



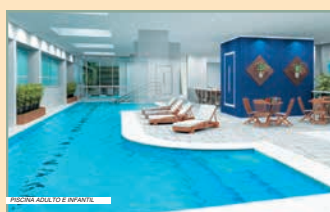
## BAIRRO



### Embaré festeja 140 anos da capelinha que virou basílica

PÁGINA 4

## EMPREENHIMENTO



### Castell Due Monti em fase final de acabamento

PÁGINAS 6 e 7

## CONDICIONADORES



### Dicas para instalar e manter

PÁGINAS 2 E 10

## CULTURA

# Santos, uma cidade para se ler

Berço de romancistas, poetas, pesquisadores e outros autores, Santos quer agora resgatar entre seus cidadãos e visitantes o hábito da leitura. Para disseminar esse hábito, formar novos leitores, despertar o pensamento crítico, ampliar os espaços de leitura e facilitar o acesso aos livros, todo um conjunto de ações vem sendo promovido pela Administração Municipal, enfileiradas no título “Leia Santos”, que tem também seu próprio espaço na Internet: <http://www.santos.sp.gov.br/leiasantos/>

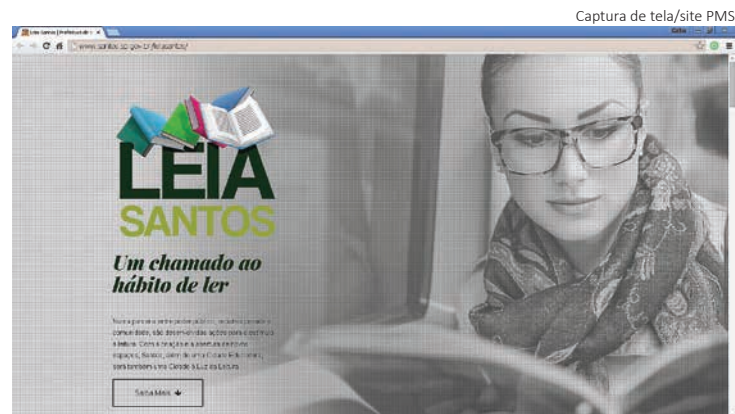
De gibis – incluindo uma Gibiteca Municipal – até microcontos, debates sobre filmes, exposições de trabalhos escolares, conversas com escritores e jornalistas, inúmeros recursos são usados para atingir aqueles objetivos. Até Sol entra no programa – no caso, a Sessão Ouvinte de Leitura (SOL), em que professores, poetas, artistas, escritores, contadores de histórias e amantes dos livros

fazem leituras públicas de poemas, contos, crônicas e outras obras literárias, tanto nas escolas como nos bairros e nos núcleos do programa Escola Total.

**Doe conhecimento. Telefones 3226-8000 e 3202-3572**

Quem quiser participar com doações de livros, pode levá-los ao Ponto de Leitura mais próximo. Ou telefonar para que o veículo do Leia Santos retire a doação, se forem mais de vinte unidades. Só de maio a julho, foram doados mais de oito mil livros.

Esses pontos de leitura estão instalados em abrigos de ônibus no Centro, Campo Grande, Saboó, José Menino, Aparecida, Gonzaga, Ponta da Praia (nos quais os livros expostos podem ser retirados gratuitamente), bem como em Unidades de Saúde e bibliotecas escolares (o site possui a relação).



Projeto Leia Santos enfileira uma série de ações destinadas a promover o contato da população com os livros



Pontos de Leitura espalhados pela cidade incentivam este hábito na população



Leitura para todos, mesmo nos espaços públicos

## Ações visam atrair leitores

Uma vez por mês, um filme de arte é exibido na Biblioteca Cândido Portinari, com um convidado que promove o debate sobre o caráter literário desse filme e o acervo da biblioteca: é o Cine Letras. Também mensalmente ocorre a ação “Autor e Sua Obra”, para colocar os autores em contato direto com o público frequentador das bibliotecas. De modo semelhante, “Deu no Jornal” convida jornalistas para debaterem sobre jornais e revistas com o público na Biblioteca Roldão Mendes Rosa, objetivando estimular nas pessoas o pensamento crítico.

A Prefeitura realiza também as rodas de leitura, em que os pais são convidados a participar de leituras de livros para seus filhos e colegas de sala; o programa Conhecendo as Bibliotecas promove visitas monitoradas às bibliotecas públicas, inclusive com a participação de escritores locais. No sentido contrário, a Vitrine Literária expõe trabalhos

escolares de alunos (poemas, limeriques, crônicas, contos) em vitrines de livrarias que tenham o selo “Santos à Luz da Leitura”.

