



Ano 2 • Nº 11 • Abril de 2015

BAIRRO



Pompeia sob os sinos da igreja

PÁGINA 4

SEGURANÇA



Macuco realiza 1ª SIPAT em maio

PÁGINA 2

EMPREENHIMENTO



San Bernardino inova com o terraço Bistrô

PÁGINAS 6 e 7

SEGURANÇA

Videomonitoramento inicia integração metropolitana e com a Polícia Militar

Rogério Bomfim

Em um formato inédito no Brasil, começou em fins de março a ser instalado em Santos um novo Centro de Controle Operacional (CCO) para monitorar a cidade em tempo real, previsto para entrar em operação em junho de 2016. Enquanto isso, avançam os trabalhos para a integração entre os sistemas instalados pelas nove prefeituras da Região Metropolitana da Baixada Santista, sempre com foco na segurança e na mobilidade urbana. Já o governo estadual prepara a licitação para a primeira fase do Sistema de Videomonitoramento Metropolitano, que contribuirá para a segurança dos acessos da região.

Como explicou André Galvão, representante da Fundação Escola de Sociologia e Política (vencedora da licitação para o projeto do sistema estadual organizada pela Empresa Paulista de Planejamento Metropolitano S.A. - Emplasa), o governo paulista quer integrar 1.712 pontos de cobertura já existentes na Baixada Santista e outros 829 a serem instalados.

Projeto Radar - Este processo terá também a participação da Polícia Militar através do Projeto Radar, que usa programas de computador e seu banco de dados para reconhecer placas de carros roubados e furtados. Quando um desses veículos passa por uma câmera preparada para funcionar com reconhecimento óptico de caracteres (OCR, na sigla inglesa), a placa é automaticamente comparada com o



Sistema de videomonitoramento santista será ampliado em capacidade e em formas de integração

banco de dados e enviado um alerta em tempo real às viaturas sobre sua posição, facilitando a localização do veículo pelos policiais.

"Sem multas"

O projeto Radar usa o Sistema Informatizado de Operações da PM (que armazena os dados computados pelos atendentes do telefone 190) e as informações passadas pelos boletins de ocorrência. O policial recebe na viatura a placa, modelo, fabricação e cor do carro, local e sentido onde foi identificado.

Implantado pioneiramente em

Guarulhos em maio de 2014, só no primeiro mês ajudou a recuperar 28 veículos e prender 34 pessoas. Permitiu até localizar um veículo em que o condutor, idoso e com problemas de memória, foi rapidamente encontrado pelo sistema, por solicitação de sua família feita através do telefone 190.

Na fase inicial, são usados dados apenas da PM paulista, mas estão sendo preparadas integrações com Polícia Civil e Ministério da Justiça para usar um banco de dados nacional, que terá também a participação das rodovias nacionais e estaduais.

Apesar dessas capacidades,

lembram as autoridades que o foco do trabalho com o reconhecimento de placas é a detecção de veículos roubados e/ou usados em outros sinistros, não para multar por infrações à legislação de trânsito: "Se porventura houver necessidade de alteração de função, será necessário novo projeto de adequação e homologação de equipamentos, mudança do sistema OCR e todo um aparato técnico, administrativo e burocrático, incluindo nova compra e licitação - alteração que não está prevista", explica o secretário de Segurança de Santos, Sérgio Del Bel Jr.

Veja mais na página 8

Tecnologia com qualidade. Pode confiar de olhos fechados e boca aberta.

A PRIMEIRA CLÍNICA DA REGIÃO COM TOMÓGRAFO VOLUMÉTRICO

EQUIPE ESPECIALIZADA • EQUIPAMENTOS DE PONTA

EXAMES 100% DIGITAIS • RESULTADOS EM ATÉ 24 HORAS*

Indique a credibilidade da CROMABS aos seus pacientes.



CROMABS
Centro de Radiologia
e Documentação Odontológica
www.cromabs.com.br
CROSP 7766

SANTOS (ESTACIONAMENTO NO LOCAL)
Av. Afonso Pena, 81
13.3223-3490 • 3221-6042 • 99785-4769
GONZAGA
Av. Ana Costa, 493 - 1º andar - conj. 15
13.3284-4533
CUBATÃO
Av. Nove de Abril, 2313 (altos)
13.3361-1558 • 99614-8932
SÃO VICENTE
Rua João Ramalho, 803 - sala 61
13.3466-4351 • 3466-4526

*Consulte exames

Macuco realiza em maio sua SIPAT

Dentro dos objetivos de promover continuamente a segurança nas obras, o Grupo Macuco promove nos dias 18 a 22 de maio a sua Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (SIPAT), com a participação de todos os funcionários envolvidos nas obras.

