



DEUS É ALEMÃO, O PAPA ARGENTINO E FELIPÃO, BRASILEIRO

Alemanha e Argentina fazem a grande final domingo (13). O time do técnico Felipão disputa o terceiro lugar no sábado e tenta evitar novo vexame. Entenda por que a seleção pagou o maior mico da história das copas.

Foto: Divulgação



Brilho Infinito presenteia seleção da Costa Rica

A empresa Brilho Infinito, do empresário Pepe Altstut, presenteou com a seleção da Costa Rica com um Diamante Verde produzido com o gramado do estádio da Vila Belmiro, onde a equipe treinou durante sua participação na Copa do Mundo. O presente foi entregue ao presidente da Federação Costarricense, Eduardo Li Sanches, no Memorial das Conquistas na Vila, na presença do técnico da seleção costarriquenha, Jorge Luiz Pinto, e do tricampeão Clodoaldo. Segundo Altstut, foi uma homenagem à brilhante campanha da equipe no campeonato mundial. O diamante foi entregue em uma caixa personalizada, decorada com uma estátua banhada a ouro do Rei Pelé dando uma bicicleta.

EMPRESÁRIO

ONDE SUA EMPRESA QUER CHEGAR?

Com o **SIMEES**
ela vai longe!

Associe-se

Consultoria Jurídica - Convênios - Desconto na Contribuição Assistencial



Rua General Câmara 05, cj 907/908 - Centro - Santos
Tel.: (13) 3235-1293 e-mail: simees@simees.com.br

Circuito Santos Surf 2014

O Circuito Santos Surf 2014 está programado para o segundo semestre e será exclusivo para surfistas da cidade, já que a proposta é o fortalecimento das categorias de base e a revitalização local do esporte. O evento, com inscrições gratuitas, será realizado através da Secretária Municipal de Esportes (Semes) em parceria com a Associação Santos de Surf e terá duas etapas, com prioridade para as ondas do Quebra-Mar, nas categorias petit, estreante, iniciante, mirim, júnior e feminina. A abertura acontece na "janela" entre 4 e 10 de agosto, e a segunda disputa no dia que apresentar as melhores condições entre 15 e 21 de setembro. Já entre 29 de novembro e 7 de dezembro será a vez do festival, com dois dias de competições, para definir os campeões da temporada.

Audiências nos bairros discutem Orçamento Participativo

A próxima audiência pública sobre o Orçamento Participativo está marcada para esta sexta-feira (11), às 19h, na Sociedade de Melhoramentos da Encruzilhada (Praça Champagnat, 1). O encontro integra uma série de sete audiências públicas programadas pela Prefeitura, por meio da Secretaria de Finanças, para possibilitar a participação efetiva dos santistas na indicação das prioridades de investimentos em seus bairros e no controle dos gastos municipais. A proposta da Lei Orçamentária Anual (LOA) para 2015 será encaminhada à Câmara até 30 de setembro. Os próximos encontros acontecem dia 16, às 19h, na SM da Ponta da Praia (rua Maestro Villa Lobos, 160); dia 18 na Zona Noroeste (local a ser definido); dia 21, às 19h, no salão paroquial da Igreja São João Batista, no Morro da Nova Cintra; e dia 25, às 15h, na UME Judoca Ricardo Sampaio Cardoso, em Caruara.

O que destoa na Copa do Mundo

Carlos Pinto*

Quando o governo brasileiro tomou a decisão de lutar para que a Copa do Mundo 2014 fosse realizada no Brasil, não houve qualquer reação contrária. Após a confirmação pela FIFA em reunião realizada na Suíça, todos aplaudiram, afinal de contas, desde 1950 que isso não acontecia. Foi uma alegria geral.

Quando começaram as obras dos estádios destinados ao evento, e a divulgação dos gastos que delas adviriam, começaram a gritar. Denúncias de superfaturamentos, de que as obras de infraestrutura não ficariam prontas a tempo, os dirigentes da FIFA detonando o governo brasileiro e apressando os preparativos.

Chegou o dia da abertura e os estádios estavam prontos, e várias obras de infraestrutura se perderam no tempo. Estradas, aeroportos, trem bala, obras de mobilidade urbana nas cidades sede ficaram a dever, por conta de um dos nossos pecados como país: fica tudo para a última hora. E nesse andar da carruagem, grupos resolveram tumultuar com passeatas contra a copa, tumultos, vandalismo e o mote "não vai ter copa".

Sinais da falta de educação de uma parcela de brasileiros, reproduzidos no jogo Brasil e Chile, quando vaiaram o hino chileno. Sinais dessa falta de educação já haviam sido notados na abertura da Copa, quando hostilizaram a Presidenta com improperios impúblicáveis. Se não gostam da forma como ela conduz a Nação, é muito simples: na eleição votem contra ela, não precisam transmitir ao mundo que somos um país de idiotas sem educação. Aliás, sem educação, cultura, saúde, transportes e tantas outras coisas, por culpa exclusiva de quem não sabe votar.

Mas em matéria de deselegância ninguém vence os argentinos. Aquele cidadão portenho, portando uma coluna vertebral para nos atingir em função do acidente do Neymar, é um belo exemplo. As músicas que entoam provocando os brasileiros, é outro sintoma dessa falta de respeito. E a tudo isso os brasileiros não reagem, se encolhem. Afinal de contas estamos dando uma lição de como receber as equipes e os turistas que vieram para a Copa.

