

Maria Aires

— EM REVISTA —

+ *Especial*
Os presentes luxuosos que
vão surpreender

+ *Design*
Vintage ou retrô?

Tempo de Festa!

UMA EDIÇÃO ESPECIAL PARA O
FINAL DE ANO DOS SONHOS

+ *Negócios:*
Startups e oportunidades
para investidores arrojados



editorial

Chegou o final de ano e com ele a nossa alegria está ainda mais completa. Marcada pelas celebrações, a nova edição da Revista Maria Aires traz novidades exclusivas pensadas para você. Somos movidos pelo espírito de nosso tempo e queremos oferecer aos clientes e leitores uma experiência que ultrapasse fronteiras. Por isso, a partir de agora nossos conteúdos são multiplataforma: os assuntos que começam aqui continuam na internet por meio de vídeos, entrevistas e em nossas redes sociais. Um luxo!

Outra novidade é a visão de imóveis 360°. Pensada para dar a você a oportunidade de passear pela casa dos seus sonhos num clique, o acesso ao recurso está disponível em nossas redes sociais.

Além disso, trazemos matérias sobre: startups, um novo modelo de negócio que busca alavancar as boas ideias de investidores arrojados; cervejas artesanais, que conquistam paladares e espaço no mercado, e também sobre os atletas de Jiu-Jitsu da região que abocanharam títulos mundo afora. Temos ainda um passeio por uma fazenda divina de orgânicos e uma seleção de presentes para surpreender nas festas. Isso e muito mais você acessa aqui e pelos códigos espalhados nas páginas da revista.

Fizemos essa edição com carinho, muita parceria e a mesma dedicação com que cuidamos do seu negócio. Esperamos que você aproveite e se inspire.

Um lindo Natal e um ótimo Ano Novo para você e toda sua família!

The end of the year is here and with it our joy is even more complete. Marked by celebration, the new edition of the Maria Aires Magazine brings exclusive news thought out for you. We are moved by the spirit of our time and we want to offer our clients and readers an experience that goes beyond borders. For this reason, starting now all our content is multi-platform: the topics that begin here goes on with videos and interviews on the Internet along with our social media. Classy!

More news comes with the 360° house viewing. Thought out to give you the opportunity to walk through your dream house in a click, the option is available in our social media.

Furthermore, we bring articles on: start-ups, a new business model that seeks to elevate the good ideas of bold investors, craft beers, which win tastes and space in the market and an article about regional Jiu-Jitsu athletes gathering Titles around the world. We also have a tour at a special farm of organics and a selection of gifts to surprise at holidays. This and more you access here and through the codes spread across the magazine pages.

We made this edition with great care, a lot of friendship and the same dedication that we care for your business. We hope that you enjoy and inspire yourself.

We wish you and your family a Merry Christmas and a wonderful New Year!



Sumário

Seu Dinheiro 06



Saúde e Bem-estar

10

Pé na estrada 14

Arte 16

Mundo Pet 20



Capa 22

Design e Arquitetura 28



Especial

32

Estilo e Comportamento 34



Sustentabilidade 36

Dica da Maria 40

Caderno de Imóveis 41

Expediente

Maria Aires em Revista é uma iniciativa da Maria Aires Imóveis.

Ano 4 – Edição 13

Dezembro de 2017 a Fevereiro de 2018

Tiragem: 10.000 exemplares

Distribuição gratuita

Juliana Santicioli

Gerente do projeto

falecom@julianasanticioli.com.br

Lucy Oliveira

Editora Geral

lucyjorn.al@gmail.com

Marília Rezende

Reportagem, Redação e Pesquisa

contato.mrezende@gmail.com

Edmar Neves

Reportagem, Redação e Pesquisa

edmneves@gmail.com

Leitura Profissional

Revisão de texto

leituraprofissional@gmail.com

Corax Design

Projeto gráfico e diagramação

contato@coraxdesign.com.br

Juka Daquino

Produção fotográfica e audiovisual

jukadaquino@gmail.com

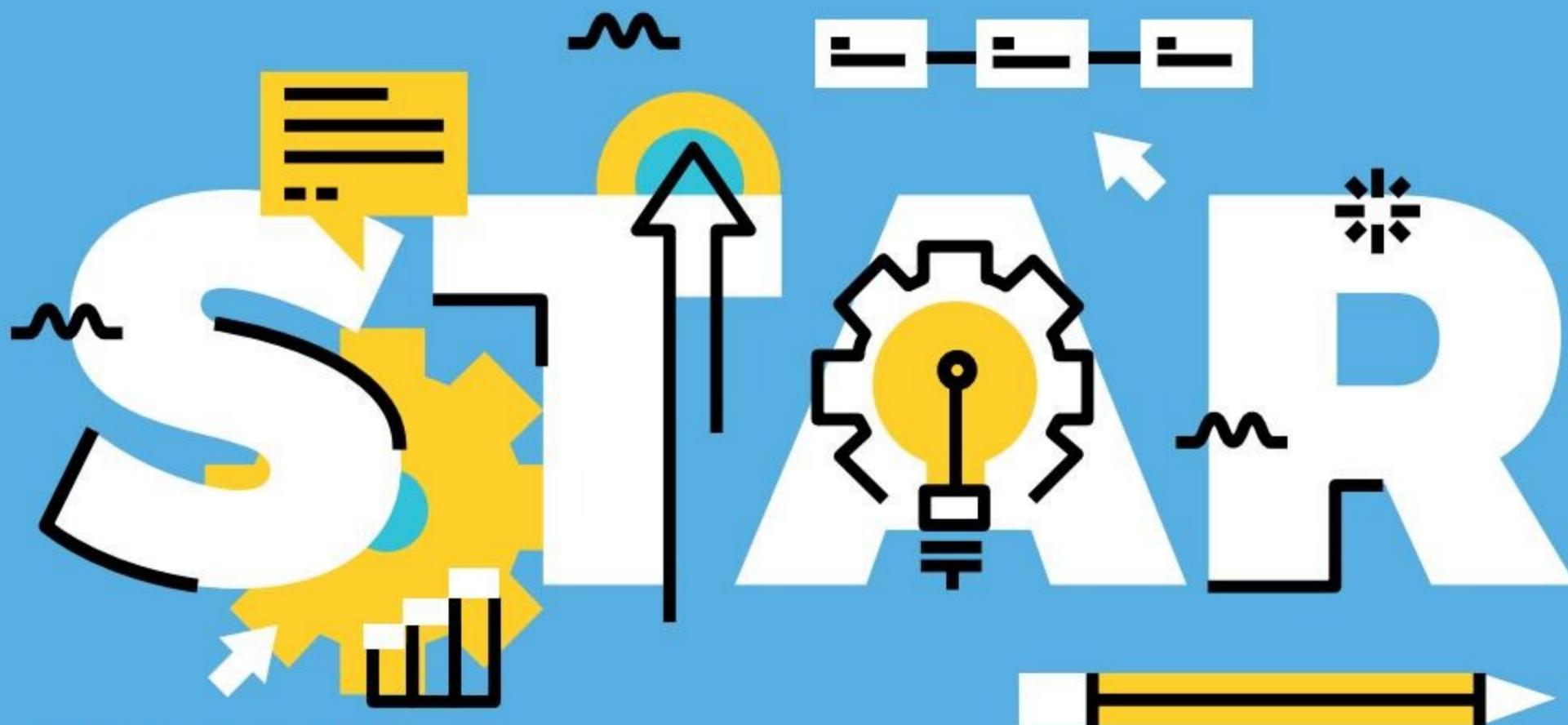
Se você tiver sugestões ou quiser que a sua empresa esteja conosco na próxima edição, entre em contato com a equipe de Marketing da Maria Aires Imóveis.

mkt@mariaaires.com.br

Não nos responsabilizamos por opiniões emitidas por colunistas e entrevistados. É vedada a reprodução total ou parcial do conteúdo desta edição sem autorização da equipe editorial

Maria Aires em Revista.

o universo das



THE STARTUP UNIVERSE

Por Alaina Paisan

Nubank, Lady Driver, Arquivêi, Guia Bolso, Onion Menu, Conmlink: negócios que geram empregos, pagam impostos e oferecem soluções para demandas de seus clientes/usuários. Em teoria isso é o que toda empresa faz. Então por que essas empresas merecem o destaque de uma matéria? Na verdade, as marcas citadas estão bem longe do que podemos chamar de "empresas tradicionais". Elas compõem uma resumida lista de startups brasileiras.

Esse modelo de negócio já é muito comum no mundo desde o final da década de 90, mas só nos últimos anos começa a ganhar impulso e espaço por aqui. E rapidamente o Brasil se tornou celeiro de propostas promissoras. Nos-

sas fintechs – startups da área financeira – estão entre as melhores colocadas no mundo. Outro exemplo positivo são empresas como o Lady Driver, aplicativo similar ao UBER que opera apenas com motoristas e passageiras mulheres. Ele foi lançado em março e já contabiliza mais de 100 mil downloads.

Mas afinal, o que são startups?

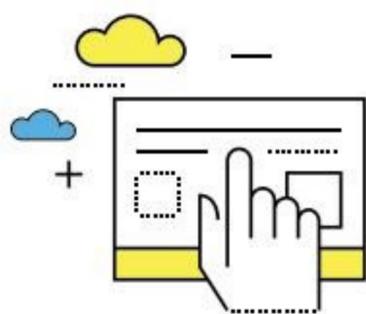
Não existe um consenso sobre a definição do termo. Há quem considere que são empresas com pouco tempo de existência, outros enquadram apenas negócios que buscam um modelo inovador. Pra mim, outra definição é mais adequada: uma startup é a combinação de pessoas focadas em encontrar um modelo de negócios rapidamente escalável e replicável sob condições de alto risco.

Com a falta de um modelo de negócios claramente definido, o caminho traçado por muitas é o Minimum Viable Product (MVP): um protótipo do produto ou serviço é feito para testar o sucesso da proposta fora do mundo das ideias e junto a um grupo focal. Os feedbacks e resultados são levados em consideração para a melhoria do projeto original e, conseqüentemente, guiarão a formação do negócio.

