialmente desenvolvidas por nutricionistas. Além disso, a Babbo Giovanni tem calzones e pizzas doces em seu cardápio, tudo preparado artesanalmente e assado no forno à lenha. Conheça a Babbo Giovanni em Itu, experimente suas delícias e se surpreenda com uma massa maravilhosa e ingredientes de primeira qualidade. A casa tem estacionamento próprio para maior conforto e comodidade de seus clientes.

Rua Dr. José Elias, 121 - Centro - Itu
Tel.: (11) 2429-9775
www.babbogiovanni.com.br
facebook: /babbogiovanniitu
instagram: @babboitu

ESTAÇÃO MOSTEIRO



fotos: Divulgação

O Estação Mosteiro Restaurante vem se consolidando como a melhor casa especializada em carnes de Indaiatuba! O estabelecimento tem a proposta de resgatar receitas tradicionais da culinária brasileira, especializado em carnes e peixes preparados na brasa, ótimas porções, saladas especiais e os saborosos 'vagões', que são pratos preparados na panela de ferro e gratinados com muito queijo. A casa trabalha com carnes argentinas, pintado, pirarucu e o delicioso bacalhau da Estação. Para aqueles que não comem carne vermelha, o restaurante tem também pratos vegetarianos. De terça a sexta-feira, além do cardápio tradicional, trabalha com almoço executivo, onde os pratos seguem o mesmo padrão de qualidade da casa. Jantar somente às sextas e sábados, com seleção de risotos com carnes, peixes e frutos do mar. Para sobremesa são oferecidos doces caseiros, preparados exatamente como se fazia antigamente, lentamente e com frutas frescas. A casa é ampla, extremamente acolhedora e confortável, e com bastante espaço para os clientes em todos os detalhes. E para a alegria das crianças (e sossego dos pais!), o restaurante tem uma área Kids com brinquedão, casinha, brinquedos e monitores aos finais de semana e feriados. Disponibiliza também um grande estacionamento com muita sombra.



ALMOÇO das 12h às 14h30
de terça a sexta e das 12h às 16h
nos finais de semana e feriados.

JANTAR às sextas e sábados
das 19h às 23h.
Fecha às terças-feiras.

Rua Coronel Antonio Estanislau do
Amaral, 1733, Itaiçi, Indaiatuba. Tel.:
(19) 3894-7282

Waze e Google:
Estação Mosteiro restaurante

VILA GASTRO PUB



O Vila Gastro Pub é um autêntico pub britânico no coração de Itu. A casa abriu em 2014 como uma loja de cervejas especiais de vanguarda e hoje conta com mais de 300 rótulos de cervejas de todas as principais escolas mundiais, além dos chopps artesanais. Ah!, você não bebe cerveja? Problema nenhum, o pub oferece uma carta de drinques exclusivos na região, um bom vinho ou espumante. E como a casa é um 'gastro pub', ela oferece também um cardápio exclusivo de pratos e lanches servidos tanto no almoço quanto no jantar. As sextas-feiras e sábados, acontecem shows regulares que são a cara do Vila Gastro Pub. Outra novidade é que a casa também é uma galeria de exposição permanente do artista plástico ituano Luciano Luz, que expõe no local os seus quadros de cultura pop. Dá pra entender agora porque o slogan da casa é "Vem pro Vila Gastro Pub, lugar de gente feliz!"



Foto: Divulgação

Rua Joaquim Borges, 661, Vila Nova - Itu - Tel.: (11) 4024-2779
Insta: vila_gastropub
Face: Vila Gastro Pub
TripAdvisor: Vila Gastro Pub
E-mail: vilagastropub@gmail.com
Site: www.vilagastropub.com

NOVOTEL ITU GOLF & RESORT



fotos: Gisela Scarene



Dentro do complexo Novotel Itu Golf & Resort, o restaurante Raro é uma opção deliciosa para quem busca alta gastronomia. O local funciona no sistema buffet e à la carte no café da manhã, almoço e jantar, todos os dias. São diversas opções para hóspedes e para o público geral, mediante reserva. Além disso, todos os sábados a casa oferece a famosa feijoada Novotel, a partir do meio-dia. O local ainda possui um bar, o Gourmet Bar, com ampla carta de vinhos e drinques.



Para reserva,
ligue: (11) 2118-1412.
Alameda São Paulo Golf, s/nº,
Terras de São José I - Itu

O CAIPIRA DE ITU



O Restaurante O Caipira de Itu oferece diariamente almoço de altíssima qualidade, vasto cardápio de saladas, pratos quentes, churrasqueira com carnes nobres e sobremesas. A casa conta ainda com o serviço de delivery, que atende na comodidade de onde você estiver! Outra novidade do Caipira de Itu é que o espaço está disponível para eventos. O restaurante dispõe de um vasto salão, iluminação especialmente harmonizada, área para estacionamento e uma equipe de profissionais capacitados para realizar seu evento com toda qualidade, atentos para excelência em todos os detalhes. Local intimista, original e de encantamento. Com o Caipira de Itu, bons momentos estão garantidos em seu evento!

Funcionamento: almoço de segunda a sexta-feira, das 11h às 14h30
Sábados, domingos e feriados, das 11h30 às 15h

Rua Sorocaba, 394/404, Centro - Itu
Tel.: (11) 4023-0247
Delivery: (11) 4022-7456 ou
(11) 95770-2002 (WhatsApp)

Facebook: @ocaipiradeitu
Instagram: @ocaipiradeitu

SPANIZZI RISTORANTE



Fotos: Bistrô Marketing



O Spanizzi Ristorante é conhecido pelas massas frescas e tradicional gastronomia artesanal italiana, com três anos de funcionamento em um ambiente novo e acolhedor. Com quatro gerações de tradição nas regiões de Toscana e Bologna, Vittoria Trombetti, a proprietária do Spanizzi, garante que tem tudo para agradar os amantes da boa culinária italiana. Massas, antepastos, molhos e sobremesas artesanais e uma ótima carta de vinhos compõem o cardápio. De terça a sexta-feira, no almoço, além dos pratos à la carte, são servidos pratos executivos por R\$ 28,90. Um lugar perfeito para frequentar com a família ou em um almoço de negócios. Possui estacionamento próprio, ambiente climatizado e fácil localização.



Horário de funcionamento:
de terça-feira a quinta-feira:
12h às 16h e das 18h às 23h,
sexta-feira e sábado,
das 12h às 17h e das 19h à 0h;
domingo: 12h às 18h.

Reservas / encomendas: ligue: (11) 4024-0770.
Avenida Agenor Correa Leite de Campos, 430 – Itu
Novo Centro – Itu (na rotatória do Sesi)
Fanpage: facebook.com/spanizzi.ristorante/
Instagram: @spanizziristorante

BROOKS HAMBURGUERIA ITU



fotos: Divulgação

A Brooks Hamburgueria, em Itu, vem se destacando no segmento com lanches artesanais e tem como missão a excelência no preparo de seus alimentos, bem como a excelência no atendimento ao público de todas as faixas etárias, através da criação de um ambiente agradável e descontraído. Além dos hamburguers gourmet que são os destaques da Brooks, a casa tem ainda como opções o hambúrguer de costela, frango, linguça, vegetariano, salmão, cordeiro e picanha, que podem ser combinados com quatro tipos de pães, o de hambúrguer, brioche, australiano e trêsqueijos. Todos os hambúrgueres acompanham batata frita, três tipos de maionese e os deliciosos molhos que levam a marca Brooks. Vários tipos de porções, chope e sobremesas complementam o ótimo cardápio.



De terça a quinta e aos domingos, a Brooks disponibiliza o pavimento superior para aniversários, encontros e comemorações em geral.

Rua Paula Souza, 06 - Centro, Itu
Tel: (14) 99109-6886
Facebook: Brooks Hamburgueria Itu

CHINA COOK & KAMPAI SUSHI

fotos: Divisão de Cozinha do Unicenter



Há 19 anos na cidade de Itu, o China Cook & Kampai Sushi é pioneiro na culinária oriental. O restaurante, localizado no Unicenter, serve deliciosos pratos da culinária oriental, da chinesa à japonesa, como o tradicional yakisoba clássico, frango xadrez, frango agriçoce, entre outros. Oferece ainda um completo rodízio de sushi, com mais de 90 opções, entre pratos quentes e frios, pratos à la carte, sobremesas e drinques especiais. A casa está com novo ambiente, totalmente repaginado, climatizado, mais descontraído e aconchegante, contando com uma equipe pronta a te atender! O restaurante possui ainda sistema delivery, servindo o cliente no conforto de sua casa. Aos casais apaixonados, que amam comida oriental e que querem comemorar o Dia dos Namorados de uma forma especial, venham conhecer nosso espaço e saborear as delícias do China Cook & Kampai Sushi.



Horário de atendimento: ALMOÇO: terça a sábado, das 11h30 às 15h. Domingos e feriados, das 12h às 15h30
JANTAR: segunda a domingo, das 18h30 às 23h. Fechado na segunda no almoço
 Av. Prudente de Moraes, 210, no Unicenter, Vila Nova, Itu. Tel./Delivery: (11) 4025-0040

ZIMBA'S BAR



O Zimba's Bar, que no início servia apenas café da manhã self service, sucos, vitaminas e lanches, hoje oferece almoço caseiro, bem ao estilo comfort food, com gostinho de comida de mãe. A preocupação das proprietárias Elaine e Elke Zimbardi sempre foi servir uma comida simples, fresquinha, com tempero caseiro e feita com muito amor. Por isso Elaine compra, quase que diariamente e pessoalmente, todos os alimentos. Supervisiona a equipe da cozinha para que tudo seja preparado a contento e faz questão de atender seus clientes com carinho e atenção. Atualmente, o Zimba's, que funciona em frente ao Paço Municipal de Itu, serve em torno de quatro a cinco opções de pratos feitos por dia, sendo a feijoada, oferecida às quartas-feiras e sábados, o carro-chefe da casa. Elaine também prepara caipirinhas deliciosas aos sábados. Para satisfazer ainda mais seus clientes, a proprietária deixa-os à vontade, caso queiram fazer alteração na montagem dos pratos. Para as crianças, ela prepara pratos kids e para os vegetarianos sempre consegue montar uma refeição deliciosa sem as carnes. Assim é o Zimba's Bar, lugar acolhedor, descontraído e familiar. Nesses seis anos de sucesso, os clientes foram aumentando e Elaine, cultivando muitas amizades.



