em revista TUdo 150

Saiba tudo o que acontece na região e no mundo.

Especial Educação
+ Os melhores colégios da região

Região
Tudo o que rola por aqui

Gastronomia
Ostras: afrodisíacas ou românticas?

Sabor sertanejo na gastronomia mundial

Rodrigo Oliveira

Acesse já www.revistatudo.com.br e nossas redes sociais.
Fique por dentro de TUDO!!!!
@tudoemrevista @revistatudo2021

Ano 12 | 150 • JUNHO/23 - **Distribuição:** Granja Viana • Alphaville • Cotia • Carapicuíba • Caucaia • Vargem Grande • Raposo Tavares • São Roque • Embu das Artes | Distribuição gratuita

VIVENCIE CASA NOBLE
E expanda a sua experiência



Beatriz , Camila e Ana Lúcia - a base do time poderoso da Casa Noble

Depois de um ano com escritório na Granja Viana, a Casa Noble deu vida ao mercado imobiliário da região, trazendo inovação para o segmento e fomentando novas formas de se fazer bons negócios. Uma estrutura imponente foi criada especialmente para receber clientes, amigos e parceiros e conta com sala de estar, ilha gourmet, brinquedoteca e espaço pet - ambientes perfeitos para trocas e conexões - além de ter o melhor café com Nutella que você já provou.
Nós, da REVISTA TUDO, batemos um papo com as sócias-diretoras da Imobiliária para saber mais sobre a experiência singular que têm proporcionado para quem quer realizar o sonho de vender, comprar ou alugar.

A Casa Noble chegou na Granja Viana com um conceito ímpar no que tange negociações imobiliárias de alto padrão. Vamos falar em números... Neste primeiro ano, foram quantos imóveis negociados, quantos clientes contemplados e quantos profissionais envolvidos?
Foram mais de 7 mil pessoas assessoradas pelo trabalho da Casa Noble neste último ano e um time totalmente engajado com todos os processos. Começamos a empresa com três pessoas e hoje, depois de 4 anos de história, crescemos o nosso time em 1000%. A Casa Noble não seria o que é hoje se não fosse por todos esses profissionais que confiaram em nosso trabalho e trilharam essa jornada junto com a gente. Mais do que vender um imóvel, entendemos nossos clientes e ajudamos eles a realizar seu sonho. A venda é uma consequência de um excelente trabalho!

Falando em profissionais...
O que vocês, sócias fundadoras, puderam contemplar neste 1 ano de Casa Noble? O que vocês gostaram? O que querer agregar? Quais os planos para o próximo ano?
Esse primeiro ano da Casa Noble na Granja Viana foi uma grande realização para nós, que já atuávamos na região e não tínhamos o escritório físico alocado para recepcionar os nossos clientes. Ter o escritório foi muito importante para aproximar os nossos relacionamentos, dar mais segurança e credibilidade para os nossos serviços e, claro, entregar o nosso maior propósito, uma experiência diferenciada no mercado imobiliário. Nossos clientes entram aqui e ficam vislumbrados com o espaço e com todo carinho que oferecemos (nosso café especial de Nutella e de doce de leite está fazendo sucesso, risos). Também nos proporcionou estarmos mais próximas dos nossos parceiros de negócios, além de promovermos muito networking para a região, principalmente com a construção de um projeto tão bacana que lançamos com a Revista Tudo, o GV Business. Também temos como grande objetivo trazer para a nossa região a oportunidade de fazer negócios internacionais, principalmente nos Estados Unidos e Portugal; a intenção é aumentar ainda mais o nosso leque de países para assessorar os nossos clientes. Estamos com um projeto bem legal em nosso canal do Youtube com conteúdos que promovam conhecimento para as pessoas que querem investir no exterior e não sabem por onde começar.

E quanto ao time de vocês? O que um corretor ou alguém que integre a equipe Casa Noble precisa ter? Como vocês escolheram esses colaboradores? Façam um raio x da equipe e compartilhem com a gente.
Buscamos pessoas que vistam a nossa camisa, que sejam diferentes deste mercado tradicional, que respirem nossa cultura, que acreditem em um mercado de experiências e na realização dos sonhos dos nossos clientes além dos negócios. Valorizamos a parceria com os nossos consultores de imóveis; queremos um time feliz e motivado trabalhando com a gente. Para trabalhar na Casa Noble tem que ter sede de crescer, aprender e ter sucesso. Escolhemos pessoas para nosso time que tenham ambição, técnica e saibam gerir as emoções; essas qualidades os tornam especialistas em realizar sonhos.

Os clientes são a alma do negócio. A engrenagem. O que vocês têm a dizer sobre essas pessoas que entregaram os sonhos delas nas mãos de vocês?
Gratidão! Em primeiro lugar, eu sou extremamente agradecida por cada pessoa que escolheu ter a Casa Noble como parceira para apoiar e realizar o sonho dela, seja de comprar um

imóvel para ter qualidade de vida com a família, ou alugar um novo lar para morar na região; Agradecemos também aos proprietários dos imóveis que confiam em deixar o seu bem sobre a nossa gestão. Somos perfeitos? Claro que não! Aprendemos todos os dias e evoluímos todos os dias. Não existe negócio perfeito. Dizemos que somos inconformados. Cada feedback que ouvimos é um degrau que subimos para construção daquilo que acreditamos, esse é o nosso DNA de trabalho. Aqui na Casa Noble buscamos simplificar os nossos processos de venda e compra e de locação; temos esse olhar inovador e acolhedor com nossos clientes para que sempre possamos dar a melhor experiência em comprar, vender e alugar o seu imóvel.

Vamos falar de economia. Vocês, com certeza, conseguiram traçar um diagnóstico do perfil do comprador da Granja Viana! Economicamente falando, o ramo imobiliário está crescente em 2023?
O ramo imobiliário não para! Todo mundo precisa morar; é um bem necessário. Tivemos um boom muito positivo na pandemia que foi muito importante para o nosso business, mas posso dizer que aqui na Casa Noble não temos momento de baixa; crescemos em 188% na geração de leads comparando o período atual com o mesmo período de 2022 e as expectativas é de crescermos ainda mais no próximo ciclo.

A própria sede de vocês já é uma experiência inovadora para os clientes. A Casa Noble é uma casa, onde as pessoas encontram uma família para partilhar os momentos mais importantes da vida! Quais os outros diferenciais de vocês?
Sem dúvidas a nossa sede é a entrega da nossa experiência na prática, desde um bom atendimento na entrada da nossa recepção até servir um café gourmet super gostoso para os nossos clientes. Outro diferencial também é o nosso atendimento; capacitamos o nosso time para entregar o melhor, ser ágil e ir muito além de só vender ou alugar um imóvel. Atuamos como consultoria imobiliária, desde o processo da transação até no pós, apresentando a região e conectando com parceiros e fornecedores que ele precisar em sua moradia, inclusive, temos diversos clientes que viraram nossos amigos queridos. Quando isso acontece a gente sempre fala: foi um sucesso, atingimos o nosso objetivo!



O que os clientes dizem sobre a Casa Noble
"A minha experiência de venda na Casa Noble foi incrível. O imóvel já estava à venda em outras 3 imobiliárias há 1 ano. A Casa Noble vendeu pra mim dentro de 2 meses entre divulgação e venda. Mesmo não sendo o primeiro imóvel vendido com eles, foi seguido todo rigor de verificações e documentação necessária para resguardar comprador e vendedor. Recomendo"!
Paulo Sousa - proprietário de um imóvel vendido pela Casa Noble

"Eu tive um atendimento nota 10. A equipe foi muito atenciosa. Só tenho que agradecer e estou muito feliz com o imóvel que vocês escolheram pra mim. Eu indico para qualquer pessoa". Hilda Kato - cliente que comprou um imóvel com a Casa Noble

Unidade Granja Viana
R. José Félix de Oliveira, 845
Parque Frondoso, Cotia - SP

Unidade Vargem Grande Paulista
R. José Manoel de Almeida, 1209
Sala 2 - Jd. Europa, Vargem Grande Paulista

Fale com nossos consultores
11 9 9556-0949
casanobleimoveis
casanobleimoveis

CASA·NOBLE
Negócios imobiliários

www.casanoble.com.br

editorial

Festa Junina, Dias dos Namorados, feriado prolongado, solstício de inverno.

São tantos os acontecimentos em junho que num piscar de olhos ele passa, deixando sempre um gostinho de quero mais.

Eu, particularmente, adoro.

Mas, além de tudo isso, junho é mês de iniciar a importante tarefa de escolher o Colégio dos filhos. Se tem algo transformador que merece atenção plena, principalmente de nós, pais e mães, é a EDUCAÇÃO, em todas as esferas sociais.

Tudo o que queremos não é só deixar um filho diplomado no mundo, mas um ser humano que fará a diferença na nossa sociedade.

Por isso, preparamos um caderno especial de educação, onde reunimos os melhores colégios pra te ajudar nessa missão.

Além disso, temos gastronomia, moda, dicas de paisagismo para o seu apartamento e muitos outros conteúdos legais pra você.

Ah, em cultura, você fica sabendo tudo o que rola na nossa região, no mundo online e offline.

Na capa, Rodrigo Oliveira conta como a veia sertaneja e a essência rural o fez se tornar um dos chefs mais renomados do mundo, levando consigo valores familiares e culturais para os quatro cantos desse planeta.

Bom mês de festa junina para todos. Divirtam-se!

Um beijo!

Roberta Mastrolaro

ESPAÇO DO LEITOR

Este espaço é seu, escreva! Fale com a gente por email, Facebook ou Instagram.

Trazer a Xuxa na capa da edição de maio deu o que falar. Nossa equipe agradece a essa musa pela entrevista e aos leitores pelo carinho.



@eneida.souza.520
Parabéns. Está demais. Show de capa...

@xuxanews
Fotos lindas.

Além de Rita Lee (Veja nossa homenagem no Momento Tudo), Palmirinha Onofre, cozinheira e apresentadora, morreu aos 91 anos.



@jacirabernadeteoliveira
Já estou sentindo muitas saudades; sou grata por tudo que a dona Palmirinha ensinou.

MOMENTO TUDO:

Poliglota, beatlemaníaca, admirada pelo Rei Charles III, Rita já atuou como atriz e assinou literaturas infantis. É por tudo isso - e por ser a nossa eterna deusa do rock – que deixamos a nossa saudades eternas a esta granjeira que foi a primeira entrevistada da REVISTA TUDO.



