



Ano 2 • Nº 14 • Agosto de 2015

BAIRRO

Anderson Bianchi/PMS



Festa do padroeiro dá nova visibilidade à bucólica Ilha Diana

PÁGINA 4

EMPREENHIMENTO



Castell Due Monti, um lugar para quem faz seu tempo e seu caminho

PÁGINAS 6 e 7

ARQUITETURA

CPM



Carol, o mestre dos mestres santistas

PÁGINAS 2 E 11

PRÓXIMA ATRAÇÃO

Santos musical (mas sem barulho!)

Música ou barulho? A questão está na mesa, para o debate entre aqueles que desejam agitar a vida econômica e cultural de Santos e os que defendem o sossego do cidadão e seu direito à tranquilidade e ao repouso, especialmente à noite. Entretanto, existem caminhos para o consenso, e a Cidade começa a provar isso, depois das brigas que afetaram até o uso da Concha Acústica na orla da praia, reaberta após 14 anos. Novos projetos estão surgindo e talvez hoje a briga maior seja pela segurança pública nos locais dos eventos.

A Prefeitura considera um sucesso o projeto acústico elaborado para a reativação da Concha Acústica da praia, pois apenas nos seis primeiros meses após sua reabertura (em janeiro) o equipamento já recebeu mais de sete mil pessoas e cerca de 40 espetáculos musicais, teatrais e literários.

Ela estava com as atividades suspensas desde 2001, por uma ação judicial movida pelo Ministério Público, baseada na queixa de moradores da orla sobre perturbação do sossego. A ação estabelecia limites de ruído específicos para esse espaço público, que oferece programação gratuita aos santistas e visitantes. Para resolver isso, foram adotadas soluções tecnológicas e arquitetônicas antirruído.

“Há um consenso possível entre sossego e música ao vivo”

Outra ação foi aproveitar áreas como o Centro Histórico para a



criação de programações musicais noturnas, como o Música na XV, que a Secretaria Municipal de Cultura tem projeto para retomar com novo formato, contemplando outras formas de arte além da música. Uma experiência bem sucedida foi o Festival Santos Café, de 9 a 12 julho, com espetáculos, atividades culturais, gastronômicas, lúdicas, interativas e de lazer, gratuitas e para o público de todas as idades.

Hora feliz - Enquanto prossegue no planejamento desse novo formato de atividades, a secretaria está fomentando junto a bares e restaurantes do Centro Histórico a ampliação dos eventos ‘happy-hour’, já com a adesão de vários estabelecimentos.

Em junho, por exemplo, o músico João Maria, organizador de um dos ‘happy hours’ mais concorridos das sextas-feiras santistas, passou a apresentar - no Allegra Café, na Praça Mauá, com o músico Fernando Rebello - um repertório



Ronaldo Andrade/PMS



Eventos municipais no Centro Histórico ganham novo formato, abrangendo outras artes e temas como o café

de MPB e rock nacional, destinado a entreter o público que sai do trabalho no centro comercial.

João Maria explica que a mudança era um pedido de seu público: “Realizamos há quase cinco anos o ‘happy hour’ que já passou pelos melhores endereços do Embaré, do Boqueirão, do Estuário, do Valongo e agora chega ao Centro de Santos. Durante muito tempo nos apresentamos aqui nas proximidades da Praça Mauá, para um público que acaba fechando a rua. Queremos repetir isso”.

Fernando Rebello conta que o projeto foi inspirado na ideia da secretaria de Turismo de realizar no Centro eventos que comecem e acabem cedo, atendendo à comodidade e segurança: “Nosso evento é assim: começa às 19 horas e por volta das 23h30 está acabando, deixando o público à vontade para ir com segurança para suas casas ou seguir para outras regiões da

Cidade atrás de diversão”.

O proprietário do Allegra Café, Geonísio Pereira Aguiar (o ‘Boquinha’), diz que a realização do Happy Hour do João Maria é antigo desejo: “Queremos dar boas opções de diversão e entretenimento ao pessoal que sai do trabalho aqui no Centro. Ouvir boa MPB é sempre uma atração”.

Em paralelo, a Secretaria de Turismo já promoveu cinco reuniões com donos de restaurantes e casas noturnas do Centro Histórico, objetivando realizar ações conjuntas para atrair as pessoas à região. Também estuda a parceria com as associações de táxis, com a possível criação de tarifas especiais para quem usar táxi para ir e voltar das baladas, além de reforço na fiscalização da venda de produtos por ambulantes sem licença e melhorias na iluminação local.