Fotos: Sergio Nogueira

Horário: almoço de segunda a sábado, das 11h30 às 15h.
Endereço: Av. Agenor Correa Leite de Campos, 115, Bairro São Luiz, Itu,
Telefone: (11) 27154362

CASA DA ESFIHA



A Casa da Esfiha é um dos melhores e mais tradicionais restaurantes de comida árabe da região, com unidades em Indaiatuba e Itu, além de filiais em Piracicaba e Minas Gerais. A casa une gastronomia e entretenimento em espaços minuciosamente planejados para a diversão e muito conforto de famílias, casais e amigos. A culinária árabe foi adaptada ao gostinho brasileiro, com receitas tradicionais e criações contemporâneas. As opções vão desde pratos rápidos, perfeitos para um lanche como as esfihas, kibes e beirutes, até outros mais elaborados, como tabule, kafta e picanha de carneiro. Além de uma linha de sobremesas para adoçar a sua refeição.



fotos: Divulgação

INDAIATUBA: Centro: rua Pedro de Toledo, 320 - Centro - tel.: 0800 10 9006
(horários: domingo a quinta, das 10h às 0h; sexta e sábado, das 10h às 0h30)

POLO SHOPPING: alameda Filtros Mann, 670 - tel.: (19) 3835-9350
(horários: domingo a quinta, das 10h às 22h; sexta e sábado, das 10h às 23h)

ITU: Plaza Shopping: av. Dr. Ermelindo Maffei, 1199 - tel.: 0800 777 1723 (horários: todos os dias, das 10h às 22h30)

RESTAURANTE BAR DO JACARÉ

Apesar de escondido, o famoso e simpático Restaurante Bar do Jacaré merece registro. Instalado em Indaiatuba há vários anos, o restaurante possui ambiente simples e acolhedor e traz uma cozinha que dispensa apresentações e que já serviu várias celebridades. Dentre seus pratos estão os Bolinhos de Bacalhau, o Camarão à Paulista e Camarão Empanado de entrada, o Bacalhau ao Forno e o Bacalhau Grelhado como pratos principais, ambos preparados com o legítimo bacalhau (Porto) Gadus Morhua Imperial (7/9), que chega ao restaurante em caixas de madeira de 50 kg. Como dizia seu fundador Clóvis Lopes (o famoso Jacaré), o Bacalhau Porto Imperial é o melhor bacalhau que existe no mundo.



Divulgação

ALMOÇO: terça a domingo, das 10h às 15h - **JANTAR:** mediante reserva
Rua Guatemala, 232 - Pq Boa Esperança - Indaiatuba (atrás da praça da Liberdade,
na Visconde de Indaiatuba) - Telefone: 19 (3875-3074)
Instagram @filhosdojacare Facebook: restaurante clovis jacare

LANCHONETE PALHOÇA

A Lanchonete Palhoça, em Itu, atende a uma clientela que preza por qualidade, simplicidade e originalidade. Com lanches tradicionais, como costela, calabresa artesanal (aquele das festas de peão) e o pernil (considerado o melhor da região), a Palhoça já conquistou o seu espaço na cidade. Num ambiente rústico, aconchegante e familiar, você encontra porções, hambúrguer artesanal, cervejas especiais, diversas opções de cervejas comerciais, música ao vivo às sextas-feiras e sábados, caldos durante o inverno, e para os paladares mais sofisticados, uma linha de lanches gourmet. Para quem gosta de lanches no pão francês fresquinho e crocante, a Lanchonete Palhoça é o lugar certo. E para matar aquela vontade de comer um bom arroz e feijão, a casa oferece o tradicional pê-efe no almoço. É comida feita na hora, no capricho para você, com custo super convidativo para quem almoça todos os dias na rua. Seja para casal, família, amigos, aniversário e confraternizações, a Lanchonete Palhoça tem um ambiente agradável e adaptável para todas as situações.



Rua Floriano Peixoto, 176, Itu
Tel.: (11) 97602-2286 Claro / 99511-5522 Vivo

BOLO DA MADRE

Quem brincando no quintal numa tarde gostosa nunca sentiu aquele cheiro delicioso de bolo no forno? Seguido pela voz mais doce que, de repente, gritava ao longe "tá pronto" e todos corriam para a mesa com a boca cheia d'água?! Pois então, se existe uma lembrança comum a todos nós é o aroma irresistível de bolo quentinho vindo da cozinha. A Bolo da Madre nasceu da vontade de resgatar essa memória afetiva que marcou nossas infâncias. A casa acredita que o conforto de uma xícara de café e de um bolo de "vó" promovem encontros gostosos, pausas vagarosas, histórias, alegrias e fortalecem as relações humanas. São mais de 30 sabores de bolos resgatados do caderno de receitas e tem como principal ingrediente o afeto das melhores lembranças da vida.



fotos: Divulgação

Segunda a sexta-feira, das 9h às 19h. Sábados, das 9h às 17h
 Av. Pres. Kennedy, 1417 – Times Square East – Indaiatuba
 Tel.: (19) 3328-1500 e (19) 99966-1660
 #bolodamadreindaiatuba

HAVANNA - INDAIATUBA

Referência de qualidade em doce de leite argentino e alfajores, a Havanna tem mais de 80 anos de tradição em criar momentos únicos para você e sua família. De origem argentina, está no Brasil desde 2006, e em Indaiatuba desde setembro de 2018, no Times Square West, um strip mall com um deck maravilhoso e com uma linha de cafés e drinques quentes e gelados, as famosas empanadas argentinas, lanches, tortas doces, dentre outros produtos que farão do seu #MomentoHavanna uma experiência inesquecível.



Segunda a sábado, das 9h às 20h. Domingo, das 13h às 20h
 Av. Pres. Kennedy, 295 – Times Square West – Indaiatuba (esquina com a rua Quinze de Novembro)
 Tel.: (19) 2402-1110
 Instagram: @havannaindaiatuba Facebook: Havanna Indaiatuba

7 anos!

A Fratellos Pizzaria e Restaurante completa sete anos oferecendo as melhores pizzas e os pratos deliciosos sempre feitos com muito amor e dedicação pelo chef Hugo Tavernaro, que prepara pessoalmente todos os pratos desde a compra dos ingredientes até a finalização.

A Fratellos possui um salão super aconchegante perfeito para família, casais e amigos, com um clima todo especial.

O rodízio de pizzas conta com 40 sabores à vontade. As pizzas são feitas na hora de acordo com o pedido do cliente, não ficam expostas e são servidas diretamente nas mesas, e os refrigerantes são à vontade também.

fratellos



Desde 2012

Horário de funcionamento:
de quarta-feira a domingo, das 17h às 22h.

Rua Padre Bartolomeu Taddei, 247
Centro, Itu. Tel.: (11) 4022-2619



Delivery
4022-4284

incomparável



Os bons momentos merecem ser festejados, por isso o Espaço Berlin, anexo ao tradicional Bar do Alemão, em Itú, abre suas portas para receber você em ocasiões especiais. Permita-se vivenciar esta experiência!



Pensado para receber bem e promover festas inesquecíveis, o Espaço Berlin foi concebido mantendo o alto padrão do Bar do Alemão de Itú, realizando eventos exclusivos e temáticos. Possui estrutura completa de som, iluminação, ambiente amplo, com isolamento acústico e o melhor atendimento, tudo o que você precisa para ter um evento de sucesso. Tudo sem taxa de locação. O cliente paga apenas a consumação. Entre em contato e reserve a data para sua festa, contando com o melhor da cozinha internacional do restaurante mais tradicional da região, o Bar do Alemão de Itú!

- EQUIPAMENTOS DE ÚLTIMA GERAÇÃO
- ILUMINAÇÃO PROFISSIONAL
- BAR COMPLETO
- COZINHA INTERNACIONAL
- SISTEMA DE SOM DIGITAL
- RECEPÇÃO E SERVIÇOS



www.bardoalemaodeitu.com.br
www.espacoberlin.com.br

Endereços: Rua Paula Souza, 575 - Centro - Itú - (11) 4022-4284
Rua Dr. Emilio Ribas, 160 - Cambuí - Campinas - (19) 3254-5544

ESTAÇÃO MOSTEIRO É OPÇÃO PARA TODA A FAMÍLIA COM ESPAÇO KIDS EXCLUSIVO

O Estação Mosteiro Restaurante, em Indaiatuba, é uma das melhores opções para um almoço em família, principalmente se ela tem várias crianças. É que o restaurante possui uma grande área kids, com brinquedão, casinha de brinquedos e conta com monitores aos finais de semana e feriados, para que os pais possam deixar os pequenos com tranquilidade, enquanto desfrutam do delicioso cardápio e carta de vinhos da casa. Com menu à la carte, trabalha somente com carnes argentinas assadas na brasa e servidas com acompanhamentos triviais – porém, produzidos com ingredientes selecionados e preparados por uma equipe especializada. Para aqueles que não comem carne vermelha, o restaurante tem também pratos vegetarianos, ótimos peixes e saldas muito bem elaboradas com tempero exclusivo. Para sobremesa são oferecidos doces caseiros preparados exatamente como se fazia antigamente, lentamente e com frutas frescas. Decorado com uma antiga estação de trem, a casa é ampla extremamente acolhedora com bastante espaço e conforto para os clientes em todos os detalhes.

MAIS: O Estação Mosteiro fica na rua Coronel Antonio Estanislau do Amaral, 1733, Itaici, Indaiatuba. Tel.: (19) 3894-7282.



Foto: Divulgação

Novidades é na Bellamesa!



