



## DECORADO

Divulgação/Carla Arigón Felippi



**Dicas dos especialistas para o leitor conferir**

PÁGINAS 10 e 11

## BAIRROS

Wikimedia Commons



**Descubra os segredos de Portugal**

PÁGINA 4

## EMPREENHIMENTO



**Castell di Villa Real ganha apartamento decorado**

PÁGINAS 6 e 7

## TRADIÇÃO

# A Balneária continua na memória afetiva dos santistas

“Pegado à casa dos Gonzales, desde 1918, funcionava a Balneária, a princípio apenas uma padaria, que depois diversificou suas atividades e até poucos meses atrás, era também um restaurante especializado em frutos do mar. Tinha uma freguesia certa e era procurado pela maioria dos turistas que chegavam à nossa cidade. Quando li a notícia de que fechavam suas portas, depois de uma trajetória tão gloriosa (após 87 anos de atividades), mais uma vez senti dolorido o meu coração e lágrimas dançaram em meus olhos. Não consigo receber com naturalidade o fim de alguma coisa que fazia parte de nossa história e tradição”

É desta forma que a escritora Edith Pires Gonçalves Dias recorda a existência, defronte à praia do Gonzaga, do restaurante A Balneária, que se tornou uma referência de santistas e turistas pela qualidade dos serviços que prestava. Ela cita por diversas vezes o estabelecimento, em livros como “Santos de Ontem” (2005) e “Memórias do Casarão Branco” (1999).

Neles, conta que entre seus vizinhos no Casarão Branco (hoje a Pinacoteca Benedito Calixto) figuravam “Albina e Raphael Dell’Aringa, simpático casal de italianos, que tinham um único



Anúncio publicado em 1972 no Almanaque da Baixada Santista

filho, o Luiz, apelidado de Gígi.” Aquela família possuía a pensão Belmar, no Embaré, onde se hospedavam muitos artistas que se apresentavam no famoso Cassino Miramar, no Boqueirão. Edith completa: “Luiz Dell’Aringa, alguns anos depois, tornou-se um dos sócios da A Balneária, sendo muito benquisto por seus frequentadores”.

O estabelecimento surgiu em 1918, logo após o fim da Primeira Guerra Mundial, quando desaparecia a chamada *belle époque* e as praias começavam a ser ocupadas pela elite, deslocada do movimentado centro

comercial e da já decadente Vila Nova. A população começava a procurar areias mais puras, após as várias epidemias que dizimaram a população santista no início do século passado, e as praias, antes destinadas apenas a banhos por recomendação médica, passavam a ser o novo centro de lazer.

Na série de matérias “Conheça o seu bairro”, a jornalista Leda Mondim publicou em *A Tribuna* (17/6/1982) um resumo dessas mudanças: “Cassinos, parques, boemia e o movimento que nunca parava - Na orla da praia, o movimento sempre

foi maior. Cabinas de banho chegaram a funcionar na faixa de areia, mas logo foram substituídas por casas bem equipadas, como a Balneária, Netuno, Jabaquara e Sereia. Zulmira Manzullo ainda se lembra das baetas, trajes de banho feitos em tecido azul marinho, franzidos na cintura e com babadinhos abaixo do joelho. Acompanhava uma touca do mesmo tecido. A partir de 1930, os maiôs invadem as praias, só que, é evidente, bem diferentes dos que se conhece hoje...”

Mais: página 2

**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

# 'A Balneária' teve forno elétrico de pão na praia

Imagens: Novo Milênio



Anúncio publicado em 1922



Anúncio publicado em 1987



Anúncio publicado em 1988

Consta em *A Tribuna* (28/6/1955) uma novidade surgida no evento Cidade Junina, que na época era montado nos meses de junho na praia do Gonzaga: “Uma padaria em plena areia da praia – A nota curiosa dos festejos do Gonzaga é a instalação de um forno elétrico, de grande potência, cedido pela conceituada firma Util Importadora e Industrial, de S. Paulo. Com a cooperação da Padaria ‘A Balneária’, o forno elétrico tem produzido milhares e milhares de pães quentes para os sanduíches, que são servidos a preços módicos.”

**A Balneária foi um símbolo da época em que as praias se tornaram um novo centro de lazer de santistas e turistas**

Novos tempos. Os remanescentes da família se transferiram para Marília/SP e em 2005 A Balneária encerrou suas atividades, entregando o prédio. Da padaria, muitos já não lembram. Mas a memória afetiva dos santistas ainda registra a excelência do restaurante. Afinal, como dizia um anúncio de 1988, quando o estabelecimento já contava sete décadas de existência: “O Gonzaga é do polvo ... e do marisco, do siri, do caranguejo, da ostra, do camarão, da pescada, da lagosta, da lula... E os melhores pratos de frutos do mar são da Balneária”.