Mais, na página 8

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.


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

Carol: o mestre, faculdade e o ensino

“Considero essencial poder fazer o bem para a cidade. Isso significa que estamos atingindo o cliente, que é o morador da cidade. Santos ser considerada a melhor cidade para se viver é o maior elogio que podemos receber”, afirma Francisco José Carol, mestre em Engenharia Urbana e tido como o mestre dos mestres da Arquitetura e Engenharia santistas. Afinal, um de seus orgulhos é que boa parte dos atuais professores e profissionais do setor foram seus alunos.

Este santista nascido em Buenos Aires e naturalizado brasileiro começou os estudos superiores na capital portenha, mas por razões político-familiares mudou para Santos, onde completou a universidade. Ele explica: os anos 1970 foram politicamente difíceis e, naquele contexto agitado, era difícil seguir um curso regular. Foi assim, em 1970 encontrou em Bariloche uma santista que seria sua esposa. Quatro anos depois, já morava em Santos.

A cidade foi muito receptiva, e existiam poucos profissionais experientes, os melhores trabalhos ficavam com engenheiros e arquitetos paulistanos. Francisco tinha boa base de estudos, pois na Argentina o curso é mais amplo (seis anos de formação universitária, contra cinco no Brasil), o que contribuiu para que se tornasse mestre em Engenharia Urbana.

Mais que isso, com alguns colegas organizou então a Faculdade de Engenharia e Arqui-



CPM

Carol: “A Arquitetura e a Engenharia devem atender ao conforto das pessoas, na sua moradia e na cidade”

tetura da Universidade Santa Cecília (Unisantia), onde continua em sua atividade favorita de professor. Assim, “completou a universidade” não é apenas força de expressão.

C. T. Rei Pelé e Memorial estão entre seus trabalhos

Novo estilo - No início das atividades profissionais, ele se identificou com os conceitos do arquiteto Marlio Raposo Dantas, em cuja equipe se integrou: “As obras do Marlio eram mais avançadas, fugindo do modelo repetitivo e sem criatividade então predominante. Ele questionava

muito a parte de projeto e a estética, tinha um tratamento mais contemporâneo”, conta. Em 1978, abriu seu escritório, onde muitos dos antigos estagiários são hoje respeitados profissionais.

Na mesma época, Francisco ministrava o curso ‘Desenho em Perspectiva’, na Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Santos, suprimindo assim uma lacuna no desenvolvimento dessas técnicas, e o contato com inúmeras construtoras lhe abriu as portas do mercado profissional. Também lecionou no Senai e no Objetivo, e em 2005 recebeu da AEAS o título de Profissional do Ano.

Entre seus trabalhos estão as instalações educacionais e

esportivas da Unisantia e, por meio de dois Teixeira (Marcelo, da Unisantia, e José da Costa, da Construtora Macuco), foi levado a projetar as instalações do Centro de Treinamento Rei Pelé, do Santos Futebol Clube, além da revitalização do estádio da Vila Belmiro. Outra obra de que participou é o Memorial Necrópole Ecumênica, contratado por Pepe Altstut e inscrito no Guinness Livro dos Recordes.

Esta lhe deu muito orgulho e também muito trabalho, pois não havia legislação abrangendo uma obra assim inovadora, e era preciso buscar - até no exterior - exemplos de como tratar eventuais efluentes orgânicos e

garantir a assepsia do local, vencendo a natural resistência dos moradores do bairro. Moradores que hoje se orgulham de ter ao lado um espaço valorizado até como ponto turístico.

O arquiteto Francisco participou ainda da elaboração do Plano Diretor de São Vicente. Sendo diretor de Planejamento daquela prefeitura por 12 anos, além de assessor técnico, ajudou a urbanizar a área continental vicentina, com escolas e conjuntos habitacionais. Entre os trabalhos voluntários para a Santa Casa de Santos, promoveu uma atualização técnica na gestão do provedor Alberto Levy.

Mais, na página 11

EXPEDIENTE

O jornal **Macuco News** é uma publicação customizada com distribuição 100% gratuita, produzido por B & B de Santos Editora Ltda EPP (Rua Nascimento, 33 - Embaré - 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.

Traga sua felicidade para o primeiro residencial resort do Gonzaga.



