



DECORADO

Divulgação/Carla Arigón Felippi



Dicas dos especialistas para o leitor conferir

PÁGINAS 10 e 11

ENOLOGIA

Divulgação



Aprenda a conhecer e saborear vinhos

PÁGINA 8

EMPREENHIMENTO



Visite o apartamento decorado no Castell Due Monti

PÁGINAS 6 e 7

RÁDIO

Rádio santista quer ser a referência da melhor (c)idade

Francisco Alves, Dalva de Oliveira, Orlando Silva... Qual o quê? A “melhor idade” repaginada 2.0 nem sabe quem foram esses grandes cantores. De fato, a geração nascida na década 1950 formou seu ouvido musical a partir dos anos 70, já ao som das trilhas sonoras internacionais de novelas. Essa é a música que os ouvintes da emissora santista 60.0 mais pedem e querem ouvir, para surpresa dos próprios criadores dessa rádio. Emissora que já nasceu digital: em qualquer parte do mundo, sintonize <http://www.60pontozero.com.br/>

“Orlando, Chico, Dalva... os ouvintes da Terceira Idade 2.0 até recordam: eram os favoritos... dos pais e avós deles!”

As operações começaram em 29 de dezembro de 2015 e em apenas alguns meses já trouxeram muitas outras surpresas assim, como relata o locutor Nísio Lemos, veterano da radiofonia santista, empolgado com este trabalho. Que é parte de um projeto maior, com atividades concentradas na Ilha Criativa, situada nos antigos abrigos usados pelos passageiros de bonde, no canteiro central



Emissora funciona na Ilha Criativa, na praia do Boqueirão

da Avenida Bartolomeu de Gusmão (defronte ao final da Avenida Conselheiro Nébias, no Boqueirão).

Nísio conta que, neste Carnaval, foi conferir - nos shows das tendas montadas na orla da praia - as músicas que as pessoas acima dos 60 anos estavam cantando e dançando. Village People (Y.M.C.A., Macho Man), Roupas Nova (Whisky a Go Go) e músicas de Lulu Santos, Tim Maia eram as preferidas dessa faixa etária! Assim, a emissora vem afinando sua programação para atender essas preferências, bem como aos muitos pedidos diários de músicas, que os ouvintes enviam pela Internet.

Público é que faz a divulgação nacional e internacional da 60.0

O objetivo da rádio 60.0 não é obter recordes de audiência, mas ser referência para os componentes da Terceira Idade em Santos. A montagem técnica da rádio ficou a cargo da Fundação Victorio Lanza, presidida por Marco Aurélio Vieira, que tem vasta experiência em eventos e ações dirigidas à Terceira Idade. A 60.0 é divulgada mais pelo chamado boca-a-boca, mas já contabiliza alcance notável, comprovada pelo correio eletrônico, com mensagens de cidades como Brasília, Fortaleza, Recife, Belo Horizonte ou Divinópolis/MG.

Curiosamente, a emissora também é ouvida regularmente na capital francesa. Uma moradora do Boqueirão, portuguesa com parentes residindo em Paris, enviou o endereço Web da emissora aos familiares, que se tornaram

ouvintes regulares. Os sistemas de transmissão (*streaming*) na Web estão preparados para atender com qualidade a mil ouvintes simultâneos, e podem ser ampliados, assim que esse número esteja próximo de ser atingido. E os fãs querem mais: uma página na rede social Facebook (já em preparo).

Na programação, além de música, há boletins de utilidade pública, divulgação de eventos, cuidados com a saúde e a dengue, transmissão de entrevistas com especialistas (toda quarta-feira, às 10 horas, com reprises) sobre assuntos voltados ao grupo de interesse da Terceira Idade (finanças pessoais, em função dos problemas econômicos nacionais e internacionais, estão entre os temas favoritos do público).