Em geral, startups de sucesso são aquelas em que os custos operacionais crescem em proporções bem menores que a escala de distribuição do negócio. E é por isso que boa parte delas existe apenas no universo online. Ao mesmo tempo, esse é o motivo que leva a que apenas 1 em cada 4 startups sobrevivam aos 5 primeiros anos. *Continua na pág. 8*



+ conteúdo extra on-line



“O modelo de desenvolvimento das startups é fundamentalmente muito rápido (...) É preciso fazer, executar - é pular na água e construir o navio nadando”.

A iClinic é outro exemplo de startup de sucesso. Por isso conversamos com Tales Buonarotti para entender como essa empreitada começou. Quer conferir a entrevista? Acesse o nosso blog e veja as dicas de quem já está no mundo “startupeiro”.

ACESSE



APROXIME SEU CELULAR
COM O LEITOR DE QR - CODE
ATIVADO

Tales Buonarotti,
Head de Marketing & Vendas da iClinic,
formado em Administração pela USP.
Possui 8 anos de experiência em Growth
para empresas digitais nas frentes de
Vendas e Marketing Digital.



A união da comunidade "startupeira" também é um fator importante para o sucesso dos negócios aqui no Brasil. Existem diversas iniciativas realizadas com o objetivo de unir e desenvolver os empreendedores e investidores dispostos a investir tempo e dinheiro em suas startups.

Se você tem interesse em saber mais ou investir no universo das startups, nossa região já se movimenta há algum tempo para unir essa comunidade. Participe de eventos como Hackathons, Startup Weekends, PME Summits, Startup Day, dentre outros. Também leia e pesquise sobre o tema, participe de grupos e troque experiências. Esse será, sem dúvida, seu ativo mais valioso para entrar nesse universo.

Alaina Paisan é pós-graduanda em gestão de projetos pela Trevisan e jornalista pela PUC/Rio. Sócia na agência de publicidade Seu Agá em São Carlos e filiais em São Paulo e São José dos Campos.



“Abrir uma Startup não tem relação apenas com ganhar dinheiro, tem haver com empreender transformado um problema em oportunidade. Assim, a gente cria um ecossistema de desenvolvimento de pessoas, geração de emprego, desenvolvimento tecnológico e crescimento para o país”.

Christian de Cico, CEO e Founder da Arquivai

A Arquivai é uma startup de São Carlos criada para auxiliar empresas no monitoramento e armazenamento de notas fiscais. A equipe desenvolveu um programa conectado diretamente à Secretaria da Fazenda que identifica, armazena e repassa para as empresas as notas fiscais emitidas garantindo assim controle da movimentação e evitando multas. A startup já fechou contratos com grandes empresas, como a rede de fastfood MacDonalds, mas segue na missão de atender micro e pequenas empresas também.





“Eu acredito que a realidade já é das startups e que o futuro será cada vez mais delas”

Celso Derisso Filho, sócio da Singular Aceleradora, empresa que tem como foco impulsionar novos negócios ou aqueles que já existem e precisam retomar seu crescimento. Começaram como uma startup atenta às necessidades do mercado: “Eu e meu sócio somos também professores e os alunos sempre nos abordavam com ideias, querendo saber o que achávamos, de que maneiras podíamos ajudar... Muita gente faz aula de empreendedorismo, mas nunca teve a oportunidade da prática, de tirar a ideia do papel. Então vimos nisso uma possibilidade”, diz Celso. Assim, conhecimento em startup é o que não falta e ele passou algumas dicas especiais para quem está começando um negócio nesse modelo:

- 1 Busque resolver algum problema, pois sempre compramos ou utilizamos um serviço para ter um problema resolvido;**
- 2 Descubra um nicho que tem mercado - identificar as oportunidades é essencial;**
- 3 Rompa com algum modelo tradicional, caminhando para a modernização do setor.**
- 4 Por fim, uma opção viável é marcar uma reunião com uma aceleradora e trilhar essa empreitada ao lado de pessoas experientes.**

**Para saber mais,
acesse: singularaceleradora.com.br**



jiu- jitsu

***A luta se faz nos tatames,
o atleta se forma para
além dele.***

JIU-JITSU

THE FIGHT IS DONE IN THE DOJO, THE ATHLETE IS SHAPED
BEYOND IT.



Richar Emiliano Nogueira

21 anos

Faixa marrom

Vice-campeão mundial de jiu-jitsu no World Championship realizado nos Estados Unidos
Campeão sul-americano

Trajatória

Comecei no Jiu-Jitsu em 2009, quando fiz meu primeiro treino. Via meu vizinho treinar, pedi para participar e ele não quis me levar. Daí o segui e entrei na academia. Era um projeto social em São Carlos tocado por um faixa roxa, o João Maccera. Dois anos depois fui para a equipe Atos, com o professor Alexandre Oliveira, o Tattinho, onde graduei até a faixa roxa. Bom e experiente professor, Tattinho me incentivou a procurar lugares para crescer, caso eu quisesse o esporte como profissão. Foi quando me mudei para São Paulo e entrei na equipe PSLP Cicero Costha.

Já estou lá há 4 anos. A equipe conta com mais de 300 atletas profissionais espalhados em vários países e está entre as 3 melhores do mundo. De lá saíram cerca de 10 campeões mundiais na faixa preta. Antes de vir pra cá, conhecia a academia de ouvir falar e a reputação dos atletas que brilhavam nas competições. Hoje faço parte deste time e estou tendo a oportunidade de realizar meu sonho em uma das top 3 do mundo. Isso é incrível.

Por que Jiu-Jitsu?

Eu peguei gosto pelo esporte desde o início. Quando competi pela

primeira vez me apaixonei pela adrenalina e logo percebi que queria seguir como profissional. Foi no Jiu-Jitsu que aprendi a ter foco, disciplina e respeito ao próximo, mesmo que ele seja meu adversário numa luta. Com a prática também percebi que a minha concentração na escola e nas tarefas cotidianas melhorou.

Hoje eu falo dois idiomas além do português, conheci mais de 6 países diferentes e tenho apenas 21 anos... Tudo isso por causa do jiu-jitsu.

Como foi participar do mundial da confederação IBJJF, na Califórnia?

Coloquei como meta em maio de 2016 competir o mundial, e foi muito difícil conseguir chegar lá. Um dos principais obstáculos foi o dinheiro. Pedindo ajuda para amigos e conhecidos, trabalhando de garçom nos fins de semana, fazendo rifa, dando aula particular de jiu-jitsu e ainda treinando em alto nível, a primeira conquista foi conseguir embarcar. Na noite anterior ao campeonato dormi poucas horas por conta da passagem comprada às pressas. Essa é a realidade de muitos atletas que não possuem patrocínio. Mas nada abalou minha vontade de ganhar! Fiz 6 lutas duríssimas contra atletas internacionais de alto nível e só fui parado na final por um americano, que hoje é faixa preta. Mas já estou me preparando pra voltar e conquistar o ouro. Ainda falta apoio financeiro, mas o foco e a determinação eu tenho de sobra.



daquele ambiente. Eu treino no Tattinho Center Fight e quando estou lá me sinto em casa. Sinto como se fizesse isso minha vida inteira.

Com poucos meses de treino você já teve experiências bem importantes, não foi?

Sim. Treino há dez meses e participei de três competições: duas em São Carlos e uma em Piracicaba. O campeonato traz um nervosismo – noites sem dormir, frio na barriga, adrenalina a mil... –, você fica meio perdida e seu rendimento cai pela metade. Isso poderia ser algo ruim, mas não é porque te motiva a melhorar e buscar o controle. Além da satisfação pessoal por ser capaz de superar seus desafios.

Há muitas mulheres no Jiu-Jitsu? Como é ser mulher nesse esporte?

Tem meninas que treinam e, para algumas delas, é uma profissão. Para mim o maior desafio é superar o preconceito, principalmente da família. A maior parte das pessoas acha que é um esporte masculino ou torcem o nariz quando você fala que treina com meninos. Mas a procura das mulheres pela luta está a cada dia maior, ainda que sejamos uma minoria. Ainda sofremos com a falta de reconhecimento, diferença nas premiações dos campeonatos, por exemplo, e menor visibilidade. Mas a cada dia as mulheres estão buscando espaço e reconhecimento no esporte e no mundo. E eu sou uma delas.



TFC

Larissa Caporasso

23 anos

Faixa branca

Estudante da UFSCar

cebi estava contando os dias pra ir treinar.

Como o Jiu-Jitsu está presente na sua vida?

Meu objetivo inicial era apenas emagrecer e melhorar minha saúde. Hoje continuo porque o Jiu-Jitsu agregou coisas boas na minha vida. Eu sou uma pessoa fechada, mas nos treinos eu me solto e percebo que mudei meu comportamento. Fora do tatame comecei a ver a vida em outra perspectiva: parei de brigar por coisas pequenas, aprendi o valor da humildade, comecei a admirar meu professor e as pessoas que faziam parte

Como você entrou para o Jiu-jitsu?

Conversando com uma amiga sobre a vontade de fazer algum esporte ela me convidou pra fazer uma aula experimental. Fui sem muita pretensão. Quando você ouve falar em luta já pensa em soco, chute e machucados. Na primeira aula descobri que não tinha nada disso – o Jiu-Jitsu é uma luta de chão, agarrada, com o objetivo de finalizar seu oponente. Já comecei a gostar da abordagem e quando per-

GOLDEN CLASS

Excelente opção para investimento!

**Spa com 56 acomodações;
Espaço para eventos corporativos,
sociais e culturais.**

Área total: 63.000m²

São Carlos/SP

**o atendimento exclusivo
e personalizado
da Maria Aires.**

(16) 99758-9770

Venda: Preço sob consulta.



Maria Aires

GOLDEN CLASS

Creci 228251



Voluntariado música & missão

Gladstone Filho participou, junto com sua banda, de vivência em tribo no Moçambique. A viagem o fez aprender sobre o amor ao próximo e a capacidade que temos de mudar as vidas das pessoas com gestos que nem imaginamos

VOLUNTEERING, MUSIC AND A MISSION IN AFRICA

Gladstone Filho participated along with his band, a life experience at a tribe in Mozambique. The trip taught him about love towards others and our capacity to change people's lives with actions we would never imagine

A música entrou em minha vida na adolescência de uma forma inesperada e bem autodidata. Essa paixão acabou me levando a uma experiência fantástica no continente africano. Tudo começou quando um amigo me apresentou a um advogado que tinha largado sua carreira jurídica para seguir um chamado de fé. Desde 1988, Eliel Gomes era pastor e em solo africano fundou o projeto SOS ÁFRICA. Quando o vi, me deparei com um senhor em idade avançada, de baixa estatura, mas um verdadeiro gigante em amor ao próximo. Dele veio a proposta de levar a banda de que faço parte até Moçambique para tocar em uma aldeia. Na bagagem iriam os instrumentos, gerador de energia e muita vontade de encarar este desafio. Sinceramente, não sei explicar como topamos a ideia, mas o fato é que com a reunião de muitas forças e ajuda em junho de 2013 chegamos à África. Passamos 3 dias em Joanesburgo/África do Sul e depois seguimos para a cidade de Beira, em Moçambique.