[CPM]

## Agenda Cultural

**Na Roda com o Maestro – Uma homenagem a Johann Sebastian Bach II** – Um dos maiores intérpretes de Bach do século XX, na opinião da crítica internacional, o maestro João Carlos Martins e sua Camerata Bachiana levam música erudita e literatura aos diferentes contextos sociais por meio de apresentações gratuitas como a que ocorrerá no Teatro Municipal Braz Cubas (Avenida Senador Pinheiro Machado, 48, Vila Mathias), no dia 11 de agosto, às 20 horas. Detalhes pelo telefone (19) 3256-4500 ou contato@dcolor.art.br, e na Secretaria Municipal de Cultura pelo telefone 3226-8000.

**Ira! Folk** – No dia 11/8, o espetáculo “Ira!Folk” será apresentado no Teatro Coliseu (Rua Amador Bueno, 237). Detalhes, pelo telefone 3226-8000.

**Jorge Aragão** – Dia 12/8, Jorge Aragão apresenta seu espetáculo no Clube de Regatas Vasco da Gama (Avenida Almirante Saldanha da Gama, 33/35, Ponta da Praia). Tel. 3261-1784 e www.clubevascodagamasantos.com.br.

**Música sertaneja** – No dia 12/8, será realizado o Festejo Santos – Festival de Música Sertaneja, na Associação Atlética dos Portuários de Santos (Rua Frei Cincinato Braga, 1). Detalhes pelo telefone 3239-1177 ou em www.clubeportuarios.com.br.

**Festival** – No dia 14/8, o Centro Cultural Zona Noroeste sediará o Festival CMG–Cinema, Música e Gastronomia, em sua sede na Avenida Afonso Schmidt, s/nº, Areia Branca.

**Luiz Ayrão** – No dia 19, o cantor Luiz Ayrão se apresenta no Teatro Coliseu (Rua Amador Bueno, 237, Centro Histórico). Detalhes podem ser obtidos pelo telefone 3226-8000.

**Faces e Paisagens** – Termina no dia 19/8 a exposição *Faces e Paisagens*, que pode ser conferida na Galeria de Arte Nelson Penteadado, no prédio da Prodesan (Praça dos Expedicionários, 10). Mais: 3229-8000.

**Agora** – Nos dias 27 e 28/8, a partir das 19 horas, o Sesc/Santos apresenta o espetáculo “Agora”, com direção artística de Ivana, que foi construído a partir de intervenções no Rio de Janeiro, em lugares como Lapa, Morro da Conceição, Complexo da Maré, Ipanema e Rio Comprido. Partindo da pergunta “A que lugar dessa cidade você sente pertencer?”, o trabalho reflete questões como a tensão e a instabilidade da cidade, além da noção de pertencimento de cada um. A coreografia tem fotos e trilha sonora de João Penoni e imagens da videomaker Lana Lo Bianco. A narrativa usa elementos do boxe, treinamento dado aos artistas durante seis meses pela preparadora corporal Helena Vieira. Detalhes e ingressos no Sesc, Rua Conselheiro Ribas, 136, Aparecida, telefone 3278-9800.

**Tainha da Gota** – Nos dias 20 a 28, a Gota de Leite promove a 23ª Tainha da Gota, em sua sede na Avenida Conselheiro Nébias, 388. Telefone 3202-0220.

**Automóveis Antigos** – Nos dias 15 a 31, o Clube de Automóveis Antigos de Santos promove no Mendes Convention Center o Encontro de Automóveis Antigos de Santos. Detalhes pelos telefones 3232-4554 e 99781-1921 ou por correio eletrônico para caas@caas.org.br.

**Kardec** – O tema “Allan Kardec: Um Olhar Para a Eternidade” será tratado no dia 2 de setembro, em evento teatral no Teatro Coliseu (Rua Amador Bueno, 237). Detalhes pelo telefone 3226-8000.

**Teatro Amador** – Nos dias 1 a 7 de setembro, o Movimento Teatral da Baixada Santista promove o Festa 57 – Festival Santista de Teatro Amador, com atividades em diversos locais de Santos. Os detalhes podem ser obtidos por correio eletrônico para festivalteatrosantos@gmail.com.

Programação informada pela Secretaria de Turismo 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 depende 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 com condições especiais de pagamento.

## Canal 2 - Próximo ao Gonzaga

**PRONTO PARA MORAR**



Canal 2 • Próximo ao Gonzaga



CRECI 74.617

# 3 dorms. (suíte)

- 2 vagas garagem
- Infraestrutura ar-condicionado split e aquecimento a gás

FINANCIAMENTO



OU DIRETO COM A CONSTRUTORA

USE SEU FGTS

Agende sua visita:

13.3284-1828

 13.98173-5315

Incorporação, Construção e Vendas:



Inovando desde 1981  
www.grupomacuco.com.br

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

**PRONTO PARA MORAR**



**PREÇO ESPECIAL PARA ÚLTIMAS UNIDADES**



CRECI 74.617

# 3 suítes 134m<sup>2</sup>

**39**  
ESPAÇOS DE LAZER E CONVENIÊNCIA

**2800 m<sup>2</sup>**  
DE LAZER

FINANCIAMENTO



OU DIRETO COM A CONSTRUTORA

**Plantão no Local:**

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

13.3284-1828 •  13.98173-5315

Incorporação, Construção e Vendas:



Inovando desde 1981  
www.grupomacuco.com.br

EGO



Foto: Alves Gaspar – Wikimedia Commons



Palácio das Escolas, sede da Universidade de Coimbra, fundada em 1290 e uma das mais antigas do mundo ainda em funcionamento

Foto: Wikimedia Commons



Vale do Rio Douro, onde é produzido o famoso Vinho do Porto

# Portugal de Norte a Sul (com Ilha da Madeira), um segredo a ser desvendado

Marcus Vinicius Silva Souza

Portugal é um país localizado no Sudoeste da Europa, cujo território se situa na zona ocidental da Península Ibérica e em arquipélagos no Atlântico Norte. É um país pequeno em comparação com seu vizinho, a Espanha. Seu território tem uma área total de 92.090 km<sup>2</sup>, sendo delimitado a Norte e Leste por Espanha e a Sul e Oeste pelo oceano Atlântico, compreendendo uma parte continental e duas regiões autônomas: os arquipélagos dos Açores e da Madeira. Portugal é a nação mais a ocidente do continente europeu. O nome do país provém da sua segunda maior cidade, Porto, cujo nome latino-celta era Portus Cale.

Com as fronteiras mais antigas da Europa, em Portugal encontra-se grande diversidade de paisagens a curta distância, muitas atividades de lazer e um

Foto: Alexander De Leon Battista – Wikimedia Commons/Flickr



Lisboa é a capital e maior cidade do país

patrimônio cultural único, onde a tradição e a contemporaneidade se conjugam em harmonia. Portugal está entre os 20 países mais visitados do mundo, recebendo em média 13 milhões de turistas anualmente.

O clima ameno (3.000 horas de sol por ano) e os 850 km de esplêndidas praias banhadas pelo oceano Atlântico fazem de Portugal um destino perfeito para todas as estações, a poucas horas de viagem de qualquer capital europeia.

Foto: Wikimedia Commons



Santuário de Fátima atrai grande número de peregrinos e visitantes católicos

Portugal é um país que contempla todo tipo de turismo. De Norte a Sul, oferece opções a todos os tipos de idade e gostos com excelente gastronomia e vinhos, turismo religioso e rural, histórico/cultural e belas praias, umas mais calmas e belas e outras com excelentes opções para praticantes de esportes náuticos, como as de Ericeira e Peniche. Esta última, com suas ondas tubulares perfeitas para os praticantes do surf, recebe anualmente uma etapa do Campeonato Mundial de Surf, o WSL.

Para um bom apreciador como eu, a gastronomia portuguesa contempla tudo que há de melhor... Do famoso cozido português e espetadas da Madeira ao leitão à baírada e ao bacalhau regado ao autêntico azeite, dos deliciosos pastéis de Belém ao ovo mole de Aveiro, do famoso queijo da Serra da Estrela ao do Azeitão, acompanhados por excelentes vinhos do Alentejo, Douro, Dão ou Porto... Portugal é de dar água na boca.

**Portugal é um dos países mais visitados do mundo**

**Cinco sentidos** - Portugal pode ser apreciado usando os seus sentidos, agraciando-os com as

melhores opções. Veja as belas paisagens floridas da Ilha da Madeira ou as belas praias do Algarve. Sinta os odores do mar Atlântico, e paisagens rurais com seus vinhedos. Deguste a deliciosa culinária portuguesa com os melhores peixes do mundo e seus vinhos. Ouça os mais belos fados do mundo, tocados com as originais guitarras portuguesas...

Muito bem definido pelo escritor americano Paul Auster como o "último segredo da Europa", Portugal tem muito a ser descoberto e explorado por todos nós, até mesmo por aqueles que o frequentam a muito tempo! Não percam a oportunidade de conhecer este maravilhoso país! Tenho certeza que vocês terão inesquecíveis e maravilhosas experiências em qualquer época do ano!

Para você apreciar tudo isso e mais um pouco, a Vasco da Gama Turismo está com uma excursão exclusiva com saída e guia exclusivo desde Santos, pelo sexto ano consecutivo. Com roteiro completo, chamado "Portugal de Norte a Sul com Ilha da Madeira", está recheado com as melhores atrações de Portugal, e você poderá conferir pessoalmente tudo o que Portugal oferece de melhor, com toda tranquilidade e assistência que só os 65 anos de credibilidade da Vasco da Gama Turismo são capazes de proporcionar. Jovem ou representante da melhor idade, essa é a melhor opção para que possa conhecer o que Portugal tem de melhor. Acesse informações completas em [www.vascodagamatourismo.com.br](http://www.vascodagamatourismo.com.br), pelo telefone (13) 3213-8600 ou escreva para [vg@vascodagamatourismo.com.br](mailto:vg@vascodagamatourismo.com.br)



## Bolo de Maçã

Receita divulgada por uma funcionária do Grupo Macuco, a secretária Patrícia Serrão. Esta receita é tradicional em sua família, quem costumava fazer esse bolo era sua bisavó. Desde então, está presente nos cafés e encontros de sua família.