Mais: página 2

INOVAÇÃO COM TECNOLOGIA:
NOSSA MELHOR PROPAGANDA BOCA A BOCA.



www.cromabs.com.br
CROSP 7766

- Compre seu exame pela internet em até 6x
- A primeira clínica da região com tomógrafo volumétrico
- Equipe especializada • Equipamentos de ponta
- Exames 100% Digitais • Resultados em até 24 horas*

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

Ouvinte também pode aprender a ser locutor

Nísio Lemos, que faz a locução da rádio 60.0, conta que entre as atividades da Ilha Criativa do Boqueirão estão as oficinas de locução, para pessoas a partir de 60 anos que desejam aprender e usar esse conhecimento em suas divulgações ou aqueles que já exerceram antes a locução e queiram colaborar no projeto. Acaba de ser completada a segunda turma e vai ser iniciada a terceira. E os alunos estão surpreendendo o professor com sua criatividade e escolha de temas.

“São cursos de uma semana, em que ensinamos inflexão, colocação de voz... fui professor do Senac por nove anos, além de locutor em rádios como A Tribuna, Atlântica, Guarujá... e em seguida os alunos preparam o tema e gravam”, diz.

E continua, sem esconder sua admiração: “O curioso é que eles querem fazer um conteúdo bem diferente de tudo que tem em rádio. Uma antiga professora queria contar histórias que se perdiam no tempo e que ela contava aos seus alunos. Outro aluno queria ser comentarista esportivo e produziu um trabalho falando de futebol; um motociclista queria falar sobre o universo das motos. Mesmo na parte musical, um aluno preferiu ele mesmo cantar suas músicas, em vez de apenas selecionar as preferidas, e também foi ensaiado um coral. Damos toda a liberdade, e a devolutiva deles é surpreendente”.

O Workshop Rádio 60.0, promovido pela Prefeitura e



Nísio Lemos é o responsável pela locução e operação da 60.0



pela Fundação Victorio Lanza, é um curso prático e teórico sob medida para a “melhor idade”. Inclui os temas Cidadania (por Paulo Henrique Montenegro), Internet, Redes Sociais e aplicativo de celular (por Amanda Guerra e Francine Oliveira), História do Rádio (por Kamila Malynowsky), Locução e técnicas do Rádio (por Nísio Lemos). Os alunos produzem e gravam durante o curso um programa de rádio com duração de uma hora. As inscrições podem ser feitas das 10 às 17 horas no Fundo Social de Solidariedade

(Avenida Conselheiro Nébias, 388), na Rádio Saudade (Rua Dr. Tolentino Filgueiras, 119, cj. 65), e nos centros de convivência Isabel Garcia (Rua Barão de Paranapiacaba, 14) e Vida Nova (Av. Francisco Glicério, 647). As turmas são contínuas, o que mostra o grande interesse do público.

Ação contínua - Nísio cita ainda que a Ilha Criativa é um polo de ações que já começa a se movimentar às 6h30, com tai-chi-chuan e ginástica, flamenco e outras danças, enfim inúmeras atividades físicas e

lúdicas que ocorriam nas praias ou não tinham um ponto de referência para a realização, e que ocorrem principalmente na parte da manhã, com uma vantagem: podem ser realizadas mesmo sob chuva, pois há suficiente área coberta. À tarde, a programação costuma ser mais amena, como o Projeto Arte Aplique, para quem quiser aprender artesanato (inscrições no Fundo Social de Solidariedade de Santos).

Ao lado do estúdio há uma sala onde são realizadas as oficinas e

gravações, para turmas de uns 12 alunos. Há também sessões de cinema para a Terceira Idade, apresentadas e comentadas pelo jornalista e crítico de cinema André Azenha, a convite da Fundação Victorio Lanza.

E todas essas atividades são gratuitas, bastando os interessados se inscreverem, no próprio local ou nas entidades sociais e outros grupos com ações voltadas a essa faixa etária. A programação é constantemente divulgada na rádio, no *Diário Oficial de Santos* e em cartazes. [CPM]

Agenda Cultural

Muretas de Santos – Até 31/7, no jardim interno da Pinacoteca Benedito Calixto (Av. Bartolomeu de Gusmão, 15, Boqueirão), ocorre a mostra ‘Muretas de Santos’, idealizada pelo cenógrafo Mauriomar Cid, inspirada na Cow Parade de Nova York, com reproduções das tradicionais muretas santistas. O local abre de terça-feira a domingo, das 9 às 18 horas. Acesso gratuito.

