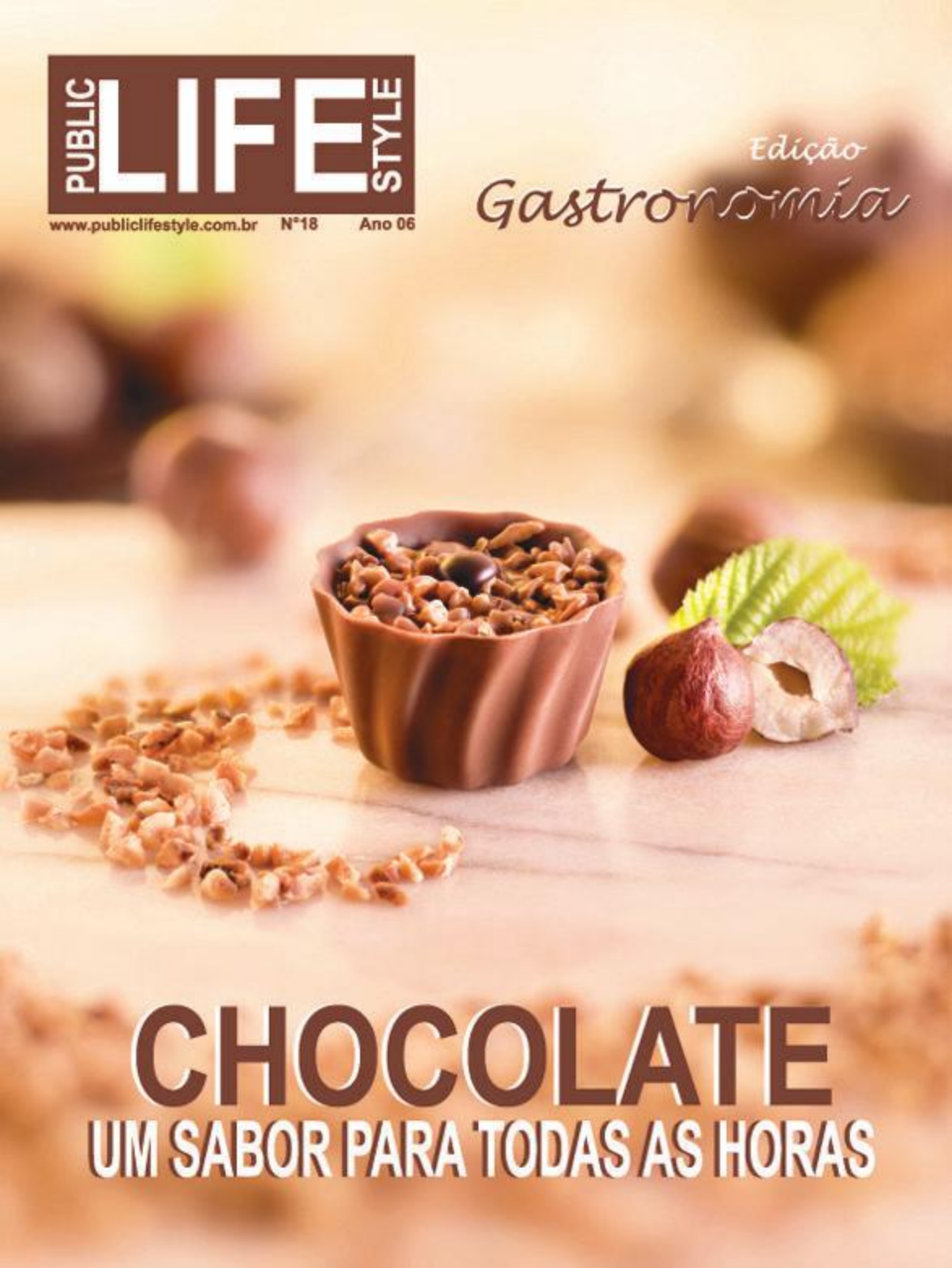
PUBLIC LIFE STYLE
www.publiclifestyle.com.br N°18 Ano 06

Edição
Gastronomia



CHOCOLATE
UM SABOR PARA TODAS AS HORAS

O verdadeiro luxo está na capacidade de entregar o melhor em cada detalhe.

Para a realização de um projeto bem-sucedido, paixão é essencial.

No entanto, a satisfação de alcançar um objetivo é muito mais do que estar apaixonado por uma ideia: é ter a consciência de que foi um caminho percorrido com muito envolvimento e motivação.

Quando se trata do universo editorial, cálculos e palavras se misturam no processo de criação com a principal finalidade de estabelecer um elo sólido entre conteúdo de qualidade, leitores, colaboradores e parceiros, sempre com boas doses de seriedade, ética e foco.

Para a Public First Class, pensar nos detalhes e entregá-los com perfeição vai além de uma missão. É um compromisso que, há mais de uma década, a publicação honra com o mercado de luxo.

Só assim é possível crescer e seguir em busca de novos sonhos: construindo relacionamentos duradouros.

PUBLIC FIRST CLASS
A sua revista premium

http://www.publicfirstclass.com.br

LIFE_sumário

Capa

Chocolate: *Sabor incontestavelmente amado pela maioria dos mortais. Saiba mais sobre os encantos da sua história.*

Business

Valero Restaurant: *Foi no final de 2015 que um dos salões do Jockey Club passou a ser uma excelente opção de reuniões e lazer com a assinatura do Chef Valero.*

Boutiques de Chocolate

Lugares: *Conheça os endereços onde você pode degustar guloseimas indescritíveis em sabor e técnica, com chocolates de todos os tipos.*

Tour

Bélgica: *Os encantos e delícias de Bruxelas e Bruges. Cerveja, chocolate, waffles e até um museu sobre a batata frita, sem contar com a paisagem incrível.*

Sabores

Harmonizações: *O vinho, a cerveja e o café são prazeres conhecidos do nosso cotidiano, mas a possibilidade de combiná-los com o chocolate vai surpreender nesta edição.*

www.publiclifestyle.com.br
imprensa@publicmidia.com.br
facebook.com/publiclifestyle

Pensou em MDF, Fórmica e muito mais?
Pensou em Madeiramar!
Tampo RealColor 10 mm
Disponível em 10 cores
A MELHOR MATÉRIA-PRIMA DO MERCADO.
Av. Senador Feijó, 160 - Vila Mathias - Santos/SP
Telefones: (13)3202-6700 ou 3234-6783
http://www.madeiramar.com.br
MADEIRAMAR

LIFE_carta ao leitor

Nesse primeiro trimestre, coloquei em prática o que nunca havia realizado em 13 anos de editora: iniciei os trabalhos a todo vapor no primeiro dia útil do ano. Apesar do carnaval e de toda aquela conversa que o ano só começa após a quarta-feira de cinzas, não esmoreci. Segui com as visitas comerciais, os cafezinhos diários com clientes, reuniões de pauta, e-mails e todas as outras atividades que, no nosso caso, começam a engrenar normalmente em março.

Desta vez, depois de um ano que terminou sem boas notícias para o cenário político e econômico, resolvi respirar fundo e nadar contra a correnteza, em meio a tubarões se necessário fosse, tentando me abster o máximo possível das previsões negativas. Alguns podem até pensar que essa foi uma atitude pouco política, uma forma de omissão ou algo do gênero, mas acreditem, foi apenas uma postura de proteção ao meu negócio.

Nesta edição resolvi falar do chocolate e de seus sabores, harmonizações e tudo que compreende essa delícia. Foi uma descoberta incrível! Com essa pesquisa, viajei o mundo sem sair da minha mesa, senti aromas e percorri caminhos pela Bélgica, inexplorados por mim até então. Descobri que o chocolate não deve ser devorado sem a percepção de suas particularidades, até porque existem mestres chocolatiers que selecionam criteriosamente o cacau no pé e acompanham cuidadosamente o passo-a-passo para garantir que o ato de degustar um chocolate seja um momento único. Pode parecer um exagero, mas vale observar o poder que um pequeno detalhe, como a porcentagem de cacau contida em um tablete, tem de transformar a experiência. Faz toda a diferença.

Em um ponto quase todos concordam: seja ao leite, branco, meio amargo ou amargo, o chocolate é um deleite desejado a qualquer hora. Sendo assim, se a política estiver muito amarga, sugiro barras e mais barras de chocolate ao leite para amenizar.

Bon appétit!

Valéria de Souza Guazzaloca

PUBLIC LIFE STYLE

DIRETORIA GERAL
Valéria de Souza Guazzaloca

ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO
Marcelo Guazzaloca

GERENTE DE COMUNICAÇÃO E CONTEÚDO
Alex Bispo

DEPARTAMENTO JURÍDICO
Dr. Christiano C. D. Bello

MARKETING E DESENVOLVIMENTO
Fernanda Dias
mkt@publicmidia.com.br
13 3327-3115

OPERAÇÕES COMERCIAIS
Alex Bispo
comercial@publicmidia.com.br
13 3222-1323

PROJETO EDITORIAL/PUBLISHER
Valéria de Souza Guazzaloca

REPÓRTER
Guilherme Zanette (MTB 63114)
imprensa@publicmidia.com.br

COLABORADORES
Clara Monforte, Eleonora Ribeiro, Elizabeth Gut, Marcelo Asse, Marco Antônio Cunha,Rogério Nahas e Ronaldo Cosmo

EDIÇÃO E DIAGRAMAÇÃO
Vitor de Souza Guazzaloca

FOTOS MATÉRIA CAPA
Lindt

As matérias são de responsabilidade de seus autores. A reprodução total das matérias, imagens e anúncios são proibidas. O conteúdo dos anúncios é de responsabilidade exclusiva de seus respectivos anunciantes.

UMA PUBLICAÇÃO
PUBLIC MÍDIA
Rua Xavier Pinheiro, 244 cj. 31
Vila Mathias - Santos - SP
Tel.: 13 3222-1323 / 3327-3115
imprensa@publicmidia.com.br

Com um nome que significa "saúde", a Saha Campos do Jordão não poderia ser de outro jeito. Instalada bem no centrinho da Vila Capivari, a pousada tem estilo provençal contemporâneo e foi pensada de modo a lhe oferecer todo o conforto: cada cantinho convida a bater um papo, tomar um vinho ou ler um bom livro.