Mas como disse o Zagaia, vagabundo tem em todo canto do mundo e em todas as quebradas do mundaréu. Mas toda araruta tem seu dia de mingau, e até estou torcendo para uma final Brasil e Argentina. Quem sabe "los Hermanos" deixem o país com o rabo entre as pernas, feito cachorro magro. Por último, a questão das arbitragens. Nunca vi tanto juiz ruim de serviço como nessa copa. De longe, é o que mais destoa nesse evento, que apesar de tudo, trouxe uma grande visibilidade para o Brasil.

* Carlos Pinto é jornalista

copa do mundo

MAIOR TRAGÉDIA NÃO FOI OBRA DO ACASO

Os alemães têm saúde, educação, transporte, qualidade de vida, o Papa Emérito, a chanceler Ângela Merkel, considerada uma das líderes mais influentes do mundo, e um futebol de primeiríssima qualidade. Os argentinos têm Messi, raça, determinação e o Papa Francisco. Já o Brasil... Bem, o Brasil tinha futebol (tinha), tem Felipão, Fred, José Maria Marin, o presidente da CBF que afanou uma medalha, e Dilma Rousseff. Alguém ainda acredita naquela história de que Deus é brasileiro?

A tragédia ocorrida no Mineirão, quando a Alemanha passou em campo, enfiou 7 a 1 no Brasil, e só não marcou mais em respeito ao adversário e por misericórdia, fez um país inteiro chorar. Foi a maior humilhação da história do futebol mundial.

Felipão assumiu a culpa, mas, teimoso como sempre, diz que faria tudo de novo, ou seja, considera que o "passeio" foi um acidente. Não foi. É verdade que esta é a seleção mais fraca dos últimos anos, mas poderia, ao

menos, perder com dignidade, não fosse a teimosia do treinador.

A experiência abandonada

Já na convocação, Felipão deixou jogadores experientes de fora, como Kaká, Ronaldinho Gaúcho e Robinho. A presença de pelo menos um deles poderia dar mais maturidade ao grupo. E insistiu o tempo todo com Fred, que é até um bom centroavante, mas que está

em péssima fase e foi, o tempo todo, um verdadeiro cone em campo.

Já no jogo contra o Chile, quando a disputa foi para os pênaltis, a seleção amarelou em campo - vários jogadores choraram, sinal evidente de falta de confiança e da ausência de um verdadeiro líder. Pre-núncio de uma tragédia que viria logo depois.

Os 200 milhões de torcedores pediam a Felipão que me-

sesse no meio de campo, que tirasse Fred. O "professor" insistiu no erro e, quando mexeu, mexeu errado. Deu no que deu.

Por falar em Felipão, depois de rebaixar o Palmeiras, ele ganhou como prêmio dirigir a seleção brasileira. E agora? Felipão para presidente da República?

A conta chegou

Não se deve misturar esporte com política, mas a propaganda do governo federal é a

de que esta seria "A Copa das Copas". De fato, os brasileiros deram um belo exemplo de alegria e confraternização, recebendo de braços abertos turistas do mundo inteiro. E boa parte da conta (bem salgada) de R\$ 26 bilhões para a construção de estádios superfaturados será paga com os impostos cobrados dos brasileiros que, ao contrário dos alemães, não têm saúde, educação e transporte de qualidade. Fizemos a festa para espantar o fantasma de 1950, e, depois do vexame e da humilhação, vamos entregar o caneco para Alemanha ou para a Argentina, nossa maior rival.

Nunca antes...

Sem saúde, sem educação, sem segurança, sem qualidade de vida e, agora, sem o caneco e humilhados. Assim se sentem muitos brasileiros. E com políticos indicando ministro e fazendo conchavos de dentro da cadeia. Como costuma dizer o "companheiro" Lula, "Nunca antes na história desse país..."



Jefferson Bernardes

EXCLUSIVIDADE KIT PREMIUM!



APÓS CRUZAR A LINHA DE CHEGADA, O ATLETA QUE ADQUIRIU O KIT PREMIUM TERÁ DIREITO A PARTICIPAR DO CAFÉ DA MANHÃ NO ESPAÇO BMW.

HIDRATE-SE!
ESPORTE É VIDA,
ÁGUA É SAÚDE!



VTV.TRANSBRASA
SANTOS 2014

Pra você
que corre
por esporte

f 7kvtv @redevtv

10 AGOSTO
LARGADA - 8H30

LIMITE DE
3.500 ATLETAS

R. Alexandre Herculano, 225
ou vtv.com.br/7kvtv





Efeito placebo

A ciência busca explicar e entender os vários fenômenos biológicos. Um, não totalmente compreendido, é o efeito placebo. Ele se caracteriza por alterações orgânicas produzidas pelo uso de substâncias ou de práticas que não deveriam provocar nada, por serem inativos. Esse efeito é importante para o resultado final terapêutico. Alguns estudos apontam que cerca de 30% do resultado do medicamento seja fruto desse efeito. Há estudos que mostram que até alguns tipos de cirurgias podem produzir o efeito placebo.

Dada essa importância, as pesquisas com medicamentos, muitas vezes, precisam provar que o resultado do produto estudado é maior do que o simples efeito placebo. No desenvolvimento da pesquisa, quando algumas pessoas se apresentam como voluntárias para a experimentação, algumas delas

receberão os produtos sem o princípio ativo. Isso é sério e legal, pois todo o processo é controlado por comitês de ética em pesquisa, para que não haja prejuízo para os voluntários. O controle é tão rígido que, nem o investigador diretamente envolvido com o voluntário sabe se é placebo ou medicamento de fato.