Festa Inverno 2016 – Já tradicional em Santos, o Festa Inverno 2016 é um evento beneficente realizado no estacionamento externo do Ginásio Arena Santos (Av. Rangel Pestana, 100, na Vila Mathias. Esta opção de entretenimento e gastronomia é organizada pelo Fundo Social de Solidariedade de Santos 9FSSO em parceria com a Secretaria Municipal de Cultura (Secult), compreendendo espetáculos musicais, comercialização de pratos típicos e artesanato, com funcionamento de 1 a 31 de julho, de terça-feira a domingo, das 18 às 24 horas, com entrada franca.

Reunindo 23 entidades beneficentes cadastradas pelo FSS, que administram 15 lanchonetes e oito restaurantes, a festa representa importante fonte de arrecadação de recursos para as instituições. O evento também abriga estande da Ação do Coração.

No setor de entretenimento, oferece espetáculos musicais com artistas da Cidae (dos mais variados estilos), apresentação de cultura popular e aulas de dança de salão com os professores Jimmy e Sandrak, e de zumba e fit dance com Éric Rato.

O Festival da Juventude, promovido pela Coordenadoria da Juventude de Santos, é mais uma atração e tem sua segunda edição realizada sempre às terças, quartas e quintas-feiras, das 19 às 20h30, nos dias 5 a 28 de julho. O evento tem como objetivo revelar e valorizar jovens músicos locais.

Séries de 66 – Para homenagear as grandes séries e desenhos animados que eram exibidos na televisão nos anos 1960/70, um coletivo de artistas decidiu montar a exposição ‘Séries de 66’. Com ilustrações exclusivas de Alex Ponciano, Alexandre ‘Bar’ Barbosa, Aline Teodoro, Allan Masola, Anderson Honorato, Handré HQ, Brayan Barroso, Caca Marszolek, Charler de Vita, Clayton InLoco, Dênis Dym Éder messias, Edu P. Silva, Fernando Rocha, Gustavo Sanchez, Helton Soares, Matheus Santos, Mauro de Abreu e Wagner Rocha, fica aberta até o dia 15 de julho, na Gibiteca Municipal Marcel Rodrigues Paes, no Posto 5, orla da praia do Boqueirão. O acesso é gratuito. Telefone 3288-1300.

Programação informada pela Secretaria de Cultura de Santos, sujeita a alterações. [CPM]

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.

BAIRROS



Em 2007, a original fonte de pedras e o espelho d'água já estavam secos e a Praça Patrícia Galvão abandonada, com mato e lixo

Saboó tem histórias, muito além do cemitério

Inaugurado em 1892, pois o do Paquetá já estava ficando esgotado, o Cemitério da Filosofia é o principal ponto de referência da área, tanto que muitos o conhecem como Cemitério do Saboó. Mas o bairro e o morro com este nome tem muitas histórias para contar, curiosidades antigas e atuais, alguns fatos já quase esquecidos.

Era uma região de chácaras e sítios de japoneses, no início do século XX, mas ali chegaram os efeitos da Segunda Guerra Mundial: em julho de 1943, os migrantes da Terra do Sol Nascente, por questões de segurança e o receio de que colaborassem com a espionagem nazista, foram retirados às pressas para o interior paulista, levando apenas o que conseguissem carregar. Muitos por lá ficaram, para sempre.

Japoneses tiveram de abandonar suas chácaras, em 1943. Era a guerra mundial...

Logo depois, o bairro começou a ser urbanizado e receber novos moradores, mas ainda na década de 1980 eles somavam apenas duas mil almas (vivas!). A partir de 1984, a Favela Vila Pantanal, ocupando parte do chamado terreno do Instituto Brasileiro do Café (IBC), começou a ser substituída pelo conjunto

habitacional Athié Jorge Cury, com 1.976 apartamentos em 26 prédios. Só ali passaram a viver cerca de 7.600 pessoas. A partir de 2004, começou a ser entregue outro conjunto ao lado deste, o Mário Covas. Quase mil novos apartamentos. No censo 2010 do IBGE, o bairro registrou 10.578 habitantes no solo (0,60 km²) e 940 no morro (0,34 km²).

Daquele terrenão do IBC, que chegou a ser cogitado para um mini-Ceasa que abasteceria a região de gêneros alimentícios, sobrou espaço para o Centro de Treinamento Meninos da Vila, do Santos Futebol Clube, e para as instalações do Instituto Médico Legal (IML).

