



ambientes  
paisagismo  
harmonize  
sustentabilidade  
tecnologia  
viagem  
mil coisas

nesta edição

# O EQUILÍBRIO

indispensável





# LEÃO ENGENHARIA.

*Modernizando para continuar oferecendo qualidade, agilidade e pleno atendimento.*



CONCRETO | PEDRA BRITADA | MICRO CONCRETO  
GALERIA CELULAR | TERRAPLENAGEM | PAVIMENTAÇÃO  
OBRAS DE ARTE EM CONCRETO | CONSERVA DE ROTINA  
TUBOS DE CONCRETO | ASFALTO USINADO

  
**Leão Engenharia**

**0800 703 3013**

[www.leaoengenharia.com](http://www.leaoengenharia.com)

## COPEMANEWS

COPEMA NEWS é uma publicação institucional da Copema Engenharia e Construções Ltda.

### COORDENAÇÃO

Izabela Azenha  
izabela@compema.com.br  
Livia Magdalena  
livia@copema.com.br

### EDITORIAL

Eduardo Rocha  
Solange Salva

### PROJETO GRÁFICO

Solange Salva

### COLABORADORES

Adriana Brito, Angelita Gonçalves,  
Eduardo Petta, Fabiana Albuquerque,  
Patrícia Favalle, Patrícia Miller,  
Marília Rocha e Paulo César de Oliveira



COPEMA NEWS é uma publicação semestral da blue media  
Rua Fidalga, 471 - cj. 2 | São Paulo | SP  
Tel.: 11 2729 5360  
www.bluemediagroup.com.br  
bluemedia@bluemediagroup.com.br

### TIRAGEM

6.000 exemplares

### IMPRESSÃO

Rochedo Gráfica e Editora

### PUBLICIDADE

Copema Engenharia e Construções Ltda.  
Av. Antonio Diederichsen, 941  
14020-240 | Ribeirão Preto | SP  
Tel.: 16 3623 0007  
www.copema.com.br

**25**  
ANOS

Proibida a reprodução, total ou parcial, de textos e fotografias sem autorização da COPEMA NEWS. As matérias assinadas não expressam, necessariamente, a opinião da revista.

carta ao leitor



# Uma nova Copema News

Reformulamos nossa revista para proporcionar mais entretenimento e informação para você. Com novos projetos editorial e gráfico, mais inovadora, arrojada e com novo conteúdo, buscamos a qualidade, sempre presente em nosso trabalho nestes 25 anos em Ribeirão Preto.

O equilíbrio, também foi uma palavra que permeou todas as matérias desta edição. Equilíbrio nas soluções de paisagismo na varanda, nas possibilidades de integrar materiais e funcionalidade nas cozinhas gourmet, na hora de receber os amigos harmonizando pizza e cerveja, assim como na matéria de bem-estar, que mostra que o equilíbrio é uma das coisas mais importantes e mais desejadas em nossa vida.

Boa leitura.

Um abraço,

**José Renato Magdalena**



## sumário

6

arquitetura



Amparadas por ilhas ou balcões, com os ingredientes à mostra, a vedete das últimas temporadas ainda atende pelo nome de “cozinha gourmet”

20

bem-estar



Viver bem é o alvo a ser atingido diariamente, e a principal particularidade para essa conquista é alcançar o equilíbrio entre saúde física e mental

28

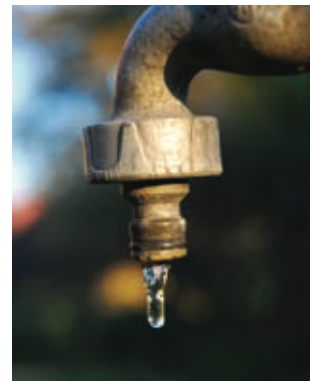
paisagismo



Ideias e desafios para fazer da sua varanda um ambiente com muito verde, harmonioso e funcional

36

sustentabilidade



A água é um bem precioso para permanência da espécie e para a sobrevivência do homem

38

lançamento



Grand Privilège - conheça os detalhes do mais novo empreendimento da Copema

48

tecnologia



Segurança, conforto, economia de energia e proteção ambiental direcionam os avanços do setor de elevadores

52

harmonize



Receber os amigos com pizza & cerveja - transforme num momento curioso

62

motor



Monomotores a pistão que prometem sacudir o mercado com os modelos SR-20, SR-22 e SR-22 Turbo, da Cirrus

66

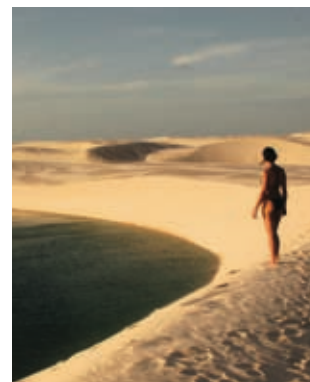
decoração



Recepção em ambientes corporativos - a primeira impressão é a que fica

68

viagem



Lagoa Tropical, Lagoa Azul, Lagoa Bonita, nos Lençóis Maranhenses, vai ver são bonitas mesmo

seções

24 mil**COISAS**

46 nósda**COPEMA**

78 mil**IDEIAS**

82 viver**emRIBEIRÃOPRETO**



arquitetura

# cozinha gourmet Sem fronteiras

Não houve muro que resistisse à arquitetura do século 21. E nesta nova geometria sem barreiras, os espaços foram integrados, literalmente, de dentro para fora

Texto: Adriana Brito e Patrícia Favalle

Para acomodar mais de seis bilhões de moradores, a Terra abreviou as distâncias e acolheu os costumes sob a batuta da tal globalização. Enquanto os castelos e os casarões ficaram confinados aos capítulos da história, outro conceito de bem-estar foi moldado para atender à correria cotidiana.

No ritmo frenético do presente, o minimalismo da Escola de Bauhaus – e seus 90 anos – nunca esteve tão em voga. A estética reeditada para preencher os metros quadrados contemporâneos alinhavou os ambientes sem tirar o funcionalismo e o charme dos cômodos. Saíram de cena apenas as divisórias que limitavam a convivência; e, então, os livings emendaram-se às cozinhas. É neste pedacinho de chão, algumas vezes superdimensionado, que pulsa o coração da casa.

Se nos tempos feudais as dependências ficavam quase escondidas dos olhos do senhorio, foi no boom industrial de 1900 que as áreas se tornaram territórios livres para as experimentações. Nos trópicos pipocaram versões coloridas e acessíveis, frutos do

modernismo traçado por gente como Oscar Niemeyer, Paulo Mendes da Rocha e Lina Bo Bardi.

Com a dedicação destes profissionais e outra turma que seguiu as lições à risca, somada à ajudinha dos adventos tecnológicos disponíveis além do forno e fogão, o preparo dos quitutes ganhou plateia. Amparadas por ilhas ou balcões, com os ingredientes à mostra, a vedete das últimas temporadas ainda atende pelo nome de “cozinha gourmet”. “No quesito mobiliário, as leituras mais recentes para este ambiente estão ligadas ao design, padrões de acabamento, engenharia construtiva e ergonomia, ou seja, trata-se de um conjunto de cuidados que busca tornar o recinto funcional e sofisticado”, diz Mateus Corradi, Gerente de Marketing da Florense.

Para dar conta do recado, mais empresas especializadas no assunto, a exemplo da Florense, Kitchens, Ornare, Todeschini, Elgin, Viking e Dell Anno, aliaram a marcenaria tradicional aos hits hightechs, permitindo que cada detalhe fosse planejado e



Espaços criados pela Florense: harmonia no uso do mix de materiais integrados expressa o conjunto de cuidados que busca tornar o recinto funcional e sofisticado

FOTOS: ALAIN BRUGIER





FOTO: ALAIN BRUGIER

*Espaço criado pela Florense:  
harmonia no uso das cores*



exclusivo. “É preciso reforçar que estas cozinhas geralmente são instaladas nas residências onde o anfitrião gosta de receber muitos convidados”, alerta o designer José Bonetti, responsável pelo Departamento de Produtos da Kitchens. “Todo este processo envolve desde a preferência pessoal e o poder aquisitivo até o condicionamento prático. Se você tem uma mansão ou um apartamento compacto, é claro que a cozinha também vai seguir nessa direção”, completa Corradi. Foi depois de passar por um aperto que a arquiteta Selma Tammaro se lançou na missão de redesenhar os contornos dos ultrapassados comedouros. “Projetei o primeiro modelo gourmet há dez anos, por causa de uns amigos italianos que frequentavam a minha casa de praia e adoravam cozinhar. Só que o lugar mantinha os padrões tradicionais e isso deixava tudo muito desconfortável – ou ficávamos espremidos acompanhando a elaboração dos pratos ou só víamos o resultado final. A solução foi ampliar a planta e acrescentar até uma churrasqueira.”

#### **MINHA CASA, SUA CASA**

Os tijolos aparentes e o cheiro da lenha atizada ao fogo servem de aperitivo para os comensais. Enquanto os painéis de cobre balançam ao soprar do vento, a fazenda que um dia serviu de templo aos barões do café hoje desfila paginada por paredes recobertas pelo cinza-asfáltico, preto-basáltico e amarelo-canário. As janelas fazem as vezes de passa-prato, e as portas foram transformadas em enormes bancos de espera. Se não fosse o ladrilho hidráulico centenário, dificilmente o tempo seria tomado como variável da física.

Num outro recorte, a água na boca pode ser vista através da transparência do vidro contrastada com a rigidez do aço inox. Ali, como numa sopa de letrinhas, vogais e consoantes borbulham em notas traduzidas pelo neofuturismo à Matrix. Por estes caminhos, urbano ou campestre, o que menos importa é a moda da estação. Certa disso, a arquiteta Débora Aguiar aposta na dobradinha entre a descontração e o lazer para agradar os mais exigentes gostos.