Rua Senador João Sampaio, 291
Campos do Jordão • São Paulo • Brasil
facebook: /sahacampos • **instagram:** @sahacampos
Entre em contato para mais informações: (12) 3663-2433

SAHA
CAMPOS DO JORDÃO

tripadvisor

Para o sucesso de seus negócios

Public.

CONSULTORIA EMPRESARIAL

CONSULTORIA CONTÁBIL

CONSULTORIA IMOBILIÁRIA

CORRESPONDENTE CAIXA AQUI

NOSSOS VALORES:

> Seguir os princípios da ética, da transparência e da eficiência gerencial;

> Interagir permanentemente com o cliente, entendendo suas necessidades, conquistando seu respeito, satisfação e confiança;

> Pautar-se sempre de maneira íntegra e coerente com os valores e princípios corporativos.

NG CONSULTORES

Av. Ana Costa, 59 ● sala 21
Santos ● São Paulo
☎(13) 3025.8240 ● 3301.0220
www.ngconsultores.com.br

por: **Rogério Nahas Grijó**

Advogado Pós-Graduado pela FGV, Mestre em Administração de Empresas e contabilista.

Imposto de Renda 2016

A Receita Federal do Brasil começa a recepcionar as declarações de Imposto de Renda Pessoa Física em 01 de março e recebe-as até 29 de abril. Está obrigado a prestar a declaração quem recebeu rendimentos tributáveis acima de R$ 28.123,91 (vinte e oito mil cento e vinte e três reais e noventa e um centavos) no ano calendário de 2015. Também está obrigado a declarar quem recebeu mais de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) em rendimentos isentos; percebeu mais de R$ 140.619,55 (cento e quarenta mil seiscentos e dezenove reais e cinquenta e cinco centavos) proveniente de atividade rural; detinha em 31 de dezembro de 2015 patrimônio superior a R$ 300.000,00 (trezentos mil reais).

Importante frisar que não existe mais a "Declaração de Isento". Presta-se a declaração no formato SIMPLIFICADO ou COMPLETO, ou não apresenta. No modelo COMPLETO é permitido deduzir: R$ 2.275,08 (dois mil duzentos e setenta e cinco reais e oito centavos) por dependente; R$ 3.561,50 (três mil quinhentos e sessenta e um reais e cinquenta centavos) com despesas de instrução; 12% (doze por cento) com contribuições à previdência complementar; R$ 1.182,20 (mil cento e oitenta e dois reais e vinte centavos) com empregados domésticos; 6% (seis por cento) com doações ECA (Incentivo à Cultura, Atividade Audiovisual, ao Desporto e ao Estatuto do Idoso).

Despesas Médico-Hospitalares não têm limite para dedução. Consideram-se despesas médicas ou de hospitalização os pagamentos efetuados a médicos de qualquer especialidade, dentistas, psicólogos, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionais, fonoaudiólogos, hospitais, planos de saúde e as despesas provenientes de exames laboratoriais, serviços radiológicos, aparelhos ortopédicos e próteses ortopédicas e dentárias, sendo que essas últimas exigem receituário médico.

Neste ano passa a ser obrigatório informar o CPF dos dependentes e alimentados com 14 (quatorze) anos ou mais, antes a idade era a partir de 16 (dezesseis) anos.

Desafio adicional terão os médicos, dentistas, fonoaudiólogos, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionais, psicólogos, psicanalistas e advogados. Por meio da Instrução Normativa nº 1531, de 19 de dezembro de 2014, a Receita Federal do Brasil instituiu a obrigatoriedade. Para os leitores acostumados a preencher a própria declaração, na ABA relativa a rendimentos recebidos de pessoas físicas, onde o lançamento era consolidado mensal, em 2016 (com relação às informações do ano calendário de 2015), será necessário lançar todos os recibos, informando valores e CPF dos clientes.

Recomendo atenção ao prestar as informações ao Fisco, não deixar para a última hora e não utilizar do artifício de enviar qualquer informação e após retificar. O modelo de declaração (SIMPLIFICADO ou COMPLETO), por exemplo, não pode ser retificado. Uma vez declarado fica imutável. Boa sorte para nós!

Rogério Nahas Grijó, Mestre em Administração de Empresas, Advogado, Pós-Graduado pela Fundação Getúlio Vargas, Contabilista e Professor Universitário. Atualmente dedica-se a Assessoria e Consultoria a empresas de diversos setores, tais como: industrial, comercial, serviços e familiares. Diretor Executivo da Nahas & Grijó Consultores Associados.

por: Clara Monforte
-Advogada
-Renomada colunista social de Santos
www.claramonforte.com.br

Ah... As emoções

Os dias correm como trens-bala sobre os trilhos, competindo com o vento. As emoções, no entanto, ficam estacionadas em nossa mente e, algumas, as mais especiais, em nosso coração.

Feliz de quem consegue, pouco a pouco, expurgar as que não trazem alegria, nem tampouco... prazer! É um trabalho diário que vale a pena exercitar, na certeza de que é possível dar a elas, às más emoções, o desprezo necessário.

Nesse frenesi do tempo, há pouco tivemos o Carnaval, a festa brasileira mais popular e alegre que existe. Somos carnavalescos na essência. Mal acaba o do ano, a agitação já dá passagem ao próximo... repicam os tamborins que se recusam a calar. O samba não pode parar!

Os fogos emocionam, ainda mais, quando explodem coloridos, fortes, efervescentes e... damos o primeiro passo adentro à Marquês de Sapucaí. Como pode? Um percurso de mais de 700 metros não cansar? É só energia... É só amor que brota dos pés saltitantes, que dançam e pulam pelo menos uma vez ao ano, abraçados pela euforia e calor da plateia democrática... amor no coração dos que adoram a música, a alegria, o sorriso nos rostos, as cores estampadas nas fantasias minuciosamente criadas e confeccionadas durante o ano todo para encantar, nem que por apenas alguns instantes, o sofrido povo brasileiro... e também o mundo inteiro, que vê o espetáculo pelas redes sociais.

Esses dias de folia são uma trégua, um alento, uma felicidade única para os menos abastados. E, para alguns privilegiados, é a confirmação de que a vida é uma alegoria. Assim deve ser! Por que comecei falando de emoção? Porque essa festa é a tradução maior desse sentimento! Este ano tive o prazer de desfilar pela escola de samba Grande Rio que homenageou a nossa Santos, mas tenho que confessar... *"Me leva que eu vou, sonho meu, atrás da verde e rosa só não vai quem já morreu!"*.

Chocolate dá espinha?

por: **Elizabeth Gut**

Com vitrines e prateleiras repletas de tentações, é quase impossível ficar imune a um bom chocolate. No entanto, um velho fantasma ainda assombra muitas pessoas nessa época do ano: a acne. Afinal, ele realmente provoca o aparecimento de espinhas?

Se você evita o doce a todo custo por causa disso, tenho uma boa notícia: não é verdade. Não existe nenhuma pesquisa nesse sentido que comprove que o chocolate tenha relação direta com o surgimento da temida acne. O consumo regular, inclusive, é benéfico à saúde, principalmente nas versões meio-amargo e amargo. Nelas, é maior a concentração de flavonoides, responsáveis por combater o envelhecimento através da ação sobre a estrutura da pele e o fluxo sanguíneo. Há quem diga que ele também atua na contramão da perda de memória associada ao avanço da idade com os polifenois presentes na composição do cacau.

Você deve estar se perguntando de onde surgiu, então, o mito das espinhas. Realmente existe uma explicação para que essa história tenha se sustentado durante tantos anos e ainda gere certo receio nos dias de hoje. Os problemas cutâneos, na verdade, podem ter causas diversas, como mudanças hormonais, ansiedade, estresse e ingestão de alimentos gordurosos em excesso, por exemplo. No caso da alimentação, o consumo elevado de açúcares e gorduras, muito presentes em pães, massas, biscoitos e outros produtos industrializados, provoca a doença inflamatória da pele, ou seja, a acne. Vale lembrar que alguns tipos de chocolate, como o ao leite e o branco, possuem uma quantidade maior de açúcar e gordura em sua composição, mas somente ele não é o agente causador e sim uma dieta desequilibrada.

A fórmula aqui é simples. Ninguém precisa abandonar o chocolate e passar vontade enquanto os amigos e familiares se deliciam com bombons e barras, nem comer com peso na consciência, acreditando que nos dias seguintes o rosto e outras partes do corpo vão enfrentar uma verdadeira erupção. O equilíbrio é a melhor resposta não só para essa dúvida, como para uma vida mais feliz, saudável e sem restrições.

Elizabeth Gut esteticista e masoterapeuta atende na Shape
elizabethgut@hotmail.com
Cel.: (13) 9.9784-6585

Mais uma desculpa para comer muito chocolate

por: **Marcelo Asse**

Extra! Extra! O chocolate tem vitaminas e minerais que combatem os danos causados pelos radicais livres, responsáveis pelo envelhecimento precoce e pela incidência de doenças! Segundo os especialistas, os flavonoides estão associados à prevenção de doenças do coração por terem efeitos benéficos no aumento da concentração do bom colesterol (o HDL), que atua como protetor e diminui o risco de doenças cardiovasculares. Eles também agem na redução da pressão arterial, interferindo na melhora da função dos vasos sanguíneos.

Sim... Além do mais, o chocolate escuro ou amargo contribui mais para a saúde que o chocolate branco ou ao leite. A produção de serotonina, um neurotransmissor cerebral responsável pela sensação de felicidade, é estimulado pelo nosso querido e amado chocolate! Ricos em manganês, potássio, magnésio e cobre, os tratamentos à base de chocolate são indicados para peles e cabelos desidratados e desnutridos. O cobre, mineral que também atua como um antioxidante, é capaz de retardar o aparecimento dos cabelos brancos.

Então, nada de ficar se policiando por causa da dieta... O que são uns quilinhos a mais, já que em troca teremos pele e cabelo mais macios e hidratados, além de retardar o envelhecimento e os cabelos grisalhos? (Boa desculpa para se acabar no chocolate...)

