

jornalperspectiva.com.br

# PERSPECTIVA

TITAN Comunicação Ltda.  
Ano 41 - Edição nº 363  
Abril de 2025

Pintura de alta tecnologia garante proteção e durabilidade

## VERMELHO MASP

Concluído restauro do icônico edifício da Avenida Paulista



**Multipropriedade no Costão Estaleirinho**

Empreendimento iniciou construção em SC



**Renovado, Cala di Volpe reabre na Costa Esmeralda**

Destino na Sardenha preferido por celebridades

**Capa:** O MASP fez em abril a entrega do restauro dos seus icônicos pilares vermelhos, concluindo a maior intervenção já realizada no edifício modernista – que teve ampliada a área expositiva do museu, consolidando-se como um dos maiores centros culturais da AL.....Pág. 3.  
Fotos Capa: Pedro Truffi/Divulgação.

## Construção

Com obras iniciadas, o Costão Estaleirinho, em Balneário Camboriú/SC, funcionará no modelo multipropriedade.....Pág. 4.



Divulgação

Hotel Cala di Volpe: glamour na Costa Esmeralda

## Turismo

O Hotel Cala di Volpe, na Sardenha, a ilha italiana no Mediterrâneo, passou por renovação assinada pelo estúdio parisiense Moinard Bétaille.....Pág. 5.

## Autoestima

A fragilidade dentária pode indicar problemas na estrutura do dente, assim como questões de estabilidade ou manutenção na boca.....Pág. 6.

## Gastronomia

Wine Experience programou mais um encontro para 31 de maio, no Wine Bar Merum, em Espírito Santo do Pinhal, no interior do estado de São Paulo.....Pág. 8.

Escorpião está cada vez mais presente em áreas urbanas



Divulgação

## PapoPET

O médico veterinário Eduardo Ribeiro Filetti alerta que o escorpião está cada vez mais presente nas cidades, exigindo atenção para evitar acidentes.....Pág. 6.

## Opinião

# Anistia impossível

O princípio está no artigo 5º da Constituição Federal do Brasil, de 1988, que trata dos direitos e garantias fundamentais, portanto, cláusulas pétreas – isto é, que não podem ser alteradas, nem mesmo por meio de Emenda Constitucional. Pois está expresso no inciso XLIV do referido artigo que “constitui crime inafiançável e imprescritível a ação de grupos armados, civis ou militares, contra a ordem constitucional e o Estado democrático” – ou seja, o tipo de crime e o modus operandi dos golpistas do fatídico 8 de janeiro de 2023. Nesta data, conforme amplamente divulgado, um grupo armado tentou subverter a

ordem constitucional para dar um golpe de Estado contra o presidente eleito Luiz Inácio Lula da Silva. Dito isso, no que se refere ao aspecto legal, está claro ao cidadão de boa-fé que é impossível prosperar qualquer pretensão de perdoar tais criminosos, ainda mais por meio de projeto de lei, como é articulado por parlamentares na Câmara Federal. Se o objetivo é reduzir a pena, o ordenamento jurídico já contempla dispositivos apropriados. Apesar disso, o esperneio pela anistia persistirá nos círculos políticos, ocupando espaço na mídia e redes sociais, enquanto os golpistas não forem exemplarmente punidos.

# Disputas societárias: como prevenir e minimizar danos à empresa

ALBERTO MURRAY NETO

Disputas societárias costumam envolver interesses econômicos significativos para os sócios. Tratam-se de momentos de alta tensão, nos quais dois ou mais sócios disputam direitos amparados no contrato social, em acordos de sócios e na legislação vigente. Ainda que a lei preveja hipóteses de exclusão de sócios em sociedades limitadas – e que já exista jurisprudência aceitando esse tipo de exclusão também em sociedades por ações de capital fechado – é comum que essas brigas se prolonguem por anos na Justiça ou em procedimentos arbitrais.

É fundamental, nesses momentos, que a disputa entre os sócios não comprometa o funcionamento da sociedade. Contudo, essa separação entre a vida societária e o conflito nem sempre é possível. Frequentemente, a própria empresa sofre os efeitos diretos do litígio, com impactos significativos em sua operação e, por consequência, em suas receitas. Funcionários, clientes, fornecedores e até o mercado percebem os sinais de instabilidade, o que pode comprometer a reputação da sociedade.



Murray

Alberto: “Prevenção é sempre o melhor caminho”

Sócios, muitas vezes, iniciam uma sociedade em um ambiente de confiança e entusiasmo, o que é natural. No entanto, precisam ter em mente que, ao longo da vida empresarial, é perfeitamente possível (e até comum) o surgimento de divergências — algumas irreconciliáveis. Justamente por isso, os documentos societários devem ser redigidos com visão de longo prazo, contemplando não apenas os momentos de bonança, mas também os de crise.

A prevenção é sempre o melhor caminho. Ao estruturar bem os aspectos jurídicos da sociedade desde o início, os sócios não apenas protegem seus interesses individuais, mas principalmente garantem a continuidade e a saúde da empresa, mesmo diante de disputas inevitáveis.