BELLAMESA

Na Bellamesa você encontra suprimentos, como talheres, toalhas, pratos, copos, sousplats e réchauds, para eventos de todos os tamanhos e diversos estilos - tudo com uma característica em comum: a qualidade, que é nossa marca, atestada por 23 anos de bons serviços prestados na região de Indaiatuba.

Bellamesa Locação de Materiais para Eventos
Av. Conceição, 1088 - Vila Maria Helena - Indaiatuba
Telefones (19) 3875-1588 e 3835-5235
f Bellamesalocacao / bellamesaindaiatuba

Consulte o acervo da Bellamesa no website:
www.bellamesa.com.br
e peça seu orçamento online!

R

GENTE + festas

entrevistas | personalidades nacionais e regionais | festas e eventos

Giovana Cordeiro exclusiva

CONFIRA NAS
PRÓXIMAS PÁGINAS,
ENSAIO EXCLUSIVO DA
ATRIZ DE 'VERÃO 90'

CIRCULANDO

Estilista Marcos Lázaro
promove coquetel em Itu

conversa

por RENATO LIMA
fotos: VINICIUS MOCHIZUKI

GIOVANA CORDEIRO

Uma estrela em ascensão

DONA DE UMA BELEZA
ÍMPAR, A ATRIZ FEZ UM
ENSAIO EXCLUSIVO PARA
A REVISTA REGIONAL





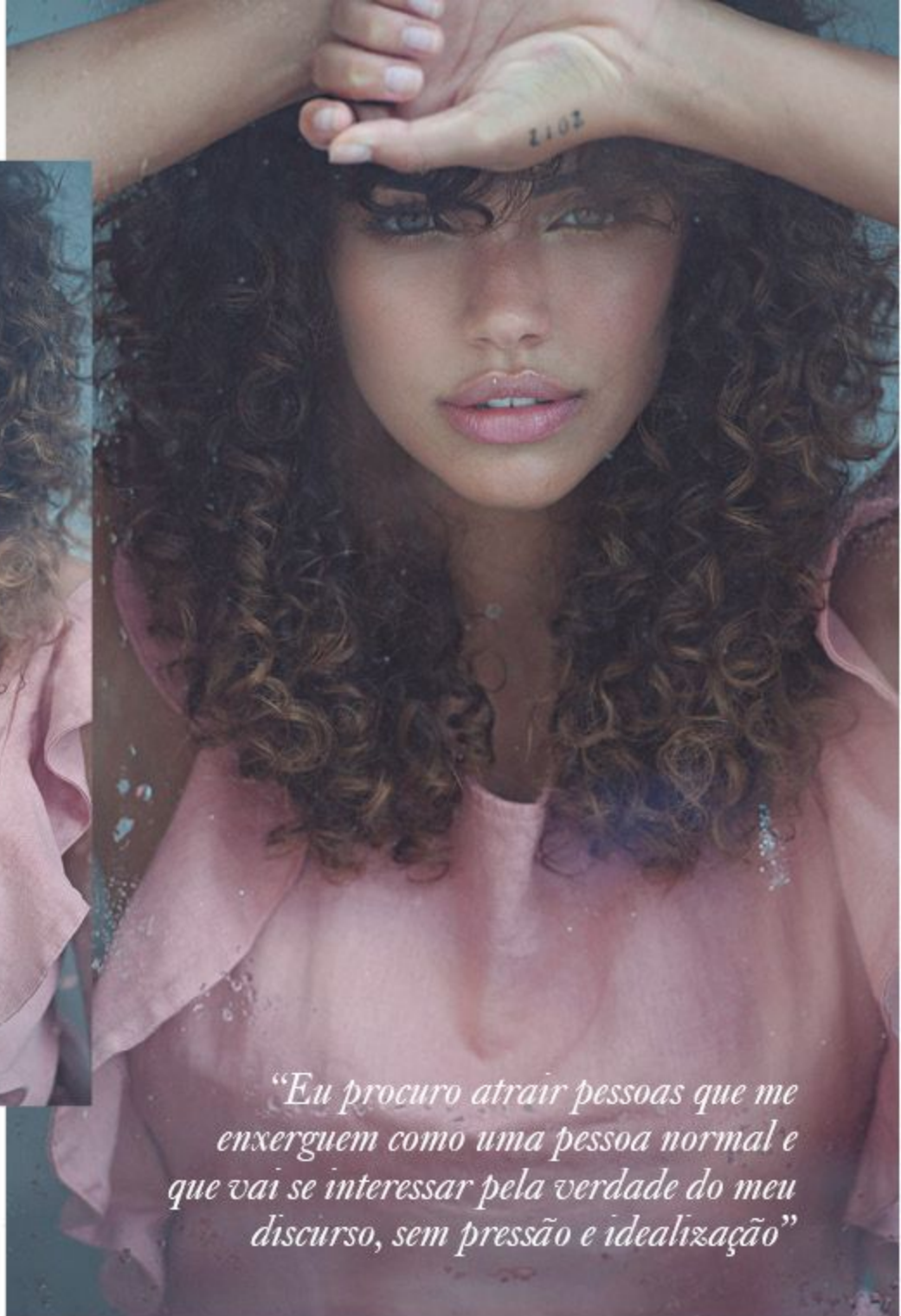
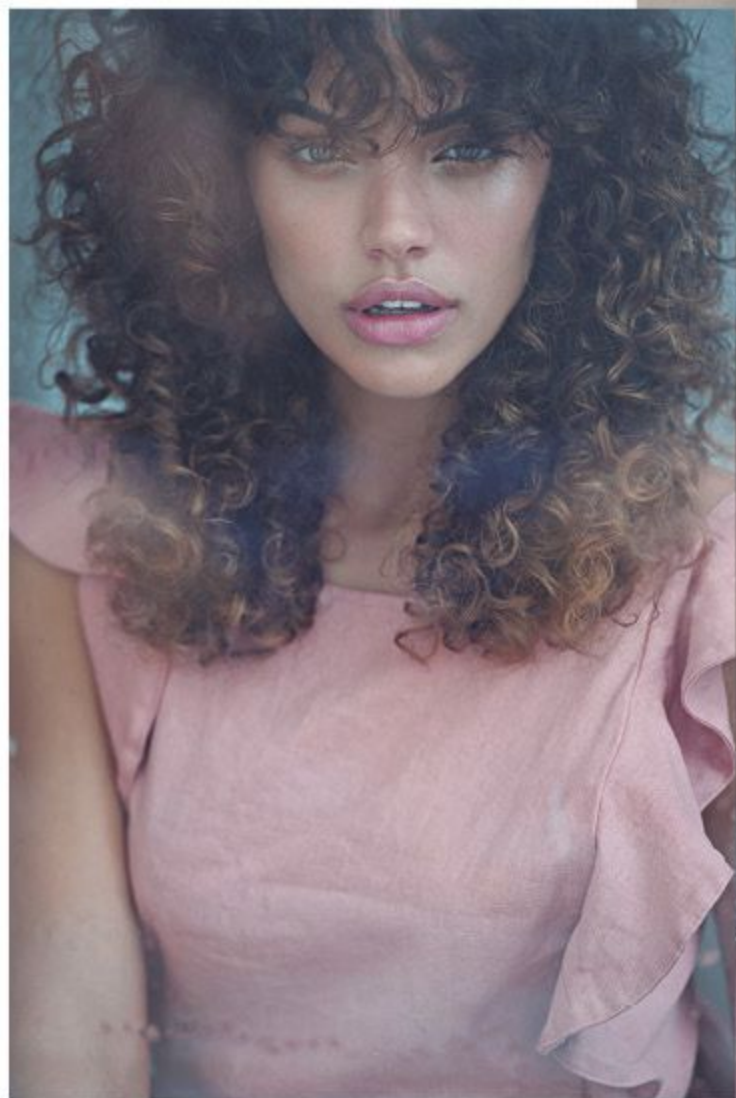
Giovana Cordeiro estreou na TV há pouco tempo, na minissérie “Dois Irmãos”, da Globo, em 2017. Desde então, não parou mais e vem emendando vários trabalhos, tanto na TV como no cinema. Esteve em “Rock Story” (também em 2017) e “O Outro Lado do Paraíso” (2018), nesta novela ao lado de ícones da dramaturgia nacional, como Fernanda Montenegro e Lima Duarte. Dona de uma beleza ímpar, a atriz aproveitou uma das folgas da novela “Verão 90”, seu atual trabalho na Rede Globo, para participar deste ensaio exclusivo para a Revista Regional. Em entrevista, ela falou sobre a carreira, a novela e os anos 1990, além de seu ensaio para uma nova peça teatral.

REVISTA REGIONAL: Quais são os novos projetos agora que está terminando sua participação em “Verão 90”?

GIOVANA CORDEIRO: Agora junto com a novela, eu estou ensaiando uma peça que se chama ‘Sons de Vermelho’. Estreia em julho, junto com o final da novela. Trabalhar sempre!

Você acabou emendando alguns trabalhos na TV. Como foi, por exemplo, atuar o tempo todo ao lado de dois ícones da história da nossa dramaturgia que são Fernanda Montenegro e Lima Duarte, em “O Outro Lado do Paraíso”?

Foi uma grande escola de observação e troca! Muito bom ver a vontade que move os atores resistir com o tempo com tanta força e garra. E um respeito muito grande pela profissão que inspira. Tive um grande privilégio que vou guardar para a vida inteira com muita gratidão!



“Eu procuro atrair pessoas que me enxerguem como uma pessoa normal e que vai se interessar pela verdade do meu discurso, sem pressão e idealização”

Na atual novela, Verão 90, você vive uma jornalista na década de 1990, época em que a internet ainda não existia. Como foi viver esse período tão próximo, porém tão diferente do mundo atual?

A pesquisa dessa época foi bem interessante num lugar profissional, enriquecedor de informações para composição da Moana, mas também foi bem interessante por uma observação pessoal de mudança social. A tecnologia avançou muito rápido de lá para cá. Além da rapidez de informação e comunicação, houve, através dela, uma abertura para algumas discussões que foram muito necessárias para um amadurecimento da sociedade. A internet trouxe voz. Quando bem usada é muito enriquecedora! Agora todo mundo tem mais consciência e responsabilidade. Percebi quanto o jornalismo mudou também de lá para cá, com uma fala mais próxima e atualizando a abordagem de certos assuntos! E isso é ótimo!