Morar ao lado de um cemitério não chega a ser problema, e

A Tribuna, 14/6/1968



Ponteiro do relógio media 9,20 m e precisava ser carregado por seis homens

para alguns comerciantes é até vantajoso. Os mais antigos têm histórias saborosas dessa convivência, como a da mulher que precisou atravessar o cemitério vestida de noiva, a caminho da igreja, porque a inundada Rua Pio XII, ao lado, não estava dando passagem. Já os mais novos, a caminho do Centro, podem informar aos parentes, pelo celular que acabaram de passar pelo IML e estão indo para o cemitério...



José Marques Pereira

Por volta de 1920, já começava a se formar uma favela nos fundos do Cemitério da Filosofia, onde se destacava a capela, demolida em 1972

Inundações, funicular, Pagu e o relógio gigante

Uma das maiores queixas dos moradores é com as constantes enchentes, seja por chuva ou maré alta, ou pelo assoreamento do rio Lenheiros, que passa junto aos conjuntos habitacionais, atravessando por baixo da pista da Avenida Martins Fontes e da estrada de ferro.

Por falar em água, dois reservatórios foram instalados no vizinho Morro da Penha, pela empresa City of Santos Improvements, para receber o líquido proveniente da adutora de Pilões, em Cubatão. Inaugurado em 1900, o reservatório Saboó Baixo, situado no subsolo do morro, 34 metros acima do nível do mar, foi em 1933 complementado pelo Saboó Alto, sobre o morro, a 62 metros de

altura. Este sistema adutor foi em 1981 integrado ao reservatório construído dentro do Morro Santa Therezinha. Para acesso dos operários, o complexo da Penha/Saboó conta ainda com um trole funicular em operação, com acesso pela Praça Ruy de Lugo Viña.

Assunto puxa assunto: por falar em praça, o Saboó tem junto à Avenida Martins Fontes um logradouro descaracterizado, sem placas, cujo nome já quase foi esquecido: Praça Patrícia Galvão, homenageando a jornalista, escritora, ativista política e cultural que ficou conhecida como Pagu. Inaugurada em 26 de janeiro de 1963 pelo prefeito José Gomes, a praça tinha uma cascata revestida de jardim sobre pedras, talvez a única da espécie no País. Sem atenção do município,

ocupada por desocupados, a instalação acabou sendo aterrada em 2007 e o lugar perdeu sua identidade até nos mapas recentes da cidade.

Ainda nesse morro, entre o funicular e a praça da Pagu, foi instalado em junho de 1968 um relógio com painel branco de 15 metros de largura. Dos grandes ponteiros negros de *fiber-glass*, o maior tinha 9,20 metros de comprimento e eram necessários seis homens para carregá-lo. O equipamento estava antes instalado na Praia do Góis, para ser visto pelos banhistas de Santos, e muitos ainda lembram da patrocinadora, a Varig. Bem, o relógio desapareceu muito antes da famosa companhia aérea brasileira. [CPM]

Castell di
Villa Real

TODA A NOBREZA DE
UM CASTELL NO MELHOR
DA VILA RICA.

4 SUÍTES
251 E 184 m² ÚTEIS

**OBRAS EM
FASE DE
ACABAMENTO**



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

LAZER COMPLETO

PISCINAS • CINEMA • QUADRA POLIESPORTIVA • SQUASH • FITNESS • SPA



SNACK BAR / LOUNGE



FITNESS



PISCINA ADULTO COM RAIA

**E MAIS
15
ESPAÇOS DE
LAZER**

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

Rua Voluntários Santistas, 17 • Vila Rica
Tels.: 13 3222-2242 • 13 3284-1107 • 13 98173-5315

Incorporação, Construção e Vendas:
Grupo macuco
ISO 9001
Inovando desde 1981
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 perspectivas para efeito ilustrativo.

Pode comemorar. Já está pronto para a sua família.



lazer mais que completo a duas quadras da praia.

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



3 e 4
SUÍTES
129 a 161 m² ÚTEIS



Área de Lazer com 2000 m²:

- Quadra poliesportiva • Squash • Cinema • Piscina climatizada e mais 30 espaços de lazer entregues totalmente equipados e decorados.