Alberto Murray Neto é advogado de Murray – Advogados, PLG International Lawyers, Haddock Offices, Alameda Santos, 2.326, 12º andar, São Paulo/SP, (11) 3132.9400, [www.murray.adv.br](http://www.murray.adv.br)

Diante disso, é essencial que os sócios se antecipem a esse tipo de situação, adotando mecanismos jurídicos preventivos. A elaboração de contratos sociais robustos e acordos de sócios detalhados são medidas estratégicas de proteção da empresa. Esses instrumentos devem prever, com clareza, regras de governança, cláusulas de saída, formas de resolução de conflitos, critérios de avaliação de quotas ou ações e hipóteses de exclusão de sócios.

## PERSPECTIVA

Jornal PERSPECTIVA é publicação da TITAN Comunicação Ltda. CNPJ 02.546.886/0001-07 PUBLICIDADE|REDAÇÃO|ADMINISTRAÇÃO Tel. (13) 99147.6522 Matriculado nº 715 na Associação de Jornais do Interior do Estado de São Paulo (Adjori-SP) DIRETOR EDITOR

Luiz Carlos Ferraz MTb. 2045 DIRETORA MKT Sandra L. Netto MTb. 42562 Circula em Santos e cidades da Região Metropolitana da Baixada Santista Jornal PERSPECTIVA nº 363 Ano 41 abril/2025. Sugestões de pauta podem ser enviadas para [redacao@jornalperspectiva.com.br](mailto:redacao@jornalperspectiva.com.br) Artigo assinado é responsabilidade do autor. Todo o conteúdo está disponível em [www.jornalperspectiva.com.br](http://www.jornalperspectiva.com.br)

# Vermelho MASP

**Preservação contou com apoio da multinacional holandesa AkzoNobel**

O Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand, o MASP, na capital paulista, fez em abril a entrega do restauro dos seus icônicos pilares vermelhos, concluindo a maior intervenção já realizada no edifício modernista projetado por Lina Bo Bardi – que teve ampliada a área expositiva do museu, consolidando-se como um dos maiores centros culturais da América Latina. O projeto de preservação contou com apoio da multinacional holandesa AkzoNobel, especialista em tintas e revestimentos, que disponibilizou sistema de soluções de pintura de alta tecnologia para garantir proteção e durabilidade.

A AkzoNobel forneceu os produtos de sua marca International, da unidade de negócios de Revestimentos Marítimos, de Proteção e para Iates. Além dos pilares, a unidade participou da revitalização do espelho d'água do vão livre do Museu. “Participar deste projeto é mais do que preservar um patrimônio, é manter viva uma das maiores expressões da arte e da arquitetura no Brasil. Unimos nossas soluções inovadoras que agregam resistência a intempéries e

fidelidade estética com respeito ao legado de Lina Bo Bardi para garantir que as próximas gerações possam experienciar o MASP em sua plena forma”, afirmou Giuliano Tramontini, gerente Comercial – Revestimentos Marítimos, de Proteção e para Iates na América Latina da AkzoNobel.

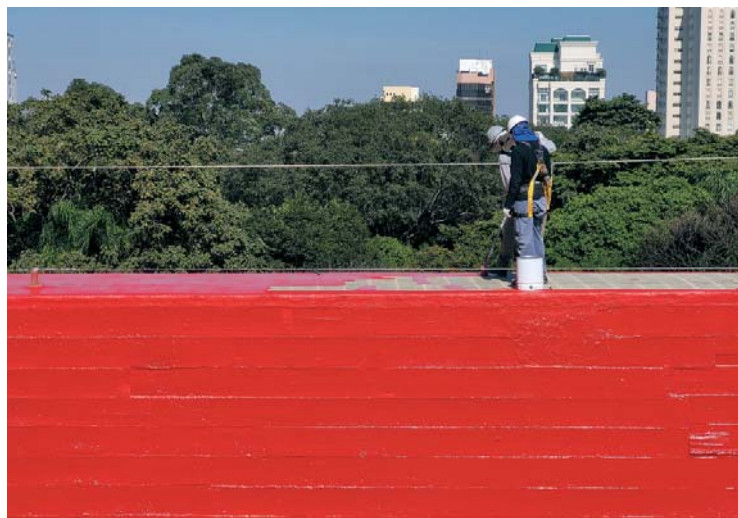
Para que as cores características do museu possam também decorar as casas dos brasileiros, a AkzoNobel fez com que a equipe de coloristas da Coral, sua unidade de tintas decorativas, realizasse curadoria para selecionar as tonalidades utilizadas no projeto, batizando-as de Novo Vermelho MASP, tom que corresponde ao vermelho característico aplicado por



Fotos Pedro Truffi/Divulgação

**Testes de pintura com o Novo Vermelho MASP**

Interfine 878 – o primeiro grande projeto de um museu com revestimento Polisiloxano em concreto no Brasil. Esse último produto garante elevada resistência ao



Lina Bo Bardi nos anos 1990 para proteger a estrutura de concreto, e o Grafite Novo MASP, utilizado no recém-inaugurado edifício Pietro Maria Bardi.