Marcelo Asse atende nos telefones: (13) 3261-1425 / (13) 9.9705-1112 - Rua República do Peru, nº 52

TOP OF MIND
A TRIBUNA
2015
HONEST
NADA
PODE
TE
PARAR
5 UNIDADES
Santos • São Vicente • Guarujá
ASSISTA AO FILME
AGONNACADEMIA.COM.BR
AGONN
ACADEMIA

Vaidade - Habel Shav

vaidade=
vai.da.de
***sf (lat vanitate)* 1 Qualidade do que é vão, instável ou de pouca duração. 2Desejo imoderado e infundado de merecer a admiração dos outros. 3 Vanglória, ostentação. 4 Presunção malfundada de si, do próprio mérito; fatuidade, ostentação. 5 Coisa vã, fútil, sem sentido. 6 Futilidade. *V. de língua:* jactância, presunção.**

Até que ponto nós nos perguntamos se a vaidade é positiva ou negativa?
A vaidade é o excessivo desejo de ser admirado pelos outros, em um conjunto de qualidades onde o orgulho, a arrogância, a futilidade e o egoísmo podem nos deixar à beira de um abismo.

Muitas vezes, em uma atitude sem pensar, agimos contra outra pessoa. Tendo a força de unir, separar, destruir, encantar, seduzir e também se apaixonar, quando muito podemos despertar o grande inimigo da vaidade: a inveja. Nos conceitos religiosos, por que seria um dos mais graves pecados capitais? No meu parecer, seria o mais grave, pois está em todos os outros pecados.
Parei um dia e pensei: trabalho em dupla, eu e minha cliente, em frente a uma placa de energia, chamada espelho, que emana cargas diferentes para cada um. Para muitos, mostra o tempo, nos faz pensar, chorar, rir e até ouve nossas lamentações.
Mas quando terminamos o trabalho, a vaidade pura do espelho nos abraça. Simples assim.

Cabeleireiro: Ronaldo Cosmo
Make: Lilian Sampaio
Modelo: Suellem Gouvea
Lilian Sampaio Salão
Rua Tocantins, 142 - Santos
Tel: 13 3345-9888

SORRISO DAS
ESTRELAS
LENTES DE CONTATO ODONTOLÓGICAS

O sorriso das estrelas pode ser o seu.

INSTITUTO
Implante Vida

Lentes de contato odontológicas

O sorriso das grandes estrelas da televisão e do cinema são diferenciados. Pesquisas apontam que a característica mais marcante no rosto de uma pessoa é o sorriso. O segredo dessas obras de arte são as facetas - lentes de contato para os dentes. Além de melhorar a cor e a forma dos dentes sem nenhum incômodo, o procedimento é muito pouco invasivo, e as facetas, extremamente resistentes. Esse benefício, disponível nas principais clínicas dos EUA e Europa, já está em prática em Santos através dos profissionais do Instituto Implante Vida.

Venha conhecer e você vai querer sorrir muito mais.

ISO 9001

Centro de Documentação Radiológica

Scanner de Cor Vita Easyshade

Scanner de Boca Cerec AC

iLab Digital

Cirurgia Zero%

Siga-nos nas redes:

INSTITUTO-IMPLANTE-VIDA IMPLANTEVIDA IMPLANTEVIDA

Rua Goiás, 201 . Gonzaga . Santos . SP
www.implantevida.com.br . Tel.: (13) 3322.4211

Casa nova

São Patrício é lançamento da Silamar Construtora no Campo Grande

Os sonhos de um jovem casal, a vontade crescente de iniciar uma família e a busca pela casa própria. Emoções latentes que tornam a procura em uma gostosa sensação de independência. E o mercado imobiliário nunca foi tão propício para esse encontro. Um dos lançamentos em nossa região é o Residencial São Patrício, que reúne o charme e o custo-benefício perfeito para o primeiro imóvel da família.

Seu principal diferencial é a localização privilegiada. Em uma área de 1.500 m2, a torre está em um ponto estratégico, entre os canais 1 e 2, próximo a ótimas escolas, variadas opções de comércio, pontos de táxi, ônibus e estações do VLT, além de fácil acesso à praia e ao centro da cidade.

O residencial é um show à parte. São 126 apartamentos, com um ou dois dormitórios. Sua infraestrutura possibilita uma ampla gama de opções de lazer e conforto. Tem SPA (Sauna e Descanso), uma área Fitness (com uma academia equipada com modernos equipamentos), um deslumbrante terraço, uma área Kids para os pequenos, além de uma piscina de tirar o fôlego, com borda infinita, uma ótima pedida para as tardes quentes da nossa região. Para reuniões entre amigos e família, o São Patrício conta ainda com um Salão de Festas, com um delicioso Espaço Gourmet.

A Silamar foi certeira também na infraestrutura sustentável. A torre possui áreas especialmente reservadas para a coleta de lixo orgânico e reciclável, além de disponibilizar um bicicletário para os que não dispensam um passeio de bike!

Um apartamento modelo está disponível para visitas e já deu para notar a versatilidade das unidades. A opção com duas suítes, por exemplo, realiza o sonho de toda mulher: um mini closet no dormitório master, e um roupeiro independente que facilita a acomodação de roupas de cama, mesa e banho. Todas as unidades possuem varanda e são preparadas para a instalação de Split, além de opções para uma ou duas vagas na garagem (de acordo com o número de suítes).

Vale a pena conhecer!

Residencial São Patrício
Rua Min. Xavier de Toledo, 89 - Campo Grande - Santos (SP)
www.silamar.com.br

Experiência de sabores e aromas

Desde o final de 2015, um dos salões do Jockey Club abriga uma das mais novas opções gastronômicas de São Paulo: o Valero Restaurant. Sob o comando da sócia Milva Lopes e do chef Pascal Valero, o espaço foi completamente restaurado com a proposta de valorizar não só o ambiente, mas também o acervo de obras de arte, com clássicos italianos e franceses dos anos 30 e 40, e a história do Jockey. Do lustre ao piso de mármore, todos os detalhes foram reformados para oferecer ao visitante uma experiência única, com uma vista diferenciada e uma gastronomia de excelência.

Ideal tanto para encontros de negócios quanto para momentos descontraídos de lazer, o restaurante possui duas áreas: o Valero Restaurant e o Bar Valero, ambos instalados em amplos salões. Para propiciar ainda mais conforto aos visitantes, o local disponibiliza equipes de recreação para as crianças aos finais de semana.

O menu, francês com toques da culinária italiana, é assinado pelo chef Pascal Valero, que começou a manifestar o talento para a gastronomia durante a infância, ao lado da mãe e da avó na cidade de Carcassonne, no sul da França. "As experiências com elas não me trouxeram a técnica, mas registraram a matriz de aromas e temperos incorporados em minha cozinha", conta Valero.

O currículo impecável do profissional traz restaurantes renomados, como *Le Louis XV Alain Ducasse*, em Monte Carlo, *Taillevent*, em Paris, *Hotel Bristol*, em Paris e *Gerald Passedat*, em Marsseille, além dos brasileiros *Grand Hyatt*, em São Paulo, *Le Coq Hardy* e *Kaá*. A trajetória de sucesso chamou a atenção do recente investidor da Villa Jockey, responsável por convidá-lo a ingressar na equipe, e deu origem a nada menos que o nome do empreendimento: Valero Restaurant.

Sem abrir mão das raízes, Valero se dedica à releitura de clássicos da culinária francesa em criações contemporâneas, atentando-se sempre à procedência e à qualidade dos produtos empregados nas receitas para um resultado final perfeito.

Essas delícias podem ser saboreadas nos almoços elaborados pelo novo restaurante, de segunda a sexta-feira, das 12 às 16 horas, nos sistemas à La Carte ou Executivo. Já nos finais de semana, especialidades como massas, confeitarias e, em destaque, assados são preparados para o *Buffet/Brunch*, que acontece aos finais de semana, das 12 às 17 horas. Para quem aprecia a sofisticação de um belo ambiente aliado à alta gastronomia, é um programa imperdível.

Explosão de Sabor

Degustar chocolate não pode ser apenas por gula.
Explore esse mundo prazeroso que vai muito além do ato de comer.
Saiba um pouco mais e desfrute dessa delicia com todas
as harmonizações possíveis.

Quem se depara com tabletes, bombons, mousses, pudins, bolos e tantas outras formas tomadas pelo chocolate sobre as prateleiras de supermercados e lojas especializadas, na maioria das vezes não se dá conta de que pode estar frente a uma verdadeira obra de arte. Nós entendemos, é claro, afinal é difícil pensar em outra coisa a não ser devorar absolutamente tudo, mas decidimos explorar um pouco mais a fundo o universo dessa tentação para tentar enxergá-la sob outro olhar.

O início da história do chocolate pode não ser muito preciso, já que os primeiros registros datam de 1.500 a.C., mas nomes famosos fizeram parte da trajetória do doce: François Louis Cailler, inventor do tablete em 1820; Henri Nestlé, responsável pela invenção do leite em pó e posteriormente da versão ao leite; e Rudolph Lindt, descobridor da técnica de conchagem e do acréscimo da manteiga de cacau em 1879; foram apenas alguns dos inúmeros mestres chocolateiros que contribuíram com a evolução dos métodos que o tornaram a delícia que é nos dias de hoje.
Muita gente não sabe, mas o processo de produção de um bom chocolate demanda boas pitadas de habilidade, dedicação e, principalmente, sensibilidade. Desde a colheita do cacau até a comercialização, as etapas devem ser realizadas com atenção, pois qualquer alteração ou descuido pode interferir no resultado do produto final, como diferenças no sabor e na textura, por exemplo.

Frequentemente, os *experts* da área comparam as técnicas de fabricação da iguaria às de um bom vinho: a procedência do cacau, da fava da fruta, fundamentalmente determina todo o restante. Isso é o que chamam de *terroir*, ou seja, a combinação de características como o meio ambiente, a variedade do cacaueiro - Crioulo, Forasteiro ou Trinitário, a origem e o *savoir-faire* do produtor, que nada mais é que o conhecimento sobre as técnicas de colheita e outros metodologias, passado de geração a geração. Como se pode ver, todas as variáveis influenciam no resultado.