*Gourmeteria showroom Dell Anno montada na fábrica da empresa*

FOTO: DIVULGAÇÃO





*Espaço criado por Débora Aguiar para um casal jovem, com dois filhos, em Alphaville*



*Nos detalhes do projeto, destaque para o conceito seguido por Débora, que aliou rusticidade e sofisticação*

“Dispomos de metros quadrados delineados para facilitar a rotina. Veja os recursos tecnológicos que permitem a abertura de gavetas com um toque, os sistemas de acionamento que controlam o ponto de fechamento de portas ou os materiais confeccionados para manter cada cantinho com o máximo de higiene possível, como o Corian que preenche pias, bancadas e outros compartimentos.” A colega de prancheta Mara Chap Chap emenda o soneto: “Mas nem tudo que é lindo foi feito para as receitas básicas. Pedras com alto grau de porosidade ou determinados tipos de madeira, para citar enganos triviais, não suportam o calor ou os atritos que são comuns quando se prepara a comida. Porém, o que vale mesmo é o desejo do cliente”.

**NA COZINHA COM MATEUS CORRADI...** A Florense é responsável pela criação de algumas das cozinhas “de gourmets” mais despojadas da decoração brasileira, onde até os puxadores saltam aos olhos como joias. Para Mateus Corradi, gerente de marketing da



*Acima, o lançamento da Kitchens feito com as linhas contemporâneas do laminado Creta. E abaixo, a ilha recebeu o Corian Concrete na bancada e nas laterais*





FOTOS: DIVULGAÇÃO

*Em sentido horário vê-se a elegância dos produtos da Viking, dispostos nas cozinhas gourmet que chegam aos espaços outdoor*

empresa, esse tem sido o local mais importante no mapa das residências contemporâneas por conta da ampliação de sua funcionalidade. “Neste território vale tudo: despenseiros com portas de correr, grandes ilhas centrais e, é claro, o gaveteiro que traz todos os utensílios necessários acoplados em nichos especiais.” Há outros segredos indispensáveis, lembra o profissional, a exemplo da ergonomia, dos acessórios automatizados





FOTOS: CELINA GERMER



*O layout elaborado por Selma Tammaro para a Mostra Artefacto sugere a descontração e a funcionalidade como eixos principais*

e dos padrões de acabamentos que incluem os laminados decorativos e a pintura em microtextura.

**NA COZINHA COM JOSÉ E. BONETTI...** De acordo com o designer, responsável pelo Departamento de Produtos da Kitchens, o espaço gourmet inspira-se em dois





FOTOS: LUIFE GOMES

conceitos fundamentais: estética e funcionalidade. “Quando fogem das linhas tradicionais, onde tudo está delimitado por portas e paredes, o cuidado é ainda maior. É preciso saber como serão distribuídos os equipamentos, como o fogão e o refrigerador, deixando tudo à mão do cozinheiro, depois vale dimensionar os volumes internos e escolher o revestimento de painéis, cubas e bancadas que se conectarão ao restante da casa. Por fim, estes detalhes devem ser ordenados com o tipo de piso, as cores das paredes, o número de janelas e portas e o projeto luminotécnico.”

**NA COZINHA COM SELMA TAMMARO...** “Esse é um tipo de ambiente ligado ao comportamento. Acredito que estamos numa época em que as pessoas observam a gastronomia como um hobby social, capaz de agregar os amigos e a família com conforto e privacidade. Há também aqueles que investem em cursos e depois compartilham o aprendizado, mostrando um pouco de sua habilidade como chef. Quando o projeto para a criação de uma cozinha gourmet segue um planejamento, algo que já está determinado na planta, tudo é muito simples e se resume à escolha e à disposição dos materiais. Se a decisão envolve uma reforma, evidentemente, o trabalho é maior, pois temos que pensar nas mudanças do sistema hidráulico e elétrico e na alteração dos demais elementos daquela área. De qualquer forma, seja qual for o tamanho, o tipo da residência – casa ou apartamento – e os recursos que o cliente tiver em mãos, para construir um layout desses é fundamental ser sensato. Imagine uma cozinha integrada para uma família de dez pessoas num lugar pequeno. É inviável. Por isso, ter a colaboração de um profissional já é o melhor começo. Outro ponto importante é a escolha dos equipamentos. Claro que uma jovem que mora sozinha, num apartamento de apenas um dormitório, também pode sonhar com isso. Aliás, deve. Atualmente há fornos com dois acendedores, refrigeradores de três gavetas, máquinas de lavar louça acopladas ao compartimento da pia, miniadegas e outros recursos



Nas fotos acima o projeto da Elgin Cuisine amplia a tridimensionalidade do local e mostra acessórios valiosos, como a coifa que se estende por toda a bancada



Neste projeto da Elgin Cuisineas as cores são bem vindas em ângulos estratégicos

que enchem uma casa de versatilidade. Para quem estiver pensando nesta ideia com mais carinho há apenas uma sugestão: utilize um compactador de lixo ou um triturador de resíduos, afinal, tudo o que foi feito por lá está à mostra.”

**NA COZINHA COM MARA CHAP CHAP...** A arquiteta lembra que os tempos modernos deixaram as pessoas mais caseiras. “As inovações apresentadas neste mercado têm sido capazes de arrebatam os consumidores. Máquinas de café, decanters de vinho, liquidificadores, fornos e outros equipamentos contam com leituras inovadoras, duplas funções e cores mais modernas. Para quem gosta de cozinhar, a casa ganhou ares de puro divertimento.” Ainda que estes produtos sejam vistos como curingas é preciso considerar alguns pontos, caso da seleção dos complementos. “Seja qual for o tipo de projeto é essencial contar com uma coifa potente, afinal é muito ruim preparar um prato

e deixar o living repleto de fumaça. Atualmente esses itens possuem formatos cada vez mais despojados.”

**NA COZINHA COM ESTHER SCHATTAN...** Para a criadora da Ornare, uma das grifes mais disputadas no segmento de móveis de alto padrão, estes recintos contam cada vez mais com o conforto, a praticidade e o luxo. “Geralmente, o dono da residência pede por áreas equipadas com o que há de mais moderno em decoração e design”, diz. Esther pondera que as plantas do mercado imobiliário mudaram nos últimos anos, deixando as grandes dimensões para os trechos de convivência, caso do living, do home theater e das salas de jantar equipadas com a tecnologia de ponta. “Esse fenômeno é o reflexo de um público que se tornou absolutamente sofisticado e acostumado com a “invasão” dos computadores também nos eletrodomésticos.”◆



bem-estar

peças buscam  
fórmulas para alcançar

# bem-estar

Aprender a conciliar vida pessoal e  
profissional é um caminho

*Texto: Angelita Gonçalves*

A busca pela melhor qualidade de vida é um dos principais objetivos do homem moderno. Viver bem é o alvo a ser atingido diariamente, e a principal particularidade para essa conquista é alcançar o equilíbrio entre saúde física e mental.

Ao perceberem que o acúmulo de funções, estresse profissional e preocupações com família e lar são responsáveis por causarem o desequilíbrio corporal e uma série de problemas ao organismo, as pessoas passaram a buscar diversos caminhos e técnicas cujo único objetivo é o bem-estar.

#### **CONCILIAÇÃO DA VIDA PESSOAL E PROFISSIONAL**

Priscilla de Arruda Camargo, editora-chefe do portal Sentir Bem, que disponibiliza informações sobre saúde, qualidade de vida, atividade física, beleza, nutrição e comportamento, explica que a verdadeira qualidade de vida consiste na conciliação da vida pessoal e profissional e enfatiza a importância de cultivar amigos e família e de descobrir atividades, profissionais e físicas, que dão prazer.



Priscilla de Arruda Camargo,  
editora-chefe do portal  
Sentir Bem



FOTO: DIVULGAÇÃO

A qualidade desses relacionamentos e a realização profissional exercem uma forte influência sobre a saúde física e emocional. “Estar ao lado de quem tem bom humor e trabalhar no que gosta são fundamentais para atingir o bem-estar”, opina a editora Priscila.

#### LEVANTE A CABEÇA, RESPIRE E FIQUE NO OBJETIVO

Pequenas atitudes e posturas relacionadas à alimentação, forma física, controle do estresse, relacionamentos saudáveis, satisfação no trabalho são decisivas para alcançar a plenitude de bem-estar e a longevidade. Priscilla afirma que, no princípio, é preciso ter muita vontade e determinar metas reais a serem atingidas. “O comprometimento depende muito da possibilidade de atingir as metas. Do contrário, a desmotivação por não alcançar os objetivos propostos acaba fazendo você sair do rumo”, explica a editora do portal Sentir Bem. Ela ressalta, ainda, a importância de comemorar cada etapa cumprida para quem está começando esse desafio.

Algumas dificuldades como o desânimo podem aparecer, mas para alcançar o objetivo é preciso determinação. “Sabemos que tudo na vida tem obstáculos. Se houver um deslize, faz parte, levante a cabeça, respire fundo e foque no objetivo a ser alcançado”, conclui ♦

### Confira algumas dicas para melhorar sua qualidade de vida agora mesmo:

- \* Mantenha uma alimentação saudável e equilibrada e fique atento à sua pressão arterial e à taxa de colesterol;
- \* Exercite sua mente e sua memória: leitura, atividades artísticas e jogos de estratégias são excelentes estímulos para elas;
- \* Não permita que o estresse invada sua vida;
- \* Durma o suficiente para um bom descanso físico e principalmente mental - de 7 a 8 horas é o suficiente;
- \* Trate de relaxar a mente e evitar pensamentos negativos: técnicas de meditação e ioga ajudam muito;
- \* Presenteie-se com massagens ou banhos relaxantes;
- \* Cultive mais suas relações sociais, culturais e familiares;
- \* Faça atividades que proporcionem uma sensação de muito prazer: práticas esportivas, jantar com amigos ou ir ao cinema;
- \* Beba de 2 a 3 litros diários de água para manter seu corpo sempre hidratado;
- \* Abandone o hábito de fumar: diminuir aos poucos o cigarro não dá muito certo, porque ao primeiro sinal de ansiedade a quantidade aumenta. O ideal seria que deixasse de fumar por completo e substituísse o vício por uma atividade mais saudável;
- \* Crie um ambiente acolhedor em sua casa e mantenha sempre um clima saudável entre familiares e amigos;
- \* Exercícios físicos são fundamentais para uma vida saudável, pois aumentam a autoestima, o bom humor e ajudam até a dormir melhor. Procure um profissional qualificado para iniciar seus exercícios;
- \* Descubra o prazer nas coisas simples: observe a natureza, os animais, o pôr do sol e a lua;
- \* Sorria sempre.