Nos dias úteis, os funcionários terão palestras nos próprios locais das obras, no mesmo horário em que normalmente ocorrem os Diálogos Diários de Segurança (DDS).

Durante a semana os funcionários também poderão aferir a pressão arterial e detectar glicemia e hepatite.

Serão premiados também os vencedores de um concurso de frases alusivas à Segurança, como explica a supervisora de Recursos Humanos do Grupo Macuco, Marli da Conceição Silva.

Acompanhada pelos técnicos de segurança do trabalho Agnaldo Nunes da Silva e Márcio Luciano da Silva, Marli detalhou os temas das palestras, que serão ministradas nos canteiros de obras do Grupo Macuco. Os detalhes estão sendo definidos pela comissão organizadora, integrada por eles e ainda por Andressa Duaibs Vieira, Eloilde Oliveira de Souza, José Oliveira, Lígia Pastro e Silvio José de Abreu.

"Os temas centrais serão Alcoolismo, Tabagismo e Outras Drogas, Primeiros Socorros, Trabalho em Altura, Uso de Equipamentos de Proteção individual (EPIs) e Prevenção da Dengue", disse Marli, informando que os palestrantes serão indicados por organizações como o Serviço Social da Construção Civil (Secconci), o Sinduscon e a Prefeitura Municipal.



Supervisora de RH e técnicos de segurança estão organizando a 1ª SIPAT

Temas são abordados nas palestras diárias

"Segurança é responsabilidade de todos", explicam os técnicos, lembrando que no canteiro de obras a preocupação deve ser coletiva, pois um descuido pode pôr em risco a vida de muitas pessoas. Um dos principais fatores de risco é o trabalho em altura: por isso, todos os funcionários passam pelos exames previstos na norma NR 35, além de eletroencefalograma, hemograma e teste de glicemia, entre outros procedimentos, já que a qualquer momento um deles pode precisar estar em local elevado. E quando um prédio está na décima laje, por exemplo, isto significa que o operário está se movimentando a 40 metros de altura!

Um dos acidentes mais co-

muns na construção civil é o ferimento nas mãos, motivo pelo qual as palestras também destacam bastante os cuidados no uso de ferramentas: "O risco é contínuo, por isso é tão importante prevenir". Além das palestras diárias, os técnicos de segurança acompanham diretamente o trabalho, alertando para eventuais descuidos e eliminando fatores de riscos. Aliás, um dos momentos importantes para a segurança numa obra é quando estão sendo feitas as fundações, pois é necessário escorar bem as paredes da escavação.

Outros temas se relacionam com higiene e saúde e com o nível de ruído (para evitar maior impacto na vizinhança). E como o canteiro de obra tem

materiais diversos espalhados ao relento, outro cuidado especial é para evitar a criação do mosquito transmissor da dengue. Graças a isso, não há um caso sequer de dengue nas obras.

Na SIPAT, um tema delicado (mas de abordagem necessária) é o risco de segurança provocado por alcoolismo, tabagismo e drogas, orientando-se a todos para que, no caso de um colega não se apresentar bem de saúde, o fato seja imediatamente comunicado aos supervisores e a pessoa receba assistência médica e psicológica.

Também é enfatizado o uso de todos os EPIs necessários em cada função, e um departamento da empresa cuida de

compra, manutenção e distribuição desses equipamentos.

"Segurança é responsabilidade de todos"

A Construtora Macuco segue todas as normas do setor: o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA – que trata dos riscos no ambiente de trabalho de cada obra iniciada), o Programa de Controle Médico e de Saúde Ocupacional (PCMSO – que define os exames periódicos de saúde, além dos exames admissionais e de desligamento) e o Programa de Controle do Meio Ambiente no Trabalho (PCMAT, elaborado pelos engenheiros de segurança do trabalho). [CPM]

EXPEDIENTE

O jornal **Macuco News** é uma publicação customizada com distribuição 100% gratuita, produzido por B & B de Santos Editora Ltda EPP (Rua Timbiras, 16 - Gonzaga - Santos)
Jornalista Responsável: Carlos Pimentel Mendes (Mtb. 12.283) • **Contato:** macuco_news@gmail.com

Este jornal está devidamente registrado em conformidade com a Lei Federal nº 5.250/1967 e a Lei Federal nº 6.015/73, sendo assim, perfeitamente legal e autorizada sua distribuição. Registrado sob a prenotação nº 60.551 no Registro Civil de Pessoa Jurídica de Santos/SP. Constituição Federal, art. 5º, IX e art. 220, §6º, art. 5º (...) IX "É livre a expressão da atividade intelectual, artística, científica e de comunicação, independentemente de censura ou licença"

art.220. "A manifestação do pensamento, a criação, a expressão e a informação, sob qualquer forma, processo ou veículo não sofrerão qualquer restrição, observando o disposto nesta Constituição. §6º - "A publicação de veículo impresso de comunicação independe de licença de autoridade".