A partir desse ponto, fica mais fácil entender como dois chocolates 70% cacau de marcas distintas, por exemplo, podem ter perfis aromáticos completamente diferentes. A porcentagem, inclusive, diferente do que é presumível em um primeiro momento, nada tem a ver com a qualidade do produto.

Para entender as diferenças entre os tipos disponibilizados no mercado, é bem simples. Quando se fala em amargo ou meio amargo, a porcentagem indica a quantidade de cacau, composta por pasta de cacau e manteiga de cacau, enquanto as porcentagens restantes se referem ao açúcar e a um mínimo de baunilha e lecitina de soja. No ao leite, o açúcar ganha um pouco mais de espaço, em contrapartida das favas e da manteiga de cacau, que diminuem, para que o leite em pó seja adicionado. Por último, o branco não possui nada de pasta de cacau, apenas de manteiga, somada ao açúcar e ao leite em pó.

Saber degustar um chocolate é o ponto de partida para deixar a experiência ainda mais saborosa e prazerosa, especialmente com as sugestões de harmonização que você vai encontrar nas páginas a seguir.

Lindt
Lindt

Harmonizar chocolate

As mais variadas opções para todos os gostos. Você pode escolher o seu sabor preferido.

Chocolate e Cerveja

Apesar de parecer uma combinação improvável em um primeiro momento, esses dois harmonizam muito bem. Há tempos, inclusive, o cacau faz parte do processo de fabricação da própria cerveja, em rótulos famosos como Baden Baden Chocolate Beer e Young's Double Chocolate Stout. As notas se casam perfeitamente com o amargor característico dos maltes tostados, tornando a união, na prática, ainda mais viável, além de saborosa.

É de se imaginar, portanto, que sobremesas feitas com chocolate, como mousses, bolos, tortas e afins, são perfeitas para essa harmonização, assim como barras e bombons que vão do ao leite às frutas secas. Nesse caso, as cervejas de coloração escura são as mais indicadas, como as Stout e as Belgian Dark Strong Ale. Para o chocolate branco, especificamente, as frutadas, conhecidas como Fruit Beers ou Fruit Lambics, são as mais recomendadas e costumam agradar bastante ao público feminino. Já os chocolates com porcentagens de cacau mais elevadas pedem cervejas fortes, com um teor alcoólico maior, como uma Porter ou uma Imperial Stout.

Mais uma vez, assim como a harmonização com o vinho, apesar das dicas de *sommeliers* renomados e *experts* no assunto, o segredo está em experimentar e descobrir qual é a associação que faz, de fato, o seu paladar vibrar. A dica é: dê um pequeno gole na cerveja, coloque um pedaço de chocolate na boca e beba outro gole, dessa vez maior, da cerveja. Se você não está acostumado, pode ser que não seja na primeira tentativa, mas não desanime! Certamente você encontrará o equilíbrio perfeito entre o seu chocolate preferido e um dos milhares tipos de cervejas disponíveis no mercado e não vai mais querer abrir mão dessa surpreendente combinação.

Chocolate e Café

Outra bebida que faz parte do cotidiano da maioria dos brasileiros é o clássico café. Seja no café da manhã, após o almoço ou no meio da tarde, é comum combiná-lo a outros sabores, doces e salgados, mas será que existe uma forma correta de harmonizá-lo especificamente com o chocolate e seus derivados?

A ideia principal, assim como em qualquer outra harmonização, é unir as principais notas de cada elemento de forma que a sensação criada seja agradável, prazerosa e única. No caso do café, os princípios básicos para essa combinação são dois: similaridade e contraste. No primeiro, são selecionadas características semelhantes em busca de um sabor final harmonioso, por exemplo, em caso de cafés e doces mais suaves. Já no segundo, são levadas em conta as qualidades contrastantes, como em uma combinação de café amargo com uma sobremesa mais açucarada. O importante é que um não ofusque o brilho do outro no fim.

A correria do cotidiano, muitas vezes, impede que a maioria das pessoas pare para realmente apreciar um bom café e atributos como corpo, doçura, acidez, retrogosto e equilíbrio, acabam passando despercebidos, apagados pelo caos do dia a dia. Esses detalhes definidos pelo *terroir*, assim como o vinho e o próprio chocolate, pedem atenção, pois são determinantes para o sucesso dessa experiência gastronômica.

Entre as combinações indicadas por baristas e outros especialistas do segmento, cada vez mais presentes no mercado, estão o café preto com bombons de caramelo ou marzipã de amêndoa, o capuccino com a trufa, enquanto cafés mais fortes e concentrados casam muito bem com chocolates amargos.

Mais uma vez, "experimentar" é a palavra-chave para se alcançar uma harmonização que seja irresistível para você.

Chocolate e Vinho

Eles possuem um processo de produção muito parecido no que diz respeito a etapas e cuidados, mas essa não é a única ocasião em que eles aparecem juntos na boca de especialistas. A harmonização do chocolate com o vinho pode resultar em uma inusitada combinação de sabores. Para alguns, uma descoberta irresistível. Para outros, uma união ousada. Entre opiniões divergentes, experimentar é basicamente a palavra-chave para saber se o seu paladar vai aderir ou não à ideia.

Em virtude da quantidade de gordura e açúcar, o alimento é considerado um dos mais difíceis para a harmonização com o vinho. Por essa razão, *experts* no assunto recomendam que o tipo escolhido tenha de 50% a 70% de cacau, pois a consistência e o amargor deixam a experiência mais interessante. Segundo eles, os vinhos encorpados e fortificados (ou seja, adicionados de aguardente vínica durante o processo de fabricação) são ideais, como o Banyuls, por exemplo, tido como "o vinho do chocolate". Entre as outras combinações possíveis, estão o vinho "late harvest"(colheita tardia), o de gelo ou o do Porto - o mais clássico - considerados vinhos de sobremesa.

Apesar de esses serem os mais bem aceitos, o céu é o limite para quem gosta de se arriscar e a variedade de vinhos e chocolates sugere um mundo de possibilidades. O mais importante, nesse caso, é não se distanciar demais da regra básica de harmonização: as características dos dois não podem confrontar ou um deixará o outro com um gosto desagradável na boca. Lembre-se: chocolates mais açucarados possuem uma chance maior com vinhos licorosos, enquanto os mais amargos tendem a casar muito bem com os terrosos.

A partir daí, todas as investidas são válidas até que se encontre a união que cai melhor para você!

Criados a partir de matérias-primas selecionadas e toques especiais, determinados chocolates são comercializados pelo mundo como verdadeiras joias. As receitas revelam aromas e sabores exclusivos e elevam a iguaria ao patamar de pedras preciosas, ao menos para o paladar. Conheça os seis chocolates mais caros do mundo!

Chocolate Knipschildt

O chef dinamarquês Fritz Knipschildt assina a criação exclusiva de um bombom feito de trufa negra e um ganache preparado com o óleo da própria trufa e cacau 70%, utilizado nos chocolates franceses Valrhona. Salpicado com pó de cacau, o quilo custa R$ 12.500,00 e está disponível somente sob encomenda.

Pierre Marcolini

O chocolatier belga Pierre Marcolini faz questão de acompanhar todas as etapas do processo de produção de seu chocolate, da colheita do cacau à finalização. Uma de suas criações, feita com molho apimentado mexicano, revela que o profissional não tem medo de ousar nas novas receitas. Para degustar uma delas, é preciso investir cerca de R$ 250,00 no quilo.

Uma paixão de infância que se transformou em um dos chocolates mais caros e cobiçados do mundo. Pierre Marcolini não está entre os *chocolatiers* mais antigos, mas seu nome aparece entre os dez maiores mestres da especialidade. Conquistou o título *World Champion of Pastry* em 1995, mesmo ano em que abriu a primeira loja. O destaque, no entanto, fica por conta de outro feito: nascido no ano de 1964, na cidade de Charleroi, na Bélgica, ele é o responsável pela criação do conceito "Haute Couture pour Chocolat", onde a preocupação e o cuidado dedicados à produção de vinhos exclusivos e de alta qualidade devem ser os mesmos dedicados à fabricação de um chocolate de luxo.

Em constante busca pelas melhores matérias-primas, o profissional percorre os principais países exportadores de cacau, visita pequenos produtores e seleciona os grãos que serão levados para o seu atelier, localizado em Bruxelas, onde a verdadeira mágica acontece.

Um dos grandes segredos do *maître chocolatier* reside logo no início do processo: a combinação de frutos provenientes de regiões distintas resulta em texturas, aromas e sabores únicos, encontrados somente nos chocolates que levam sua assinatura.

Além do país de origem, Reino Unido, França, Japão, Oriente Médio e Estados Unidos possuem unidades da boutique belga, que trabalha com edições limitadas (chamadas de Ephemeral Collections) e com a linha regular, composta por trufas de chocolate belga, pralinés, tabletes recheados e barras quadradas, entre outras deliciosas opções.

Aliadas ao inquestionável dom, sensibilidade, curiosidade, criatividade e ousadia transformaram Pierre Marcolini em um dos maiores *chocolatiers* do mundo.

le maître chocolatier

PIERRE MARCOLINI

Godiva G Collection

Famosa por produzir um dos melhores chocolates do mundo, a belga Godiva foi fundada por Joseph Draps. Ele acreditava que as criações deveriam ser produzidas com notas de chocolates super premium. Hoje, a equipe global conta com chefs chocolatiers, como Thierry Muret, capazes de criar chocolates belgas extraordinários, disponíveis em mais de 80 países. Ainda assim, a marca convidou o renomado chocolatier Norman Love para criar uma coleção exclusiva, chamada "G Collection". Composta por 15 bombons, com sabores inusitados como Chocolate Quente Mexicano, cada um possui um grão de cacau em seu interior. O valor do quilo? R$ 600,00.

Delafée

Desde 2006, pode-se dizer que os chocolates Delafée valem ouro. Isso porque, além de serem feitos com 56% de chocolate grand cru do Equador, a receita contém também flocos de ouro comestíveis. Segundo a marca, essa é a união de dois dos prazeres mais deliciosos e sensuais do mundo. O quilo vale US$ 1.000,00, aproximadamente R$ 4.000,00.