Vários fatores podem induzir o efeito placebo. A presença de cor nas cápsulas, por exemplo, promove maior eficácia. Algumas cores produzem mais um tipo de efeito, como o azul para o relaxamento e a cor rosa para a estimulação. De outro modo, a via injetável produz sensação de maior potência, sem ser verdadeiro. É uma via mais rápida, porém a via oral garante o mesmo resultado final, mas sem o forte apelo placebo da injeção.

A confiança exercida pelo médico também favorece resultados melhores para os medi-

camentos. E a credibilidade da estrutura da saúde, incluindo-se a farmácia, também ajuda positivamente. Algumas pesquisas mostram que certas características genéticas favorecem o efeito placebo, outros estudos apresentam que algumas características de personalidade têm papel fundamental, esses dados são fortes e produzidos pela ciência. Mas a questão não respondida é como a mente induz o organismo a facilitar a cura.

O efeito placebo pode ocorrer em todas as doenças. Os indivíduos portadores de transtornos psíquicos são mais suscetíveis, podendo chegar em até 70% dos casos. Mas até processos dolorosos podem ser controlados pelo efeito placebo. Até um certo limite, podemos aceitar que o corpo mantém uma via natural de cura, conforme apregoava Hipócrates. Mas a aceitação dessa premissa não nos permite deixar de procurar



tomar decisões que são próprias dos médicos. Converse com o farmacêutico a respeito.

Se ainda tiver dúvidas, encaminhe-as para o Centro de Informações sobre Medicamentos (CIM) do curso de Farmácia da Unisantos. O contato pode ser

pelo e-mail cim@unisantos.br ou por carta endereçada ao CIM, avenida Conselheiro Nébias, 300, 11015-002.

* Paulo Lorandi é professor titular da Faculdade de Farmácia da Unisantos e sócio-proprietário da Farmácia Dracena.



O futuro da cidade em suas mãos



www.santos.sp.gov.br



Confira a programação das conferências

11/07 – Encruzilhada – 19h00

Soc. de Melhoramentos do Bairro da Encruzilhada

Praça Padre Champagnat, nº 01

16/07 – Ponta da Praia – 19h00

Soc. de Melhoramentos do Bairro da Ponta da Praia

Rua Maestro Heitor Villa Lobos, nº 160

18/07 – Zona Noroeste – 19h00

Centro Esportivo da Zona Noroeste (Dale Coutinho)

Rua Fausto Felício Bruzarrosco, s/nº

21/07 – Morro da Nova Cintra – 19h00

Salão Paroquial da Igreja São João Batista

Praça Guadalajara, s/nº

25/07 – Área Continental (Caruara) – 15h00

UME Judoca Ricardo Sampaio Cardoso

Rua Xavantes, nº 70

Anúncio sem custo para a prefeitura



Horóscopo de hoje

Estamos em Fase de Lua Crescente e hoje no signo de Sagitário. Um bom dia para expressarmos e expandirmos nossos desejos, mas lembre-se de ter moderação. A partir das 21h20 até às 0h26, a Lua vai estar Fora de Curso, portanto nesse intervalo de tempo evite assinar documentos ou fazer compras de muita importância, pois os resultados tendem a ser frustrantes.

Áries - Muitas coisas você pode fazer na vida e sem pressa, se resolver focar numa coisa de cada vez. Energia não lhe falta e você bem sabe disso, mas é preciso ter um roteiro em mãos para não se perder no caminho.

Touro - Sempre que possível durante esta semana, tente colocar sua vida material em dia, principalmente resolvendo atrasos, pois eles poderão daqui alguns meses te dar muito problema.

Gêmeos - Um bom papo é muito importante com sua parceria, seja ela qual for, para esclarecer algumas coisas que estão pendentes. Nada de querer discutir e gerar conflitos, somente algumas palavras.

Câncer - Em tempo, você ainda tem grandes chances de fazer algumas mudanças em sua vida e repaginar o que precisa. Saiba que remoer coisas do passado só te deixará no passado e não verá o que tem na sua frente.

Leão - Você deve estar pensando que parece que as coisas não estão desenrolando, mas saiba aproveitar essa fase e vá produzindo e até estudando o que puder. No amor, abra-se mais e saia da concha.

Virgem - Evite atropelar as coisas e querer tudo para ontem. Não deixe sua vida financeira desorganizada. Agora é tempo de se juntar aos amigos e realizar atividades que te deixam mais alegre.

Libra - Existem várias etapas na vida e você está concluindo lentamente algumas delas. Mas agora é importante você investir mais em sua vida afetiva, pois ela sim está precisando de mais atenção. Crie novas situações.

Escorpião - Você ganha nesse período um bom aspecto do Sol que te ajuda a clarear seus caminhos. A tendência é ver tudo a sua volta sem estar vendado. Isso é uma chance para você ter resultados satisfatórios.

Sagitário - Hoje a Lua está em seu signo, o que o deixa mais sensível e você tende a ficar mais vulnerável a tudo o que está a sua volta. Por outro lado, aproveite o dia para liberar emoções e não bloqueá-las. Só evite o exagero em tudo.

Capricórnio - Evite se fechar e dê mais atenção aos seus projetos pessoais, profissionais e afetivos. É tempo de ir colocando as coisas em ordem e uma por vez. Não dá mais para ficar empurrando tudo esperando o destino resolver.

Aquário - Novas propostas tendem a aparecer, basta que você se dê conta do que está a sua frente. Não se perca no grandiosos e fique mais atento aos detalhes. Sua vida amorosa tende a melhorar muito.