Prenotado sob o n. 60551 em 18/02/2014, registrado e microfilmado sob o nº 11 e 14 do Registro Civil das Pessoas jurídicas de Santos/SP.

Os artigos assinados são de responsabilidade de seus autores e não representam, necessariamente, a opinião e o ponto de vista dos editores e/ou da Macuco, podendo até mesmo serem contrários.

Você faz o seu tempo
e o seu caminho.
a macuco faz
o seu lugar.



3 e 4
SUÍTES
129 a 161 m² ÚTEIS

2 QUADRAS
DA PRAIA



Obras em fase de
ACABAMENTO



- Apartamentos amplos
- Varanda gourmet com churrasqueira
- Depósito externo
- Infraestrutura para aquecimento central e ar condicionado split



Área de Lazer com 2000 m²:

- Quadra poliesportiva
- Squash

- Cinema
- Piscina climatizada e mais 30 espaços de lazer

Áreas comuns entregues totalmente equipadas e decoradas.

Plantão no local:

Av. Cel. Joaquim Montenegro, 117 canal 6 (2 quadras da praia)
13 3227-7831 - 13 3284-1107

A partir de
R\$ 790.000,00*

110 MESES
PARA PAGAR

DIRETO COM A
CONSTRUTORA

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS

www.grupomacuco.com.br



BAIROS

Pompeia, sob os sinos da igreja

Primeiro mandaram fazer a igreja. Que parece até catedral. Depois, construíram seus palacetes em volta dela. Foi assim que surgiu o núcleo residencial da Pompeia, há cerca de 100 anos. Os barões do café sumiram, vários de seus palacetes também foram engolidos pelo progresso, a universidade chegou e foi embora, os prédios ganharam as alturas, o comércio ficou mais variado, a população quis e ali surgiu um novo bairro, mas a igreja continua firme, com seus sinos chamando para a missa na manhã de domingo e as tradicionais procissões.

Assim é a Pompeia. Não é muito grande, tanto que, por causa do tombamento patrimonial de algumas construções que se destacam na paisagem, e a necessidade de se preservar seu entorno, boa parte do bairro tem algum tipo de preservação.

Que não alcançou, infelizmente, uma construção residencial criada pelo famoso arquiteto Villanova Artigas, bem ao lado da igreja. Descaracterizada, abriga agora um mercado. Mas a legislação garante o palacete que foi residência de um dos barões do café e da Universidade Católica de Santos, a Unisantia, antes que esta reunisse várias das suas instalações num novo campus, na Avenida Conselheiro Nébias. O tombamento garante também o edifício Olímpia, construído em 1928 para ser o primeiro prédio residencial da orla da praia.

Pelé e outros craques praticamente começaram sua carreira ali

Mas muito da memória da Pompeia está preservado nas lembranças dos cerca de treze mil moradores, que se orgulham de ter convivido com muitos craques de futebol - Pelé, inclusive -, quando eles apenas começavam suas extraordinárias carreiras. Mais recentemente, um



Igreja da Pompeia em 1930, vista desde a então Rua Floriano Peixoto



Praça Benedito Calixto em 1950, cortada pela Rua Euclides da Cunha

Fundação Arquivo e Memória de Santos (FAMS)



Fachada da igreja da Pompeia, em projeto de 1931 feito pelo arquiteto E. Keniz



Altar principal é em homenagem a Nossa Senhora



A igreja e seus detalhes arquitetônicos, em 2007



Celeiro de craques, bairro tem no jardim da praia uma homenagem aos surfistas

outro esporte ganhou destaque e até um charmoso monumento nos jardins da praia: o surfe.

19 quadras - A Pompeia, como bairro, surgiu em 25 de novembro de 1998, com o desmembramento (do bairro José

Menino) de uma área compreendida entre as avenidas Pinheiro Machado, General Francisco Glicério, Bernardino de Campos e Presidente Wilson. São 19 quarteirões, com um comércio bem variado, bares, restaurantes, mercados, esco-

las, farmácias e um vaivém constante de gente e carros.

Aos domingos, pela manhã, quando o trânsito intenso dos dias úteis dá uma folga, a Pompeia parece chamar toda a cidade para rezar: os sinos da igreja, situada bem no centro do

bairro, podem ser ouvidos em boa parte da cidade: a igreja de Nossa Senhora da Pompeia, na Praça Benedito Calixto, é uma das poucas igrejas em que eles ainda bimbam alegremente chamando os fiéis para os cultos religiosos. [CPM]

Fotos: CPM

CPM/2007

Traga sua felicidade para o primeiro residencial resort do Gonzaga.