Noka Vintages Collection

A série Vintages Collection, fabricada pela americana Noka Chocolate, apresenta chocolates 75% cacau, preparados somente com manteiga de cacau e açúcar, sem lecitina de soja ou baunilha. O valor do quilo é de R$ 3.500,00.

Há mais de 20 anos, o paladar sofisticado e a visão global do *chef chocolatier* Thierry Muret são responsáveis pelas inovações da Godiva, uma das mais famosas boutiques de chocolate do mundo.

Antes de ingressar para a equipe, o belga aprendeu a dominar a arte do chocolate ainda no país natal, sob os ensinamentos do mestre Rene Gossens, e se mudou para os Estados Unidos, onde abriu o seu próprio negócio em parceria com a irmã, uma loja de chocolates chamada Le Baraque, em Chicago. Cinco anos depois, decidiu se desligar da empresa da família e entrou para o time de *experts* da marca, onde permanece até os dias de hoje.

Boas doses de talento, técnica e experiência renderam ao maître inúmeros sucessos, que vão de formatos clássicos e trufas assinadas a incríveis trabalhos artesanais.

Apesar de trabalhar com o doce todos os dias, ele garante que o chocolate ainda é sua comida de conforto e que, em muitos finais de semana, ao final do dia, gosta contemplar o jardim acompanhado de uma taça de vinho do porto ou tinto e de um tablete 67% ou 72% cacau. Para Muret, é uma ótima oportunidade de olhar para o instrumento de trabalho com um outro olhar.

THIERRY MURET

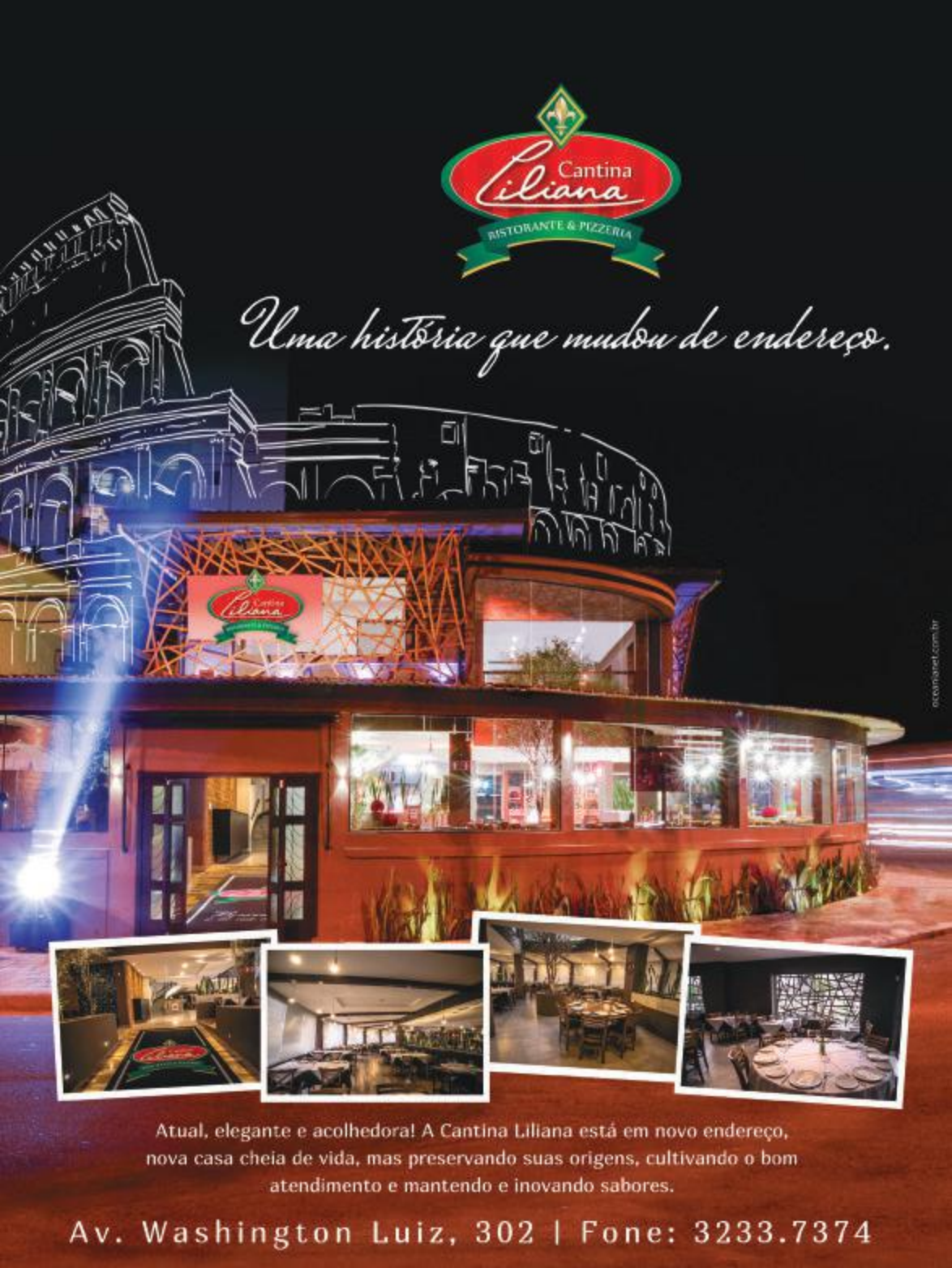
le maître chocolatier

LA MAISON DU CHOCOLAT

Apaixonado por chocolate, o francês Robert Linxe dedicou grande parte da vida à iguaria. Antes de abrir a primeira unidade da boutique no ano de 1977, em Paris, estudou em Baiona, no sul da França, e depois na Suíça, onde aprimorou suas técnicas e habilidades. A dedicação, a criatividade e o perfeccionismo de Linxe lhe renderam o apelido de «Mestre da Ganache», dado por Jean-Paul Aaron, e transformaram a marca em sinônimo de luxo e autenticidade, já que os doces são vistos como verdadeiras obras de arte. A trufa, por exemplo, é considerada uma das melhores do mundo.

ANGELINA

A casa de chá Angelina é passagem obrigatória para quem vai a Paris. Fundado em 1903 pelo austríaco Antoine Rupelmayer, o local atrai milhares de clientes que formam filas quilométricas na porta de entrada em busca do melhor chocolate quente da cidade, chamado Africain, e de algumas das especialidades oferecidas por lá. Entre os célebres nomes que se renderam ao encanto do salão, estão ninguém menos que Marcel Proust e Coco Chanel. Para quem prefere uma sobremesa, o Charlotte Aux Trois Chocolate é uma ótima e deliciosa opção.


Cantina
Liliana
RISTORANTE & PIZZERIA
Uma história que mudou de endereço.
Atual, elegante e acolhedora! A Cantina Liliana está em novo endereço, nova casa cheia de vida, mas preservando suas origens, cultivando o bom atendimento e mantendo e inovando sabores.
Av. Washington Luiz, 302 | Fone: 3233.7374

PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé ingressou no universo da confeitaria com 14 anos, como aprendiz de Gaston Lenotrê, um dos grandes mestres do segmento. Com um currículo repleto de prêmios e livros publicados, como a Larousse do Chocolate, o chef pâtissier se destaca principalmente pelos sabores inovadores e inusitados, porém sempre deliciosos, que cria para os doces oferecidos em suas lojas. Do total de unidades, apenas duas, localizadas em Paris, têm sobremesas mais elaboradas, chás, sorvetes, entre outros, enquanto as outras nove vendem apenas macarons e chocolates.

LE MARQUIS DE LADURÉE

Fundada em 1862, a Ladurée surgiu como uma tímida padaria em Paris, mas após um incêndio em 1871, o proprietário Louis-Ernest Ladurée decidiu abrir no local uma das primeiras confeitarias francesas, que hoje é referência no mundo inteiro, principalmente quando se fala em *macarons*. Em 2013, no entanto, o presidente David Holder colocou em prática o desejo de criar uma nova marca dentro da família que fosse inteiramente dedicada ao universo especial e sedutor do chocolate. Assim surgiu a Le Marquis de Ladurée, com bombons e pâtisseries sofisticados e exclusivos.

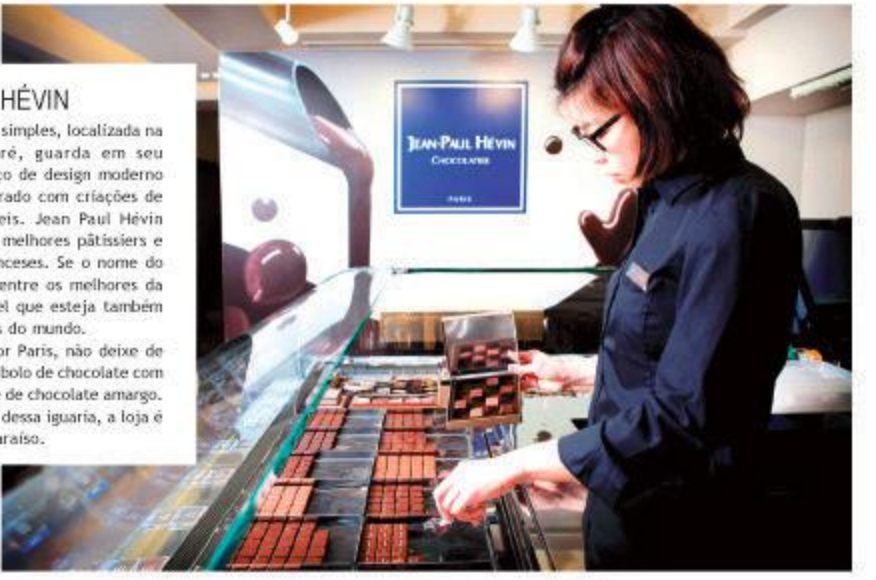
A NOSSA TRADIÇÃO
TEM GOSTO DE CARNE
E É REGADA A UM
INCOMPARÁVEL MOLHO.