“Verão 90” fala muito do universo pop daquela época. Tem algum artista preferido daqueles tempos que está em sua playlist?

Muitos! Eu ouço muita música brasileira, então mantenho algumas bem vivas do Charlie Brown Jr., Lulu Santos, Jorge Ben, Claudinho e Bochecha, Los Hermanos... Enfim, é uma década muito próxima e muito viva artisticamente!

Se você pudesse trazer algo daquela década para 2019 o que seria? Traria Charlie Brown Jr. de volta!

Falando de internet, você tem uma atuação discreta nas redes sociais, ao contrário de muitos famosos. Como vê esse

patrulhamento que existe hoje tanto do público quanto de segmentos políticos nas redes?

Quem me segue nas redes sociais consegue entender um pouco quem eu sou, mas não o todo. Eu me posiciono quando acho que devo, divulgo o que eu acho interessante e denuncio muitas coisas que considero erradas, tudo dentro da minha verdade primeiro como cidadã e pessoa livre. Livre para expressar suas opiniões e livre também para reservar sua privacidade. É muito importante a gente entender o limite saudável entre a vida real e a vida virtual! A gente não pode inverter as posições e começar a achar que aquilo é a verdade e que absolutamente tudo precisa ser mostrado sobre quem a gente é e também não se enganar e reduzir uma impressão que se tem da vida ou da personalidade do outro, apenas pela tela do celular. Eu procuro atrair pessoas que me enxerguem como uma pessoa normal e que vai se interessar pela verdade do meu discurso, sem pressão e idealização.

fotos: VINICIUS MOCHIZUKI
stylist: RODRIGO RODRIGUES

QUIMIOTERAPIA E IMUNOTERAPIA

Importantes aliadas no combate ao
câncer junto à grande experiência e
o cuidado da equipe Neo Onco




neo onco
especialidades

Preservar e cuidar da vida | SEMPRE

 Amparo | SP
Rua Benjamin Constant, 140
Centro • CEP 13900-160
Tel.: 19 3807 7209

 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

 Valinhos | SP
Rua Samuel F. Coimbra, 78
Vl. Nova Valinhos • CEP 13271-280
Tel.: 19 3869 8155



Rodrigo Tomba

Secretário de Governo de Itu

A vida política do jornalista e atual secretário municipal nasceu na PUC-Campinas, onde integrou o diretório acadêmico

A relação de Rodrigo Tomba, atual secretário de Governo de Itu, com a política ituana começou logo que concluiu a faculdade de Jornalismo. Formado pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas, a PUC, a carreira de jornalista teve início logo no primeiro ano de faculdade quando trabalhou no Jornal República. Em seguida, ele atuou no então recém-inaugurado site Itu.com, onde ficou por dois anos, saindo para trabalhar na TV PUC, da própria faculdade. A vida política nasceu também na PUC, quando fez parte do diretório acadêmico. *“O movimento estudantil foi um início e uma passagem para mim. Sai no último ano para me dedicar a outras coisas, mas lá nasceu meu interesse pela política”* explica o atual secretário de Governo.

Em Itu, sua atuação política iniciou com o próprio Guilherme Gazzola, atual prefeito de Itu, quando esse saiu candidato a vice-prefeito da cidade, em 2004. *“O Guilherme me chamou para fazer a campanha dele, foi quando nos conhecemos. Perdemos eleição e acabou o trabalho, mas continuamos amigos”*, lembra. No ano seguinte, ao lado da sócia Mariele Previdi, passou a responder pela Attuale Comunicação, especializada em assessoria de imprensa, onde atuou por 12 anos atendendo grandes empresas, majoritariamente, no ramo do agronegócio. Rodrigo deixou a Attuale para assumir a Secretaria de Governo da atual gestão municipal. *“A crise, a cidade sem perspectiva, uma população carente politicamente e sem opção nos fez ver que era um cenário possível para fazermos a diferença em Itu”*,

explica o secretário que hoje dedica sua vida profissional integralmente ao município. *“Foi uma pós-graduação em seis meses. Conheci de fato um mundo que eu achei que conhecia e hoje enxergo tudo de uma forma muito mais global e com outros olhos”*, aponta.

Entre mudanças de gestão, infraestrutura e de serviços à população, o atual governo vem fazendo várias alterações na cidade e quer fazer mais. Rodrigo afirma que seu maior desejo é sempre fazer o melhor e se puder entregar uma cidade melhor do que quando eles assumiram, seu dever estará cumprido. *“Terminar o mandato com a certeza de que a gente fez o melhor, deixando uma cidade melhor para as pessoas e para o meu filho. Pode até parecer piegas, mas o meu desejo é sempre poder olhar com orgulho para o meu filho. De verdade”*, encerra.

quem  cuida



Dr. Niva & Cia.
VETERINÁRIO

Cães, Gatos, Pets exóticos e silvestres

Consultas / Cirurgias com anestesia inalatória / Laboratório Clínico
Raio-x digital / Ultrassonografia / Eco e eletrocardiograma
Ortopedia / Dermatologia / Oftalmologia / Acupuntura / Vacinas



11 4013.5453

Av. Dr. Otaviano Pereira Mendes, 12 - Itu/SP



**AGENDE
SUA
CONSULTA**

UMA EMPRESA DO GRUPO PETNIVA

PetNIVA



SALTO

*Itálinea comemora
3 anos de sucesso*

No último dia 18 de maio, a empresária Maira Bordignon recebeu clientes e amigos para um delicioso coquetel, em comemoração aos três anos de sucesso de sua loja Itálinea em Salto. Na ocasião, ela também apresentou as novidades e tendências de móveis planejados e decoração para 2020. O evento contou com apoio de Boutique Feminices, Loja Star Bella, Carol Barroso, All Age Acessórios, Loja Frisson, Néia Calçados, Oficina e Cia, Passo a Passo Calçados, Restaurante Aconchego, Restaurante Serve Bem Mais, Ingrid Modas, Salão DF Beauty, Empório Modas e Palone Tintas.





ITU

Marcos Lázaro em grande estilo

No último dia 22 de maio, o estilista Marcos Lázaro recebeu amigos, clientes e convidados em geral para um coquetel em sua Maison, em Itu. Os presentes puderam conferir as novidades e conhecer um pouco do processo criativo e infraestrutura da Maison. O evento foi idealizado por Marcos e sua equipe e contou com apoio de produção da Parceria em Eventos.



fotos: Cássia Serevalli

circulando



Foto: Divulgação



SALTO

Oncôtu promove evento do 'Maio Roxo'

No domingo, 19 de maio, a Oncôtu, em parceria com a Prefeitura de Salto, promoveu mais um 'aulão solidário' do Maio Roxo, na praça XV de Novembro, em Salto. O evento, que contou com campanha de conscientização, aulas de dança e terapias, também teve colaboração da Clínica Mestieri, do Instituto Lubeck, entre outros apoiadores.



Foto: Cristiano Lazzerini

INDAIATUBA

Tributos ao Abba e Queen no Polo

O Polo Shopping Indaiatuba apresentou nos dias 04 e 10 de maio dois shows em tributo aos grupos internacionais Abba e Queen. Os eventos fizeram parte da programação de Dia das Mães do centro de compras de Indaiatuba e reuniram centenas de clientes e convidados. Confira algumas fotos das duas noites de boa música.





fotos: Griselle Scarenelli

ITU

Ariza inaugura seu novo hospital

No último dia 26 de abril, o Ariza Hospital Veterinário inaugurou sua nova unidade no bairro Itu Novo Centro. O novo hospital conta com atendimento 24 horas e estrutura ampla com diversos tratamentos. Na ocasião, os convidados puderam conferir as novas instalações e comemorar junto com os sócios mais essa conquista de sucesso.



- 📍 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
 E-mail: comercial@orionsites.com



Conjunto Esplendore

Queen - Colchão + cama box 1,58 x 1,98

O Esplendore une a tradição e a excelência que encanta a todos com sua modernidade, o conforto individual proporcionado pelas suas molas Pocket e suas espumas de alta densidade garantem a qualidade do sono e satisfação.



Probel

Sempre a sua melhor escolha

Apenas R\$
2.199,90
à vista
EM ATÉ 12X SEM JUROS NO CARTÃO

OPÇÃO
COLCHÕES

SALTO - Rua 9 de Julho, 737 - Centro - Fone (11) 4029-0974
INDAIATUBA - Rua Candelária, 658 - Centro - Fone (19) 3312-2332
INDAIATUBA - Praça Dom Pedro II, 87 - Centro - Fone (19) 3875-3936

Todas as fotos são para efeito ilustrativo. Entregas e serviços em até 30 dias acompanham os produtos. Ofertas válidas até o dia 30/06/2019 ou enquanto durarem os estoques.

FEIRÃO DE FÁBRICA

QUALIDADE e PREÇO JUSTO!

OPÇÃO
MÓVEIS

PAGAMENTO FACILITADO!

12x
SEM JUROS
no cartão!

4x
SEM JUROS
no cartão (1+3x)

15x
NO CARNEZINHO
SEM ENTRADA

MONTAGEM E ENTREGA

GRATUITA

*Consulte Condições!



HOME FLORIPA

182 cm

146 cm

COM LED PRATELEIRA EM VIDRO

Apenas R\$
599,90
à vista

EM ATÉ 12X SEM JUROS NO CARTÃO

15x 59,90

Total R\$ 899,50

MEGA OFERTA

ESTOFADO NEW VILLA 2,90m



Outras medidas:
2,30m
2,50m
com o mesmo
valor promocional!