# 22 Anos de Experiência em Esquadrias de Alumínio



Rua: Amparo, 1065 - Parque Industrial Tanquinho

Ribeirão Preto - SP Tel: (16) 3626.6856

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



**ORCA**  
ESQUADRIAS DE ALUMÍNIO



# milCOISAS

design | objetos |



Respeito pela sua música. O novo produto de áudio da **Bang & Olufsen**, BeoSound 5, contém espaço de armazenamento para até mil CDs em qualidade e mostra fotografias na tela LCD de 10,4 polegadas. Tel.: 11 3082 8277

Gaveteiros que trazem todos os utensílios necessários acoplados em nichos especiais, da **Florense**.

Tel.: 16 3620 6463



Bordados precisos que valorizam o aconchego e o bem-estar com pura arte, a **Linha Essencial Casa Moisés da MMartan** recebe uma atenção especial.

Tel.: 16 3902 1179



A **Batedeira Stand Mixer** é um ícone de design e performance. Possui movimento planetário com 67 pontos de contato na lateral da tigela, proporcionando uma mistura mais homogênea. Nas cores: vermelho-imperial, preto-ônix e branca. Na **KitchenAid**. Tel.: 11 4004-1759



Peça indicada para área externa, o **Puff Float** é altamente resistente ao meio ambiente e está disponível em 12 opções de cor na **Regatta Tecidos**.

Tel.: 11 3834 2724



Mesa de jantar redonda em madeira da **DPOT** com detalhe do pé com design incrível. Tel.: 11 3043 9159



Poderoso e com um som de arrepiar. O **IBOO** tem som 2.1 estéreo e ainda carrega o seu iPod quando está tocando música. Disponíveis nas lojas **Imaginarium** nas cores branca, preta, vermelha e azul. Tel.: 16 3610 7848

Panela de Ferro Fundido modelo Wok, **Le Creuset** garante um cozimento uniforme, realçando o aroma e o sabor dos alimentos. Quem gosta de cozinhar sabe que elas são essenciais numa cozinha. Peça de alta qualidade pode ser adquirida no **Espaço Casa Affonso**. Tel.: 16 3604 0900



Com design inovador e diversos acabamentos e tons, a **Espaço 204** lança a **cadeira Beck**, ecologicamente correta, que pode ser usada em mesas de jantar e em ambientes descolados. Tel.: 11 5102 3468



Abajures da linha **Las Santos** trazem cores vibrantes, com design alegre e jovial. Disponível nas cores azul, amarela e branca, as luminárias acabam de chegar com exclusividade à **PuntoLuce**. Tel.: 11 3064 6977





# milCOISAS

design | objetos |



Cadeira de Balanço **DPOT** é de madeira multilaminada curvada e palha natural. Tel.: 11 3043 9159



Edição especial: Luminária de mesa **Dominici**, desenvolvida com **Safira sedas**, tem 38 cm e estrutura com difusor interno de vidro fosco. Tel.: 11 5105 8500

Para quem tem bom gosto e paladar refinado, o Jogo de Taça da linha **Bohemia** é a melhor opção para degustar vinho tinto. Disponível no **Espaço Casa Affonso**. Além de manter os aromas da bebida, esses belos cristais deixam sua casa mais sofisticada. Tel.: 16 3604 0900



Feito de pérolas de isopor e flocos de espuma, o **pufe Diams** vem completar a ampla coleção da **Futon Company**. Coloridos e lúdicos, os pufes Diams levam diversão para seu ambiente e o seu modo de sentar. Tel.: 11 3083 6212



Originalidade, funcionalidade e qualidade são palavras que definem a poltrona sinuosa **Pantosh** da **Lattoog Design**. Fabricada pela **Schuster** com madeira e MDF de alto padrão, a poltrona oferece conforto, além de realçar sua casa. Tel.: 11 2093 8065



## Conheça melhor nossos clientes e produtos pelo site

## Revprol e Copema parceiras sólidas de sucesso!



# www.revprol.com.br

Showroom Av. Senador Cesar Vergueiro, 710 | Jardim São Luis | Fone/fax (16) 3916.6006 | Ribeirão Preto - SP

Fábrica Rua Reinaldo Sandrin, 1031 | Distrito Industrial | Fone/fax: (16) 3623.7877 | Ribeirão Preto - SP



paisagismo

apartamentos

# Natureza nas alturas



Ideias e desafios para fazer da sua varanda um ambiente com muito verde, harmonioso e funcional

*Texto: Marília Franco | Fotos: Martin Szmick*



*No fundo, em vaso, Pândanus Espiral e nas floreiras estão plantadas as Ardísias*





*Na floreira central o Pândanus com várias cabeças, na floreira à esquerda estão as Pimentas e na da direita a Lavanda*



*Na floreira à esquerda estão as Lavandas, na floreira ao fundo as Sansevieria Cilíndrica e sobre a mesa as Orquídeas Falenopsis*

No Brasil varanda é sinônimo de histórias. Nela juntam-se os amigos e a família em boas conversas, lê-se livros e contempla-se paisagens geralmente com muito verde. Diversos autores descrevem a casa de vivenda dividida em dois setores: o de receber e o de viver. Os espaços de receber no tempo dos bandeirantes era localizado na parte exterior da construção, no chamado alpendre. O térreo da casa da fazenda era destinado a atividades de serviço e administração da fazenda, enquanto o andar superior era destinado à moradia da família propriamente dita. Esse andar era acessado por uma escada central, que chegava a um pequeno alpendre, de ingresso a uma sala, mas a varanda sempre ali, com conversas gostosas e cadeiras de balanço. Agora, as varandas subiram nas alturas...

Hoje em dia está em destaque a tendência de transformar as varandas em quintais. Explora-se ao máximo o potencial desse ambiente, indo além de sua função trivial de garantia de luz e ventilação natural. Com muito charme, cria-se nesse espaço um lugar agradável para relaxar, ler um livro ou receber os amigos em meio a plantas e flores. As condições variam: podem ser varandas pequenas, grandes, nos andares mais baixos ou nas alturas, mas com criatividade é sempre possível decorá-las de modo convidativo e acolhedor. Boas soluções são resultado de um projeto paisagístico em



harmonia com o conceito arquitetônico e com os desejos do cliente.

A procura por projetos de paisagismo específicos para estes espaços torna-se frequente, e a paisagista Paula Magaldi, que assina o espaço jardim de entrada da casa hotel da Casa Cor São Paulo 2009, nos conta aqui um pouco de suas experiências com verdes nas alturas.

**Paula, o que mais as pessoas procuram na hora de resolver o paisagismo nas varandas? Podemos desenhar algumas tendências?**

Uma área de contemplação, que possa se integrar e harmonizar com a parte interna, e que seja agradável. As pessoas estão cada vez mais dentro de casa e precisam de uma área de lazer para o fim de semana. Quanto a tendências, jardins verticais, que estão muito fortes, pois paredes que antes eram inutilizadas por falta de espaço são transformadas em algo bellissimo.

**Vasos, floreiras, canteiros, jardineiras, decks, caminhos de pedras ou madeira? Que dicas você dá para esta multiplicidade de opções?**



As *Dracenas Tricolor* fazem a barreira para privacidade

É preciso colocar tudo de forma a confluir harmonicamente para integrar o projeto à arquitetura e ao ambiente e decoração do local. Objetos e plantas no lugar certo, ter cuidado para as plantas criarem um ambiente agradável, e não atravancar nem poluir.

**Para criar ambientes com móveis, quais os mais recomendados?**

Móveis de madeira maciça, que possam ficar expostos ao tempo. Feitos com madeiras resistentes, como maru, teca, etc.

**Quais são os cuidados que devem ser tomados quanto a vento, sol e áreas de sombras?**

Você tem que colocar vegetação adequada para cada uma dessas áreas. Cada planta, por exemplo, deve ser adequada para cada ambiente. Plantas fortes contra ventos, plantas que precisam de muito ou pouco sol...

**Espelho d'água é possível nas varandas? E a impermeabilização, temos muitas soluções para isto?**

Sim, é possível, desde que tenha espaço, ponto de água, embora dê para puxar um, mas que fique harmônico com o projeto todo. Impermeabilização é crucial, e feita normalmente.

**Estética, funcionalidade, custo, praticidade de manutenção, como é este desafio na elaboração dos projetos?**

Você deve procurar fazer um projeto dentro do budget que o cliente determina, com bom gosto, elegância e tendo uma manutenção tranquila, na qual uma visita mensal da nossa equipe de manutenção consiga deixar tudo em ordem, sem grandes problemas. E usar sempre plantas perenes. Assim o jardim fica eterno.

**O que você acha das paredes verdes e sua manutenção?**

Acho fantástico, tanto que até as estou usando bastante. A manutenção, desde que seja feita criteriosamente, é tranquila.

**Em seu mais recente trabalho, o jardim de entrada da**



Na floreira à direita as *Sansevieria Cilindrica*, no vaso em primeiro plano estão as *Zameoculca* e logo atrás o *Fênix Robelini*



Na parede os *Chifres de Veado* em quadros de fibra de coco

“Estou lançando um sistema automatizado de irrigação e fertilização em que o gotejamento é autocompensado e não drenante, o que permite a distribuição da mesma quantidade de água em cada vaso

Paula Magaldi





No canteiro, logo à frente, estão as Murtas, ao fundo os Traquicarpus e na parede as Begônias Melancia

“ Nos jardins verticais usamos um material 100% sintético, que provém do reaproveitamento de garrafas pet

**CASA HOTEL, feito para a Casa Cor 2009, você se inspirou em beleza, harmonia, sofisticação, custo acessível para destacar a tendência do jardim vertical. Há algum estudo ou histórico especial para o desenvolvimento de seu projeto?**

Primeiramente, com o projeto busquei harmonizar aconchego, elegância e conforto nos 646 m<sup>2</sup> de jardim, com espaços de passagem e contemplação, imprescindíveis a um hotel de luxo. No caso do jardim vertical, fui buscar no mercado um produto que atenda

às necessidades técnicas e tenha um baixo custo para aquisição. Dessa maneira podemos ter cada vez mais, nos variados espaços, o verde, minimizando a temperatura local.