Há mais (muito mais): Poucas Palavras é uma oficina de microcontos, em que escritores convidados ensinam a produzir textos médios e pequenos, na Biblioteca Cândido Portinari (situada na Arena Santos). Poesia Falada é um concurso literário com prêmios para poetas e todas as idades e gêneros literários, em que artistas selecionados fazem a leitura dos poemas.

Nos programas Adote um Livro, a Secretaria de Cultura monta uma tenda para adoção de livros e gibis, uma vez por semana e em datas comemorativas, e nesses locais as pessoas podem doar livros ou retirá-los gratuitamente. De modo semelhante funciona o Adote um Gibi, enquanto o Espaço Leitura funciona simultaneamente com estes programas, colocando cadeiras e mesas para que as pessoas possam ler no local.

## 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](http://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



# Condicionadores de ar: entre no clima



CPM

O engenheiro Edgard comanda a Harco desde 1998

Conhece aquela história de ‘trocar o gás, dar uma carga de gás’ no condicionador de ar ou na geladeira, para o aparelho voltar a esfriar? Saiba: só isso não resolve. Gás não se desgasta nem perde força, nem some. Se o aparelho não refrigera e uma nova carga de gás parece resolver, é porque existe algum furo por onde ele escapa. E vai continuar escapando, se o furo não for encontrado e fechado.

Parece óbvio, assim explica por quem entende do assunto, embora muitos ainda não atentem a isso. E quem explica é o engenheiro Edgard Lopes Hernandes, formado pela Faculdade de Engenharia Industrial (FEI) e desde 1988 dirigente da Harco Ar Condicionado Central Engenharia.

Sua experiência no ramo inclui a ambientação atmosférica em oito centros comerciais

espalhados pelo estado de São Paulo, seis hospitais, dois laboratórios de biossegurança - entre eles o Instituto Evandro Chagas, em Belém (Pará), o maior da América Latina -, o Instituto Butantan, a Serpro/SP, a Usina Hidroelétrica Três Irmãos (Pereira Barreto/SP) e muitas outras instalações comerciais e residenciais - entre elas várias da Construtora Macuco, com a qual trabalha há cerca de dez anos.

A Harco também instala sistemas de pressurização de escadarias, agora normatizada como equipamento de segurança obrigatório em prédios mais altos ou de concentração maior de pessoas. São ventiladores ligados à energia de emergência e a detectores de fumaça, que entram em funcionamento em caso de incêndio para garantir uma rota segura de fuga, pois

formam uma área de pressão que impede a entrada da fumaça - que num incêndio é o principal perigo para as pessoas.

Com a experiência de quem projeta sistemas para hospitais e laboratórios, Edgard ressalta a importância da manutenção periódica: a serpentina é um ambiente úmido, que permite formar colônias de bactérias. É importante limpar os filtros, aplicar bactericida e em certos casos um técnico fazer a lavagem da serpentina. Numa residência média, pelo menos a cada seis meses. Em lojas e escritórios, com maior uso e mais concentração de gente, é obrigatório que seja feita mensalmente.

E uma dica: mesmo no inverno, ligar o aparelho por alguns minutos, como se deve fazer com qualquer motor, para não ter problemas no verão.

## Dimensionamento dos aparelhos é importante

Além de planejar as instalações, a Harco prepara os apartamentos para receberem os condicionadores tipo ‘split’. Edgard conta um pouco da técnica: “Consideramos aspectos arquitetônicos, para que o condensador não fique na área social, por exemplo, e para facilitar a manutenção. A Harco é a primeira empresa santista a aplicar nos tubos de ar uma carga de nitrogênio (cerca de 300 libras) sob pressão e vedá-los nas pontas. Então, se o

técnico escolhido pelo morador para instalar o ‘split’ encontrar a mesma pressão do gás no tubo, é sinal de que não houve vazamento”.

Edgard esclarece outra dúvida comum: como calcular o porte dos aparelhos? “Uma referência é considerar 800 BTU por metro quadrado de área a ser refrigerada, numa instalação simples. Assim, um condicionador de 7.200 BTU seria suficiente para um quarto comum com 9 m<sup>2</sup>. Mas há outros elementos

importantes a considerar: se ele tem uma vidraça grande e fica muito exposto ao sol, o que exige mais do aparelho”.

### Equipamentos devem ser corretamente previstos

Na verdade, um técnico leva em conta vários fatores, como o número de pessoas que ocupam o local, a iluminação, os equipamentos existentes no ambiente, a renovação de ar (em áreas grandes) e a infiltração

de calor (por paredes, teto, piso e insolação). Por exemplo, salas com muitas pessoas ou computadores geram mais calor, que precisa ser considerado no dimensionamento dos aparelhos.

Esse cálculo é projetado para a temperatura de conforto, normatizada como sendo de 23 a 24°C. Mas há quem prefira temperaturas menores, e até quem programe para a temperatura mínima e depois se enfie sob cobertores - desperdiçando

energia, portanto.