O sistema de pintura aplicado pela AkzoNobel incluiu três soluções da marca International: o verniz epóxi Intergard 2001, o revestimento epóxi que assegura resistência sob imersão em água Interseal 670HS na cor Cinza Ral 7016 e o acabamento Polisiloxano

intemperismo, intensa retenção de cor e brilho, e facilidade de limpeza das superfícies – características fundamentais para uma construção exposta à poluição e às variações climáticas da cidade de São Paulo.

A intervenção foi orientada por critérios técnicos e de restauro, com acompanhamento do Instituto de Pesquisas Tecnológicas (IPT), responsável pela validação dos testes. As etapas da obra incluíram a recuperação do concreto armado com tecnologias de nanotecnologia, sensores de monitoramento e recomposição cromática personalizada para integração com as partes históricas do edifício.

**Serviços de pintura e impermeabilização**

# Mais liberdade criativa

A Sto Brasil ampliou a linha StoCast Wood com a inclusão de novas cores do acabamento StoColor Wood Stain, oferecendo 25 opções. StoCast Wood reproduz a estética da madeira natural por meio de tábuas fundidas em resina com relevo, veio e nuances autênticas. As tábuas são mais leves, duráveis e fáceis de instalar que as opções tradicionais. Ao contrário da madeira natural, StoCast Wood não deforma, lasca ou apodrece, além de apresentar excelente resistência a pragas. A solução se destaca como alternativa econômica e segura



Fotos Divulgação

**Versões brilhante e mate, na nova paleta de cores: para fachadas e áreas internas**

quando comparada ao porcelanato, especialmente em fachadas com Light Steel Frame, já que o material é flexível e seu adesivo não provoca eflorescência. StoCast Wood pode ser aplicado como acabamento em diversos substratos sem alteração do projeto estrutural, sendo ideal tanto

para fachadas quanto para ambientes internos em edificações comerciais e residenciais. Além da estética diferenciada, StoColor Wood Stain proporciona proteção UV superior.

“Com a ampliação da nossa linha de cores, arquitetos e designers têm agora mais liberdade para seguir

sua inspiração, criando ambientes sofisticados com a aparência natural da madeira, porém com as vantagens técnicas de um material inovador. É a combinação perfeita entre estética e funcionalidade que o mercado buscava”, afirma o diretor William Medeiros.

Eduardo Delfim/Divulgação



**Mesa C447, por Vinicius Siega**

**Acabamentos em concreto**

A Carbono apresenta novas aplicações do acabamento em concreto, com destaque nas propostas para áreas externas. A linha C419, assinada por Marcus Ferreira, explora volumes de forma dinâmica, agora com versões para ambientes outdoor. Já a série C447, por Vinicius Siega, traz uma proposta flexível, com novas versões em madeira e concreto, adaptando-se a espaços internos e externos.

# Multipropriedade no Costao Estaleirinho

**Empreendimento entrará em operação no final de 2028**

Com obras iniciadas, o Costao Estaleirinho funcionará no modelo multipropriedade, com 180 apartamentos e capacidade para até 520 hóspedes. O novo empreendimento da marca Costao está sendo implantado em Balneário Camboriú/SC, numa área de 20 mil metros quadrados, ao lado do Multiparque, na Rodovia Rodesino Pavan (Interpraias), com acesso à paradisíaca Praia do Estaleirinho.

As obras estão sob responsabilidade da empresa Costao Real State, criada para o projeto de expansão da marca. “Iniciamos as obras com alguns trabalhos estruturais como a estrada de serviço, execução de muretas guias para contenções, além da própria



Divulgação

**Empreendimento está sendo implantado em Balneário Camboriú no litoral de Santa Catarina**

marca, a estrutura do Costao Estaleirinho prevê bar, restaurante, lojas, lounges, piscinas (internas e externas aquecidas), área de convivência, lobby, lobby bar, sala de games, brinquedoteca, spa com sauna, academia, fitness center, bar molhado, bar da cascata e amplo estacionamento. “O Costao Estaleirinho vem somar ainda mais para o estilo de vida de Balneário Camboriú e para o desenvolvimento de todo o litoral Norte catarinense”, destacou o diretor de Novos Negócios Rafael Pires, ao informar que o Costao é responsável pela comercialização, operação hoteleira e gestão do pool de locação.

montagem do canteiro de obras”, disse o diretor de Engenharia e Construção, engenheiro Juraci

Batista Martins. O início das operações do empreendimento está programado para final de 2028.

Além das acomodações, com apartamentos de 39 m² e 54 m², e dos serviços com a excelência da

## Moradias indígenas e quilombolas

O Governo de São Paulo contratará a construção de 282 moradias indígenas e quilombolas, em 10 empreendimentos a serem implantados em seis municípios: Bertioxa, Mongaguá e Peruíbe, na Baixada Santista, além de Eldorado, Tapiraí e a capital paulista, com investimento de R\$ 67 milhões.



Divulgação

**Investimento de R\$ 67 milhões**

As construções serão feitas em terras indígenas homologadas. As tipologias das casas são adequadas aos usos e hábitos culturais das comunidades, que participam da elaboração dos projetos.