3 SUÍTES

134 m² úteis

PRONTO PARA MORAR
ÚLTIMAS UNIDADES



2800 m² de lazer



PISCINA ADULTO

39 espaços de lazer e conveniência.



SALÃO DE FESTAS

100 meses para pagar **DIRETO COM A CONSTRUTORA**



Plantão no Local:

Pça. Fernandes Pacheco, 10 (Rua Marechal Deodoro) • Gonzaga
13 3284-1828 • 13 3284-1107

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS



www.grupomacuco.com.br

Diana, uma ilha santista que poucos conhecem

São apenas alguns minutos de catraia até lá: o suficiente para que grande parte da própria população santista desconheça sua existência. Aliás, ela raramente aparece nos mapas e plantas da cidade, e fica escondida num braço do Rio Diana, perto da Ilha Barnabé. Já foi mais isolada, mas nos últimos anos a festa de sua padroeira, em agosto, começou a atrair mais visitantes, movimentando a economia de um lugar que já se chamou Ilha dos Pescadores e Ilha do Diana, incorporando o nome do rio.

É bem possível que, nas próximas eleições municipais, algum candidato de Guarujá apareça de novo por lá pedindo votos das cerca de 50 famílias ali radicadas. Os moradores decerto vão sorrir, receber os chaveirinhos e as camisetas, e deixar na ilusão o político que não conhece os próprios limites geográficos de seu município (os moradores estão cadastrados na 118ª zona eleitoral, em Santos).

A comunidade de pescadores artesanais da Ilha Diana começou a se formar em



Vagner Dantas/PMS

1938, depois que os mais antigos, procedentes de Iguape e radicados nas imediações da

Bocaina e do Saco de Embira, foram desalojados daquela área, necessária à construção

da Base Aérea de Santos e seu campo de aviação.

Com a expansão do porto e a poluição no canal do Estuário de Santos - além da pesca de arrasto (profissional) e da ação dos intermediários (atravessadores que pagam ao pescador valores muito inferiores aos cobrados nas peixarias) -, a sobrevivência dos pescadores artesanais ficou cada vez mais sacrificada, e os descendentes estão partindo para outras atividades, no centro de Santos, ainda que voltando todas as noites para suas casas na ilha.

Padroeiro é Bom Jesus (também chamado de Santo Antonio)



Fotos: Anderson Bianchi/PMS

Festa de seu padroeiro vem dando visibilidade renovada à comunidade da Ilha Diana



Seu padroeiro era Bom Jesus de Iguape, com festa em agosto. Só que ele virou neste século Santo Antonio de Iguape, também atendendo pelo nome de Bom Jesus da Ilha Diana.

Contam os moradores que a imagem do santo foi produzida em Portugal por encomenda de um pernambucano senhor de engenho, que teve sua nau atacada e afundada por piratas.

A imagem do Bom Jesus, que estava no barco, foi encontrada na Praia do Uma por índios guaranis, que tentaram levá-la para Itanhaém, mas neste momento a peça teria adquirido um peso incomum e só quando o santo foi colocado de frente para Iguape seu peso diminuiu. Os pescadores então conduziram a imagem para a Barra do Ribeira e em seguida para a Igreja Matriz Nossa Senhora das Neves, sendo então levada para Iguape.

Imagem do santo não aceitou ir para Itanhaém

Nos dias dos festejos, agora

mais divulgados pela imprensa, geralmente há uma procissão terrestre e um Festival de Comidas Típicas da Culinária Caiçara, entre outros eventos como torneio de futebol, brincadeiras infantis, procissão marítima e bênção das embarcações.

Nos dias de festa, a travessia entre a Santos insular e a Ilha Diana, normalmente feita em 20 minutos por catraias partindo de um atracadouro atrás do prédio da Alfândega, é reforçada por embarcações da Companhia de Engenharia de Tráfego (CET).

Mesmo fora do período festivo, o local é um passeio agradável para quem quiser conhecer um outro estilo de vida, simples e mais integrada à natureza. Aliás, é com a gastronomia típica e o ecoturismo que a Ilha Diana pretende 'fisgar' os visitantes, num roteiro turístico de dia inteiro, divulgado no site da Prefeitura de Santos (<http://www.santos.sp.gov.br/?q=noticia/785458/ilha-diana-nova-opo-do-ecoturismo-e-gastronomia>). [CPM]

Sua vida merece essa conquista.