Conhecemos ali o projeto SOS ÁFRICA, formado por pessoas que abriram mão de suas vidas cotidianas no Brasil para atuar num projeto de missão e volun-

cionava começaram a atrair aldeias vizinhas. Na segunda noite ultrapassamos 1.000 pessoas. Já na terceira perdemos as contas. Eles dançavam e



DE ACORDO COM BANCO MUNDIAL, 52% DA POPULAÇÃO AINDA VIVE NA POBREZA

tariado em prol de outras centenas de pessoas. Ali pude refletir sobre como a nossa "vida moderna" era insignificante. Pela primeira vez me sentia pleno. Na nossa primeira noite de apresentação havia cerca de 300 pessoas, mas o som e a energia que o gerador propor-

cantavam e se divertiam como se não houvesse amanhã. Nos pediram para compartilhar experiências e, num primeiro momento, relutamos pois como alguns caras da cidade poderiam ensinar algo àquelas pessoas incríveis? Nós é que tínhamos de aprender. A troca de

na África



O PAÍS CONTRASTA O BELO LITORAL COM ALTAS TAXAS DE DESIGUALDADE



A CAPITAL - MAPUTO - É A CIDADE MAIS DESENVOLVIDA DO PAÍS

experiência tinha nos desafiado a ir até lá e invertemos a proposta: as "palestras" seriam guiadas pelas perguntas deles ao longo de encontros que duravam tardes inteiras.

Durante 3 dias esta foi a nossa rotina. No último dia uma autoridade local ficou sabendo da atividade e foi visitar a aldeia. Quando viu o que estávamos fazendo

prometeu que iria solicitar investimentos ali.

Para minha surpresa, de fato a região de Maforça recebeu energia elétrica depois disso, o que melhorou a qualidade de vida daquelas pessoas.

Em minha oração desejo voltar lá em breve e com mais pessoas que queiram se dedicar a servir com amor ao próximo. Só assim teremos um mundo melhor.

Para conhecer mais o projeto e ajudar visite:

sosafrika.com.br

Hotsite da viagem:

www.fogoconsumidor.com.br/africa

Um cinema para chamar de nosso,

uma terra para chamar de sua

A MOVIE CULTURE TO CALL OUR OWN, A LAND TO CALL THEIR OWN

Em São Paulo e no Rio de Janeiro situam-se produtoras reconhecidas, cuja produção é contínua e alimenta o cinema nacional.

Mas em nosso interior o audiovisual também vem conquistando espaço e ganhando reconhecimento internacional. Um exemplo bem sucedido é o documentário *Faces de um Conflito* (2016), que recebeu prêmios de Melhor Filme Estrangeiro e Melhor Direção pelo Hollywood International Independent Documentary Awards.

Uma realização da Deeper Produções em parceria com o diretor André Auler, o filme narra o conflito entre Curdos e Estado Islâmico por meio das lentes do fotoperiodista carioca Alexandro Aulers. Ele esteve na cidade de Kobane, na fronteira entre a Turquia e Síria, e captou de perto os contrastes de uma guerra que transforma homens e mulheres comuns em soldados. Os voluntários curdos, apartados de suas trajetórias pessoais, lutam pela (re)conquista do território e do reconhecimento do povo enquanto nação. A missão é, para os curdos, um sonho de paz, paradoxalmente apoiado por potências que veem no local uma promessa de poder devido às suas fontes de petróleo. Diante do filme nos

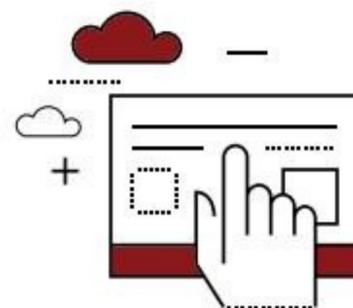
vemos espectadores de uma realidade repleta de contrastes: das ruínas aos sorrisos orgulhosos dos voluntários da pátria que estaria para nascer.

Stop motion: nosso cinema quadro a quadro

Outra produtora de São Carlos, a Rocambole Produções, se destaca pela especialização em animação do tipo stop motion. A técnica requer a captura da imagem quadro a quadro, ou seja, fotografia por fotografia. Um processo meticuloso, calculado e organizado onde cada detalhe conta: "Mesmo sendo muito trabalhoso, e justamente por trabalhar com objetos reais, o stop motion consegue um resultado único, cheio de vida e detalhes", diz Tiago Mal, sócio da Rocambole.

A técnica, como descreve Tiago, "consiste em fotografar os movimentos de um personagem sequencialmente em um cenário real. Ou seja, para produzir 1 segundo de animação é preciso fazer 24 fotos diferentes em que o personagem faz a transição de uma posição para outra. Quando estas fotos são 'projetadas' rapidamente e em sequência é criada a ilusão do movimento".

+ conteúdo extra on-line



“A animação stop motion é trabalhosa, porém o resultado é cheio de vida e detalhes”

E no nosso blog você pode conferir a entrevista com Tiago Mal em que ele fala do longa-metragem *Teca e Tuti* e da técnica do Stop Motion. Vale a pena conferir.



APROXIME SEU CELULAR COM O LEITOR DE QR - CODE ATIVADO



BASTIDORES DA GRAVAÇÃO EM STOP MOTION DO LONGA "TECA E TUTI", DA ROCAMBOLE PRODUÇÕES (SÃO CARLOS)



e ficou sem texto. É curioso como isso favoreceu a conexão das pessoas com a história. No final, o livro teve uma aceitação muito grande, sendo usado como material paradidático em escolas", conta André. Experiência Tristonho, uma experiência educativa que surgiu do livro, faz com que crianças e adultos reflitam sobre o filme, acessem suas memórias, confabulem sobre a narrativa e se deem conta do que as faz triste ou alegre.

THOMAS TRISTONHO E A SEQUÊNCIA DE PREMIAÇÕES.

A produtora tem se dedicado intensamente à produção do longa Teca e Tuti em: uma noite na biblioteca, mas paralelamente também atua em outros projetos de animação stop motion como, por exemplo, a série infantil "Lala", da Usinanimada, produtora de Ribeirão Preto; o curta-metragem "Luz e Sombra", de Laurent Cardon, e está desenvolvendo uma série animada chamada "Galáctica Pizza Delivery". Além disso, está planejando a realização de um festival de animação intitulado "Mostra Quadro a Quadro", previsto para o primeiro semestre de 2018.

Thomás Tristonho

Um projeto que nos encantou foi o THOMÁS TRISTONHO, que se iniciou com a ideia e o roteiro do curta-metragem (2012; roteiro e direção de André Saito e Cesar Nery, do grupo Coletivo Centro). A história do filme é imaginativa: Thomás acredita desde pequeno que entristece tudo aquilo que toca com as mãos – pessoas, comidas, coisas etc. Assim, o menino passa a usar uma luva para proteger o mundo de si próprio. Um dia, porém, ele cresce e se apaixonou e aí algo pode mudar... O filme recebeu diversos prêmios

+ **acesse o trailer:**



APROXIME SEU CELULAR COM O LEITOR DE QR - CODE ATIVADO



CRIANÇAS CAMINHAM POR KOBANE.

importantes, mas o projeto é hipermediático e conta com vertentes incríveis. A série de mini-documentários surgiu da pesquisa de personagens para o curta, tomando vida depois. Nos vídeos, diferentes pessoas são indagadas sobre o que é, afinal, a tristeza. O livro dá asas ao leitor – é lúdico, favorece a imaginação, ainda mais quando complementado pela trilha sonora composta por Fê Stok –, mas ele não foi sempre assim: "Disseram-nos que o texto do livro parecia subestimar as crianças, por isso ele mudou completamente



FOTO DO LONGA-METRAGEM TECA E TUTI EM: UMA NOITE NA BIBLIOTECA, EM PRODUÇÃO.