Peixes - Sensibilidade aliada a profissão com certeza é muito importante, pois tende a te deixar mais criativo em tudo e obter resultados bastante proveitosos. Não se esqueça de agendar mais lazer e prazer em sua vida.

Jornalismo fraturado

Reprodução/TV Globo



Os ânimos se acirraram na cobertura da Copa do Mundo.

Não bastasse a chegada das partidas eliminatórias, que por si só já costumam ser mais tensas, com o afunilamento da disputa, veio a contusão de Neymar num lance que ainda gera discussão.

A ação do colombiano Zuñiga que provocou fratura numa vértebra do brasileiro foi maldosa ou uma entrada brusca imprudente?

As opiniões na imprensa esportiva divergem, mas de qualquer forma não justificam o destempero verificado em alguns meios, que me lembrou algo debatido neste espaço há um bom tempo: a responsabilidade de quem tem um microfone nas mãos e emite opiniões em rede nacional.

Tudo bem que a torcida se revolte (até certo ponto), pois não é fácil separar o emocional do racional quando se fala de futebol. Mas o papel que se espera da mídia é justamente o de conseguir separar as coisas. Na Globo (sempre ela...), Zuñiga recebeu um "linchamento". Se já não bastasse o descontrole durante a transmissão da partida,

Galvão Bueno disse no programa "Central da Copa" que o colombiano praticou um "atentado contra o futebol... Maldade pura". E o humorista Marcius Melhem chamou Zuñiga de "marginal".

Aí, no sábado, veio Luciano Huck colocar mais lenha na fogueira em seu "Caldeirão": "Não era a cena que gostaríamos de ver jamais. Um carniceiro tira o sangue de um moleque iluminado de 22 anos..."

Concomitantemente, o ódio se espalhava na internet. Além de ofensas racistas contra Zuñiga, seu perfil no Instagram foi invadido, sobrando

xingamentos impubescíveis para a mãe e a filha de 2 anos do jogador.

Essa reação torpe explícita o quanto baixo os covardes que fazem uso de redes sociais podem chegar — e a parcela inconsequente da mídia tem sua parte de culpa nisso.

No final das contas, apesar da entrada violenta que alijou Neymar do Mundial, o colombiano não foi punido pela FIFA. Aliás, a entidade também deixou passar o lance em que o francês Matuidi quebrou a tibia do nigeriano Onazi. Só sobrou mesmo para o "mordedor" Luis Suarez.

Rafael Ribeiro/CBF

DISSEMINADO - Deve-se ressaltar que o comportamento midiático destemperado não constitui um "privilégio" nosso. Na América Latina, é comum perder-se a noção em transmissões de futebol.

Pra ficar no mesmo jogo, jornalistas colombianos também desaprovaram a atuação do árbitro espanhol Carlos Velasco no duelo contra o Brasil. A principal reclamação: ele teria feito vistas grossas ao ver o camisa 10 James Rodriguez ser "caçado" em campo. E houve quem não poupasse palavras para "elogiar" o juiz!

Meses atrás, o astro da seleção Falcão Garcia torceu ao joelho durante uma partida do Campeonato Francês. A contusão o tirou da Copa, e o atleta envolvido na jogada (que deu um carrinho imprudente tentando tirar a bola) foi excedido por parte da imprensa na Colômbia e atacado nas redes sociais, a exemplo do ocorrido por aqui com Zuñiga.

MUDANDO DE ASSUNTO - Você sabia que a ex-jogadora de vôlei Ana Moser venceu a edição de "O Aprendiz Celebidades"?



HORA IMÓVEIS
www.horaimoveis.com.br

Compre, venda e financie seu Imóvel na Hora!

41 anos
Tradição

PABX: (13) **3289-6302**
NEXTEL ID: **96*54275**
AV. PRESIDENTE WILSON, 7
LOJA 2 - GONZAGA

BONS NEGÓCIOS VISITE HOJE

REF 204 Washington Luis , 4 dorm, alto padrão, totalm. decorado, amplo terraço, lazer, 4 vagas privs. Vazio chaves na hora	REF 205 Vila Rica , alto luxo, 4 suítes, 1 apto. por andar, novo, arms. planej., terraço gourmet, lazer, 3 vagas privs., vazio chaves na hora	REF 233 Embaré , prédio frente ao mar, 2 dorm, dep empregada, salão de festas, 1 vaga, vazio chaves na Hora	REF 225 Gonzaga , 50m praia, 2 dorm, 103 m², dep empregada, garagem, porteira fechada e totalm. reformado. R\$ 450 mil
REF 167 Campo Grande , 2 dorm, prédio de 5 andares, suite, garagem privativa, R\$ 320 mil vazio chaves na hora	REF 234 Gonzaga , 1 dorm, cozinha americana, vista para o mar, garagem, totalmente reformado e mobiliado R\$ 350 mil	REF 84 Itararé , frente ao mar, 8º andar, 3 dorm, 160m², sala 3 amb, dep. empr., 2 vagas de gar., só R\$ 580 mil vazio chaves na hora	REF 189 Gonzaga , próximo ao Parque Balneário, 1 dorm, 1/2 quadra da praia, garagem. R\$ 295 mil vazio chaves na hora

joão bernardo



A Unimed Santos inaugurou o SOU, Saúde Ocupacional Unimed, com o prestígio das presenças de Edvar Araújo, Raimundo Viana de Macedo (Presidente Unimed Santos), Eudes de Freitas Aquino (Presidente Unimed Brasil) e Valdmário Rodrigues Júnior