Também é importante entender que os aparelhos funcionam retirando umidade do ambiente. Os especialistas trabalham considerando variáveis de temperatura, velocidade de troca de ar e percentual de umidade. O ar mais seco facilita a evaporação da umidade corporal, dando-nos a sensação de frescor, como quando ficamos defronte a um ventilador.

Mais, na página 10

## 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.



# ÚLTIMAS UNIDADES.

Ainda dá tempo de trazer sua felicidade para o primeiro residencial resort do Gonzaga.



## 3 SUÍTES

134 m<sup>2</sup> úteis

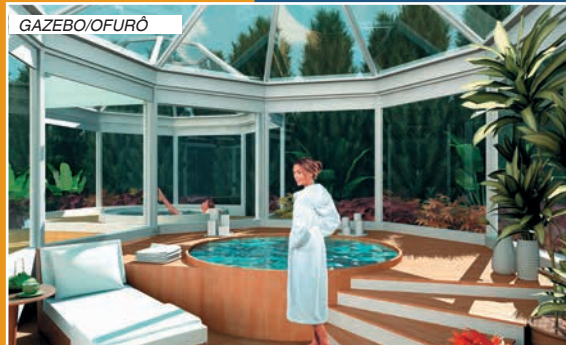
PRONTO PARA MORAR

### 2800 m<sup>2</sup> de lazer



39 espaços de lazer e conveniência.

AMPLAMENTE FACILITADO.  
DIRETO COM A CONSTRUTORA



CRECI 74.617 - Matrícula 46.962 - R1 - 3º Cartório de Registro de Imóveis de Santos. Fotos e perspectivas para efeito ilustrativo.

**Plantão no Local:** Pça. Fernandes Pacheco, 10 (Rua Marechal Deodoro) • Gonzaga  
Tels.: 13 3284-1828 • 13 3284-1107



# Embaré comemora os 140 anos da sua capela

“Tenho a honra de levar ao conhecimento de Vossas Senhorias que se acha erigida na Praia do Embaré uma Capela para o serviço religioso dos moradores daquele aprazível e florescente arrabalde. Seu orago é Santo Antonio e sua situação vizinha de um lado com os terrenos pertencentes ao sr. dr. Ernesto Germack Possolo, e do outro lado com os da propriedade e residência do sr. Dr. Wallace da Gama Cockrane. Mede o terreno onde está assentada a Capela, que é seu patrimônio, uma extensão de vinte e dois metros para a praia e cem metros de fundo. Foi empreendida essa obra pia sem viso de ostentação, sem luxo, mas com a precisa decência e capacidade para os seus sagrados destinos” (trecho da carta do então barão (depois visconde) de Embaré à Câmara Municipal, em 25/10/1875).

Naquele domingo, 19 de setembro de 1875, o barão Antonio Ferreira da Silva Junior tinha uma grande alegria: depois de cerca de um ano de obras, a missa celebrada pelo padre Scipião Goulart Ferreira Junqueira inaugurava a capelinha erigida



Detalhes da entrada da Basílica, em 2007

junto à praia do Embaré. Após sua morte (em 1887), a capela ficou duas décadas abandonada, dando origem depois a

uma nova construção religiosa, inaugurada em 24 de novembro de 1911.

Em 1915, ela seria ampliada,

Sylvia Pires Faria de Paula/Novo Milênio



A capela em 1928, na praia ainda tranquila

transformando-se em igreja, também homenageando Santo Antônio. Já a atual Basílica de Santo Antônio do Embaré teve sua pedra fundamental lançada em 13 de julho de 1930, sendo consagrada em 7 de dezembro de 1946. Com uma curiosidade construtiva: a nova igreja foi construída sem que fosse desmanchada a antiga. O aniversário do bairro se refere à entrega dessa capela ao público.

## Embaré, 1915

“A praia do Embaré, com a vastíssima placidez de seu horizonte recortado por montanhas, é adequada ao recolhimento e à meditação, abrindo, por igual, as asas do pensamento para o elevar às mais sublimes e remotas paragens.

“Com a vida moderna de banhistas que ali afluem, oferece todas as comodidades; e sem calmas excessivas nem frios agrestes, conserva uma temperatura agradabilíssima, que permite passar as horas em frente ao mar, vendo um ou outro penacho de fumo ondeante dos grandes transatlânticos, ou a alvura das velas de uma barca.

“Os que vão sobre as ondas e avistam a terra distante, sentem uma alegria consoladora, proveniente da quebra da monotonia de uma viagem marítima. Almas ansiosas, na iminência de um perigo constante, rejubilam vendo terra e curvam-se reverentes quando a vista descobre, erguida no alto de modesto campanário, ou de suntuosa catedral, a Cruz redentora, abrindo os braços às amarguras e sofrimentos. Bem a conhecem os navegantes nas provações da tempestade, em que se encomendam a Deus.”