SERVIÇO:
rocambleproducoes.com.br
thomastristonho.com.br



GOLDEN CLASS

*Residência luxuosa com
o atendimento exclusivo
e personalizado
da Maria Aires.*

(16) 99758-9770

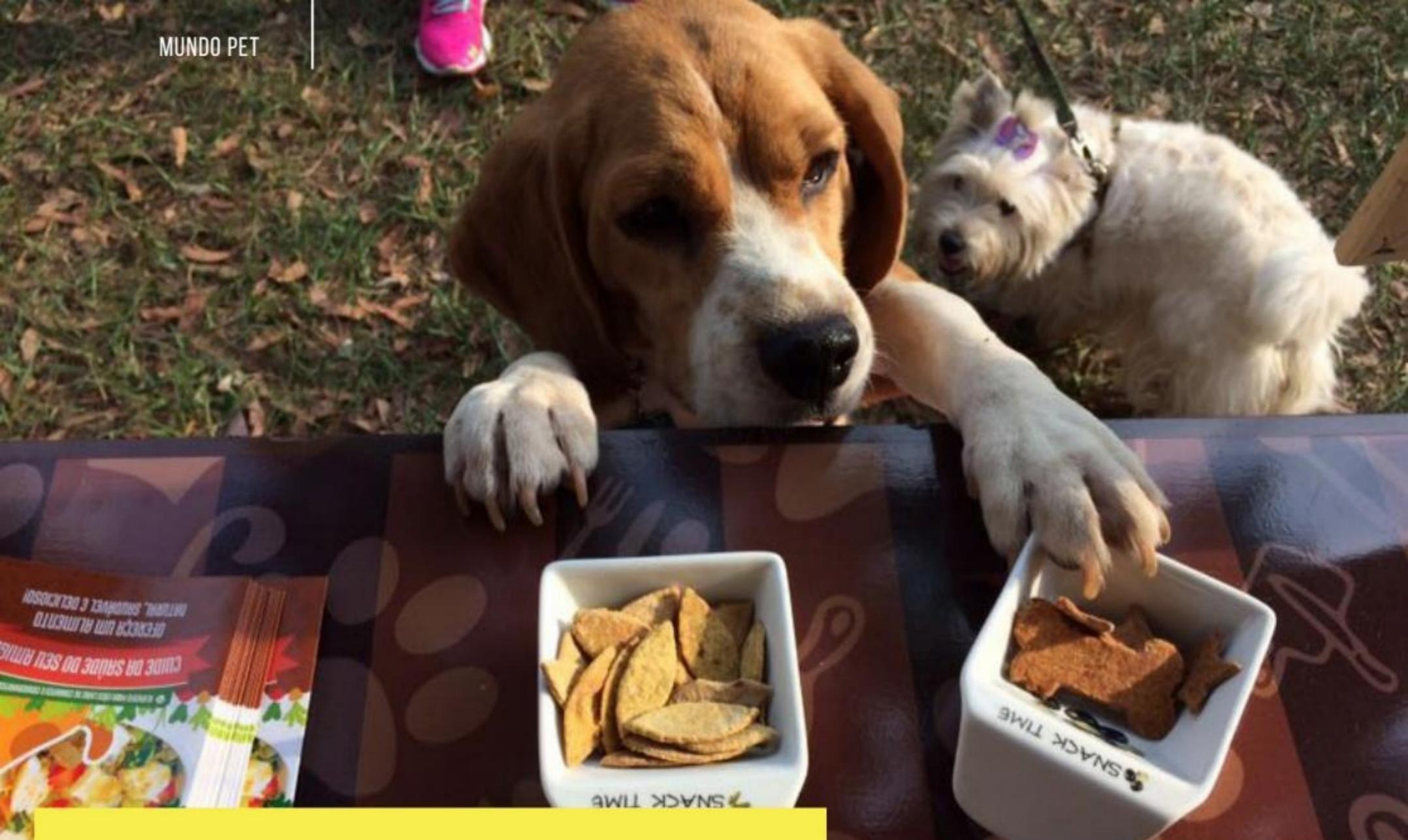
Locação e venda: Preço sob consulta.



Maria Aires

GOLDEN CLASS

Creci 228251



gostoso caseiro saudável

DELICIOUS, HOMEMADE AND HEALTHY

Buscar uma alimentação saudável é extremamente importante, pois nos ajuda a prevenir doenças, melhorar o funcionamento de nosso corpo, além de valorizar o sabor dos alimentos. Mas você já parou para pensar nos alimentos que seu pet está comendo? Afinal, a ração industrializada tem um alto nível de corantes, conservantes e outros aditivos que podem prejudicar a saúde

do animal.

Esse foi o caso de Biggie, o pit bull da empresária Ana Luiza Danieli, que vive em Ibaté/SP. Com 4 meses de idade ele apresentou uma reação alérgica a todas as marcas de ração industrializadas. Após uma longa pesquisa, Ana Luiza descobriu os alimentos naturais para os animais e resolveu fazer em casa: "A qualidade de vida do Biggie melhorou muito: o apetite dele aumentou, os pe-

los pararam de cair e o funcionamento do seu organismo também mudou", conta.

A aposta deu tão certo que pessoas próximas começaram a comprar e quando Ana Luisa se deu conta estava cozinhando para mais de 30 cães. Nasceu ali a "Degustação", empresa que produz alimentos naturais para animais. E é a Ana Luisa quem faz tudo: desde a produção dos alimentos, à divulgação e até entrega dos produtos.

Outra pessoa que adotou uma alimentação saudável para seu pet e, de quebra, deu início a um empreendimento de sucesso foi a também empresária Aline de Paula Teixeira, de São José do Rio Preto/SP. Ao levar sua cachorrinha Malu para aplicar suas primeiras vacinas a veterinária falou sobre os alimentos naturais. Depois de saber dos benefícios para a saúde dos pets ela não teve dúvida e passou a cozinhar alimentos específicos para a Malu. Ainda segundo a veterinária, os schnauzer (raça da Malu) têm pré-disposição

O que pode servir?

Quem busca por alimentos naturais para seu pet normalmente não irá encontrar um cardápio fechado de comidas, pois há infinitas receitas combinando todos os tipos de vegetais, carboidratos e carnes, sempre respeitando as necessidades e o gosto de cada animal. Porém, entre os produtos disponíveis no mercado estão porções à base de arroz integral, batata-doce, chuchu, cenoura, vagem, abobrinha, arroz parboilizado, carne bovina e carne de frango. Há também biscoitinhos de vários sabores como, por exemplo, banana, amendoim, carne bovina ou de frango e batata-doce etc.



BUFFET ESPECIAL DE ALIMENTOS CASEIROS PARA PET'S

“Três vezes por semana de alimentação natural pode diminuir em até 80% as chances de câncer no animal”, afirma Ana Luisa da Degustação



Contraindicações

Não há contraindicações para a alimentação natural, todavia, é bom evitar alguns alimentos que podem fazer mal para a saúde do pet, tais como pães, chocolates, frituras, sorvetes, carnes temperadas, sucos, refrigerantes, carambola, uvas, cebola e pipoca doce. Também é importante consultar um veterinário para saber quais são os cuidados necessários que você deve tomar em relação ao seu pet.



Mudança

É necessário fazer uma transição gradativa entre a ração industrial e os alimentos orgânicos ao longo de 7 a 10 dias, começando com uma proporção 80/20 entre a antiga e a nova comida para só então ir subindo até chegar a 100% de alimentação natural.



PRODUTOS DA PET BISTROT

para formação de cálculo renal: “Em 5 anos mantendo uma dieta com alimentos ela nunca apresentou nenhum problema de saúde”, disse Aline. Devido à experiência com um restaurante/confeitaria, a Aline abriu a Pet Bistrot, uma das primeiras empresas que produz alimentos naturais para pets no interior paulista: “Quando anunciei que abriria uma empresa desse segmento meus pais, familiares e pessoas próximas ficaram preocupados, pois era algo novo e sem muitas informações”, recorda.



A
ARTE
CERVE
JEIRA

Cervejas artesanais conquistam paladares e se difundem trazendo uma experiência exclusiva

THE ART OF BEER CRAFTING

Craft beers win tastes and spread with the idea of an exclusive experience.





brasileiro é apaixonado por cervejas. É só chegar o final de semana e todo mundo quer saber onde vai ser o happy hour, o churrasco ou a festa para encontrar os amigos e tomar aquela "breja" gelada. Por muito tempo as pessoas costumavam beber somente as grandes marcas. Mas, nos últimos anos, vem crescendo o interesse pelos rótulos artesanais. Isso se deve, em especial, ao contato com formas tradicionais de fabricação em pequenas cervejarias fora do país, o que acaba diversificando e modificando o paladar da população.

De acordo com o diretor da Escola Superior de Cerveja e Malte, Carlo Enrique Bressiane, as pessoas estão entendendo a diferença entre as cervejas de larga escala e as artesanais. Estas últimas oferecem uma experiência diferente, que conquista quem não quer só quantidade, mas qualidade. As regiões sul e sudeste despontam nesse movimento que se inicia no Brasil na década de 90, mas só recentemente começa a ter seu crescimento perceptível. Interessante observar que o interior de São Paulo tem se destacado reunindo fãs, curiosos e fabricantes, gerando uma profusão de produção, comercialização e demanda por cer-



TANQUES DE PRODUÇÃO DA MOSTEIRO CERVEJARIA (SÃO CARLOS). A FÁBRICA É ABERTA PARA VISITAÇÃO AOS SÁBADOS PELA MANHÃ

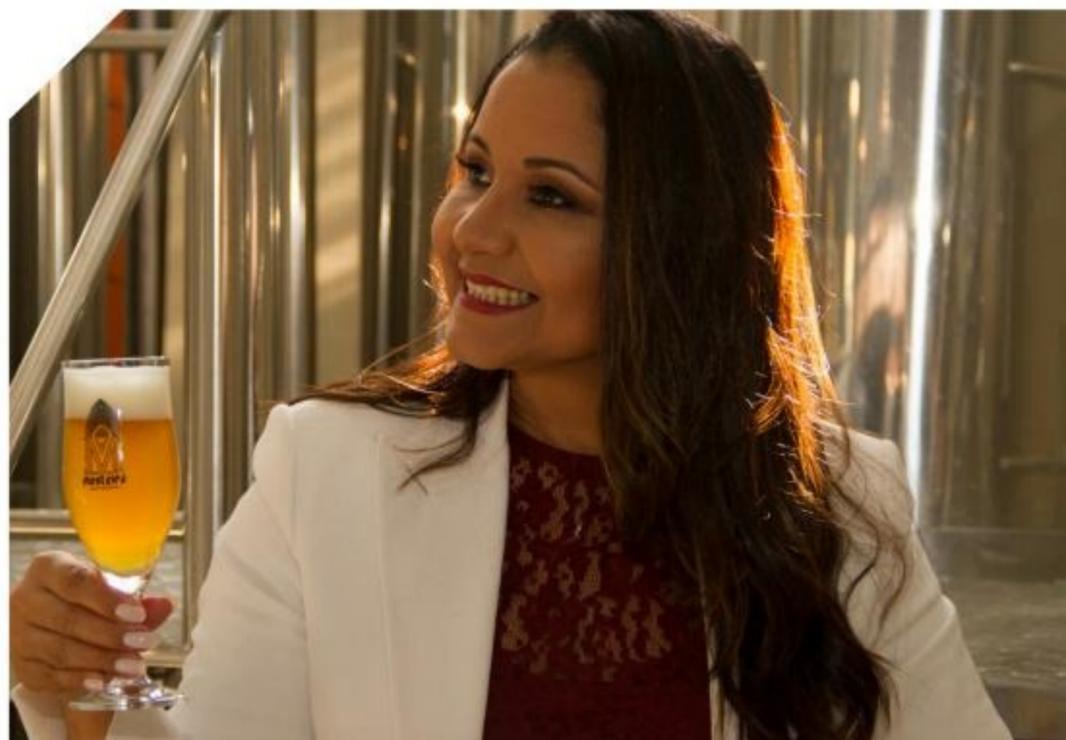
“As pessoas estão entendendo a diferença entre as cervejas de larga escala e as artesanais.”

vejas artesanais.