Marinilza Monteiro Alves Pereira em noite prestigiada, no Teatro Coliseu, quando tomou posse como presidente do Rotary Club de Santos Boqueirão



Paula Trindade Fonseca ladeada pelas amigas Regina Penha Magalhães e Eliane Sasso Menano na festa do seu aniversário, no Tênis Clube de Santos



Juan Simon da Fonseca Zabalegui, filho da aniversariante Paula Trindade Fonseca, com Mariana Silva, que curtiram o som de Dani Romano, que aliás agradou a todos

- De 11 a 13, o Clube Vasco da Gama, vai de festa Julina, com brincadeiras, barracas de guloseimas da APAE e APPC, música ao vivo e apresentação de quadrilha.
- Dia 12, durante a 18ª edição do Fescete, no Sesc Santos, acontece a oficina de teatro "Continuidade e Expressão" a partir das 14h30
- Até dia 13, no Espaço VIP da Galeria de Arte Bráz Cubas, segue a exposição "Cores do Futebol" do artista Vanderlei Hassan
- Dia 18, show da cantora Maria Rita, apresentando seu novo trabalho "Coração a Batucar" no Mendes Convention Center
- Dias 19 e 26 de julho, no Shopping Jequití, sempre as 18 horas, apresentação do Frozen Cover Show, para alegrar as férias da garotada



Lotofo e Tania (Suplicy) Abul Hiss totalmente envolvidos com o sucesso da La Vera Pasta, em Sampa, arrumaram um tempinho para vir abraçar a amiga Paula Trindade Fonseca

RELOJOEIRO ESPECIALIZADO
 Consertos de Carrilhões, Cucos, Pedestal e Relógios de Pulso com garantia.
50 ANOS NO RAMO
(13) 99725-9243
 Cláudio Almeida | sanches-mr@uol.com.br

Cantina di Lucca
 Delivery:
(13) 3284.0444
 R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga
 www.cantinadilucca.com.br

Tapçaria ORIENTE

MÓVEIS ESTOFADOS
 FABRICAÇÃO E REFORMA
Telefax. (13) 3232-7729
 MATERIAIS P/ TAPEÇARIA • (13) 3232-9603
AV. SENADOR FEIJÓ, 388
 www.tapçariaoriente.com.br

ALITORAL MED

EMPRESA CONTROLADORA DE PRAGAS URBANAS
 • DEDETIZADORA - LIMPADORA - DESENTUPIDORA
 • CUPINS - RATOS E INSETOS EM GERAL.
 • LIMPEZA DE CAIXAS D'ÁGUA E GORDURA.
Atendimento: 3221-7068 - 3223-4327 - 7811-5591 - ID 96*59459



Fotos: Walter Cabrera



Guacira Pacheco Freire e Margaret Pires, felizes com o sucesso do jantar "Uma Noite Portuguesa" organizado por elas, no Clube dos Ingleses, que beneficiou a Creche Madre Alix



Lucy Helena Rodrigues Grecco entre as elegantes presenças no Clube dos Ingleses



Aili Souza Fernandes, presidente da AEAS, que mantém três creches, entre elas a Madre Alix que foi beneficiada com a renda da bonita Festa Portuguesa



Roberta (Paiva Citero) e Serginho Marigny Filho na animada festa que beneficiou a creche Madre Alix e contou com parceiros de peso, entre eles, o DJ Angelo



Carlos Eduardo, o Caê e Bruna (Gandra Nunes) Sarkissian entre os muitos jovens casais que curtiram a festa Portuguesa

VENHA VOCÊ TAMBÉM GANHAR COM A GENTE !!!

CADASTRE-SE! BASTA INFORMAR: NOME, E-MAIL E TELEFONE

E-MAIL: francoluci@uol.com.br
 SITE: www.munirpequente.com.br
 (13) 3386-1382 | 9.8123-8111

RECIBO OFICIAL Nº 41
MEGA-SENA
 Momento da Sorte: sorteios ao vivo segunda a sexta, às 20h25, na Rede TV
 06
 6266-88F862051A1A8D785-6A
 COMBINADA 03
 28 JUN 2014
 HORA DF 11:17:25
 07 13 17 36 38 40 42 51
 07 14 23 27 38 45 47 56
 E. LOTERICO 21.004834-4 TERMINAL 009652
 CONC 1612 28 JUN 2014
 TOTAL R\$ 140,00
 295317272410055004533065001e0baf6
 CONFIRA O RECIBO DA APOSTA
 VALIDADE DO PREMIO: 90 DIAS
 6266-88F862051A1A8D785-6A

Asses. e Cons. Lotérica
MUNIR PÉ QUENTE
www.munirpequente.com.br
NOVAMENTE
BATEU NA TRAVE!
 CONC. 1612 28/6/2014
Dezenas Sorteadas:
 06 - 13 - 17 - 36 - 42 - 51
Dezena Sorteadas: 06
TÍNHAMOS a: 07
Nosso Prêmio
3 Quinas e 21 Quadras: 50.272,42
 Seríamos
Ganhadores da Sena
 com Prêmio de 42.675.645,00
Está chegando a hora!
Acredite e Tenha Fé!

IMPLANTE É COISA SÉRIA!
 SERIEDADE . RESPONSABILIDADE . EFICIÊNCIA
Pensou em implantodontia pensou...