2 e 3 dorms. (suíte)

1 e 2 vagas de garagem

PRONTO PARA MORAR

Área de lazer na cobertura

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

A partir de
R\$ 375 mil*

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



100 MESES PARA PAGAR
Direto com a Construtora

**USE
SEU
FGTS**

Plantão no local:

Av. Bernardino de Campos, 393
(Canal 2) • 13 3221-1766
• 13 3284-1107

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS

www.grupomacuco.com.br



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



3 e 4 SUÍTES

129 a 161 m² ÚTEIS

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



Área de Lazer com 2000m²:

- Quadra poliesportiva
- Squash
- Cinema
- Piscina climatizada e **mais 30 espaços de lazer**

110 MESES PARA PAGAR
 DIRETO COM A CONSTRUTORA

Áreas comuns entregues totalmente equipadas e decoradas.



PISCINA ADULTO E INFANTIL



FITNESS BOXER



FINAL 2 TORRE MONTI BIANCO

Fase final de
ACABAMENTO



A partir de
R\$ 790.000,00*

**COBERTURAS
4 SUÍTES
VISTA
CINEMATOGRAFICA
DO MAR**



Vista do apartamento Bianco, 282

Plantão no local:

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

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS



www.grupomacuco.com.br

PRÓXIMA ATRAÇÃO

Nos estudos, uma faixa musical ao longo das praias

A Prefeitura tem procurado promover também a música ao vivo em bares e restaurantes próximos à praia, apoiar a abertura de tais estabelecimentos para dinamizar a economia local, criar opções turísticas e gerar empregos.

O tema está incluído nos estudos para revisão da Lei de Uso e Ocupação do Solo (LUOS) na área insular, sendo que a principal resistência é dos vizinhos dos estabelecimentos. Em junho, o tradicional Casa Velha, que funciona há mais de meio século no bulevar da Rua Othon Feliciano, no Gonzaga, teve de suspender as apresentações musicais realizadas há mais de uma década, devido a uma denúncia de um morador das proximidades.

Para o dono do estabelecimento, Paulo Scapuccin, a cidade precisa resolver se quer assumir a vocação turística e atualizar as regras, que são antigas demais. Ele mesmo

desconhecia que fossem proibidos estabelecimentos com música no bulevar, proibição que atinge toda a Zona Turística da Orla.

Atualização - O arquiteto José Marques Carriço, da Secretaria de Desenvolvimento Urbano, participa dos estudos para atualização das normas legais de forma a permitir a instalação de bares, restaurantes e casas noturnas com música ao vivo. São duas frentes de trabalho: a revisão da LUOS (que trata da localização de empreendimentos e atividades) e do Código de Posturas (quanto às regras de convívio, segurança e salubridade na cidade).

A mudança envolve a reclassificação de vias públicas, usada para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos com música: eles poderiam se instalar nas travessas da praia, até o eixo Epitácio Pessoa/Floriano Peixoto, em área que passaria a ser a Zona Leste B,



Marcelo Martins/PM5

Concha Acústica resolveu neste ano seu problema de... acústica

considerada com vocação para esta atividade.

“Isso não significa anular o Código de Posturas, nem a Lei do Silêncio, que devem continuar sendo respeitados”, diz o arquiteto, que espera seja o projeto enviado à Câmara neste semestre, após as audiências públicas. Aliás,

em muitos casos a restrição hoje existente é apenas para música ao vivo, não para som ambiente. Já o Código de Posturas, ora em fase de discussão interna, deve em seguida passar pelos conselhos municipais de Desenvolvimento Urbano (CMDU) e Meio Ambiente (Comdema).

Sossego e segurança - Quanto ao incômodo à vizinhança, a Prefeitura lembra que a Secretaria do Meio Ambiente possui dois decibélmeters digitais, comprados em 2012 e usados para medir poluição sonora. Reclamações sobre poluição sonora devem ser encaminhadas por meio da Ouvidoria Pública Municipal, no telefone 0800-112056 ou pelo endereço de correio eletrônico ouvidoria@santos.sp.gov.br.

E quanto à falta de segurança pública, que prejudicou bastante a realização desses eventos, a Municipalidade responde: “Sempre que a Prefeitura solicitar ação da Guarda Municipal em locais de eventos, haverá a presença física de guardas municipais e solicitação de apoio à Polícia Militar, quando necessário. O sistema de videomonitoramento tem sido fundamental para elucidação de fatos relacionados à segurança na cidade”. [CPM]

GASTRONOMIA

Desperdício

Lembro como se fosse hoje: meu primeiro dia de trabalho em um restaurante de três estrelas Michelin, e que está entre os melhores do mundo.