O professor universitário Juka Daquino, por exemplo, morador de São Carlos/SP, resolveu comprar equipamentos e produzir sua própria cerveja em casa, pesquisando receitas na internet: “A primeira cerveja a pessoa nunca fala que é ruim, mesmo que os outros torçam o nariz dizendo que passou um pouco do ponto. Ficamos tão felizes com o resultado que bebemos até o fim”, diz. Em parceria com seu amigo Juliano (Feijão), a paixão virou um canal do Youtube – intitulado “Brejela” – que visa falar com quem está chegando agora no mundo das cervejas artesanais: “O início foi com o meu sócio gravando um vídeo do quarto dele e falando de duas cervejas. Hoje já temos equipa-



MARCELO RUBINO, DA CERVEJARIA ÓPERA (ARARAQUARA)



mentos bons, temos parcerias com outros canais do Youtube e com diversas cervejarias da região”, comenta Juka, dizendo que o feedback do público é muito positivo. “Já aconteceu de estarmos na rua ou em um bar e aparece alguém que assistiu nossos vídeos para elogiar nosso trabalho... Quando isso acontece eu é que peço para tirar fotos”, brinca.

Outra dupla que resolveu fazer da paixão pelas cervejas artesanais sua profissão é a do engenheiro de produção Marcelo Rubino e do engenheiro de alimentos Jeferson Martins. Com experiência em grandes empresas cervejeiras começaram a fazer as próprias no quintal de casa. Em 2011 abriram a “Cervejaria Opera”: “Temos hoje mais de 40 tipos de cervejas registradas e ganhamos 6 prêmios em concursos de cervejas artesanais. Em 2016 fomos medalha de ouro no Festival Brasileiro da Cerveja – Seven’r Inn Dry Stout (Brazilian Beer) – por desenvolver uma cerveja com estilo brasileiro. Fizemos uma cerveja escura, chamada ‘dry stout’, utilizando nibs de cacau e



“Fazer cerveja em uma panela é muito fácil, mas produzir em larga escala é outra coisa. O ‘Empório 7 Jarros’ nasceu dessa necessidade de nos profissionalizarmos”

DA ESQUERDA PARA A DIREITA: FLÁVIO ISAC (SETE JARROS CERVEJAS) E JUKA DAQUINO (CANAL DO YOUTUBE “BREJELA”)

cumaru”, conta.

Para Marcelo, as cervejas artesanais brasileiras se destacam pela criatividade. “Os brasileiros são bastante proativos, aprendemos muito rápido e mesmo com as dificuldades para comprar equipamentos e produzir, com nossa força de vontade e capacidade de pesquisar estamos apontando entre as melhores cervejarias do mundo”, finaliza.

Já a história do físico e empresário Flávio Isaac, de São Carlos, é um pouco diferente. Há 10 anos ele e um grupo de amigos tiveram a ideia de produzir cervejas artesanais durante a pós-graduação. Ao perceber a tendência de crescimento na área ele resolveu montar uma cervejaria: “Fazer cerveja em uma panela é muito fácil, mas produzir em larga escala é outra coisa. O ‘Empório 7 Jarros’ nasceu dessa necessidade de nos profissionalizarmos”, relembra. Com o passar do tempo, e para atender um mercado que buscava comprar essas cervejas, ele e seu sócio resolveram separar as tarefas do negócio e também abriram uma loja onde o cliente pode degustar a cerveja





EQUIPE DA MOSTEIRO CERVEJARIA (SÃO CARLOS)

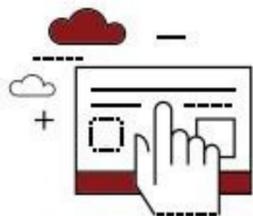
“A proposta da ‘Mosteiro’ é fabricar cerveja de qualidade e difundir a cultura cervejeira na região central paulista”

deles e de outras marcas.

Na “Mosteiro Cervejaria” o espaço de fazer cerveja é também o de consumir. A empresa, que abriu há 5 meses em São Carlos/SP, tanto produz quanto promove visitas e eventos para quem quer conhecer de perto o processo e apreciar um bom copo. A arquitetura do lugar remonta à tradição secular de fabricação de cerveja pelos monges beneditinos da Ordem Trapista: “A ‘Mosteiro’ foi gestada por três décadas até nascer em maio deste ano. E nossa proposta é fabricar cerveja de qualidade e difundir a cultura cervejeira na região central paulista”, explicou Douglas Copi, sommelier e especialista em cerveja artesanal da fábrica.



conteúdo extra on-line



APROXIME SEU CELULAR COM O LEITOR DE QR - CODE ATIVADO



Harmonização

Para os pratos típicos da ceia de fim de ano, as cervejas artesanais se mostram como uma alternativa bastante interessante. Carnes mais fortes, como a suína, por exemplo, combinam bastante com a cerveja tipo IPA ou imperium IPA, pois ela é mais encorpada e leva bastante lúpulo. Esse tipo de cerveja também cai muito bem com queijos mais fortes como o gorgonzola. O camarão na moranga pode ser servido com pumpkin ale, cerveja com um traço de abóbora e que não é doce. A witbier, cerveja com traços de coentro e laranja, cai muito bem com uma salada ou um peixe. Até com sobremesas a cerveja artesanal cai bem: a mousse de chocolate combina muito com uma cerveja do tipo stout, já que o doce da mousse quebra o amargor típico dessa cerveja.



Presente

Dar cervejas artesanais como presente de fim de ano também é uma opção acertada para quem é fã. Marcelo, da Cervejaria Opera, indica presentear com kits contendo pelo menos 4 tipos diferentes. “Nesse kit pode ter uma cerveja de cada grande estilo para a pessoa conhecer, como uma munich helles, que tem um sabor mais leve e predominante de cereais e malte pilsen com um amargor baixo; uma cerveja de trigo witch beer, que tem um tom mais adocicado; uma cerveja exótica como, por exemplo, a pumpkin ale, que está sendo cada vez mais procurada nas cervejarias e, para finalizar, pode ser uma cerveja stout ou IPA”, indica. Pensando em toda a diversidade que as cervejas artesanais apresentam, não tem como errar no presente, não é?



**REF: 6670 - CASA
CONDOMÍNIO DAMHA I**

3 suítes

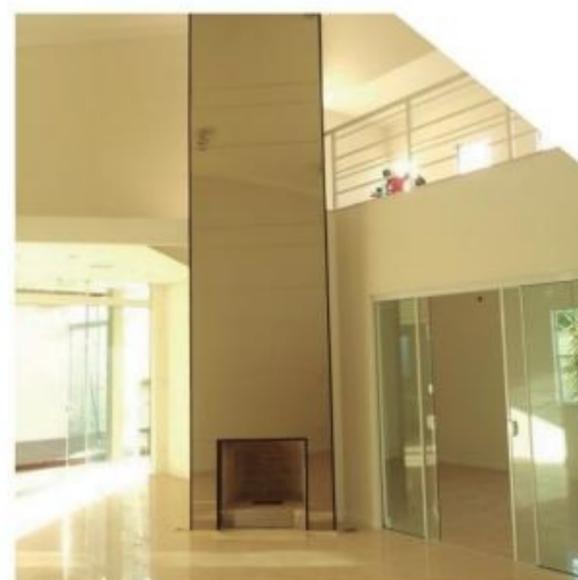
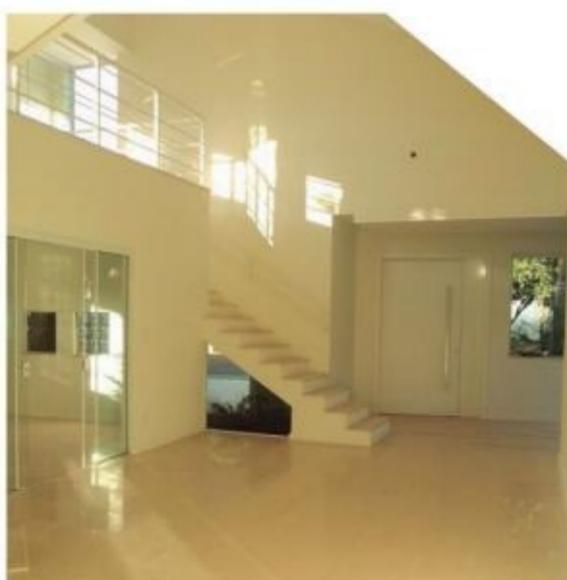
Cozinha com cooktop

Área de serviço com armários

Despensa com prateleiras

Quintal gramado e cimentado

3 vagas de garagem cobertas



Maria Aires

GOLDEN CLASS

Creci 228251

vintage ou retro?

VINTAGE OR RETRO?

Todo mundo tem um objeto ou móvel antigo que remete a um ente querido ou a uma época especial da vida.

Decorar a casa inteira ou um ambiente com estilo retrô é uma forma de compartilhar essas memórias.

Mas, para não errar na decoração, procuramos profissionais para nos dar dicas valiosas. O André Luis dos Santos, dono da Deco Antiquário, em São Carlos/SP, diz que em primeiro lugar é importante saber a diferença entre os dois tipos: uma peça vintage é um objeto antigo, um móvel da casa do avô que não encontramos mais, já o retrô é um objeto moderno feito para parecer antigo.

No ramo de compra, venda, aluguel, avaliação e restauração de peças

antigas há vinte anos, André Luis fala que as pessoas querem restaurar um objeto antigo para preservar a história: "Há pessoas que não gostam de tirar os danos que mostram pelo o que o móvel já passou, mas tem outras que querem ver o objeto como se ele tivesse sido feito ontem". Para ele, o antiquário, assim como o museu, é um local importante para a memória da região.

A procura pelas peças vintage e retrô cresceu tanto nos últimos tempos que despertou o interesse de alguns canais de televisão. Foi o caso do reality show "Admirável Móvel Novo", feito no Estúdio Gloria, em Cotia/SP. A loja existe há 10 anos, mas seus donos – o casal Karina Vargas e André Lima – trabalham no ramo da restauração há 20 anos: "Abrimos em 2007 um bazar que durou 40



dias, para amigos e amigos de amigos, com um acervo de quase 300 móveis reformados", relembra André, e finaliza dizendo que "a marca do Estúdio Gloria são os móveis recriados, a mistura de estampas e a qualidade no acabamento".