Dr. Khalyl Kirsten
Atendimento exclusivo para implantodontia
IMPLANTE . PRÓTESE . CRO 75317
 • CIRURGIAS • ENXERTOS
 • PRÓTESES SOBRE IMPLANTES

- Especialista em implantodontia Hospital do Exército de São Paulo
- Membro da Academia de Osseointegração dos Estados Unidos (USA)
- Membro da Academia Brasileira de Osseointegração
- Aperfeiçoamento em porcelana na Alemanha
- Aperfeiçoamento em Estética Dental na Alemanha
- Cirurgião dentista • Protético Dentário
- Congressista do Annual Meeting Academy of Osseo Integration 2007/2009/2011 - USA
- Formação em Enxerto Ósseo, Hospital de Marília, SP

Venha conhecer nossa estrutura e tire suas dúvidas. 13 **3232.6966** PLANTÃO IMPLANTE: 13 **3014.2654**
www.drkhalylkirsten.com.br

em dia com a saúde

CUIDADOS ESPECIAIS COM OS OLHOS



No Dia Mundial da Saúde Ocular, celebrado em 11 de julho, especialistas recomendam cuidados especiais para um dos sentidos mais importantes do organismo. "A visão requer ações preventivas para evitar ou minimizar, ao máximo, problemas futuros como glaucoma e catarata", alerta o oftalmologista Wilmar Silvino, do Complexo Hospitalar Edmundo Vasconcelos, de São Paulo. O médico oferece sete dicas para cuidar da saúde dos olhos:

Leve as crianças ao oftalmologista antes dos três anos, mesmo que ela não apresente nenhum sintoma aparente. Isso porque micro desvios, que não são perceptíveis para leigos, podem levar à atrofia do nervo ótico;

Caso note algum problema na visão dos pequenos, mesmo em recém-nascidos, não hesite em procurar a ajuda de um especialista;

Todas as pessoas acima dos 40 anos devem fazer visitas periódicas ao oftalmologista. "Após essa idade, o organismo começa uma linha degenerativa, que inclui o tecido ocular."

No caso de pessoas diabéticas ou hipertensas, a recomendação é ir ao especialista a cada seis meses. Isso evitaria as consequências dessas doenças que levam à cegueira;

Não durma com lentes de contato, mesmo que o fabricante garanta que isso é possível. "Durante o sono, pode ocorrer perfuração da córnea sem que o paciente perceba";

Não compre óculos prontos em farmácia, aeroportos e camelôs. Além de terem exatamente o mesmo grau para as duas lentes, eles não corrigem o astigmatismo. Os sintomas de que algo está errado são: sonolência, ardência nos olhos e falta de rendimento no trabalho;

Nunca tome sol diretamente nos olhos. Usar boné e óculos com absorção ultravioleta, que tem efeito cumulativo e provoca, entre outros problemas, catarata e degeneração macular da retina.

Santos tem acompanhamento permanente de pacientes com glaucoma

Em Santos, uma linha de cuidado especial é desenvolvida pela Secretaria Municipal de Saúde para garantir o acompanhamento permanente de pacientes com glaucoma. No Ambulatório de Especialidades da Zona Noroeste (Castelo), toda quarta-feira a oftalmologista Fátima Duque dedi-

ca atende os pacientes. Cerca de 350 pessoas são tratadas no local.

O dia específico de atendimento para o glaucoma é necessário para o controle efetivo da evolução dos pacientes. À cada consulta eles saem com o retorno agendado para três meses. "O tratamento é para a vida toda com uso

de colírios, que por vezes provocam ardor ou algum incômodo, mas precisamos ter esse diálogo com o paciente, para que mantenha a medicação diária e compreenda que a não adesão adequada ao tratamento pode levar à cegueira", explica a médica.

"Uso óculos e na consulta de rotina o

médico viu que a pressão do meu olho estava alta e me encaminharam ao ambulatório. Faço tudo direitinho como mandam. Uso o colírio todo dia, faço os exames e venho em todas as consultas. Sou muito bem atendida", garante a Maria Isabel Alves, 66 anos, em tratamento há seis.

O que é?

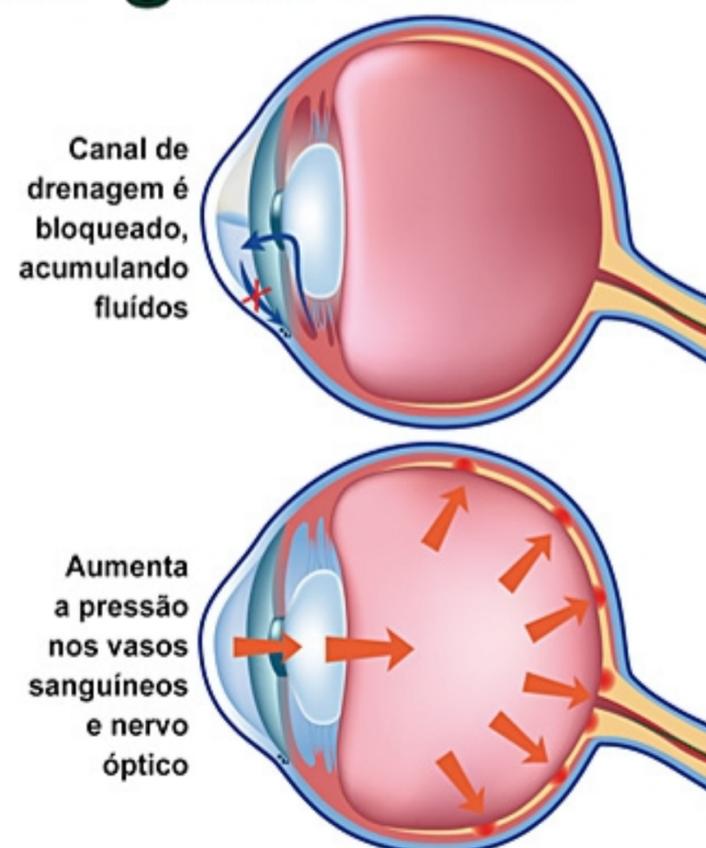
A doença é caracterizada por uma alteração no nervo óptico, que causa a perda progressiva do campo visual. O glaucoma atinge cerca de 2% a 3% da população mundial.

