

# Revista **Circuito** da Informação

Edição 84 - Ano 7 - Dezembro 2006 - Granja Viana - Alphonville - Raposo Tavares - Aldeia da Serra - www.revistacircuito.com

## Comunidade

Seja solidário e ajude  
uma entidade carente

## Garimpando

+ de 20 opções de presentes  
para o final do ano

## Cultura

Dicas de eventos para  
você agitar neste mês!

*Erick Jacquín*

O embaixador da culinária francesa



**p.20**  
Perfil Erick Jacquin

Comunidade

**p.32**



Garimpendo de Natal **p.27**



**Claudia Siqueira**  
p.04



**Flávia Lippi**  
p.06



**Marcos Sá**  
p.08



**Raul Cãnovas**  
p.10



**Por onde anda**  
p.12



**Horóscopo**  
p.14



**Social**  
p.16

**Cultura** p.18

**Segurança** p.30

**FiqueLigado** p.34

Revista **Circuito**  
da Informação

**Diretora:** Gabriela Gómez Napolitano  
gabi@revistacircuito.com

**Comercial:** Gabriela G. Napolitano  
e Roberta Smilari

**Foto Capa:** Estúdio Mais

**Fotos internas:** Lumi Zúnica

**Diagramação e Arte:** Alexandre Pessôa  
alepessoa@revistacircuito.com

**Redação:** Danielle Ortiz  
jornalismo@revistacircuito.com

**Jornalista Responsável:** Liana Vidigal Rocha  
MTB 679/97 - ES

**Circulação:**

Granja Viana, Alphaville, Aldeia da Serra, Raposo Tavares, Caucaia do Alto e Vargem Grande Paulista. A Revista Circuito da Informação é uma publicação gratuita e mensal. Os artigos assinados não expressam obrigatoriamente a opinião deste veículo sendo de responsabilidade de seus autores.

**Redação e Publicidade:**

Av. Denne, 168 - 2º andar  
Granja Viana - Cotia - SP  
CEP: 06708-230 PABX: 4702.3936  
revistacircuito@revistacircuito.com

De repente, num instante fugaz, os fogos de artifício anunciam que o ano novo está presente e o ano velho ficou para trás. (Neste momento todos se abraçam desejando Paz e Amor. De repente, não importa a nação, não importa a língua, não importa a cor, não importa a origem, porque todos somos humanos e descendentes de um só Pai. Então deixamos o passado, vivemos o presente e almejamos um futuro cheio de realizações.

**Desejamos a todos um feliz 2007!**



# Gigika's



## *Coleção Verão 2007*

Shopping Cristal. Av. José Giorgi, 900 - Loja 04  
SPII - Granja Viana - Tel.: 4612-0787



Claudia Siqueira atua há 20 anos na área de Educação. Historiadora, pedagoga, pós graduada em "Aperfeiçoamento de docentes de Educação Infantil e Ensino" (PUC), pós graduada em "Pedagogia de Projetos e Tecnologias Educacionais" (USP), Magistério com especialização em Educação Infantil. Apresentou projetos de educação no Japão, EUA, América Latina e Europa. csiqueira12@uol.com.br.

"Formando cidadãos do mundo..."

# MAS QUE MUNDO?



Nos folders institucionais de muitas escolas costuma-se ler a bela frase que dá nome a este artigo. Poucas delas, porém, conseguem torná-la efetiva.

Não é fácil conhecer trabalhos pedagógicos que tenham esta frase como meta central, que articulem as áreas do conhecimento de forma a que o aluno realmente considere as conexões entre elas.

Ao ler a prova da 1ª fase do processo seletivo 2007 da Unicamp, pude verificar o quanto ela está distante das provas escolares. As diversas questões estão conectadas entre si e diretamente ligadas ao tema central e as coletâneas de textos são retiradas principalmente de jornais e revistas atuais, que servem de referência para que o candidato possa elaborar uma produção textual e resolver questões dissertativas que não estão classificadas por área de conhecimento. Uma proposta muito interessante que, apesar de ainda não ser ideal, demonstra claramente a fragilidade das propostas pedagógicas da escola e o seu distanciamento em relação à universidade.

Discussões sobre responsabilidade social, sustentabilidade, solidariedade, uso racional de água e luz, biodiversidade, diversidade, princípios éticos, reciclagem, consumismo,

gravidez na adolescência, drogas lícitas e ilícitas, literatura de boa qualidade, cultura geral, diferentes formas de expressão, espiritualidade e tecnologia acontecem ora em palestras pontuais, ora em aulas sobre atualidades, mas não fazem parte do dia-a-dia dos alunos, que pouco têm a oportunidade de experimentar, de aprofundar e de se apropriar desse conhecimento.

Eis algumas questões para reflexão:

• **Será que a dinâmica de aula e as avaliações regulares dos cursos na Unicamp têm formatações próximas das que ela apresenta a seus candidatos em seu processo seletivo?**

• **Por que quando os alunos se formam e se tornam professores recorrem às suas "memórias" e dão aulas tão ou mais maçantes das que tiveram quando alunos?**

• **Quando é que a escola de educação básica vai dialogar com a universidade?**

O que ensinamos a nossos alunos não os tornará cidadãos do mundo. Pelo menos não desse mundo em que vivemos, uma vez que estamos muito longe dessa meta. O formato de nossas aulas, nosso quadro curricular e o investimento na formação docente não estão alinhados.

Enquanto isso, as instituições de ensino continuam vendendo algo que não fazem, mas que tem efeito no inconsciente coletivo. Ah, isso tem!



# COLÉGIO ADVENTISTA DE COTIA

“A educação verdadeira é aquela que não mede esforços e sim resultados”



## Oferecemos:

- Serviços de capelania e Orientação familiar
- Tarefa “On-line”
- Ensino Religioso
- 3º Ens. médio preparatório/Intensivo para vestibular (terceirão)
- Musicalização e canto coral
- Projeto Robótica (Lego) para o 2º ano fundamental
- Software educativo “Educart”
- Excursões culturais e recreativas periódicas
- Participação no evento “Adventure School”
- Assinatura gratuita da Revista “Nosso Amiguinho”
- Escolinhas de Esportes
- Mini-fazendinha
- Biblioteca
- Play Ground
- Prédio exclusivo para educação Infantil
- Quadra poliesportiva coberta
- Amplo auditório
- Laboratório de Informática
- Laboratório de Inglês
- Laboratório de Ciências e Biologia
- Seguro de acidentes pessoais 24h.

*Toda criança necessita de uma boa educação para a formação de seu caráter. Todo pai necessita da segurança de que uma boa escola dará continuidade à integral educação iniciada em casa. O Colégio Adventista de Cotia reconhece essas necessidades e projeta seu método de ensino com base na responsabilidade social, ética, qualidade, dedicação, compromisso e integridade. Dessa forma pais e filhos podem ficar despreocupados, pois no Colégio adventista a edificação do caráter de cada aluno está garantida.*

## MATRÍCULAS ABERTAS 2007

Educação com excelência e preços acessíveis:

- Jardim I ao 1º ano – R\$ 199,75
- 2º ano – R\$ 299,75
- 3º ao 5º ano – R\$ 319,75
- 6º ao 9º ano – R\$ 359,75
- Ensino Médio – R\$ 399,75

**4616-7300 ou 4616-8023**

[cotia@paulistana.org.br](mailto:cotia@paulistana.org.br) [www.adventistacotia.com.br](http://www.adventistacotia.com.br)  
Rua Rui Barbosa, nº 63 - Lajeado - Cotia SP

**A educação de seu filho é algo muito importante.  
Permita-o ter uma boa formação junto ao Colégio Adventista.**



Flávia Lippi apresenta o Programa Repórter Eco todos os domingos, às 16:30h, na TV Cultura canal 2, Multicanal e Globosat, canal 27 e reprise às quintas, às 13:30h. Envie um e-mail para mais informações: [www.flavialippi.com.br](http://www.flavialippi.com.br) - [flavialippi@uol.com.br](mailto:flavialippi@uol.com.br)



“Certa vez um andarilho apareceu em uma aldeia da Idade Média. Dirigiu-se à praça central da cidade, anunciou-se como alquimista e disse que ensinaria como transformar qualquer tipo de metal em ouro. Algumas pessoas pararam para ouvi-lo e começaram a ridicularizá-lo. O estranho não se abalou, e pediu um pedaço de metal. Alguém lhe entregou uma ferradura; um outro lhe ofereceu um prego. O alquimista, então, pegou as peças, e, ainda diante das risadas dos incrédulos, colocou-as em uma pequena vasilha. Derramou sobre elas o conteúdo de um frasco que havia retirado de sua sacola. Permaneceu em silêncio durante alguns segundos. E o fenômeno aconteceu: a ferradura e o prego tornaram-se dourados.

Uma sensação de espanto percorreu a multidão que se amontoava na praça. O alquimista levantou as peças de ouro para que todos pudessem admirar a transmutação. Um ourives que estava presente pediu para examinar os objetos. Em pouco tempo, revelou-se que as peças eram de ouro puríssimo como

---

“(…)O QUE NOS TORNA INFINITAMENTE RICOS NÃO É A QUANTIDADE DE OURO QUE CONSEGUIMOS PRODUZIR, MAS OS MOMENTOS QUE COMPARTILHAMOS COM OS VERDADEIROS AMIGOS.”

---

nunca se vira antes. O alquimista, então, pegou um grosso livro de sua sacola e disse estar nele o segredo da transmutação dos metais em ouro. Em seguida, entregou o livro a uma criança e partiu, tranquilo. Ninguém o viu ir embora, pois todos os olhos mantiveram-se fixos no livro nas mãos da criança.

Poucos dias depois, a maioria das pessoas possuía uma cópia do valioso manuscrito. A receita para produzir ouro passou a ser conhecida por todos. Contudo, a fórmula era complexa. Exigia água destilada mil vezes no silêncio da madrugada e ingredientes que deveriam ser colhidos em noites especiais e em praias distantes. No início, todos puseram as mãos à obra. Mas com o passar do tempo, começaram a desistir do trabalho. Era muito penoso ficar mil noites em silêncio esperando a água destilar. Além disso, procurar os outros ingredientes era muito cansativo. Começaram então a dizer que aquilo era apenas uma galhofa deixada pelo alquimista para mostrar como eram tolos.

As pessoas foram desistindo. E, à medida que desistiam, tentavam convencer os outros a fazer o mesmo. Assim, muitos e muitos outros, influenciados pelos primeiros, também desistiram. Apenas um pequeno grupo prosseguiu com o trabalho. Apesar de ridicularizados pelo resto da aldeia, continuaram destilando a água, e fizeram várias viagens, juntos, à procura dos ingredientes da fórmula do alquimista.

Conforme passava o tempo, o pequeno grupo de aprendizes de alquimia acumulava histórias divertidas, situações interessantes e experiências únicas que passavam juntos. E tornavam-se cada vez mais unidos. Transformaram-se em grandes amigos. Até que chegou o dia, e eles, que haviam começado juntos, viraram juntos a última página do livro do alquimista. Lá estava escrito:

‘Se todas as instruções foram seguidas, você tem agora o líquido que, derramado sobre qualquer metal, transforma-o em ouro. Entretanto, o que nos torna infinitamente ricos não é a quantidade de ouro que conseguimos produzir, mas os momentos que compartilhamos com os verdadeiros amigos. Agora você já percebeu que a maior riqueza não está no produto final obtido, mas, sim, no caminho percorrido’.



O livro que acabo de lançar ensina a fazer cosméticos naturais, que para mim é também uma alquimia mas não tem a pretensão de dar a ninguém um corpo novo ou uma pele nova. Mas talvez ele possa ajudar a transformar metal em ouro, se a gente entender a essência dessa transformação, e se o caminho percorrido for aproveitado de verdade. Se o que ofereço aqui incentivar você a ter momentos especiais com amigos, parentes, pessoas divertidas ou até consigo mesmo, em torno de panelas, potinhos, saúde, mistérios e boas risadas, então, não só a sua beleza será transformada, mas tudo ao seu redor pode acabar virando ouro! Saúde para você!

Para adquirir o livro BELEZA NATURAL entre no site [www.matrixeditora.com.br](http://www.matrixeditora.com.br)

## Dica especial

### Drenagem linfática manual auxilia na recuperação

O estímulo linfático ajuda na eliminação de algumas toxinas que se acumulam, devido aos excessos físicos. Além de eliminar as dores nas pernas resultantes da retenção de líquidos, a técnica é efetiva como relaxante e sedativo, devido ao ritmo lento das manobras.



# A FANTASIAS ADOÇA SEU NATAL E DESEJA BOAS FESTAS



## Doceria Fantasias

*fazendo um mundo mais gostoso para você*

**Cotia:** 4703-4059 / 4703-2324

**Alphaville:** 4195-8429 / 4208-7046

Calçada das Orquídeas, 192 – Centro Comercial

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





É Diretor Comercial da Rede Bom Dia de jornais pertencente ao grupo Traffic, ex Diretor do Estadão, Jornal da Tarde e Portal Estadão. Administrador de empresas com pós graduação em Finanças pela PUC, formado em Propaganda e Marketing pela ESPM com especialização em Stanford Califórnia. Membro da ANJ, CONAR e do CENP. e-mail:marcoossa@bomdiarede.com.br.



Quenão quer ganhar!

Querido Papai Noel, como já passei da idade de escrever a cartinha com os pedidos de presentes de natal e como sua lista de entregas deve estar enorme, resolvi facilitar sua vida. Estou lhe enviando minha carta com a lista do que não quero ganhar. Repito: é a lista do que não preciso de forma alguma!

É tudo aquilo que me aborreceu durante o ano e que eu quero a máxima distância. Sendo assim o senhor não precisa me mandar nenhum presente mas, por favor, não me mande também nada da lista abaixo. Sei que é um pedido inédito. Na verdade é um não pedido, ou seja um pedido com o que eu pedi para não receber. Mas natal é tempo de esperança e espero ser atendido naquilo que não preciso. É meio complicado, mas aí vai.

**Eu não quero ver nem ouvir e nem saber de:**

- Gente no gerúndio falando
- Faixas penduradas balançando
- Raposo Travada engarrafando
- Rodoanel não andando
- Fumaça nos sufocando
- Lombada atrapalhando
- Motoboys buzinando
- Trânsito parando
- Motoboys costurando
- Cidade inundando
- Lixo abundando
- Rios transbordando
- Camelôs pirateando
- Guardas multando
- Radares fotografando
- Bandidos assaltando
- Assaltantes mandando e a polícia acatando.

**Quero menos ainda:**

- Deputados roubando
- Deputadas dançando
- Mensaleiros legislando
- Malufs voltando
- Partidos achacando
- Sanguessugas escapando
- Caras de pau proliferando
- O Serra se esquivando
- O Aécio ignorando
- Vergonha na cara rareando
- O Duda marqueteando
- O homem trabalhando
- Ministro da Justiça se justificando
- Injustiças se intensificando
- Picaretas se safando
- Estrelas no maiô saltando
- Companheiros se arrumando
- Filho se locupletando
- Churrasqueiro churras-

quando

- Alopados aprontando
- Presidente dissimulando e a oposição não se posicionando.

**Também não vou precisar mais de:**

- Bush comandando
- Os EUA se achando
- Muros separando
- Povos se odiando
- Palestinos e judeus se matando
- Religiões alucinando
- A Coréia do Norte bombando
- O Irã se armando
- A ONU fraquejando
- O Lula viajando
- O Hugo Chavez tripudiando
- O petróleo venezuelano
- O Ivo Morales nos humilhando
- O gás Boliviano
- A Petrobrás amarelando
- O Kirchner nos menosprezando e o Fidel atazanando.



...povos se odiando,  
palestinos e judeus  
se matando...

**Não me venha com:**

- AeroLula voando • Nossos vãos atrasando • O Comando Aéreo se esfalando • Os Boengs despencando e os ministros se explicando.

**Pode mandar para outro:**

- Os salários achatando • Os Impostos duplicando • O apagão voltando • As Estatais inchando • Os preços aumentando • O desemprego aflorando • A miséria chorando • O Brasil se atrasando • O Haiti se aproximando e o futuro recuando.