Em 2016 o casal se tornou protagonista do programa exibido no canal a cabo GNT. André nos contou que a idealizadora do programa foi uma cliente: "Uma semana depois da 1ª visita na loja ela voltou falando que trabalhava com televisão e perguntando se topávamos gravar um piloto. Foi assim que tudo começou". Ele destaca que a iniciativa rendeu o reconhecimento das pessoas fora do mundo da decoração, além de inspirar o surgimento de outros "Estúdios Glória" pelo Brasil afora.

André fala que quem quer adquirir uma peça antiga deve garimpar na família primeiro: "Na casa do avô, do tio-avô pode ter preciosidades", destaca. Outro lugar para garimpar são as lojas beneficentes que recebem doação. E sempre



“Há pessoas que não gostam de tirar os danos que mostram pelo o que o móvel já passou, mas tem outras que querem ver o objeto como se ele tivesse sido feito ontem”

O DECO ANTIQUÁRIO, EM SÃO CARLOS, TEM PEÇAS PARA VENDA NO FORMATO ORIGINAL OU REFORMADAS.



procurar um bom profissional para fazer a reforma.

Na hora de decorar é preciso também atentar para a arquitetura do imóvel, vendo o que cai bem em uma casa moderna ou antiga: “É bom não misturar muitos estilos de peças, sempre pensando na harmonia da composição”, diz. Em relação aos móveis antigos, André Luis fala que, em alguns casos, vale a pena modificá-los para ter outras utilidades: “Um guarda-roupa antigo de madeira rara, que não orna com o restante dos móveis da casa, pode ser transformado em um armário, aproveitando os entalhes antigos. Dessa forma aproveita-se o móvel ao invés de jogá-lo fora”.



**Gratidão,
paz e
sucesso!**



Maria Aires
IMÓVEIS
Creci 22825J

**A equipe Maria Aires Imóveis deseja a todos
um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo.**



Para surpree

Uma lista para você arrasar nos presentes de final de ano em diferentes ocasiões

TO SURPRISE

A gift list for you to crush it during the holidays in different occasions



1 ÚNICO Anel Dior "Hameau de la Reine"

O destaque deste anel é a Turmalina Paraíba: brasileira, cara e luxuosa! A jóia faz parte da nova coleção da Dior inspirada nos Jardins do Palais de Versailles. Vendido apenas em lojas físicas.

2 BÁSICO Pulseira Vivara de Ouro Amarelo

Gente, é ouro e é Vivara. Não tem como errar. Chiquérrimo!

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 2.600,00

3 ADORO CAFÉ! Cafeteira Espresso Dolce Gusto Drop Red

Para os fãs de café expresso. A máquina utiliza cápsulas, oferece pressão de até 15 bars para fazer espuma, possui painel touch e também faz bebidas frias

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 600,00

4 ELEGANTE E PERSONALIZADO Perfumeiro de Cristal Decorativo Faure

Além de lindo, perfuma o ambiente.

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 300,00

5 TECNOLÓGICO E ESPORTIVO Relógio FORERUNNER 235 Garmin

Sucesso entre os runners de todo o mundo, o relógio da Garmin monitora distância, ritmo, tempo e frequência cardíaca durante a corrida.

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 1.800,00

6



8



6

PRA CASA
Robô Aspirador Irobot
Roomba 960

Este mimo remove sujeira, poeira e pelos, além de se ajustar automaticamente para limpar diferentes superfícies. É programado manualmente ou pelo smartphone.

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 4.000,00

7

PARA GAMERS
Nintendo Switch

A Nintendo, gigante japonesa dos games e conhecida por seus personagens carismáticos, lançou recentemente o "Switch", um aparelho com dupla função: permite jogar na TV ou também em tela portátil.

PREÇO APROXIMADO:
R\$2.000,00

8

FELIZ ANO NOVO
Jogo com 6 taças Versace

Que tal servir o champagne do Réveillon nestas taças assinadas pela Versace? Finas!

PREÇO APROXIMADO:
R\$2.200,00

9

ARRASO!
Sandália Jimmy Choo "Emily"

Best seller do estilista chinês Jimmy Choo, a sandália em glitter rosa balé é uma peça que junta artesanato especializado e elegância sem paralelo.

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 2.300,00

10

ESSE EU QUERO PRA MIM!
Caneta tinteiro clássica
Montblanc Gold e Red Gold

Símbolo de poder, é um presente elegante e de bom gosto. Tudo de bom a assinatura vir da ponta de uma Montblanc, num é mesmo?

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 1.600,00

11

VIDA MODERNA
Aerador de Vinho com torre

Essa torre com aerador serve para acelerar o processo de oxigenação do vinho feito no decanter tradicional.

PREÇO APROXIMADO:
R\$ 300,00



nder

9

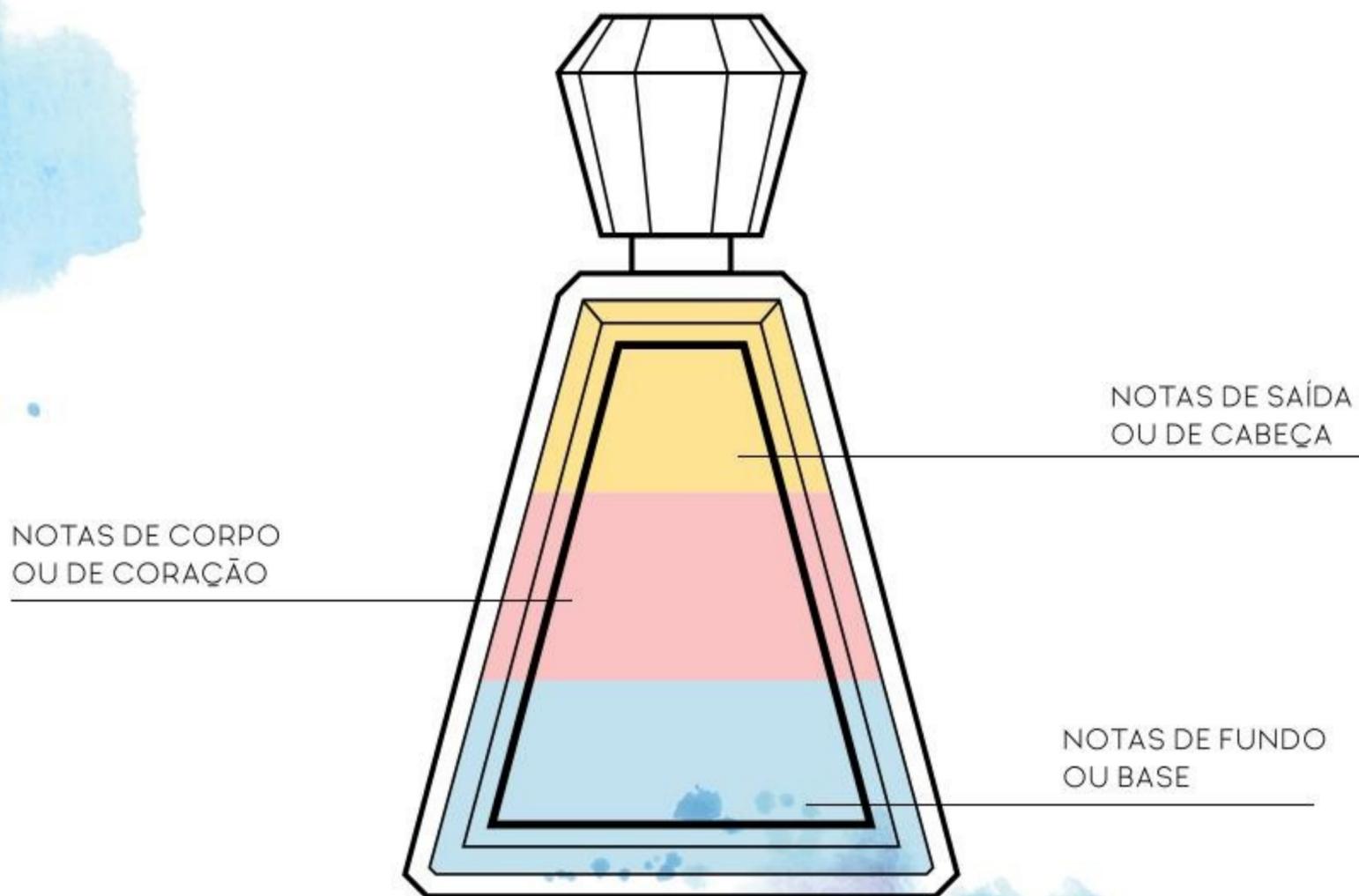


10



11





Perfumes e as essências do Brasil



COM RENATA ASCHAR

PERFUMES AND THE ESSENCE OF BRAZIL

Renata Ashcar é especialista em perfumes. Atua no mercado há 30 anos e contribuiu intensamente para a indústria de perfumaria no país, registrando sua história. Seu livro *Brasil Essência* é bibliografia fundamental para estudiosos e perfumistas brasileiros.



Como surgiu seu interesse por perfumes?

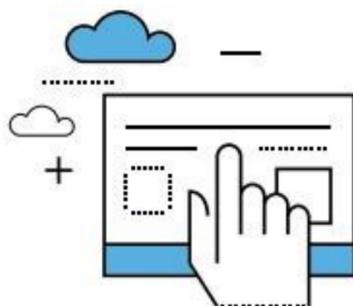
Trabalho com perfumes há 30 anos. Comecei a trilhar esse caminho quando a área praticamente não existia no Brasil, no começo da década de 1990. Eu havia me formado em Publicidade e Propaganda e apresentei um TCC sobre perfumes. O mercado brasileiro era muito bom e faltavam profissionais. Logo comecei a trabalhar como designer de vidros com Pierre Dinand e então fui ascendendo na carreira. Fui convidada por Pierre para uma exposição da perfumaria brasileira no Japão e percebi que não havia nada escrito em português sobre perfumes. Assim, resolvi escrever o livro *Brasilessencia*.

Seu livro é um trabalho dedicado à história do perfume. Poderia nos contar um pouco sobre?