O texto acima faz parte do

livrete *A Capella de Sto. Antonio do Embaré*, editado em Santos em 1915, com apontamentos e fatos coligidos por Luiz de Moraes Carvalho.

Um século atrás, quando aquele trabalho foi impresso, a praia do Embaré (cuja denominação englobava também as atuais praias de José Menino, Pompeia, Gonzaga e Boqueirão) era apenas mato, com alguns caminhos dando acesso ao mar, onde as pessoas gostavam de pescar. Andando por eles, esbarrava-se na plantinha ‘dorme-dorme’, cujos carrapichos grudavam nos pés e nas pernas.

**A inauguração do trecho final do canal 4 foi em 1924, com a presença de Washington Luís, que dois anos depois seria presidente do Brasil**

Não faltavam vacarias e estábulos: eram três só na Benjamin Constant, que era um grande lamaçal, difícil de transpor até pelos carros de boi. A atual Avenida Epitácio Pessoa, antes chamada de Avenida Barnabé, tinha tanto brejo por perto que a molecada matava rã na base da cacetada. Eram tantas que morriam cinco ou seis de uma só vez e latas de vinte quilos ficavam cheias num instante”, conforme a história do bairro recuperada em 1982 pela jornalista Leda Mendes Mondin.

Além disso, as chácaras dos japoneses garantiam chuchu, pimentão, alface, chicória e couve, vendidos na vizinhança por um tostão. Pés de abacate, ameixa, tangerina, manga, morango e pitanga ficavam à disposição de quem quisesse saboreá-los, como é citado naquela matéria de 1982: “A criançada levantava da cama e já ia direto para os pomares”. [CPM]

Reprodução/Novo Milênio



A capela do Embaré, na publicação de 1915



# Últimas unidades para você conquistar. Venha logo aproveitar.



## 2 e 3 dorms. (suíte)



### PRONTO PARA MORAR

## Área de lazer na cobertura

1 e 2 vagas de  
garagem

- Piscina
- Salão de festas
- Espaço Gourmet
- Sauna
- Snack bar
- Brinquedoteca
- Espaço grill  
e mais

## 10 espaços de lazer

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

## A partir de R\$ 375 mil\*

**AMPLAMENTE FACILITADO** **USE SEU FGTS**  
Direto com a Construtora

TERRAÇO GRILL



PLAYGROUND



PISCINA ADULTO



SALÃO DE FESTAS



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



a duas quadras da praia e pertinho de ficar pronto:  
**fase final de acabamento.**



**3 e 4 SUÍTES**  
 129 a 161 m<sup>2</sup> ÚTEIS

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

Áreas comuns entregues totalmente equipadas e decoradas.



Área de Lazer com 2000 m<sup>2</sup>:

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

**COBERTURAS 4 SUÍTES | VISTA CINEMATOGRAFICA DO MAR**



PISCINA ADULTO E INFANTIL



FITNESS BOXER



FINAL 2 TORRE MONTI BIANCO

Fase final de  
**ACABAMENTO**



**A partir de  
 R\$ 790.000,00\***

**AMPLAMENTE FACILITADO.  
 DIRETO COM A CONSTRUTORA**



Vista do apartamento Bianco, 282

**Plantão no local:**

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



# A importância do sushi para o pescado

*Andre Ahn (\*)*

Particpei no dia 3 de agosto do Asian Food, uma feira que reuniu vários segmentos da cozinha asiática e que demonstra o quanto os restaurantes japoneses estão em alta. A quantidade de restaurantes de sushi em São Paulo é gigante. Hoje é muito comum comermos como uma refeição normal, qualquer criança come. Em Santos não é diferente, todo mundo percebeu como surgiram restaurantes especializados em *sushis* e *temakis*, e estão fazendo o maior sucesso.

Agora: por que eu participaria desse evento, se nem sou *'sushiman'* ou chefe de cozinha asiática, apesar dos meus olhos puxados? O que muitos não reparam é a importância que esses restaurantes têm para os pescados do Brasil. E isso tem muito a ver comigo. A cozinha oriental tem uma ligação com frutos do mar muito forte. O respeito com o peixe é grande. Em um estabelecimento que serve sushi, se o peixe não está fresco a comida não vai ficar boa, já que o defeito no produto fica muito mais evidente quando servido cru.

Naquela feira, encontrei muitos amigos fornecedores de pescados, de empresas grandes que vendem para todo tipo de restaurante. Porém eles têm um carinho maior com os restaurantes asiáticos, já que são os maiores compradores de pescados no Brasil. Assim, podemos concluir que cresce cada vez mais o número de restaurantes que respeitam o pescado. E isso muda muita coisa, faz com que os fornecedores tenham que tratar melhor o seu produto, na pesca, no armazenamento e na locomoção.