Escreva neste espaço, mande sua foto, texto sobre o que é TUDO pra você!
revistatudo.com.br
contato@revistatudo.com
facebook.com/revistatudo2021
@tudoemrevista





Todos os exames em um só lugar

Tecnologia de última geração em **DIAGNÓSTICO POR IMAGEM** e **EXAMES LABORATORIAIS**







Informações e agendamentos:
(11) 4185-8595 | 11 2222-1130
UNIDADE CARAPICUÍBA
R. Corifeu de Azevedo Marques, 209 - Centro - Carapicuíba - SP
UNIDADE ALPHAVILLE
Alameda Araguaia, 943 - Alphaville Industrial - Barueri - SP
www.transduson.com.br



Gastronomia 08
Receitas com ostras para romantizar no Dia dos Namorados

Casa e Jardins 12
Pequenos canteiros: em casa e até em apartamentos, eles fazem a diferença na decor

Educação 14
Caderno especial + melhores colégios da região reunidos em um só lugar

Entrevista de Capa 20
Rodrigo Oliveira: do sertão nordestino para o glamour do mundo gastronômico

Região 34
Tem muita notícia quentinha pra você ficar bem-informado com o que rola por aqui

Expediente

Publisher e Diretora Executiva
Roberta Smilari
roberta@revistatudo.com

Edição e Conteúdo
Mariana Marçal
conteudo@revistatudo.com

Jornalista Responsável
Mariana Marçal
MTB: 49094/SP

Direção de Arte
Andressa Pirschner/*Editora Seta*

Foto de capa
Ricardo D'Angelo

Fotos complementares
Depositphotos,
Freepick e Pexels

Comercial
Daniela Morrone Seidel
daniela@revistatudo.com

A Revista TUdo é uma publicação da Editora Tudo:
***Tel:* 99972-9795.**
As matérias assinadas não expressam necessariamente a opinião da revista. A inclusão do nome de colaboradores neste expediente não implica em vínculo empregatício.

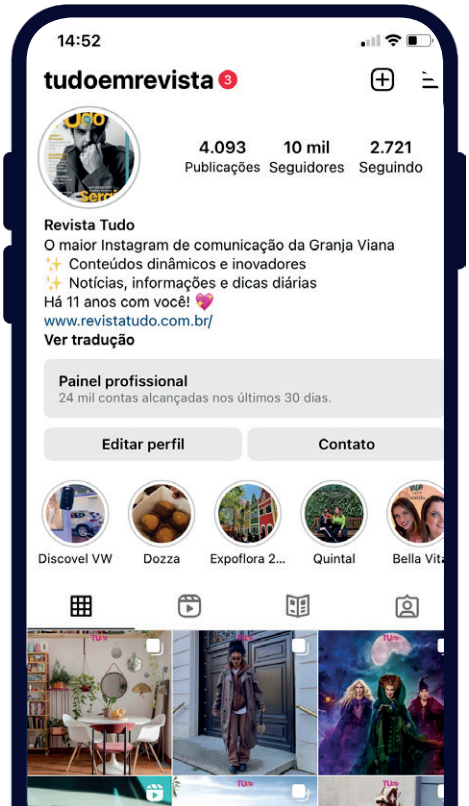
Distribuição gratuita: *condomínios e pontos comerciais instalados na Granja Viana, ao longo da Rodovia Raposo Tavares, Cotia, Caucaia do Alto, Vargem Grande, Embu das Artes, Jandira, São Roque, Alphaville e Aldeia da Serra.*

revistatudo.com.br

/revistatudo2021
@revistatudo

@tudoemrevista

revistatudo.com.br




DOG'S DAY
A LOJA DO SEU ANIMAL
PremieR
Guabi NATURAL
ROYAL CANIN
PURINA PRO PLAN
N&D PRIME
Tel.: 2690-3531
Estr. Velha de Cotia,740
(ao lado do mercado Assaí)

Afrodisíacas ou não

AS ***OSTRAS*** SÃO UMA **ROMÂNTICA** OPÇÃO PARA O **MÊS DOS NAMORADOS**



Elas não fazem parte do hall de frutos do mar mais consumidos do Brasil, mas integram a nossa história muito mais do que vocês imaginam. As ostras são excelentes alimentos e são utilizadas desde a idade média - ou até mesmo antes, pelos nossos antepassados -, principalmente por conterem zinco que ajudam na produção de testosterona e auxiliam em tratamentos para problemas de origem sexual.

Porém, um estudo feito em 2005 descobriu que dois dos aminoácidos presentes em moluscos como a ostra, podem aumentar a testosterona.

Este fato também contribuiu para que esta ideia perdurasse. Mas, a verdade científica, é que não existe nenhum estudo comprovado sobre as ostras terem essa capacidade.

Na parte mole de seu corpo - geralmente a área em que as pessoas comem - é muito rica em nutrientes; lá ficam seus órgãos sexuais, boca, estômago, coração, intestino, rins, ânus e manto, que é uma camada protetora assim como a nossa pele.

Ceviche de Ostra

Ingredientes

6 ostras grandes, frescas, abertas e com o suco preservado
¼ cebola branca ou roxa cortada em fatias finas
1 tomate sem sementes picado em cubos pequenos
½ pimentão vermelho picado
½ colher (sopa) de coentro picado
Suco de 5 limões
Azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto
Pitada de pimenta a gosto (dedo-de-moça, de cheiro ou ardida)



Modo de preparo simples

Retire e separe as ostras da concha, colocando num recipiente grande para temperar.

Faça questão de extrair todo o suco da ostra junto do recipiente.

Agora, adicione o suco de 3 limões, cebola roxa, pimentão, tomate, coentro e as pimentas.

Em seguida, corrija o sal, tomando cuidado para não exagerar, pois o suco da ostra já contém sal.

Depois disso é só misturar para incorporar os ingredientes.

Por fim, junte o restante do suco de limão e mais coentro ou cheiro-verde se preferir.

Sirva naquelas taças próprias para receitas de petiscos frios e bom apetite.

Aqui você ainda tem duas opções. A primeira é levar à geladeira para que a ostra absorva os sabores, cerca de 30 a 40 minutos. Ou então, servir de imediato, mas nesse caso, garanta que a ostra e o suco de limão estejam bem frios.



Salada de Macarrão com Ostra Defumada

Ingredientes

250 g de macarrão (usei o Ruote, da Barilla, mas pode ser outra massa curta)
200 g de ostra defumada
1/2 xícara (de chá) de azeitona recheada
1 xícara (de chá) de tomates cereja
3 colheres (de sopa) de cheiro verde picado
Pimenta do reino moída na hora
Sal a gosto
1 colher (de sopa) de azeite de oliva
3 colheres (de sopa) do óleo da ostra
1 colher (de sopa) de suco de limão
Manjericão a gosto

Modo de preparo

Em primeiro lugar, coloque o macarrão para cozinhar conforme manda a embalagem. Depois escorra e coloque todos os outros ingredientes misturando bem. Leve para gelar por pelo menos 1 hora.
Sirva geladinha.

Ostra

É o nome comum usado para designar um número de grupos diferentes de moluscos que crescem, em sua maioria, em águas marinhas ou salobras. As ostras verdadeiras pertencem à ordem Ostreoida, família Ostreidae. As ostras têm um corpo mole, protegido dentro de uma concha altamente calcificada, fechada por fortes músculos adutores.

Você sabia?

As ostras são hermafroditas que alternam entre os sexos. Ou seja, ela nasce macho e depois na idade adulta, 3 anos de idade, geralmente ela pode virar fêmea e colocar muitas ovos e larvas.

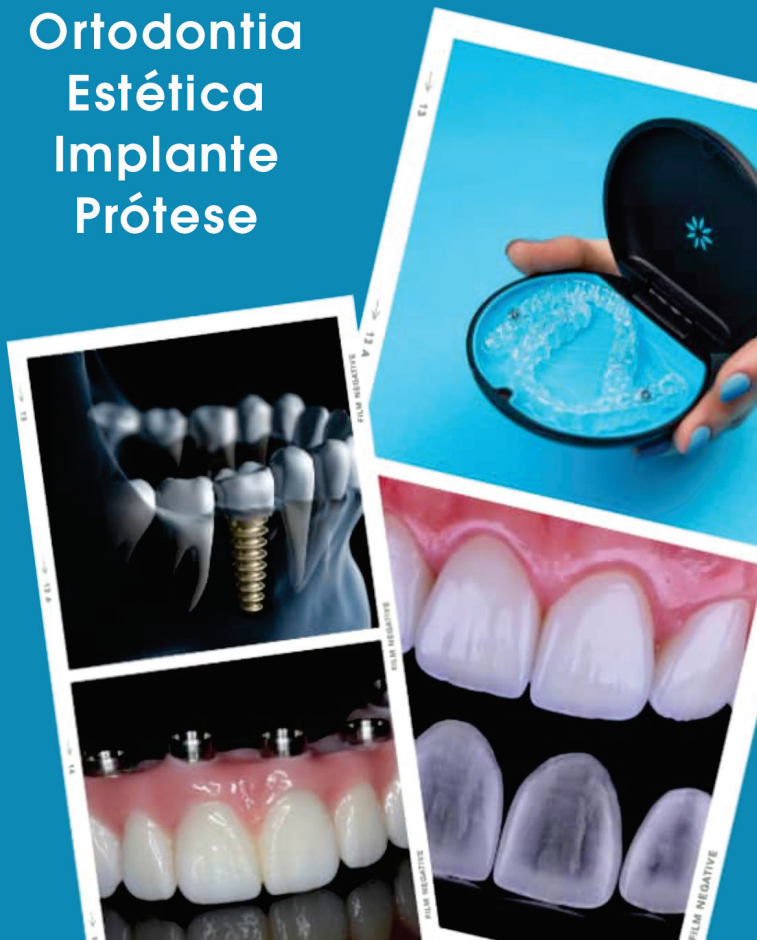


CLÍNICA LABATE
ODONTOLOGIA E SAÚDE

Na Clínica Labate seu sorriso é completo!

Agende sua consulta
11 - 96246.7156
11 - 4702.3562

Ortodontia
Estética
Implante
Prótese





A Europa está à frente quando pensamos em produção; países como Inglaterra, França, Portugal e Itália são os principais responsáveis pela comercialização desse molusco, principalmente para seus restaurantes que acabam tendo pratos bem expressivos por conta da presença da ostra em seu cardápio.

As ostras vivem e se adaptam em qualquer local desde que a água não seja fria e nem poluída. A expansão da indústria e a poluição fizeram com que esses animais diminuíssem bem em sua quantidade, além de ser pescados para serem inseridos na culinária gourmet, além da produção de pedras preciosas para joias para pessoas de alta sociedade e renome, já que seu valor é bem caro e expressivo.



Ostra Gratinada



Ingredientes

Molho

30 ml de azeite
1/2 cebola picada
1 dente de alho picado
50 ml de vinho branco seco
80 g de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 pitada de sal
Pimenta-do-reino a gosto
500 ml de leite
Cebolinha picada a gosto

Ostras

12 ostras
Azeite a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Vinho branco seco a gosto
Queijo ralado a gosto

Modo de preparo

Cozinhe as ostras em uma panela com água até elas se abrirem. Retire as ostras da casca e reserve a concha mais funda;
Para o molho, em uma panela esquente o azeite para dourar a cebola com o alho. Acrescente o vinho branco e aguarde reduzir;
Derreta a manteiga, incorpore a farinha de trigo, depois tempere com sal e pimenta. Adicione o leite e mexa até engrossar. Finalize o molho com a cebolinha e reserve para esfriar;
Em uma frigideira, esquente um pouco de azeite e coloque as ostras. Tempere com sal, pimenta, despeje o vinho e aguarde evaporar;
Pegue uma concha mais funda, adicione duas ostras dentro e coloque o molho branco. Espalhe queijo ralado por cima;
Coloque as conchas recheadas em uma assadeira e leve ao forno para gratinar. Retire do forno e sirva.