**Não me mande:**

- As florestas queimando • A Amazônia esfumaçando • Os icebergs degelando • Os esgotos derramando • O calor esquentando • O efeito estufa abafando • As marés aumentando • Os rios ressecando e os peixes agonizando.

**Abro mão de:**

- Seleção jogando • França comemorando • Argentina vibrando • Leão reclamando e o São Paulo não ganhando.

**Não quero:**

- O celular tocando • O cara estressando • A conta atrasando • A criança chorando • A menina emburrando • O dinheiro escasseando • Gente reclamando • A cerveja esquentando • A comida esfriando • Ela não namorando e no natal alguém chorando...

**Só não deixo de pedir uma coisa:**

- Que traça a todos nós um Feliz Natal e um 2007 cheio de realizações!



...Bush comandando...  
...os EUA se achando...



**FEIRÃO  
CARRO  
NA MÃO**

**Aba**

*Nunca foi tão fácil e barato comprar seu carro!*



**PRISMA  
ECONO.FLEX**

GRANDE LANÇAMENTO 2007  
COM MOTOR 1.4 ECONOFLEX  
SURPREENDA-SE COM O  
PREÇO VOCÊ TAMBÉM!

**CLASSIC 2007** <sup>(2)</sup>

R\$ 24.990, à vista

FINANCIA SÓ **R\$ 21.990,** <sup>(1)</sup>  
SEM ENTRADA

em 60x <sup>(1)</sup>  
**R\$632,** <sup>(2)</sup>  
SEM ENTRADA

**ASTRA ADVANTAGE  
4P 2007** <sup>(3)</sup>

R\$ 44.900, à vista

FINANCIA SÓ **R\$ 39.990,** <sup>(1)</sup>

em  
**60X** <sup>(1)</sup>  
SEM ENTRADA

Promoção válida de 18 a 25/11/06. 1) Financiamento à vista, o saldo em 60 par. iguais (modal. Leasing) com carência de 30 dias p/pagamento de 1º par. (a partir da data de pagamento do contrato) e taxa de 2,00% a.m. e 27,17% a.a. Preços e taxas promocionais válidos exclusivamente p/ as condições de financiamento anunciadas no modal. Leasing e 100% do valor total financiado válido p/veic. 0km ou seminovos a partir do ano 2000. 2) Classic Life 1.0 06/07 0km Flexpower, pac. 06R, ch. 0184200, básico, pint. sólida, à vista R\$ 24.990 ou R\$ 21.990 em 60x de R\$ 632 s/entr. e 1º par. p/30 dias. 3) Astra Advantage 4p 06/07 0km, pac. 06A, ch. 0166350, à vista R\$ 44.900 ou R\$ 39.990 em 60x s/entr. TAC de R\$ 580 não inclusa no financiamento. Os veic. Chevrolet estão em conformidade c/ o PROCONVE - Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos Automotores. A Concessionária ABA se reserva o direito de corrigir possíveis erros gráficos.

A 10 minutos da Castelo Branco e a 15 minutos da Marginal Pinheiros

GRANJA VIANNA  
ROD. RAPOSO TAVARES, KM 25  
**4613-8800**

**Aba**

Fazemos tudo por você  
www.abamotors.com.br



Raul Cânovas é paisagista há mais de quarenta anos, leciona na Fundação Maria Luísa e Oscar Americano e na Escola Paulista de Paisagismo. Ministra palestras e tem dois livros publicados. [www.raulcanovas.com](http://www.raulcanovas.com) – [raulcanovaspaisagista@uol.com.br](mailto:raulcanovaspaisagista@uol.com.br)  
Tel.: (11)3813-3212. Av. Brigadeiro Faria Lima, 1690 – cj. 111.



## Um Natal enfeitado de ilusões

Lá estava ele mais uma vez, no meio do jardim, cercado pelas caixas de enfeites que acumularam um fino pó, enquanto esperaram no sótão por mais um dezembro. Tinha um pouco de tudo: bolas coloridas e brilhantes, penduricalhos que pareciam feitos com cetim, adornos chineses e até fitas metalizadas que cuidadosamente enroladas, resistiam ano após ano ao solene ofício de decorar o pinheiro de natal, permanecendo tão bem conservadas que sempre pareciam estreantes.

Já ia pegar a escada, o pinheiro tinha crescido muito, quando ouviu uma voz aguda e penetrante que parecia surgir do nada perguntando:

- O que você fez de janeiro para cá, além de esperar pela chuva?

Uma outra voz menos estridente respondeu: - *Aguardei o dissolvimento das nuvens, porque não fiquei satisfeito apenas com o orvalho.*

- *Mas de que valeu essa água toda* (Reiterou a primeira voz) *Se em seguida se evaporou?*

- *Eu usei uma parte para hidratar minhas energias.* Disse o interlocutor.

O homem um pouco assustado e bastante receoso tentava identificar a procedência da conversa que continuava intensa entre as partes.

- *Energias? Para quê energias?*

- *Para inspirar minha robustez.*

- *E para quê serve esse vigor todo?*

- *Para se ter certeza de ser capaz.*

- *Capaz?*

- *É, e também corajoso, porque apesar de viver em um jardim é preciso fazer alguma coisa, algo transcendente.*

- *Uma espécie de magia?*

- *Pois é, às vezes é um pouco enfadonho isso de fabricar milhares de pitangas todos os anos.*

- *Você faz pitangas?*

- *Você não notou?*

- *Desculpe sempre estive muito ocupada com minha florada.*

- *Obrigado pelo perfume.*

- *Imagine, não custa nada.*

- *Mas ele alimenta meus devaneios.*

- *Algum dia você consegue, algum dia quem sabe, vou saborear a tua polpa.*

- *Tchau madressilva.*

- *Adeus pitangueira.*

O homem revirou-se na cama e continuou sonhando com um Natal enfeitado de ilusões, esperando o dia seguinte para pegar sua escada.

# As Origens do Natal

A comemoração de Natal começou no ano de 336 d.C., em Roma, onde foi celebrado o primeiro Natale Domini, mas na realidade, 62 anos antes, durante o Império de Aureliano começou a ser feito o Natalis Solis Invicti, que quer dizer Natal do Sol Invencível, que era uma festa mitríaca. Mitras era o espírito da luz divina, o símbolo solar era muito importante para os europeus primitivos, o Sol parecia enfraquecer e sua luz diminuía entre os meses de dezembro e março por causa do inverno, por isso os povos pagãos faziam festas e cultos religiosos, marcando a comemoração do solstício no dia 25 de dezembro, para que o Sol não morresse, e sim o contrário, que ele renascesse na primavera, trazendo novamente o seu calor para o homem e para sua terra.

Os romanos naquela época acendiam fogueiras, erguiam altares nas casas e enfeitavam com flores e galhos de árvores nas ruas e templos, tentando agradar de todas as formas possíveis os deuses de sua mitologia. Isto, naturalmente, levou a Igreja Romana a contrapor-lhes à festa cristã do Natale de Cristo, que segundo eles afirmavam, era o verdadeiro Sol da Justiça.

Foi assim que a festa litúrgica do Natal começou a ser celebrada, também na mesma data pelos cristãos, e esta festa quase de imediato começou a se propagar por todo Ocidente, não tardando com o correr dos tempos, a ser adotada por todas as igrejas cristãs orientais.

Com a conversão cada vez maior dos pagãos ao cristianismo, a igreja, não vendo como acabar com aquelas comemorações, usou de sua estratégia para transformar essas festas pagãs em cerimônias litúrgicas cristãs.

Desta forma a comemoração do dia 25 de dezembro, que era dedicada ao Deus Sol, passava a ser a festa do nascimento do menino Jesus, e foi o Imperador Constantino, já no final de seu mandato, que determinou que esta data devia ser celebrada em todo o Império Romano. Contam que ele tomou essa decisão na época da construção de uma Basílica, sob o túmulo de São Pedro, na própria colina do Vaticano, justamente no local onde se faziam os cultos solares. Mais tarde, o Papa Júlio I oficializou esta data incluindo-a no calendário Juliano.



LUIA BRANCA

## A gente não tira a natureza da cabeça nem no Natal.

O Continental tem de tudo para um Natal feliz: uma floresta natural, com plantas, flores, seixos, fontes, o canto dos pássaros e o cheiro da mata. Você vai poder passear dentro de um minijardim botânico, com árvores nativas tropicais. Vai plantar, podar e cultivar mudas, além de levar sementes de plantas para casa. A preservação da natureza não é só para o Natal, é para a vida inteira. É o que o Continental deseja para você.





Renata M. F. Rivera M. Porto, formada em Direito, trocou o mundo jurídico pela fotografia. Granjeira desde pequena, busca através de sua coluna resgatar um pouco da memória do bairro. e-mail: [rmfrivera@msn.com](mailto:rmfrivera@msn.com)

## ...Daniela Nanni

Daniela Nanni Rubeiz, engenheira formada e pós-graduada pela MAUA, casada com Ricardo Rubeiz e mãe dos gêmeos Felipe e Fernando, de um ano e oito meses, tem uma história antiga com a Granja. Mudou-se para cá em 77, aos cinco anos, com os pais e o irmão, Ricardo Nanni.

Poucas são as lembranças de sua primeira casa em Perdizes. A mudança foi tranqüila e logo seus pais a matricularam na Escola da Granja, onde estudou da pré-escola até a 8ª série do 1º grau.

Além disso, Daniela, assim como várias de suas colegas de escola, tinha aulas de balé com a querida, talentosa e paciente Beatriz Junqueira. Aluna dedicada, em pouco tempo, já fazia parte da turma avançada, aquela turma que todas as meninas sonhavam fazer parte um dia. Porém, para tanto, não bastava ser uma boa bailarina, era necessário muita disciplina e dedicação.

Todo final de ano, Beatriz preparava um lindo espetáculo, onde todas as suas alunas, mesmo as mais novinhas, dançavam para uma platéia animada formada por pais, tios, irmãos, avós e amigos. Era um grande acontecimento para toda a comunidade. Na verdade, o espetáculo começava meses antes, com a escolha dos temas, a confecção das fantasias, os diversos e intermináveis ensaios, a correria no cabeleireiro da tia Rosa, onde muitas iam se pentear e maquiar no dia do espetáculo. Espetáculos esses tão grandiosos como suas lembranças. Beatriz, sempre caprichosa em cada detalhe, levou suas bailarinas até mesmo aos palcos do MASP. Um sucesso.

Ainda sobre os velhos tempos, Daniela lembra, saudosa, das festas Junina e a das Nações que aconteciam na Praça Niso Vianna. Duas datas muito esperadas pela garotada e também pelos adultos. "Era muito gostoso porque todo mundo se conhecia, tinha um certo charme, era especial e muito divertido". As crianças corriam soltas enquanto os pais se divertiam. Velhos tempos.

Já no colegial, Daniela resolveu ir estudar em São Paulo, no Gracinha, e logo depois seu irmão também. Com a mudança, a família se viu obrigada a utilizar constantemente a estrada, o que não agradou seus pais e, preocupados com a nova rotina, resolveram fazer uma experiência. Alugaram a casa na Granja e foram morar em um apartamento no bairro do Itaim-Bibi, em São Paulo.

Anos depois, já com os filhos formados e encaminhados, os pais de Daniela voltaram a morar na Granja enquanto ela e seu irmão permaneceram no apartamento em São Paulo.

Em 2001, Daniela se casou com Ricardo Rubiez e em 2005 nasceram seus filhos Fernando e Felipe.

Depois do nascimento dos gêmeos, ela, os bebês e o marido passaram a frequentar a casa de seus pais todos os finais de semana. Ela lembra que apesar de ter estruturado sua vida em São Paulo, faz questão de trazer seus filhos para a Granja onde podem brincar na grama, ouvir passarinhos, ver bichinhos, sentir o cheiro do mato, enfim, coisas impossíveis de se fazer onde mora.

Apesar disso, mudar para a Granja ainda não está nos planos do casal. Seu marido Ricardo, que é consultor financeiro, trabalha perto de casa e ela, por sua vez, está cursando Design de Interiores na Escola Panamericana de Artes, também perto. "Eu já passei por isso e sei bem o que é pegar a estrada todos os dias, diversas vezes".

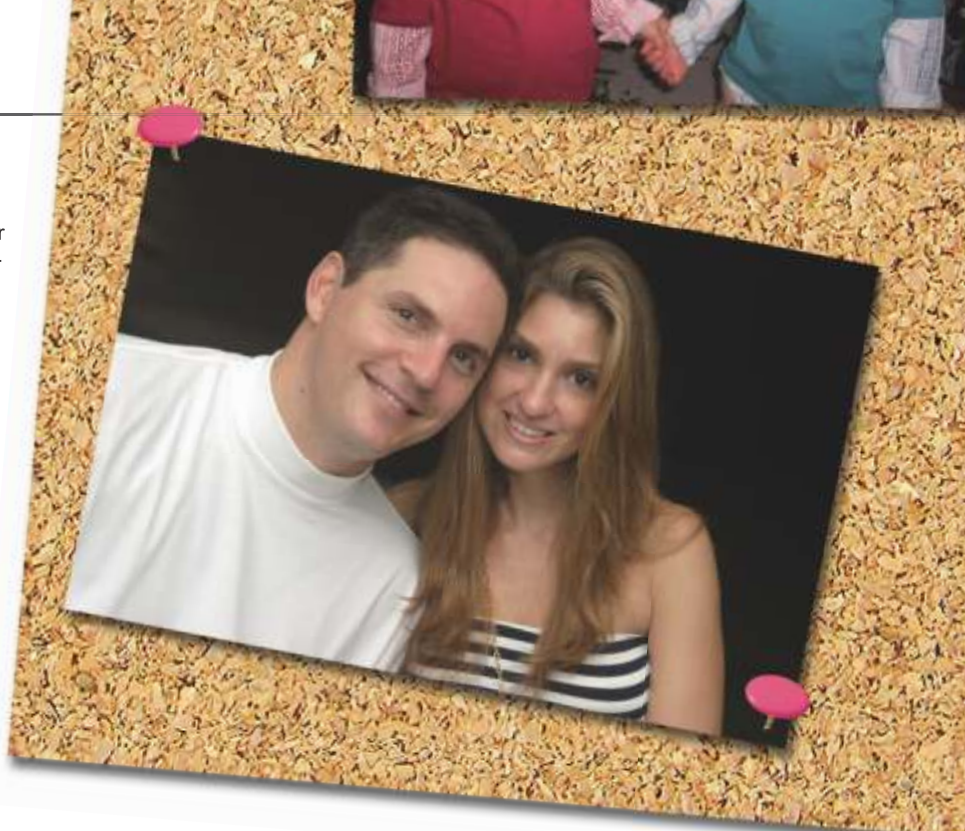


Por outro lado, "Claro que temos um sonho de ter uma casa grande, com jardim, muito verde e muito espaço onde as crianças possam brincar, enfim, uma casa na Granja. Não descartamos a possibilidade". Por enquanto, para a alegria dos pais, Daniela vai religiosamente duas vezes por semana visitá-los, com seus filhos e marido, e desfrutar um pouquinho desse verde granjeiro. Quanto aos antigos amigos do bairro, "perdi contato com muita gente durante esse tempo em que fui morar em São Paulo, mas toda vez que vou para Granja encontro alguém conhecido e aí, você sabe, são horas de conversa. Quem sabe um dia não volto morar por aqui?!"