3 SUÍTES 134m² úteis

PRONTO PARA MORAR • Com o menor preço por m² da região

100 meses para pagar

DIRETO COM A CONSTRUTORA ou Financiamento CAIXA

2800 m² de lazer



- Quadra poliesportiva
- Piscina aquecida
- Spa com saunas, jacuzzi, ofurô e massagem
- Squash
- Cinema...

39 espaços de lazer e conveniência.

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS

www.grupomacuco.com.br



Plantão no Local:

Pça. Fernandes Pacheco, 10
(Rua Marechal Deodoro) • Gonzaga

13 3284-1828
13 3284-1107

Os apartamentos mais gostosos da cidade, com terraço Bistrô.

Tudo isso no Gonzaga, a 1 quadra da praia



Perspectiva artística do Terraço Bistrô



Piscina adulto e infantil



Próximo a supermercados, shoppings, restaurantes, escolas, faculdades, bancos e muitas outras conveniências.



2 dorms.
(suíte)
91 m² úteis



- Sala de Jantar/Estar
- Terraço Bistrô
- Banheiro Social
- Cozinha
- Área de Serviço
- WC de empregada
- Infraestrutura para ar condicionado (tipo Split)
- Infraestrutura para aquecimento a gás*
- Terraço Técnico
- 1 ou 2 vagas** de garagem demarcada

Mezanino de Lazer e conveniência

Piscina adulto
Piscina infantil
Deck/Solarium
Sauna
Ducha circular

Descanso da sauna
Snack bar
Lounge
Fitness
Brinquedoteca

Playground
Lan house
Salão de jogos
Salão de festas
Espaço gourmet

Terraço grill
Mini horta



Coberturas duplex

4 suítes
350 m² úteis

Bairro mais charmoso de Santos, a uma quadra da praia.

Plantão no Local - Av. Bernardino de Campos, 625 - GONZAGA - SANTOS
Tels.: 13 3288.3890 / 13 3284.1107

140 MESES PARA PAGAR

DIRETO COM A CONSTRUTORA

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS

www.grupomacuco.com.br



Monitoramento tem inovações em Santos

Anderson Bianchi/Secor-PMS

Rogério Bomfim/Secor-PMS

Está prevista para junho de 2016 a entrada em operação em Santos de um Centro de Controle Operacional (CCO) pioneiro na região, inspirado em iniciativas de sucesso no Rio de Janeiro e New York (EUA), entre outras cidades, por integrar forças de segurança, empresas de serviços públicos, o Veículo Leve Sobre Trilhos (VLT) e até o sistema de comportas dos canais. Os trabalhos para a instalação deste CCO foram iniciados no final de março.

"No formato em que estamos montando o CCO, será inédito no Brasil. O foco principal será a segurança, além da questão da mobilidade urbana, com todo o monitoramento da cidade em tempo real. Vamos usar o que há de mais moderno no mercado mundial", disse o prefeito Paulo Alexandre Barbosa, ao assinar a ordem de serviço para o início das obras.

O investimento na parte física será de R\$ 6,5 milhões, com recursos do Departamento de Apoio ao Desenvolvimento de Estâncias (Dade). Os trabalhos ficarão sob a responsabilidade da empresa Inaplan, que venceu a licitação, com previsão de 12 meses para a conclusão. Outros R\$ 4,7 milhões do Dade serão aplicados em infraestrutura tecnológica, a cargo da empresa Net Telecom, e R\$ 12 milhões são destinados a outros itens de tecnologia, com recursos de empréstimo do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES).

Hoje, a central do Sistema Informatizado de Monitoramento (SIM) ocupa uma sala de 40 m². Já o CCO será erguido em área de 800 m² no embasamento do Paço Municipal, recém-desocupado com a retirada dos arquivos feita pela FAMS (detalhada em Macuco News 10).

O novo espaço será equipado para gerenciar os sistemas disponíveis na Cidade, com o compartilhamento de informações entre órgãos e serviços públicos: polícias Civil, Militar e



Algumas das novas câmeras permitem reconhecer placas de veículos objeto de crime e facilitar sua localização

Federal, Guarda Municipal, Defesa Civil, Corpo de Bombeiros, Serviço de Atendimento Médico de Urgência (Samu), Companhia de Engenharia de Tráfego (CET), Empresa Metropolitana de Transportes Urbanos (EMTU), Companhia Docas do Estado de São Paulo (Codesp), Companhia Paulista de Força e Luz (CPFL), Comgás, Sabesp, entre outros.