**O projeto teve algum destaque em tecnologia?**

Sim. Estou lançando um sistema automatizado de irrigação e fertilização em que o gotejamento é autocompensado e não drenante, o que permite a distribuição da mesma quantidade de água em cada vaso.

**O projeto contempla sustentabilidade? De que forma?**

Sim. Nos jardins verticais usamos um material 100% sintético, entrelaçado aleatoriamente e que provém do reaproveitamento de garrafas pet. E nossas madeiras vêm acompanhadas do documento de origem florestal (DOF) e ainda possuem certificação pelo Estado de São Paulo, reafirmando o conceito de sustentabilidade promovido no evento ♦



Pandanus Espiral no vaso e orquídeas Chuva de Ouro nos quadros de fibra de coco





# Água

## é preciso gerenciamento

Além de educação e consumo consciente, armazenamento, tratamento e distribuição de águas devem ser considerados a prioridade número um

*Texto: Angelita Gonçalves*

Elemento fundamental para a existência da vida na Terra, a água é um bem precioso para a permanência da espécie e para a sobrevivência do homem. Sua utilização, distribuição e volume disponível é tema de debate no mundo todo, além da constante especulação da mídia com relação a uma possível escassez desse recurso hídrico. É certo que o uso irracional e a poluição de fontes importantes, como rios e lagos, podem ocasionar a falta de água doce, no entanto essa escassez, segundo alguns geólogos, será em determinadas regiões. Isso mesmo, algumas regiões poderão sofrer com a falta d'água caso as devidas providências não sejam tomadas por parte da sociedade e, principalmente, com ações governamentais.

Em contradição com o posicionamento adotado pela mídia sobre a escassez de água, o geólogo Pedro Jacobi e o professor de Recursos Hídricos e Geologia Ambiental da USP Uriel Duarte acreditam que o problema tem conotação econômica e está relacionado à falta de investimentos em tratamento e infraestrutura de distribuição. No âmbito governamental, são necessários projetos que viabilizam o armazenamento, distribuição e políticas de educação quanto ao uso da água. Essas, segundo os

profissionais citados, devem ser as prioridades.

Segundo o professor Duarte, não há possibilidade de faltar água no planeta. "Creio que não há escassez de água. Pode estar havendo uma má distribuição ou falta de qualidade da água para determinado fim. No entanto, esses problemas podem ser resolvidos com processos de tratamento mais onerosos", reforça. O geólogo Jacobi acrescenta que ter água no planeta não assegura que a população não sofrerá com a falta dela. "Há um desequilíbrio entre quantidade de água disponível e concentração populacional em determinadas regiões", afirma.

A distribuição da água no mundo é muito desigual e uma grande parte do planeta está situada em regiões com carência de água. Estudos da Comissão Mundial de Água apontam que há cerca de três bilhões de habitantes vivendo sem o mínimo necessário de condições sanitárias e um milhão não tem acesso à água potável. As regiões mais atingidas pela falta de água são África, Ásia Central e o Oriente Médio. Já o Brasil é um país privilegiado no quesito hídrico, pois temos gigantescas reservas de água praticamente em todos os Estados, com exceção dos situados no semiárido do Nordeste.

Porém, em virtude desse alarmismo, vale ressaltar que há ações que precisam ser trabalhadas e melhoradas pela população, como consumo consciente e a poluição de mananciais. A contaminação é o principal fator que inviabiliza a reutilização da água, o que causa uma redução do volume de água potável na Terra, que se utilizado em abundância agravará ainda mais o nível dessa valiosa commodity.

O tema também vem tomando proporções mundiais, uma vez que há especulações de que a próxima guerra disputará o controle da água. Jacobi explica que assim como o petróleo, a água é um componente econômico capaz de gerar uma guerra mundial. O professor da USP afirma que "com toda a razão a especulação sobre escassez de água é uma forma de criar uma histeria coletiva para valorizar o produto".

Racionalizar o uso da água não significa ficar sem, mas usá-la sem desperdício, considerá-la uma prioridade social e ambiental, para que a água tratada, saudável, nunca falte em nossas torneiras. Para isso, é imprescindível que haja conscientização e educação do consumidor ♦



um **LANÇAMENTO**



# Grand Privilège

*Texto: Fabiana Albuquerque*

Morar no melhor endereço da cidade com sofisticação, conforto e qualidade de vida é privilégio de poucos. Pensando nas pessoas que gostam e valorizam o exclusivo, a Copema acaba de lançar o Grand Privilège, um empreendimento localizado na Avenida João Fiúsa que contará com 62 apartamentos premium com 315 m<sup>2</sup>, quatro suítes, com seis elevadores privativos, sendo quatro sociais e dois de serviço e cinco vagas na garagem.

Segundo o arquiteto responsável pela obra, Fernando Rivabem, a planta é extremamente diferenciada “Esse empreendimento supre todas as necessidades de uma família. Temos varanda ligada à copa com aproximadamente 70 m<sup>2</sup> e espaço gourmet, dois lavabos,







A grande novidade: um terraço de serviço para abrigar uma horta, além de ser uma varanda técnica e de serviços em geral



*Grand Privilège*









um dentro do apartamento e outro na varanda, sala com capacidade para três ambientes, suite master com dois banheiros, dois quartos de empregada e a grande novidade: um terraço de serviço para abrigar uma horta, além de ser uma varanda técnica e de serviços em geral. Pensamos realmente em proporcionar o máximo conforto e bem-estar para os futuros moradores”, diz o arquiteto.

O projeto do Grand Privilège transformou uma área de 3.368 m<sup>2</sup> em puro prazer e qualidade de vida. E por falar em prazer, a área comum recebeu uma atenção especial, focada nas necessidades de lazer das famílias modernas. Por essa razão, terá um centro poliesportivo, brinquedoteca, praça, playground, piscina de recreação adulto e infantil, redário, deck, gazebo, quadra de squash, sauna, piscina com raia semiolímpica coberta e aquecida, academia e SPA amplos, além de salão gourmet e cyber espaço totalmente equipados ♦

“ Pensamos realmente em proporcionar o máximo conforto e bem-estar para os futuros moradores

Fernando Rivabem, arquiteto

# Grand Privilège





## Nós fazemos a Copema

Com 25 anos de história e muito sucesso, a Copema transformou o visual de Ribeirão Preto trazendo desenvolvimento urbano e qualidade de vida para vários bairros da cidade. A construtora consolidou-se como uma das empresas mais sólidas e admiradas do setor. Sua marca está presente em um completo portfólio de empreendimentos, somando mais de um milhão de metros quadrados construídos em mais de cinquenta projetos residenciais e comerciais, de médio e alto padrão. O diferencial da marca é a qualidade de seus serviços desde a concepção até a entrega, a excelência na gestão de obras e o cuidado apurado com os detalhes. Tudo isso somado à pontualidade, projetos assinados por grandes profissionais, acabamento impecável e acima de tudo o respeito ao cliente fez da Copema sinônimo de confiança, sofisticação e bem-estar ♦



FOTOS: DUZZEK ALVES

### **Guilherme Canesin - Arquiteto e Urbanista - trabalha no departamento de qualidade**

Minha função na Copema é implantar e manter um sistema de gestão da qualidade. O objetivo desse sistema é proporcionar maior satisfação ao cliente e a melhoria contínua dos serviços e materiais, e isso é feito por meio do uso de normas técnicas, padronização dos processos e treinamento. Um exemplo pode ser visto no canteiro de obras. Antes que qualquer funcionário comece a trabalhar ele passa por um treinamento para aprender ou relembrar o “modo Copema de executar o serviço”. Trabalhar na Copema tem sido muito agradável. Há o envolvimento de todos na busca por melhorias.



### **Moacir Barroso Dutra - Fornecedor - Mundial Estruturas Metálicas - 31 anos no mercado**

Trabalho com a Copema desde 1989. Forneço estrutura e esquadrias metálicas para todas as obras. A Copema é uma parceira muito importante e exigente. Existe uma preocupação enorme com a qualidade do produto e o prazo de entrega. A construtora busca a perfeição diariamente e por esta razão, além de fornecedor, sou também cliente. Comprei um apartamento na primeira torre construída por eles e depois disso já adquiri outros oito imóveis. Atualmente moro no condomínio La Défense.



### **Roberto Toledo - Cliente -**

Sou cliente da Copema há três anos, desde que adquiri um apartamento residencial no Monte Carmelo e depois duas salas comerciais no Spasse. Recentemente adquiri também um apartamento no Saint Pierre. Todos estes imóveis tiveram por finalidade o investimento no mercado imobiliário, e a Copema é uma das melhores construtoras de Ribeirão Preto porque cumpre os prazos de entrega das obras e possui um excelente atendimento personalizado, com profissionais preparados e competentes.



### **Carolina Colombari Bruno - Recepcionista**

A Copema é uma empresa que valoriza seus funcionários, sinto-me muito bem trabalhando aqui. Acredito que a energia positiva e o respeito que existe dentro do nosso ambiente de trabalho ajudam a

construtora a crescer, deixando todos nós muito satisfeitos por fazer parte da história de uma empresa tão séria e próspera.



tecnologia

# inovações tecnológicas nos elevadores beneficiam usuários

Segurança, conforto,  
economia de energia  
e proteção ambiental  
direcionam os  
avanços do setor de  
elevadores

Texto: Angelita Gonçalves

Elevador com  
acabamento  
de aço  
da Atlas  
Schindler



FOTO: DIVULGAÇÃO

As fabricantes trabalham a pleno vapor para atender não só à alta demanda que se instalou no mercado imobiliário do país, mas também para suprir a expectativa dos condôminos, que esperam equipamentos com recursos cada vez mais seguros, econômicos, eficientes e sustentáveis, além de design sofisticado e movimento suave e silencioso.

## A CABINA

Uma das partes que compõem um sistema elevatório e mantém relação mais imediata com o usuário é, sem dúvida, a cabina. Qualquer pessoa que utilize um elevador certamente não terá condições de analisar o grau tecnológico do conjunto se a cabina não se mostrar atraente do ponto de vista de estética, conforto e segurança.