OPORTUNIDADE ÚNICA DE

REGULARIZAR SEUS IMPOSTOS



Anistia de IPTU e Tributos

até **100%** de descontos sobre juros e multas

até **31.07.23**

*Para dívidas com vencimento até 31.12.2022

+info www.cotia.sp.gov.br

Pague com QR Code no seu celular

PREFEITURA DE COTIA



PEQUENOS CANTEIROS...
Grandes Decorações

Quando pensamos em natureza, logo vem a cabeça traços assimétricos.
A Natureza é feita de curvas. Dificilmente encontramos ângulos nas paisagens.
Portanto, se quer fazer pequenos canteiros em seus espaços, crie curvas, mesmo em pequenos espaços elas fazem toda a diferença.
A não ser, é claro, que você pretenda fazer um jardim minimalista. Nesse caso, as retas são importantes.
Atenção ao iniciar seu canteiro, ainda mais se ele for pequeno.
Deixar espaço entre as plantas é imprescindível. É que as vezes a gente se empolga e começa a plantar aquele monte de espécie. Plantas demais vão lutar por espaço, crescer desordenadamente e muitas não vão resistir. Um canteiro pode ser feito em um dia, mas só é visto em sua plenitude com o passar do tempo e os cuidados diários.
Lembre-se: sem foco tudo vira bagunça.
Quando há muita informação, muitos adornos, até cores demais em uma área pequena, ou excesso de elementos decorativos como pedras coloridas, o jardim perde sua função que é valorizar a vegetação com suas formas, cores, texturas e aromas singulares. O seu jardim deve ter um elemento importante e os demais podem ser coadjuvantes.

Pedras coloridas deixam o canteiro mais bonito?

É importante você saber que o jardim fica mais acolhedor quando você usa materiais naturais para decorar. E naturais mesmo, sem acabamento, sem pintura. Novamente, pense na natureza e veja como ela "decora" suas matas. As pedras coloridas podem fazer mal as plantas e o excesso de elementos e ainda mais, muito coloridos, faz com que as plantas deixem de ser o ponto focal do jardim.

Canteiros, hortas e Fontes

Você pode misturar pequenas hortas em seu canteiro.
Ou fazer um canteiro de hortas.
Seja como for seu canteiro, tenha uma pequena fonte, um elemento que agrega valor ao jardim e ainda ajuda no aumento da umidade.
Ah, uma dica muito legal é que você tenha espécies que vingam em diferentes épocas do ano, para que seu canteiro esteja sempre bonito. Isso funciona bem com flores, garantindo um visual bonito sempre.
Na hora de escolher as espécies, opte por gêneros nativos que beneficiam a fauna local pois atraem abelhas nativas, pássaros da região e outros animais do bioma local. Faça uma pesquisa sobre as nativas da sua região. Além disso, elas serão menos afetadas por pragas e doenças. Quer dizer, você vai ter plantas bonitas e saudáveis com menos trabalho.



Canteiros minimalistas pede linhas e simetria



Jardim pequeno com jacuzzi, espreguiçadeiras e paisagismo com plantas bem distribuídas pelo centro e as bordas do espaço



Invista em algumas mudinhas de ervas e temperos em vasos para começar a cultivar em um cantinho do seu jardim, mesmo que você não tenha muita experiência com jardinagem. Com certeza vai transformar seu ambiente e as suas refeições!

Canteiro no banheiro

Construir um jardim no banheiro é um luxo. O desafio é conseguir aliar as necessidades de um banheiro comum à um espaço aberto, de preferência com luz natural e o verde das plantas, por isso, é necessário entender qual a sua intenção em montar o jardim neste ambiente. Se a intenção é somente estética, é possível utilizar uma variada gama de plantas e flores para encantar esse ambiente, tornando-o convidativo e especial. Mas se a ideia é trazer para o ambiente o frescor, o perfume das plantas e a purificação do ar, é necessário utilizar plantas que se adaptem a umidade do local e que não necessitam de iluminação direta e constante, como bromélias, cactos, samambaias ou suculentas.

Não sabe por onde começar?

As suculentas são ótimas pedidas porque podem ser cultivadas no solo ou em vasos. Em espaços externos, é comum vê-las em vasos de barro, para criar níveis de altura diferentes dentro dos canteiros.

De forma geral, as preferências das suculentas são por ambientes de luz intensa e meia-sombra (sol direto apenas do início da manhã ou final da tarde). As regas são bastante espaçadas, variando de uma semana a quinze dias.

A paisagista Elisabete Ribeiro elenca aqui algumas espécies que podem ser cultivadas dentro de apartamentos, por exemplo, formando aí o seu pequeno canteiro.



- A **Pleomele Reflexa** é uma planta ornamental originária de Madagascar e pode ser cultivada em vasos dentro de casa ou em jardins externos. É uma planta de fácil manutenção e pode ser uma ótima opção para quem quer ter um pouco de verde em casa.

- a **Ficus Elastica** é uma espécie arbórea que atrai olhares com suas belas e vistosas folhas. É também conhecida pelo nome popular de falsa-seringueira. Possui um visual bem rústico e é uma ótima opção para ser cultivada em ambientes internos e varandas.

Paisagista Elisabete Ribeiro - @elisabetepaisagismo





Canteiros com vasos: fazer canteiros em vasos podem ser super válidos. Harmonize a coloração dos vasos para que não se sobreponham à beleza das plantas.



Ilumine seu canteiro para que todos possam admirá-lo a noite também

Educação Bilingue



Por que ela se tornou uma prioridade?

Para quem trabalha com educação básica no Brasil, há algum tempo tem escutado uma nova expressão: EDUCAÇÃO BILÍNGUE. A educação abre suas portas para um novo discurso que nos leva a crer que a escola bilíngue oferece as oportunidades necessárias para formar seres humanos hábeis o suficiente para enfrentar as demandas do mundo contemporâneo.

A verdade é que, diferente de alguns anos atrás, muitos profissionais da educação têm defendido que o bilinguismo traz inúmeros benefícios cognitivos, sociais, culturais e econômicos, inclusive na primeira infância.

No entanto, uma boa parte de neurocientistas, pedagogos, educadores e pesquisadores considera negativo esse começo precoce.

De acordo com a pedagoga, mestre em Linguagem e Educação e especialista em Linguagem das Artes pela Universidade de São Paulo (USP), Selma Moura, em entrevista concedida sobre o assunto, o ser humano nasce com potencial para aprender qualquer língua e, dependendo do contexto em que se insere, pode tornar-se bilíngue desde muito cedo. Dados indicam que mais da metade da população mundial é bilíngue, então o bilinguismo, ao invés de ser a exceção, é a regra na maior parte do mundo.

O medo de expor as crianças pequenas a uma segunda língua geralmente está associado à dificuldade que alguns adultos tiveram em seu próprio percurso de aprendizagem de línguas. Segundo e pedagoga, o mais importante é que as oportunidades de aprendizagem sejam construídas de acordo com o perfil do aprendiz, seja qual for sua idade, respeitando suas necessidades e interesses.

Dados indicam que mais da metade da população mundial é bilíngue, então o bilinguismo, ao invés de ser a exceção, é a regra na maior parte do mundo.

pequenos granjeiros

Brincar é coisa séria!
É nesse momento
que a criança investiga,
cria hipóteses,
questiona o mundo a
sua volta, codifica e
interpreta seu meio.
A *Pequenos Granjeiros* é
uma escola que acolhe
e respeita a Primeira
Infância.

Av. Dona Cherubina Viana, 587
Cotia
@ pequenos_granjeiros
Tel: (11) 94062-7476

Berçário e Educação Infantil

- Programa inspirado na abordagem Pikler e Reggio Emilia
- Aprendizagem através do brincar
- Alfabetização social
- Projetos personalizados



Vagas limitadas. Grupos reduzidos por turma. Espaços abertos. Contato com a natureza.

colégio Cognos

Sistema Mackenzie de Ensino



abeka for Bilingual

nutreSem®

designmate

Eureka.in

XDEDUCATION
Tecnologia e educação

redigir

zoom
education for life

dsop Educação Financeira
para todos os momentos da vida

A EDUCAÇÃO QUE TRANSFORMA O FUTURO

Conheça uma escola à frente dos tempos, jovem, vibrante e moderna, onde os alunos se sentem em casa e são protagonistas do próprio aprendizado.

Com uma educação enraizada nos princípios e valores cristãos, firmamos o compromisso de oferecer um ambiente estimulante e seguro que promove não só a excelência acadêmica, mas também o desenvolvimento do caráter e o crescimento espiritual das nossas crianças e adolescentes.

Junte-se a nós e faça parte dessa escola que investe em educação de qualidade, construindo um futuro melhor.





Devido aos recentes ataques nas escolas, **reforçamos a nossa segurança** interna com equipamentos modernos e eficazes que vistoriam e impedem a entrada de qualquer tipo de arma ou objeto que ofereça riscos à integridade dos nossos alunos e colaboradores, garantindo um **espaço totalmente seguro.**



A escola deve ser um ambiente seguro para todos que a frequentam. Pensando nisso, ampliamos nossa segurança com uma **vigilância preparada e treinada para resguardar alunos,** pais e colaboradores durante toda a sua permanência no colégio.

@colegiocognos

LIGUE E **AGENDE UMA VISITA**

11 **4158-4258**



Até os seis anos de idade, por exemplo, o ensino de línguas, bem como o de qualquer outra área de conhecimento, deve ser prazeroso, significativo e desafiador, respeitando a individualidade de cada criança. Não deve haver o peso da obrigação, pois isso é o que poderia gerar bloqueios no aprendizado.

Educação bilingue x aulas de inglês

Alguns colégios ministram aulas de inglês. As escolas bilíngues, por exemplo, possuem aulas de outras matérias em inglês e, com isso, as expectativas de aprendizagem dessas aulas se relacionam com fenômenos científicos e com a construção de um repertório linguístico que permita ao aluno discorrer em inglês sobre o objeto de aprendizagem.
As duas línguas são amplamente exploradas.

A educação bilingue dá aos alunos a oportunidade de se comunicar com um número muito maior de pessoas e, assim, ter sua voz e visão visibilizadas. Pode contribuir com a empregabilidade e com a colocação profissional ou acadêmica em outros países. O bilinguismo é, comprovadamente, uma das habilidades essenciais aos cidadãos do século 21.

DOCE Geração

Na Doce Geração nós entendemos e respeitamos o desenvolvimento natural da criança, garantindo que não existam lacunas em nenhuma etapa do seu aprendizado.