Defesa Civil será uma das beneficiadas com o novo CCO

Agilidade - O compartilhamento de informações permitirá intervenções imediatas, agilidade no atendimento a urgências e acidentes, otimização geral no atendimento e respostas mais eficientes, especialmente o maior poder de gerenciamento de crises permitido pelo monitoramento em tempo real.

Ainda estão sendo feitos ajustes e estudos, e pela complexi-

dade dos projetos a serem integrados, não há prazo para a completa implementação. Mas já existe total entrosamento entre o SIM e a Polícia Militar, que diariamente escala policiais para permanecerem na central de monitoramento, permitindo o repasse instantâneo de ocorrências policiais às viaturas em serviço nas ruas de Santos. Há pre-



O SIM ocupa 40 m², enquanto o futuro CCO terá 800 m², com novos e sofisticados equipamentos

visão do aumento no número de operadores do monitoramento quando acontecer a abertura do novo CCO, que contará com 30 profissionais por dia na operação. Entre os recursos tecnológicos do centro, destaque para o programa de computador que detecta movimentos anormais em vias e prédios públicos, e a possibilidade de conexão com outros centros de controle.

Sérgio Del Bel ressalta que o CCO também contribuirá para o trabalho preventivo da Defesa Civil: "Em casos de chuvas fortes e vendavais, será possível medir o nível de alagamento e deslocar equipes antes mesmo dos chamados".

Câmeras - O município de Santos tem hoje 476 câmeras de videomonitoramento, sendo 170 do tipo Dome, 233 fixas e 73 fi-

xas OCR, além da central de controle com estações gráficas, monitores, teclados especiais KBD e monitores LED de 42 polegadas. Até o final do ano, serão instaladas mais 43 câmeras (7 Domes e 36 fixas, especialmente nos acessos às praias).

Sistemas de computador já permitem, por exemplo, emitir alertas automaticamente quando é detectado um padrão de movimentos, como alguém pular um muro ou arrombar uma janela. É a chamada "Análise de Vídeo Inteligente", usada com mais eficiência em câmeras fixas, e que a Prefeitura de Santos já usa há um ano em um prédio municipal e recentemente colocou em outros três. O sistema deve se estender a outros próprios municipais, embora ainda esteja em fase de estudo e testes.

Integração é difícil com equipamentos particulares

Inaugurando agora em abril seu programa de videomonitoramento, com as primeiras 35 câmeras (sendo cinco do tipo OCR), a Prefeitura de Cubatão já planeja a integração com o Projeto Radar e os sistemas metropolitanos, como explica o secretário cubatense de Segurança e Cidadania, Armando Campinas Reis Jr. Ele também estuda formas de integração do sistema municí-

pal com câmeras particulares (instaladas em lojas e prédios, por exemplo), aproveitando o sistema público de transmissão de dados por radiofrequência, de modo a ampliar consideravelmente a capacidade do sistema de segurança em Cubatão.

Entretanto, a questão é vista com muito cuidado pelas autoridades, como explica seu colega santista, Sérgio Del Bel Jr.: "Há alguns processos de doação,

onde a câmera é comprada e doada para a Prefeitura, desde que atenda à compatibilidade do atual sistema. Tecnicamente é difícil a integração de câmeras existentes de particulares na rede de monitoramento da Prefeitura, inviabilizada pelos custos envolvidos, seu retorno efetivo de resultado, o chamado Retorno do Investimento (ROI) e o custo-benefício desta integração na prática". [CPM]

Sua vida merece essa conquista.

Pronto para morar



2 e 3 Dorms.

- Infraestrutura para ar condicionado split
- Piso em porcelanato
- Medidores individuais (água, gás e luz)



Área de
lazer
na cobertura



- Piscina • Salão de festas
- Espaço Gourmet • Sauna
- Snack bar • Brinquedoteca
- Espaço grill e mais **10** espaços de lazer

Plantão no local: | Av. Bernardino de Campos, 393 (Canal 2)
• 13 3221-1766 • 13 3284-1107

100 MESES PARA PAGAR OU FINANCIAMENTO
Direto com a Construtora **CAIXA**
USE SEU FGTS

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS



www.grupomacuco.com.br

GASTRONOMIA

O Brasileiro não sabe comer peixe

Andre Ahn (*)

Foto: divulgação



É incrível que um país com uma extensão litorânea tão grande como a nossa tenha um problema tão sério com os pescados. O brasileiro não sabe comer peixe, só come aqueles considerados "nobres", os que possuem uma posta alta, os que todo mundo sempre come.

Isso faz com que toda a cadeia da pesca fique errada, já que o pescador também só quer pescar esses peixes, fazendo com que eles entrem em extinção. Um trabalho da faculdade Unimonte de Santos mostra que a maioria desses peixes está entrando numa lista considerada vermelha: os que estão sumindo do mar, como o atum, o cação, o robalo, o linguado.