É claro que o peixe mais utilizado é o salmão, mas os *'sushimen'* brasileiros começaram a usar outros peixes também. Muitos começaram a reparar que, no Japão, eles preparam



Foto: Wikipedia/Onjacktallcuca

*Sushi tem vários preparos, usando outros peixes além do salmão*

o sushi com outros peixes também. Perceberam que usam por exemplo o pargo, um produto que encontramos em nossas águas. Assim, podemos encontrar, em restaurantes de sushi, sardinha, olhete, prego, robalo. Muitos desses peixes disponíveis em nosso litoral.

**“Muitos ‘chefs’ estão separando a palavra frescor da palavra congelar”**

Na mesa redonda de que participei, uma questão muito interessante foi levantada. A questão do congelar o peixe. Em Nova Iorque foi aprovada uma lei pela qual todos os peixes que forem servidos crus precisam ser congelados antes. Quando o peixe é congelado a 20 graus negativos durante 24 horas são eliminados quase 100% de chances de dar algum problema. Muitos *'chefs'* estão testando peixe que foi congelado e um peixe que não foi, e não estão encontrando muita diferença.

Mas o que mudou, já que sempre foi defendido que peixe bom é aquele que não foi congelado? A grande questão é como ele foi congelado. Antigamente não tínhamos a tecnologia para isso; hoje, muitas vezes, os peixes já são congelados a bordo do barco ainda vivos. E existem equipamentos que congelam de forma muito rápida; assim, menos cristais de água são criados, mantendo a sua qualidade.

O grande chefe francês Paul Bocuse sempre falou que é melhor um peixe congelado corretamente do que um que não foi congelado, mas foi mal armazenado. Ainda mais no nosso país, em que são tão mal feitos o transporte e o armazenamento dos pescados. Assim, muitos *'chefs'* estão separando a palavra frescor da palavra congelar. Um peixe fresco não significa que não

pode ter sido congelado.

Outro ponto que levantei foi que, para melhorarmos os pescados no Brasil, não devemos ser preconceituosos com nenhum assunto, como no caso do peixe congelado. Precisamos da pesca artesanal e da pesca de arrasto, os dois têm pontos positivos e negativos, sendo que ambos têm seu papel. O importante é os dois serem preparados de forma correta.

Até o pescado de cativeiro, de que eu não gostava muito, estou vendo com outros olhos. Ele tem um papel importante também na cadeia da gastronomia, se for preparado de forma correta.

A situação dos pescados é tão delicada que não podemos criar obstáculos e preconceitos: precisamos discutir, agir e integrar, todos com o objetivo de melhorar a gastronomia e o nosso planeta.



Foto: divulgação

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

## A Culinária de Andre Ahn: Peixe e beterraba

### Peixe Branco

- 30 g de manteiga
- 1 dente de alho
- 1 ramo de alecrim
- óleo de canola
- sal
- pimenta do reino

Tempere o filé com sal e pimenta do reino. Leve à frigideira com a pele virada para baixo e frite com o óleo. Frite do outro lado também. Acrescente a manteiga, o alho e o alecrim na frigideira e regue o peixe até ele estar cozido.

### Bechamel de beterraba

- 400 ml de água de beterraba
- 200 ml de creme de leite
- 60 g de manteiga
- 50 g de farinha
- sal

Passe beterraba crua em um *juicer* até extrair os 400 ml de água de beterraba. Reserve.

Leve ao fogo em uma panela

a manteiga e farinha de trigo. Cozinhe até ficar marrom claro. Acrescente aos poucos a água de beterraba, sempre mexendo, e por fim acrescente o creme de leite. Acerte o sal.

### Cenoura confitada na manteiga de garrafa

- Cenoura
- Manteiga de garrafa
- Flor de sal

Leve a uma panela a cenoura cortada na transversal e coloque manteiga de garrafa até cobri-la. Cozinhe em fogo baixo até que a cenoura fique macia (confitar = cozinhar sem fritar, cobrindo com matéria gordurosa). Retire da panela e, com a ajuda de papel toalha, tire o excesso de manteiga. Tempere com sal.

### Nhoque de beterraba

- 500 g de beterraba
- 80 g de farinha de trigo

- 130 g de creme de leite
- 30 g de azeite
- sal

Asse as beterrabas embrulhadas em papel alumínio individualmente a 200°C durante 45 minutos ou até ficar macio. Descasque as beterrabas e passe por um espremedor. Leve todos os ingredientes ao fogo e vá mexendo até ficar em ponto de brigadeiro. Acerte o sal.