A construção do conhecimento e desenvolvimento na Doce Geração é supervisionada pela orientação de professores especialistas em diversas atividades extracurriculares, além claro, da excelência do nosso corpo docente dentro da metodologia J. Piaget.

Ao encontro de toda essa estrutura e buscando o melhor para seu filho, a Doce Geração ainda dispõe de programa bilíngue e aulas de robótica para garantir o desenvolvimento pleno da criança.

Venha conhecer a Doce Geração e proporcione ao seu filho um novo jeito de aprender!

Berçário · Infantil · Fundamental I





docegeracao.com.br

Unid. 1 – Estr. Fernando Nobre , 1897 • Tel: (11) 11 96486-5148 Unid. 2 – Estr. do Capuava, 4239 • Tel: (11) 99565-1413



Recanto Verde
Educação infantil
Do berçário ao 5º ano

Quintais com árvores frutíferas, pequenos animais, horta e um pequeno lago aproximam nossos estudantes da natureza e proporcionam ricas situações de pesquisas e aprendizagens.
ESSA É A ESCOLA RECANTO VERDE.

Venham nos conhecer! Matrículas abertas!

· Berçário
· Infantil
· Ensino Fundamental 1
· Meio período
· Intermediário
· Integral

Rua Topázio, 30 | Jardim Nomura | Tel: (11) 4616-9266 / 97155-2304 - www.escolarecantoverde.com.br

Colégio Rio Branco



No **Colégio Rio Branco**, acolhimento e respeito às diferenças são valores fundamentais para o processo de aprendizagem de crianças e jovens, da Educação Infantil ao Ensino Médio. Cada aluno é acolhido em seus sentimentos e em suas necessidades, e visto como um sujeito que constrói conhecimentos e transforma seu entorno.

Ao longo da Educação Infantil, os alunos têm a oportunidade de integrar inúmeras vivências planejadas que ampliam as habilidades de expressão, movimentação e investigação. Os educadores acolhem com escuta ativa nessa fase tão importante do desenvolvimento.

Nas séries iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano), o foco de trabalho é a adaptação dos alunos às demandas escolares mais complexas. Um dos eixos deste trabalho consiste na construção do papel de estudante que enfatiza a necessidade de compromisso com as tarefas, de modo cada vez mais significativo.

Nos anos finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º ano), os alunos encontram desafios mais complexos pela necessidade da apropriação dos conhecimentos específicos de cada componente curricular, promovendo a ampliação de repertório.

Ao longo do Ensino Médio, com apoio dos educadores, os alunos devem identificar suas motivações, definir suas aspirações e planejar seus projetos, antes de ingressarem na próxima etapa de formação, o ensino superior. A 3ª série do Ensino Médio, intitulada de Pré-Universitário no Colégio Rio Branco, oferece aos alunos todas as condições para que possam se preparar para o Exame Nacional do Ensino Médio, o Enem, e para os principais vestibulares nacionais e internacionais.

Educação Internacional: como evolução de seu projeto pedagógico, o Rio Branco integrou, ao currículo brasileiro, um currículo internacional. No período regular, os alunos contam com mais atividades e aulas em inglês e, no período complementar, a escola oferece o Integral com currículo internacional, o *Middle School* e o *High School*.











RIOBRANCO | Colégio

Unidade Granja Vianna
Tels.: (11) 4613-8579 e 4613-8580
(11) 99897-6808
Rod. Raposo Tavares, 7.200 - Km 24 Granja Viana - Cotia- SP
atendimentogv@crb.g12.br
www.crb.g12.br
/colegioriobrancosp
@colegioriobrancosp

RODRIGO OLIVEIRA

Uma potência da cozinha brasileira





Crédito: Ricardo D'Angelo

ENTREVISTA: ESTER JACOPETTI
INTRODUÇÃO: MARIANA MARÇAL

É possível dizer que **Rodrigo Oliveira** é um homem obstinado. Foi através dele que a comida sertaneja ganhou um novo sentido no cenário da gastronomia e hoje, o "Mocotó", restaurante comandado pelo Chef, está na lista dos melhores de São Paulo. Mas, para chegar onde chegou não foi fácil. Apesar de algumas resistências dentro de casa, especialmente do pai, foi através dele que Rodrigo entendeu a importância de preservar suas origens e manter uma comida nordestina autêntica. Foi com o tempo e maturidade que ele aprendeu a ser persistente e ter determinação. Largou o curso de engenharia ambiental e decidiu cursar gastronomia; foi, então, que ele percebeu que sua jornada estava traçada. Nesta entrevista exclusiva a TUDO, o charmosérrimo e talentoso Rodrigo, volta às suas origens e dá detalhes de como começou a construir sua história e a importância que a gastronomia tem na vida das pessoas como agente de transformação para uma sociedade mais justa, inclusiva, saudável e humanitária.

A revista Exame divulgou o ranking dos melhores restaurantes de São Paulo e o Mocotó está entre eles. E, este ano, o restaurante irá comemorar 50 anos. Como é olhar para a história que você e sua família construíram e ver a importância que o Mocotó tem, não só na região da Vila Medeiros, mas para o mundo da gastronomia?

Fico extremamente feliz. Aprendi com a Adriana Salay, minha esposa e historiadora, que um restaurante serve para restaurar, ou seja, para fazer com que as pessoas saiam de lá melhores do que entraram. Isso foi algo muito poderoso e determinante para mim. Pensei: se um restaurante pode restaurar uma pessoa, será que pode restaurar uma comunidade? Comecei a notar o papel fundamental de um restaurante assim como de outras atividades - só que o restaurante é muito capilar, por movimentar uma cadeia muito ampla de gente, de negócios. Percebi o quão poderosa é essa relação e o impacto do restaurante no entorno. Quero cada vez mais impactar positivamente as pessoas que trabalham no Mocotó e quem vive na Vila Medeiros. Já estamos olhando para os próximos 50 anos.

Você sente que de alguma maneira está criando um legado na história da culinária brasileira perante o mundo, levando o nome da sua família através da comida nordestina?

Acho que o ponto de virada foi quando entendemos que podíamos apresentar uma cozinha nordestina autêntica, mas por meio de uma linguagem universal. Esse é o grande feito do Mocotó: apresentar uma cozinha que sempre foi estigmatizada. O que se falava sobre a comida do sertanejo? Que era pobre, feia, grosseira, pesada. Acredito que conseguimos reverter essa percepção. E é aí que o Mocotó se torna um restaurante notável porque – não digo que a gente cozinhe melhor do que minhas tias e avós lá no sertão, longe disso – mas conseguimos criar uma linguagem que não só o público daqui entende, mas que o mundo entende como uma cozinha de valor gastronômico. É uma linguagem nova porque se você observar as listas internacionais de restaurantes das quais o Mocotó faz parte, nenhum se parece com ele, nem na forma, nem no conteúdo.

"O que se falava sobre a comida do sertanejo? Que era pobre, feia, grosseira, pesada. Acredito que conseguimos reverter essa percepção".

"restaurante serve para restaurar"



Crédito: Melissa Haidar



Crédito: Carol Gherardi









Crédito fotos: Ricardo D'Angelo

Protagonizar um reality de culinária (MasterChef Amadores) é muito diferente de comandar um restaurante. Como você trabalhou suas emoções durante as gravações para não se deixar levar pela empatia – afinal estamos falando de sonhos – mas você precisa ser crítico em relação ao preparo da comida...

Sou sempre muito cuidadoso com as palavras, tanto no restaurante quanto no programa, mas no Masterchef Amadores não estamos lidando com profissionais de cozinha. O que me incomoda especialmente é quando cometem erros recorrentes e não assimilam os feedbacks que nós damos ao longo da competição. Ou, ainda, quando não entendem as orientações básicas das provas, isso é imperdoável.

Ao longo do tempo a imagem do restaurante foi atrelada à sua. Como você lida com a sua imagem pública? Pra você ainda é uma novidade as pessoas terem interesse em saber mais sobre o Chef Rodrigo Oliveira? Como você trabalha as expectativas alheias?

Acredito que a sociedade deu abertura para pessoas como eu; os chefs de cozinha começaram a ser chamados para falar sobre diversos aspectos da profissão, sobre a cozinha brasileira, da relação com produtores, entre outros. Vejo que isso aconteceu por uma preocupação que surgiu com a alimentação, de forma ampla, suas implicações na saúde das pessoas, na qualidade de vida, entraram na ordem do dia, e, junto com isso, a parte da cadeia que é responsável pela transformação



do alimento. E também os reality shows e os programas sobre cozinha impulsionaram a figura dos chefs, o quanto se fala sobre restaurantes, gastronomia, etc. Lido bem, acredito que somos chamados, em meu entender, não a ocupar um espaço de celebridades, mas de agentes de transformação para uma sociedade, como eu disse no início, mais justa, inclusiva, saudável e humanitária.

Em uma entrevista recente no "Provoca" com Marcelo Tas, você comentou que na época em que começou a fazer as mudanças no restaurante, a contragosto do seu pai, você não tinha ideia do que fazer exatamente. Hoje, como é olhar pros desafios que você enfrentou? Em algum momento passou pela sua cabeça desistir?

No começo, meu pai resistiu porque, para ele, e de certa forma para todos ali de casa e da família, trabalhar com cozinha significava dedicação integral e trabalho duro. Com o tempo, eu vejo o quanto dessa preocupação de seu Zé Almeida tinha de verdadeiro. Era difícil vislumbrar uma carreira ali e meu pai nunca me incentivou. Mas, fui em frente. E não tive uma estratégia pré-determinada, um plano genial para convencer o velho sertanejo. A coisa foi acontecendo aos trancos e barrancos. Mas, hoje, olhando esses anos passados, penso que o que mais convenceu meu pai foi a minha preocupação em preservar a nossa casa, as nossas origens e o cuidado com o pessoal, a busca de uma convivência fraterna, cordial e respeitosa com todos. Sim, eu pensei em desistir. Por conta dessa falta de incentivo dele, eu fui estudar Engenharia Ambiental, depois troquei de curso, mudei para Gestão Ambiental. Até que conheci um cara que estudava Gastronomia. Eu perguntei: eles te ensinam a cozinhar? Ele me disse que sim e que era aluno do primeiro curso de Gastronomia do país, na Anhembi Morumbi. Do convívio com esse cara, que se tornou um grande amigo, veio o encantamento por esse mundo da cozinha, porque nossa família não tinha acesso a restaurantes, por cultura e por falta de recursos. Comecei a pensar: será que eu poderia ser cozinheiro? Porque eu era muito diferente dos chefs que estavam nas revistas e livros. E concluí: talvez não seja o aluno mais talentoso, mas serei o mais aplicado. Larguei a segunda faculdade e fui estudar Gastronomia.



Voltando um pouco no passado, dá pra dizer que a cozinha foi amor à primeira vista? Você sempre gostou, desde a infância, de se envolver com a comida?