## DESIGN EXCLUSIVO E DECORAÇÃO CLEAN

Os novos projetos de elevadores foram especialmente pensados para oferecer design exclusivo e decoração clean. Os andares de destino são digitados em um painel eletrônico de cristal com aparência contemporânea e inovadora. As várias opções de cores ou acabamento de aço inoxidável proporcionam elegância e contribuem para a integração ao projeto arquitetônico do edifício.

## BIOMETRIA PARA RECONHECIMENTO DIGITAL DOS USUÁRIOS

Uma das tecnologias mais modernas disponíveis no mercado de transporte vertical indicado para empreendimentos residenciais de alto padrão é o sistema BioPass. Marca registrada pela Atlas Schindler, o sistema utiliza a biometria para reconhecimento da digital dos usuários. Confira no box, a seguir, e entenda como essa tecnologia traz mais segurança a você e sua família.

A fobia de elevador é um transtorno mais comum do que se imagina. Num momento de falta de energia elétrica não há nada mais desconfortável do que estar preso na cabina do elevador aguardando pelo resgate. Para proporcionar mais segurança e conforto nestas situações, o mercado já disponibiliza um sistema que permite a movimentação do equipamento, automaticamente, mesmo em edifícios sem gerador, para o pavimento mais próximo, e para tranquilizar os usuários a cabina se mantém parcialmente iluminada.

## INOVAÇÃO LIBERA ESPAÇO NOBRE

As mais recentes linhas de elevadores eliminam a construção da casa de máquinas na cobertura do empreendimento. Esta inovação permite a liberação do espaço nobre da cobertura dos edifícios proporcionando novas alternativas de utilização para uma área de grande valor. O Gerente de Marketing da Elevadores Otis, Daniel Luz, afirma que, em média, 65% dos elevadores vendidos na França e Espanha vêm com esta tecnologia. “No Brasil, o percentual alcança a marca de 25%.”

## SUSTENTABILIDADE

Soluções sustentáveis já fazem parte do repertório de serviços e do estilo de vida do homem moderno. Diante desse cenário, os recentes lançamentos também agregam em torno de 70% de economia no consumo de energia quando comparados aos sistemas convencionais, e soma-se ainda o fato de que esses novos modelos dispensam o uso de óleos lubrificantes, aspecto que contribui para evitar a degradação do meio ambiente ♦





FOTO: DIVULGAÇÃO

## Elevador: elemento ativo de segurança na vida das pessoas

Praticidade e conforto agora se aliam à segurança de um elevador que reconhece o usuário, dando acesso restrito apenas para pessoas autorizadas.

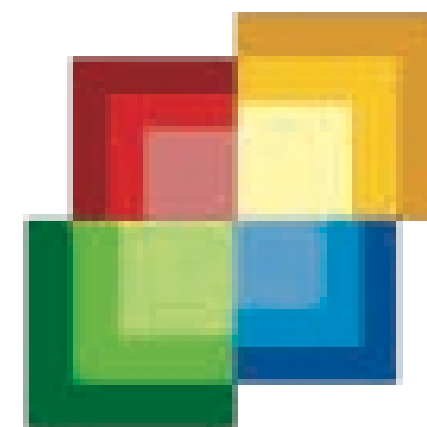
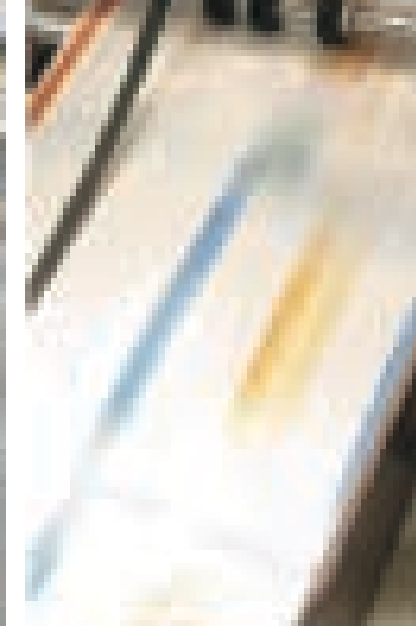
Nada de cartões, chaves ou senhas para memorizar. O BioPass utiliza um inteligente sistema de biometria que reconhece as pessoas previamente cadastradas e autoriza a viagem do passageiro a seu destino com rapidez e segurança. Veja como é fácil utilizar o BioPass.

**1º passo:** O usuário, somente aqueles indicados pelo responsável do condomínio, é cadastrado na Unidade Gerenciadora, localizada na portaria do prédio.

**2º passo:** Com um simples toque de um dos dedos na Unidade de Leitura Biométrica, o sistema reconhece aquela digital e libera os andares previamente cadastrados.

**3º passo:** O usuário aciona seu andar de destino e sua viagem é realizada com rapidez e segurança.

*Para os eventuais visitantes do edifício:* O BioPass serve como um passaporte único criando um rígido controle de segurança e conforto para os outros condôminos.



**ROCHEDO**  
GRÁFICA - EDITORA

av. mogiana, 2527 . ribeirão preto . sp . tel.: 16 3797.4000  
[www.graficarochedo.com.br](http://www.graficarochedo.com.br)



harmonize

pizza & cerveja

# Receber os AMIGOS



Já pensou em reunir os amigos para degustar pizza e cerveja artesanal? Experimente brincar com os componentes e perceberá que, quando harmonizados, a refeição terá mais sentido e proporcionará mais prazer!

*Texto: Angelita Gonçalves | Fotos: Kriz Knack*







Quando foi a última vez que você abriu as portas de sua casa para receber os amigos? Caso tenha sido recentemente, não será difícil lembrar aquele gostinho de aconchego e harmonia que só uma reunião em casa tem; caso contrário, sugerimos que marque com os amigos mais próximos um delicioso jantar. Abaixo você saberá por quê.

O lar é onde nos sentimos bem, onde expressamos nosso jeito de ser, e por que não dividi-lo com as pessoas de quem gostamos? Mesmo que, no agito do dia a dia, não sobre muito tempo para fazer uma receita especial ou para arrumar a casa do jeito que você queria, existem soluções práticas e criativas na hora de receber visitas.

O que não pode faltar é o sentimento de hospitalidade, de boa acolhida. O bom anfitrião é aquele que sente prazer em receber, é gentil e atencioso. E, para demonstrar o comprometimento com os convidados, vale gastar uns minutinhos planejando a ocasião, sem complicar a vida.

Com a proposta de incentivar a reunião de amigos, a COPEMA NEWS convida você a preparar uma noite de harmonização. Com direito

a pizza regada a cerveja artesanal, a ideia é criar, na sua própria casa, um ambiente agradável com música de qualidade para partilhar momentos de prazer e aproveitar o convívio com os amigos e os prazeres da refeição.

Para que seu evento seja um verdadeiro acontecimento, harmonizar a comida com a bebida é uma ótima pedida. Um encontro entre o sócio-fundador da Pizzaria Veridiana e criador do conceito “pizzaria de grife”, Roberto Loscalzo, e a mestre-serveira e beer sommelier Cilene Saorin resultou num cardápio que equilibra o alimento e a bebida. Confira algumas dicas e o resultado desse encontro que aconteceu na Pizzaria Veridiana, em São Paulo.

Na ocasião, Roberto e Cilene aplicaram técnicas básicas para combinar e equilibrar a intensidade do sabor das pizzas com os quatro rótulos produzidos pela Cervejaria Colorado - Cauim, Appia, Indica e Demoiselle, em Ribeirão Preto. Desde sua fundação, em 1995, a Cervejaria Colorado, idealizada por Marcelo Carneiro da Rocha, procura manter viva a antiga tradição cervejeira da cidade.

Como princípio geral, as combinações devem sempre ser







Roberto Loscalzo, da pizzeria Veridiana, e Cilene Saorin, mestre-cervejeira e beer sommelier

servidas das mais delicadas às mais robustas. Ao buscar uma harmonização, é preciso imaginar que a bebida não pode ter um gosto que sobreponha o da comida, e vice-versa. O equilíbrio pressupõe que alguns elementos da cerveja quebrem a gordura presente no alimento, preparando a boca para a próxima garfada. Esses elementos devem “conversar”. Há duas maneiras para fazer isso: você pode harmonizar por semelhança de sabores ou por contraste. Por semelhança, vale identificar o sabor mais forte de um prato e procurar em uma cerveja algum elemento, como o gosto, aroma ou sensação de boca semelhante. E por último, a ideia é chocar sabores, para que o da bebida realce o da comida, e o contrário.

“É interessante experimentar cervejas especiais e harmonizá-las com comida. Com o tempo, os sabores estarão cada vez mais memorizados e você vai poder combinar os elementos com facilidade”, afirma Saorin.

Com o intuito de aguçar a sensibilidade, praticar o *slow food & beer* e gerar prazer ao reunir os amigos, cada rótulo Colorado foi harmonizado com dois sabores de pizzas. A seguir você confere o resultado desse encontro e as principais características das cervejas e pizzas citadas. Loscalzo já se adiantou afirmando que “pizza e cerveja têm tudo a ver”.

Para acompanhar a cerveja Cauim, a beer sommelier escolheu a pizza preparada com tomates assados na brasa e temperados com alcaparras sobre camada de mozzarella de búfala e rúcula, e a “La Campioníssima”, recheada com tomates colhidos no Vesúvio (localizado no sul da Itália) e ricota fresca. Com toque de brasilidade em sua composição, a cerveja Pilsen da Colorado diferencia-se das demais por acrescentar mandioca no processo de fabricação. Desde o primeiro gole é possível sentir o sabor leve, suave e refrescante, as notas







de malte, a discreta doçura e o perfeito casamento com os aromas cítricos do lúpulo.

A mais consumida entre as cervejas fabricadas pela Colorado, a Appia, do estilo Weiss, é composta basicamente de água, malte de cevada, malte de trigo, lúpulo e mel de laranjeira, o que proporciona um sabor levemente adocicado e um aroma cativante. A citricidade presente na Appia complementa com sabor da “Napoli in Salmone”, preparada com fatias de salmão defumado e lâminas de abobrinha no cream cheese, enquanto a doçura e a acidez da cerveja se assemelham à suavidade do coração de alcachofras sobre molho de tomate fresco.