Incorporação, Construção e Vendas:



Inovando desde 1981
www.grupomacuco.com.br

**VISITE DECORADO
NO LOCAL:**

Av. Cel. Joaquim Montenegro, 117 • Canal 6 (2 quadras da praia)
Tels.: 13 3227-7831 13 3284-1107 13 98173 -5315

**AMPLAMENTE
FACILITADO
DIRETO COM A
CONSTRUTORA**

Técnicas básicas para degustação de vinhos – 1

Ricardo R. Cardozo (*)

O sucesso na harmonização entre vinhos e comidas está diretamente ligado a experiências sensoriais, obtidas com a prática constante e sistemática da degustação dos dois participantes do jogo. A prática constante leva ao conhecimento necessário.

A experiência com a comida é constante e praticada várias vezes ao dia, desde o nosso nascimento. Isto nos dá, de modo natural e não percebido, o conhecimento de grande variedade de aromas,

sabores e texturas. Não ficamos praticando a degustação de comidas para ganhar experiência no assunto: nós o fazemos, no mínimo, por necessidade.

Já com o vinho é um pouco diferente. Nossas oportunidades são bem mais raras e, por este motivo, devemos aproveitá-las ao máximo, utilizando procedimentos padronizados de degustação para obtermos todas as informações possíveis contidas no vinho e, com isso, enriquecer cada vez mais nossa experiência.

Estes procedimentos padroni-

zados são utilizados em todas as degustações no mundo do vinho, pois somente é possível comparar coisas quando os critérios e procedimentos adotados são os mesmos para todos.

Um detalhe: não devemos nos preocupar com estes procedimentos quando degustamos vinhos mais simples, tipo Vinho-Alemão-da-Garrafa-Azul-em-Copo-Descartável, ou mesmo o velho e conhecido Sangue de Boi e por aí fora. Alguém lembra?

Degustação segue critérios padronizados para permitir comparações internacionais

A primeira e grande classificação de vinhos é se estes são “varietais” ou “de corte”. Os varietais são aqueles produzidos com uma única variedade de uva que, geralmente, vem indicada no rótulo. Em muitas regiões produtoras, um vinho é considerado varietal se tiver no mínimo 85% de uma única casta e os 15% restantes de quaisquer outras variedades. Os vinhos de corte são produzidos pela combinação de vinhos oriun-

dos de castas diferentes, que nem sempre são discriminadas nos rótulos ou contra-rótulos.

A degustação padronizada de um vinho passa obrigatoriamente pelas seguintes fases e nesta ordem: Visual, Olfativa e Gustativa

Visual - É o contato inicial com o vinho.

A inspeção da garrafa já nos fornece uma série de informações. Definimos imediatamente o tipo do vinho: Branco, Rosé ou Tinto; tranqüilo ou gaseificado (espumante)

Depois, no copo, devemos observar os seguintes aspectos: **Limpidez** – se existem ou não partículas em suspensão.

Transparência – permeabilidade à passagem da luz.

Cristais de tartaro – Depósitos normais nos vinhos não filtrados.

Lágrimas – a quantidade e a largura estão relacionadas ao teor alcoólico, e a velocidade de descida está relacionada à densidade do vinho.

Intensidade da cor – do claro ao escuro. Características das uvas.

Tonalidade da cor – nos vinhos brancos podem ser:

Branco (copo 1, na imagem); verdeal ou amarelo palha. Estas cores evoluem com o passar do tempo para amarelo ouro e finalmente âmbar (copo 6).

Os vinhos tintos iniciam em: púrpura, passam ao rubi, depois, granada, tijolo e finalmente âmbar.

Com isso, podemos avaliar o estado de evolução do vinho. Em que ponto da sua vida ele está, se é jovem, meia idade, terceira idade ou se esqueceram de enterrar. Brincadeiras à parte, vinhos de alta gama muito dificilmente se encaixam na última alternativa.

A avaliação visual é muito importante no sentido de fornecer logo de início, informações dos cuidados e precauções do produtor na elaboração do vinho. Um vinho límpido e brilhante mostra um cuidado muito grande com a higiene e qualidade do produto, do mesmo modo que a cor do vinho indica o seu estado de evolução e a avaliação das lágrimas ou pernas nos dá uma indicação precisa do seu teor alcoólico.