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 4 maçãs
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de óleo

### Modo de fazer:

Retire as cascas da maçã e reserve, corte a polpa em cubinhos. Bata no liquidificador a casca das maçãs, os ovos e o óleo até ficar uma mistura homogênea.

Separadamente, misture a farinha de trigo, o açúcar e a canela.

Em um recipiente misture os cubinhos da maçã, a mistura do liquidificador, a parte seca (farinha, açúcar e canela) e, por fim, o fermento. Misture levemente até incorporar todos os ingredientes.

Assar em forma untada com manteiga e farinha de trigo, em forno com temperatura média por aproximadamente 30 minutos.

Aproveite; bom apetite.

Divulgação



Patrícia Serrão

Os leitores podem enviar suas receitas de família, com foto da pessoa e autorização para publicação, para [anacarina@construtoramacuco.com.br](mailto:anacarina@construtoramacuco.com.br)

Foto: Alexander De Leon Battista – Wikimedia Commons/Flickr



Ponte Dom Luís I, sobre o Rio Douro, ligando Vila Nova de Gaia à cidade do Porto

Foto: Diego Delso – Wikimedia Commons



Torre de Belém, em Lisboa, em estilo manuelino, é Patrimônio Mundial pela Unesco

Foto: Bengt Nyman – Wikimedia Commons/Flickr



Funchal, na Região Autônoma da Madeira, é importante destino turístico

BAIRROS

# Marapé tem nome indígena, mistérios e muitas histórias

“O 37 balança/O 37 balança/O 37 balança/Mas eu não vou a pé/O 37 balança/O 37 balança/E balançando eu vou pro Marapé”. Pois é: no balanço da modinha cantada pelos operários no reboque do antigo bonde 37, os moradores vão recordando fatos e causos que fizeram a fama desse tradicional bairro santista. Um mundo de histórias, como a da misteriosa cruz no final da Rua Joaquim Távora, o desmoronamento da encosta do morro em 1956, as inundações antes de ser construído o canal 8, as chácaras dos japoneses...

Nos velhos bons tempos, em que uma dúzia de rãs da Vila Sapó (como o bairro era conhecido, um século atrás) podia ser vendida por três mil réis, sem contar as lagostas e os camarões ali pescados... (não, não é história de pescador).

Antigos moradores ainda lembram dos estábulos e das vacarias, bem como da passagem de pessoas recolhendo “lavagem” para os porcos criados na encosta do morro. Eram leite e carne fresquinhos, na porta do freguês, junto com as verduras colhidas na hora nas chácaras dos japoneses e da água cristalina das fontes ainda não atingidas pela poluição do adensamento populacional. Ah, tinha também o alambique, logo na subida do morro. A molecada levava capim para as vacas e ganhava copos de caldo de cana, a garapa.

Era um tempo de civilidade que hoje só atribuímos aos suíços: aquela história do jornalista deixar a pilha de jornais em cima do muro do Bar Paraíso e cada um pegava o seu exemplar e deixava o dinheiro numa caixinha, sem ninguém para vigiar—



Acervo Waldir Rueda/Novo Milênio

**Rua Joaquim Távora com os trilhos de bonde em primeiro plano, na Avenida Pinheiro Machado, no início do século X**

**Carmelo São José promove missas e procissões pelo bairro**

isso acontecia no Marapé! Curioso: a turma não perdoava os bondes: como não havia asfalto e os trilhos eram assentados sobre areia macia, a turma descia do bonde andando e sem pagar, sabendo que mesmo se caísse não ficaria machucada...

Esfoladura, só nos finais de semana, no campo do Edu Chaves Futebol Clube, no terreno hoje ocupado pela escola Olavo Bilac, ou nos campos do Cereja e do São Paulo, perto dali. Eram famosos no bairro, nessa época, os clubes Varzeano Interrogação, Santópolis, Atlético Madrid... Em outro campo, o musical, foi nesse bairro que surgiu o Choro dos Aborrecidos, de grande fama na cidade. Os portugueses preferiam se reunir para tocar viras e fados, e a comunidade se orgulhava de personagens como os compositores Sininho e Bastião, ou o cantor Manoel Reis.

No Carnaval, fazia sucesso o bloco Dengosas do Marapé, que acabou em 1965 quando a tradição dos banhos de mar de Dona Dorotéia estava chegando ao fim. Também existiu no bairro o bloco carnavalesco Acadêmicos da Ponte Vermelha — para os de hoje sabem: era uma ponte pintada com essa cor, sobre o canal 1, defronte à Rua Reinaldo Porchat. Em 1976, membros do bloco Diabos da Vila Mathias decidiram fundar uma

CPM/2007



**No Mercadinho, um painel do artista Clóvis Graciano mostra como era a comercialização de frutas e verduras**



A igreja em louvor a São Judas Tadeu tem sua festa principal em 28 de outubro

escola de samba, com as cores verde e rosa da carioca Mangueira, e assim surgia o Grêmio Recreativo União Imperial, com sede na Rua São Judas Tadeu.