As pizzas de queijo Gorgonzola e a de linguiça calabresa harmonizaram muito bem com a genuína representante do estilo India Pale Ale, Indica. Preparada artesanalmente com generosas quantidades de malte, lúpulo e rapadura, conferindo-lhe pigmentação castanho-avermelhada, robustez, amargor expressivo e teor alcoólico de 7%, é ideal para acompanhar pratos bem-condimentados.

Para finalizar, os convidados provaram a Demoiselle, cerveja

escura que leva café em sua formulação, com pizza de chocolate com laranja. Feita com maltes importados da mais alta qualidade e o melhor café da região da Alta Mogiana, a elegante e simples cerveja do estilo Porter deve ser degustada com sobremesas à base de chocolate ou mesmo com pratos defumados. Com creme denso e medianamente persistente, aroma intenso de café e maltes torrados, esta cerveja escura da Colorado harmoniza muito bem com a pizza preparada sobre massa extrafina com camada de carpaccio e parmesão.

A combinação entre cerveja e comida se dá por afinidade de paladares, e a regra essencial é manter o equilíbrio. Combine sempre o delicado com o delicado e o robusto com o robusto.

Valorize a arte de harmonizar cerveja à culinária clássica, tradicional e moderna. Evite impor ideias sobre os sabores. Seja criativo, elabore suas receitas e escolha uma boa cerveja. E assim irá provocar um conjunto sensorial de prazeres em um momento especial.

Confira algumas dicas para que a reunião entre amigos aconteça em plena harmonia ♦



## DICAS

### ... para sua pizza ficar melhor:

- Para que a massa da pizza fique mais macia é necessário sovar bastante e deixá-la descansar por 24 horas antes de abri-la;
- As massas devem ser mantidas cobertas por plástico ou pano para evitar o seu ressecamento, o que prejudicaria a aparência e o sabor;
- A velha fórmula da pizza, sem dúvida, ainda reúne o maior nível de aprovação. Assada em forno a lenha, de espessura média e ligeiramente crocante;
- O forno não pode estar muito quente, pois a massa pode ficar assada e o recheio cru. O ideal é assá-la numa temperatura de 300°C;
- Procure sempre usar alimentos frescos e de qualidade, assim o sabor da pizza ficará bem melhor;
- O molho de tomate é o ingrediente fundamental. Bem-encorpado, feito com tomates maduros e de gosto suave, forma o complemento perfeito para o recheio;
- Depois de assada, retire-a do forno, decore com folhas de rúcula, espalhe lascas de parmesão ou acrescente azeitonas pretas, manjeriço e orégano. O importante é não voltá-la ao forno para as verduras não murcharem.

### ... para apreciar o sabor da cerveja:

- Os diferentes estilos de cerveja merecem cuidado especial e particular em relação à temperatura de serviço e degustação. Como dica para degustar os rótulos Colorado, a beer sommelier sugere servir entre 3° e 5°C. Particularmente no caso da Indica e da Demoiselle, é curioso perceber a evolução de aromas quando a temperatura se eleva um pouco à faixa de 6° a 8°C;
- Cerveja “estupidamente gelada” é para quem não degusta cervejas e quer apenas um líquido refrescante;
- Parece frescura, mas o desenho da taça influi consideravelmente nos prazeres degustativos proporcionados pelas cervejas, da mesma forma como influencia as degustações de vinhos;
- Para que você aproveite ao máximo suas degustações, observe a cor e sinta os aromas da cerveja. Beba-a distribuindo o líquido por toda sua boca, para ampliar suas percepções. Dedique um tempo para perceber as primeiras impressões e então beba novos goles.







## DICAS

### ... para receber bem os amigos:

- Sabe aquela frase “não repare a bagunça”? Se estiver bagunçada, eles irão reparar, então não me venha com essa frase boba. Se vai receber convidados, não deixe a casa desorganizada;
- Não convide mais gente do que cabe confortavelmente em sua casa. É necessário espaço para todos sentarem e circularem;
- Gelo! Parece besteira, mas não deixe acabar. É imprescindível ter gelo para repor no balde onde está a cerveja. Providencie muito gelo antes da festa;
- Pense no estilo de música que vai tocar e selecione um repertório com antecedência. Assim a música rola solta e você não precisará se preocupar com isso. Procurar um CD legal ou uma música entre tantas outras no mp3 quebra o clima;
- Toalete: ponto importantíssimo. Rolo de papel higiênico cheio para não correr o risco de acabar e sabonete novo. Outra sugestão é pendurar duas, ou mais, toalhas de mão, porque depois de muita gente ir ao banheiro a toalha costuma ficar molhada;
- Decoração com flores ou velinhas na mesa de centro contribui para o clima agradável do encontro;
- Deixe um telefone de táxi sempre à mão, ainda mais agora com a lei seca. Anote num *post it* e deixe na geladeira;
- Nenhuma festa é agradável se as pessoas estiverem mal-humoradas, estressadas ou qualquer coisa assim. A alegria tem que partir de quem recebe, neste caso os anfitriões, para contagiar o ambiente e os convidados.



# SPASSE

DO ESCRITÓRIO AO CONSULTÓRIO,  
O AMBIENTE EXATO, NO LUGAR IDEAL.  
DEIXE-SE SURPREENDER PELO SPASSE.

**SALAS COMERCIAIS A PARTIR DE 45M<sup>2</sup>**  
**LAJES CORPORATIVAS DE ATÉ 500M<sup>2</sup>**

- HALL SOCIAL COM RECEPÇÃO E ACESSO CONTROLADO
- CENTRAL DE SEGURANÇA - AUTOMAÇÃO PREDIAL
- ÁREAS DESTINADAS PARA: CAFÉ, MEGASTORE, RESTAURANTE, BANCO, LOTÉRIA E FARMÁCIA
- SALAS PARA CONVENÇÕES E REUNIÕES
- ESTACIONAMENTO ROTATIVO - EDIFÍCIO GARAGEM
- VALET PARKING
- INFRA-ESTRUTURA COMPLETA PARA TELECOMUNICAÇÕES E AR CONDICIONADO SPLIT

ENTREGA JULHO 2010

VENDAS  
16 3916 3913  
16 3916 3722



25  
ANOS



**VISITE NOSSO NÚCLEO  
DE VENDAS NO LOCAL**

[WWW.SPASSE.COM.BR](http://WWW.SPASSE.COM.BR)

AV. MAURÍLIO BIAGI 800  
ABERTO DIARIAMENTE  
DAS 8H30 AS 19H



motor

executivos com asas

# Cirrus SR: monomotor mais vendido no Brasil

*Texto: Angelita Gonçalves*

Ao experimentar os benefícios - rapidez, conforto e agilidade - do setor de aviação executiva, fica difícil largá-la. É o que vem acontecendo com muitos executivos de alto poder aquisitivo que primam pela sofisticação e optam por comprar seu próprio avião. Quem pretende fazer parte desse mundo conta com a consagrada linha Cirrus de monomotores a pistão que promete sacudir o mercado com os modelos SR-20, SR-22 e SR-22 Turbo.

As aeronaves SR se diferenciam pela motorização e desempenho. O consumidor pode optar por modelos com o excelente custo-benefício, passando pelos econômicos e luxuosos, até as aeronaves completamente equipadas e finalizando com o Pacote X e Xi, que introduzem o máximo em luxo e diferenciais em todos os aspectos da aeronave.



Os modelos Cirrus oferecem itens de série que primam pela segurança dos passageiros, como o inovador sistema pára-quadras Cirrus denominado de CAPS™, que leva o avião inteiro até o chão no caso de uma pane.

Há ainda airbags para piloto e co-piloto e aviso de proximidade com o solo, além de itens opcionais que vão desde visão sintética nas telas de bordo, piloto automático até visão infravermelha que traz mais comodidade e confiabilidade nas operações noturnas.

Com possibilidade de pouso em pistas de terra, grama e asfalto, as aeronaves SR tornam-se a melhor opção a ser utilizada em diferentes ocasiões, tanto para trabalho como para o lazer.

família e curtir um final de semana maravilhoso no litoral”, garante Castellini. Em seu diário de bordo estão registrados voos para Porto Seguro com duração de quatro horas e outros para Ubatuba e Angra dos Reis com menos de uma hora.

Os modelos SR também fazem sucesso no mundo corporativo. Além daqueles que adquirem seu monomotor para trabalho, mas num âmbito particular, as empresas que vêm se tornando mais globais, montando filiais em diferentes partes do mundo, preferem ter o seu próprio avião para transportar seus executivos. De acordo com a Embraer, os voos de aviação corporativa têm crescido em torno

de 20% a 30% anualmente.

O monomotor é febre de consumo no exterior e transformou-se, em 2006, no avião executivo mais vendido no Brasil. Desde o início de 2005, quando as primeiras aeronaves Cirrus chegaram ao país, foram vendidas mais de 200 unidades das versões do SR-20 e SR-22.

Entre as vantagens que chamaram a atenção dos brasileiros estão o painel de cristal líquido e a tela com mapa computadorizado que facilitam a pilotagem, além de atingir 350 km/h, o que significa 30% a mais que a média da categoria, e o preço é altamente competitivo ♦



O consultor André Castellini, especialista em aviação da Bain & Company, adquiriu um Cirrus SR-22 em 2005 e se mostra bastante satisfeito com o desempenho e performance da aeronave. “O grande diferencial é a relação custo, capacidade de carga e alcance, que é fantástica, e a facilidade na pilotagem, que é ideal para piloto-proprietário.” Como é o caso de Castellini, que, em 2006, voou até os Estados Unidos com sua esposa para passarem a lua de mel. “Passamos mais de quinze dias viajando nas praias do Caribe e depois EUA.”

São inúmeras as viagens, principalmente a lazer, que o consultor André já fez a bordo de seu SR-22. “Os aviônicos super-modernos garantem segurança e tranquilidade para voar com minha

## EXCLUSIVIDADE E PERSONALIZAÇÃO DA AERONAVE

O pacote denominado **X-Edition** oferece uma combinação ultrapremium para o exterior e interior das aeronaves. A própria Cirrus desenvolve um novo desenho de pintura e dá um toque especial de glamour no acabamento. O grande diferencial é a utilização de fibra de carbono e alumínio de alto acabamento no painel e os assentos de couro extramacio Alcântara®.