## Menor impacto ambiental

*Integrada à paisagem montanhosa de Monte Verde, nas Minas Gerais, a Cabana Pau Brasil é exemplo de como tecnologia e sustentabilidade podem se unir para criar um refúgio sofisticado e eficiente. O projeto estrutural assinado pela Espaço Smart adota o Light Steel Frame, método construtivo que utiliza como estrutura o aço galvanizado, conhecido pela resistência e menor impacto ambiental em comparação às técnicas convencionais de construção em alvenaria.*

*Junto ao método construtivo mais ecológico, o empreendimento conta ainda com revestimentos internos e externos que foram selecionados pelo menor impacto ambiental e a contribuição para o isolamento térmico e acústico da hospedagem. “Além do visual, a ideia do proprietário do imóvel era promover uma experiência realmente imersiva para os hóspedes, por isso foram escolhidos elementos específicos para garantir o máximo de silêncio e conforto possíveis dentro da acomodação. Para isso utilizamos placas de gesso diferenciadas e revestimentos*



Divulgação

**Casa de campo em Monte Verde: construída com placas de aço**

*produzidos com cargas minerais, mix de polímeros e fibra de vidro, que formam um produto resistente, leve e muito similar a pedra natural, oferecendo uma combinação perfeita de estética e funcionalidade”, disse Rômulo Costa, gerente de arquitetura da Espaço Smart.*

*“Uma casa de campo moderna deve estar em harmonia com o ecossistema ao redor. A escolha de revestimentos e acabamentos que se integram à paisagem, como o piso vinílico em tom amadeirado e o revestimento texturizado com visual mais rústico, ajuda a criar essa conexão muito mais viva entre interior e exterior”, acrescentou*

*Costa, ao detalhar que até mesmo a cobertura foi pensada para agregar eficiência e estilo: “O telhado do modelo shingle, escolhido para o projeto, oferece alta estanqueidade e proteção térmica, além de conferir uma estética inspirada na arquitetura europeia. Para garantir o refúgio perfeito, este tipo de acomodação deve ter um design que reflita a personalidade do seu entorno. Neste caso, o uso de materiais como o acabamento texturizado e as telhas shingle com aspecto europeu demonstram como é possível aliar estética e funcionalidade”.*

**FUNDAÇÃO ABRINQ**

**A infância pede socorro todos os dias. Hoje, ela precisa da sua ajuda.**

Doe Saúde, Proteção e Educação para as crianças brasileiras.

Apoie a Fundação Abrinq.

LIGUE AGORA **0300 0 11 11 11**

OU ACESSE: **www.doeagora.org.br**

Divulgação



Hotel Cala di Volpe: na Sardenha, Costa Esmeralda

# Glamour e exclusividade

**Serviu de cenário para o clássico 007 – O espião que me amava**

Projeto do arquiteto Jacques Couëlle (1902–1996), o Hotel Cala di Volpe, na Sardenha, a ilha italiana no Mediterrâneo, passou por renovação assinada pelo estúdio parisiense Moinard Bétaille. Primeiro hotel da Costa Esmeralda, nos anos 1960, ele também se tornou uma lenda do cinema, tendo servido de cenário para o clássico 007 – O espião que me amava. Conheça alguns dos motivos para escolher o Hotel Cala di Volpe no

próximo destino.

**Glamour.** Destino preferido de celebridades e da realeza desde os anos 1960.

**Exclusividade.** A Harrods Suite é uma das mais luxuosas do mundo, com piscina de borda infinita privativa.

**Bem-estar.** Shiseido Spa, premiado no World Luxury Spa Awards, com tratamentos exclusivos que combinam tradições orientais e inovações ocidentais.

**Gastronomia.** Nover restaurantes, incluindo Matsuhisa, Beefbar e Le Grand, proporcionando uma experiência culinária incomparável.

**Patrimônio.** Visitas a vinícolas, sítios arqueológicos e excursões às ilhas do arquipélago de La Maddalena.

**Golfe.** Jogue no Pevero Golf Club, projetado por Robert Trent Jones, cercado por paisagens de tirar o fôlego.

**Crianças.** La Volpe Kids Club e a Juventus Resort Experience, para jovens de 3 a 16 anos.

**Aventuras.** Trilhas panorâmicas no Pevero Health Trail e esportes náuticos exclusivos.

**Tênis.** Treine no Centro de tênis Mouratoglou, com especialistas em quadras de tênis e padel.

## HOTÉIS POUSADAS ROTEIROS...

Divulgação



The Westin João Pessoa: no Polo Turístico de Cabo Branco

## Novo destino

O The Westin João Pessoa, localizado no Polo Turístico de Cabo Branco, na capital paraibana, é o segundo empreendimento com a marca Westin Hotels & Resorts no Nordeste. Administrado pelo mesmo grupo do The Westin Porto de Galinhas, é o primeiro com a bandeira da Marriott International na América do Sul e foi pensado para ser um santuário de descanso e renovação. A arquitetura é inspirada no ninho das aves e cada detalhe do

empreendimento é responsável por criar uma experiência de luxo integrada à natureza.