ESPETO NA BRASA

AO CHOPP DO GONZAGA

Desde 1967

Av. Ana Costa, 512 - Gonzaga - Santos/SP | (13) 3284-8940 / (13) 3284-0173
www.aochoppdogonzaga.com.br | facebook.com/ChoppdoGonzaga



JEAN PAUL HÉVIN

A loja de fachada simples, localizada na Rue Saint-Honoré, guarda em seu interior um espaço de design moderno e elegante, decorado com criações de chocolate incríveis. Jean Paul Hévin está na lista dos melhores pâtissiers e chocolateiros franceses. Se o nome do chocolatier está entre os melhores da França, é provável que esteja também entre os melhores do mundo.

Quando estiver por Paris, não deixe de provar o delicioso bolo de chocolate com baunilha e mousse de chocolate amargo. Se você é amante dessa iguaria, a loja é um verdadeiro paraíso.

...desembarcando em **Santos**

LINDT

Dizem que um dos chocolates mais famosos do mundo foi obra do acaso: Rodolphe Lindt teria esquecido as máquinas de sua pequena fábrica ligadas durantes três dias e três noites, após sair para caçar, e o resultado foi um chocolate aveludado, de textura lisa, que derretia facilmente na boca. Se a história é verídica ou não, é um mistério, mas fato é que o segredo da receita já lhe conferia fama na cidade de Berna e chamou a atenção de Johann Rudolf Sprüngli-Schifferli, dono de outra fábrica de chocolates localizada em Zurique, maior e com equipamentos mais modernos. Desde então, a marca suíça não para de crescer, mantendo as principais e inconfundíveis características do chocolate Lindt: homogêneo, cremoso e refinado.

Só quem já experimentou sabe o que é se apaixonar a cada mordida...

Public Mídia

Opções variadas de pizzas salgadas e doces, esfihas, massas e muito mais!

Tudo preparado por uma equipe especialista em sabor.

Villa Di Pompeia Pizzaria

Rua Euclides da Cunha, 187 e 212 - Pompeia - Santos/SP
Tel.: (13) 3225-6000 / 3323-3373 | http://www.dipompeia.com.br

Lugarzinho
Delícias e Mimos

Se você está com vontade de tomar um bom café, uma excelente opção é o Lugarzinho. Lá você encontra bolos da vovó sempre fresquinhos e um cardápio cheio de delícias, que vão desde salgados, como empadas e pães de queijo, até pratos rápidos.

Telefone: (12) 3663-1256
Endereço: Avenida Macedo Soares, 340
Capivari - Campos do Jordão/SP
Facebook: http://facebook.com/lugarzinho

Myriam Doceria

Com um atendimento atencioso e um ambiente aconchegante repleto de delícias, a Myriam Doceria é parada obrigatória após um agradável passeio em Capivari. Somando mais de 40 anos de história, o espaço oferece opções salgadas, como tortas, sanduíches e cremes servidos no pão italiano, além de uma variedade de doces, onde se destacam o pavê de doce de leite e a torta veludo. O café mocha e o chocolate quente também são imperdíveis!

Telefone: (12) 3663-1544
Endereço: Avenida Macedo Soares, 191
Capivari - Campos do Jordão/SP
Facebook: http://facebook.com/myriamdoceriaoficial

Doceria Miroane

É impossível falar em Miroane e não ficar com água na boca. Há 20 anos no mercado, a doceria caiu nas graças do paladar santista e se tornou uma das principais referências da região em doces e salgados. Além de encontrar todas as opções na loja própria, clientes e amigos também podem saborear as delícias da Miroane em pontos de revenda ou encomendar através do e-commerce, uma comodidade imprescindível nos dias atuais.

Telefone: (13) 3271-8806
Endereço: R. Álvaro Alvim, 230
Embaré - Santos/SP.
www.doceriamiroane.com.br

Piccolo Giovanni

Apesar da referência italiana, o Piccolo Giovanni possui um cardápio diversificado com opções de carnes, aves e pescados. O ambiente familiar e acolhedor, localizado no Gonzaga, um dos principais bairros da cidade, casa perfeitamente com o atendimento diferenciado e os pratos elaborados com técnica, qualidade e, principalmente, muito sabor. Entre as receitas sugeridas pelo chef, estão o *Medalhão da Orla* e o *Escalope à Cèpes*. As massas, é claro, também fazem parte do menu, como o *Penne à Rochelle*. Vale a pena conhecer!

Endereço: R. Azevedo Sodré, 111
Gonzaga - Santos/SP
Telefone: (13) 3284-8944 / 33276361
www.restaurantepiccologiovanni.com.br

Solloviaggio
Pizzaria e Delivery

É um prazer receber você na nossa casa!

A Solloviaggio Pizzaria & Delivery é sinônimo de tradição e qualidade na cidade de Santos.

Além das famosas pizzas salgadas e doces, com opção de massa integral, temos também calzones e temakis especiais.

Venha conhecer nosso espaço e saborear todas as delícias do cardápio!

Se preferir, peça pelo telefone:

DISK PIZZA

0800-121917

Pizzaria, Delivery e Temaki

Av. Bernardino de Campos, 659

Gonzaga - Santos/SP

13 3284-5602 | 13 3284-5946

Delivery

Rua André Vidal de Negreiros, 163

Ponta da Praia - Santos/SP

13 3261-2666

CURTA A NOSSA FANPAGE: facebook.com/solloviaggio.pizzaria

por: Marco Antonio Cunha
Empresário e proprietário da escola de idiomas Personal Language Center

A paixão dos americanos por chocolate

Mundialmente conhecida pela cultura do *fast-food*, não é segredo para ninguém que a alimentação americana é repleta de tentações. Além de sanduíches e de porções fritas, como batatas e pedaços de frango, panquecas, bacon e o clássico *mac'n'cheese* (macarrão com queijo) são alguns exemplos de refeições enraizadas nessa rotina alimentar.

Claro que, em meio a tantas opções deliciosas, o chocolate garantiu um lugar especial no coração dos norte-americanos. De acordo com uma lista divulgada pela Forbes em 2015, os Estados Unidos conquistaram a 9ª posição entre os 10 países que mais consomem o doce pelo mundo. A colocação pode não surpreender muito, com um consumo anual per capita de um pouco mais de 4 kg, mas foi o único país das Américas a ocupar uma vaga na relação.

No estado da Pensilvânia, inclusive, nasceu uma das maiores e mais tradicionais marcas do segmento: a Hershey's. A primeira barra ao leite, comercializada em 1900, era só o embrião de uma tremenda história de sucesso. Para quem é fã, vale a pena conhecer o *Hershey's Chocolate World*, localizado na cidade de Hershey, onde fica a sede da empresa. As lojas de Chicago, Las Vegas e Nova York, na Times Square, também são um espetáculo à parte e acabaram se tornando atrações turísticas.

Outra marca que nasceu na terra do Tio Sam e ganhou uma legião de admiradores foi a M&M's. As casquinhas coloridas que escondem o recheio de chocolate, definitivamente, são populares em qualquer lugar do planeta. Em Las Vegas, é possível conhecer a primeira loja da rede, com quatro andares completamente dedicados aos confeitos e os famosos tubos que os separam por cor e sabor. Irresistível!

Não há dúvida de que o chocolate faz parte do *lifestyle* americano, entre grandes e consagrados fabricantes e pequenas chocolaterias, sobre as quais precisaríamos de mais algumas edições para falar, mas uma coisa é fato: é inegável que eles também entendem (e muito!) do assunto, não é?

Pense inglês.
Fale inglês.

A Personal aprimorou a forma de ensinar um novo idioma com o método individualizado de ensino.

Além disso, investe na interatividade das aulas e de todo o ambiente da escola para que você viva o idioma. Só se aprende inglês quando você é condicionado a pensar em inglês.

Conheça a Personal, a escola que respeita o tempo que cada aluno aprende para ensinar de verdade.

personallanguagecenter.com.br | f

ETS TOEFL TOEIC

13 3232.1319

1 Rua Azevedo Sodré, 43, Boqueirão.

2 Rua Tolentino Filgueiras, 56, Gonzaga.

PERSONAL LANGUAGE CENTER

O mito das mulheres magras francesas

por Eleonora Ribeiro

Um dos maiores mistérios que intrigam a mente (feminina, principalmente!) é: como as mulheres francesas se mantêm magras?

Brasileiras frequentam regularmente a academia, fazem tratamentos estéticos, seguem dietas elaboradas e quando passam um mês em território francês enlouquecem com o fondue nos Alpes, com os docinhos sofisticados das pâtisseries, com as mais diversas variedades de pães fresquinhos das *boulangeries* e com os restaurantes intimistas que vemos nos filmes.