*Aproveitando a oportunidade, gostaria de agradecer os diversos e-mails e manifestações dadas por vocês leitores. E como mensagem de final de ano, escolhi frases de dois grandes pensadores:*

*"Quase nunca pensamos no presente e no instante em que vivemos mas no que viveremos. Assim, nunca vivemos, esperamos viver. E, dispondo-nos sempre a ser felizes é inevitável que nunca o sejamos" (Sponville).*

*"Que em 2007 a felicidade, mais que um projeto, seja vivida em ato como o presente" ( L.G.M.P)*



Fazendo parte desta história:



4612-2599  
www.proinvest.com.br



4612-2255  
www.egv.com.br



4702-4183  
www.ristorantecanto.com.br

**O Pedroso é muito + Natal.**  
**Boas Festas**

**SUPERMERCADOS**  
**PEDROSO**  
QUALIDADE, TRADIÇÃO E PREÇO BAIXO  
LOJA 1 CENTRO COTIA | LOJA 2 ATALAIA | LOJA 3 PARQUE BAHIA



Sergio Frug é engenheiro, astrólogo, tarólogo e terapeuta holístico. Desde 1996 responde pela coluna "Revelações" da Revista Caras e atende no Espaço Integração na Granja Viana. Tel. (11)4616.6992, www.espacointegracao.com.br - email: sfrug@uol.com.br

Depois de longo e tortuoso período onde foi preciso reconhecer as próprias sombras, fragilidades e limitações, o recente ingresso de Júpiter em Sagitário, indica finalmente o início de um novo ciclo onde poderemos colocar em prática tudo que aprendemos nos tempos difíceis e renovar as esperanças de alcançar nossas maiores metas e objetivos. Não devemos, porém, nos afastar das necessidades de mudança e transformação. O céu do dia de Natal simboliza isso.

**♈ Áries:** Um novo impulso seguirá estes tempos mais reclusos e comprometidos que o amigo ariano vem enfrentando. O ingresso de Marte em Sagitário no próximo dia 06 revigorará o vigor físico e a vontade de realizar não apenas o que é desejado, mas também o que é preciso.

**♊ Gêmeos:** Depois de tempos complicados, idas e vindas e situações mais confusas, aos poucos você volta à alegria natural e recomeça a sonhar com dias produtivos. Lembre-se, porém, de concentrar seus esforços naquilo que realmente interessa, sem muitos desvios qualitativos.

**♌ Leão:** Depois de longas restrições, você com certeza não vai querer esperar mais para colocar em prática tudo que a sua ampla visão está objetivando. Faça-o, mas faça com sensibilidade e sem precipitações ou entusiasmos exagerados, que podem fazê-lo novamente perder seu tempo.

**♎ Libra:** Siga um pouco mais o seu próprio entusiasmo sem se perguntar tanto se valerá ou não a pena. O que vale mesmo é experimentar, em lugar de ficar muitas vezes apenas divagando. Na seqüência você terá o tempo necessário para corrigir eventuais falhas e acertar o seu rumo.

**♐ Sagitário:** Os melhores tempos estão retornando, amigo sagitariano, mas não se deve esquecer das dificuldades passadas e avaliar "por que" ou "para que" teve que enfrentá-las. Renove o seu espírito otimista, mas não deixe de plantar a coisa certa para colher no tempo certo.

**♑ Aquário:** Preste muita atenção nos seus excessos de sabedoria, que muitas vezes podem ser interpretados como excessos de excentricidade. É certo que nem todos conseguem alcançar a qualidade dos seus pensamentos, mas é o que está em jogo. Aprender a lidar com isso.

**♉ Touro:** As velocidades aumentam durante o período e com elas a responsabilidade de responder por si próprio e por suas necessidades. A alegria das celebrações de final de ano deve seguir-se um bom planejamento, pois as questões emergentes não vão esperar até março...

**♋ Câncer:** O povo lunar vai mostrar-se alegre e agitado nestes dias finais de 2006, onde até mesmo um novo amor (ou quem sabe renovado) pode acontecer. Solte-se de forma generosa em lugar de prestar muita atenção aos detalhes. Experimentar é com certeza muito melhor do que temer.

**♍ Virgem:** Você vai ter que se soltar e prosseguir com uma certa ousadia, pois não terá muito tempo para analisar ou planejar os próximos movimentos. Sua organização interna, porém, será suficiente. Confie nela e experimente a alegria de pisar em terrenos escorregadios sem escorregar.

**♏ Escorpião:** Poucas oportunidades serão tão poderosas como essa que está vivendo, de superar limitações e realizar conquistas com seu próprio poder e qualidades desenvolvidas. Não será necessário contar com ninguém, embora muitos possam auxiliá-lo. Você sempre saberá o que fazer.

**♐ Capricórnio:** Ainda que diversos detalhes não estejam exatamente do seu gosto, não é mais hora de perder tempo com isso. Celebre o final do ano com alegria e prepare-se para ingressar em 2007 como quem dá um grande salto qualitativo. Confie e solte-se, pois é o que acontecerá.

**♑ Peixes:** Os pensamentos negativos serão os seus piores inimigos, enquanto as manifestações de amor e sensibilidade do seu coração estarão trabalhando sempre a seu favor. Aproveite o final de ano para esquecer velhos pressupostos e voltar a amar sem preconceitos.

## PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

© Revistas COQUETEL 2006

O Velho Continente	Casa de assistência social para idosos	1.000	Ensino correto da escrita
Hipótese	Significado da caveira em rótulos	Alvo do exercício abdominal	
Recarga de caneta			Arte, em inglês
A da paz é branca			
Boneco de madeira que virou gente	Nascido na região mais seca do Brasil	Ditongo de "caule"	
		Q	
		Períodos de 24 horas	Giulia Gam, atriz
Quitado	Ordinal (abrev.)		Pedraço de madeira
Saudação feita ao artista em shows		Parceiro da dança	
Rodador que vive em capinzal	Informação nova e útil (gir.)	<b>D I C A</b>	
Grupo de alunos da mesma sala		Universidade Federal Fluminense (sigla)	Antônimo de "abrir"
			Grande caixa de madeira
(?) Popular Brasileira: MPB	Título nobre inglês	A fêmea do touro	
		Cadete (abrev.)	
		4, em algarismos romanos	À (?): sem ter o que fazer
Associação de defesa dos trabalhadores			
Ouro, em espanhol		Apoio para o salto olímpico	

### Solução edição 83

E	W	O	O	H	T	A	L	
N	V	V	O	I	V			
A	G	I	O	N				
V	A	T	E	X	A	V	A	T
N	V	S	I	V	I	V		
N	V	N	W	N	E	N		
E	T	A	B	E	C	E		
T	E	O	R	A	O			
A	S	S	A	M	O	C	E	
I	L	H	N	H	A	T		
D	E	S	E	N	H	A	T	
A	R	L						
L	O	R	O	V	A			
S	A	V	A	N	A	R		
Q	U	I	N	H	E	N	T	O
P	C	A	V					

CD

**TOM ZÉ**

DANÇ-ÊH-SÁ (BRAZIL, 2006)



Completando 70 anos, Tom Zé, fez em outubro o lançamento de seu último disco em 3 shows no Sesc Pinheiros. Sua apresentação agradou um público que agora mudou para a faixa dos 18 aos 40 anos ! O Disco é muito diferente dos anteriores, não existem letras, apenas músicas e sons. Não é um disco fácil, mas simples a primeira vista e sofisticado no conjunto. Mistura a música tocada por sua tradicional banda com sons "sampleados". Como no Brasil, certamente vai ser bem recebido no exterior onde Tom Zé, foi o "único" músico brasileiro escolhido entre os 100 melhores discos do século, pela revista Rolling Stone, ficou entre os 10 primeiros ! Tom Zé é assim : sempre muito a frente do tempo. \*\*\*\*

**THE LIVING THINGS – AHEAD OF THE LIONS (2005, USA)**

Se você gosta de Rock e está cansado do estilo "mais-do-mesmo", esse é o disco. Não é Punk, nem mesmo psicodélico, não é um Nirvana, mas lembra muito o Rock Pesado dos anos 80. Talvez meio Guns 'N Roses ou até ACDC, você vai decidir. O álbum é consistente da primeira a última faixa e dá a sensação que poderia ter mais meia hora de música, "de tão bom"!!!!. \*\*\*\*



DVD

**X-MEN :  
O CONFRONTO FINAL**

(2006 USA)



O Terceiro filme da série, contrariando à saga das continuações, é diversão garantida para quem gosta de ficção-aventura. O novo diretor, explorou melhor os conflitos entre os personagens e não economizou em efeitos especiais. A trama se desenvolve ao redor da descoberta de uma possível "cura" para os mutantes. A versão de locadora é dvd simples, mas para quem vai comprar recomendo a edição dupla, cheia de extras. \*\*\*

**NOVIDADE NO  
KAZAN DA GRANJA!**

**Almoço Executivo de 2ª à 6ª**

**R\$ 14,90\***



**CONTINUA A PROMOÇÃO  
DO RODÍZIO\***

**Almoço de 2ª à 6ª - R\$ 23,50**

**Jantar de 2ª e 3ª - R\$ 22,60**

**Rua José Félix de Oliveira, 1136 - Fone 4612-9500  
www.kazansushi.com.br**



Patric Pierre é produtor de eventos da Aragon Granja Viana, a maior casa de eventos da região. Engajado em obras sociais e culturais, mora há mais de 30 anos por aqui. Festeiro e bom de papo, está sempre ligado no que acontece em Alpha e na Granja. email: social@revistacircuito.com

Logo que as festas chegam as ruas se enchem de gente compassiva e complacente. Benevolência, característica do espírito natalino que como o bom velhinho trata a todos com igual amor, deveria estar aí o ano todo. Para alguns, esteve mesmo, segue meu enorme respeito: parabéns ao Assa pelo ano de conquistas, ao Guilherminho do Gol de anjo, a Pro Anjo que muito fez em 2006, a Casa de Apoio e a comunidade do bem que é a Casa do Sol. E, claro, parabéns a você que tem o coração de ouro e agüentou minhas bobagens durante todo o semestre!

Em dezembro me redimo de novembro, esperando não incitar polêmica em janeiro, já que mês de férias serve pra ficar em paz! Boas festas a todos os que comemoram o Natal e Ano Novo agora, e muito amor aos que o fazem ou não em outra data! Afinal somos iguais, igualmente sociais.

**Descanso dos Guerreiros**  
*Merecido descanso. Quem passou pela coluna em 2006 e aonde eles se recuperam e se divertem no final do ano.*

**Família Neves:** deve passar um fim de ano tranqüilo na Barra do Una, refazendo as energias e se preparando pra um 2007 sortudo!

**Família Veloso:** dividida entre Natal e Buzios, a família mais famosa do Tom Brasil pula as sete ondinhas para um ano novo de prosperidade!

**Família Roberts:** entre Cartajena e Medelin, um ano novo latino agita toda a família

**Família Herrero:** Maceió, Nazaré Paulista e Praia do Sono não serão as mesmas em 2007. Os Herrero prometem muito agito no Reveillon espanhol à moda brasileira.

**Família Ribeiro:** entre Angra, Birigui e Floripa, a família pronta pra crescer promete quebrar o Reveillon no meio.



Noite de muitas comemorações no **Granjota!** Henri Casteli, o Estevão de Cobras e Lagartos, foi comemorar o fim da trama das sete com a esposa, a modelo internacional Isabeli Fontana.

Jogadores do São Paulo foram brindar o tetra-campeonato brasileiro e o Rick Carillo, proprietário do Granjota, palmeirense convicto, parabenizou o jogador Júnior, pela sua excelente carreira no São Paulo Futebol Clube.



Inaugurou a **Fort House** na Granja, prometendo a última palavra em móveis para casa. Mais opções impossível, vale a visita. Na foto o empreendedor Fábio Izar, com sua esposa Patrícia.



Aconteceu, no Espaço Aragon, o **2º EVA** (Encontro de Veículos Antigos de Cotia) Antônio Geraldo, BB e esposa abriram o evento

Fatura Portenha no **São Fernando**, o Argentino Paulo Pinto levou o Grand Prêmio do torneio Samsung Masters II Brasil Classic. Na Foto Albert Gauss diretor da TEEOFF, o feliz ganhador, Alcides Procópio e Luiz Felipe Tavares da Kock Tavares.



## Placar da Mea Culpa

**35** foram os comentários merecidos ao vivo e por e-mail me escrachando pela nota do Boldrim.

**11** foram as ligações da Gabi, minha chefe, me puxando a orelha pelo mesmo motivo.

**07** foram as cartas de polidas desculpas que escrevi antes da versão final entregue à família.

**05** são os anos que preciso passar com a Christine Yufon para recuperar a elegância perdida.



## Ouzeda

Além da voz que acompanha os espectadores da HBO, o Fernando Ouzeda, ousa de verdade. Um ótimo artista plástico de espírito alegre e aventureiro. A tradução de seu bom gosto está nas telas e painéis que o artista executa há mais de 10 anos. Na foto, a tela Ayres por R\$ 800,00. O artista atende a pedidos especiais com 1 mês de prazo para criatividade. Fone: 9909.1878



## Francine

Tudo começou com uma gravidez inspiradora, e muito talento. Francine Fetter, buscou na cromoterapia e no reaproveitamento de materiais como o E.V.A. as fontes e referências para as suas mandalas magníficas. As mandalas grandes (50cm) saem a R\$ 200,00, as menores (35cm) custam R\$ 70,00. Um presente de bom gosto, com uma pitada de Filosofia Zen. Fone: 11 7444.4667 e-mail: francinefetter@uol.com.br



## Giftshopping

Peças bem escolhidas e um papo muito bom. São algumas das características desse petit marchê, de província chic que temos no bairro. A Cristina, acima de tudo, é boa compradora e sabe o que cabe numa casa granjeira. Cadeiras a partir de R\$80,00, porcelanas para presentear no Natal e móveis como uma estante de farmácia antiga, são negociáveis. Aproveite esse pedaço da Europa e siga a tradição. Aqui vale pechinchar! Fone: 4612.1910

## PONTA DE ESTOQUE Tapetes e carpetes Prontos ou sob medida



## Cortinas - Todos os modelos



(11) 4777-0277

Estr. Fernando Nobre, 820 - sl.10 - km 28,5 Rod. Raposo Tavares



Tudo para sua empresa...

Compare nossos preços e também nossa eficiência...

Consulte entregas imediatas sem custo adicional...

### Entregamos qualquer quantidade.

- Água Mineral
- Material de Escritório
- Descartáveis
- Supr. de Informática
- Material de Higiene
- Material de Limpeza



[www.estoqueexpress.com.br](http://www.estoqueexpress.com.br)  
[estoqueexpress@estoqueexpress.com.br](mailto:estoqueexpress@estoqueexpress.com.br)

**4781.3088**

# Dicas culturais da Circuito

Confira os melhores programas culturais de São Paulo e da região para você aproveitar em dezembro

São Paulo

Após os primeiros passos pelo pavilhão, sotaques e idiomas diferentes, além de um público para lá de heterogêneo, invadirão seus ouvidos e olhares. Em poucos minutos você perceberá que a construção de Niemayer, localizada próxima ao portão três no Parque Ibirapuera, é um dos pontos mais movimentados da cidade. Pelo menos até 17 de dezembro de 2006, quando se encerra o maior evento de arte contemporânea do Brasil - a 27ª. Bienal de São Paulo - em cartaz desde outubro.

São centenas de trabalhos elaborados por 118 artistas nacionais e internacionais, que se viram diante do desafio de representar algo que vivemos todos os dias: "como viver junto", tema da 27ª Edição da Bienal. A proposta veio da questão levantada pelo francês Roland Barthes: como um indivíduo com ritmos próprios se insere no mundo de hoje?

Para completar a discussão, a curadoria, encabeçada por Lisette Lagnado, agrega ao pensamento de Barthes teorias dos artistas Hélio Oiticica e Marcel Broodthaers, este último com trabalhos na mostra, afirmando o poder da arte no movimento da sociedade.

Para entender melhor a idéia das obras, nada melhor que conferi-las de perto ou, por que não, de dentro, como é o caso do trabalho de Tomas Saraceno, que consiste numa torre, formada por três bolhas transparentes que vão do térreo ao terceiro piso. A idéia é que as pessoas transitem pelas bolhas de três andares.

Como de costume, a interatividade é marca registrada da Bienal, que abriga até uma loja, com direito a espelhos, manequins e atendentes. As roupas são um tanto extravagantes, todas de vinil, e podem ser provadas pelos visitantes. Elaborada pela artista brasileira Laura Lima, a obra Novos Costumes propõe outras formas de se vestir e se comportar, transparentes como o vinil.