Pior ainda é essa situação aliada à falta de conhecimento do consumidor sobre o pescado, que faz com que os restaurantes vendam uns peixes no lugar de outros. Um exemplo é o peixe panga, que é vendido como linguado em muitos restaurantes. Ele é um peixe importado do Vietnã com um valor muito baixo.

O dono do comércio precisa colocar o linguado em seu cardápio, já que o cliente só quer comer esses peixes, mas o linguado está extremamente caro, já que está sumindo do mar. Portanto, para tê-lo a um preço baixo, porque se tiver caro o cli-

ente também não come lá, ele prefere usar o panga e enganar seu cliente.

Outro fator preocupante também é a falta de profissionalismo dos barcos pesqueiros. Eles não possuem um processo de armazenagem correto. Assim, muitos peixes - que são maravilhosos quando comidos frescos - chegam ao cliente com aquele aroma forte de maresia. Então, mesmo que o consumidor queira experimentar um peixe desconhecido, corre o risco de não gostar desse novo produto.

Essa situação pode ser mais grave ainda. Você deve conhecer alguma pessoa com alergia a camarão, né? Alguma pessoa que ama comer camarão e de repente teve uma alergia a ele? Muitas dessas pessoas não têm alergia ao fruto do mar e sim ao sulfito que é jogado nele pelos pescadores. O sulfito é um antioxidante que serve para preservar o alimento, porém existe um limite para sua aplicação, já que é prejudicial à saúde das pessoas, e isso não é respeitado e nem fiscalizado.

Conscientização do consumidor pode mudar o quadro negativo da pesca no Brasil

Participo de algumas mesas redondas organizadas pela

Anhemi Morumbi, Unimonte, Instituto da Pesca, Slow Fish, C5 etc. E a dificuldade de mudarmos esse cenário é muito difícil, mas acredito que a mudança deva vir do consumidor. Se tentarmos diversificar mais os pescados que comemos, formos mais críticos com o produto, vamos fazer com que isso chegue ao pescador e talvez ele também mude.

Temos que parabenizar o restaurante que trabalha com outros peixes, isso mostra que ele sabe da situação, que sabe trabalhar com peixes e respeita o cliente, não vai tentar enganá-lo. Esse trabalho é muito bem feito nos Estados Unidos com o Seafoodwatch. Entre as diversas ações deles, o simples fato de terem feito um cartão com a palavra "parabéns", e entregarem para os restaurantes que respeitam o pescado, já faz toda a diferença.

No nosso mar existem diversos tipos de espécies e você pode acreditar que o mais importante na escolha do peixe é o frescor dele. Se for comprar um peixe, ele precisa estar com os olhos brilhantes, a carne firme, as guelras bem vermelhas, com um aroma de mar e não aroma forte de peixe. Assim, quem sabe, poderemos mudar essa situação. O mar agradece.

(*) O 'chef' Andre Ahn coordena os restaurantes Guaiáó e Almoço, em Santos.

A CULINÁRIA DE ANDRE AHN:

Nhoque de Cenoura

(Rende 4 porções)

INGREDIENTES

- Mini cenoura crua - 8 unidades

Emulsão de cenoura:

- Suco de cenoura - 100ml
- Cebola - 40g
- Alho - 5g
- Roti (molho de carne) - 10g
- Óleo de semente de uva - 45g
- (Goma) Xantana - quanto baste
- Vinagre Jerez - 10g
- Xarope de romã - 5g

Nhoque de cenoura:

- Cenoura Assada - 170g
- Creme de Leite - 45g
- Azeite extra virgem - 10g
- Farinha de trigo - 27g
- Iogurte - 200g
- Azeite - 10g
- Xarope de castanha do pará - 10g

MODO DE PREPARO

1- Cenoura crua

- 1- Dividir no meio e manter em água gelada.

2- Emulsão de cenoura

- 1- Levar todos os ingredientes, menos o óleo e a xantana, a um thermomix e processar com velocidade.
- 2- Baixar a velocidade e ir acrescentando aos poucos o óleo e depois a xantana para emulsionar.

3- Nhoque de cenoura

- 1- Assar as cenouras embrulhadas em papel alumínio individualmente a 200°C durante 45 min ou até ficar macio.
- 2- Descascar as cenouras e passar por um espremedor.
- 3- Levar todos os ingredientes ao fogo e ficar mexendo até ficar em ponto de brigadeiro.
- 4- Ainda quente colocar em um saco de confeiteiro.
- 5- Abrir o nhoque em uma cuba Gastronorm (GN) cheia de água com gelo e deixar repousar por 2 min.
- 6- Tirar da água e com ajuda de uma espátula cortar os nhoques com 4 cm de comprimento.