Por falar em São Judas, a igreja com o mesmo nome, hoje conduzida pelo querido padre Chiquinho, tem sua data magna em 28 de outubro, com procissão pelas ruas, missa e festa que atraem gente de toda a cidade e de bem mais longe. Fica ali na Rua Saturnino de Brito, esquina da Rua Napoleão Laureano, e bem ao lado do Carmelo São José, que também tem capela, missa e procissão concorridas.

**Uma capela que nem a Diocese conhecia...**

Bem na quadra defronte estão o parque infantil municipal Leonor Mendes de Barros e o Mercadinho do Marapé, com um painel por muitos anos quase abandonado: o mosaico em pastilhas criado pelo artista Clóvis Graciano, mostrando como eram antes mercadejadas as frutas e verduras.



Francisco Carballa/2011

CPM/2007



A solitária e misteriosa cruz do Marapé, em 2007

CPM

## Tragédias e mistérios

Marapé—mar-a-pé—designava ainda no tempo dos primeiros colonos um caminho que levava do núcleo urbano (atual Centro) santista até o mar, contornando o maciço elevado do centro da ilha. Seu dia é comemorado a 13 de junho, data da fundação em 1954

Reprodução/A Tribuna, 4/3/1956



A imprevidência levou à tragédia: foto de um ano antes mostrava os problemas na encosta, como denunciou A Tribuna em março de 1956

da Sociedade de Melhoramentos do bairro. Mas o bairro é tão antigo que os historiadores afirmam ser o nome uma evolução do topônimo indígena Parapé, significando Caminho do Mar — uma antiga trilha usada pelos índios durante vários séculos para atravessar a ilha.

Pois é nesse caminho, no sopé do morro, junto ao final da Rua Joaquim Távora, que ainda hoje — um pouco deslocada do lugar original — existe a misteriosa Cruz do Marapé. Antes de ser construído o mais alto cemitério vertical do mundo, com direito a Livro dos Recordes, a cruz era o centro de uma comemoração religiosa no dia 3 de maio.

Há muitas especulações sobre a origem da cruz e da festa, mas em 2012 o jornal *Novo Milênio* descobriu que no bairro existiu uma capela de Santa Cruz, que a própria Diocese de Santos desconhecia e não tinha qualquer ligação com a atual Igreja de Santa Cruz, surgida em 1924. Na primeira página do jornal *O Estado de São Paulo* de 5 de maio de 1902 constava o registro, enviado pelo correspondente em Santos: “Ante-hontem realizou-se a cerimonia da bençã da capella de Santa Cruz, assistindo ao acto mais de três mil pessoas. Hontem devia ter alli havido uma missa cantada ou rezada”.

**Tragédia** - Na tarde de 1º de março de 1956 começou o temporal. Pouco depois, mais de 40 chalés estavam soterrados com o desabamento das encostas do morro do Marapé. Incontáveis mortos, foi uma das grandes tragédias da cidade. Mesmo assim, virou samba cantado por Luís Américo, nascido no bairro: “... eu saí para trabalhar/Não sabendo, na volta, o que ia encontrar/O barraco que estava lá em cima/Veio parar aqui no chão/E no meio dos destroços/Eu vi o paletó do Bastião/Adeus, Marapé/Adeus, Marapé/Que levou meu filho/E também minha mulher”... [CPM]



# VISITE DECORADO

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



LAZER COMPLETO

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

4 SUÍTES  
251 E 184 m<sup>2</sup> ÚTEIS



Apto. tipo Finais 1 e 2

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

FINANCIAMENTO **CAIXA**  
OU DIRETO COM A CONSTRUTORA



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 WhatsApp 13 98173-5315

Incorporação, Construção e Vendas:  
**Grupo macuco**  
ISO9001  
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.



# Técnicas básicas para degustação de vinhos – 2

Ricardo R. Cardozo (\*)

Em nosso último encontro falei sobre a avaliação visual do vinho. Até aí nada de mais, pois o que está sendo analisado é aquilo que está sendo visto e é basicamente a mesma imagem para quem estiver participando da degustação. Ou seja, a percepção de cor, intensidade, brilho é praticamente comum a todos.

A coisa começa a pegar quando passamos para a fase de degustação sensorial, onde trabalhamos com aromas e sabores. É justamente nesta fase que surgem os maiores poetas, sonhadores, enochatos de imaginação fértil, que teimam em descrever aromas e sabores nas formas mais esdrúxulas possíveis.

O resultado disso é a barreira imposta aos demais participantes da degustação, principalmente aos que estão iniciando na enofilia, inibindo, na maioria das vezes, as pessoas de descrever as próprias sensações. É realmente muito chato este tipo de coisa. Na maioria das vezes é puro pedantismo.

Caro leitor, não se encolha jamais. A regra é: *olfato e paladar são frutos da memória obtida com experiências passadas*. Se você nunca em sua vida provou um cassis selvagem dos bosques da Cracóvia, colhidos no auge da primavera, você estará mentindo e enganando os outros, caso descreva desse modo um aroma qualquer. Porém, se sua mãe usava um amaciante de roupas com aroma de violetas e você dormia e acordava em lençóis com este aroma, certamente se você encontrar algo parecido em algum vinho, será imediatamente remetido à sua



Imagem divulgação

infância e vai falar: “Isto me lembra os lençóis limpos da minha mãe”. Pronto.