Para quem prefere observar de longe, há desde trabalhos "tradicionais", como o painel da mexicana Minerva Cuevas, que questiona o uso dos transgênicos, à inusitada maquete gigante Swetness, elaborada pelo beninense Meschac Gaba. Para realizar o projeto, o artista morou em Recife por três meses, período em que reconstruiu o centro histórico da capital pernambucana misturado a ícones da arquitetura moderna. O espantoso é a matéria-prima utilizada por Gaba, nada mais que açúcar.



## Humor e boa música garantem diversão na noite paulistana

Quem quiser estender o programa cultural, pode aproveitar a peça Operação Abafa, em cartaz no teatro Renaissance. Com muito humor, Marcos Caruso e Jandira Martini protagonizam uma irreverente crítica à falta de ética na política brasileira. O espetáculo conta a história de seis amigos que, em dificuldades financeiras, recebem uma proposta milionária para participar de uma campanha publicitária do governo.

Mas as atrações não param por aí. Para fechar o ano, a famosa casa noturna Bourbon Street trás diretamente de New Orleans, o explosivo cantor e saxofonista Gary Brown.

Com um repertório bastante variado - do funk ao reggae - Brown se destaca entre os nomes da black music internacional, ostentado no currículo parceiros como Bee Gees, Joe Cocker e Marvin Gaye.



### Serviço:

**27ª. Bienal de São Paulo (até 17 dez 2006)**

Informações: 11 5576-7600

Parque Ibirapuera, portão 3 s/no.

Terça à sexta: 9h às 21h

Sábados, domingos e feriados: 10h às 22h

Entrada franca.

**Operação Abafa (até 28 de janeiro)** - Informações: 11 3188-4147

Teatro Renaissance - Alameda Santos, 2233

Sábados: 20h e 22h. Domingo: 18h

Entrada: R\$ 60,00 inteira, R\$ 30,00 meia

**Gary Brown** - Informações: 11 5095 6100

Bourbon Street - Rua dos Chanés, 127

Dias: 5, 8, 9, 14, 15, 16, 19, 20, 22 e 23 de dezembro de 2006

Couvert: R\$ 25,00 (terças e quartas), R\$ 30,00 (quintas)

R\$35,00 (sextas e sábados)

Colaboração Gabriela Megale

## Conscientização Ambiental é o novo tema de Natal do Continental Shopping

Esse ano o Shopping Continental traz uma decoração com um dos temas mais polêmicos da atualidade: Proteção da Biodiversidade Regional, com apoio da instituição SOS Mata Atlântica. A conscientização ambiental estará presente em todos os cenários distribuídos nos quatro pisos, com reprodução da Mata Atlântica. Dentro da floresta serão realizadas oficinas educativas, onde as crianças aprenderão sobre a grandeza da mata, suas espécies nativas, sua devastação e métodos de como preservar a natureza. O Papai Noel chega ao Continental no dia 18/12 às 17 hs e será recepcionado com muita festa. O Shopping traz também uma programação especial para o mês de dezembro, oferecendo cursos de artesanato e culinária; palestras sobre o meio-ambiente e apresentações de peças infantis aos domingos. Mais informações pelo telefone: 3769-3769 Av. Leão Machado, 100 - Butantã.

## Apresentações de MPB no Templo Zu Lai

O Templo Zu Lai promove a apresentação de seis artistas da música popular como forma de valorizar a importância da manifestação da cultura brasileira.

Horário: 15:30hs

Programação: 12/11 - Helena Rosenthal, 19/11 - Tito Bahiense, 26/11 - Péri, 03/12 - Ione Papas, 10/12 - Juliana Valverde, 17/12 - Doda Macedo.

Local: Lago Zu Lai

Estr Municipal Fernando Nobre, 1461 - km 29. Tel. 4612-2895

www.templozulai.org.br

## ATO CULTURAL, um livro necessário

Só um intelectual e ativista cultural como João Barcellos, e como ele são poucos, para adentrar os porões ideológicos da Cultura no campo do Mecenato e dizer-nos da urgência de políticas socialmente adequadas para o implemento do Ato Cultural nas comunidades que estão na base das nações. Por isso, "Ato Cultural" é um livro necessário para uma reflexão mais profunda sobre a Cultura, porque ele vem de quem idealiza, produz e promove Cultura.



## CIRCUITO 5 km

### Caminhada / Corrida - Granja Vianna SP II

**1ª etapa no dia 10 de dezembro** - O evento será realizado em 4 etapas, sendo uma em cada estação do ano. A 1ª etapa ocorre no dia 10/12 seguindo com o objetivo de estimular e promover a prática esportiva, sob orientação de profissionais em Educação Física e áreas paralelas como fisioterapia e nutrição. A organizadora da prova, Sandra Santos, é diretora geral da SFR - Assessoria Esportiva, profissional em Educação Física, pós-graduada em Treinamento Desportivo pela USP e possui grande experiência em segmentos da área esportiva e educacional.

Inscrições R\$ 40,00 (kit camiseta e medalha), e para os inscritos haverá treinos e orientações com professores especializados. Informações: 7142-8518/ 4702-9613.

# Stile Di Lisa

OUTLET

MODA FEMININA E INFANTIL



GRANDES MARCAS COM ESTILO,  
VARIEDADE E ÓTIMOS PREÇOS

BEBESH • MARIA BARRIGA • 100% BONITIN

OPERA ROCK • YOU • GREEN



MODA PARA TODAS AS IDADES, DE 0 A 100 ANOS

PREÇOS COM ATÉ **70%** DE DESCONTO • RENOVAÇÃO SEMANAL

RUA FREI CANECA, 59 • AO LADO DO CONDOMÍNIO SAO PAULO II • COTIA • TEL.: 4617-4857

# Erick Jacquin

## um francês à moda brasileira

Considerado um dos mais premiados chefs franceses no Brasil, Jacquin, atualmente, comanda o seu restaurante La Brasserie em São Paulo. Criatividade e inovação, mescladas a técnicas apuradas e um talento ao qual poucos cozinheiros podem se equiparar, resultam, aos paladares mais exigentes, os melhores sabores da culinária francesa. Em meio à entrevista, fotos e preparos de receitas exclusivas para a Ceia de Natal da Revista Circuito, pudemos conhecer melhor essa figura carismática e irreverente que é Erick Jacquin.



### Perfil

**Nome:** Erick Jacquin

**Nascimento:** 09/12/64

**Signo:** sagitário

**Hobby:** jogar baralho

**Paixão:** meu filho Edouard, 9 anos

**Livro de cabeceira:** histórias de nossos antepassados

**Livro de cozinha:** histórias de personalidades gastronômicas

**Filme:** os clássicos franceses

**Admiração:** pessoas educadas e corajosas

**Prato chato para preparar:** nenhum, só faço o que gosto

**Prato fascinante:** pratos antigos, como o "Pieve à Pa Royale" preparado para o Rei Luís XIV

**Prato preferido:** comida da minha mãe

**Preparar ou provar:** temos que provar o que preparamos, mas prefiro preparar

**Bebida:** vinho ou champanhe antes da meia noite, após, somente whisky "Jameson"

**Indispensável na sua cozinha:** qualidade e produtos frescos

**O que curte fazer quando não está trabalhando:** jantar em outros restaurantes com os amigos

**Recordação de infância:** feriados na casa da minha avó, onde eu tinha todos os mimos e fazia o que queria

**Segredo de cozinha:** coragem

**Desejo:** parar de trabalhar e aproveitar a vida intensamente, viajando para grandes hotéis e poder saborear a diversidade culinária.

**Em quais restaurantes atua:** sócio do restaurante La Brasserie e consultor gastronômico do Grupo César Park

Erick Jacquin nasceu em Dun Sur Auron, uma pequena cidade no Vale do Loire, conhecida como região de vinícolas e dos castelos onde residiam os reis da França. Porém, a cidade não possuía tradição de alta gastronomia. O jovem então fez as malas e foi cursar a Escola de Hotelaria, em Paris, considerada a capital dos grandes restaurantes e onde se encontram os maiores chefs de cozinha.

Já no início de sua carreira começou a trabalhar em restaurantes estrelados, renomados e presentes nos melhores guias gastronômicos internacionais. Inicialmente com Alain Morel, no restaurante Chardenoux, em seguida com Gerar Faucher, depois com Philippe Groult – o melhor “ouvrier” da França, e então com Roland Magne – “Maître Cuisiner de France”, e também no Restaurante “Lê Toit de Passy”. Até que finalmente seu trabalho conquistou Henri Charvet – “Maître Cuisinier de France” e proprietário do restaurante “Le Comte de Gascogne”, que lhe confiou a responsabilidade da cozinha de seu prestigioso restaurante, especializado em “Foie Gras”, com toques de aromas da “Provence”.

Jacquin chegou ao Brasil em 1994, trazendo a sua primeira estrela no guia Michelin, o mais prestigiado guia da gastronomia européia, conquistada meses antes, e uma vontade enorme de difundir a cultura gastronômica de seu país pelo mundo afora. Trabalhou durante quatro anos no restaurante francês “Lê Coq Hardy”, e após, aceitou o convite para assumir a cozinha do “Café Antique”, o qual a proposta de cardápio se fixava na alta gastronomia francesa. Uma das especialidades do chef é o “foie gras” (considerado uma das maiores iguarias da culinária francesa), além disso, poucos sabem que foi Erick quem trouxe a famosa e deliciosa sobremesa Petit Gâteau para o Brasil.

Nestes doze anos de Brasil, ganhou fama pela sua criatividade e por suas receitas francesas e criou raízes por aqui – seu filho Edouard, 9 anos, brasileiro. O reconhecimento profissional veio também do governo francês. No dia 9 de dezembro, dia de seu aniversário, Erick recebeu um presente muito especial, foi reconhecido e nomeado “Maître Cuisinier de France”, a mais alta honraria da gastronomia francesa e o primeiro e único na América do Sul.

Em dezembro de 2004, quando celebrava exatos 10 anos de Brasil, inaugurou o restaurante “La Brasserie” em Higienópolis, um dos bairros de maior prestígio de São Paulo. A idéia dele e de seus sócios, o empresário Laércio Consentino e o arquiteto Evando Andreoni, era criar um restaurante elegante, em que os clientes se sentissem no coração da culinária francesa. E foi assim. No “La Brasserie” pode-se saborear

## Túnel do tempo

Fotos de arquivo pessoal



De cima para baixo: Festa na Fazenda Le Coq Hardy do Sr. Ondei, proprietário do Restaurante Le Coq Hardy e quem trouxe o Jacquin para o Brasil. • Com um pé na cozinha, onde nem imaginava o que lhe aguardava no futuro • Henri Charvet, Maître Cuisinier de France, dono do restaurante em Paris Au Comte de Gascogne especializado em foie gras, onde o Jacquin trabalhou.  
• Tirando onda no Estádio do Pacaembú

deliciosas e clássicas receitas com toques de modernidade, resultando uma cozinha leve, onde predominam produtos frescos da mais alta qualidade, com aromas e sabores que remetem ao sul da França. Em 2005, Jacquin foi novamente homenageado pelo governo francês, com a medalha Chevalier de L'Ordre du Mérite Agricole, em reconhecimento pela divulgação dos produtos franceses. Ele é também membro da Euro-Toques, uma associação de 4.500 chefs europeus que defende a qualidade dos ingredientes e a cultura gastronômica de cada país.

Mas quem pensa que vida de chef é um mar de rosas, está muito enganado. Todo o glamour que envolve a profissão vai por água abaixo quando descobrimos o dia-a-dia de Jacquin. Não há um dia de descanso na semana, todos são dedicados à gastronomia. Ele se dá apenas ao “luxo” de não acordar com o despertador. “Eu acabo indo dormir muito tarde, saio do restaurante de madrugada e demoro para me deitar”, justifica. Não gostando muito de ter horários, acorda por volta das 10hs e sai de casa às 11hs para sua rotina diária. A agenda começa com reuniões, já no restaurante faz tipo de durão com seus funcionários, mas de nada adianta, pois todos o apreciam com tamanha admiração e respeito. Diariamente fica entre seus clientes, fazendo questão de recebê-los sempre com o seu carisma. “Minha inspiração é a particularidade de cada cliente, faço questão de conhecê-los”, e assim, ele cria novos pratos, alguns depois de aprovados são adicionados no menu da casa. Perfeição é a palavra-chave em seu trabalho, acompanhando a rotina de seu restaurante, dá um pulo em sua casa apenas para um banho e logo está de volta. Fica então até o final do movimento, geralmente de madrugada. Mesmo assim, ainda arranja tempo e disposição para sair e comer ou beber algo com os amigos.

O grande chef francês tem saudades de sua cidade natal, mas confessa que quando está fora do Brasil, sente falta do calor humano dos brasileiros. “As pessoas por aqui são muito receptivas e alegres, já os franceses são mais reservados. Gosto de festa, de amigos, adoro o Brasil”. Erick acredita que existem poucos restaurantes pelo Brasil e acha que deveria ter uma mescla maior da culinária internacional pelo país. E para os principiantes que pensam em um dia chegar lá, deixa uma mensagem: “Tem que começar do zero e passar por todas as etapas. Seja um bom cozinheiro para um dia ser um bom chef, muitos jovens querem ser imediatamente um bom chef e não sabem o que é ser um bom cozinheiro”.



## Ostra com chutney de tomate

As ostras são o perfume e o sabor do mar. Podem ser degustadas cruas ou cozidas, sendo muito utilizadas na cozinha francesa clássica. Existem muitas variedades (*finés de claires, spéciale belon, etc*)

4 pessoas

### Ingredientes

- 24 ostras
- 1 Kg de tomate sem pele e sem semente
- 50 ml de vinagre branco
- 50 g de açúcar

### Ingredientes para apresentação

- sal grosso + clara + água
- 24 ramos de tomilho
- Cerefólio

### Modo de reparo

#### Ostras

- Abra as ostras: segure um pano de prato dobrado na mão esquerda. Coloque a ostra sobre o pano com a parte reta para cima. A ostra deve estar com o fecho oposto a seus dedos. Com a faca de ostra introduza a ponta na abertura lateral. A ponta da faca deverá cortar a membrana que fica no fecho. Desse modo, abre-se naturalmente sem força, fazendo movimento de alavanca. Com a faca raspe a casca reta para que a ostra se solte da casca e na parte abaulada com a ponta destaque a ostra, tomando cuidado para não furá-la. A técnica está em fazer a alavanca, desse modo a casca fica intacta.
- Despeje seu líquido em uma vasilha e reserve a ostra.
- Retire a ostra da concha.
- Lave a metade mais abaulada da concha reservando-a. Leve ao freezer a casca.

#### Chutney de tomate

- Numa panela, leve ao fogo os tomates cortados sem pele e sem semente, juntamente com o açúcar e o vinagre. Deixe cozinhar lentamente até virar um purê. Esfrie levando à geladeira.

### Montagem do prato

- Coloque a ostra dentro da concha e adicione o chutney de tomate.
- Moa a pimenta branca em cima da ostra. Decore com 1 ramo de tomilho e cerefólio.
- Despeje sal grosso + clara + água em um prato fundo para formar uma base para sustentar as conchas. Distribua harmoniosamente as ostras.

## Ovo mexido com champignon

4 pessoas

### Ingredientes

- 4 ovos
- 2 champignons de Paris em *brunoise* (em cubinho)
- sal
- 5 g de cebola picada
- 1 colher de sopa de ciboulette picada
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- Manteiga
- Pimenta branca

### Ingredientes para apresentação

- sal grosso + clara + água
- Aspargos crus
- Manjeriço roxo

### Modo de reparo

#### Casca do ovo

- Tire uma tampinha da casca do ovo e retire toda clara e a gema. Reserve a casca.

#### Recheio

- Bata os ovos com um garfo.
- Em uma frigideira, aqueça manteiga. Despeje os ovos e mexa em seguida. Acrescente um pouco de creme de leite. Deixe os ovos moles. Apague o fogo. No final, adicione a ciboulette picada.
- Aqueça a manteiga e refogue a cebola. Adicione o champignon e tempere com sal e pimenta branca moída. Mexa e por último junte a ciboulette picada.
- Coloque os ovos mexidos de volta na casca.