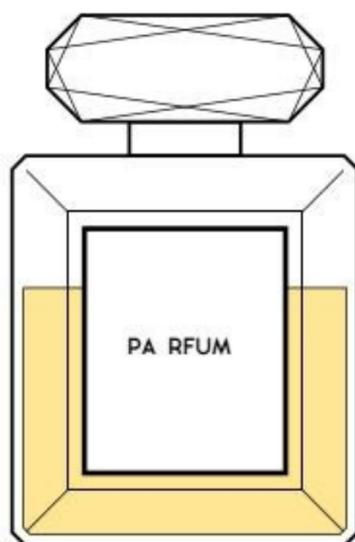
O mais desafiador nesse trabalho foi pesquisar e escrever a história da perfumaria no Brasil praticamente do zero, ou seja, contando apenas com fontes estrangeiras e tendo que realizar muitas entrevistas. Foram cerca de 3 anos de trabalho. O livro foi publicado em 2001 e em 2002 fui convidada a organizar e fazer a curadoria de um museu de perfumes. Nunca mais saí da área.

O Brasil, como conto no livro, é um país onde o apreço pelo perfume está fortemente ligado às nossas raízes culturais, às nossas origens. Os índios viviam se banhando e, na época da colonização, os negros faziam barba em praça pública. Então, parece vir de nossas raízes esse gosto pelas águas perfumadas. Isso nos levou ao topo do consumo mundial figurando em primeiro lugar, de acordo com o Euromonitor. E mais de 90% disso são perfumes nacionais!

+ conteúdo extra on-line



Renata Aschar desenvolveu um teste para você poder identificar que tipo de perfumes combina com sua personalidade e estilo. Está disponível no brasilessencia.com.br



Como e onde devemos usar o perfume?

Devemos usar o perfume em pontos mais quentes do corpo, de circulação sanguínea mais intensa como na nuca, atrás da orelha, no pulso, entre os seios ou até atrás do joelho.



Há algum conselho que você possa dar para as pessoas que buscam um perfume?

que caminhos existem para se aprofundar a percepção olfativa?

Sempre testar o perfume na sua própria pele. Isso é importante porque só após algum tempo é que você poderá sentir as outras notas do perfume. Funciona assim: primeiro se sentem as notas de saída ou de cabeça, que são as notas dos elementos mais voláteis nesse primeiro aroma a ser percebido, a primeira impressão do perfume. Depois, logo que o perfume seca, já sentimos as notas de coração ou de corpo. Essas são, em geral, os temas que inspiraram o perfumista a criar a fragrância. Podem ser florais, de folhas etc. E então temos as notas de fundo ou de base que serão sentidas, mais ou menos, meia hora após o perfume ser aplicado na pele e são constituídas por ingredientes mais "pesados", como madeira e âmbar.

SERVIÇO:

O livro e um Guia de Perfumes criado pela Renata estão disponíveis no seu site: renataashcar.com.br

Alimento sustentável

SUSTAINABLE NURTURING, HEALTHIER LIFE AND A BETTER WORLD



vida mais saudável e um mundo melhor

Entre as mudanças do nosso tempo, a preocupação com alimentos saborosos e de qualidade se destaca com grande força. Desde uma perspectiva individual – comer melhor, com menos gordura e de forma mais nutritiva – até uma escala global – onde crescem movimentos preocupados com a produção de alimentos de forma mais respeitosa e harmonizada com a natureza – estamos mais atentos ao que chega ao nosso prato. Nesse esteio, retomamos a valorização do que é natural, caseiro, handmade e cultivado sem aditivos químicos. Damos forma, assim, à mudança que permite o surgimento, crescimento e desenvolvimento da agricultura orgânica.

Fonte de saúde e com uma demanda cada vez mais crescente, a agricultura orgânica se espalha pelo mundo com o compromisso de plantios sem uso de agrotóxicos e adubos químicos, sustentado pelo respeito à natureza e por meio da utilização de técnicas de agricultura naturais. E para quem acha que os “orgânicos” se restringem apenas ao reino vegetal, as criações de animais sem o uso de hormônios e anabolizantes desmente essa percepção.

Muitos produtores e fazendeiros hoje aderem ao modelo não apenas pelo mercado que se abre, mas também pela consciência dos danos que a produção convencional pode causar numa perspectiva de vida sustentável. No ano de 2009, Pedro Paulo Diniz

transformou a propriedade familiar de 2.300 hectares na “Fazenda da Toca Orgânicos”. Localizada em Itirapina/SP, a fazenda é exclusivamente destinada à produção e pesquisa de orgânicos em larga escala. Entre os alimentos produzidos estão ovos e polpas de frutas. Para a produção de ovos as galinhas recebem alimentação orgânica, vivem

Junto disso, Pedro Paulo também ajuda a divulgar os valores de uma vida sustentável. Foi assim que criou o Instituto Toca que prega o desenvolvimento integral da região e a alfabetização ecológica. São 3 projetos mantidos pelo instituto: a “Escola da Toca”, que atende crianças de 2 a 6 anos; o “Projeto Rede”, que realiza uma parceria com as escolas municipais de Itirapina e o “Toca Experiências”, que promove cursos, vivências e eventos sobre agricultura, educação e alimentação.

Essa tendência de cuidar da alimentação desde a plantação até a chegada ao nosso prato está ganhando espaço também nos restaurantes. Preocupados em oferecer qualidade, exclusivi-



O CAFÉ É SERVIDO COM “COLHER” DE CANA DE AÇÚCAR PLANTADA NA PROPRIEDADE

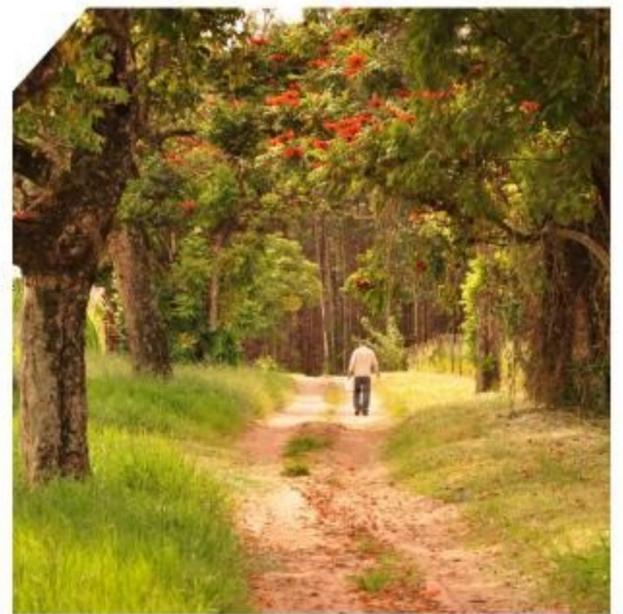
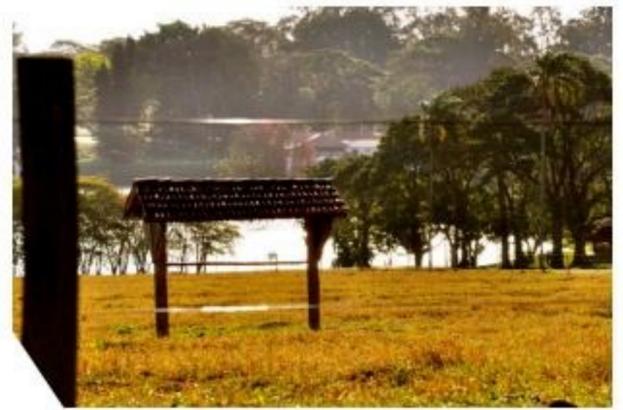
em instalações onde é garantido o seu bem-estar e, caso necessário, são medicadas com homeopatia. Na produção de polpas são utilizadas frutas de parceiros que plantam manga, goiaba, maçã, entre outros, de forma orgânica também.

dade e pratos mais saudáveis, chefs incorporam em seus menus receitas com aquele toque de produto natural.



NA "FAZENDA DA TOCA", EM ITIRAPINA, ATÉ OS OVOS SÃO PRODUZIDOS SEGUINDO O RIGOROSO PROCESSO ORGÂNICO.

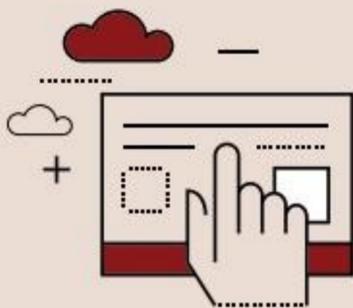
No restaurante Viccino de la Nona, em Brotas/SP, a colher de mexer o cafezinho é, na verdade, um filete de cana-de-açúcar retirado do quintal da propriedade: "Nosso carro chefe é o cabrito com molho de poivre vert e a carne é comprada de um produtor local e em pequena escala", explica Luiz Felipe de Francisco Negrão, chef e



proprietário do restaurante.

Até a jabuticabeira, que dá uma agradável sombra no deck do restaurante, é a mesma que fornece a matéria-prima da geleia. As uvas da caipirinha também saem da propriedade: "Essa escolha requer maior capacidade de adaptação do restaurante, mas o resultado é sempre melhor e ficamos felizes com isso", arremata Luiz.

+ conteúdo extra on-line



Que tal surpreender seus convidados com uma receita utilizando alimentos orgânicos neste fim de ano? O chef Luiz Felipe nos ensina a receita de um menu completo para você inovar na sua ceia.



CHEF LUIZ FELIPE, RESTAURANTE VICINO DELLA NONNA, EM BROTAS.

acesse:



APROXIME SEU CELULAR COM O LEITOR DE QR - CODE ATIVADO

Você sabia que é possível identificar quem te ofende na internet?

Poucos sabem, mas frequentemente é possível identificar as pessoas que promovem ataques contra a honra pela internet, ou praticam o cyberbullying, utilizam indevidamente a imagem de terceiros, dentre outras modalidades de ilícitos em meios eletrônicos.

Para tanto, basta que seja contratado um Advogado especialista em Direito Digital, o qual é capacitado para atuação nos Direitos que envolvem os fatos jurídicos ocorridos nos meios digitais (computadores, celulares, gadgets, redes internas, ou, claro, na Internet), o qual ajuizará a ação cabível para busca dos envolvidos nos fatos

A especialização em Direito aplicado à tecnologia é imprescindível para um Advogado que atue na defesa dos interesses de quem sofre ataques digitais, não só na Internet, mas também em redes privadas e em diversas outras formas que utilizam meios eletrônicos. Para coleta de provas é imperativo o acompanhamento de um advogado que consiga coletar as provas mantendo a cadeia de custódia destas, o que possibilitará a responsabilização dos indivíduos ofensores, e também a busca pela eventual indenização relacionada ao dano causado pela atuação dos infratores.