É isso, é a sua memória que conta. Esta análise é baseada nos sentidos e é muito pessoal, pois depende da experiência de cada indivíduo. Agora abacaxi, banana, fumo, couro, aí fica mais fácil de identificar, mas se não perceber nada disso, também não tem o menor problema. A principal sensação é aquela que te traz prazer. Se aquele vinho conseguir te dar prazer, então para você ele é ótimo e ponto.

**O uso de algumas técnicas padronizadas ajuda a facilitar a percepção dos vinhos**

Bom, nada nos impede, porém, de aplicar algumas técnicas com base em um conjunto de dados padrão, para facilitar a nossa percepção.

**Olfativa** – Nesta fase experimentamos as sensações de aromas e um prenúncio dos sabores. Os aromas desenvolvidos na vinificação evoluem ao longo da vida do vinho, criando o “buquê”, que é o conjunto de aromas presente no vinho, adquiridos em cada estágio de sua vida.

As famílias de aromas são: Florais, Frutados, Especiarias, Empireumáticos, Balsâmicos, Animais, Vegetais, Químicos.

Os aromas são classificados em:

**Aromas Primários** - São aromas naturais provenientes das uvas. Normalmente se perdem com o processo de vinificação. Em vinhos de uvas muito aromáticas, como a Moscatel e a Gewürztraminer, o aroma primário dessas uvas ainda poderá ser encontrado algum tempo após o engarrafamento do vinho, em sua juventude.

**Aromas Secundários** - Em geral, são provenientes de muitas substâncias formadas durante o processo de fermentação. Constituem os aromas predominantes nos bons vinhos.

Os vinhos brancos e rosés geralmente lembram frutas frescas (maçã, abacaxi, pêsego, pera etc.), flores (rosa, cravo, jasmim etc.) e às vezes, aromas mais complexos: aromas adocicados (compota, mel, melado etc.), aromas vegetais ou herbáceos (feno, grama, hortelã, menta etc.) e minerais (petróleo etc.).

Nos vinhos tintos, em geral, encontramos aromas de frutas vermelhas (cereja, amora, groselha, cassis etc.); de frutas secas (ameixa, avelã, amêndoa, nozes, passas etc.); especiarias (pimenta, canela, baunilha, noz moscada, orégano, tomilho, alcaçuz, anis

etc.); vegetais ou herbáceos (feno, grama, hortelã, menta etc.); animais (couro, suor etc.); empireumáticos (torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar-queimado); balsâmicos de madeira (baunilha, serragem etc.); adocicados (compota, mel, melado etc.); químicos e etéreos (acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, manteiga etc.).

**Aromas Terciários** - Representam, na realidade, o conjunto dos aromas anteriores, somados aos aromas mais complexos, originados durante o amadurecimento do vinho na barrica de madeira e/ou ao seu envelhecimento na garrafa. São aromas ditos “evoluídos” e constituem o chamado “buquê” que existe nos bons vinhos tintos e em brancos de excepcional qualidade.

Os aromas também são definidos pelos seguintes aspectos: Intensidade, Persistência e Complexidade.

Na próxima coluna, continuamos com outras técnicas (gustativa, harmonização, similaridade/contraste) e algumas dicas do que evitar fazer.



Divulgação

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

**OBRAS  
ACCELERADAS**

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



**2 DORMS.**  
**(suíte)**  
**90 m<sup>2</sup> 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

**PLANTÃO NO LOCAL:**

Av. Bernardino de Campos, 625

(canal 2) - GONZAGA

Tels.: 13 3288.3890

 13 98173.5315



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

Incorporação, Construção e Vendas:



Inovando desde 1981

[www.grupomacuco.com.br](http://www.grupomacuco.com.br)



DECORAÇÃO



# Tapete é sinônimo de aconchego

A palavra que mais se ouve ao se conversar sobre tapetes com o especialista Walid Abdouni, da loja Kyowa, é “aconchego”. É principalmente por causa dessa característica que os tapetes são protagonistas na decoração, aliando conforto e funcionalidade aos aspectos estéticos.

“Tapete dá uma sensação de aconchego, não há como um ambiente ser aconchegante sem tapetes, sejam baixos ou altos, feitos à mão ou à máquina, para propiciar conforto e melhorar a acústica”, diz Walid.

Na varanda do apartamento especialmente decorado para a Construtora Macuco, no Castell Due Monti, foi colocado um tapete de couro bovino natural sobreposto a um tapete de patchwork.

Os tapetes de couro são “tropicalizados” para o clima de Santos, com adequada cortiça e base impermeável para evitar mofo. Pode-se também impermeabilizar o material – isso é bastante usado e o tapete fica imune a acidentes como a queda de líquidos.

São tapetes baixos, para evitar que as pessoas tropecem; têm um toque gostoso, visual moderno e aconchegante, sendo indicados para varandas, salas de jantar, corredores.