Minhas primeiras influências culinárias foram no ambiente doméstico. A cozinha sempre foi o centro da nossa casa, onde tudo passava, por onde todos transitavam. Minha mãe reinava absoluta naquele cenário mágico. Meu pai é um cozinheiro intuitivo, nunca teve formação na área e tampouco cozinhava, começou a cozinhar por necessidade. Só que ele tem um paladar tão fino, que mesmo sem haver na época essa tendência de comida saudável, de evitar excesso de gordura e sal, ele aplicava isso intuitivamente. Com 13 anos, comecei a lavar pratos, servir mesa e ajudar na cozinha no bar que meu pai tinha. Hoje, vejo que o que me levou pra lá não foi, especialmente, o apreço pela cozinha, mas a possibilidade de ficar mais perto do meu pai.







Crédito fotos: Melissa Haidar

Seguindo a filosofia do desenho "Ratatouille", você acredita que qualquer pessoa é capaz de cozinhar?
Com certeza. E hoje, existem diversas fontes que as pessoas podem buscar pra aprender, livros, televisão, vídeos no YouTube, redes sociais. Tudo isso facilita pra quem nunca cozinhou e quer aprender. Recomendo, especialmente, tudo o que a Rita Lobo produz sobre cozinha, a linguagem é acessível e todo mundo tem capacidade de aprender.

Além dos restaurantes no Brasil você abriu o Caboco, em Los Angeles, nos Estados Unidos. Como surgiu a ideia de expandir para outro país e com outro nome que não o Mocotó, que já é mundialmente famoso?
Há cerca de seis anos, fui procurado pelos executivos do Grupo Sprout, que comanda vários hotéis e restaurantes na Califórnia pra comandar um restaurante de cozinha brasileira em Los Angeles. A ideia inicial era ter o empreendimento funcionando dentro do Roosevelt Hotel, um hotel icônico. Mas o prédio não admitia uma série de reformas, então mudamos o projeto para no Arts District. Nossa ideia sempre foi mostrar a pluralidade do Brasil, então não seria olhar somente para a cozinha sertaneja que fazemos no Mocotó. Exploramos várias vertentes da culinária brasileira com um toque contemporâneo, mais ou menos como fazemos no Balaio IMS, nosso restaurante dentro do Instituto Moreira Salles, na Av. Paulista. A gente leva a gastronomia do Brasil, mas com um sotaque californiano, porque seria um grande desperdício e talvez receita de insucesso ignorar aquele contexto riquíssimo. Queremos mostrar um Brasil moderno, sem estereótipos. Nossa ideia não era ter um grande restaurante brasileiro, mas ter um grande restaurante, notável por seus méritos, e que é brasileiro. Senão, vira um restaurante pitoresco. A cozinha brasileira não é notável só porque é exótica para o resto do mundo, mas porque temos ingredientes e técnicas de primeira linha e grandes profissionais.

Você gosta de convidar os amigos pra jantar na sua casa? Você quem vai para a cozinha? Para complementar, os amigos convidam você para jantar ou eles ficam com certo receio?
Sim, eu adoro, principalmente no sítio com o que produzimos por lá. Às vezes chamamos a família (que já é um evento) e às vezes, amigos próximos. Eles também cozinham pra mim. Gosto de tudo o que é feito com amor, sem nenhuma pompa. Então, quando preparam aquela receita de família, me deixa muito feliz e o pessoal tranquilo também.

A MODA é ser Feliz!

celsofinkler@hotmail.com
CELSO FINKLER



Ok, ok...

O **dia dos namorados chegou e**, na correria do dia a dia, tantas coisas para fazer, muitas decisões a serem tomadas - estudo, trabalho - e você esqueceu de providenciar o principal: um namorado!

Mas, não se preocupe. Estou aqui para resolver parte de seus problemas, pois nem tudo está perdido, acredite!

Como nada se resolve do dia pra noite, pouco importa se você passou ou passará o dia dos namorados sem alguém do seu ladinho. Você terá outras 364 oportunidades para virar o jogo. Tudo bem, sabemos que para pegar alguém pelo estômago - além de muita prática - você precisa de uma certa aptidão culinária. E isso demora um pouquinho, não é mesmo?

Então, que tal investir no visual e sair para o ataque? Não me entenda mal! Você não precisará atacar ninguém, não. Longe disso! Basta caprichar no visual e dar aquela voltinha básica na academia, na padaria, no supermercado ou sair para dar um rolê com os amigos.

Já que está livre e desimpedida, o mês de junho é perfeito para fazer amizades, estreitar relacionamentos e, quem sabe, garantir o presente de Natal. Sem falar que você não precisará inventar desculpas para aquela tia sem noção que acha que você veio ao mundo para copular.

Use sua criatividade, pense em uma estratégia certeira e vá à luta! Sei que existem diferentes estilos e personalidades de ser, agir e encarar o mundo para cativar o seu semelhante. Mas, segundo pesquisas feitas pelo Instituto Vozes da Minha Cabeça, irei listar três estilos que farão você acertar em cheio aquela pessoa que insiste em não notar a sua presença.









Acabei de acordar!

Se você faz o estilo meio descuidadinha, não dá muita bola pra manicure e acha que salão de beleza é um gasto absolutamente desnecessário, acalme-se. O estilo acabei-de-acordar cairá feito uma luva pra você.
Separe um moletom estiloso (não, não precisa ser estiloso não, pode ser basiquinho mesmo), um bom par de tênis - este sim deve estar impecável (fuja da onda de que tênis sujo está na moda) - e um cardigan bem fofinho, daqueles que qualquer pessoa irá adorar ficar abraçada com você eternamente; capriche no perfume (nada muito doce, por favor) e pronto: você acabou de acordar mas já está pronta para um casual primeiro encontro.



O amor é lindo.

Para as românticas de plantão a estratégia é deixar a emoção de lado e colocar a razão para funcionar. Príncipe encantado, definitivamente, não existe, e a maioria das pessoas interessantes não sabe o seu endereço. Ficar em casa sonhando acordada está longe de dar certo. É hora de agir! Pegue aquele livro que você já leu mais de três vezes (nada de livro fininho, não), vista um jeans bacana e uma camisa descompromissada - xadrez minimalista, de preferência - arregasse as mangas e coloque o seu plano em ação. Saia para passear no shopping ou pegar um sol no parque. Entre uma casquinha de sorvete e uma água com gás, coisas maravilhosas poderão acontecer, acredite! O final do livro você já conhece mas o fim da sua história poderá ser surpreendente.





Prática como um tupperware.

E tem você, que de descuidada não tem nada, mas acha uma chatice só se preparar todinha para tentar conquistar alguém. No mundo existem coisas mais importantes do que ficar se preocupando em agradar o outro. Pra você, o valor está em ser exatamente do jeito que é, sem tirar nem por. E, segundo o Instituto Vozes de sua... ops, segundo você mesma, a pessoa certa é aquela que a valoriza do jeitinho que é. E está ótimo ser assim, também!
Vista-se do jeito que se sentir bem. Se o seu estilo é vintage, moderna, esportiva, básica, despojada ou clássica, tanto faz. O mais importante é estar se sentindo confortável, única e dona de si. O que importa é que ninguém é você. E este é o seu poder!
Bom, agora que eu já defini a humanidade em três tipos de seres, basta escolher um, se identificar e sair para o abraço! Porque para atingirmos a felicidade - a sós ou acompanhados - ainda não pagamos imposto e, certamente, isso depende apenas de nós mesmos. Está esperando o quê? Bora ser feliz!





Garimpando
Arte Brasileira



Eu amo, em minhas jornadas, conhecer a mais pura expressão existente em cada destino através da arte local. Amo conhecer artistas e suas criações que contam histórias de um povo, de uma época, de suas crenças, de um estilo de vida com alegrias e também dificuldades.

A arte eterniza através dos pincéis, do barro, do ferro, dos tecidos, inúmeros situações vividas ou sonhadas por esses artesãos do lúdico e da magia.

De norte a sul do nosso país descobrimos infinitas percepções de um Brasil diverso e acolhedor, de um Brasil sofrido e lutador, de um Brasil inspirado e crescente. A arte reflete aquilo que somos e sentimos mesmo com todas as diferenças em nossos costumes e aprendizados.

Aqui, trouxe alguns poucos exemplos, pois é infinita a beleza que encontramos pelas profundezas do nosso país.

Isabelle Tuchband, que pinta o amor, e Verena Matzen, que retrata a delicadeza do nosso entorno; Cao Canato, inspirado em grandes épicos, pulsa energia e beleza em seus imensos painéis; Salvador Cordaro imprime a fé e Demétrius Montenegro entrega-nos seu colorido nordeste com luz e energia; a Pedidora de Abraços da Armoriarte que nos aconchega, Selma Calheira que arrebata através de formas da terra com graça e força, as forças infinitas de Poteiro e Sansão Pereira, entre tantos outros no qual sou incapaz de relatar numa única matéria.

O importante é sempre estarmos atentos e de olhos abertos para captarmos tantas maravilhas distribuídas por nossos caminhos já que, de forma enriquecedora, contribuímos para o nosso acervo cultural pessoal.







Sempre me emociono cada vez que escuto a verdade de cada uma dessas pessoas iluminadas que a vida me apresenta; sinto-me privilegiado acima de tudo.

Em meu lar, procuro distribuir um pouco de cada uma dessas descobertas e, a cada olhar, revivo também um pouco daqueles momentos únicos. Que privilégio termos essa vivência absoluta.

Viajar por nosso universo verde e amarelo é também mergulhar dentro de cada percepção que o homem desenvolve através de suas abençoadas mãos.

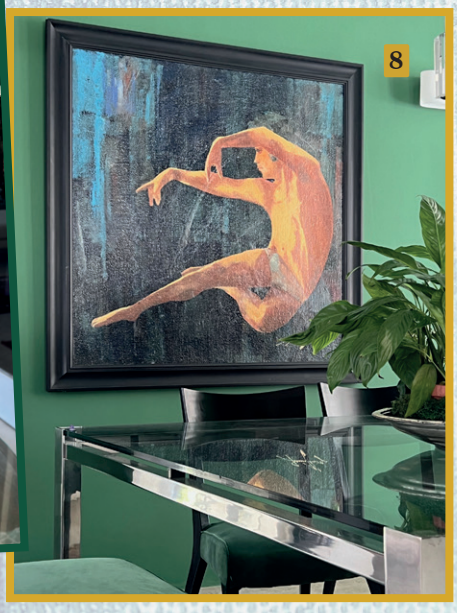
Sou grato a tudo isso e te convido, cada vez mais, a exercitar essa busca gloriosa e divina, oportunidade absoluta para nossas vidas. Sublime.

Bora Garimpar!









Legenda

1. Verena Matzen e Isabelle Tuchband pintam a beira do Rio Negro, Amazonas.

2. Eu e Selma Calheira no Ateliê do Cores da Terra em Ibirataia, Bahia.

3. Cao Canato pinta o painel da Divina Comédia no Colégio Dante Alighieri, em São Paulo.

4. Pedidora de Abraços por Yran Palmeira e Ementon Kroll da Armoriarte, localizado em Caruaru, no agreste Pernambucano. Ao fundo, a tela "O Chef" pintada por Gustavo Rosa em minha homenagem.