O The Westin João Pessoa combina o design biofílico com hospitalidade, seja para retiro romântico, viagem em família ou celebração especial. Assinado pelo estúdio DPA, do arquiteto Daniel Piana, entre os conceitos do projeto estão blocos dispostos radialmente para proporcionar sensação de acolhimento e privacidade, áreas verdes interligadas que garantem um ambiente contínuo de frescor e bem-estar e uso de materiais sustentáveis. As acomodações foram desenhadas para proporcionar privacidade e relaxamento absolutos.

Divulgação

## Inclusão certificada

O Kennedy Space Center Visitor Complex, na Flórida, é uma atração para quem deseja explorar o universo da NASA e das viagens espaciais. Com exposições imersivas, foguetes históricos e experiências interativas, o complexo proporciona momentos inesquecíveis aos visitantes. Todos, pois o Complexo de Visitantes situado em Cabo Canaveral tem compromisso com a inclusão ao ser reconhecido como *Certified Autism Center* pelo *International Board of Credentialing and Continuing*



Planet Play no Kennedy Space Center Visitor Complex

*Education Standards* (Ibcees), garantindo acessibilidade para pessoas autistas e com sensibilidade sensorial. O Kennedy Space Center Visitor Complex conta com atrações que encantam visitantes de todas as idades. Entre os destaques está o Planet Play. Voltado para crianças entre 2 e 12 anos, a área é repleta de elementos e jogos interativos.

## Experiências exclusivas ao hóspede

Divulgação

O *Blue Tree Towers Jaguariúna*, no interior de São Paulo, selou parcerias com dois atrativos da região. Localizado no coração de Jaguariúna, o hotel está a três minutos do centro da cidade, além de oferecer fácil acesso a destinos como Holambra (15 km), Pedreira (15 km) e Campinas (28 km). Com as parcerias, os hóspedes do *Blue*



Maria Fumaça: condições especiais

*Tree Towers Jaguariúna* terão condições especiais para aproveitar o parque temático *Bloemen Park* – dedicado ao universo das flores, na cidade vizinha de Holambra – e o passeio de *Maria Fumaça*, operado pela *Associação Brasileira de Preservação Ferroviária (ABPF)*, com partida na estação de Jaguariúna, até Campinas.

FILIAÇÃO À ASSOCIÇÃO DE ABSORVEDORES

**FROTA VENTO**  
FUNILARIA E PINTURA

### ALTA TECNOLOGIA EM REPARO AUTOMOTIVO

«Procure Sempre a Oficina de Sua Confiança»

**OXI-SANITIZAÇÃO**  
SEU CARRO LIVRE DE VÍRUS E BACTÉRIAS

Rua João Éboli, 57 - Santos

Trabalhamos com as melhores seguradoras

Tel. (13)

**3223.2969**

(13) 99637.4157

@frotaventoimports

/frotaventoimports

oficinafrotavento@uol.com.br



Divulgação



Tratar para evitar a evolução dos sintomas

## Rinite por diferentes fatores

**Q**uem sofre de rinite já conhece os sintomas: espirros frequentes, coriza, coceira no nariz, nos olhos e na garganta, lacrimejamento, entupimento nasal, entre outros. A rinite é uma inflamação da membrana da mucosa do nariz e, de acordo com o otorrinolaringologista Milton Souza Leão Júnior, do Hope Hospital de Olhos de Pernambuco, a doença pode ser causada por diferentes fatores. Ele explica que a rinite aguda de causa não alérgica geralmente é desencadeada por uma infecção viral ou substância irritante, mas o paciente se recupera normalmente. Já a rinite alérgica é desencadeada por uma resposta exagerada do organismo a substâncias estranhas e alergênicas, enquanto a rinite crônica é uma inflamação que dura mais de 12 semanas e geralmente ocorre juntamente com a sinusite crônica, causada por fatores alérgicos.

Leão Júnior detalha que a rinite deve ser tratada de acordo com a duração e a intensidade da crise: “Podem ser indicados medicamentos anti-histamínicos e descongestionantes nasais para ajudar o paciente a espirrar menos e a manter a coriza sob controle, corticosteroides para reduzir a inflamação da mucosa do nariz e, em caso de infecção bacteriana, o médico poderá prescrever um antibiótico”.

Ele alerta que é importante o paciente consultar um especialista e seguir o tratamento corretamente, a fim de evitar que a doença evolua para um quadro mais grave associado à sinusite, asma ou pneumonia.

Divulgação



Rotina alimentar e de higiene afetam diretamente o pH bucal

## Dentes fracos

Perda de estrutura dentária está associada a diferentes fatores

**A** fragilidade dentária pode indicar problemas na estrutura do dente (dentina/esmalte), assim como questões de estabilidade ou manutenção na boca (gengiva e osso). Para o dentista Paulo Augusto Tomoiti Yanase, da Oral Sin, a perda de estrutura dentária está associada a diferentes fatores: “Má higiene oral, hábitos alimentares inadequados e práticas parafuncionais, como o bruxismo (hábito de apertar e ranger os dentes) são uns dos motivos. Já a mobilidade dental pode ser consequência de doença periodontal, traumas, e próteses mal adaptadas”.