### Montagem do prato

- Coloque no fundo do prato sal grosso misturado com clara e água e coloque a casca de ovo para ficar em pé. Decore com manjeriço roxo e uma lâmina de aspargos crus

## Chip de batata com parfait de cabra

4 pessoas

### Ingredientes

- 2 batatas com casca
- Óleo para fritar
- 100 g de queijo de cabra
- 40 ml de creme de leite fresco
- Sal
- Pimenta branca

### Ingredientes para apresentação

- sal grosso + clara + água
- Cerefólio

### Modo de reparo

- Lave a batata e seque.
- Lamine as batatas com casca em um mandoline (fatiador de legumes).
- Frite as batatas e reserve.
- Em um bowl (tigela de inox), coloque o queijo de cabra, o sal, a pimenta branca moída e o creme de leite. Com um fouet bate até obter a textura de uma mousse.

### Montagem do prato

- Coloque no fundo do prato sal grosso misturado com clara e água e disponha a batata, faça uma quenelle da mousse de queijo de cabra e coloque sobre a batata. Decore com cerefólio.



# Salada de camarão com fitas de legumes crocantes

4 pessoas

## Ingredientes

- 12 camarões com casca e cabeça cortados na longitudinal
- Sal de Guérande
- Pimenta branca moída na hora
- 20 g de gengibre
- 200 g de manteiga
- 1 rabanete grande
- 4 aspargos verdes frescos
- 1 cenoura mini com cabinho
- Manjeriço roxo
- Cerefólio
- Azeite de oliva extra virgem
- 1 kg de tomate sem pele e sem semente
- 50 g de vinagre
- 50 g de açúcar
- 1 manga Haden cortada em cubinhos
- 50 g de azeitonas pretas cortadas em julienne (fatias finas)

## Molho de salsa

- Azeite de oliva extra virgem
- Folhas de salsa
- Vinagre
- Sal
- Pimenta

## Modo de reparo

### Chutney de tomate

- Numa panela, leve ao fogo os tomates cortados sem pele e sem semente, juntamente com o açúcar e o vinagre. Deixe cozinhar lentamente até virar um purê. Esfrie levando à geladeira.

### Manteiga de gengibre

- Em um processador coloque a manteiga, gengibre e folhas de salsa. Bata até obter textura de pomada.
- Passe pela peneira e reserve. Leve à geladeira.

### Molho de salsa

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata.

### Camarão

- Corte o camarão com casca e cabeça na longitudinal e limpe-o.
- Passe a manteiga de gengibre sobre o camarão. Reserve.
- Aqueça uma frigideira antiaderente. Quando estiver quente coloque as 3 colheres de sopa de azeite. Deixe esquentar mais um pouco, em seguida coloque os camarões sendo que a manteiga deve ficar para cima, isto é, a casca em contato com a frigideira. Em seguida leve ao forno por 1 min. Retire do forno e reserve.

### Legumes

- Fatie no sentido do comprimento os aspargos, os rabanetes, as cenouras e deixe em água com gelo para dar crocância. Reserve.
- Seque as fitas e tempere com sal, pimenta branca moída na hora, azeite, folhas de manjeriço, cerefólio. Reserve.

### Montagem do prato

- Em um prato quadrado, coloque os camarões paralelos. Em suas cabeças, coloque o chutney de tomate e sobre o chutney os cubinhos de manga.
- Sobre o camarão, coloque as fatias de legumes temperados dispostos de modo que fique todas soltas. Adicione a julienne de azeitonas pretas. Regue com o molho de salsa e decore com cerefólio e manjeriço roxo.

# Carré d'agneau, lentilles vertes du Puy

Carré de cordeiro com lentilhas verdes de Puy  
4 pessoas

## Ingredientes

- 8 pares de costeletas de cordeiro limpos sem gordura
- 50 g de manteiga
- 1 ramo de tomilho
- 1 folha de louro
- 200 g de lentilha verde de Puy
- Água para cozinhar
- 1 cenoura descascada inteira
- 1 cebola descascada inteira
- Louro
- Bacon em cubinhos
- Cebola picada
- Sal
- Pimenta branca moída
- 20 g de extrato de tomate
- 50 ml de creme de leite fresco
- Ciboulette picada
- Alecrim

## Modo de reparo

- Em uma panela coloque a lentilha verde, a cenoura e cebola descascada inteiras, a folha de louro e o tomilho. Cubra com água e deixe cozinhar 20 min. Depois de cozido, retire a cenoura e corte em cubinhos. Na hora de servir, em uma panela aqueça a manteiga. Acrescente o bacon picado. Deixe dourar e em seguida coloque a cebola picada. Junte a lentilha escorrida. Tempere com sal e pimenta branca moída. Acrescente o extrato de tomate e o creme de leite. Ciboulette picada no final.
- Aqueça uma frigideira antiaderente, junte manteiga e sele as costeletas (cortadas de 2 ossos). Deixe até chegar ao ponto. Reserve.

### Montagem do prato

- Em um prato fundo, coloque lentilha e sobre ela disponha os carrés de cordeiro. Regue com azeite. Decore com alecrim.



## Rabanada com coulis de frutas vermelhas

4 pessoas

### Ingredientes

- 4 fatias de brioche
- 100 g de manteiga
- 3 ovos
- 500 ml de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 fava de baunilha

### Crème anglaise

- 500 ml de leite
- 500 ml de creme de leite fresco Paulista
- 150 g de açúcar
- 9 gemas
- 2 favas de baunilha de Taiti

### Coulis de frutas vermelhas

- 400 ml de água
- 80 g de açúcar
- 500 g de frutas vermelhas congeladas

### Modo de reparo

#### Crème anglaise

- Em uma panela, leve o leite, o creme de leite e a fava de baunilha para ferver.
- Bata com um fouet as gemas e açúcar até obter uma consistência branca.
- Despeje o leite quente sobre a tigela de gemas e açúcar. Mexa e retorne à panela. Cozinhe mexendo sem parar com uma colher de pau. Desligue o fogo assim que começar a ferver.
- Passe pela peneira e deixe esfriar em banho-maria com gelo. Reserve.
- Obs: o creme anglaise deve estar na consistência líquida, mas com textura.

#### Coulis de frutas vermelhas

- Em uma panela coloque água e açúcar. Misture. Deixe ferver. Assim que ferver apague o fogo.
- No liquidificador coloque as frutas vermelhas e o líquido. Bata e passe pela peneira.
- Reserve na geladeira.

#### Rabanada

- Coloque em uma tigela o leite, os ovos, e a baunilha. Misture.
- Aqueça a manteiga e um pouco de açúcar numa frigideira antiaderente.
- Passe a fatia de brioche pela mistura de leite e ovos e leve a frigideira. Deixe dourar dos dois lados.

### Montagem do prato

- Coloque no prato fundo uma fatia de brioche. Sobre a fatia coloque o creme anglaise, o coulis de frutas vermelhas e uma bola de sorvete de baunilha. Sirva logo em seguida.

## Garimpando de Natal

O ano de 2006 se despede e com ele muitas simbologias de celebrações pairam pelo ar. Mas uma coisa não dá para negar, é época de confraternizar, encontrar e presentear pessoas queridas e celebrar a vida. Por isso nós fomos conferir de perto a diversidade de opções de serviços e compras para as festas de fim de ano pelas ruas do comércio da região. Garimpamos uma seleção incrível de presentes para você, amigos e toda a família. Aproveite a comodidade, qualidade e o prestígio do melhor da região. São sugestões imperdíveis, confira abaixo e boas compras!

**Lançamento**



**PAYOT**  
loja de fábrica

**PAYOT - Loja de fábrica**

A cada R\$ 20,00 em produtos da loja, ganhe 1 Fresh Bronze - Água bronzeadora refrescante!

Rua Frei Caneca, 30 - SP II - Cotia  
Tel.: 4702-4130



**Luiza Sato**

No Natal e no Amigo Secreto dê um Vale Terapia Luiza Sato de 60 min. e ganhe o Ofurô. Um presente especial que todos adoram. Tel.: 4612-4530.



Desejamos a todos um Natal de luz, paz e alegrias. Que no Ano Novo você tenha muitos motivos para sorrir e ser feliz. Tel.: 4702-0304 e 4612- 9508

**Nobel Granja Viana**

Uma ótima opção para seus presentes de Natal. Aqui você encontra uma grande variedade de livros, revistas, cds e dvd's. Tel: 4617 4455.



**Anara Presentes**

Presentes e produtos esotéricos. Variedade com bons preços! Tel.: 4612-8759.



**Rações Tiko**

Há 20 anos com os melhores equipamentos para a sua pescaria. Um ótimo presente para se curtir nas férias. Tel.: 4703-5000.



**Balaio**

A Balaio tem a cara da Granja. Você inventa sua própria moda com peças de marcas famosas. Moda feminina, acessórios, bolsas e moda praia. Tel: 4777-0064.

## massa mania



### MassaMania

Uma rotisserie completa com massas artesanais, secas, pré-cozidas e congeladas, frescas, molhos, tortas, quiches, antepastos e muito mais!  
Tel.: 4777-0184



### Kopenhagen

Panettones com gotas de chocolate, tradicional, misto e a novidade: o Premium – gotas de chocolate, coberto com chocolate ao leite e chumbinho. Tel.: 4702-9085.



### Paella da Dona Sagrario

Que tal uma ceia de Natal ou um jantar de Ano Novo saboreando a melhor paella de São Paulo?  
Tel.: 4612-0155.



### Schocoladen

Doces tradicionais e sabores deliciosos. Confira nossas novidades. Tel.: 4612-0111.



### Babbo Giovanni

Loucura de verão na Babbo Giovanni. Happy Hour com Chopp Brahma à R\$ 1,99 das 18hs às 20hs, e porções deliciosas para acompanhar. Tel.: 4777-9111.



### Fábrica de Chocolate

Chocolates finos artesanais, biscoitos decorados, bolos para datas especiais. Presentes e brindes criativos! Tel.: 4612-2983.



### ZeFelix Gastronomia

Lugar onde se come bem! Deliciosos bolos e tortas. Também na linha diet. Encomendas de Natal.  
Tel.: 4702-2306



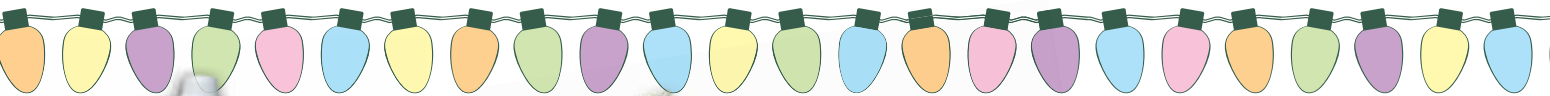
### Santa Luxuria

Conheça a Coleção de Verão Melissa, moda feminina multi-marcas, acessórios e presentes.  
Tel.: 4777-0076.



### Scarpe Belle

Coleção de Verão. Linda de Morrer, Cleo Aidar, Circus, Linha Pura, Lenny & Cia, Poko Pano e outras. Tudo em 4 vezes. Tel.: 4702-8292



### **MSchuler**

Para arrasar nas festas de fim de ano.  
Vestido Clube  
Chocolate e sandália  
Franciska Hübener.  
Tel.: 4702-6072.



### **Stile Di Lisa Outlet**

Moda feminina e infantil.  
Marcas famosas com ótimos preços. Tel.: 4617-4857.



### **Violeta Underwear**

Lingeries e pijamas para todas as idades, com numeração do infantil até adulto número 54. Presenteie com carinho. Tel.: 4702-0247.

**Anara Presentes** - Rua João Paulo Ablas, 45 - Loja 15 • **Babbo Giovanni** - Rua José Felix de Oliveira, 908 • **Balaio** - Rua José Felix de Oliveira, 1148 - Loja 03 • **Dra. Sônia** - Rua dos Manacás, 452 - 2º andar • **Fábrica de Chocolate** - Estr. Fernando Nobre, 1059  
**Kopenhagen** - Rod. Raposo Tavares, km 23. Loja 02 • **Luiza Sato** - Av. São Camilo, 384 • **MassaMania** - Rua João Paulo Ablas, 711  
**MSchuler** - Av. São Camilo, 1096 • **Nobel Granja Viana** - Rod. Raposo Tavares, Km 23 • **Payot** - Rua Frei Caneca, 30 - SPII  
**Rações Tiko** - Av. Prof. José Barreto, 1269 - Cotia • **Santa Luxúria** - Estr. Fernando Nobre, 1020 • **Scarpe Belle** - Av. São Camilo, 386 - 1º andar • **Schocoladen** - Av. Fernando Nobre, 810 - cj 12 • **Stile Di Lisa Outlet** - Cond. SP II • Km 26,5. • **Violeta Underwear** - Rua José Felix, 991 - loja 8 - Pátio Viana I • **ZeFelix Gastronomia** - Rua José Felix de Oliveira, 555.



## Elegância, charme e conforto.

Cozinhas ♦ Dormitórios ♦ Home Theaters ♦ Banheiros ♦ Closets  
Estofados ♦ Camas ♦ Colchões ♦ Salas de jantar



# SIERRA

MÓVEIS

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

4777-9898

Raposo Tavares, km 23.5  
Granja Viana

4703.2786

Rod. Raposo Tavares, km32  
Marginal Cotia, saída no KM 31 à direita

3772-6513

Av. Giovanni Gronchi, 2748  
Morumbi



Sandra Kovacs Rotundo e Marcio Marques Reis à frente do Grupo Fort.

## Conhecendo o Grupo Fort

A empresa Grupo Fort atua no setor de Segurança há mais de onze anos, estando capacitada real e legalmente para atuar em todo o Estado de São Paulo.

Contêm em suas instalações estande de tiros, sala de aulas para treinamento intensivo e preparatório (Briefing) e espaço para palestras. Além disso seus funcionários também recebem treinamento para pronto socorismo, brigada de incêndio, prevenção de riscos, noções jurídicas de Segurança Pública e Privada e Direito Penal.

Toda a equipe é devidamente formada, sempre de acordo com a legislação vigente complementados ainda por instrução funcional do Grupo Fort. Os processos de seleção e recrutamento atendem todos os requisitos plenos de apuração e segurança, sejam eles, exames médicos e psicotécnicos, físico, investigação social, antecedentes criminais e trabalhistas.

Os serviços da Grupo Fort abrangem os seguintes setores: Patrimonial • Residencial • Bancário • Central de monitoramento 24 Horas • Portaria Especializada • Escolta Armada • Investigações • Organização de Eventos • Instruções • Clube de Tiro • Palestras • Brigada de Incêndio • Projetos de Alarme + Cftv + Cerca Elétrica + Automatização de Portões e Cancelas + Interfonia • Limpeza • Manutenção • Zeladoria e Serviços Gerais.

O Grupo Fort preocupa-se com a qualidade na sua prestação de serviços, por este motivo busca o aperfeiçoamento e o aprimoramento e trabalha sempre com a necessidade específica de cada cliente, garantindo um atendimento personalizado.

### Dicas de segurança

*Algumas sugestões do Grupo Fort para você reduzir riscos de exposição a delitos e abordagens:*

1. Observe se não está sendo seguido por veículo estranho;
2. Evite a rotina, mudando itinerários e horários;
3. Evite ostentar objetos de muito valor;
4. Suspeite de telefonemas desconhecidos e pessoas solicitando informações;
5. Fique atento nos cruzamentos e locais ermos;
6. Em viagens rotineiras memorizar os postos policiais do caminho;
7. Ao descer ou entrar em seu veículo, observe se não está sendo observado;
8. Procure manter alguém da família avisado sobre seus compromissos, horários e rotas;
9. A maioria dos sequestros ocorrem na chegada ou saída de casa ou serviço;
10. Saiba com quem você trabalha e convive. Sempre que possível consulte determinada pessoa em delegacia de polícia ou empresas especializadas;
11. 73% dos casos de delitos particulares, têm participação de ex-funcionários, conhecidos e até mesmo parentes, saiba de quem você está acompanhado.