Era o começo da minha carreira, estava muito empolgado com tudo, cada frase que escutava lá parecia poesia, tudo era mágico. A primeira tarefa que fui designado a fazer foi de separar as melhores rúculas; demorei 30 minutos para fazer isso, sendo que no final, 4 maços se transformaram em 1 maço. Pensei na hora: “Nossa, que extrema qualidade! Que top! Isso é ser um dos melhores do mundo!”

Pera ai! Três maços foram jogados no lixo! E o que minha mãe sempre me disse? Que não é para desperdiçar comida. Que há pessoas morrendo de fome no mundo. Isso deu um nó na minha cabeça. Quer dizer que - se eu quiser trabalhar como um dos melhores do mundo - vou ter que jogar um

monte de comida fora?

Claro que não. Tenho como verdade que um *chef* é um representante da cultura local, ele tem muitas responsabilidades com a sua região. Assim, não posso fazer tais coisas. Temos que respeitar a natureza, as irregularidades dela. As cenouras não precisam ser todas iguais, as rúculas não precisam ser todas iguais!

O desperdício começa nos supermercados e nas feiras, já que o

Muu-karthu/Wikipédia



Desperdiçar alimentos não é sinônimo de sofisticação

consumidor não compra o legume mais feio; assim, o feirante acaba jogando o produto no lixo no final da feira.

O alimento é incrível quando respeitamos a natureza

Ano passado participei do evento Disco Xepa, que tem como objetivo conscientizar as pessoas sobre esse problema que vivemos. Mostrei que o alimento é incrível quando respeitamos a natureza. Uma cenoura torta é tão gostosa como outra.

Uma vez, estava em uma fazenda e vi uma caixa cheia de cenouras mais escuras e perguntei o que iam fazer com elas. Para a minha surpresa, responderam que iam jogar fora, já que aquelas cenouras foram colhidas depois do tempo correto para elas. Resolvi experimentar e, para a minha surpresa, era uma cenoura fantástica, mais doce e mais saborosa. Só porque ela estava fora dos padrões, iam jogar no lixo. Levei-as para o meu

restaurante e naquele dia tínhamos um prato incrível.

Em meu restaurante, monto um menu de dez pratos todos os finais de semana. O objetivo é trabalhar com produtos sazonais; assim, consigo trabalhar com ingredientes frescos, sem precisar fazer um grande estoque no restaurante, reduzindo muito o desperdício. Se vou à feira e encontro beterrabas incríveis, não tenha dúvida que irei usá-las não só em um prato, mas sim em uns três pratos.

Precisamos questionar mais e respeitar mais a natureza.

Foto do autor: divulgação



() O 'chef' Andre Ahn coordena o restaurante Almoço, em Santos.*

A Culinária de Andre Ahn: Sobremesa

Ingredientes:

- Suspiro
- Morango
- Açúcar Mascavo

Mousse de limão:

- 200g de creme de leite
- 200g leite de condensado
- 100g de suco de limão
- 50g de 'cream cheese'
- Creme de leite batido
- 100g de creme de leite fresco
- Raspas de chocolate branco

Modo de preparo:

Misturar os ingredientes do mousse e levar a geladeira para firmar. Bater o creme de leite até ficar firme. E misturar com o mousse de limão.

Em um copo, colocar 1 colher de mousse de limão, 1 colher de açúcar mascavo, 1 colher de morango, raspas de chocolate branco, suspiro e finalizar com 2 colheres de mousse de limão.

Para reis
e rainhas
da vida
moderna.



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

Vila Rica - Obras aceleradas

*Entrada 130 X

VENHA CONFERIR • Por muito menos que você imagina e ainda **130** meses para pagar.

4
suítes
251 e 184 m² ÚTEIS



Apto. tipo Finais 1 e 2

Lazer completo

- Piscinas • Cinema
- Quadra poliesportiva • Squash
- Fitness • Spa e mais

15 espaços de lazer



PISCINA ADULTO COM RAIA

PLANTÃO NO LOCAL:
Rua Voluntários Santistas, 17 • Vila Rica
13 3222-2242 • 13 3284-1107

CORRETOR **ONLINE**
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS



www.grupomacuco.com.br

CRECI 74.617 - Memorial de Incorporação registrado sob a matrícula nº 88601 R1 no 2º Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de Santos. Planta e perspectiva para efeito ilustrativo.