5. A noiva em cerâmica de Izabel Mendes da Cunha, Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais.

6. Eu com jarro pintado à mão por Mônica Schneider de Aracaju, Sergipe e ao fundo tela de Rogério Dias, de Curitiba, Paraná.

7. Demétrius Montenegro do Rio Grande do Norte pinta uma igreja em Antígua na Guatemala num Garimpo realizado comigo.

8. Homem, Tela de Sansão Pereira, carioca em minha sala de jantar.

MARCELO SAMPAIO
GARIMPANDO.LIFE®
55 11 4617.3434 ou 99979.1784

Apresentador / Influenciador Mercado Premium / Produtor de Eventos

Television Host / High Quality Consultant Market / Events Producer

www.garimpandolife.com.br
Instagram @garimpando.life

Programa "Garimpando com Marcelo Sampaio"
Todas as 4as às 20h + 4 reprises semanais na Tv a Cabo Travel Box Brazil
"2021 - Em busca de Experiências Autênticas pelo Brasil e Mundo Afora!"

Caíto Maia, CEO da Chilli Beans, na Granja Viana

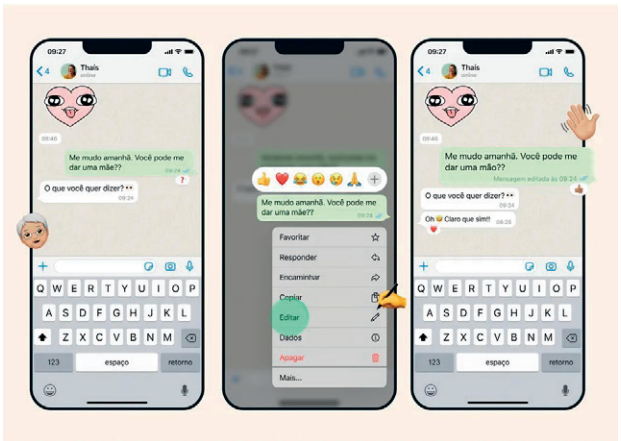
Centenas de pessoas marcaram presença na palestra gratuita promovida pela Prefeitura de Cotia com o empresário, fundador da Chilli Beans e ex-jurado do programa Shark Tank, Caito Maia. O evento aconteceu na última semana, no Colégio Rio Branco, e integrou a programação do #AvançaCotia, da Secretaria de Indústria, Comércio e Empreendedorismo. Na ocasião, Caito Maia palestrou sobre o tema 'Reinventando seu negócio: lições inspiradoras para empresários pós-pandemia'.

Dentro da temática, o empresário trouxe sua experiência e dividiu informações com os presentes para que pudessem se inspirar e alavancar os seus negócios. De acordo com ele, a sua marca teve exponencial crescimento exatamente no período pandêmico.



Caíto relembrou sua infância na Granja Viana, onde tem casa até hoje, e contou que foi batizado na Paróquia Santo Antônio
Foto: Vagner Santos

Tecnologia: editando mensagens do WhatsApp



O WhatsApp agora permite editar as mensagens enviadas pelo app, disponível para celulares Android e iPhone (iOS). O recurso, que era muito aguardado, foi liberado aos poucos globalmente desde o dia 22/05 e deve chegar para todos os usuários no decorrer das próximas semanas. Com a novidade, é possível fazer edições no conteúdo enviado em até 15 minutos após realizado o envio. Nas linhas a seguir, saiba tudo sobre a nova função de editar mensagens no WhatsApp.

Para editar uma mensagem enviada no WhatsApp, será preciso dar um toque longo no balão da mensagem e, então, tocar sobre "Editar".

A Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) está com inscrições abertas para 30 cursos gratuitos online na área da saúde. As capacitações são oferecidas pela plataforma AvaSus. Os cursos gratuitos online podem ser feitos por qualquer pessoa. A maioria disponibiliza certificado gratuito para quem concluir as capacitações e apresentarem um bom aproveitamento. Plantas Medicinais, Doenças Emergentes, Medicina Tradicional e Chinesa, a Importância do Brincar, Procedimento de Enfermagem, entre outras temáticas poderão ser encontradas nos cursos.

Acesse o QR Code e tenha mais informações:



UFRN

Mercado cultural



O Tribunal de Justiça de São Paulo divulgou a decisão afirmando que a Livraria Cultura não tem condições de cumprir seu plano de recuperação judicial, e a empresa voltou a ter falência decretada.

De acordo com o desembargador J.B. Franco de Godoi, a falência da empresa tem o objetivo de "proteger o mercado e a sociedade", já que o plano de recuperação judicial não estava sendo cumprido pela Livraria Cultura.

Segundo o desembargador, o processo de recuperação judicial da empresa não estava sendo cumprido porque a Livraria Cultura não efetuou o "pagamento de parcela dos credores trabalhistas no prazo legal, do credor financeiro principal, o Banco do Brasil, das Microempresas e Empresas de pequeno porte e, sobretudo, do locador do principal estabelecimento do agravante".

Em 9 de fevereiro, a Livraria Cultura teve falência decretada após descumprir o plano de recuperação judicial, iniciado há mais de quatro anos.

Lei Paulo Gustavo: estados e municípios começarão receber os R$ 3,8 bilhões para projetos culturais



O governo afirma que a verba já está garantida no orçamento e publica o decreto para a transferência dos recursos.

Depois de dois anos da morte do ator e humorista Paulo Gustavo, vítima da Covid, a lei que leva o nome dele vai começar a valer.

Essa verba tem, como fonte principal, recursos de dois fundos do setor: o Fundo Setorial do Audiovisual e o Fundo Nacional de Cultura. O governo afirma que a verba já está garantida no orçamento.

Itapevi ganhou um teatro moderno

O novo espaço é único na cidade e conta com um projeto espetacular com 360 lugares. O local foi completamente reformulado para garantir uma experiência completa e imersiva ao público, artistas e profissionais. O Teatro Municipal fica na Rua Professor Irineu Chaluppe, nº 65 no Centro. Veja a programação no site da Prefeitura de Itapevi: www.itapevi.sp.gov.br



O novo espaço cultural contou com a instalação de novos aparelhos de ar condicionado, cortinas, microfones, tela de projeção de led, canhão de luz, alto falantes, pisos e corrimões modernos, além de sala de controle de áudio e vídeo equipadas com equipamentos modernos de última geração, além de pintura e adequação de espaços com acessibilidade. Vale ressaltar que o teatro é completamente acessível.

Movimento do Terceiro Setor promove encontro entre empresas e organizações socioambientais da Região





Evento vai contar com palestra sobre ESG, com Ricardo Voltolini, CEO e cofundador da Ideia Sustentável

Empresas poderão conhecer o trabalho de diversas instituições que estão impactando milhares de pessoas todos os dias. O **Juntos Vamos Mais Longe** – Movimento do Terceiro Setor da Região Metropolitana Oeste e Sudoeste de SP vai realizar, no próximo dia 21 de junho, um encontro inédito entre organizações socioambientais e empresas localizadas nas cidades de Cotia, Embu das Artes, Vargem Grande Paulista, Jandira, Taboão da Serra, entre outras.

Com o tema **"Conhecimento e Aprendizado para o Impacto Positivo",** quer proporcionar conhecimento sobre ESG, as três letrinhas que tanto o mercado fala atualmente. Ricardo Voltolini fará uma explanação sobre o tema para que os participantes reflitam de que maneira as suas empresas e organizações podem ser impactadas e de que forma elas podem também impactar positivamente a sociedade.

Evento Conhecimento e Aprendizado para o Impacto Positivo

Data: 21/06/23, das 8h30 às 12h
Local: Cepro (Rodovia Raposo Tavares, 7.200 - Km 24) - Granja Vianna – Cotia

Festa de Santo Antônio

Começou a festança mais animada da região

A **64ª Festa de Santo Antônio** vai rolar todos os finais de semana de junho e a entrada é gratuita. Quem passar por lá vai encontrar: milho, yakissoba, tapioca, caldos, nhoque, pastel, lanche de pernil, churrasco, hot dog, doces, fogazza, vinho quente e quentão, bebidas, churros, crepe, algodão doce e pipoca. Tem também o espaço Kids, com diversas brincadeiras para as crianças, além de shows e outras atrações.

Sábados: das 17 às 23 horas
Domingos: das 17 às 22 horas
Rua Santo Antônio, 486 - Granja Viana, Cotia
(11) 4702-0597



Nas telonas, A Pequena Sereia

Ariel é a filha caçula do Rei Tritão, comandante dos sete mares, que está insatisfeita com sua vida. Ela deseja caminhar entre os humanos para conhecê-los melhor, mas sempre é proibida por seu pai, que considera os humanos como sendo "bárbaros comedores de peixe". Até que ela se apaixona por um jovem príncipe e, no intuito de conhecê-lo, resolve firmar um pacto com Úrsula, a bruxa do reino, que faz com que ela ganhe pernas e se torne uma verdadeira humana. Porém, Úrsula também tem seus planos e eles incluem a conquista do reino de Tritão.

Em cartaz no Cineflix Granja Viana





Fãs da Disney reagiram em peso contra os ataques racistas sofridos pela atriz Halle Bailey, que interpreta a personagem Ariel no novo filme live action 'A Pequena Sereia'. O filme reconta com atores a história da animação clássica da Disney, de 1990.

Halle Bailey, de 22 anos, é a protagonista do filme

Tem novidade na NETFLIX



Netflix, BARRACUDA: ao se afundar em uma dívida gigantesca, um grupo de garotas de um bairro rico de Estocolmo passa a roubar as casas vizinhas. Inspirada em uma história real.

Todo mês tem novidade na **Netflix** e este mês de junho não poderia ser diferente. **Teremos 37 novas séries** e filmes no catálogo da Netflix e você vai poder se entreter com todos os tipos de gêneros. Destaques para as produções nacionais "**Ricos de Amor 2**" e **"Casamento às Cegas: Brasil – Temporada 3"**. Já no geral, também teremos **"Arnold"**, **"The Witcher: Temporada 3"**, **"Black Mirror"** e **"Eu…Nunca"** chegando com tudo no streaming.

Black Mirror: Temporada 6
Três Dias que Mudaram Tudo
Arnold
Eu nunca …: Temporada 4
Glamorous
Este Mundo não vai me Derrubar
Cães de Caça
Celebrity
Barracuda Queens
Recursos Humanos: Temporada 2
Valéria: Temporada 3
Resgate 2
Queremos o Divórcio
A Ilha da Caveira
Titãs: Temporada 4
Devil's Advocate
Mãe Substituta
Transformers: A Centelha da Terra
The Witcher: Temporada 3 / Volume 1
The Price of Glory



NA REGIÃO

ANUEPO, criada por Pieter de Jong, está de diretoria nova após passar por uma crise financeira



Sr. Pieter, anos à frente do enfrentamento à pobreza na região

Após 20 anos prestando atendimento às famílias vulneráveis de Cotia e região, a ANUEPO – Associação do Núcleo de Enfrentamento à Pobreza – criada por Pieter de Jong, está de diretoria nova após passar por uma crise financeira que quase a fez fechar as portas.