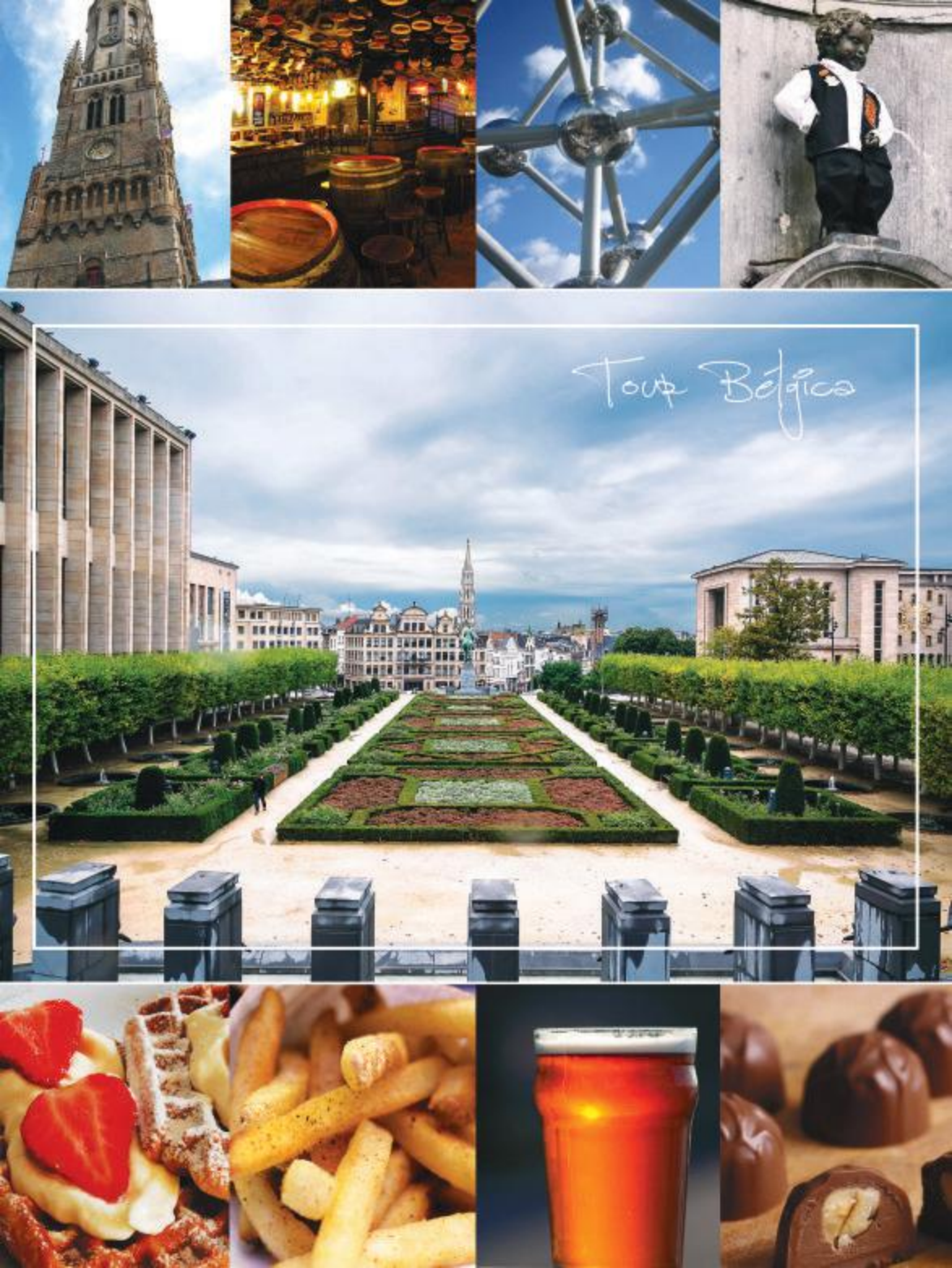
Repare, então, em como uma francesa se comporta em um café. Antes de tudo, ela escolhe a mesa onde se sente mais confortável, do lado de fora sempre que a temperatura permite, do lado de dentro quando a ideia também é se aquecer. Ela pede um café ou um chá, muitas vezes não come nada, pega seu livro ou jornal da bolsa e desfruta daquela pausa tão bem-vinda.

A maioria dos franceses prefere se alimentar em casa a ir ao restaurante, pois podem preparar eles mesmos as refeições com os melhores produtos da estação comprados na feira do bairro. As porções são certamente menores que as nossas, sem desperdício, e também porque os franceses prezam pela qualidade, não pela quantidade. Comer na frente da televisão também não é nada comum por lá, pois a refeição é um momento social, de convívio agradável. Tudo regado a um bom vinho, porque refrigerante nem combina, não é verdade?!

O segredo para se manter em forma? Comer pouco e andar muito! As francesas não são muito adeptas à academia de ginástica, mas sabem aproveitar a correria do dia-a-dia para justamente *bouger* (se mexer). Viver em cidade grande não é desculpa, elas abrem mão do carro e preferem pegar o metrô, ou melhor ainda, *le vélo* (bicicleta) ou ir a pé ao trabalho. E como muitas construções antigas não têm elevador, as francesas sobem pelas escadas. O dia passa e vão junto as calorias ganhas com aquele sagrado pedaço de baguete!

Resumindo: o savoir-vivre francês é a chave para a silhueta das elegantes mulheres francesas, pois elas valorizam realmente a qualidade de vida e visam a longevidade. As brasileiras podem adotar facilmente esse estilo de vida, mas claro que também podem (e devem!) aproveitar as férias na França e descobrir o porquê da gastronomia francesa ser a melhor do mundo!

À bientôt!


Tour Belgica

Um roteiro mais que saboroso

Em um primeiro olhar, a Bélgica pode parecer tímida no mapa, mas não se engane: o país é um dos membros fundadores e também a sede da União Europeia, assim como de outras organizações internacionais, como a OTAN. Delimitada pelas fronteiras dos Países Baixos, da Alemanha, da França e de Luxemburgo, a região reserva encantos que, para muitos, ainda podem ser desconhecidos.

Por exemplo: você sabia que a capital do país, Bruxelas, é também considerada a capital mundial do chocolate? Pois é. Não foi ao acaso que a Bélgica veio parar nesta edição especial. Os chocolates suíços são famosos, mas há quem diga que os belgas são incomparavelmente deliciosos. Estima-se que o consumo per capita na região seja de aproximadamente 9 quilos por ano!

Como se não bastasse, outras tentações estão espalhadas por todos os lados: os belgas são grandes apreciadores de batatas fritas e *waffles*, além de especialistas na produção de cerveja, com uma trajetória muito antiga, que teve início nos mosteiros medievais. Se a ideia é vivenciar a cultura e degustar pratos e bebidas locais durante o passeio, melhor deixar o cardápio da dieta em casa, mas claro que as delícias gastronômicas não são os únicos atrativos do lugar.

Tal como países vizinhos, a Bélgica obteve sucesso ao preservar as características rústicas sem impedir que traços modernos fossem incorporados no decorrer da história, mantendo o tradicional ar europeu.

Para explorar alguns pontos turísticos e curiosidades culinárias, escolhemos a cidade de Bruges, localizada na região de Flandres e conhecida como "Veneza do Norte" pela semelhança dos canais, e a cidade de Bruxelas, que não poderia ficar de fora com os conhecidos chocolates artesanais e o título de capital.

Preparado para ficar com água na boca?

AS DELÍCIAS DA BÉLGICA

Chocolate

Produzidos exclusivamente com manteiga de cacau, os chocolates belgas são considerados os melhores do mundo, conferindo a Bruxelas, inclusive, o título de "capital mundial do chocolate". O artesanal de Pierre Marcolini está entre os mais prestigiados, bem como os industriais Godiva, Nehuaus e Galler. A notoriedade se deu basicamente por três motivos:

- A qualidade dos ingredientes é uma preocupação constante dos "chocolatiers" belgas.
- Os primeiros bombons recheados surgiram na Bélgica, pelas mãos de Jean Neuhaus, em 1912. Os recheios variam entre marzipan, licores, entre outros.
- Os belgas assinam a invenção do chocolate branco, feito com manteiga de cacau e leite.

Batata frita

Os belgas são completamente apaixonados por batata frita! Servidas em pequenas bandejas ou cones, elas são a clássica comida de rua, onde os vendedores oferecem infindáveis opções de molhos para acompanhar. O amor pela iguaria é tanto que existem concursos para eleger quem a prepara melhor e, inclusive, uma disputa entre barracas que vendem o mesmo tipo. Se você pensa que acabou por aí, se engana: em Bruges, é possível visitar o Frietmuseum, ou Museu da Batata Frita, um espaço em homenagem ao prato com fatos e curiosidades relacionadas.

Cerveja

A Bélgica é especialista quando o assunto é cerveja. A bebida está enraizada na cultura do país, que abriga grande parte dos mosteiros que a produzem. O assunto é levado tão a sério que, na primeira sexta-feira do mês de setembro, uma catedral realiza uma cerimônia e abençoa um barril com o líquido. Entre a infinidade de tipos que os belgas fabricam, estão as cervejas com especiarias, com levedura de champagne, com frutas, envelhecida em madeira e muitas outras! A atenção que dedicam é tanta que até mesmo o design do copo importa: cada uma possui uma taça ideal onde deve ser degustada para que a experiência seja realmente fantástica.

Waffles

O waffle é uma das sobremesas mais tradicionais na culinária belga. Dependendo da região, a receita e o formato podem sofrer pequenas variações, mas o doce é tão popular que é comum se deparar com vendedores de rua oferecendo waffles com diversas coberturas, como chocolate, chantilly ou frutas. A versão de Liège, por exemplo, é suficientemente doce e densa para dispensar acompanhamentos. Já os de Bruxelas, apresentam uma massa mais leve e menos açucarada em formato retangular.

Bruxelas é uma cidade repleta de encantos: além de ser capital da Bélgica, é considerada também a capital oficial da União Europeia e abriga a sede de diversas organizações internacionais. Oficialmente bilíngue, já que as línguas holandesa e francesa são faladas por lá, configura a maior área urbana de todo o país, o que não compromete em nada o charme de belíssimos monumentos históricos.

Prova de que a modernização não ofuscou a beleza de prédios mais antigos é a Grand Place, o principal ponto turístico da região. Patrimônio mundial da UNESCO desde 1998, a praça é o centro comercial, histórico e geográfico de Bruxelas. Nela, fica o imponente edifício Maison du Roi (Casa do Rei) em estilo neogótico, uma das mais famosas construções que a cerca e onde funciona atualmente um museu com pinturas, esculturas, porcelanas e outras peças valiosas. Outra atração que chama a atenção de visitantes de todo o mundo é o Tapete de Flores: a cada 2 anos, no mês de agosto, a praça de pedra é coberta por begônias coloridas, formando estampas variadas.

Para quem é fã de arquitetura, a cidade realmente é de encher os olhos. Bastante visitado pelos turistas, o Atomium foi construído em 1958 para a Exposição Mundial. O monumento representa a molécula do ferro ampliada 165 bilhões de vezes. Da esfera do topo, é possível ter uma vista panorâmica da cidade, enquanto as outras esferas abrigam exposições, de acordo com a programação disponibilizada no site oficial.

Nas proximidades da Grand Place, fica outro símbolo da cidade, muito curioso: o Manneken Pis. Trata-se de um chafariz com cerca de 30 centímetros que reproduz um menino fazendo xixi. A história de origem da estátua possui muitas versões, mas a mais conhecida é que um pequeno garoto, durante a guerra, encontrou uma bomba acesa e urinou no pavio para evitar que o pior acontecesse. De tempos em tempos, ele é vestido com uma roupa temporária e filas extensas se formam por aqueles que desejam registrar uma foto.