FILANTROPIA

Casa do Sol chega aos 111 anos de atividades

Cuidando da chamada 'Melhor Idade' com toda a dedicação e vontade de melhorar as vidas de seus moradores, o Residencial Casa do Sol completa em agosto seus 111 anos de existência.

Fundada em 21 de agosto de 1904 como Asilo de Inválidos de Santos, esta entidade filantrópica foi instalada inicialmente na chácara de número 42, localizada na Rua Visconde do Embaré, no sopé do Morro São Bento, mudando-se em 1913 para a Avenida Bartolomeu de Gusmão, 15, onde fica hoje a Pinacoteca Benedito Calixto.

A partir de 1922 teve novo en-

dereço, na Avenida Francisco Glicério, 642, no José Menino, onde ficou até o ano 2000, quando se fixou na Avenida Santista, s/nº, no Morro da Nova Cintra, onde permanece até os dias atuais.

A longa jornada da instituição continua com a nova diretoria executiva, presidida por Percival Vicente, perseguindo os objetivos do fundador Antenor de Campos Moura, de melhorar a condição de vida de pessoas que têm sua autonomia de alguma forma comprometida.x.

Jardim tem um pedacinho da Mata Atlântica, com ar mais puro e ameno

Para tanto, a Casa do Sol conta com a estrutura de uma residência confortável, onde cada morador tem seu espaço garantido entre os 5.000 m² construídos. Uma equipe de funcionários se dedica ao bem-estar dos residentes, incluindo cuidadores, nutricionista, assistente social, psicóloga e fisioterapeuta.

O Residencial Casa do Sol atende oitenta idosos, e tem

capacidade de vagas suficiente para abrigar cento e vinte; portanto, está aberto a receber novos moradores.

Atividades de diversos tipos fornecem estímulos aos residentes: rádio, cinema e passeios externos fazem com que continuem atualizados e envolvidos diretamente com a sociedade, além de representar um modo agradável de usar o tempo.

Um grande jardim de 45 mil m² tem, junto a si, um pedacinho da Mata Atlântica, tornando o ar e a qualidade de vida mais puros e amenos, para que todos possam desfrutar o descanso que merecem, com o serviço e a atenção necessários.

Entre em contato com a Casa do Sol pelo telefone (13) 3258.5100. Visite o site: www.casadosol.org.br/. Siga no facebook: [casadosoloficial](https://www.facebook.com/casadosoloficial).

Estrutura permite receber 120 residentes com toda a atenção



vistoria.Final www.vistoriafinal.com.br
contato@vistoriafinal.com.br

PRESSURIZAÇÃO DE ESCADA
 (Projeto, Instalação e Manutenção)

DETECÇÃO DE FUMAÇA E ALARME DE INCÊNDIO

CENTRAL DE ILUMINAÇÃO DE EMERGÊNCIA

Rua Dr. Batista Pereira 242 - Macuco - Santos-SP
 11 947075945 . 13 7827.1846 . ID: 55*921*1608

"A renda publicitária desta página é integralmente destinada à entidade assistencial Casa do Sol"

CRÔNICA



O preço, o custo e o valor das coisas

Márcia Leite

Uau! Isso é muito caro!!!- O quê???? Quanto custa aquilo???

É o que costumamos dizer ao nos depararmos com algo economicamente superlativo. Entretanto, ouvi certa feita, e hoje concordo plenamente, que o valor independe do custo e muito menos do preço.

É claro que ninguém é bobo, e nem está aqui para jogar dinheiro fora, mas também é certo que estamos aqui para vivermos a

plenitude da vida, para desapegarmos do "ter" e vivenciarmos mais o "ser".

Quanto vale um sorriso? Um abraço apertado de saudade? Uma lágrima emocionada? O telefonema esperado? O "Like" na foto do Facebook? O resultado benigno de um exame? O "Sim" tão esperado? Podem tais fatos ser avaliados por um preço? Qualquer que seja?

Quanto vale um sorriso?

Em direito, ou "juridiquês" usa-

mos a expressão "incomensurável" para indicar o que não se pode medir ou avaliar. Todos os dias, talvez pela maturidade, procuro valorar sem atribuir preço, equacionando com o custo (não necessariamente financeiro), se posso, se não posso... Até porque, conforme o ditado popular... "quem não pode com andor, não carrega patuá".