No *home theater* foi usado um tapete com 10 centímetros de altura, tipo Shaggy (peludo), que dá melhor acústica, impedindo

a reverberação do som, sendo ideal para ambientes com sonorização, como salas de televisão, *home-theaters*. Por serem altos e confortáveis, podem também ser usados em *livings* despojados e em quartos.

**Preferências** - Tapetes feitos à mão ainda têm superioridade estrangeira em relação aos nacionais. Já os maquinados estão com pouca diferença de qualidade: os nacionais melhoraram muito. Os couros brasileiros são exportados para o mundo todo e são considerados os melhores. Já os fios de polipropileno feitos no Brasil são também exportados para inúmeros países.

Os tapetes Kilin, de lã, são bem usados no litoral, por terem um aspecto meio rústico, mas agradável no visual, com diversas estampas alegres, listradas ou com desenhos caucasianos.

**Mudando conceitos** - Os santistas tinham até anos atrás o conceito de que - por viverem

numa cidade praiana - em suas casas deveriam predominar pisos frios, sem tapetes.

Com a chegada da Internet e a possibilidade de ver como vivem os moradores de outras cidades à beira do mar, os santistas começaram a ver que os outros não dispensam o uso de tapetes. Aos poucos, as pessoas com mais informações também passaram a não abrir mão de ter tapetes em casa.

Fotos divulgação/Carla Arigón Felippi



Confira o apartamento decorado no Castell Due Monti: Avenida Coronel Joaquim Montenegro, 117 (canal 6), ou o no Castell di Villa Real, na Rua Voluntários Santistas, 17, Villa Rica

**Dicas** – Walid dá algumas dicas: “O projeto luminotécnico dos ambientes deve ser como uma sinfonia, com a cor ideal para ressaltar a decoração. Quanto mais próxima à luz do dia, a iluminação deixa as cores dos tapetes mais vivas”.

**“A medida do tapete é muito importante para a funcionalidade”**

Algo muito importante é acertar a medida do tapete. Por exemplo, na sala de jantar, deve ser de forma que quando a pessoa puxa a cadeira para se sentar, a cadeira deve continuar toda sobre o tapete.

Na Kyowa, estão disponíveis também os serviços de lavagem, manutenção, reparos e alteração de medidas. Um tapete bem cuidado não provoca alergias. O tapete persa deve ser lavado a cada dois anos, e semanalmente deve ser passado aspirador de pó. Cada tapete tem um jeito certo de ser lavado: alguns têm de ser lavados a seco para não perderem o tingimento vegetal ou animal, por exemplo.

## Tecnologia abre novas possibilidades de uso

Os tapetes passaram por grande evolução tecnológica, a exemplo dos feitos em poliéster, que ficam frios no verão e são aconchegantes no inverno. “O que mais surpreende os clientes é a variedade de produtos exclusivos

que a Kyowa tem, é um mundo a ser descoberto, tanto de origens como de materiais ou formas de produção”, nota Walid.

Um novo produto no mercado é o tapete de tecido especialmente fabricado para essa finalidade, que é acoplado a uma base reaproveitável, permitindo trocar a superfície, dentro da ideia do uso sustentável. São de extremo bom gosto, aliado à sensação de produto novo, impecável. Isso deve ditar uma nova tendência de uso, esse aspecto de reaproveitar, sem perder o ar de coisa nova.

“Hoje as possibilidades são infinitas. Os fabricantes e beneficiadores de tapetes produzem em formatos, texturas e alturas bem diversificadas, com até 180 cores em nylon. Em couro, há opções de corte a laser e assinadas por renomados criadores brasileiros, e com imensa variedade de tingimentos, com completa seleção de cores. A preferência de cores vem sendo por tons pastéis ou sóbrios, escuros. Há também a tendência de preferir cores fortes, como vermelho e azul turquesa”, observa o especialista.

Os tapetes mais modernos têm uma base mais antiderrapante, importante principalmente para lugares onde vivem pessoas mais idosas, que também devem preferir tapetes mais baixos (planos) para não tropeçarem. Os novos tapetes também são feitos de modo a não levantar as pontas, como acontecia com os antigos. [CPM]

DECORAÇÃO

# Som e vídeo mudam para melhor qualidade de vida

“Vi casais mudarem muito sua qualidade de vida, mudando de comportamento e se tornando mais felizes, ao reaprenderem a ouvir boa música em casa”. Quem conta é Carlos Augusto dos Santos, diretor da ACS Home Theater, que participou no apartamento decorado com o som ambiente e o cinema doméstico (*home theater*). Para ele, a música traz um estado de tranquilidade, de felicidade, e um equipamento corretamente instalado – não precisa ser dos mais caros – faz uma grande diferença. Música é terapia. Muda o próprio conceito de viver.