Nunca deixe de observar visualmente o vinho na taça. A recompensa é muito boa. Bom treino a todos.



Vinho varietal



Vinho de corte

Evolução do vinho branco



Fotos Divulgação



Evolução do vinho tinto

Divulgação



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



**PREÇO ESPECIAL
PARA ÚLTIMAS
UNIDADES**

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



3 suítes 134 m² úteis



PRONTO PARA MORAR



SALÃO DE JOGOS



ESPAÇO GOURMET

39
ESPAÇOS DE
LAZER E
CONVENIÊNCIA



PISCINA ADULTO

2800 m² de lazer

PLANTÃO NO LOCAL:
Pça. Fernandes Pacheco, 10
(Rua Marechal Deodoro) • Gonzaga
13 3284.1828 • 13 3284.1107
 13 98173.5315

**AMPLAMENTE
FACILITADO
DIRETO COM A
CONSTRUTORA**

Incorporação, Construção e Vendas:

ISO 9001
Inovando desde 1981
www.grupomacuco.com.br

Iluminação em residências: LED mudou tudo

Fotos: divulgação/Carla Arigón Felippi

“O futuro é 100% LED. 2010 foi o marco na conversão para o novo sistema, agora em 2016 saíram as normas de certificação obrigatória e em menos de uma década 80% da iluminação elétrica será em LED”. As mudanças são tão rápidas que mesmo as mais novas lâmpadas podem ficar restritas a cenários retrô, pois o conceito “lâmpada” está indo para o museu – a iluminação da casa poderá ser feita por tablets, por exemplo.

Diretora executiva da Guido Iluminação e Design, Adriana Tedesco lembra que há 53 anos, quando seu pai fundou a empresa, bastava o cliente chegar com uma lista de lâmpadas. Com a evolução da tecnologia, ela e os irmãos sentiram a necessidade de se especializarem, com cursos no exterior e a presença nas principais mostras do setor, para atuar como consultores e projetistas em iluminação.

“Participo do LEDforum, e todo ano surgem novos produtos, mais eficientes e eco-

nômicos. Está só começando. Agora é preciso entender de eletrônica, pois é todo um novo sistema, com muitos componentes. Devemos conhecer tipos de lâmpadas, grau de abertura de luz, temperatura de cor e várias técnicas de instalação”.

O LED deve ter boa dissipação de calor, apresentar a temperatura de luz que se propõe, sem variações, e ter durabilidade. “Os produtos mais baratos têm componentes inferiores, menos confiáveis: num mesmo lote, uma lâmpada tem luz mais branca, outra mais amarelada, sem padrão. O chamado ‘LED chuveirinho’ vai queimando seus pontos de luz. Por isso, a obrigatoriedade de certificação que saiu neste ano deve tirar do mercado mais da metade dos produtos”, diz.

Metade dos produtos atuais será alijada do mercado. Em 10 anos 80% da iluminação será LED



Novidades - A dimerização - possível nas lâmpadas incandescentes, desaparecida nos primeiros LEDs - vai voltar, os novos modelos já permitem

ajustar a luminosidade. Já temos LED orgânico, LED para afastar mosquitos, para tratamento de saúde (cromoterapia/luminoterapia), refletores de alta potência em LED...

Já estão sendo lançados manipuladores e controles remotos que permitem mudar a cor da luz sem trocar o LED: assim, podemos fazer com que uma sala se transforme em cinco a seis ambientes/cenários diferentes sem mudar uma peça de lugar, apenas com toques nos interruptores.

A vantagem é que o LED pode ser manipulado, não precisa ter lâmpada adaptada ao bocal tradicional, pode ser em forma de tablets luminosos, e mesmo a tendência retrô já adapta o LED para lustres em estilo tradicional.

Problemas - No Brasil vemos dimensionamento errado de disjuntores, fiação superaqueci-

da, falta de fio-terra etc. Com o LED, principalmente em corrente de 220 volts, se não houver instalação elétrica adequada o LED pode ficar piscando quando apagado e não é defeito dele. É que o interruptor comum só desliga uma fase da corrente, e para alguns LEDs é necessário interruptor bipolar.