TECIDO SUEDE PENA

Apenas R\$
1.999,90
à vista

EM ATÉ 12X SEM JUROS NO CARTÃO

15x 199,90

Total R\$ 2.999,50

retrátil e reclinável

INDAIATUBA - Praça Dom Pedro II, 186 - Tel. (19) 3894-5262
ITU - Rua Floriano Peixoto, 760 - Centro - Fone (11) 4023-0257
ITUPEVA - Rua Emancipadores do Município, 227 - Tel. (11) 4591-1169
SALTO - CENTRO - Rua 9 de Julho, 84 - Centro - Tel. (11) 4029-7488
SALTO - V. NORMA - Av. José Maria Marques de Oliveira, 438
Vila Norma - Tel. (11) 4602-3960

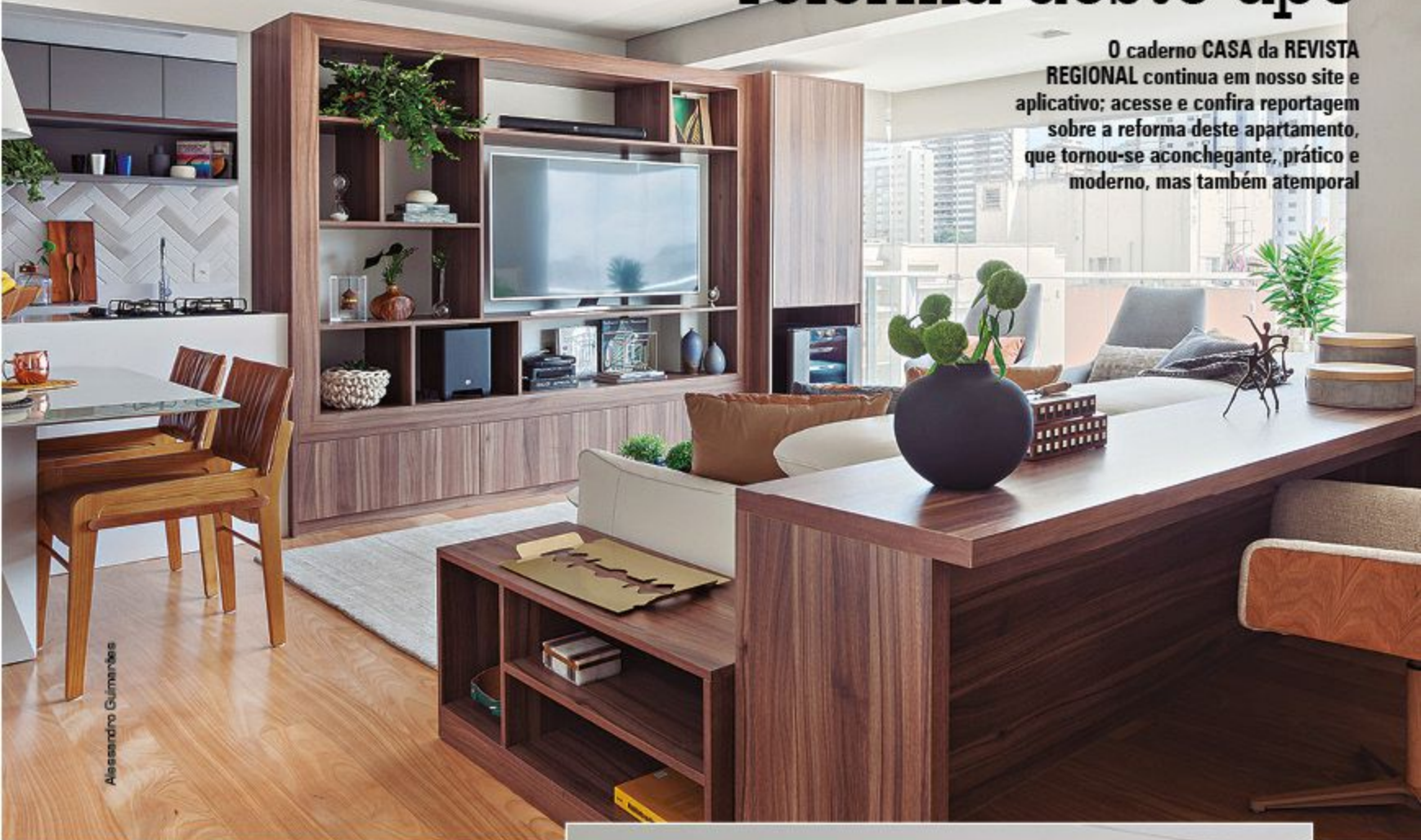
COMPRE PELO SITE:

OPCAOMOVEIS
.COM.BR

*Todas as planas estão sujeitas à consulta e aprovação. Todas as fotos são para efeito ilustrativo. Entregas e serviços não acompanham os produtos. Alguns produtos anunciados poderão não estar disponíveis na loja. Oferta válida até o dia 30/06/2019 ou enquanto durarem os estoques. Para equi resolvidas melhorias de eventual erro gráfica. Vendas a prazo sujeitas a aprovação de crédito.

Acompanhe a reforma deste apê

O caderno CASA da REVISTA REGIONAL continua em nosso site e aplicativo; acesse e confira reportagem sobre a reforma deste apartamento, que tornou-se aconchegante, prático e moderno, mas também atemporal



Alexandro Guimarães

CASACOR tem nova data

A CasaCor SP, maior e mais completa mostra de arquitetura, design de interiores e paisagismo das Américas, divulgou nova data ao público.

Em vez de 21 de maio, ela começou no dia 28, e agora se estenderá até 04 de agosto, e não mais 28 de julho, como antes informado.

O evento acontece no Jockey Club, em São Paulo, e a cobertura completa você confere nas plataformas digitais da REVISTA REGIONAL e em suas próximas edições. Na foto, ambiente de Ticiane Lima para a mostra 2019.



Cozinhas que esbanjam *personalidade e funcionalidade*

PROJETOS REFORÇAM O ASPECTO DE ACOLHIMENTO E FACILIDADE NO PREPARO DAS REFEIÇÕES

Com a proposta cada vez mais forte de integrar espaços na arquitetura e décor, os ambientes foram se resignificando, a ponto de a cozinha se tornar um ótimo lugar para receber família e amigos, não apenas servir o preparo das refeições. Sinônimo de bem-estar, cada cozinha é projetada pensando na sua função para os moradores, levando em consideração suas necessidades e desejos.

Existe uma variedade de mobiliário e itens que podem adicionar estilo e facilidade ao ambiente. As coifas se consolidaram nos projetos contemporâneos como objetos que aliam estilo e praticidade, assim como as bancadas, voltadas para preparar os pratos e também para consumi-los de forma mais dinâmica. Caso a cozinha seja planejada, a otimização do espaço é ainda maior, facilitando a vida na hora de exibir o chef interior, além de adicionar estilo e beleza.

Confira, a seguir, oito projetos de cozinhas que lançam mão do conceito contemporâneo para criar um ambiente único e acolhedor.



Eduardo Mecanios

FRESH & COOL

Com salas de estar e jantar integradas à cozinha, os arquitetos Ana Carolina Boscardin e Edgard Corsi realizaram a delimitação do ambiente gastronômico por meio da instalação de uma bancada de refeições rápidas. Para valorizá-la, as banquetas Masters, de Philippe Starck, foram posicionadas de forma descentralizada. A forma orgânica das peças equilibra a estética neutra e racional da bancada. Outro destaque fica para o frontão em granito.



Alvoni Filagery

INSPIRAÇÃO AMERICANA

Assinado pelo BE. Studio Arquitetura e Design, o projeto se destaca pela otimização de espaços no pequeno imóvel. O apartamento foi projetado para um jovem casal formado por um engenheiro civil, que gosta de surfar, e por uma secretária executiva, que adora cozinhar, ambos amam receber convidados em casa para confraternizar. Elaborado a partir de um mix de conceitos, a inspiração surgiu das casas americanas, mesclando elementos dos estilos navy e nórdico para deixar a cozinha aconchegante.



BRILHO E GLAMOUR

Para reforçar o aspecto da cozinha como estrela da casa, Taciana Nakalski iluminou o ambiente com as pastilhas no lindo tom rose gold. A arquiteta priorizou enriquecer os detalhes e explorar tendências no ambiente. Ela realizou a reforma do projeto de interiores da residência de 500 m² para favorecer a integração dos ambientes.



MIX DE TEXTURAS

A cozinha também com predominância do branco projetada pela arquiteta Samara Barbosa abusa do contraste do contemporâneo do metal com os azulejos repaginados com relevo. A integração se evidencia pela ausência de parede e pela continuidade do porcelanato.

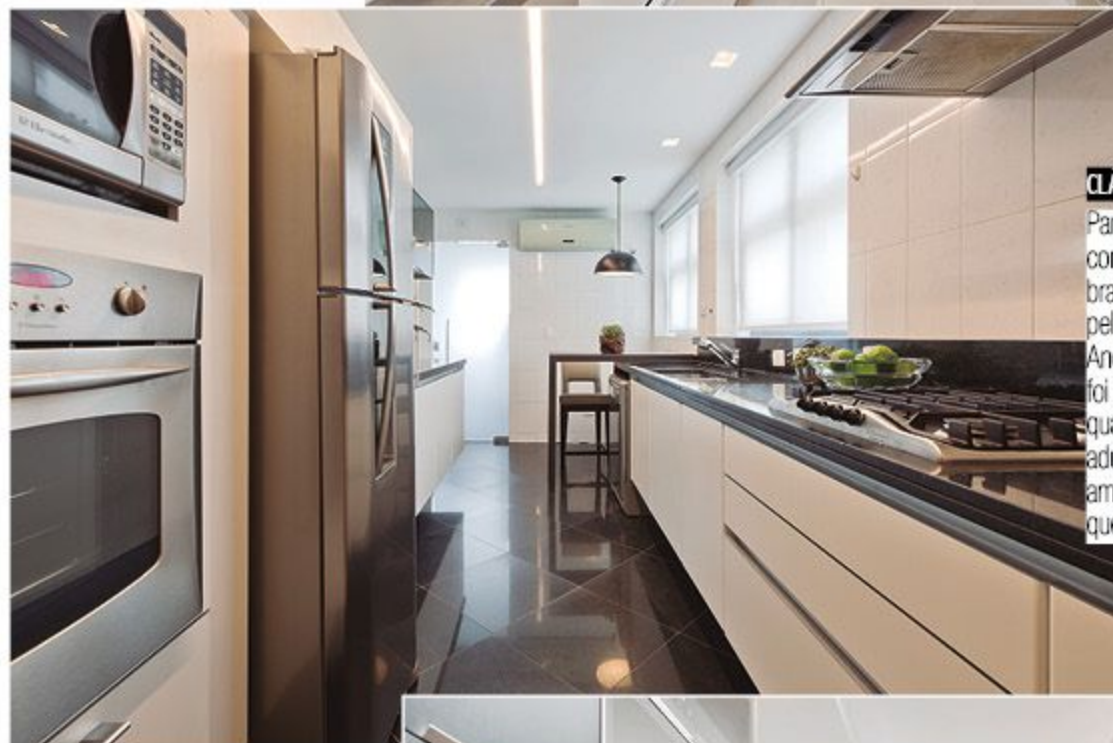
AMADEIRADO

Com layout voltado para o centro da casa e vista para um belo jardim, a cozinha é o coração da residência de 440 m². A arquiteta Andréa Benthien optou pelo porcelanato que imita madeira para agregar aconchego a um dos ambientes preferidos do proprietário. Embora esteja localizada no centro da residência, a coifa dupla permite a utilização da cozinha sem medo. Enquanto o uso das pastilhas de inox confere um ar de modernidade ao projeto.