É a diferença de ouvir a gravação de uma música num celular ou a orquestra tocando essa música numa sala de concertos. Muita gente nem imagina como um violão, num ambiente apropriado, pode soar como uma orquestra inteira. E não tem que ser alto, incomodando os vizinhos, até pelo contrário: uma música de fundo pode animar uma conversa, sem atrapalhar. Há até famílias que convidam os amigos para um jantar dançante em casa, desfrutando dos equipamentos de som e vídeo. Isso é qualidade de vida.

Carlos Augusto atua há 37 anos no setor, participando de exposições, especializadas e de cursos, como o de acústica, que fez recentemente com o engenheiro de som Luiz Fernando Cysne, criador da *Bíblia do Som* e projetista da acústica do teatro de New York. O próprio Carlos projetou e instalou



a sonorização dos auditórios do Senac, do Liceu São Paulo, da Federação de Comércio do Estado de São Paulo, da Fundação Lusíada, da Secretaria de Educação de Praia Grande, entre outros.

**Som e luz caminham juntos: com menos luz ambiente, o envolvimento com o filme é maior**

**Dicas** - Atento a tudo o que acontece no setor, o especialista lembra quando o Pink Floyd apresentou num ginásio fechado o espetáculo *Pulse*, e pendurou no teto bandeiras de países, feitas em feltro, que não tinham só função decorativa: ajudavam a evitar reverberações incômodas.

E essa é uma das questões que o projetista de um ambiente considera: o som que sai das caixas vai batendo nas paredes e formando pequenos ecos, às vezes anulando frequências sonoras ou provocando sensações incômodas na audição. Para evitar isso, são usados materiais que absorvam



essa reverberação: “90% de um projeto de sonorização tem a ver com a escolha do tapete correto para evitar as reverberações no ambiente”, é o segredo. Assim, um som limpo, mais claro, pode ser escutado baixinho sem que se perca nada. Os vizinhos agradecem.

Ele conta mais: as pessoas pensam que os equalizadores são para ajustar imperfeições dos aparelhos. Não: eles ajustam os aparelhos às imperfeições dos nossos ouvidos. Quem gosta de som mais grave, por exemplo, tem deficiência de graves na audição. Por isso, o projetista leva em conta não só as instalações e suas medidas, os móveis, posição de janelas e dimensões dos ambientes, mas também as preferências sonoras e musicais dos moradores. Os projetos são personalizados.

Antes da entrega do *home theater*, Carlos usa um analisador de espectro sonoro instalado em seu *tablet* para então fazer os ajustes finais, de modo a proporcionar toda a qualidade. Dica: o *Bolero*, de Ravel, é ótimo para o teste au-

## Automação

Carlos é entusiasta da automação residencial: “Com um aplicativo simples para celular, como o Siri, fazemos coisas como acender as luzes da casa ao chegar, trocar a música ou o vídeo e até preparar o chuveiro para o banho conforme as preferências de cada pessoa (há chuveiros que já permitem isso)”.

A tendência é o Wi-Fi. Já existem projetores laser 4K que “conversam” com o celular ou *tablet*, e projetam imagens de alta definição em paredes inteiras. A velocidade nas conexões HDMI vai passar para 2,2 Gbps, para atender às necessidades de definição 4K dos novos equipamentos. Carlos já projeta salas de academias em

que o telão recebe os sinais dos celulares dos frequentadores, que levam assim a trilha sonora que preferem para os exercícios.

Um alerta: “As pessoas pensam no som por último, quando deveriam fazer o contrário, não só por causa do cabeamento necessário, mas para se projetar o isolamento acústico e as condições de sonorização. O sucesso depende de pensar no que se quer e projetar antes de fazer, com profissionais de áudio e vídeo atuando junto com os arquitetos”.

E Carlos arremata: “Nossa proposta é muito mais que só vender equipamentos e serviços. É oferecer satisfação e felicidade ao cliente”. [CPM]

ditivo, porque a melodia percorre toda a escala, e a instalação deve permitir a percepção de todos os sons, especialmente aqueles que as pessoas não percebem ao ouvi-los em ambientes inadequados. “Num filme de ação, devemos ouvir a respiração dos atores, é informação sonora que contribui para o entendimento do filme”, lembra.

Outra dica: não é por acaso que nos cinemas a entrada na sala de projeções é feita com meia-luz. Som e luz caminham juntos, com

menos luz ambiente aumenta a percepção do som e a sensação de envolvimento com o filme. O uso de madeira é bem vindo: representa aconchego, traz bem estar – por isso os *pubs* ingleses não a dispensam.

E o som que vem de fora? Sem grande despesa, podem ser usadas janelas duplas à prova de som e portas sobrepostas (o espaço entre a peça externa e a interna, bem projetado, provoca uma espécie de vácuo sonoro, que isola o ambiente).

# lazer mais que completo a duas quadras da praia.



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

Área de Lazer com 2000 m<sup>2</sup>:

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



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

FINANCIAMENTO **CAIXA**  
OU DIRETO COM A CONSTRUTORA

Incorporação, Construção e Vendas:  
**Grupo macuco**  
ISO 9001  
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 98173 -5315

**INOVAÇÃO COM TECNOLOGIA:**  
NOSSA MELHOR PROPAGANDA BOCA A BOCA.

**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