4 - Iogurte

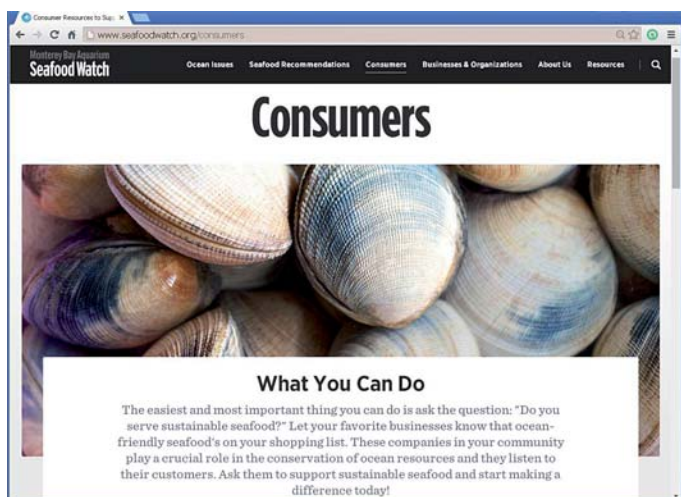
- 1- Levar o iogurte para escorrer em uma peneira com pano úmido durante 12h.

5 - Farofa

- 1- Triturar a castanha e a rapadura.
- 2- Juntar os dois.

FINALIZAÇÃO

- 1- Em um prato fazer 2 montinhos de iogurte e fixar as mini cenouras neles.
- 2- Jogar a farofa em cima
- 3- Espalhar a emulsão de cenoura pelo prato.
- 4- Colocar nhoques.
- 5- Jogar um fio de azeite e um fio de xarope de castanha do pará.



Seafoodwatch, nos EUA, tem aplicativo para orientar o consumidor via celulares, receitas sustentáveis e outras dicas

ENOLOGIA

Uma visita ao Douro

Fotos: divulgação/Quinta de Santa Eufemia

Recentemente, fui a Portugal visitar uns vinhedos e aproveitei para resgatar uma dívida, por sinal nada desagradável. Era uma dívida que eu tinha com uns amigos que conheci aqui em nossa cidade, em um evento da ABS Litoral.

Tão logo cheguei à região do Alto Douro, mais precisamente no Peso da Régua, fui visitar a Quinta de Santa Eufêmia - um lugar muito bonito, de propriedade destes amigos. Que tarefa dura.

Dura por ter demorado a ir lá, por poder ficar pouco tempo e ter que deixar esta região lindíssima, declarada Patrimônio Mundial da Humanidade pela Unesco.

Os vinhos - A Quinta de Santa Eufêmia produz essencialmente Vinho do Porto, desde 1864, e mais recentemente vinhos D.O.C. Douro. Destaque para os vinhos do Porto brancos, difíceis de achar, pois são poucos os produtores que se arriscam nesta difícil tarefa.

Que bela degustação. Os brancos e os tawnys com até 40 anos são vinhos de altíssima gama, reconhecidos na re-

gião, no país e no exterior. Aqui no Brasil chegam com o nome "Eirados", representando uma parte dos vinhos que existem com o rótulo "Quinta Santa Eufêmia".

Estes vinhos de alta qualidade são vinificados no processo mais tradicional do Douro, em lagares de pedra granítica e com pisa humana. Isso mesmo. O velho e precioso método de se formar o mosto pisando as uvas nos lagares.

Região do Douro foi declarada Patrimônio Mundial da Humanidade

O vinhedo - O Douro foi demarcado em 1756 pelo Marquês de Pombal e a Quinta Santa Eufêmia conta com o marco número 27. Ali estão plantadas exclusivamente as castas regionais do Douro, principalmente as tintas touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca e representando as brancas malvasia fina, moscatel galego, rabigato, folgasão e gouveio.

A disposição do vinhedo de 45 hectares é toda em encostas de excelente exposição ao sol. Em boa parte das parcelas são



A Quinta de Santa Eufêmia cultiva suas uvas na região portuguesa do rio Douro

cultivadas juntas várias castas regionais, o que é uma característica do Douro e proporciona um caráter marcante nos seus vinhos, complexos e profundos. É a tradição da região.

A família - A força desta marca está no trabalho em família, que - na quarta geração de sete bisnetos - se encarrega da produção sob a responsabilidade da enóloga Alzira de Carvalho, a comercialização cuidada por Bernardo de Carvalho e o enoturismo coordenado por Tereza de Carvalho, com apartamentos em torno da bela capela que marca e dá nome à propriedade. O resultado final do empenho de todos são os Portos maravilhosos, oriundos de um 'terroir' abençoado por Santa Eufêmia.