## Estatísticas de segurança

O Grupo Fort, tem ampla atuação nas regiões de Cotia, Granja Viana, Jandira, Carapicuíba, Embu, Itapevi, entre outros municípios próximos, onde se aprimorou, nos últimos sete anos, na prestação de serviços de empresas, condomínios e residenciais de pequeno, médio e grande porte. Através dessa experiência a empresa constatou alguns itens importantes:

- Um grande número de furtos e roubos estão ligados a empregados e ex-empregados, que passam a informação para meliantes e muitas vezes são os mesmos que planejam as ocorrências, por conhecerem a rotina do local e das pessoas envolvidas;
- Os indivíduos que sofrem sequestros relâmpagos, não mudam a rotina, facilitando assim a ação dos meliantes.



## Cuidados na hora de contratar a sua empresa de segurança

1. Primeiramente checar se a empresa está devidamente cadastrada nos órgãos competentes, ligados à instituições de segurança (polícia federal, departamento polícia civil, autorização anatel, sindicatos);
2. Mesmo se houver apenas contratação dos serviços de portaria, é importante mencionar que apenas as empresas de segurança e vigilância, poderão dar o suporte e atendimento na área de segurança;
3. Verificar a procedência da empresa, como constituição da mesma, sócios e administradores, este procedimento é importante, pois é ele que irá proteger a contratante da idoneidade da empresa e o histórico da mesma;
4. Não esquecer que a melhor forma de saber a idoneidade de uma empresa é consultando alguns clientes de longa data, através deles será possível obter uma idéia mais detalhada dos modos operantes da mesma;
5. Para finalização visite a empresa, conheça a sua estrutura, pois as empresas de segurança possuem regulamentações específicas a respeito de suas instalações que garanta melhor sua segurança.



**Atendendo em todo o Estado de São Paulo, o Grupo Fort, leva a seus clientes, serviços de alta qualidade, com experiência de quem conhece este ramo há mais de 11 anos.**



Grande Frota para pronto atendimento, além das rondas ostensivas realizadas diuturnamente nos postos de serviços

Empresas com profissionais empenhados para as funções de:

- Vigilante - Escolta Armada - Segurança - Pessoal - Coordenador - Supervisor
- Porteiro - Motorista - Manobrista - Auxiliares - Recepcionista



Sala de aula para preparatórios intensivos e instruções

Sistemas Eletrônicos:

- Central de monitoramento de alarmes (24 hs)
  - Projetos ( com ou sem fio)
  - Controle de Acesso
- CFTV ( monitorado ou não)
  - Cerca Elétrica
- Controle Perimetral Externo
  - Interfonia



Academia para a prática de Defesa Pessoal, Free Style, Jiu Jitsu

**PABX (55) 11 4158-6009 (24 horas)**



# NATAL

## a felicidade de ajudar o próximo

O Natal é o momento de compreendermos o amor e a solidariedade pelo próximo, o amor gratuito dos pais aos filhos, a paciência dos enfermos, a caridade dos que a eles se dedicam, a generosidade e o sacrifício dos que propagam a paz.

Aqui vai uma sugestão para este Natal: crescermos no amor solidário. Nessa matéria listamos algumas entidades da região sem fins lucrativos, que trabalham o ano inteiro apoiando o próximo. Você pode ajudá-las também, colaborando com qualquer tipo de doação. Escolha a entidade e entre em contato, conheça melhor o trabalho desenvolvido, as pessoas envolvidas e, principalmente a forma como ela atua. Podendo assim, descobrir quais são as reais necessidades da instituição; e se puder, mantenha contato e acompanhe seu desenvolvimento e resultados, essa é a parte mais gratificante da doação.

### Assistência Social da Sociedade Espírita de Cotia (ASSEC)

Atende idosos e crianças, oferecendo remédios, cestas básicas e atividades. Dia 2 de dezembro das 9 às 14hs acontecerá o Bazar Beneficente na rua Topázio, 566. Rua da Prata, 224- Jd. Nomura. Tel. 4703-5249.

**Associação Beneficente Instituto Cisne** – Centro de pesquisa e orientação à jovens limítrofes e suas famílias. No dia 16 de dezembro a partir das 11hs, acontecerá a Festa de Encerramento com bazar, desfiles, exposições de trabalhos. Av. São Camilo, 3330. Tel.: 4169-8253. [www.institutocisne.org.br](http://www.institutocisne.org.br)

**Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE)**  
Bazar beneficente nos dias 08 e 09/12 das 10 às 19hs na garagem do Supermercado Pão de Açúcar no km 23. E no dia 10/12 será realizado no Templo Zu Lai, na Estrada Fernando Nobre, 1461 das 10 às 19hs. Informações: 4703-6856 / 4703-4682.

**Associação Filantrópica Criança Feliz** – Mantém a Creche Criança Feliz, a Pré-Escola e o grupo de música Guaçatom que proporcionam uma vida melhor a mais de 190 crianças entre 2 meses a 18 anos. Aceita doações de fraldas, roupas infantis e brinquedos. Lembrando que o grupo GUAÇATOM estará se apresentando no Sesc Pompéia no dia 09 de dezembro às 14 e 16hs. Informações: 4611-1129. Rua Urbano Mendes da Silva, 48 – Caucaia do Alto. [www.criancafeliz.org.br](http://www.criancafeliz.org.br)

**Associação Lar Santa Maria** – Realiza trabalhos comunitários e profissionalizantes com os adolescentes da região e de outras entidades. Rua Sudão, 450 – Recanto Vista Alegre. Tel. 4703-3352

**Associação Toca das Hortensias** – o centro-dia e residência para tratar de pacientes com a doença de Alzheimer convida para o Bazar Beneficente que acontece no dia 03 de dezembro das 10 às 20hs no Salão de Eventos do Condomínio São Paulo II, na Av. Estácio de Sá, 1756, Tel. 4612-2843. Rua Patriarca, 300. Tel. 4612-2843.

**Associação Social Santo Antônio (ASSA)** – Oferece atividades para adolescentes e idosos, com mais de 30 cursos abertos ao público. Conta diariamente com brechós onde você pode encontrar produtos diversos. Rua Santo Antônio, 446. Tel. 4702-2580

**Casa da Criança Excepcional Maria Maia** – Presta assistência a menores com deficiência mental em ambulatório ou internato. Dia 10/12 haverá um Strogonoff de Frango Beneficente a partir das 12hs. Av. Eduardo Augusto Mesquita, 357 – Ald. de Carapicuíba. Tel. 4186-1127

**Casa de Apoio Pastoral da Saúde da Granja Viana** – Centro de reabilitação da saúde de pessoas carentes de Cotia. Oferece cursos de música, informática básica, dança, artesanato, entre outros. Bazar de Natal será realizado do dia 6 a 20/12 no espaço Rever na Rua José Félix de Oliveira, 838. Rua Ribas, 61. Tel. 4612-4018.

**Casa Do Sol – Instituto de Amparo à Criança “ANTONIA”**  
Atendem crianças encaminhadas por ordem judicial. Almoço Beneficente dia 03/12 a partir das 12hs. Reservas pelo tel. 4703-6032, das 8 às 17hs. Rua Guarujá, 192- Pq. Rincão. [www.casadosol.com.br](http://www.casadosol.com.br)

**CREO (Centro de Recuperação de Portadores de Deficiências)**  
Atende crianças, jovens e adultos portadores de deficiências físicas e mentais. Fazem produtos artesanais de madeira e produtos de banho, aceitam encomendas. Trav. Valêncio Soares Rodrigues, 31 – Vargem Grande Paulista. Tel. 4159-2777.

**Fundação de Assistência à Criança e ao Adolescente Maria Carolina P. Ablas Sepe** – Abriga crianças e adolescentes, órfãos ou vitimizados por maus tratos, retirados do lar por ordem judicial. Cartões de fim de ano estão à venda e aceitam todos os tipos doações. Rua Thomas Sepe, 600 - Jd. da Glória. Tel. 4702-6359. [www.fundacaomariacarolina.org.br](http://www.fundacaomariacarolina.org.br)

AQUI VOCÊ ENCONTRA TUDO O QUE HÁ DE MELHOR

 <p>Posto Bentevi</p> <p>BR</p> <p>tel.:4702-2277</p>	 <p>BR Mania</p> <p>tel.:4612-4313</p>	 <p>FARMA 100</p> <p>tel.:4617-4855</p>	 <p>ROUPARIA LUIZA</p> <p>Consertos e Reformas</p> <p>tel.:4702-0667</p>	 <p>Som Mania</p> <p>tel.:4612-8726</p>	 <p>Bem-Te-Vi</p> <p>tel.:4702-3521</p>	 <p>G Video</p> <p>tel.:4702-4034</p>
--	---	--	---	---	--	--

Rodovia Raposo Tavares, Km 25- Jd. Passárgada - GJ. Viana - Cotia

**Lar Amor ao Próximo** – Atende 100 crianças, filhos de portadores de HIV, dependentes químicos e de famílias carentes. Bazar diariamente com roupas, móveis e brinquedos. Aceitam todo tipo de doação, principalmente alimento e material para reciclagem.  
Rua Flor de Maio, 100 – Carapicuíba. Tel. 4181-7286

**Lar Escola Francisco Cândido Xavier** – Abrigam idosos carentes da região de Cotia, acima de 60 anos. A casa precisa muito de qualquer tipo de doação, principalmente de fraldas geriátricas e produtos de limpeza. Estr. do Cruzeiro, 8250 - Caucaia do Alto. Tel. 4611-0641.

**Lar Fraternidade Casa de Emmanuel** – Abrigam 37 crianças entre 3 a 18 anos em situação de risco social. São duas unidades do Posto Petrobrás no centro de Caucaia e a unidade da Estrada São Fernando Golf Club estão colaborando e repassando uma porcentagem do valor arrecadado em dezembro para ajudar o Lar, participe você também.  
Estr. da Capelinha, 8927- Caucaia do Alto. Tel. 4611-0265.

**Creche Perseverança** – Oferece trabalho pedagógico diariamente em período integral para 300 crianças de risco social. Distribui cestas básicas e ministra palestras para as famílias das crianças. Aceitam qualquer tipo de doação, exceto móveis. Núcleo IV - Rua Euricles Formiga, 104. Tel. 4616-1098. Núcleo V - Rua Azulão, 865. Tel. 4616-0956.

**NUEPO (Núcleo de Enfrentamento à Pobreza)** – Presta assistência mensal para 450 famílias carentes de Cotia e região. No dia 16/12 acontecerá o Natal Solidário, no Colégio Rio Branco, evento realizado para as famílias assistidas, onde será oferecido café da manhã, almoço, entrega de cesta básica e presentes para as crianças, e você pode fazer parte dessa festa fazendo sua doação. Tel. 477 7-0433.  
Estr. Velha de Cotia, 1210. nuepo@terra.com.br

**Pequeno Cotolengo Dom Orião** – Abriga 96 deficientes físicos e oferece atendimento com centro de reabilitação em parceria com a prefeitura. Bazar permanente de 3ª a 6ª das 9 às 12hs e das 13 às 16hs. Aceita doações de fraldas e produtos de higiene pessoal.  
Rod. Raposo Tavares, km 25,5 – Tel. 4612-2662.

**Projeto Âncora** – Atende a comunidade carente, oferecendo creches, escola de circo, ballet, violão, coral, curso de informática, moiscos, ginástica, sala de estudo e outras atividades. Possui uma lojinha com produtos diversos para venda e toda a renda arrecadada é revertida para as atividades do projeto. Aberto de 2ª a 6ª das 9 às 17hs.  
Estr. Municipal do Espigão, 1439- Jd. Rebelato. Tel. 4612-2592.

### Faça a Magia do Natal acontecer

A academia Winner instalou pela região mais de 40 postos de arrecadação de brinquedos e alimentos não perecíveis. No dia 23 às 20hs será realizada a entrega da arrecadação para duas associações que trabalham em prol de pessoas carentes: a NUEPO (Núcleo de Enfrentamento da Pobreza) e AB Care, atendida pelo Grupo de Missionários Voluntários "A Família". Faça a sua parte, procure um dos postos mais próximos e participe! Informações: 4612-8062. Campanha com apoio da 100% Vídeo, Celeiro da Granja, Doceria Fantasias, European, Gráfica Justiniano, Pão de Açúcar, Revista Circuito, Shopping Raposo Tavares, Site da Granja, dentre outras empresas da região.



**Celmar**  
Planejados




Cozinhas • Dormitórios • Banheiros • Closets  
Home Theater • Coifas, fogões e cubas


4612.6153 e 4702.0651  
celmarplanejados@terra.com.br  
Rod. Raposo Tavares Km22 - sentido interior

**Giftshopping**

FABRICAMOS MÓVEIS DE MADEIRA ANTIGA SOB ENCOMENDA  
Compramos e Vendemos Antiguidades



Tel. 4612.1910  
4702.8875  
Rod. Raposo Tavares, km23  
n 23460 - Granja Viana  
antes do Pão de Açúcar



## GIGIKA'S MODA agora também com outlet

Em sintonia com a moda feminina e suas tendências, a Gigika's está com lingerie sensuais até o nº 54 com descontos e pagamento facilitado em todas as peças. E agora com novo outlet de moda, você encontra bolsas e roupas da Gigika's com até 70% de desconto. O melhor de suas peças é que, não importa a estação, elas continuam sempre na moda, por isso vale a pena dar uma passadinha por lá. Aberto de 2ª a sábado das 9 às 18hs. Av. José Giorgi, 900, loja 03 e 04. Tel. 4612-0787.



## FESTIVAL DE OSTRAS NO FELIX BISTROT



O chef Alain Uzan estará comandando até dia 17 de dezembro o Festival de Ostras no restaurante Felix Bistrot. Especialista neste produto, o chef francês que conta com mais de 20 anos de experiência elaborou para esta temporada inúmeras opções de receitas com ostras preparadas com o requinte da alta gastronomia francesa aliado a ingredientes tipicamente brasileiros. Para a ocasião, o menu, tanto no almoço como no jantar, oferece entradas frias e quentes. Outra novidade da casa é o recém-contratado Vinícius Rioli. Jovem e detalhista, Vinicius chegou para treinar a equipe e priorizar um atendimento de primeira linha, trabalho este que executava anteriormente como ex-chefe dos garçons e bartenders do badalado Restaurante Spot em São Paulo. Atendimento de 3ª a 6ª almoço das 12 às 15hs e jantar das 19 às 24hs. Sábado almoço das 12 às 17hs e jantar das 12 às 24hs e aos domingos das 12 às 17hs. Rua José Felix de Oliveira, 555. Tel. 4702-3555/ 4612-2339.

## AS DELÍCIAS DA MASSA MANIA em novo endereço

A MassaMania tem conquistado uma clientela numerosa e fiel, devido ao seu amigável e atencioso atendimento, pela variedade e qualidade de seus produtos e pela rigorosa seleção e produção dos mesmos. Há dois anos atendendo a região, produz artesanalmente massas frescas, secas, pré-cozidas e congeladas, preparadas com ingredientes de primeira. Como acompanhamento diversos tipos de molhos, quiches e tortas. E não deixe de saborear os salgados, maionese, farofa, salpicão, patês, panquecas, pães, saladas, antipastos e doces.

Rua João Paulo Ablas, 711 Jd. da Glória. Tel. 4777-0184



## 30 ANOS DE ESCOLA DA GRANJA

Para marcar essa data, os alunos da Escola Granja Viana foram desafiados a realizar uma pesquisa que abordasse os acontecimentos que marcaram essas últimas três décadas no Brasil e no mundo. A apresentação desses trabalhos aconteceu no dia 11 de novembro com o tema "OLHAR, VIVER E PROJETER 30 ANOS". Os alunos realizaram os trabalhos com competência, criatividade e responsabilidade, surpreendendo a todos. A Mostra Cultural foi um sucesso. Parabéns à equipe da escola e a todos os alunos.