CLEAN

Abusando da alvizez do branco, a arquiteta Viviane Loyola projetou a ampla cozinha para um jovem casal, pais de gêmeas pequenas. A profissional optou pela praticidade do porcelanato, utilizado tanto nas paredes como no piso. O resultado foi um projeto clean, com amplitude e ótima iluminação.



CLASSICO

Para quem adora o clássico contraste entre o preto e o branco, essa cozinha projetada pela arquiteta Caroline Andrusko é ideal. A reforma foi realizada para a família de quatro pessoas, com dois filhos adultos, por isso o espaço no ambiente era primordial para que houvesse boa circulação.

MODERNO

A arquiteta Amanda Mello aproveitou todo o espaço disponível para compor a cozinha de 10m². Destaque para os móveis nas cores grafite e preto que evidenciam o estilo contemporâneo. A pedido dos clientes, a profissional inseriu uma bancada com espaço para cadeira para que pudessem tomar um café da manhã rápido. Para otimizar, a arquiteta optou por embutir fornos e adega.



fotos: Marcelo Stammer

PROMOÇÃO

LANÇAMENTOS

COLEÇÃO 2020

Novas possibilidades
para compartilhar
com a sua casa.



italínea
BY MÁIRA BORDIGNON

Rua Sete de Setembro, 410
Tel.: (11) 4456-1453 / Cel.: (11) 94817-1658
Centro - Salto
e-mail: maira.bordignon@bol.com.br

Marco Aurélio Benedetti

Arquiteto ituano é destaque, pelo segundo ano consecutivo, em mostra paulistana

Marco no ambiente da mostra deste ano, na Artefacto Beach & Country, do shopping D&D, em São Paulo

Para Marco, a arquitetura é uma forma de enxergar a vida

Herdando os olhos atentos da avó que bordava e o conhecimento do avô que era mestre de obras, o arquiteto ituano Marco Aurélio Benedetti desenvolveu o gosto pelas coisas de casa. A semente plantada no passado germinou o desejo de se profissionalizar na área da construção de lares e ambientes feitos por pessoas. Marco ressalta não acreditar que arquitetura é algo resumido a uma profissão, mas, também, uma forma de enxergar a vida. *“É arte, construção e organização. Tudo aliado à beleza. Não é algo feito, solitariamente, por arquitetos. Ela é a união da sabedoria do profissional ao sonho do cliente. Ela é troca! É o caminho que possibilita a criação e a transformação de espaços, sejam eles públicos, comerciais, profissionais ou lares. Sobretudo, ela é feita para pessoas”*.

Formado no Ceunsp-Salto, o arquiteto iniciou sua carreira ainda antes da faculdade, quando se formou como técnico em Design de Interiores e nunca mais se imaginou fazendo outra coisa. *“Trabalhei por muitos anos no desenvolvimento de mobiliário e nos últimos 15, tenho atuado em diversas frentes da arquitetura, desde desenvolvimento de projetos arquitetônicos e interiores para residências, comércios, indústrias, etc”*, conta. Pesquisador e curioso, ele está sempre em busca de referências históricas e atuais para a criação de projetos novos, tanto quanto para renovar projetos já existentes. Ele explica

que, atualmente, transita em diferentes áreas da arquitetura. Além de projetos 100% autorais, em seus últimos trabalhos destacam-se, também, a curadoria de móveis e objetos de decoração para importadoras nacionais e ambientação de lojas do setor. Arriscou um voo solo há três anos, assinando projetos inovadores, para construção ou reformas, sempre com respeito pela história de seus clientes. *“Eu busco utilizar peças com valores afetivos que façam com que eles se reconheçam nos projetos contratados, atribuindo personalidade para cada trabalho, assim como são os clientes, cada um com sua personalidade. Quando o projeto deixa de ser desenho e torna-se construção, repleto de vida, nosso dever, como profissional, está cumprido”*, ressalta.

A dinâmica e a experiência em projetos de interiores, levou Marco a participar por duas vezes da Mostra Artefacto, na capital paulista. Ano passado estreou com um ambiente inspirado no filme *“Meia-noite em Paris”* do cineasta Woody Allen e esse ano foi convidado a participar novamente, dessa vez tendo os cinco sentidos como norteador do projeto. *“Esse ano meu espaço tem uma atmosfera de casa de campo, ou seja, uma casa inserida no contexto da natureza e longe de centros urbanos. Além disso, objetos pessoais que aguçam o visual, olfato, tato e outros remetendo a memórias que trazem acolhimento”*, finaliza o profissional.

Casa e Quintal

fotos: Felipe Rubinato



Sofisticação, linhas retas, cores neutras; inspirações da designer Silvana Camillotti, que com sua criatividade e bom gosto, desenvolveu esse ambiente minimalista, que trouxe ainda mais aconchego à Casa e Quintal.



Pensando em trazer natureza e equilíbrio aos ambientes, a designer de interiores Bruna Máximo elaborou, com seu talento e criatividade, uma sala colorida e carregada de bem-estar.



Sueli Campos com as designers Silvana Camillotti e Bruna Máximo

www.casaequintalsalto.com.br

[f casaequintalsalto](https://www.facebook.com/casaequintalsalto) [@casa_equintal](https://www.instagram.com/casa_equintal)

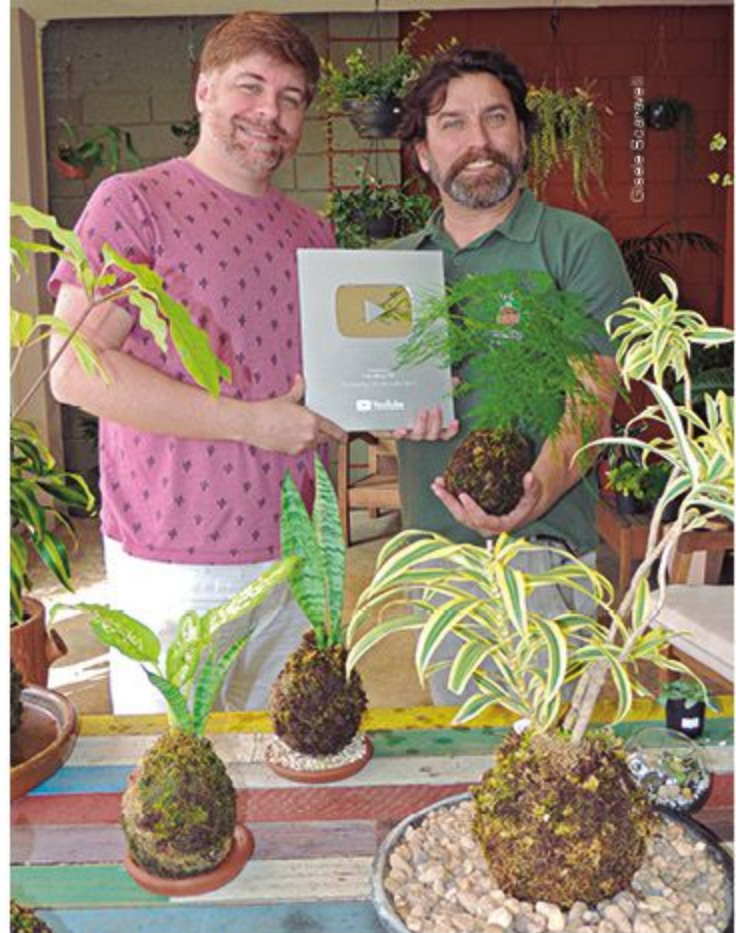
Av. José Maria Marques de Oliveira, 953
Jd. São João - Salto - Tel.: (11) 4029-3618



Grafite em casa

Dos muros das ruas para as paredes de casa, o grafite integra projetos de decoração modernos e arrojados. Ao nos aprofundarmos sobre o tema, é fácil constatar que São Paulo é uma verdadeira galeria a céu aberto. Das vielas às fachadas dos grandes prédios, o grafite ilustra os mais diversos espaços, dando personalidade e originalidade a qualquer ambiente. Não é à toa que essa manifestação artística vem conquistando novos admiradores e atraindo muitas pessoas, que vêm incorporando murais e trazendo a street art para dentro de casa. *“Com esse forte cenário do grafite, as pessoas querem levar um pouco das ruas de São Paulo para dentro de casa”*, explica o artista Pardal. A Dionisio AG, uma agência especializada em arte que conta com um time de mais de 70 artistas, entregou recentemente um trabalho autoral elaborado por Pardal numa escadaria de uma casa conceito na Vila Madalena, na capital. *“Ficamos responsáveis pela curadoria, selecionando o artista mais indicado para o job, além de toda a parte de pré-produção, produção, pós-produção, vídeo com timelapse, logística e atendimento ao cliente”*, conta Victor Barros, fundador da Dionisio Ag. A obra ficou visualmente linda e interativa, transformando completamente a atmosfera do local e se tornando um verdadeiro elemento arquitetônico na residência. A escadaria, que liga o terceiro andar ao rooftop, trouxe cor e alegria para o espaço de lazer e convivência social dos proprietários do imóvel. *“A estrutura da escada faz a obra ser interpretada em mais de um aspecto. O projeto conta uma história, sendo que cada ângulo possui uma interpretação diferente. Sempre tive vontade de fazer um trabalho assim, então fiquei muito feliz com o convite”*, comemora o artista.