Ainda quente, coloque num saco de confeiteiro. Abra o nhoque em uma cuba Gastronorm (GN) cheia de água com gelo e deixe repousar por 2 minutos; tire da água e, com ajuda de uma espátula, corte os nhoques com 4 cm de comprimento.

Na hora de servir, passe um pouco de farinha de trigo em volta dos nhoques, leve a uma frigideira com manteiga, dê uma fritada neles e sirva em seguida.





# Parece um palácio, tem nome de Castell e fica na Vila Rica.

## Sua rainha merece viver aqui.

# 4 suítes

251 E 184 m<sup>2</sup> ÚTEIS

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

### Vila Rica - Obras aceleradas

**VENHA CONFERIR** • Por muito menos que você imagina e ainda **amplamente facilitado**. Direto com a Construtora.

### Lazer completo

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



PISCINA ADULTO COM RAIA



FITNESS



Apto. tipo Finais 1 e 2

### PLANTÃO NO LOCAL:

**Rua Voluntários Santistas, 17 • Vila Rica • Tels.: 13 3222-2242 • 13 3284-1107**



BASTIDORES

Entenda o funcionamento dos ‘splits’



Foto: Wikipedia/Nilsonsvidal

Instalação de equipamentos Variable Refrigerant Flow (VRF) no Rio de Janeiro

Compreender o funcionamento dos ‘splits’ também ajuda a escolhê-los melhor. Neles, a unidade interna é ligada por dois tubos à externa, que inclui o compressor. O gás, ali comprimido, esquenta para cerca de 70º C e em contato com o ar externo (por padrão considerado como a 30º) transfere a este parte do calor, caindo para uns 38º. Em seguida, o gás passa pela válvula expansora, onde perde pressão e esfria (lembra do tubo de aerossol que esfria na sua mão, se apertado por mais tempo?), caindo para cerca de 6º. Passa então pela serpentina da unidade interna, resfriando o ar ambiente.

Em dias mais quentes, esse processo não funciona tão bem, por ser menor a transferência de calor para o ar externo: por isso, o aparelho precisa ter uma folga de potência. Pela mesma razão, é ideal que a unidade externa fique em lugar ventilado e

protegido do sol excessivo.

Mais uma questão a considerar no ato da compra: a distância entre a unidade externa e a interna, que não pode ser maior que a especificada pelo fabricante. Aparelhos que alimentam vários ambientes com o mesmo compressor devem ser dimensionados pelos tubos mais compridos.

Hoje, para residências, o ‘split’ é o mais recomendado pela relação custo-benefício. Um modelo mais sofisticado é o V.R.F. (em que a mesma unidade externa pode por exemplo atender a 20 unidades internas), usado em hospitais, hotéis e escolas, ou em apartamentos acima de 250 m²). Em instalações como centros comerciais, o ar condicionado central pode ser a melhor opção. Já os aparelhos portáteis são a última opção, pelo baixo rendimento e alto custo, já que não trocam ar com o exterior, sendo refrigerados a água.[CPM]

‘DESIGN’ DE INTERIORES

Elementos da Natureza, em alta na decoração

Layla Ferreira (\*)

Existem estudos feitos por empresas especializadas que apontam as tendências para várias áreas, entre elas, a arquitetura e decoração.

Essas tendências em geral começam através de comportamentos locais, que vão se repetindo e tornando globais ou pelo menos presentes em muitos lugares. Da observação desses movimentos resulta a direção do que será mais usado em cores, decoração, design em geral, moda etc.

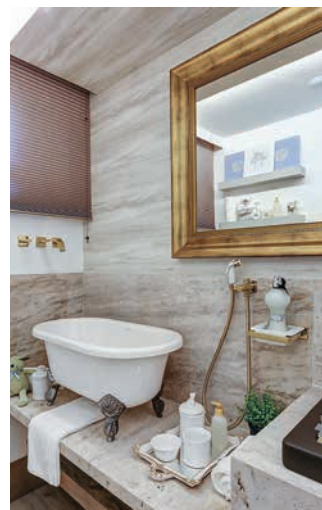
Uma forte característica observada nos últimos tempos é a busca da aproximação com a natureza. O que proporciona sensações boas de tranquilidade, aconchego.

Na decoração esta tendência tem sido explorada por vários segmentos além do paisagismo em si, como revestimentos, papéis de parede, tecidos, pisos, obras de arte e etc.

Considerando essa diversidade de materiais, podemos explorar a sensação de presença da natureza em qualquer ambiente da casa.

**Aproximação com a Natureza proporciona tranquilidade e aconchego**

No quarto de bebê, não convém usarmos plantas, mas os ele-



Pia tem tampo de travertino bruto

mentos naturais estão presentes no piso vinílico com padronagem de madeira. Um material muito recomendado pela praticidade na instalação, acústica e facilidade de limpeza.