A relação entre alimentação e saúde dos dentes é significativa. O consumo excessivo de alimentos

industrializados, ultraprocessados e ricos em açúcar, aliado à higiene bucal inadequada, cria um ambiente propício para o desenvolvimento de cáries. Além disso, a alimentação influencia a saúde geral e a imunidade do indivíduo. A rotina alimentar e de higiene afetam diretamente o pH bucal, fator determinante para o equilíbrio da microbiota oral. “A prevenção é sempre o melhor caminho”, frisa Tomoite. Para manter os dentes limpos e saudáveis, procedimentos como profilaxia e raspagem são recomendados. Em casos de cárie ou perda de estrutura dentinária, restaurações e facetas podem ser eficazes para fortalecer os dentes. Manter uma rotina de manutenção preventiva é fundamental para avaliar a fragilidade dentária, possibilitando um acompanhamento mais próximo, comparativos e diagnóstico precoce.

### Evitar a mastigação errada

**A** mastigação é o primeiro passo no processo digestivo e desempenha um papel crucial na saúde geral do indivíduo. Uma mastigação ineficiente, caracterizada pela trituração inadequada dos alimentos devido à falta de dentes ou ao hábito de

comer rapidamente, pode acarretar diversos problemas de saúde a longo prazo. Para a Adriele Cristina Stein, também dentista da Oral Sin, a mastigação é fundamental não apenas para a digestão, mas para a saúde como um todo.



Divulgação



Aracnídeo gosta de madeira e lixo

## Cresce presença de escorpiões nas cidades

EDUARDO RIBEIRO FILETTI

*CADA vez mais é importante estar atento com o objetivo de evitar acidentes com escorpião, este pequeno aracnídeo que gosta de madeira e lixo. Ele possui ampla distribuição geográfica e pode ser encontrado em quase todos os continentes, com exceção da Antártica. Ele tem exigências específicas com relação ao habitat, porém algumas espécies, como a do gênero Tityus (comum no Brasil), pode ocorrer em ambientes modificados pela ação do homem, onde encontram abrigo e alimentação dentro ou próximo às residências.*

*Em áreas urbanas o escorpião está cada vez mais presente, muitas vezes pela necessidade de alimentos e destruição das matas pelos seres humanos. Os acidentes escorpiônicos estão cada vez mais presentes no Brasil. A espécie Tityus serrulatus é a mais importante, do ponto de vista médico, causando o maior número de acidentes no país. O Tityus serrulatus é conhecido popularmente como escorpião-amarelo, tem tronco escuro, pernas e cauda amarela. Os adultos podem chegar a 7 centímetros de comprimento. Esta espécie tem um veneno altamente tóxico e por isto é considerado a espécie mais perigosa da América do Sul. A maior gravidade esta quando são atingidas crianças, pessoas idosas e ou com doenças preexistentes.*

*Esta espécie primitivamente habitava o cerrado e campos abertos, adaptando-se bem a vida*

*urbana, principalmente devido a ocupação desordenada pelo homem em regiões originalmente com a presença do aracnídeo.*

*Há os escorpiões da família Buthidae, como o Tityus serrulatus, que também possuem alta capacidade de adaptação em ambientes urbanos. A reprodução é por partenogênese, sendo que um indivíduo pode iniciar uma nova colônia (não precisa de macho e fêmea para iniciar a reprodução). O escorpião Tityus serrulatus se prolifera com muita facilidade e rapidez podendo ocorrer uma diminuição de outras espécies devido a competição.*

*O número de acidentes tem aumentado no litoral Sul do estado de São Paulo. Os escorpiões estão cada vez mais adaptados e podem ficar em legumes e verduras nos mercados. Em caso de picada a vítima deve procurar um hospital para que possa ser aplicado o soro antiescorpiônico, analgésicos e anti-inflamatórios. O conhecimento da espécie auxilia no possível controle e contribui para diminuição de acidentes, inclusive mortes. Podem ser realizadas palestras em escolas, visando o esclarecimento e a conscientização das crianças e principalmente dos professores sobre a biologia dos escorpiões.*

*Eduardo Ribeiro Filetti é médico veterinário, professor da Unisantia, mestre em Saúde Pública, pós-graduado em clínica e cirurgia de pequenos animais, especialista em clínica e cirurgia de felinos e Fitoterapia, membro da Academia Santista de Letras e Academia de Letras e Artes da Praia Grande.*