## HORTIFRUTI UMAMI um novo roteiro para sua qualidade de vida



O Umami foi inaugurado recentemente e já tem conquistado o seu espaço como uma hortifruti completa, que além de trabalhar com produtos frescos e de qualidade, oferece variedade, conforto e economia para os clientes. Um espaço amplo e bem arejado onde você ainda encontra um mercado com produtos que atendem necessidades diárias, além de peixaria, açougue e uma completa rotisserie. Aberto de 3ª a 6ª das 7:30 às 20:30hs, sábados das 7 às 16hs e aos domingos das 8 às 13hs. Estacionamento no local. Av. José Giorgi, 260 - SPII. Tel. 4777-9286

## COMANDOS PAINTBALL

Tá rolando no Comandos Paintball muito agito, gente bonita e adrenalina no campo temático. Confira a programação especial de fim de ano pelo site: [www.paintballcomandos.com.br](http://www.paintballcomandos.com.br) Av. José Giorgi, 1701. Tel.: 4702-4263

**RESTAURANTE CONFEITARIA SORVETERIA**  
LUGAR ONDE SE COME BEM

zefelix  
gastronomia

**AGORA COM DOCES, TORTAS E SORVETES DIET**

RUA JOSÉ FELIX DE OLIVEIRA 1.025  
TEL: 47022306 GRANJA VIANA

zefelix  
gastronomia

## 2º TORNEIO DE TÊNIS ESTOQUE EXPRESS

A Academia Tennis Ranch realizou no último dia 11 a final do 2º Torneio Estoque Express, com a participação de 130 integrantes divididos em 10 categorias. O encerramento foi marcado por uma bela confraternização no almoço servidos pelo Restaurante Sal da Terra aos campeões e vice-campeões de todas as categorias. O evento foi um sucesso e contou com apoio da Aba Motors, Dellanno Granja Viana, Revista Circuito, Sacolão Saúde, Studio Vero e pelo 2º ano consecutivo com o patrocínio da Estoque Express. Parabéns a todos os participantes!



Carlos Gallo da Estoque Express e sua esposa Rosângela Gallo vencedora da categoria feminina com Ricardo Guimarães da Dellanno

## PARE PARK cria sistema de hospedagem veicular

# PARE PARK

Há 10 anos atendendo a região, agora com novidade para as suas férias:

o sistema Hospedagem Veicular. Um serviço contratado por período mínimo de 15 dias em que seu veículo fica coberto por apólice específica e em garagem protegida. Além disso, a Pare Park continua atuando com os principais fatores para terceirização de manobristas: equipe altamente qualificada, habilitada e uniformizada, oferecendo um sistema ágil, segurança, cordialidade e comodidade para seus clientes e usuários. Av. Prof. José Barreto, 25. Tel. 4616-3998. [www.parepark.com.br](http://www.parepark.com.br)



## MOLDE SUA VIDA COM A FAST FRAME

A moldura na hora é marca registrada da Fast Frame e segue com excelente padrão de tradição e qualidade da maior rede de moldurarias do mundo. Seu diferencial das demais são os equipamentos com tecnologia internacional adaptados ao mercado nacional, trazendo uma oficina robotizada, automatizada com precisão milimétrica. Outro serviço exclusivo é o trabalho de restaurações de obras por profissionais da Pinacoteca do Estado de São Paulo. Pôsters, espelhos com a opção de bisotê, gravuras, telas originais, reproduções e esculturas, são algumas das opções do que a loja dispõe. Em seu espaço você também encontra uma área de varejo com telas exclusivas de Cristiane Gricoleto, e a global Dila Vidal. Neste mês de inauguração a loja está com 10% de desconto em suas obras. Atendimento de 2ª a 6ª das 9 às 19hs e sábado das 10 às 18hs. Rua José Félix de Oliveira, 836. Tel.: 4617-3599



Compre em dezembro e ganhe brindes.



Confira também as novidades diretamente do México.

tel.: 4777-0687  
[todalinda05@yahoo.com.br](mailto:todalinda05@yahoo.com.br)

Rua João Paulo Ablas, 45 - Lj 3 - Jardim da Glória - Cotia - SP

# FASTFRAME®



- Molduras
- Posters
- Gravuras



## 4617.3599

[granja@fastframe.com.br](mailto:granja@fastframe.com.br)

Rua José Felix de Oliveira, 836 - Granja Viana - Cotia

**PROCURANDO UMA OFICINA  
PARA SUA MOTO ?**

A CONCESSIONÁRIA YAMAHA AS MOTOS  
FOI ELEITA PELA YAMAHA MOTOR DO BRASIL  
A MELHOR OFICINA DE TODA REDE DE  
CONCESSIONÁRIOS DE SÃO PAULO.  
SE VOCÊ AINDA NÃO ACHA ISSO UM MOTIVO  
SUFICIENTE PARA TRAZER A SUA MOTO ATÉ AQUI,  
PODE DEIXAR. A GENTE BUSCA ELA NA SUA CASA.

COTIA | CARAPICUÍBA | TABOÃO | EMBÚ

SERVIÇO DE LEVA E TRAZ.

PEÇAS GENUÍNAS

PEÇAS PARALELAS

LAVAGEM E LIMPEZA DE MOTOS

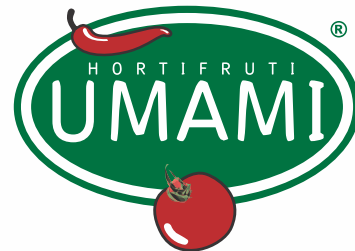
**YAMAHA**  
CONCESSIONÁRIA AUTORIZADA



**AsMotos**  
WWW.ASMOTOS.COM.BR

ITAPECERICA | JANDIRA | ITAPEVI

TELEFONE : (11) 4616-0308



**O Sabor que faltava  
na Granja chegou!**

*Qualidade e variedade em  
frutas, legumes e verduras*

*Produtos naturais, orgânicos,  
hidropônicos e japoneses*

*Vegetais pré-lavados,  
cortados e embalados*

*E mais... mercearia, açougue,  
peixaria, pastel, rotisseria,  
frios e especiarias*

**4777.9286**  
**Av. José Giorgi, 260**



**COMANDO'S**  
paintball

**CAMPO  
TEMÁTICO**

**JOGOS  
NOTURNOS**

**BRINQUEDOS  
RADICAIS**

**EQUIPAMENTOS  
IMPORTADOS**

AV. JOSE GIORGI Nº 1705 FONE 4702.4263

**Disk Embalagens**

- Embalagens - Descartáveis
- Produtos de Limpeza
- Materiais descartáveis hospitalares



**4614.3888 e 4614.0541**

anapelembalagens@superig.com.br  
www.anapelembalagens.com.br

**Faturamos  
para empresas**



**OSAKA**  
COZINHA JAPONESA



**FESTIVAL DE SUSHI, SASHIMI  
E PRATOS QUENTES**

DE TERÇA A SEXTA NO ALMOÇO,  
APENAS R\$ 24,90!

ESTACIONAMENTO GRATUITO

www.osakarestaurante.com.br

ESTRADA DO CAPUAVA, 448 - COTIA  
FONE: 4777-0546



- Sardinha Portuguesa na brasa
- Pintado na brasa
- Leitão a pururuca

tel.: 4703-2836

4º e sábado a  
melhor feijoada  
da região

Delivery  
e Salão



Rodovia Raposo Tavares Km 30



# VETERINÁRIA RAPOSO KM 19,5

Dra. Sharon Reibschaid



**ABERTO ATÉ A MEIA NOITE  
DE DOMINGO A DOMINGO**

**3783-4090 / 3782-0229 / 3785-2242**

**Emergência: 9506-9307**

\* Hotel \* Banho e Tosa \* Clínica \* Cirurgia \* Vacinação \* Ortopedia \* Internação  
\* Laboratório \* Ultrassom \* Oftalmologia  
Rua Joaquim Guimarães, 50 (ao lado do Motel Scott) Rap. Tavares Km 19.5

**TAXI  
CÃO**

## 18 KILATEM

**Veterinário - Hotel  
Pet Shop  
Banho e Tosa**

R. dos Manacás, 330 - Jd. da Glória - Cotia - SP  
CEP 06711-500 - Tel/Fax: 4702.9554 e 4702.3497

## VET & Cia

**Clínica Veterinária e Pet Shop**

**Consultas Vacinas Cirurgia**  
**Banho e Tosa Taxi Dog Farmácia**

Av. Marginal, 387 - Pq. São George  
Km 25 da Raposo Tavares **4702-7923**

## GRANVET

**Dr. Nelson A. Palla**  
Emergências: 8245.1926

Clínica - Cirurgia - Internação - Vacinação  
Tel: 4612.0366  
Centro Comercial Passárgada (Próximo ao Bem-Te-Vi)

## Estilo Nobre

- mármores
- granitos
- pedras

[www.estilonobre.com.br](http://www.estilonobre.com.br)  
Fone: 11 4777-9850 / 4777-9903  
Est. Fernando Nobre, 180 - Km 28,5 Raposo Tavares

# RAÇÕES

## 4612-2126

**ESTILO-CÃO PET SHOP**  
Praça Niso Vianna, 57 (ao lado do Bradesco)

## Pedras Bellas Artes

Pisos e Revestimentos em  
Pedras, Mármore e Granitos  
Nacionais e Importados

☎3814.8066 • Fax: 3812.8959  
Av. Vital Brasil, 614  
Cep 05503-000 - Butantã - SP

## INFORMÁTICA - ASSISTÊNCIA TÉCNICA

**A tecnologia bem perto de você!**  
**UPGRADE - MICROS NOVOS - REDES  
COMPONENTES - IMPRESSORAS  
MONITORES - NOTEBOOKS**

**4612.8999 e 4702.8020**  
[www.mcinfoworld.com.br](http://www.mcinfoworld.com.br) contato@mcinfoworld.com.br  
Rod. Raposo Tavares, 22.800 Lj5 - Boulevard da Granja - ao lado do Habib's

## PROINVEST

CENTRAL DE NEGÓCIOS

**As melhores opções de imóveis  
Na Granja Viana e Raposo Tavares**  
**ADMITIMOS CORRETORES(AS)**  
[www.proinvest.com.br](http://www.proinvest.com.br)  
Via Raposo Tavares, km 22,140 Fone: 4612.2599

## Millenium

Transporte e Logística

- Sensíveis
- Obras de Arte
- Automação Bancária e Comercial
- Equipamentos de Informática
- Mudanças Residenciais e Comerciais
- Embalagens Especiais
- Içamentos
- Armazenagem
- Remoção de Lay-Out
- Desmontagem e Montagem de Estações de Trabalho
- Desmontagem e Montagem de Arquivo deslizante
- Transportes Internacionais

**PRÊMIO QUALITY®**

Frota própria de veículos equipados com plataforma hidráulica suspensão a ar e caminhão muncie.

**3619-1900**  
Site: [www.milleniumtransportes.com.br](http://www.milleniumtransportes.com.br)  
E-mail: [millenium@milleniumtransportes.com.br](mailto:millenium@milleniumtransportes.com.br)

## Labortec

### ÓTICA

**•Receituário • Lente de contato • Solar**

Raposo Shopping. Rod. Raposo Tavares KM 14,5 lj112/113 (11)3735-3161

PET SHOP

SERVIÇOS

**PSICÓLOGA**

**PSICOLOGIA - PSICOTERAPIA**  
 ANSIEDADE - STRESS - DEPRESSÃO - DISTÚRBIOS DIVERSOS  
*Psicóloga Camila Helena Bornacina CRP 362923*  
 G. Viana - V. Madalena: 9719-5623 / 4612-8983 / 3031-8512

**FONOAUDIÓLOGA**


**Fga. Fabíola Adriane Pereira. CRFA. 11.174**  
**Motricidade Oral** (casos odontológicos), fala, leitura e escrita,  
 voz e domiciliar. **Tels.: 4777-0885 / 9968-6599**  
 R. João Paulo Ablas, 45/Lj. 01 - Jd. da Glória - Gj. Viana

**TERAPIAS**

 **Espaço Sadhana de Yoga**  
 Acupuntura - Massagem Terapêutica - Terapia Floral  
 Sadhana  
 www.yogasadhana.com.br **Tel.: 4702.9602**

 **Tattwa - Prof. Indiano**  
 - Yoga para todas as idades  
 - Massagem terapêutica  
 - Acupuntura  
**tel.: 4612.6032 www.tattwayoga.com.br**

 **Valéria Litvac** Terapeuta Corporal Holística - Quiroprata  
 • Drenagem Linfática • Massagem Terapêutica Bioenergética  
 • Moxabustão • SacroCranial • Shiatsu  
**Tel.: 4702-6538 - 8392-3626**

 **Shiatsu Luiza Sato**  
 30 anos de tradição em Shiatsu  
 Ligue, agende a sua massagem e sinta a diferença!  
 Av. São Camilo, 384 - Granja Viana - Tel.: 4612-4530

 **Curso de Filosofia e Prática da IOGA com Christiane Ceron**  
**Prática de Ioga diariamente**  
 Local: REVER Movimento e Integração  
 Rua José Félix de Oliveira, 838  
 Granja Viana - Cotia - SP **4702-2590**

**ODONTOLOGIA**

 **Dra. Sonia Maria Alves** CROSP 38.990  
 ORTODONTISTA  
**Excelência em Ortodontia**  
 www.DraSonia.com  
 Tels. (11) 4702-0304, 4612-9508  
 Rua dos Manacás 452 2º andar Granja Viana Cotia SP

**Dra. Nurimar Rocco Rodrigues** CRO-SP 65402  
 Após 10 anos em São Paulo, uma nova opção de cirurgia – dentista na Granja Viana.  
 • Ortodontia  
 • Estética, clareamento a laser e reabilitação oral  
 • Clínica geral  
 • Atendimento de crianças e adultos  
 Av. São Camilo, 324 sl03, Granja Viana, com estacionamento no local **4612-6178**

 **VOCÊ TEM MEDO DE ANESTESIA?**  
 Utilizamos a técnica de analgesia (óxido nítrico e oxigênio).  
 Além de tratamentos dentários estéticos, próteses e reabilitação oral  
**WWW.FRANMATTOSJR.COM.BR (11) 4702-9666**

**ORTODONTIA**

**Dra. Cristina Hashimoto • Dr. Bento Machado**  
 CROSP 61880 CROSP 45150  
 Implantes • Ortodontia • Reabilitação Oral / Estética  
 • Laserterapia / Clareamento dental • Clínica Geral  
 R. dos Manacás, 474 SL1 - Jd. Glória **Tel.: 4702-8771**

 **Dra. Rosely Bonomi Pacheco Borges** CROSP 25008  
 Pós Graduação em Odontopediatria  
 Odontogerontologia - Ortodontia  
 Ortopedia Funcional dos Maxilares  
 rosely.bpb@uol.com.br - Tel.: 4702-0026  
 Rua Adib Auada-262 sala 6 Granja Viana

 **Clínica Odontológica**  
 Ortodontia - Periodontia - Implante - Clínica Geral  
**4612.5587**  
 Av. Marginal, 389 - sl3 - Pq São George  
 Estacionamento no local

**PSICANÁLISE**

**Hipnose/ Psicanálise/ Regressão**  
**Dr. Eleno de Almeida CRT 23431**  
 Programação Neuro-Linguística. Hipnólogo, Psicanalista,  
 Trainer em PNL. Impotência - Ejaculação precoce - Angústia -  
 Ansiedade - Baixa auto-estima - Pânico. **Tel: 4612-8400**

**Massagem ao alcance de todos! 05 SESSÕES POR APENAS R\$ 90,00!**  
**Acredite em você, a vida é bela!**

Shiatsu	Quiropraxia	 projeto viva melhor	Não tenha medo de Ser Feliz...2007
Drenagem Linfática	Reflexologia		Ventosaterapia
Reiki	Florais		Cone Chinês
			Calatonia
			Argiloterapia
			Massoterapia
			Moxabustão

**Rua José Félix de Oliveira, 2060 - Granja Viana - F: 4617-3365 e 4617-3861**

## DERMATOLOGIA



**Dra. Lúcia da Conceição Martins Costa**  
Dermatologista - CRM 78078  
Clínica - Cirúrgica - Estética Facial e Corporal - Botóx  
Preenchimento de lábios e rugas - Peelings.  
R. dos Manacás, 318 - Jd. Glória - Tel 4702-8003

## GINECOLOGIA / OBSTETRÍCIA

**Dra. Marcia Lucas Leite** CRM 100.806

Ginecologia / Obstetrícia

Tel.: 4777.0885

Rua João Paulo Ablas, 45 - Jardim da Glória - Granja Viana - Cotia



**Dr Denis Ferrari**  
ginecologia e obstetrícia

Rua Monet, 79 - Granja Viana - 4617-4993

## FISIOTERAPIA

### Fisioterapia e Estética Corporal

Erika Giovanna Magoga - atendimento domiciliar

R. João Paulo Ablas, 45  
Lj 01 - Jardim da Glória

4777.0885 / 9759.5566

Revista  
**Circuito**  
da Informação

## DROGARIA

**DROGARIA Glória**  
Medicamentos e Perfumaria  
**DESCONTOS ESPECIAIS**

Disk Entrega Grátis  
4702-3520  
4777-0333

Av. João Paulo Ablas, 265 Jd. da Glória - Cotia - SP

**PARC PARK**<sup>®</sup>  
ESTACIONAMENTO

Desde 1996 no Centro de Cotia oferecendo segurança e comodidade.