No entanto, não costuma apresentar sintomas no começo. Pessoas com diabetes, histórico familiar e quem têm acima de 40 anos fazem parte do grupo mais atingidos. Esses

pacientes devem ter acompanhamento de rotina com oftalmologista para verificação da pressão ocular e exame clínico, porque a doença não regride. A medicação serve para estacionar a perda visual. Por isso, o quan-

to antes descoberta, melhor.

Casos de maior complexidade, como os que necessitem de cirurgia, por exemplo, são encaminhados para o AME, do governo estadual, e hospitais de referência.





Tilápia ao forno com batatas

Cláudia Bom



INGREDIENTES

- 2 filés grandes de tilápia (ou Saint Peter)
- sal e azeite a gosto
- suco de 1 limão
- 1 ramo de tomilho
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate bem picado
- ½ cebola média bem picada
- 2 batatas cortadas em rodelas finas (e/ou abobrinha)

PREPARO

- 1 – Tempere o peixe com sal, azeite, limão e tomilho. Reserve.
- 2 – Na forma que vai ao forno coloque alho, tomate, cebola e batatas. Salpique um pouco de sal e azeite e misture bem (pode usar as mãos).
- 3 – Adicione os filés de peixe e mexa com cuidado para que não se quebrem.
- 4 – Arrume a forma, deixando as batatas por baixo, depois o peixe e, por cima os tomates/cebolas (como na primeira foto).
- 5 – Leve ao forno pré-aquecido (a 280°C) por 25 minutos ou até que a batata esteja macia.

DICAS

Sirva com salada verde e legumes cozidos no vapor.
Caso queira adiantar o preparo do prato, tempere o peixe e monte a forma (até o passo 4) e deixe na geladeira, coberto. Isso pode ser feito com horas de antecedência. Lembre-se apenas de tirar da geladeira ½ hora antes de levar ao forno.

Sob Medida
No almoço ou no jantar, quatro pratos à sua escolha
Peça e ganhe um refri ou suco grátis

Disk Beduíno
13 3284.1207

Beduíno
SABORES ÁRABES
beduino.com.br



Hora de liquidar o estoque da Copa

Após investir em produtos ligados à Copa para atrair o consumidor e aumentar o faturamento, o varejo se vê diante de um novo desafio conforme o final do torneio se aproxima: como vender todos os itens temáticos? É certo que, quando o Mundial terminar, será muito difícil dar saída a artigos ligados ao campeonato. Além do mais, a essa altura, já é possível saber o que terá procura e o que deve encalhar. Mercadoria parada é prejuízo, por isso o momento pede a adoção de estratégias agressivas para evitar perdas.

Em datas comemorativas e de grandes eventos há quem opte por armazenar o que ficou no estoque para tentar vender em outra ocasião. Mas é o mesmo que deixar guardado um dinheiro que poderia estar no caixa e ser usado para pagar fornecedores à vista e conseguir descontos ou ser direcionado para propaganda e movimentar a loja, por exemplo. E quem garante que haverá demanda no futuro pelo que está na prateleira hoje?

Se você é varejista, não hesite em oferecer abatimentos generosos nos preços. A ideia é ganhar na quantidade. É melhor vender alguns itens abaixo do custo do que ficar com encalhe.

Além de reduzir os preços, crie promoções que levem o cliente a comprar mais de uma peça. Monte os chamados combos, aqueles pacotes em que são oferecidos produtos de forma



combinada por valores menores. Junte artigos em promoção com outros sem desconto. Os combos são interessantes também para dar vazão à mercadoria ligada a seleções que já se despediram do Mundial. Assim, reúna itens de países que ainda estão na Copa com os dos que pegaram o avião de volta para casa.

Você pode dar ainda abatimentos progressivos, isto é, uma peça sai por 10% menos, duas, 20%, três, 30%.

Faça embalagens com várias unidades do mesmo produto para que a compra do item se torne vantajosa para o consumidor. É a promoção do tipo leve 3 e pague 2.

Faça liquidações-relâmpago em que são concedidos descontos durante pequenos períodos. No

entanto, não tente "enrolar" o cliente. Se você anunciou que seu estabelecimento vai realizar uma queima de estoque amanhã, não estenda a promoção para além do mencionado ou o consumidor não vai mais acreditar quando você lançar mão dessa tática de novo.

A vitrine merece todo o cuidado. Renove-a com frequência para atrair a atenção do cliente. Invista na divulgação. Confeccione folders, anuncie na mídia (se houver verba), ative seu cadastro de clientes, mande e-mail marketing e faça postagens nas redes sociais.

Use a criatividade e não perca tempo. Se tiver dúvidas, procure o Sebrae-SP. Nossa equipe terá o maior prazer em ajudá-lo.