Além do piso, foi usado também rodapé de madeira de demolição, papel de parede em padrão madeira clarinha e pia com tampo de travertino bruto, contribuindo assim, para o conceito de tranquilidade que um quarto de bebê necessita.

Em uma sala com sacada, foram usados vasos de plantas, além de um papel de parede com fundo de madeira no living e piso de porcelanato imitando



Fotos: divulgação

Quarto do bebê tem elementos naturais como o piso em padrão madeira

madeira na sacada.

Não faltam opções para explorar essas tendências em nossas casas. E são cada vez mais variadas e com diversas tonalidades, para todos os gostos, ambientes e necessidades.

O importante é aproveitar toda a sensação de leveza, aconchego e felicidade que a natureza pode nos oferecer.

Divulgação



(\*) Layla Ferreira (layla@layla-ferreira.com.br) é arquiteta e urbanista.

CRÔNICA

O mergulho

Márcia Leite

Outro dia, fui conhecer o passeio de escuna, lá na Ponta da Praia. Era um dia ensolarado neste inverno tropical santista que temos. Num certo momento, o barco parou na altura da Ilha das Palmas, para que os passageiros que quisessem pudessem mergulhar. Tudo com muita segurança, com coletes salva-vidas e tudo o mais.

Eu, santista da gema, nadadora, criada naquela baía, acostumada com o mar e as ‘citraias’

da ‘pouca farinha’, fiquei ali, travada na proa da embarcação, olhando o mar e com medo de mergulhar. O mar... tão lindo... tão verde... tão assustador...

“Vai! Pula!” - disse o comandante do barco para mim... e eu, com vergonha, fui bem devagarinho me esgueirando pela escada até atingir a água e largar meu corpo naquela imensidão verde.

A partir daí, uma sensação maravilhosa me invadiu. Gostinho do sal na boca, lembranças da infância com meus irmãos, aventuras de adolescência na-

quelas praias. Depois, é claro, eu não queria mais voltar para o barco, poderia até nadar até a praia, tamanha era a minha felicidade. E o medo? Para onde teria ido? E de onde teria vindo?

“Vai! Pula!”

Pois é, ambíguas sensações em frações de segundos... Quantas vezes deixamos de mergulhar em situações excepcionais porque ficamos com medo? Quantas vezes desistimos a poucos centímetros do objetivo final?

Ou, simplesmente, nos consideramos incapazes de fazer algo?

Parece que às vezes, é preciso que alguém venha e grite bem forte - “Vai! Pula!” - só para te lembrar que você pode e é capaz, e que, além das suas forças, existe uma outra maior, que te conduz e te diz que vai dar tudo certo, você vai conseguir, mais uma vez!

Qual é a dúvida? Você fez tudo certo, de novo e de novo e de novo, então... - Mergulhe! Vai! Pula!!!

Beijo!

Divulgação





## ENOLOGIA

## Os vinhos de Beaujolais

Ricardo R. Cardozo (\*)

Beaujolais. Soa familiar? Lembra paisagens que enchem os olhos, de colinas sinuosas forradas por uma vegetação exuberante e vinhedos a perder de vista? Lembra vilarejos apaixonantes, habitados por gente feliz, acolhedores e donos de uma 'art de vivre' muito peculiar? Lembra vinho? Sim? Não?

É, caro amigo, isto é Beaujolais. Tudo isso e mais um pouco. Mas, e o vinho, lembrou? Consegue se recordar de algum que tenha tomado? Ou melhor, já degustou algum vinho desta região? Vou arriscar um palpite. Quando muito, a maioria de nós degustou um Beaujolais Nouveau ou um Beaujolais Village.

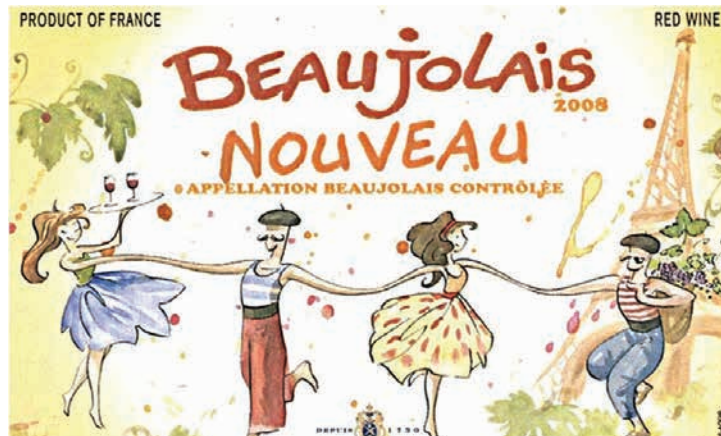
É muito pouco para esta região da França menosprezada por nós brasileiros, não por nossa culpa, mas por falta de informação e principalmente de escassez de vinhos desta região em nossas importadoras.