- Museu do Café, no Centro Histórico de Santos, expõe Coffea, com fotografias de Marcos Piffer sobre o dia a dia nas lavouras de café.
- *Neoenergia Elektro oferece aos clientes com deficiência visual a possibilidade de receberem a conta de energia impressa em braile, mediante cadastro pelo telefone 0800 701 01 02.*
- Iniciativa da Associação dos Empresários da Construção Civil da Baixada Santista (Assecob), em parceria com a Associação de Engenheiros e Arquitetos de Santos (AEAS), Sinduscon-SP e Secovi-SP Regional Santos, o Churrasco dos Construtores será realizado em 8 de maio, 19 horas, na sede da AEAS, no Boqueirão.
- *Quarta edição do Festival Vórtice, de 31 de maio a 29 de junho, no Espaço República, na capital paulista, terá como tema "Destino manifesto: o corpo como território de resistência, liberdade e poder".*
- Vista Balcão, o bar do Vista Ibirapuera, na capital paulista, sediará em 3 de maio, às 18h30, o Vinho & Bodydance, uma experiência que envolve movimento e gastronomia.
- *9ª edição do Taste São Paulo Festival marcado para três finais de semana de junho, no Parque Villa-Lobos, capital paulista, reunindo chefs, restaurantes, aulas mão na massa e atrações artísticas e da cultura gastronômica.*
- Agro Lounge acontecerá nos dias 26 e de 30 de abril a 3 de maio, na Fazenda Santa Cândida, em Ribeirão Preto, no interior paulista, voltado aos profissionais do agronegócio.
- *Museu Casa Mário de Andrade, na Barra Funda, capital paulista, apresenta até 11 de maio a exposição "Eu mesmo, Carnaval", de terça a domingo.*
- Com o tema A Nova Geração do Café, a terceira edição do Andradas Café Festival, movimenta Andradas/MG, de 1º a 4 de maio.
- *MASP, na capital paulista, apresenta até 3 de agosto a exposição Mulheres Atingidas por Barragens: bordando direitos, que reúne 34 arpilleras produzidas pelo Coletivo Nacional de Mulheres do Movimento dos Atingidos por Barragens (MAB).*



Divulgação

**Fabiana Vasconcelos, Marcelo Soares e Cristina Mendes: noite de entrega do Prêmio Pantera Negra, em abril, movimentou a Pinacoteca Benedicto Calixto, em Santos, oportunidade em que a Mendes Connexions foi oficializada como Club.**



Divulgação

**Fábio Gabaldo: definida a estratégia de marketplace e canais do e-commerce, executivo expande sua área de atuação para os setores de marketing, comercial e KaBuM! ADS – dedicada a Retail Media.**

## Salmo 19:14

*Sejam agradáveis as palavras da minha boca e a meditação do meu coração perante a tua face, Senhor, Rocha minha e Redentor meu!*



**Melissa Barbosa: nova diretora de Marketing e Hospitalidade da AG7 tem como objetivo desenvolver estratégias voltadas para elevar a experiência do cliente, consolidando a marca como referência no mercado de wellness real estate.**



Divulgação



Divulgação

**Chef William Peters: um dos finalistas do MasterChef Profissionais, em 2018, William entregou em Curitiba, em abril, seu mais novo projeto, o Saza Cozinha, com a proposta de menu atrelado às estações do ano.**



Divulgação

**Cassio von Gal: novo presidente do Conselho de Administração da Associação Brasileira de Bancos (ABBC), no período 2025-2027, afirma que o papel da associação é cada vez mais estratégico, em um setor que se transforma com rapidez e exige posicionamento, escuta ativa e capacidade de articulação.**

# Wine Experience na Serra da Mantiqueira

**Cada encontro traz uma harmonização, incluindo o Viognier da Merum**

**W**ine Experience, aula de sushis especiais harmonizada com vinhos na cozinha experimental do Sassá Sushi, da capital paulista, programou mais um encontro para 31 de maio, das 19 às 22 horas, em parceria com a Vinícola Merum, no Wine Bar Merum, em Espírito Santo do Pinhal, no interior do estado de São Paulo. Com vista para a Serra da Mantiqueira, as aulas serão exclusivas para 20 alunos, com orientação do chef Alexandre Saber, para preparo das receitas de vieira com azeite trufado e flor de sal, barriga de salmão com azeite trufado, sushi de salmão maçaricado com pasta de alho, batata de haddock defumado, ceviche de peixe branco, saladinha de atum no molho su, dyo de atum maçaricado com lichia e molho tarê e dyo de salmão



Divulgação

**Parceria Sassá Sushi e Vinícola Merum**

com ovo de codorna trufado.

Cada encontro traz uma harmonização, incluindo o recém-lançado Viognier da Merum, e curadoria de outros três rótulos da região da Serra dos Encontros. Haverá explicações técnicas e dicas do chef Sassá, e dos proprietários da vinícola, Sergio Batista e Luciana Guimarães. Para finalizar, será servida sobremesa: sorvete de

gergelim preto com calda de frutas vermelhas e farofa de pistache.

O público presente no Wine Bar poderá degustar cardápio preparado pelo chef Alexandre, a partir das 15 horas, com nigui de barriga de salmão com azeite trufado e flor de sal, nigui de vieira com azeite trufado e flor de sal e cubos de salmão temperados ao molho ponzu com chips de batata-doce.