Já para os amantes de cerveja, uma boa notícia! Bruxelas é a casa do Delirium Café, o bar com a maior carta de cerveja do mundo, segundo o Guiness Book of Records, com um total de 2.004 rótulos.

Se você está pensando em ir, mas não sabe quando, procure dar preferência para o verão europeu. Nesse período, as ruas estão mais movimentadas e as temperaturas mantêm-se amenas. Além disso, o sol vai embora apenas às 22 horas, o que possibilita aproveitar muito bem o dia.

Que o passeio vale a pena, não resta dúvida, não é?

A atmosfera medieval faz de Bruges um dos cenários mais bonitos do continente europeu. O principal atrativo da cidade, porém, não está na diversidade de pontos turísticos, mas sim nas vielas e construções que a desenham. Não foi ao acaso que, em 2000, o centro histórico passou a integrar o patrimônio mundial da UNESCO.

Com inúmeros canais que atravessam todo o território, a região acabou conquistando o apelido de "Veneza do Norte". Os turistas podem aproveitá-los em passeios de barco e, em alguns trajetos, é possível até conhecer municípios vizinhos. A paisagem formada pelos moinhos e casas dispostos na margem é um espetáculo à parte.

Para quem prefere os programas em terra firme, Belfry é uma ótima opção para dar início ao roteiro. Trata-se de uma torre de 83 metros de altura, localizada no centro histórico, de onde se pode ter a fascinante vista panorâmica da cidade. A subida é realizada através de uma escada estreita em formato caracol de 366 degraus e o acesso é permitido apenas a 70 visitantes por vez, o que pode ocasionar fila na entrada. O importante é não desistir, pois a chegada ao topo recompensa todo e qualquer esforço.

Outra atração famosa é a Basílica do Sangue Sagrado, igreja conhecida pelo cilindro que, conta-se, contém o sangue de Jesus. Dizem que a relíquia foi encontrada durante uma cruzada para Jerusalém no século XII e é adorada pela população de Bruges há cerca de 750 anos. Seja por crença ou por curiosidade, vale a pena vivenciar um pouco da tradição local assistindo à cerimônia de veneração, que acontece diariamente.

Aos mais interessados na programação noturna, o conceituado 2Be Bar oferece diversos rótulos belgas de cerveja e conta ainda com um ambiente aberto, com vista para o canal. O Café Vlissinghe, fundado em 1515 e considerado o bar mais antigo da cidade, também é uma ótima escolha para se degustar uma cerveja trapista.

Aos viajantes de plantão, Bruges é um convite irrecusável a uma maravilhosa viagem através do tempo, com detalhes tão bem preservados. Se a busca é por um destino especial, esse definitivamente não vai deixar nada a desejar.

Encontre a Public LifeStyle nestes pontos

Agonn Academia
Rua Jorge Tibiriçá, 9 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-1270
www.agonnacademia.com.br

Agonn Academia 2
Av. Bernadino de Campos, 355 - Canal 2
Tel: (13) 3385-0355

Alpi Distribuidora Kibon
R. Pedro Américo, 137 - Campo Grande
Telefone:(13) 3224-7878
www.alpidistribuidora.com.br

Ao Chopp do Gonzaga
Av. Ana Costa, 512 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-8940
www.aochoppdogonzaga.com.br

Babo Américo
Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-5999
www.baboamerico.com.br

Bella Villa
Rua Goiás, 44 -Boqueirão
Tel: (13) 3222-4466
www.bellavilla.com.br

Brunella Confeitaria
Praça Independência,16 - Gonzaga
Tel: (13) 3286-1819
www.brunella.com.br

Café e Restaurante Mauá
Praça Visconde Mauá, 23 - Centro
Tel: (13) 3216-1551

Caiçara Restaurante e Pizzaria
Av. Ana Costa, 352 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-3535
www.caicararestaurante.com.br

Casa Santa Marta
Av. Washington Luís, 500 - Gonzaga
Tel: (13) 3286-1500
www.cassantamarta.com.br

China In Box
Rua Tolentino Filgueiras, 54 - Gonzaga
Tel: (13) 3289-5060
www.chinainbox.com.br

Churrascaria Tertúlia
Av. Bartolomeu de Gusmão, 187 - P. Praia
Tel. (13) 3261-1641
www.churrascariatertulia.com.br

Dom José Empório
Rua Cons. Lafaiete, 3 - Embaré
Tel: (13) 3227-0906
www.emporiodomjose.com.br

Empório Maria Luiza
Av. General San Martin, 188 - P. Praia
Tel: (13) 3321-6193
www.emporiomarialuiza.com.br

Empório Casa Porto
R. Dr. Pedro Arbues,1
Tel: (13) 3345-0662
www.emporiocasaporto.com.br

Enoteca Decanter
Rua Matogrosso, 290 - Vila Rica
Tel: (13) 2104-7555
www.enotecadecantersantos.com.br

Laticinio Marcelo
Rua Lobo Viana, 54 -Boqueirão
Tel: (13) 3234-1861
www.laticiniomarcelo.com.br

Liliana Pasta e Pizza
Rua Alexandre Martins,80 lj 227A - P. Praia
Tel: (13) 3227-5719

Liliana Pasta e Pizza
Av. Ana Costa, 465 lj.412 - Gonzaga
Tel: (13) 3301-2007
www.lilianapastaepizza.com.br

Mendes Plaza Hotel
Av. Mal Floriano Peixoto, 42 - Gonzaga
Tel: (13) 3208-6400
www.mendeshoteis.com.br

Museu do Café
Rua 15 de novembro, 95- Centro
Tel: (13) 3219-5585
www.museudocafe.com.br

Parque Balneário Hotel
Av. Ana Costa, 555- Gonzaga
www.parquebalneario.com.br

Piccola Forneria
Av. Amirante Cochrane,62 - Aparecida
Tel: (13) 3271-1200

Piccola Forneria
Rua. Minas Gerais,57 - Boqueirão
Tel: (13) 3233-3357
www.piccolaforneria.com.br

Piccolo Giovanni
Rua. Azevedo Sodré, 111 - Gonzaga
Tel: (13) 3284-8944
www.piccologiovanni.com.br

Posto Portal de Santos
Av. Dr. Cláudio Luiz da Costa, 291
(BR - Santa Casa) - Jabaquara
Tel.: 3202-6666

Posto Portal de Santos
Av. Ana Costa, 427
(Ipiranga - Gaivota)- Gonzaga
Tel.: 3284-8555

Porto Brasil
Rua XV de Novembro, 18 - Centro
Tel: (13) 3326-2555

Requinte da Azevedo
Rua Azevedo Sodré, 75 - Gonzaga
Tel: (13) 3307-2100
www.requintedaazevedo.com.br

Restaurante Mar Del Plata
Av. Alm.Saldanha da Gama, 137 - P.Praia
Tel: (13) 3261-4253
www.restaurantemardelplata.com.br

Santo Trigo Padaria
Av. Alm.Cochrane, 105 - Embaré
Tel.: 3227-0244

Shape II
Rua Firmino Barbosa, 35 - Boqueirão
Tel: (13) 3233-3308
www.shape.med.br

Spazino D'Itália
Av Washington Luiz, 411 - Boqueirão
Tel: (13) 3394-4003
www.spazino.com

Yê - Simplesmente Saudável
Av. Gal San Martin, 150 - P Praia
Tel: (13) 3041-9007
facebook.com/yêsimplesmentesaudavel

Seja um parceiro de distribuição:
Tel.: 13 3222-1323

Aqui você encontra amigos,
diversos tipos de pratos especiais
e uma bela vista para o mar.

Venha visitar o restaurante que há 25 anos
é tradição na gastronomia da cidade,
um local tão charmoso que até a vista é uma
especialidade da casa.

Espaço amplo, moderno e de frente para o mar
para atender sua família e empresa.

Mar Del Plata
Restaurante

Especializado em Frutos do Mar

Av. Almirante Saldanha da Gama 137 | Ponta da Praia - Santos | SP | Tel.: (13) 3261-4253

www.restaurantemardelplata.com.br

Mar Del Plata Restaurante restaurantemardelplata

TODO CONFORTO QUE SUA FAMÍLIA MERECE

PRONTO
PARA MORAR

PISCINA

SALÃO DE FESTAS

São Patrício
RESIDENCIAL

ESPAÇO FITNESS

2 SUÍTES
ÁREA PRIVATIVA
COM VARANDA
81m²
VAGA PARA 2 CARROS
PONTO ELÉTRICO PARA GRILL
PREPARAÇÃO PARA SPLIT

1 DORM.
ÁREA PRIVATIVA
COM VARANDA
45m²
VAGA PARA 1 CARRO
PREPARAÇÃO PARA SPLIT

propaganda ilimitada

ÓTIMA LOCALIZAÇÃO

R. Ministro Xavier de Toledo, 89 Campo Grande - Santos/SP

www.silamar.com.br

Incorporação e Construção:

SILAMAR
CONSTRUTORA

Comercialização:

RCAL
www.realimoveis.com.br

Com plantão de vendas no local. Informações: 2202.3248

Este empreendimento tem projeto aprovado pela Prefeitura Municipal de Santos conforme processo nº. 99751/2010-03, com Alvarás de Aprovação nº. 0158/2013 e Licença nº. 0074/2013 e CARTA DE HABITAÇÃO n.º 0126/2015 emitida em 08 de Outubro de 2015. A Especificação Condominial encontra-se registrada no 3º Cartório de Registro de Imóveis de Santos, na Matrícula nº. 49.837, R-12, em 04/11/2015. As imagens em 3d, o mobiliário, o paisagismo e os itens de decoração são para efeito meramente ilustrativo, não fazendo parte do imóvel. As metragens das unidades aqui enunciadas compreendem os espaços ocupados pelas espessuras das paredes, vigas, etc. Os materiais de acabamento e os equipamentos utilizados no empreendimento estão indicados no memorial descritivo. Creci 21.803-J.