→ Estacionamento coberto com manobrista ←

→ Serviço de valet para festas, eventos e restaurantes ←

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

Av. Prof. José Barreto, 25 - Sub-Solo - Centro - Cotia fone: 4616-3998

## CLÍNICAS

**Atelier da Granja**

PSICOPEDAGOGIA  
PSICOLOGIA  
FISIOTERAPIA  
REFORÇO ESCOLAR  
PEDIATRIA  
FONOAUDIOLOGIA  
NEUROLOGIA  
TERAPIA CORPORAL

Rua Tapes, 34 - G. Viana - Tel.: 4612-7771 - Fax: 4617-3941

## CONSULTÓRIOS



João Paulo Lian B. Martins  
Psiquiatria  
Carmen Tzanno B. Martins  
Doenças renais, Hipertensão  
Renata de Godoi Caverzan

Psicologia  
Nilton Alves Lara Júnior  
Neurologia, Neurocirurgia  
e Clínica de dor

Maria de Fátima Vidotto Oliveira  
Psicologia, Psicanálise,  
Clínica de dor e Dor Crânio-Facial

Cristina Minchillo  
Psicologia

Roberto Cunha Porto  
Ginecologia e Obstetrícia

Lauro Chamma  
Clínica Médica  
Andre Minchillo  
Esclerose de Varizes  
Diana Tzanno  
Endocrinologia,  
Metabologia, Diabetes,  
Tireóide, Obesidade

Fones: 4702-0626 e 4777-9333

Av. São Camilo, 324 - Conj. 5

## OFTALMOLOGIA

**PROVISION**

Atendemos Convênios  
Tel.: 4612-6283

**OFTALMOLOGIA**  
Clínica Cirúrgica e Diagnóstica

R. José Félix de Oliveira, 1148 - Conj. 3  
Galeria Funchal - Granja Viana

## PEDIATRIA



**Dr. Jorge Huberman**  
Pediatría, Imunizações  
e Recém Nascidos

4702.5747 / 9177-9780

Fernando Nobre, 1020 Cj. 01 - Granja Viana



## SERVIÇOS

**POLO**

\* Mecânica em geral \*

\* Serviço leva e traz \*

\* Garantia de 3 meses \*

4612.1263 e 4702.2421

R. Salma, 542 -Pq. S. George - Km25 Raposo Tavares  
[www.granjaviana.com.br/polo](http://www.granjaviana.com.br/polo)



20 anos



**EFCEL**  
Sistemas de Segurança

12 anos reduzindo riscos de  
famílias e empresas da região.

Fone: 4612-8489



- \* Central de Monitoria de Imagens Remotas;
- \* Central de Monitoria de Alarmes;
- \* Controle de Acesso
- \* Pronta Resposta Local;
- \* Venda/Locação/ Instalação e Manutenção.

# Estimulando Talentos em Todos os Sentidos

- ✓ Berçário ampliado
- ✓ Novo Ginásio Esportivo



**50% desconto**

\* Matrículas 2007

**Janela para o Talento**  
Berçário & Educação Infantil

\* Alunos novos. Válido em dezembro.

ESTRADA TAMBAÚ, 3 - Granja Viana - KM 22,5  
ROD. RAPOSO TAVARES - Tel: 4186-2929 / 4186-4817  
WWW.JANELAPARAOTALENTO.COM.BR



Há 19 anos trabalhando com crianças de 1 a 6 anos

www.granjaviana.com.br/tempobom Fone 4702.4718  
R. Adozinda Lopes, 123 - Jd. da Glória - Rod. Raposo Tavares Km 24,5

**Fraldinhas & Cia**  
do berçário ao pré • 4612-8531  
Um mundo de amor

www.fraldinhasecia.com.br

**Mundo Mágico**  
Pré Escola  
Tel.: 4702-2231  
mmmundomagico@ig.com.br  
Rua Nemitala, 169, Pq. São George  
www.granjaviana.com.br/mundomagico



**Escola Granja Viana**

há 30 anos a escola da Granja  
educação infantil ensino fundamental ensino médio

**Matrículas abertas**

www.egv.com.br tel.: 4612-2255

3000 m2 para seu filho aprender brincando

**Berçário e Pré-escola**

Sob Direção da Pedagoga Angeta Bocchile  
4612-4221

Ambientes dedicados à aprendizagem e ao desenvolvimento do potencial individual da criança

**DOGE**  
Geração

**Academia de Música**  
Granja Viana

Cursos de:

- Piano
- Baixo
- Gaita
- Canto
- Violão
- Bateria
- Teclado
- Guitarra
- Saxofone
- Cavaquinho

Agende uma entrevista GRATUITA www.academiademusicagv.com.br

NOVO ENDEREÇO: ao lado do Bradesco  
Praça Niso Viana, 51 - Granja Viana - Cotia **4702.8250**

**ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL**

Natureza Mágica  
Crianças de 0 a 6 anos  
A Criança sendo despertada com a magia da Natureza

Tel.: 4618-3698

Atividades incluídas no programa:  
Artes  
Computação  
Contato com animais  
Culinária  
Educação Física  
Horta  
Inglês  
Música

Matrículas abertas para o 2º semestre de 2006

Estrada Velha de Baurueri / Itapevi, 3.500 - Parque Nova Jandira - SP  
www.escolanaturezamacia.com.br - escolainfantil@naturezamacia.com.br

**Eu mereço esse carinho.**

Matrículas abertas - Granja: 4702 8144  
www.carinhodemaee.com.br

**carinho de mãe**  
berçário e pré-escola

# Curves®

## RÁPIDO, FÁCIL, DIVERTIDO

**30 minutes**  
FITNESS  
for women

Avenida São Camilo, 3680  
(Antiga Estr. da Fazendinha 101/109)  
Granja Viana - São Paulo

4169-1318  
fax.: 4169-9529

# Talentos Cabeleireiros



**Prepare-se para o verão**  
**Jet Bronze • Hidratação**  
**Alongamento capilar**

**Os melhores profissionais da região**

**4702.9613 e 4612.9162**

Av. Estácio de Sá, 1865 - SPII - Granja Viana



MODA ÍNTIMA

**Patty**  
**Billencourt**

Bom gosto. Você tem, você usa.

**Tamanhos: P - M - G - GG - EGG**

Lingerie • Cuecas • Pijamas  
Camisolas • Maquiagem • Moda praia

**Fone: 4612.5636**

R. José Félix de Oliveira, 928 - Ij20 - Pátio Vianna II

ALFAZEMA



*Reconhecidamente, a melhor  
depilação da Granja:*

Depilação, manicure, pedicure, maquiagem  
reflexologia, podologia, estética facial  
e corporal e tratamentos capilares.

Rua José Félix de Oliveira, 937 Granja Viana - **4617.3482**

Calç. da Magnólias, 62 Alphaville - **4193.3451**

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

**VITÓRIA REGIA**  
*plantas ornamentais*

**4169-7806**

Paisagismo, Vasos, Pedras, Gramas, Terra  
e Artigos para Jardim.

Peça Uma Visita sem Compromisso.

Pagamento facilitado

e-mail: [transplanta@uol.com.br](mailto:transplanta@uol.com.br)

Av. São Camilo, 3500 - Granja Viana

ESTACÇÃO  
LOUNGE

Reservas:  
4702.9536 e 9138.0081

Confira mais fotos no site [www.estacaolounge.fotoblog.uol.com.br](http://www.estacaolounge.fotoblog.uol.com.br)



Espaço diferenciado para  
seu evento pessoal ou corporativo.

**Verde & Terra**  
Execução e Manutenção de Jardins

*Verde & Terra*

\* projeto, execução e manutenção de  
jardins para empresa e residência.

\* vende e aluga vasos para eventos.

Ligue e peça seu orçamento!!!

[www.verdeeterra.com.br](http://www.verdeeterra.com.br) Fone/fax: 4616.9645



# Arquitetura

- Projetos - Construção  
Roque e Perez Arquitetos

**4158-6866 / 4159-2784**  
[Rosane.perez@lg.com.br](mailto:Rosane.perez@lg.com.br)

**Jardim**  
www.jardimgarden.com.br



**PAISAGISMO  
JARDINAGEM**  
3x s/ juros

PROMOÇÃO FINAL DE ANO  
MÓVEIS DE ALUMÍNIO E TELA  
Conjunto completo:  
1 mesa redonda 1m com vidro  
+ 4 poltronas

**4 x R\$ 349,00**

**VASOS  
FONTES  
CASCATAS  
PERGOLADOS  
PLAYGROUND  
ESTUFAS  
ORQUÍDEAS  
PALMEIRAS  
FRUTÍFERAS**



4.000 m2 - amplo estacionamento  
**Estr. Fernando Nobre, 170  
km 28,5 - Raposo Tavares  
11 4702 9664 / 4702 9662  
Granja Viana**

ESTÉTICA E MODA

SERVIÇOS

# Classificados Circuito, muito mais retorno! Ligue e faça já o seu. Fone:4702.3936

## SAÚDE

**MASSAGENS TERAPÊUTICAS E  
MASSAGEM ESTÉTICA CORPORAL**  
Atendimento Domiciliar e  
Consultório - Pq. Continental  
Fone:9205.7076

**LOI - Lulo Odontologia Integrada**  
Dr. Luiz Antonio Lulo  
Ortodontista - CRO 12.799  
Granja Viana:  
R. José Félix de Oliveira 1025 Tel:4612.8008  
São Paulo: Tel: 5051.0324 - 5051.1365



**Espaço Integração**  
Psicoterapia  
Terapias Corporais  
Terapia Floral  
Renascimento  
Dança do ventre  
Tel.: 4702.4838  
www.espacointegracao.com.br

atendimento individual  
Cursos e Workshops

## CURSOS

Oficinas de  
Matemática  
e Português  
**ALENDO +**  
Individuais e pequenos grupos. Público:  
alunos de 1ª a 8ª série. Profs.: Elisa  
Andrade, Maria do Carmo Fabre, Mariana  
Moraes e Wanda Pompéia. Info:4186-0196

**MATEMÁTICA**  
Aulas Particulares  
Ensino fundamental, médio, superior,  
pós-graduação e MBA. Cálculo,  
estatística e matemática financeira.  
Luiz: 9900.5032

## SERVIÇOS

**GEOVANNA DECORAÇÕES INFANTIS**  
BUFFET EM DOMICÍLIO  
tels.: 4205.2323 / 7162.5509

**ENCANTO CESTAS**  
Cestas, baús e kit comemorativo  
para todas as ocasiões.  
tels.: 4617.4578 e 9379.0176

**Auxiliar administrativo  
início imediato**  
Dinâmica, organizada, boa aparência,  
residente na região. Serviços  
administrativos em geral. Salário  
compatível. CV c/ foto atual à  
R. Mazel, 407 - Pq. S. George  
A/C Karen Fone: 11 4617.3205

## SERVIÇOS

## BUFFET EM DOMICÍLIO:

- INFANTIL
- CASAMENTOS
- EMPRESAS
- CHURRASCOS
- CREPES, ENTRE OUTROS.

TELS.: **4612-4665**  
**8266-5452**

## SERVIÇOS

**PROCURA-SE**  
Representante Comercial  
do setor alimentício.  
Fone: 4612-6526

### A procura de um namorado

Eldia, 41 anos, pisciana, procura um  
homem entre 45 e 48 anos que esteja só.  
11 8136.3280

**Procura-se Caseiro**  
para limpeza de casa, jardim, etc.  
GV 4702-6029



### Procura-se uma NAMORADA

Meu nome é Brutus, sou um jovem  
pug muito animado e carinhoso.  
Moro na Granja Viana e adoraria  
ter uma namorada. Liga para  
minha dona. 4169-8476

**FUTURA**  
ASSESSORIA AUTOMOTIVA  
WANDERLEI FERREIRA MANUTENÇÃO - ME  
**MECÂNICA - FUNILARIA**  
**PINTURA**  
SERVIÇO LEVA E TRAZ  
TEL.: 4702-0944  
R. Nemitala, 96 - Pq. São George -  
Colíia - SP - Km 25 Rod. Raposo Tavares


## DELIVERY

Revista  
**Circuito**  
da Informação  
**ANUNCIE COM A GENTE!!**  
**4702.3936**



**Agora temos Pizzas!**  
A partir das 18:00h de 3ª a  
Domingo.  
**Promoção:** Qualquer pizza  
do cardápio R\$ 20,00.  
Confira! Qualidade e preço justo.  
**Delivery: 4612-3000**

**Me chama que eu vou!**  
Motoqueiros espertos. Pizzas  
deliciosas. Atendimento rápido  
e eficiente. Ingredientes  
importados. Preços nacionais.  
Ligue de 3ª a Domingo, a  
partir das 18h00 e confira.  
Fone: 4612-3661



**GRANJOTA**  
Delivery

**Portal de Construção**  
Tudo para sua obra, tudo para o  
seu lar. Materiais de construção,  
tintas, hidráulica, elétrica, piscina e  
paisagismo. Os melhores preços da  
região. Entregas rápidas.  
**Fones : 4702-6382 - 4702-3115**  
**www.portaldeconstrucao.com.br**



**Portal de  
Construção**  
Construção - Paisagismo - Piscinas



# Aonde você quer chegar?

Comece escolhendo a Faculdade certa.

## Graduação

- Administração Geral
- Comércio Exterior
- Marketing
- Informática
- Sistemas de Informação
- Publicidade e Propaganda
- Pedagogia
- Gestão Turística e Hoteleira
- Ciências Contábeis
- Educação Física
- Letras

## Graduação de curta duração

- Comércio Exterior
- Marketing
- Logística
- Gestão Financeira

**2 anos**

Cursos a partir de  
**R\$ 309,00** /mês

**PROCESSO SELETIVO**  
*Agende sua prova agora!*

**0800 701 8717**  
[www.europam.edu.br](http://www.europam.edu.br)



**EUROPAN**  
FACULDADES

promoção de

# NATAL

saiba como agradar muito gastando pouco

**Internet**

Compre pela internet

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

**Marinho Quartos**

Rod. Raposo Tavares km 21,3  
Dentro da Villa Marinho

CAMA  
HAVANA

10X R\$ **79**,00

\*cama de 1,60 ou 1,40 com lâmina de Imbuia  
\*promoção válida e entrega em 3 Dias úteis até o término do estoque

**MARINHO**  
4º QUARTOS  
*Realizando Sonhos*

**Contato**

4617 99 96

4617 99 95

[sac@marinhoquartos.com.br](mailto:sac@marinhoquartos.com.br)

**ENTREGA  
IMEDIATA**

**A MAIOR loja de dormitórios da Região**