Felizmente, isto está mudando. A união dos produtores de Beaujolais tem focado em um forte trabalho de 'marketing' internacional para divulgação de seus vinhos.

**Brasileiros ainda conhecem pouco das muitas opções de Beaujolais**

Esqueça o 'Beaujolais Nouveau' como referência. Ele não conta, nem para os franceses. Não que seja ruim, eu gosto e tomo sempre que acontece o festival, porém é exatamente isso que ele é, um vinho de festa, que celebra anualmente a colheita e a produção de vinho, com forte significado de renovação da vida, tradição desde os tempos dos gauleses, habitantes originais da região. Asterix, Obelix? Lembra?

O 'Beaujolais Nouveau' é liberado com grande festa todos os anos, na terceira quinta-feira de novembro, e sua vinda é celebrada pelos apreciadores de



vinho na França (quase todos os franceses) e em muitos países ao redor do mundo.

Para nosso deleite e prazer, existem muitos outros vinhos em Beaujolais. São todos vinhos gastronômicos, versáteis, que fazem bonito em qualquer mesa. Começando com a denominação (AOC) mais simples que é 'Beaujolais', passando pela mediana 'Beaujolais Village' e chegando finalmente à denominação 'Cru de Beaujolais' ou vinhos comunais, que trazem estampados no rótulo o nome da comunidade (microrregião) na qual estão os vinhedos utilizados na sua produção.

**AOCs de Beaujolais** - Recapitulando, temos as duas denominações mais amplas e as denominações de Cru ou comunais que produzem vinhos de grande qualidade. São elas:

**Brouilly** – O charme de um vinho francês,

**Chénas** – Um grande vinho que tem os seus segredos,

**Chiroubles** – Extremamente agradável,

**Côte-de-Brouilly** – Grandes



vinhos de vinhedos de altura, **Fleurie** – Paisagens divinas para vinhos femininos, **Juliéna**s – Vinhos com personalidade marcante, **Morgon** – A força de um vinho expressivo, **Moulin-à-Vent** – Potente e duradouro, **Régnié** – Vinhos que impressionam, e finalmente **Saint-Amour** – A ternura de tintos intensos.

**O vinhedo** – Vizinho do sul da Borgonha os vinhedos de Beaujolais estendem-se por uns 40 km em direção a Lyon. Na parte Norte, limite com a Borgonha, onde predominam os solos graníticos, situam-se as AOCs Village e os dez Crus. Na parte Sul predominam os solos calcários que abrigam a



AOC Beaujolais.

A variedade principal é a Gamay, uva tinta de polpa branca, que ocupa quase a totalidade do vinhedo e se beneficia muito dos solos graníticos. O restante do vinhedo é composto por Chardonnay, Aligoté, Melon e Pinot Noir.

**Vinhos** - Os tintos, elaborados exclusivamente com uvas Gamay, representam a quase totalidade da produção desta denominação. Em ordem crescente de complexidade, temos:

**Beaujolais Nouveau**: guarda de seis meses a no máximo um ano.

**Beaujolais**: guarda no máximo de um a dois anos.

**Beaujolais Village**: guarda de três a cinco anos, dependendo da safra.

**Beaujolais Cru**: guarda de dez anos ou mais, dependendo da safra.

São produzidos ainda os Beaujolais Blanc e Rosé, porém é muito difícil de encontrá-los por aqui.

Estes vinhos, dada a gama de complexidade e corpo, são bem versáteis, permitindo uma harmonização variada. São adequados ao nosso clima litorâneo, principalmente no verão, época de temperaturas vulcânicas. Os vinhos mais simples, para quem não abre mão de um tinto, podem ser servidos entre 9º C e 13º C, sendo bem frutados e refrescantes. Já os vinhos Cru, por serem bem mais complexos e estruturados, devem ser servidos entre 14º C e 18º C.



(\*) Ricardo R. Cardozo é diretor de Degustações na Associação Brasileira de Sommeliers (ABS - Litoral Paulista) - [www.abslitoral.com.br](http://www.abslitoral.com.br)

Fotos: divulgação

Divulgação





**A receita da qualidade de vida começa no Terraço Bistrô do San Bernardino.**



**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 amplamente facilitado. Direto com a Construtora.**

**Mezanino de Lazer e Conveniência**



TERRAÇO BISTRÔ



PISCINA ADULTO E INFANTIL



**Plantão no Local:**

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

Creci 74.617. Memorial de Incorporação registrado sob a matrícula n. 53.627 - R1 no 3º Cartório de Registro de Imóveis de Santos. Perspectivas e fotos 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.



**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