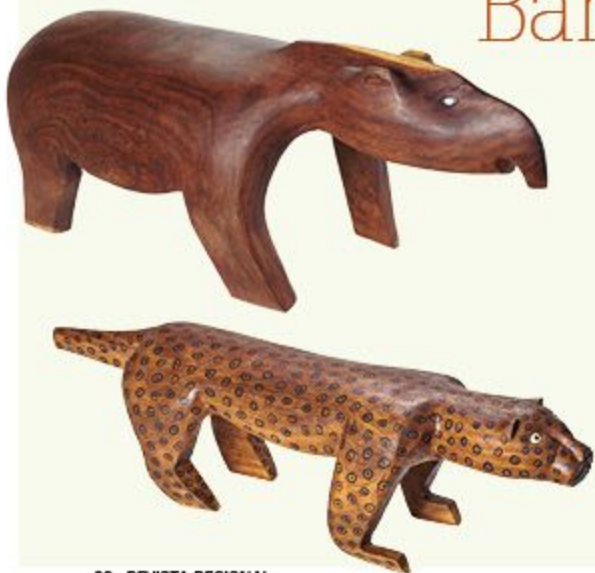
MAIS: www.dionisioag.com.br



Vila Nina TV passa dos 100 mil inscritos no Youtube

O canal Vila Nina TV no Youtube, da flora Vila Nina de Salto, passou dos 100 mil inscritos e recebeu uma placa do site em reconhecimento. Os sócios Randall Fidencio e Ralph Galante iniciaram o canal há pouco mais de um ano, de forma despreocupada, e hoje já passaram da marca de 160 mil seguidores. Juntos, eles postam um vídeo por semana onde Randall dá dicas de jardinagem para que as pessoas consigam efetuar em casa, além de mostrar plantas usadas no cenário aos seus seguidores. Além do canal no Youtube, o saltense Randall Fidencio ainda participa de programas na TV Aparecida, TV Gazeta e Rede Vida, pelo menos uma vez por mês, também com dicas de jardinagem. *“Desde criança eu gosto de cuidar de plantas e nunca achei que fosse trabalhar com isso, achava que era só um hobby”*, conta rindo. À frente da flora Vila Nina há cinco anos, sua vida mudou ao fazer do lazer sua vida profissional. O canal veio depois, está no ar há um ano e meio com vídeos bem variados e ganhando cada vez mais público e seguidores. Com um vídeo por semana, o sonho de ambos é crescer ainda mais e fazer da Vila Nina TV o maior canal de jardinagem do Youtube no Brasil.

Bancos indígenas do Xingu



A Coleção BE? abrange mais de 500 bancos indígenas oriundos de povos provenientes do Alto e Baixo Xingu, sul da Amazônia (Centro-Oeste), norte do Pará, Guianas e noroeste amazônico. Os bancos aliam funcionalidade à beleza. Ao mesmo tempo em que são reconhecidos como objetos de arte e design, preservam sua dimensão religiosa e simbólica. Esculpidos em madeira, muitas vezes em formatos de animais, decorados com grafismos ou coloridos com pigmentos diversos, eles espelham o universo cultural e a cosmologia das etnias que os criam. Por sua extensão e importância, a Coleção BE? é hoje uma referência em arte indígena brasileira. Seus bancos vêm sendo expostos em instituições do Brasil e do mundo, contribuindo para abrir novos horizontes de reflexão sobre as complexas inter-relações entre as artes tradicionais e a cultura contemporânea.

MAIS: www.colecaoobei.com.br



fotos: Divulgapho



ACONCHEGO E ROMANTISMO

Que tal mesclar aconhego e romantismo no décor? Afinal, junho é o início do inverno e também o mês dos namorados. Selecionamos peças que podem incrementar aquele ambiente da sua casa para essa nova temporada. Confira!



1 - poltrona **Velo** - designer Sergio Batista da DECORATTO rua Humaitá, 873 - Centro, Indaiatuba. Tel.: (19) 3894-6688 2 - poltrona **Bella** - designer Sergio Batista da DECORATTO rua Humaitá, 873 - Centro, Indaiatuba. Tel.: (19) 3894-6688 3 - sofá **Pedra** - Estúdio Ponto Eu da TAPETAH www.tapetah.com
4 - poltrona **Nastro** da BRETON www.breton.com.br 5 - banco **Serpentina** da MULA PRETA www.mulapreta.com 6 - mesa **Botelha** da MULA PRETA www.mulapreta.com 7 - poltrona **Pião** da MULA PRETA www.mulapreta.com 8 - conjunto copos e taças de cristal **Lodz** da MARIA PIA CASA www.mariapiacasa.com.br 9 - vaso **Recôncavo** - Maurício Arruda da VASAP DESIGN www.vasap.com.br

Feminine
HAIR

O destino oficial da beleza

Agende seu horário
(11) 4022 - 6605
(11) 97151 - 7280

Rua 20 de janeiro, 281 - ITU femininehair

Venha fazer Aula com a gente!

O curso de Interpretação Vocal inclui:

- Técnica Vocal ✓
- Interpretação ✓
- Desinibição em palco ✓
- Técnicas de Microfone ✓
- Gravação de áudio em estúdio ✓
- Gravação de vídeo ✓

Interpretação Vocal
Aula de Canto

Ministrado por Margaret e Camila do Zabelê

ZABELÊ PRODUÇÕES

Para crianças (acima de 7 anos)
Jovens
Adultos

96366-5700

Saiba mais

Assista 1min



Divulgação

Alimentos que retardam o envelhecimento

No aplicativo da Revista Regional, você descobre quais são os alimentos que ajudam a barrar o envelhecimento e previnem rugas. As dicas são de Lucas Portilho, consultor e pesquisador em Cosmetologia, farmacêutico e pesquisador em Fotoproteção na Unicamp, em Campinas.



BRF

PREOCUPAÇÃO ENTRE OS MÉDICOS

A hipertensão se alastra entre os mais jovens

No site da Regional, você confere reportagem sobre o assunto e opinião de especialistas

ÍNDICE

pág. 92 saúde e beleza
pág. 98 final feliz



Além de proporcionar prazer e melhorar o humor, a vida sexual ativa pode resultar em uma série de benefícios à vitalidade do corpo

Dia dos Namorados: vida sexual ativa garante mais saúde

SEXO PROPORCIONA MELHORA NA QUALIDADE EMOCIONAL E FÍSICA, GARANTE ESPECIALISTA

A busca pela melhora na qualidade de vida inclui alguns fatores importantes para garantir mais saúde e longevidade. Alimentação balanceada, hábitos saudáveis, prática regular de exercícios físicos e redução dos níveis de estresse no cotidiano são as principais atitudes tomadas por quem pretende viver melhor.

Outro fator que tem impacto positivo na vida das pessoas - e que não deveria mais ser tratado como tabu, em pleno século 21 - é o sexo. *“Além de proporcionar prazer e melhorar o humor, a vida sexual ativa pode resultar em uma série de benefícios à vitalidade do corpo”*, explica Dr. Emilio Sebe Filho, urologista especializado em rins, próstata e prótese. Abaixo, o especialista pontua alguns benefícios do sexo. Confira:

- **Melhora o estresse**

A atividade sexual é capaz de reduzir os níveis de cortisol, conhecido por hormônio do estresse. A liberação de dopamina e

endorfina no organismo durante o sexo também aumenta a sensação de prazer e bem-estar, além de diminuir o nível de ansiedade.

- **Sono com mais qualidade**

O sexo favorece uma boa noite de sono porque após o orgasmo o corpo libera ocitocina e prolactina, hormônios relacionados às sensações de amor e relaxamento. *“Essa reação provocada pelo orgasmo tem efeito prolongado devido a funções neurotransmissoras que agem no organismo”*, explica o especialista.

- **Previne problemas cardíacos**

A prática regular de sexo pode reduzir os riscos de ataques cardíacos, pois melhora o fluxo sanguíneo e a circulação. O ato sexual pode ser comparado a um exercício físico moderado, já que há aumento nos batimentos cardíacos e na pressão arterial, conclui.

SONHA EM ALINHAR OS SEUS DENTES?



Um sorriso harmônico é sinônimo de saúde e autoestima. E para conquistar isso, não é mais necessário depender de tratamentos longos com bráquetes e fios. **A ProSorriso é especializada em Invisalign**, marca líder de mercado que proporciona uma experiência ágil e totalmente digitalizada para ajudar você a sorrir o quanto antes.



Alinhadores transparentes
Sem fios e metais



Confeccionado com tecnologia 3D
Sob medida para uma fácil adaptação



Removível
Fácil de tirar e colocar, facilitando sua higiene bucal



Veja seu novo sorriso
Antes de iniciar o tratamento



Resultado até 2x mais rápido
em comparação aos aparelhos convencionais

Obtenha o sorriso que tanto sonha!
Agende uma avaliação com os nossos especialistas:

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

📧 @clinprosorriso 📱 @prosorrisosalto
www.clinprosorriso.com.br

Responsável Técnico - Dr. Roberto Savioli - CROSP 102691



PROSORRISO
odontologia

Conheça a Doença de Crohn

OncoItu traz esclarecimento sobre esta doença inflamatória que atinge o sistema gastrointestinal

Você já ouviu falar na Doença de Crohn? De acordo com a Associação Brasileira de Colite Ulcerativa e Doença de Crohn, a ABCD, trata-se de uma doença inflamatória séria do trato gastrointestinal. Afeta predominantemente a parte inferior do intestino delgado (íleo) e intestino grosso (cólon), mas pode afetar qualquer parte do trato gastrointestinal.