Helena de Castro/Divulgação



**Pansoti in Salsa di Pistacchio: sabores italianos da Ligúria**

## Novas massas artesanais

**A**trattoria Zena, nos Jardins, capital paulista, incluiu novas massas artesanais em seu cardápio que convidam à imersão nas referências gastronômicas italianas da Ligúria. São três novidades no cardápio: o Pansoti in Salsa di Pistacchio, uma típica massa fresca genovesa recheada com ricota e espinafre ao molho de pistache e pesto de manjeriço; o Paccheri della Fattoria; e o Millefoglie di lasagne Boa Lembrança 2025, com carnes selecionadas combinando creme de parmesão e demi-glace de vinho tinto.

## Premiado no Cup of Excellence

Divulgação



Orfeu Cafés Especiais foi premiado pela 31ª vez no concurso internacional Cup of Excellence, com o júri conferindo a segunda

colocação ao Microlote da variedade Geisha, que ainda recebeu o título de Café Presidencial, por sua avaliação de 91.89 pontos. Em comemoração à premiação, o novo Microlote Premiado está disponível no e-commerce de Orfeu, Casa Santa Luiza e Empório Santa Maria, em São Paulo, e no Zona Sul

(unidade Santa Mônica), no Rio de Janeiro. “Ficamos muito felizes com mais esta premiação no Cup of Excellence”, comentou o diretor de Marketing Fábio Gianetti: “Ainda que o nosso objetivo não seja ganhar prêmios, este tipo de conquista nos dá sinais de que estamos no caminho certo, em linha com nosso propósito”.

Cultivada no terroir da Fazenda Rainha, na Mogiana Paulista, a variedade Geisha de Orfeu evoluiu em solo vulcânico situado em altitude superior a 1.500 metros. No Microlote Premiado, o café torrado em grãos é de intensidade média, acidez cítrica, de corpo sedoso e finalização agradável e persistente. No paladar, apresenta notas de favo de mel e florais intensos, acentuando sua doçura marcante. Já o aroma remete à mamão, pêssigo, manga, maracujá e carambola.

## Vinhos de Portugal na Wine South America

Divulgação



**Brasil: terceiro país que mais compra vinhos portugueses**

**U**ma das principais feiras de vinhos da América Latina, a Wine South America traz entre as novidades da 5ª edição – que acontecerá de 6 a 8 de maio, em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha – a presença de mais de 25 vinícolas de Portugal. É a primeira vez que o país desembarca na WSA, prometendo trazer diversidade de terroirs com rótulos das regiões de Douro, Alentejo, Vinho Verde, Dão, Bairrada e Lisboa.

Segundo a ViniPortugal, entidade responsável pela promoção dos vinhos portugueses, o Brasil ocupa o terceiro lugar entre os maiores mercados de exportação de vinhos de Portugal, subindo para a primeira colocação do ranking quando não são considerados os dados dos vinhos da região de Porto. “O brasileiro aprecia muito os vinhos portugueses, pela sua variedade e pela diferença em relação aos demais vinhos do mundo, razão pela qual o consumo de vinho português tem vindo a crescer muito no Brasil”, destaca o enólogo Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal: “A Wine South America vem crescendo muito e atraído compradores de vinho de vários Estados do Brasil. Atendendo à importância crescente dos Vinhos de Portugal no Brasil e da Wine South America, não podíamos deixar

de estar presentes no evento”. Elaborados com uvas próprias, autóctones e simbólicas do país, a produção dos vinhos portugueses resulta em rótulos diferentes e autorais, que ganham o paladar do mercado brasileiro ano a ano, de acordo com o diretor técnico e professor da ABS-RS, Maurício Roloff. Ele conta que Portugal tem tradição de elaboração de vinhos de corte, que combinam diferentes uvas para extrair mais complexidade e qualidade, para que uma uva compense aquilo que a outra possa não oferecer.

Confirmaram presença na 5ª edição do evento vinícolas de Espanha, França, Itália, Argentina, Chile e Uruguai, com destaque para a estreia de importadora de vinhos finos e azeites extra-virgem elaborados na Grécia, trazendo mais diversidade para o rol de marcas expositoras.

## Novidade no Shopping Cidade Sorocaba

Divulgação

**A** rede de Restaurantes Detroit American Steakhouse inaugurou nova unidade no Shopping Cidade Sorocaba, no interior do estado de São Paulo. O restaurante conta com 180 metros quadrados, mais 300 metros de varanda e tem capacidade para atender 60 clientes, oferecendo ambiente moderno e aconchegante, perfeito para encontros entre amigos e família. A abertura da unidade reforça a estratégia de crescimento da rede, que continua expandindo sua presença pelo Brasil. “Sorocaba é uma cidade de grande importância para a Detroit American Steakhouse, pois possui um mercado dinâmico e um público que valoriza boas experiências gastronômicas”,



**Rede amplia: ao centro, os franqueados Samuel Moreira e Fabiana Niyyama**

disse Fábio Marques, sócio-diretor da rede: “Com esta nova unidade, queremos fortalecer ainda mais a nossa marca na região e proporcionar aos clientes um espaço acolhedor com o melhor do nosso cardápio”. O cardápio da Detroit American Steakhouse contempla cortes especiais de carne, hambúrgueres artesanais e diversas opções de drinks e acompanhamentos.