Uma vez realizada e bem-sucedida a quebra de sigilo, você poderá solicitar ao Advogado que busque a reparação, seja pela eventual indenização, aplicação do direito de resposta, ou até a punição em âmbito penal (ação criminal), se for o caso.

Assim, inclusive nos meios digitais, quem tiver sua honra ofendida, poderá buscar seus direitos, desde que busque para tal atuação um advogado capacitado, que poderá preservar de forma correta a cadeia de custódia da prova, evitando que algo se perca, e que prejudique as ações seguintes contra os ofensores.

Daniel Veisid

Sócio-Fundador do Escritório Higasi, Veisid, Andrade Advogados, especialista em Direito aplicado aos meios digitais e eletrônicos (www.hva.adv.br)

Como viver bem em condomínio?

HOW TO LIVE WELL IN A CLOSED CONDO?

The answer may seem simple: respect to the condo regulations, lots of communication and being reasonable. Though in reality living in a closed condo may seem like a big challenge.

A resposta até parece simples: respeito às normas do condomínio, muita conversa e bom senso. Na prática, porém, viver em condomínio pode ser um grande desafio. Assim, separei umas dicas que poderão ajudar:

Condomínio é patrimônio comum, uma copropriedade composta de partes de uso comum ou coletivo (halls, áreas de circulação, fachada etc.) e partes de uso privativo ou individual (apartamentos ou casas). Sendo um bem coletivo, cabe a todos os condôminos zelar pelo uso adequado das áreas de uso coletivo e, principalmente, das de uso privativo. Afinal, é interesse de todos viverem em um ambiente limpo, saudável e pacífico;

Para esse ambiente saudável ser possível, outra dica é conhecer a sua Convenção e o Regimento Interno, que têm força de lei no condomínio. Mais do que conhecer, é fundamental cumprir e fazer cumprir as normas internas: fique atento às suas crianças, oriente suas visitas e prestadores de serviços. Muitos conflitos e aborrecimentos podem ser evitados com a simples leitura destes documentos. Se você não tiver uma cópia, peça logo ao seu síndico ou à administradora do condomínio.

Mantenha-os sempre ao alcance para consultas;

Todo condomínio é uma pequena comunidade com pessoas dos mais diversos costumes, crenças, hábitos e gostos. Respeitar as diferenças é importante, assim como cuidar para

A dica mais importante: pague sempre em dia a taxa condominial, que nada mais é do que o rateio de despesas.

que barulho, festas, sujeira, crianças, animais, local de estacionamento de veículos etc. não sejam um incômodo. Lembre-se: o condomínio é extensão da sua casa e também da casa de seu vizinho;



Eros Romaro, advogado, especialista em Direito Condominial, vice-presidente da Comissão de Direito Urbanístico, Imobiliário e Condominial da OAB São Carlos.

A dica mais importante: pague sempre em dia a taxa condominial, que nada mais é do que o rateio de despesas. A inadimplência é uma, senão a maior, das causas de conflitos em condomínios. Há casos em que a inadimplência é tão alta que inviabiliza a administração do condomínio, obriga alguns a pagarem por uma conta que deveria ser de todos ou gera degradação da edificação e de suas áreas comuns.

Uma última dica: dê boas vindas aos novos condôminos, ofereça ajuda para sua adaptação ao condomínio e apresente-os aos vizinhos. Além de ser um gesto simpático, ajuda a construir e a manter um ambiente harmonioso e amigável. Você só tem a ganhar.

Lembre-se de que o condomínio faz parte de seu patrimônio pessoal, portanto, deixar de contribuir ou zelar é depreciar o seu próprio bem, pois a sua unidade será desvalorizada junto com todas as demais.

***caderno
de imóveis***

VISITE NOSSA CASA E ESCOLHA A SUA

Maria Aires



APROXIME SEU
CELULAR COM O LEITOR
DE QR - CODE ATIVADO

venda golden class



IM:0534

LUXUOSA CASA COM 3 DORMITÓRIOS SENDO 2 SUÍTES, HIDROMASSAGEM, SALA COM 2 AMBIENTES E COZINHA COM ARMÁRIOS.



IM: 3108

SOBRADO COM 5 DORMITÓRIOS COM ARMÁRIOS E CLOSET SENDO 2 SUÍTES COM HIDROMASSAGEM E SAUNA



**+ MAIS INFORMAÇÕES TAMBÉM PELO TELEFONE 16 3364-2244
OU ACESSE NOSSO SITE MARIAAIRES.COM.BR**

IM: 3192

SOBRADO NO BOSQUE SÃO CARLOS COM 3
DORMITÓRIOS SENDO 1 SUÍTE, 3 SALAS E 1
COZINHA COM ARMÁRIOS



IM: 4252

3 SUÍTES, CLOSET, 3 SALAS, COMPLETA
DE ARMÁRIOS, PISCINA E 4 VAGAS DE
GARAGEM SENDO 2 COBERTAS



venda golden class



IM: 5108

**LOCALIZADA NO DAMHA II COM
3 DORMITÓRIOS, CLOSET, SALA COM
2 AMBIENTES**



IM: 5584

**4 DORMITÓRIOS SENDO 3 SUÍTES COM
ARMÁRIOS, CLOSET, SALA COM 2 AMBIENTES
E SACADA**



**+ MAIS INFORMAÇÕES TAMBÉM PELO TELEFONE 16 3364-2244
OU ACESSE NOSSO SITE MARIAAIRES.COM.BR**

IM: 6002

LOCALIZADA NO QUEBEC COM 3
DORMITÓRIOS SENDO 3 COM SUÍTE, SALA
COM 3 AMBIENTES, COZINHA E 4 VAGAS DE
GARAGEM SENDO 2 COBERTAS



IM: 5636

3 SUÍTES COM ARMÁRIOS, CLOSET, SALA
COM 2 AMBIENTES E COZINHA COM
ARMÁRIOS



venda golden class



IM: 6035

**EXCELENTE LOCALIZAÇÃO, 3 DORMITÓRIOS
SENDO 1 SUÍTE E 2 VAGAS DE GARAGEM
COBERTAS**



IM: 6222

**3 DORMITÓRIOS SENDO 1 SUÍTE, COZINHA COM
ARMÁRIOS E ESCRITÓRIO COM ARMÁRIOS E
PRATELEIRAS**



**+ MAIS INFORMAÇÕES TAMBÉM PELO TELEFONE 16 3364-2244
OU ACESSE NOSSO SITE MARIAAIRES.COM.BR**

IM: 6024

3 DORMITÓRIOS SENDO 2 SUÍTES, 2 SALAS E
4 VAGAS DE GARAGEM SENDO 2 COBERTAS



IM: 6816

EXCELENTE LOCALIZAÇÃO COM 4
DORMITÓRIOS SENDO 2 SUÍTES, SALA DE
ESTAR E ESCRITÓRIO



venda golden class



IM: 6812

LOCALIZADA NO MONTREAL 4 DORMITÓRIOS
SENDO 3 SUÍTES, 2 SALAS E 4 BANHEIROS



IM: 6727

4 DORMITÓRIOS SENDO 1 SUÍTE, SALA COM
3 AMBIENTES E 2 VAGAS DE GARAGEM
COBERTAS

+ MAIS INFORMAÇÕES TAMBÉM PELO TELEFONE 16 3364-2244
OU ACESSE NOSSO SITE MARIAAIRES.COM.BR

locação golden class



IM: 0304

EXCELENTE LOCALIAÇÃO, 3 DORMITÓRIOS
SENDO 1 SUÍTE, 2 SALAS E 2 VAGAS DE
GARAGEM COBERTAS.

IM: 1970

ÓTIMA LOCALIZAÇÃO, 3 DORMITÓRIOS SENDO
2 SUÍTES, ÁREA DE CHURRASCO E 4 VAGAS DE
GARAGEM.



IM: 2914

LOCALIZADO NO CENTRO, 4 DORMITÓRIOS
SENDO 2 SUÍTES, SALA COM 2 AMBIENTES,
COZINHA COM ARMÁRIOS E 2 VAGAS DE
GARAGEM COBERTAS.



+ MAIS INFORMAÇÕES TAMBÉM PELO TELEFONE 16 3364-2244
OU ACESSE NOSSO SITE MARIAAIRES.COM.BR

locação golden class



IM: 4510

3 DORMITÓRIOS, 2 SALAS, 2 BANHEIROS, COZINHA, EDÍCULA COM 2 DORMITÓRIOS E 1 BANHEIRO, PORTÃO ELETRÔNICO E 2 VAGAS DE GARAGEM COBERTAS.

IM: 4579

EXCELENTE LOCALIZAÇÃO, 3 SUÍTES, SALA COM 2 AMBIENTES E 4 VAGAS DE GARAGEM SENDO 2 COBERTAS.



IM: 4657



CASA MARAVILHOSA, GRANDE, BEM ILUMINADA, ÁREA DE LAZER COM CHURRASQUEIRA, PISCINA E QUINTAL GRANDE. UMA DAS MELHORES CASAS DISPONÍVEIS PARA LOCAÇÃO.

IM: 5149

LOCALIZAÇÃO ÓTIMA, 3 DORMITÓRIOS SENDO 1 SUÍTE COM ARMÁRIOS E CLOSET.



IM: 5217

APROVEITE ESSA OPORTUNIDADE! 3 DORMITÓRIOS SENDO 1 SUÍTE COM ARMÁRIOS, SALA COM 2 AMBIENTES E 2 VAGAS DE GARAGEM COBERTAS.



IM: 5721

CASA NO VILLAGE DAMHA II COM 3 DORMITÓRIOS SENDO 1 SUÍTE COM ARMÁRIOS, COZINHA COM ARMÁRIOS E 2 VAGAS DE GARAGEM COBERTAS.



**+ MAIS INFORMAÇÕES TAMBÉM PELO TELEFONE 16 3364-2244
OU ACESSE NOSSO SITE MARIAAIRES.COM.BR**



Maria Aires

— EM REVISTA —

TELEFONE 16 3364-2244
ACESSE NOSSO SITE MARIAAIRES.COM.BR