E chego, finalmente, ao valor das coisas. Coisas, caras, coisas raras de incomensuráveis e inestimáveis valores na minha vida! É muito interessante a diversi-

dade de parâmetros utilizados pelas pessoas, para valorarem as opções e os acontecimentos de suas vidas.

Numa sociedade capitalista, é claro que a "medida paradigma" vem em forma monetária, até mesmo para dar freio aos anseios mais ousados de consumismo, mas certamente a dimensão do valor destas está muito longe de ser limitada por simples preços.

Afinal, quanto vale, quanto custa e qual o preço para ser feliz? Um beijo.

ENOLOGIA

O que significam as expressões Terroir e Cru?

Ricardo R. Cardozo (*)

Antes de continuar com o desfile das grandes regiões produtoras da França, vou abrir pequenos parêntesis para tratar de dois termos muito usados quando o assunto é vinho: “Terroir” e “Cru”. A compreensão destes conceitos importantes, que muitas vezes se sobrepõem e se confundem, facilita a nossa vida na hora da escolha de um vinho francês. O conceito “Terroir” é puramente francês e não tem tradução direta em nenhum idioma. Quando alguém se refere a um “terroir” está na realidade se referindo a um conjunto de elementos formado por solo e clima existente em um determinado local de uma determinada região produtora de vinhos.

Qualquer região produtora possui diversos “terroirs” dentro de seus limites, sendo que alguns deles se destacam pela combinação excepcional de solos de altíssima qualidade com um microclima especial, exclusivo daquele local, criando assim condições de produção de vinhos de qualidade superior e diferenciados.

“Terroir” tem significado mais específico que “Cru”

Já o termo “Cru” se refere ao vinhedo como um todo, englobando o conceito de “terroir” e mais tudo o que está na superfície do terreno, ou seja, as vinhas (espécie, idade, adequação ao “terroir” etc.), o trabalho

na terra e sem dúvida os métodos usados na condução da cultura do vinhedo.

Um “Cru”, na maioria das vezes, se refere a uma “Apelação de Origem Controlada” (AOC), composta por diversos “terroirs”. No entanto um “Cru” pode ser mais restrito e se referir a uma única parcela do vinhedo de determinada apelação, que recebe um nome próprio por reunir um conjunto de características que lhe conferem uma qualidade única e muitas vezes superior à dos vizinhos de cerca ou muro.

Em algumas regiões produtoras da França, estes “Crus” especiais recebem classificações tipo Grand Cru, Premier Grand Cru Classé, Premier Cru etc. - indicando a qualidade superior dos vinhos oriundos destes vinhedos.

Como exemplo, tomemos os rótulos a seguir:



A região é Borgogne. A AOC é “Hautes Côtes de Nuits” e não possui nenhuma classificação extra. Este vinho pode ser produzido com uvas originárias de qualquer vinhedo que pertença aos municípios (Vilas) que compõe esta apelação (AOC Hautes

Côtes de Nuits).

Neste caso o “Cru” é composto por todos os vinhedos classificados nesta AOC, independentemente das características específicas dos diversos “terroirs” que existem na AOC.

As produtoras são Marie Andrée e Chantal Gerbet, proprietárias do Domaine François Gerbet, que fica na cidade (vila) de Vosne-Romanée.

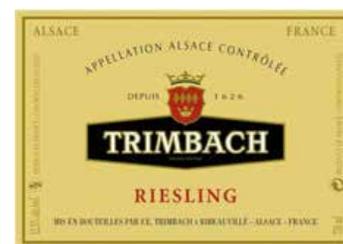


A região também é Borgogne. A AOC agora se refere a um “Cru” específico da vila de Meursault, classificado como Meursault Premier Cru, indicando que se trata de um vinho de qualidade superior aos da AOC Meursault. Este vinho só pode ser produzido com uvas originárias dos vinhedos que pertencem à classificação Premier Cru, dentre todos aqueles que compõem a denominação Meursault. O produtor é o Domaine du Chateau de Meursault, proprietário da marca Chateau de Meursault.



Continuamos na Borgogne. A AOC também é a mesma do rótulo anterior, “Meursault Premier Cru”. A grande diferença entre este vinho e o anterior é que neste caso o vinho é produzido exclusivamente com uvas provenientes de um único vinhedo pertencente à classificação Premier Cru, de qualidade excepcional denominado Charmes. É de se esperar que qualidade deste vinho seja superior aos demais vinhos da apelação Meursault Premier Cru. O produtor é Domaine Buisson-Charles.