Desde que foi fundada, mais de 3 mil famílias foram atendidas.

Com a idade avançada de Sr Pieter – 99 anos - e esta fase bastante desafiadora pós pandêmica que muitas entidades atravessaram, a associação ficou impossibilitada de atender com alimentos as famílias que recorrem à instituição.

Em 2017 a ANUEPO foi sorteada e recebeu o prêmio de R$1 milhão da Nota Fiscal Paulista e, em 2018, ganhou da Prefeitura um terreno para a construção da sede própria. Porém, na época, muitos doadores deixaram de colaborar com a entidade. Parte do dinheiro foi usado para a começar as obras da nova sede e a outra ficou em caixa para a manutenção dos projetos. Uma estrutura de 700 metros quadrados aguarda para saber qual será o seu destino.

Após duas assembleias, uma nova diretoria foi eleita e o legado do Sr Pieter deverá ter continuidade.

Confira a chapa eleita:

Diretoria

Presidente: André Medvedeva de Alcantara

Diretor Administrativo: Amilcar Crosera

Diretora Financeira: Katia Nassuno Alcides

Diretora de Projetos: Ângela Aparecida Serrano Gregório

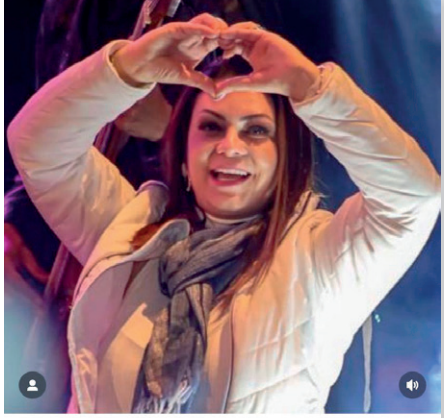
Conselho Fiscal: Marilia Alves dos Santos,Neto Galizi, Wanir Maria Rodrigues Pertrini

Suplentes: Luiza Fumie Ishiguro Yavmasaki e Náurea De Fátima Malaman Scabora.

Você pode doar sempre que puder: se for em dinheiro, faça sua doação para a conta 16.904-8 da agência 2384-1 do Banco Bradesco

O CNPJ da Anuepo é 06.138.207/0001-03.

contato@anuepo.org / (11) 4777.0433



Curtido por _stefaniemoraes e outras 6.378 pessoas

aalinelinsoficial Fui diagnosticada com câncer de mama. Graças a Deus em estágio inicial e com grandes chances de cura. Todos sabem o quanto as atividades do Fundo Social são importantes para mim, mas estarei afastada por um breve período, e tenho Fé, que logo estaremos juntos. Nossa Família estará unida mais uma vez, para vencermos mais uma batalha. Pedimos a oração de todos! Já deu certo! 🙏

#DeusNoComando #Fé #CancerDeMama

Aline Lins, primeira-dama de Osasco, é diagnosticada com câncer de mama

Aline fez o anúncio por meio do seu perfil no Instagram; ela avisou que se afastará do Fundo Social e que está confiante com a cura.

Recentemente, Aline foi doadora de medula óssea para a irmã Gabriela Pessoa, diagnosticada com leucemia.

Anistia nas cidades da região

Para quem tem tributos municipais em atraso e não pode participar da Anistia de 100% de desconto em juros e multas, poderá participar da segunda etapa, com descontos de até 80%, que vai até 10 de julho.

O Programa de Parcelamento de Débitos de IPTU, ISS - e outros impostos - prevê descontos de até 80%, e vale lembrar que as regras mudaram: nessa etapa, os parcelamentos podem ser feitos em até 6 vezes.

Para adesão, o munícipe deve procurar uma das três praças de atendimento, de segunda-feira a sexta-feira, das 8h30 às 16h, e negociar suas dívidas em atraso com a Prefeitura de Embu das Artes.



Em Vargem Grande Paulista, os descontos sobre juros e multas chegam a 100% e os munícipes podem regularizar seus impostos até novembro deste ano.

Até o fechamento desta edição, Cotia não tinha divulgado o calendário de Anistia.



Cotia: Mananciais, aventura e arte

Cotia recebeu um totem de sinalização turística do Programa de Sinalização Turística do Estado de São Paulo. O totem está instalado no km 39 da Rodovia Raposo Tavares com avenida Pref. Ivo Mário Isaac Pires (estrada de Caucaia do Alto). O totem identifica a cidade como integrante da Região Mananciais, Aventura e Arte e neste QR Code ao lado, é possível obter informações turísticas desta região.


DATA LIMITE PARA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO E PAGAMENTO DA MULTA APLICADA:12/08/2021

NA REGIÃO



Trânsito

O Departamento de Estradas de Rodagem (DER), a partir de agora, possibilita aos motoristas o pagamento de multas de trânsito com 40% de desconto, conforme a adesão ao Sistema de Notificação Eletrônica (SNE).

Porém, para ter direito ao desconto, o motorista deve reconhecer a infração e abrir mão do direito de recorrer. Também é necessário baixar no celular o aplicativo da Carteira Digital de Trânsito para obter o desconto ou ainda fazer a solicitação pelo portal de serviços da Secretaria Nacional de Trânsito.

De acordo com o governo paulista, o SNE não liberou o desconto para embarcador e transportador de carga.

Conseg empossa nova diretoria



Conselho de Segurança da Granja Viana empossou a sua nova diretoria para o Biênio 2023-25 e manteve o Conselho sob a batuta da granjeira **Maria Goreti Camarano**, reeleita para o seu quinto mandato como presidente.

Maria Goreti é advogada, presidente da Comissão de Segurança da OAB Cotia – 108º Subseção – e presidente do Rotary Club de Cotia Granja Viana.

Membros do Conseg - Biênio 2023-25
Presidente: Maria Goreti da Silva Camarano
Vice-Presidente Tatiane Girão
1ª Secretária: Dulce Perides Akaishi
2ª Secretária: Regiane Barbosa
Diretora Social de Assuntos Comunitários: Fau Barbosa

GV BUSINESS

2º ENCONTRO GV BUSINESS

Expanda a sua experiência com ✦ negócios e networking

28/06/2023

PARTICIPE!

✦ INGRESSOS EXCLUSIVOS E LIMITADOS

GV Business: Encantando Clientes com o Marketing de Experiência

A 2ª edição do GV Business está chegando e promete ser um evento imperdível, criado em uma parceria entre a Revista Tudo e a Casa Noble. Prepare-se para uma jornada de conhecimento e networking, na qual iremos explorar o tema "Encantando Clientes: A Arte do Marketing de Experiência". Durante o evento, compartilharemos valiosas experiências e insights sobre o mundo do empreendedorismo e o poder do marketing de experiência.

Não perca esta oportunidade única de se conectar com grandes empresários. O GV Business é o local ideal para criar parcerias estratégicas e trocar ideias sobre empreendedorismo e como gerar mais negócios. Inscreva-se agora mesmo. Juntos, vamos impulsionar o sucesso dos empreendedores e fortalecer a comunidade empresarial!

✦

SAIBA MAIS

Escaneie o QR CODE
e garanta seu ingresso

CRECI 337468 J

Local do evento:
Casa Noble Granja Viana
R. José Félix de Oliveira, 845
Parque Frondoso, Cotia - SP

REALIZAÇÃO:

CASA NOBLE Negócios imobiliários CRECI 337468 J

TUdo

GV BUSINESS

NO BRASIL

Proteção contra a violência sexual em bares e baladas da cidade





O prefeito de São Paulo, Ricardo Nunes (MDB), sancionou o projeto que estabelece um protocolo de combate e proteção contra a violência sexual em bares e baladas da cidade.

O protocolo foi inspirado em uma lei de Barcelona, na Espanha, utilizada no caso do jogador de futebol Daniel Alves.

NO MUNDO

Racismo no futebol



"Não foi a primeira vez, nem a segunda e nem a terceira. O racismo é o normal na La Liga". Vini Jr.

Vini Jr. jogava pela 35ª rodada do Campeonato Espanhol, contra o Valencia. O jogo foi interrompido no segundo tempo, após parte da torcida do time adversário chamar Vini de "macaco".

Durante a partida, o brasileiro apontou para os torcedores que o insultavam, levando o jogo a uma pausa de 10 minutos. Depois, se envolveu em uma briga com os jogadores do Valencia que levou a sua expulsão no segundo tempo. O Real Madrid perdeu o jogo por 1 a 0.

Este foi o décimo episódio noticiado como racismo contra Vinícius Junior na Espanha. E esse levantamento mostra que os episódios de racismo contra o jogador estão se intensificando: houve um caso em 2021, três em 2022 e seis neste ano.

Vinícius Junior acusa a LaLiga de ser conivente com o racismo. Já a entidade espanhola diz que não tem autoridade para punir clubes ou jogadores — e que encaminha todos os casos para as autoridades espanholas.

Até o fechamento desta edição, sete suspeitos por ataques racistas foram presos na Espanha.

Enquanto isso, desde o dia do ocorrido, uma onda de indignação tomou conta das redes sociais.



Você acompanha nossas redes sociais??? Então, entre agora e siga nossa página no instagram @tudoemrevista que está chegando nos 12 mil seguidores e está sempre trazendo as novidades da região. Corra e compartilhe!

Se você quer ver um conteúdo dinâmico, divertido e interessante, continue nos seguindo.
Veja aqui algumas publicações que deram o que falar!!!!

Bella Vita Care presenteou as mamães



Estivemos na Bella Vita Care, que presenteou as mamães com um Day Spa sensacional ! Nossa visita foi uma delícia e nossos seguidores amaram esse conteúdo.

Pin Up também presenteou as mamães

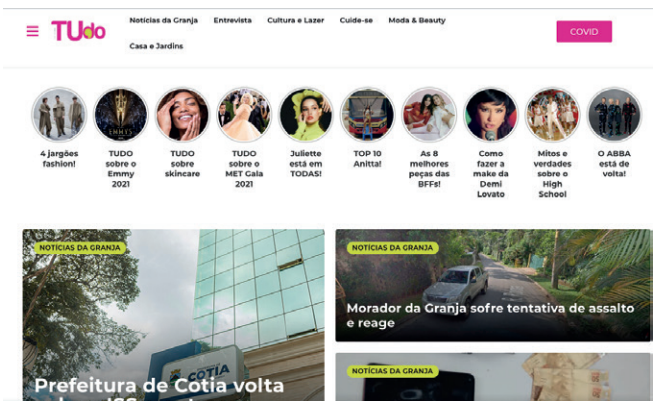


A Pin Up também presenteou as mamães com um Dia de Princesa. Mostramos os diversos serviços, a equipe de profissionais competente, além do espaço maravilhoso! O conteúdo além de lindo, ficou super convidativo. Veja agora Tudo!