Há também oscilações no fornecimento de energia que, mesmo não queimando os componentes, diminuem sua durabilidade, como em qualquer equipamento eletrônico. O LED atual é feito para durar de 10 a 20 anos, mas a garantia é de dois anos. Acontece que ele é pensado para a temperatura ambiente da Europa, não suporta bem as altas temperaturas do Brasil. Os produtos ainda são importados, embora a indústria do setor já se preocupe com a dissipação do calor, para que o produto dure mais.



DECORAÇÃO

Fotos: divulgação/Carla Arigón Felippi



Luz é questão de saúde

Iluminar corretamente um ambiente reflete diretamente no humor das pessoas. Muitos se preocupam com o efeito estético e não sabem que iluminação incorreta pode causar depressão, insônia e outros problemas.

“Ao chegar em casa depois de um dia estressante, queremos pouca luz, talvez só um abajur aceso, com luz amarela, que lembre o por do sol, pois usamos referências luminosas da natureza. Uma luz azul no boxe de banho relaxa mais. Já se precisamos completar tarefas, acendemos todas as luzes para ficarmos alertas, pois a luz branca é excitante, interfere no sono. É por isso que luz branca na sala é um erro, ela só é recomendada para áreas de trabalho”, nota Adriana Tedesco.

“Repare que em restaurantes finos, onde se quer que o cliente passe horas numa refeição, luzes e sombras criam um clima de



Confira o apartamento decorado no Castell Due Monti: Avenida Coronel Joaquim Montenegro, 117 (canal 6)

relaxamento e aconchego. Já nas lanchonetes *fast-food* o objetivo é que o cliente consuma, saia e dê lugar a outro, daí a iluminação branca”, continua.

O projetista deve conhecer a família que usará o ambiente, seus hábitos. Casa pessoa precisa de luminância diferente, idosos precisam de mais luz porque enxergam menos. À noite, há balizadores, rotas de luz controladas por sensores de presença, que acendem automaticamente em caso de emergência, para os idosos não tropeçarem nos móveis.

Se 80% da percepção humana é visual, então podemos dizer que a iluminação é responsável por 80% de um projeto de decoração. A instalação da iluminação é uma das últimas etapas antes da entrega da obra, mas é uma das primeiras a ser pensada. As pessoas se sentem bem no apartamento decorado e não

sabem o motivo. A iluminação influi na escolha, a pessoa opta pelo lugar em que se sentiu bem. O projeto luminotécnico visa provocar reações emocionais nas pessoas, criando ambientes aconchegantes, com efeitos como cortina de luz e outros.

“No momento, a economia pode dificultar a reprodução daquele ambiente ideal, mas pode-se ter projetos para que a substituição das lâmpadas seja feita aos poucos”, diz a especialista, observando: “No Sul do Brasil são preferidas peças mais clássicas, como lustres de braços e de cristais, que dão elegância, glamour, estão reapaginados em LED e não saem de moda. Já o santista prefere projetos mais contemporâneos, com efeitos de luz, arandelas com fachos, peças mais *clean* e de linhas retas, e peças assinadas, como as luminárias da Diesel”. [CPM]



Viva todo o privilégio de estar no Gonzaga, a 1 quadra da praia.

OBRAS ACCELERADAS



2 DORMS. (suíte)

90 m² úteis

- 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*
- Garagem demarcada



A partir de R\$ 300 mil VENHA CONFERIR

POR MUITO MENOS QUE VOCÊ IMAGINA E AINDA AMPLAMENTE FACILITADO. DIRETO COM A CONSTRUTORA.

PLANTÃO NO LOCAL:

Av. Bernardino de Campos, 625 (canal 2) - GONZAGA
Tels.: 13 3288.3890 / 13 3284.1107 / 13 98173.5315

Incorporação, Construção e Vendas:



Inovando desde 1981

www.grupomacuco.com.br

TECNOLOGIA DE PONTA COM QUALIDADE HUMANA NA PONTA DOS DEDOS.



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

- Compre seu exame pela internet em até 6x
- A primeira clínica da região com tomógrafo volumétrico
- Equipe especializada • Equipamentos de ponta
- Exames 100% Digitais • Resultados em até 24 horas*

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