Recentemente a empresa lançou no mercado mundial o **programa Xi**, que permite ao cliente desenvolver, junto ao profissional especializado, o projeto de sua aeronave Cirrus. Assim, o monomotor recebe um toque pessoal e exclusivo que vai desde a escolha da motorização, aviônicos, desenho de pintura até acabamento interno.

Durante todo o processo o proprietário acompanha o desenvolvimento e finalização do projeto com auxílio de equipamentos de última geração para que a aeronave supra suas expectativas. Os técnicos simulam o desenho das cores do exterior e das características do interior da aeronave e enviam semanalmente fotos e amostras de materiais que podem compor a futura aeronave. Assim, características da aeronave com o programa Xi não poderão ser encontradas em nenhuma outra aeronave Cirrus.

Estilo diferenciado e qualidade de construção compõem as diretrizes da Cirrus para oferecer aeronaves com qualidade, conforto e que sejam as mais notadas, líderes em classe e itens que chamam a atenção. Todas as aeronaves SR estão disponíveis nos “pacotes” citados, tornando muito simples a escolha do que você sempre quis.



Ficha Técnica	SR-20	SR-22	Turbo
<b>Especificações</b>			
<b>Motor</b>	TCM IO-360-ES de 200 HP	TCM IO-550-ES de 310 HP	TCM IO-550-ES de 310 HP
	-	Piloto Automático S-TEC	Piloto Automático S-TEC
	-	-	Sistema de visão sintética
	-	-	Proteção antigelo
<b>Performance</b>			
<b>Distância de decolagem</b>	450 m	313 m	313 m
<b>Razão de subida</b>	828 ft/min / 4,2 m/s	1400 ft/min / 7,1m/s	1400 ft/min / 7,1m/s
<b>Teto operacional</b>	17,500 ft	17,500 ft	25,000 ft
<b>Velocidade de stall</b>	56 KCAS	60 KCAS	60 KCAS
<b>Vel. de cruzeiro</b>	155 KTAS	185 KTAS	211 KTAS
<b>Alcance com reserva</b>	1160 km/ 65% pwr	1940 km/ 65% pwr	1850 km/ 65% pwr
<b>Distância de pouso</b>	260 m	348 m	348 m
<b>Pesos</b>			
<b>Peso máximo</b>	1383 kg	1542 Kg	1542 kg
<b>Peso vazio</b>	949 kg	1023 kg	1089 kg
<b>Carga útil</b>	434 kg	519 kg	453 kg
<b>Capac. de combustível</b>	212 litros/ 152 kg	348 litros/ 251 kg	348 litros/ 251 kg
<b>Preço</b>			
<b>Valores estimados</b>	A partir de US\$ 365.747,00	A partir de US\$ 500.086,00	A partir de US\$ 667.312,00

“ Passamos mais de quinze dias viajando nas praias do Caribe e depois EUA

André Castellini, proprietário de um Cirrus SR-22



decoração

# recepção

funcional e sofisticada



Cada vez mais existe uma procura para fazer com que os espaços corporativos reflitam os valores de marca da empresa, desde a recepção. Aliás, a primeira impressão é a que fica

*Texto: Fabiana Albuquerque*

A paulistana Fernanda Marques, formada há 22 anos no curso de arquitetura e urbanismo da Universidade de São Paulo - USP, é uma das arquitetas mais solicitadas do país e com ajuda de uma equipe competente assina com muito estilo e bom gosto diversos projetos comerciais e residenciais premiados.

Adepta do estilo clean e minimalista, mas sem ceder a modismos, Fernanda Marques cumpriu com louvor a missão de criar a recepção de um escritório de advocacia, usando um conceito moderno, sem

deixar de lado o tradicional. A pedido do cliente, a arquiteta precisou projetar um ambiente que refletisse a seriedade do lugar, mas com elementos contemporâneos. Existe uma preocupação crescente de empresas e profissionais liberais com o ambiente de trabalho. A decoração de um escritório é fundamental, porque ela reflete o perfil da empresa e a imagem que passará para o cliente. No projeto assinado por Fernanda Marques a união do mármore branco e madeira, efeitos de iluminação, gesso trabalhado e muito vidro proporcionaram o esperado, um local extremamente elegante e confortável.



FOTO: FULANO DE TAL



Combinação de materiais, mármore e madeira, cria um ambiente sóbrio e moderno



viagem



# Castelos de Areia

No litoral leste  
maranhense, dunas de  
até 40 metros de altura  
bailam entre coloridas  
lagoas de água quente.  
Sob a regência do sol e  
dos ventos.

*Texto: Eduardo Petta | Fotos: Carol da Riva*

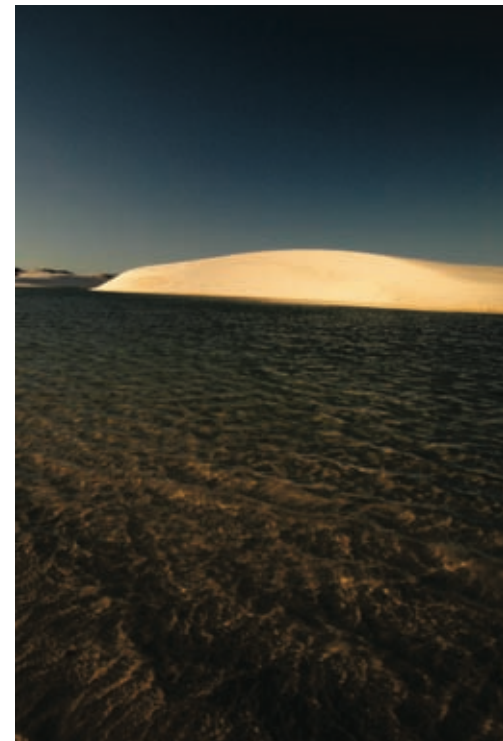




Há duas semanas exatamente só havia areia nas Morrarias. E vento. A levar de grão em grão, uma duna pra cá, outra pra lá, esculpindo desenhos, cavando, enterrando qualquer coisa que houvesse no caminho: ossadas de jegue, de bode, de boi. Coisas que ousam andar por esse deserto e que não é gente. A gente anda também. Sob o sol escaldante vai ao mar buscar peixe, camarão e depois volta pros vilarejos onde as lagoas perenes garantem a água boa de beber, de banhar, onde cresce um caju, uma manga, um pé de coco, uma sombra pro povo montar casa, roça, acender fogão a lenha, criar as crianças que correm sem fronteira nem porteira porque nessa terra de areia não há muito o que possuir. Tudo é transitório. Tanto que há duas semanas só havia areia nessas morrarias, mas agora tem água nas lagoas do caminho.

Água ora pintada de azul, ora de verde. É que abril chegou e com ele as chuvas fortes. A vida desabrocha, enche as lagoas e até peixe que passa o ano enterrado debaixo da terra sai nadando nessa água tão quentinha que não dá nem vontade de sair de dentro. A gente fica boiando, olhando o céu, contando as nuvens branquinhas. E o pessoal que vem de fora bota nome de Lagoa Tropical, Lagoa Azul, Lagoa Bonita. Vai ver são bonitas mesmo. E por conta disso resolveram proteger. Criaram o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses. 'Lençóis!' Foi o que enxergaram os técnicos da Petrobras na década de 1970, quando ficavam voando de avião, a procurar petróleo. As máquinas deles já foram engolidas pela areia também. Aqui nesse trecho do Maranhão é assim: o mar lá longe no vai e volta das enormes marés; e as areias tomando conta da costa, da gente, dos poros. Agora vem muito turista pra cá. Chega tudo em Barreirinhas pelo asfalto desde São Luís e sai pelo rio Preguiças a conhecer: Atins, Caburé, Rio Novo, Santo Amaro, Mandacaru. Mas ainda tem muito vilarejo por aí aonde só se vai com





dias a pé, como Queimada dos Britos ou Travosa. O povo da areia caminha faz tempo nessas quebradas. Tá acostumado. Quando o vento sopra, a mente vira lagoa, espelho. Apanha poeira enquanto reflete.

#### **DICAS DE VIAGEM**

##### **COMO CHEGAR:**

De São Luís, ônibus ou carro para Barreirinhas. São 252 km de asfalto pela MA 402 – cerca de três horas (cuidado com os animais na pista). De avião são 45 minutos, e o visual é alucinante. Lá do alto entende-se os lençóis. A partir de Barreirinhas, onde existem dezenas de agências e pousadas, você acessa os lugares mais autênticos da região.

##### **ONDE FICAR:**

Em Barreirinhas:

Solare Lençóis Flat Residence: O único com recreação para crianças; quartos amplos à beira-rio ([gruposomalare.com.br](http://gruposomalare.com.br))

Porto Preguiças Resort: Afastado do centro, possui quartos ao longo da bela piscina. ([www.portopreguicas.com.br](http://www.portopreguicas.com.br))

Em Atins:

Pousada Rancho dos Lençóis: Esta é a minha pousada preferida na região. Buna, o dono, um cara legal, providencia tudo. Sua chegada, saída e passeios às paradisíacas lagoas Tropical e do Mário. ([www.ranchopousada.com](http://www.ranchopousada.com))

Em Santo Amaro do Maranhão:

As pousadas ainda são muito, muito simples. Mas a Pousada Água Doce possui quartos limpos e chuveiro elétrico.

##### **MELHOR ÉPOCA:**

De maio a setembro, quando as lagoas das morrarias estão cheias. Em junho e julho, ainda rola o bumba-meu-boi e as vaquejadas.



**ONDE COMER:**

Em Barreirinhas:

Nômade: Boas pizzas. Fica na orla.

Restaurante do Carlão: Pratos simples e exóticos, como peixe ao molho de manga. Fica na Pousada Victória do Lopez. Rua Coronel Godinho, s/n.

Em Atins:

Camarão da Luzia: Chegar lá não é fácil. Só de jipe. Mas o churrasco de camarões frescos assados na brasa compensa. Além do visual.

Em Paulino Neves (antigo Rio Novo):

Restaurante da Mazé (dentro da Pousada Oásis dos Lençóis): Ligue ou chegue cedo e reserve o seu prato do dia, você não escolhe. O sabor da panela desta senhora é sensacional (só almoço).

Em Caburé:

Caburé é uma parada gostosa para petiscar caranguejos e frutos do mar à beira-rio nos vários quiosques. Escolha o seu.