Exposição imersiva Michelangelo



Fomos visitar uma das mais interessantes exposições de São Paulo! Sim, estamos falando da exposição imersiva Michelangelo: o mestre da Capela Sistina. O reels ficou lindo e você pode ver tudo aqui!



O site da Revista TUDO tem sempre um conteúdo exclusivo! Além das notícias da região que atualizamos diariamente, nossos leitores poderão acompanhar nossos stories, entrevistas exclusivas e uma agenda completa de tudo o que acontece por aqui e em Sampa! E o melhor, a edição do mês e as edições anteriores da Revista Tudo!

Acesse já e fique por dentro de Tudo:
www.revistatudo.com.br

Siga-nos nas redes
@tudoemrevista
@revistatudo2021
www.revistatudo.com.br

Siga-nos nas redes
@tudoemrevista
@revistatudo2021
www.revistatudo.com.br
revistatudo.com.br

Farmácias

FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA


Av. Prof. Manoel José Pedroso, 1740 - Cotia - SP
Tel.: 4703-0314 / 4616-8944

anuncie
que é
sucesso

Odontologia / Ortodontia

WWW.SORRISODAGRANJA.COM.BR
Sorriso Da Granja
Clínica de Especialidades Odontológicas

Atendimentos pelo *Prof. Dr. Ricardo Raitz* (CROSP 58714), cirurgião dentista formado pela USP, onde também fez seu mestrado e doutorado, auxiliado por outros 6 especialistas.
Odontologia de Excelência:
lentes de porcelana, restaurações estéticas, próteses, implante, ortodontia, endodontia, cirurgia, periodontia, odontopediatria, botox/preenchimento ou clínica geral.
CROCL 15046
Rod. Raposo Tavares, km22, bloco A, sala 318 - The Square Open Mall
4612-1721 | 93800-8655
Resp. Técnico Dr. Maurício Malson CROSP 45328

Endocrinologia

Dra. Renata C. R. Alfonso
CRM 67606-SP
~ Endocrinologista ~
DIABETES - OBESIDADE
TIREOIDE - PARATIREOIDES
HIPÓFISE - COLESTEROL
OSTEOPENIA
OSTEOPOROSE - ADRENAIS
ANDROLOGIA
ENDOCRINOLOGIA FEMININA
TRANSGENERIDADE
- Título de Especialista pela Soc. Bras. de Endocrinologia e Metabologia - RQE 103030
- Título de Especialista pela Soc. Brasileira de Clínica Médica - RQE 91353
- Pós-graduação em Nutrologia pela Faculdade de Medicina da USP - RP
Rod. Raposo Tavares, km 22 Bloco A - Sala 315/316
Shopping Open Mall The Square - Cotia SP
11 4612.5599 / 4612.9233 / 11 91168.3023



Anuncie aqui:
99972-9795
em revista TUdo

em revista TUdo
99972-9795

Cirurgia Plástica

Dr. Mauro Henrique de Sá Adami Milman
Cirurgia Plástica Estética e Reparadora
CRM 101.917
Cirurgia Estética
Cirurgia Reparadora
Cosmeatria

The Square Open Mall
Bloco F - Conjunto 111 - Rod. Raposo Tavares, Km 22, sentido interior. Granja Viana - SP
Tel.: (11) 2898-9823 (11) 96638-8654
www.drmaurohenrique.com.br

Medicina Oriental e Quiropraxia


J.MELO
Medicina Oriental e Quiropraxia
ESPECIALISTA em DORES e INFLAMAÇÕES
MAIS DE 20 ANOS DE EXPERIÊNCIA
(11) 97217-8181
Rua José Félix de Oliveira, 2060 | Granja Viana - Cotia/SP

Siga-nos nas redes
@tudoemrevista
@revistatudo2021
www.revistatudo.com.br
revistatudo.com.br

Daniela Morrone

Artista Plástica





Trabalhos exclusivos feitos para dar aquele toque especial na sua decoração. Colagens, ilustrações e telas em acrílica.

11 98177 7333 @danimorrone_art



- CABELO
- TRATAMENTOS / QUÍMICAS
- MANICURE E PEDICURE
- DESIGNER DE SOBRANCELHA
- DEPILAÇÃO
- PODOLOGIA

Agende o Seu horário

☎ 11 4551-8126
11 97491-2622

Rua Monet, 272 Horizontal Park • Granja Vlana

JUNIOR EXPRESS

MOTOBOY



Agora também com furgão entrega ou retirada com preço justo!



Transporte de malotes e pequenos volumes.

Bancos e transporte, deixe conosco.

Sua entrega ou retirada com preço justo!

4612-8980 / 9 8320-0612

www.juniorexpress.com.br

juniorexpress.24hs@hotmail.com

Confirme as condições por telefone



em revista TUdo

99972-9795

Siga-nos nas redes

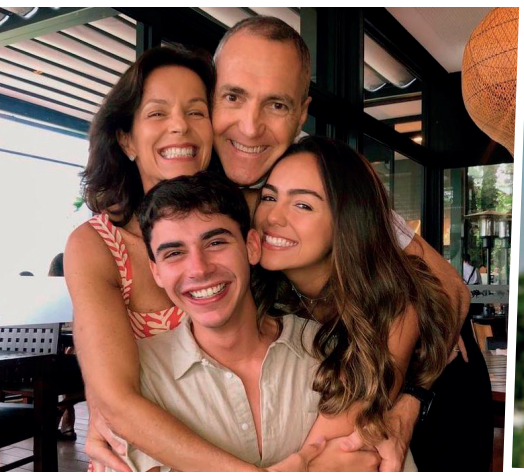
@tudoemrevista

@revistatudo2021

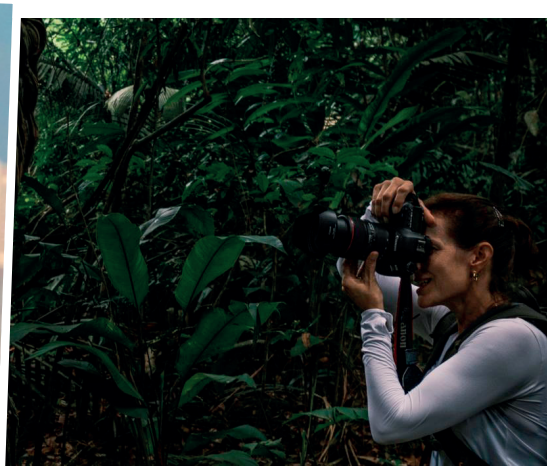
www.revistatudo.com.br

revistatudo.com.br

Minha grande admiração pelo atleta amador mais maduro é que ele entende a importância de cuidar do físico, mas equilibra também diversos outros pratos.







Quando eu entrei como estagiária na academia Winner, em 2004, conheci a Georgia.

Impossível passar desapercebida por mim, porque eu "babava" em vê-la horas e horas na esteira; era a Fernanda Keller da Granja Vianna (quem viveu nessa época, lembra bem).

Sempre por dentro deste mundo, ela já fazia provas internacionais, "rodiziava" tênis, usava acessórios diferentes; sempre saudável, forte, rápida e disciplinada. Nesta época, a corrida no Brasil engatinhava, mas Georgia já corria a passos largos, sempre à frente!

Aos poucos fui me aproximando, porque eu queria conhecer esse mundo; talvez nem lembre, mas foi ela que me ensinou sobre paces, treinos intervalados, sobre relógios. Instagram e Google não existiam e o acesso à informação era muito mais complexo.

Ela me explicava sobre a importância de suplementos em provas longas, em se alimentar bem, da importância da musculação, pois assim como eu, Georgia tem a formação em Educação Física e pratica esporte desde criança. Papos de horas, que me incentivaram fazer minha primeira meia maratona, no Rio, claro, a cidade dela.

Meu primeiro trabalho na corrida também veio através dela, em uma feira só para corredores que acontecia no Parque do Ibirapuera e não entendo até hoje porque não acontece mais; de ídala, ela passou a ser minha aluna e treina lá agora, o que além de uma grande responsabilidade, é uma honra inenarrável.

Contei bastante da atleta, e sua vida no esporte, mas, certamente, isso é apenas um dos pratinhos.

Minha grande admiração pelo atleta amador mais maduro é que ele entende a importância de cuidar do físico, mas equilibra também diversos outros pratos; sabe a importância da saúde mental e espiritual, além de priorizar a família, os amigos, o trabalho. O esporte estará inserido como parte de um todo, mas todos são importantes e fundamentais.

Georgia é o espelho de tudo que desejo ser um dia. Uma história no esporte, uma família harmoniosa e, principalmente, a diversidade em transitar por diversos mundos com a mesma alegria e entusiasmo. Como uma grande incentivadora da atividade física, posso afirmar, se você busca ter saúde no corpo, procure tê-la na alma!

Georgia Gatti tem 58 anos e é WomenWithWings desde 2018

Ana Luiza Castro
Corredora há 20 anos e idealizadora da família WomenWithWings
@analuizawww | @corrida.www

Clínica Veterinária - Cirurgia - Laboratório
Estética Animal



A Família Pet é fruto de muito amor e dedicação da Dra. Fabiana Sartori, há 19 anos veterinária especialista em diagnóstico clínico e cirurgia com anestesia inalatória, e vem cada dia mais se tornando referência aqui na Granja Viana.

Na Família Pet você encontra - além de muita qualidade e ética - o diferencial de receber um tratamento humanizado. Aqui, seus filhos de pelo são tratados como filhos mesmo, porque é assim que a doutora Fabiana considera seus próprios pets e de seus amigos e clientes, pessoas que vêm, cada dia mais, endossando seu trabalho.
Em nossa clínica você encontra todas as vacinas que seu pet precisa, além de especialidades como oftalmo, oncologista, cardiologista, exames de raio x, ultra-som entre outros. Contamos ainda com um laboratório próprio da Idexx, onde os resultados de vários exames saem praticamente na hora, afinal, quem tem um bichinho doente não pode esperar, não é mesmo?

Na área de estética animal temos um banho e tosa todo equipado -, e de vidro - onde o cliente pode acompanhar todo o tratamento que é dedicado ao seu pet. Usamos com exclusividade a linha Pet Society, a melhor do mundo atualmente.
Venha conferir, agende o banho do seu pets e marque uma consulta para eles com a Dra. Fabiana.







CRMV 17.506

Família Pet
CLÍNICA VETERINÁRIA

Família Pet Clínica Veterinária
Dra. Fabiana Sartori Fávaro
Estr. do Capuava, 4550
Paisagem Renoir – Cotia
Tel.: 11 98280-0145
Instagram: @familiapet.granjaviana



Crédito para você realizar.

Confira nossas soluções

- Crédito pessoal
- Crédito empresarial
- E muito mais

Abra sua conta

Sicredi Cotia
Av. Nossa Senhora de Fátima, 558 Loja 1
Vila Monte Serrat, Cotia/SP.

Sicredi Agroempresarial PR/SP

SAC - 0800 724 7220 / **Deficientes Auditivos ou de Fala** - 0800 724 0525.
Ouvidoria - 0880 646 2519

Sicredi