As causas da doença de Crohn e algumas outras doenças inflamatórias intestinais ainda não estão completamente esclarecidas, mas acredita-se que ela tem origem por processos autoimunes, disparados pela junção de fatores ambientais (alimentação, fumo e estilo de vida) e genéticos. Costuma se iniciar entre os 20 e 30 anos, mas pode atingir também outras faixas etárias.

Um dos sintomas mais frequentes é a dor abdominal, que na maioria das vezes ocorre após as refeições. O tratamento da doença é bem individualizado e depende de diversos fatores, como localização da inflamação, seriedade do quadro, complicações e tratamentos anteriores, afirma Camila Alfieri.

Gisele Gerônimo, paciente que idealizou a campanha "Maio Roxo" na cidade de Salto, em 2014, relata:

"Quando recebi meu diagnóstico da doença de Crohn, fiquei muito confusa, porque nunca tinha ouvido falar. No começo, o processo de aceitação foi difícil, foram muitas crises acompanhadas de internações, de sintomas que eu não sabia que eram da doença, e em uma das minhas idas à clínica para fazer a imunoterapia, pedi ajuda à Camila Alfieri (enfermeira Oncologista e especialista em Imunoterapia da OncoItu), que eu queria conhecer um Grupo de Apoio a Pacientes, o que na verdade não havia em nossa região".

Uma das alternativas de tratamento prescrito pelos médicos é a imunoterapia, realizada na OncoItu, onde o paciente é acompanhado por equipe multiprofissional (médico, enfermagem, psicologia e nutrição), de acordo com avaliação médica.

A paciente também destaca a conscientização sobre o tema:

"Visando a falta de conhecimento da população, estamos desenvolvendo este trabalho de conscientização através da ONG C-Crohn, para alcançarmos o maior número possível de pessoas, que possam estar passando por algo parecido e desconheça", completa.



Camila O. Z. Alfieri -
Enfermeira Oncologista e
Especialista em Imunoterapia
COREN/SP 209.641
OncoItu



Gisele Gerônimo -
Paciente da OncoItu
que idealizou a
campanha de
conscientização 'Maio
Roxo' em Salto

ONCO  Itu + ONCO  Salto

Oncologia com Amor

Onco Itu - Rua Euclides Marins e Dias, 102, Vila Nova, Itu
Onco Salto - Rua Bélgica, 271, Jd Celani I, Salto
www.oncoitu.com.br
(11) 2715-7245

A alienação parental e os prejuízos na saúde mental dos filhos

“A proteção dos filhos em relação aos conflitos advindos pela decisão de término do casamento é fundamental para a saúde psíquica deles”

Diversas são as razões pelas quais muitos casais optam pelo divórcio. Sabe-se, no entanto, que a decisão pelo fim do casamento configura-se como um marco na vida do casal, ainda mais quando se tem filhos.

São as crianças que mais sentem os efeitos dessa separação. A rotina sofre alterações e comumente surgem os sentimentos de insegurança e medo em diferentes intensidades, dependendo da forma como os pais lidam com essa situação.

Fato é que em casos de separação de casais com filhos, deve-se sempre priorizar o bem-estar das crianças, cuidando para que os impactos do rompimento não prejudiquem o desenvolvimento saudável desses pequenos.

Devido a uma série de razões, há casais que vivenciam o processo de divórcio de forma conflituosa, o que gera ainda mais preocupação com a rotina e a saúde da criança e do adolescente, como nos casos de alienação parental.

Entende-se por alienação parental o ato de um dos genitores (ou algum membro da família responsável pela guarda ou vigilância da criança) promover ou induzir situações para que a criança se coloque em oposição ao outro genitor, causando conflitos, prejuízos ao vínculo afetivo e ainda comprometendo a saúde mental das crianças, já que diante de situações similares é comum o aparecimento de sintomas de culpa, ansiedade, depressão infantil, irritabilidade, medos, angústias, dificuldades de aprendizagem, entre outros.

A alienação parental pode ocorrer de diferentes maneiras, como, por exemplo, quando se proíbe que um dos genitores veja a criança, quando se dificulta as visitas, omite-se informações sobre os filhos ou mesmo diante de situações onde há a intenção de dificultar a convivência da criança com um dos genitores.

Atualmente, a prática de alienação parental é passível de ação judicial, prevê punições legais e medidas necessárias para o estabelecimento da preservação da integridade psicológica de crianças e adolescentes.

A realidade é que a separação envolve sofrimentos, mudanças e desafios. Para esse momento é fundamental que toda e qualquer ação seja efetuada com cautela



Julyany Rodrigues Gonçalves

Psicóloga, Especialista em Gestão de Pessoas, Neuropsicologia, Psico-Oncologia e Terapia Cognitivo-Comportamental.

Atendimento clínico: Rua Sete de Setembro, 494 - Centro, Salto.

Telefone: (11) 4456 2019

WhatsApp: (11) 99545 8804 / (11) 99538 6019

E-mail: julyanygoncalves@gmail.com

envolvendo muito diálogo entre os genitores e com os filhos, para que eles sofram o menor impacto possível.

A proteção dos filhos em relação aos conflitos advindos pela decisão de término do casamento é fundamental para a saúde psíquica deles. Os pais devem evitar envolvê-los em disputas e desafetos, priorizar o diálogo, o acolhimento e o fortalecimento da confiança, do apoio e do carinho.

Em casos de dúvidas e inseguranças, os genitores devem procurar ajuda, tanto por parte do judiciário com medidas de proteção legal das crianças, quanto com profissionais da psicologia que podem oferecer suporte para auxiliar os pais e os seus filhos a vencerem os desafios da separação, minimizando os danos para todos os envolvidos.

Há 19 anos
cuidando
de quem
você ama

Pet Family
clínica
veterinária



*Puro amor.
Pura dedicação.*



petfamily.vet.br
facebook.com/petfamilyvet
Rua 24 de Outubro, 107 - Centro - Salto

consultório (11) 4021.0274
emergência 9 9872.0784
banho e tosa (11) 4021.4448

O Tampejo súbito da mente

"o espetáculo vencedor do Festival de Teatro de Salto"

cia
spotlight

@Alvaro Scolet Junior



13
jun
20h
entrada franca

Sala
Palma
de ouro

realização



SECRETARIA
DA CULTURA



www.imobiliariacostarocha.com.br
COSTA ROCHA
Consultoria de Imóveis CRECI 25.664



COMPRA • VENDA • 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



HÁ 54 ANOS AO LADO DO POVO, COM CREDIBILIDADE DE VERDADE!

Nossos 3 mil assinantes garantem o sucesso de nosso trabalho, que desde 1965 tem como lema *Liberdade Sempre* e Com Credibilidade, trazendo retorno imediato aos nossos clientes na divulgação de sua marca e também de seus produtos.

jornalperiscopio.com.br [/jornalperiscopioitu](https://www.facebook.com/jornalperiscopioitu) [/jornalperiscopio](https://www.instagram.com/jornalperiscopio)

Rua dos Andradas, nº 122 - Centro - Itu/SP - Telefone: (11) 4022-9244

VENHA CONHECER
NOSSO PARQUE
GRÁFICO EM ITU!

gráfica
Periscopio

Impressão de jornais e folhetos para empresas, editoras e agência de propaganda com a qualidade que você conhece nas edições do *Jornal Periscopio*.

(11) 4022-9248

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

POSTO 9 DE JULHO
Rua 9 de Julho, 1990 • Salto

POSTO SÃO PAULO
Rua 11 de Junho, 1071
Centro • Indaiatuba

Quanto mais você lê, mais você vive...

Que tal desligar o celular por algumas horas e ler um bom livro? Achou um conselho ultrapassado demais para as vésperas de 2020? Pois então saiba que você está totalmente por fora dos benefícios dessa atitude tão simples. Enquanto a internet e as redes sociais têm sido capazes de causar estresse, transtornos psicológicos e até doenças mentais, o velho livro, por sua vez, tem efeito inverso. Recentes estudos de importantes universidades revelaram que os livros ajudam no combate ao estresse e ainda aumentam a longevidade. Um deles, divulgado pela Universidade de Sussex, mostrou que ler, por pelo, menos seis minutos ao dia ajuda no tratamento da ansiedade e reduz em até 68% o nível de estresse do indivíduo, relaxando os músculos e diminuindo a frequência cardíaca. Outro, da Universidade de Stanford, nos EUA, analisou os resultados neurológicos de diversos leitores. Para o teste, era preciso ler o capítulo de um livro de duas formas diferentes: primeiramente, uma leitura descompromissada; depois, uma análise crítica da obra. A conclusão foi de que a leitura pode ser um exercício valioso para o cérebro, já que quando lemos o sangue flui para áreas associadas à concentração e, no caso de uma leitura crítica, também para áreas menos ativas do órgão. Já um teste produzido por Avni Bavishi, Martin D. Slade e Becca R. Levy, do Departamento de Saúde Pública da Universidade de Yale, também nos EUA, apontou que pessoas que têm o hábito de ler podem viver até dois anos a mais do que quem passa reto pelas estantes. Os voluntários leram pelo menos três horas por semana e viveram cerca de dois anos a mais do que os que não leram regularmente. Foram monitoradas mais de 3 mil pessoas para este estudo. O resto dos benefícios quem é um assíduo leitor deve saber bem: os livros têm a capacidade de fazer as pessoas evoluírem e desenvolverem senso crítico e criatividade. Que tal, então, resgatar o bom e velho hábito da leitura? Sua saúde agradece!





**12 de junho,
noite especial
Dia dos Namorados!**

**A partir das 19h,
com música ao vivo!**

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, 394/404, Centro - Itu
(11) 4023-0247

restauranteocaipiradeitu@gmail.com

 ocaipiradeitu  ocaipiradeitu

DELIVERY: (11) 4022-7456

ou (11) 95770-2002 



Piso Vinílico, a melhor
opção para seu ambiente
ser confortável e sofisticado

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