**O QUE COMPRAR:**

Leve a sacolinha e se acabe nas incríveis peças feitas com a palha de buriti, a palmeira que tudo dá. São bolsas, chinelos, redes, chapéus e jogos americanos. Vale a pena pesquisar e pechinchar nas dezenas de lojinhas em Barreirinhas.

**ONDE PASSEAR:**

O passeio clássico desde Barreirinhas é sair de jipe 4x4 até as lagoas Azul e Bonita. Dica: vá no passeio da tarde e não no da manhã, muito quente.

Outro passeio imperdível é tomar uma lancha, ou barco, no porto de Barreirinhas e sair navegando pelo rio Preguiças (um dos mais lindos do mundo) até a sua



foz, com paradas na poética Mandacaru e seu farol, em Caburé e Atins. Dica: durma em Atins e passeie pelo vilarejo e pelas selvagens lagoas Tropical e do Mário. Quem gostar de aventura possui mais dois roteiros de jipe: ir para Paulino Neves conhecer os Pequenos Lençóis e navegar pelo lindo rio Novo ou fazer o que para mim é o mais bonito de toda a região: encarar três horas de péssimas estradas e chegar a Santo Amaro do Maranhão, o cenário idílico em que o diretor Andrucha Waddington filmou *Casa de Areia* (com as Fernandes Torres, Montenegro e Seu Jorge). Você vai se sentir no paraíso.

#### **QUEM LEVA?**

Off Road Adventure

Rua Joaquim Soeiro de Carvalho N°. 682

Barreirinhas | MA

Tel.: 98 3349 0625

offroadbarreirinhas@hotmail.com

Tropical Adventure

Rua Anacleto de Carvalho N°. 260

Barreirinhas | MA

Tel.: 98 3349 1987

www.tropical-adventure-expedicoes.com

#### **NÃO DEIXE DE PROVAR**

Tiquira – a aguardente feita da mandioca.

Guaraná Jesus – refrigerante criado em 1920. Tem gosto de canela, é cor-de-rosa e superdoce.

Arroz de cuxá – a verdura verde que vem com o camarão seco e o gergelim faz a receita da iguaria africana afamada no Maranhão. Sorvetes e frutas maranhenses – de murici, sapoti, bacuri...

#### **NÃO ESQUEÇA NA MOCHILA DE ATAQUE AOS**

**PASSEIOS:** chinelos, chapéu e roupa de banho, repelente, protetor solar e óculos escuros. Lanches leves e muuuuuuuita água ♦





# milIDEIAS



Pura beleza em bordados exclusivos, estilo moderno e descontraído, a **Linha Trends Casa Moisés da MMartan** harmoniza com o verde da natureza. Descolado, este look ganha ares de celebração com o delicado e elegante das colchas, almofadas e capas de edredom, em fios egípcios.  
Tel.: 16 3902 1179

Paola Lenti, marca italiana de móveis para área externa, chega ao Brasil com sua coleção Acqua, ao lado, a Chaise Frame. Elaborados com tecnologia que oferece resistência a intempéries, os móveis possuem o design assinado por Francesco Rota. São peças diferentes do que normalmente pode ser encontrado para jardins e piscinas. O design contemporâneo segue o formato orgânico, com inspiração na natureza.

**Regatta Tecidos**  
Tel.: 11 3085 5081



Luminárias **Pendente Dress da Dominici** expressam densidade e transparência. Originais e decorativas, ficam ótimas para uso sobre as mesas.  
Tel.: 11 5105 8500



Alta tecnologia e inovação com a mudança de cada passo. O **Liquid Floor**, a mais nova linha de pavimentos da **Neostone**, cria variáveis combinações e efeitos estéticos em seu ambiente. São produtos de altíssima tecnologia que proporcionarão a você realizar o sonho de receber os amigos num espaço descolado e futurista.  
Tel.: 11 3088 7247



# mil IDEIAS



**Bisazza** reúne arte e moda em mosaicos luxuosos. As pastilhas folheadas em ouro 24 quilates diferenciam um ambiente, podendo ser utilizadas para revestir todas as paredes ou aplicadas apenas para dar destaque a um canto ou mesmo criar um efeito gráfico. Disponíveis na **Recesa**, as pastilhas estão sempre em alta, são perfeitas para decoração de exteriores, que ganham em versatilidade, e interiores, dando vida e personalidade a cozinhas e banheiros. Tel.: 11 4071 3633

## serviços COPEMANEWS

Participaram desta edição:

### >> ARQUITETURA - Cozinha Gourmet

**Florense.** Avenida José Adolfo Bianco Molina, 2185, Ribeirão Preto. Tel. (16) 3620-6463.

**Kitchens.** Avenida da Independência, 1.670, Ribeirão Preto. Tel. (16) 3620-2460. [www.kitchens.com.br](http://www.kitchens.com.br)

**Ornare.** Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 1.100, São Paulo. Tel. (11) 3065-6622. [www.ornare.com.br](http://www.ornare.com.br)

**Viking.** Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 1.847, São Paulo. Tel. (11) 3064-0011. [www.vikingrange.com.br](http://www.vikingrange.com.br)

**Dell Anno.** Rua Inácio Luiz Pinto, 250, Ribeirão Preto. Tel. (16) 3621-6466. [www.dellanno.com.br](http://www.dellanno.com.br)

**Elgin Cuisine.** Avenida Cidade Jardim, 929, São Paulo. Tel. (11) 3078-6558. [www.elgin.com.br](http://www.elgin.com.br)

**Todeschini.** Avenida Presidente Kennedy, 1.500, Ribeirão Preto. Tel. (16) 3917-1582. [www.todeschinisa.com.br](http://www.todeschinisa.com.br)

**Florense.** Avenida Presidente Kennedy, 1.500, Ribeirão Preto. Tel. (16) 3917-1582. [www.florense.com.br](http://www.florense.com.br)

**Débora Aguiar.** Rua Bento de Andrade, 660, São Paulo. Tel. (11) 3889-5888. [www.deboraaguiar.com.br](http://www.deboraaguiar.com.br)

**Mara Chap Chap.** Rua Bastos Pereira, 135, São Paulo. Tel. (11) 3887-1172.

**Selma Tammaro.** Rua José Maria Lisboa, 509, São Paulo. Tel. (11) 9981-6911. [www.tammaroarquitetura.com.br](http://www.tammaroarquitetura.com.br)

### >> BEM ESTAR

**Priscilla de Arruda Camargo.** Tel. (11) 2361-8674 [www.sentirbem.com.br](http://www.sentirbem.com.br)

### >> PAISAGISMO

**Paula Magaldi.** Tel. (11) 3050-0808 [www.paulamagaldi.com.br](http://www.paulamagaldi.com.br)

### >> SUSTENTABILIDADE

**Uriel Duarte.** Tel. (11) 3091-4226

**Pedro Jacobi.** Tel. (61) 8175-1487

### >> NÓS DA COPEMA

**Mundial Estruturas Metálicas.** Tel. (16) 3626-4751 [www.mundialestruturasmetalicas.com.br](http://www.mundialestruturasmetalicas.com.br)

### >> LANÇAMENTO COPEMA

**Fernando Rivabem,** arquiteto. Tel. (16) 620-6181 [www.rivabem.com.br](http://www.rivabem.com.br)

### >> TECNOLOGIA

**Elevadores Otis.** Tel. (11) 4344-3222 [www.otis.com/site/br](http://www.otis.com/site/br)

**Atlas Schindler.** Tel. (11) 6120-5650 [www.atlas.schindler.com](http://www.atlas.schindler.com)

### >> HARMONIZAÇÃO

**Roberto Loscalzo.** Pizzaria Veridiana, São Paulo. Tel. (11) 3120-5050 [www.veridiana.com.br](http://www.veridiana.com.br)

**Cilene Saorin,** Mestre-Cervejeira e Beer Sommelier. Tel. (11) 3392-1739. [www.cilenesaorin.com](http://www.cilenesaorin.com)

**Cervejaria Colorado.** Rua Minas, 394, Ribeirão Preto. Tel. (16) 3441-5090. [www.cervejariacolorado.com.br](http://www.cervejariacolorado.com.br)

### >> MOTOR

**Cirrus Brasil.** Aeródromo de Jundiá, tel. (11) 4582 6144 [www.cirrusaircraft.com.br](http://www.cirrusaircraft.com.br)

**André Castellini.** Tel. (11) 3707-1200. [www.bain.com.br](http://www.bain.com.br)

### >> DECORAÇÃO

**Fernanda Marques.** Tel. (11) 3848-3464 [www.fernandamarques.com.br](http://www.fernandamarques.com.br)

### >> VIVER EM RIBEIRÃO PRETO

**Tullio Santini** do La Cuccina Restaurante, Ribeirão Preto. Tel. (16) 3421-4161 [www.tulliosantini.com.br](http://www.tulliosantini.com.br)

# 105 anos de solidez

Nada como o tempo para consolidar a credibilidade e a força de um jornal. O jornal A Cidade é um dos melhores exemplos disso. Uma história construída com base na inovação, no pluralismo e na imparcialidade, levando até você a informação sempre muito bem fundamentada.



Seu jornal. Sua cidade.

# 0800 775 75 75

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



# viveremRIBEIRÃOPRETO



“ Esta cidade é para mim o meu habitat. Passei por ótimos momentos em minha vida, recebi o diploma de cidadão ribeirão-pretano e sempre fui muito bem quisto pela população em geral. Tive o meu modesto sucesso na vida e participo de iniciativas em prol da cidade em forma de agradecimento.

**Tullio Santini**, do restaurante La Cucina



Você imagina e a gente produz.



r. Marechal Rondon, nº448, Jd. América, Ribeirão Preto, São Paulo - [www.atomicafilmes.com.br](http://www.atomicafilmes.com.br) - (16) 3620.6624 / 3621.5504





[www.florense.com](http://www.florense.com)



**FLORENSE**  
[1953 >>]

New York  
Miami  
Chicago  
Mexico  
Monterrey  
Santo Domingo  
Panama  
Montevideo  
Punta del Este  
Asunción  
Angola  
90 lojas Brasil

**Av José Adolfo Bianco**  
Molina 2185 Jardim Canadá  
Ribeirão Preto Tel 3620 6463