(*) Ricardo R. Cardozo é diretor de Degustações na Associação Brasileira de Sommeliers (ABS - Litoral Paulista) - www.abslitoral.com.br
Veja mais: www.qtastaeufemia.com



CRÔNICA

Vida Produtiva

Foto: divulgação/Márcia Leite

Olá minha gente! Tudo bem? Comecei recentemente um novo curso de idiomas. Como assim? Nesta altura da vida? É isso mesmo, e estou achando ótimo! Melhor do que isso foi a minha felicidade em encontrar pessoas que estão buscando, como eu, construir um futuro com coisas produtivas.

Não que eu não goste de relaxar, mas, acredito que tudo tem sua hora e limite. Talvez eu seja atípica para alguns padrões, mas, não consigo imaginar a vida sem produção, construção, ordem e progresso. Dependência, moleza, estagnação, como-

dismo e preguiça me irritam profundamente.

Ora, meus amigos, como querer colher o que não se plantou? Levantem daí, vão encontrar o seus destinos e desenhar os seus futuros. Tem gente que fala "Se a vida te der um limão, faça uma limonada".

A vida é muito mais que uma limonada

Pois eu, meus caros, além da limonada, faço pavê de limão, sorvete de limão, torta musse de limão, caipirinha de limão, tempero um peixinho delicioso para o

jantar e ainda faço um molho sensacional com limão, mel e azeite para a salada. Ah, adoro salada! Hummm, me deu até água na boca!

Imaginem se me derem também, abacaxis e pepinos? Uau, faço um gelado cremoso de abacaxi que é uma coisa deliciosa e o pepino, além de ter a função "detox", uso como "entradinha" com gergelim e as sobras guardo para a pele, pois o pepino também é ótimo nessa função.

Acho que é assim que se faz a mágica capaz de criar, transformar as nossas vidas. É maravilhoso o processo de criação, seja na cozinha, na costura, na

escrita, na marcenaria, na pintura, na construção. O ser humano é mesmo genial! Somos magos, fazemos acontecer!

Talvez eu seja mesmo uma otimista incorrigível, mas, eu prefiro acreditar que a vida é sempre bela, mesmo que, para isso, eu mesma tenha que promover algumas alquimias, para transformar o azedo em doce e o insofrito em saboroso - e sempre dá certo, pois, afinal, tem sempre um anjinho do Céu que está a me ajudar e a vocês também! Experimentem! Beijijos!

* Márcia Leite é cronista



Para reis e rainhas da vida moderna.

4 suítes

251 E 184 m² ÚTEIS



- ◆ VARANDA GOURMET ◆ CLOSET
- ◆ COPA/COZINHA ◆ DESPENSA
- ◆ INFRAESTRUTURA PARA AQUECIMENTO CENTRAL A GÁS E AR CONDICIONADO SPLIT

OBRAS ACELERADAS



CRECI 74.917 - Memorial de Incorporação registrado sob a matrícula nº 88601 R1 no 2º Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de Santos. Perspectiva, foto e planta para efeito ilustrativo. *Valor sujeito a alteração sem prévio aviso.

EGO

*Unidade 41				
Entrada	130 X	Chaves	Total:	Valor m ²
R\$ 128.300,00	R\$ 7.698,00	R\$ 153.960,00	R\$ 1.283.000,00	R\$ 6.988,00



Apto. tipo Finais 1 e 2



Lazer completo

- Piscinas • Cinema
 - Quadra poliesportiva • Squash
 - Fitness • Spa
 - e mais
- 15 espaços de lazer**

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS

www.grupomacuco.com.br



130 meses para pagar
DIRETO COM A CONSTRUTORA

PLANTÃO NO LOCAL:
Rua Voluntários Santistas, 17 • Vila Rica

13 3222-2242 • 13 3284-1107

Inovação tecnológica com qualidade humana.

A PRIMEIRA CLÍNICA DA REGIÃO COM TOMÓGRAFO VOLUMÉTRICO

EQUIPE ESPECIALIZADA • EQUIPAMENTOS DE PONTA
EXAMES 100% DIGITAIS • RESULTADOS EM ATÉ 24 HORAS*

Indique a credibilidade da CROMABS aos seus pacientes.



SANTOS (ESTACIONAMENTO NO LOCAL)
Av. Afonso Pena, 81
13.3223-3490 • 3221-6042 • 99785-4769
GONZAGA
Av. Ana Costa, 493 - 1º andar - conj. 15
13.3284-4533
CUBATÃO
Av. Nove de Abril, 2313 (altos)
13.3361-1558 • 99614-8932
SÃO VICENTE
Rua João Ramalho, 803 - sala 61
13.3466-4351 • 3466-4526

*Consulte exames