Retornando um pouquinho aos vinhos da Alsácia, tema da coluna anterior, temos os rótulos:



Este rótulo designa um vinho elaborado com a casta Riesling proveniente de vinhedos da AOC Alsace, que abrange toda a região produtora, sendo Trimbach o produtor, com sede na cidade de Ribeauvillé.

Já este próximo rótulo, designa um vinho elaborado também com uvas Riesling, porém colhidas exclusivamente no vinhedo Kirchberg que é um Cru de Ribeauvillé pertencente à AOC Alsace e classificado como Grand Cru. Alsace Grand Cru é uma apelação específica para os vinhe-

dos da Alsácia classificados como Grand Cru. O produtor é Jean Sipp, estabelecido também na cidade de Ribeauvillé.



Um detalhe muito importante. Observem que todos os rótulos usados como exemplo indicam que o vinho foi engarrafado pelo produtor em sua propriedade, “mis en bouteille au domaine” ou “a la propriété” ou alguma expressão equivalente.

Bom, é isso. Bons vinhos e até a próxima coluna. Será a vez de Beaujolais.

Divulgação



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

BASTIDORES

Conceitos que fazem a diferença

“O santista é um privilegiado, pois aprecia uma vida de litoral, diferente da encontrada no Interior ou na capital, e abençoada por um clima ameno”, define o mestre arquiteto Francisco José Carol, que defende o uso das novas tecnologias e a preocupação com a estética, mas sem o arquiteto esquecer que não é ele quem determina como deve ser: o projeto deve interpretar os desejos do morador,

para que ele se sinta confortável nesse espaço e a moradia se transforme de fato em um lar.

No Recife, liberaram a construção de prédios de 40 andares, e com isso a sombra projetada cobriu toda a praia. No Rio de Janeiro, a “cortina” de prédios unidos na orla criou problemas ambientais. Em Santos, a abertura entre as edificações permite a ventilação, embora Francisco preferisse que

fosse maior. Mas Santos tem uma vantagem: um jardim – também incluído no Guinness – que traz conforto ambiental, ajuda a melhorar o clima.

Ao projetar uma residência, o mestre Carol leva em consideração tudo isso, valorizando a ventilação dos ambientes e aspectos de ergonomia para o bem estar dos moradores. Também pesquisa novos materiais, sistemas de reu-

so, economia e aproveitamento energético, dentro dos conceitos de sustentabilidade ambiental. Aliás, foi um dos pioneiros no uso do vidro em lugar de muros em alvenaria ou grades, resultando num novo padrão de leveza estética para os prédios.

Por isso, ele se identificou com a Construtora Macuco, para a qual tem desenvolvido diversos projetos. Ele faz questão de elogiar seus

dirigentes por não quererem fazer apenas “apertamentos” e terem conseguido implantar novas referências no conceito de morar em Santos, como a criação dos espaços de lazer nos prédios: «A Macuco foi a primeira que conseguiu tornar referência esses conceitos, poucas outras empresas tiveram essa visão de agregar tais valores ao imóvel, dando melhor aproveitamento aos espaços internos». [CPM]



Os apartamentos mais gostosos da cidade, com terraço Bistrô.



2 dorms.
(suíte)

- Sala de Jantar/Estar
- Terraço Bistrô
- Banheiro Social
- Cozinha
- Área de Serviço
- WC de empregada
- Terraço Técnico

- Infraestrutura para ar condicionado (tipo Split)
- Infraestrutura para aquecimento a gás**
- 1 ou 2 vagas*** de garagem demarcada

Gonzaga - 1 quadra da praia

A partir de **R\$ 300 mil**

VENHA CONFERIR • Por muito menos que você imagina e ainda **140** meses para pagar.

Mezanino de Lazer e Conveniência



Plantão no Local

Av. Bernardino de Campos, 625 • (canal 2)
GONZAGA • Tels.: 13 3288.3890 / 13 3284.1107

CORRETOR ONLINE
FALE CONOSCO E TIRE SUAS DÚVIDAS



www.grupomacuco.com.br

Creci 74.617. Memorial de Incorporação registrado sob a matrícula n. 53.627 - R1 no 3º Cartório de Registro de Imóveis de Santos. Perspectivas para efeito ilustrativo. **Banheiros ***aptos. 152 e 162.

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.



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