* Ivan Hussni é diretor técnico do Sebrae-SP

CHURRASCARIA

Service à la carte Na Brasa

O COSTELÃO

- ESPETÃO MISTO
- MECA NA BRASA
- LOMBO
- FILET MIGNON
- CORAÇÃO DE FRANGO
- PICANHA
- FRANGO GRELHADO
- BIFE DE CHORIZO
- GALETO - LINGUIÇA

E o delicioso CARRÉ DE CORDEIRO NA BRASA

Av. Senador Pinheiro Machado, 129
(em frente a Santa Casa - Canal 1)

DiskCHURRASCO

☎ 3232.2579
3222.8484

G.L. AUDIO Centro Auditivo

DIFICULDADE em OUVIR?
APARELHOS AUDITIVOS DE ÚLTIMA GERAÇÃO

- EXAMES DE AUDIOMETRIA • FONOAUDIOLÓGIA
- CONSERTOS • COMPONENTES EM GERAL

PROMOÇÃO DE BATERIAS
R\$ 1,00 CADA

Promoção é válida com a apresentação deste anúncio enquanto durar o estoque.

TEMOS VÁRIAS NUMERAÇÕES

CONSULTE REGRAS E CONDIÇÕES

Faça uma avaliação e teste sem compromisso

GONZAGA (13) 3288-1005
EM CIMA DO BANCO DO BRASIL

GUARUJÁ (13) 3355-8689

roteiro



Maria Rita - A cantora vem a Santos na sexta (18), apresentar as canções do seu novo CD "Coração a batucar". O show acontece no Mendes Convention Center (av. Gen. Francisco Glicério, 206, Campo Grande), às 23h. Ingressos: de R\$ 80 a R\$ 180, à venda pelo site Compre Ingressos. Informações: 4062-0177.

Frank Aguiar - O "cãozinho dos teclados" faz show nesta quinta (10), no Clube de Regatas Vasco da Gama, às 20h. A renda da apresentação será revertida para a Associação dos Policiais Portadores de Deficiência do Estado de São Paulo (APMDFESP). Ingressos: R\$ 150 (individual) a R\$ 1.300 (mesa para 10 pessoas). Informações: (11) 2262-9500.

Orquestra Futebol de Música - Os músicos apresentarão canções próprias e releituras de Wilson Simoninha, O Rappa e Novos

Baianos. O show acontece na sexta (11), às 21h30, no Sesc Santos. Ingressos: de R\$ 3 a R\$ 15.

Trem Cultural - O "Trem Cultural", novo projeto da Secretaria de Cultura de Santos, realizado na Casa do Trem Bélico (r. Tiro Onze, 11, Centro), recebe, no domingo (13), o grupo Janela de Teatro com o espetáculo "A ilha desconhecida". A direção é de Eduardo Ferreira. A peça é baseada em conto homônimo de José Saramago. Entrada franca. Informações: 3299-5471. Pro-



O Teatro Mágico - Fernando Anitelli e cia. voltam a Santos, na sexta (25), trazendo o show "O grão do corpo", às 22h, na Capital Disco (av. Francisco Glicério, 206, Campo Grande). Ingressos: de R\$ 60 a R\$ 80, a venda na bilheteria da casa, de segunda a sábado, das 13h às 19h e pelo site www.compreingressos.com. Informações: 3228-7507.



Bee Gees Alive - A banda traz a Santos o show "One night only", que recria os sucessos dos Bee Gees. A apresentação acontece no Teatro Coliseu (r. Amador Bueno, 237, Centro), sábado (12), às 21h. O show já foi visto por mais de 900 mil pessoas, desde a estreia, em 2003. Ingressos: de R\$ 60 a R\$ 80. Informações: 4062-0016.

gramação: [facebook.com/casatodotrembelico](https://www.facebook.com/casatodotrembelico).

Mostra de teatro - De sexta-feira (11) até o dia 18, o Teatro Guarany (pç. dos Andradas, 100, Centro) abriga a "6ª Mostra de Teatro do Sindicato dos Metalúrgicos". No evento, mais de 20 grupos da Baixada Santista se apresentam em duas sessões diárias, sempre às 19h e 21h. A mostra deste ano homenageia a diretora Neyde Veneziano e conta com três categorias: adulto, performance e dança. A abertura acontece às 20h, com a peça "Bagagem de Mão", do Grupo Laboratório de Movimento. Ingressos: R\$10, à venda na bilheteria do Guarany, uma hora antes de cada espetáculo. Informações: 98118-2734.

"Tríptico Samuel Beckett" - Livre adaptação da obra final de um dos maiores escritores do século XX, o irlandês Samuel Beckett. Composta pela trilogia "Para o Pior Avante", "Companhia" e "Mal Visto Mal Dito", textos que sintetizam a visão de mundo "beckettiana" e que configuram seu testamento artístico. Conta com as atuações de Nathalia Timberg, Juliana Galdino e Paula Spinelli, representando três idades de uma mesma mulher (infância, maturidade e velhice). Direção e adaptação de Roberto Alvim. No Teatro do Sesc Santos (r. Conselheiro Ribas, 136, Aparecida), de quinta a sábado (10 a 12), das 21h às 22h. Ingressos: de R\$ 2 a R\$ 10.

"A terra pode ser chamada de chão" - O Sesc Santos (r. Conselheiro Ribas, 136, Aparecida) re-



Fotos: Divulgação

Maurício Meireles - O humorista do programa "Custe o que custar", da Rede Bandeirantes, traz ao Baccará Bar & Grill (Oswaldo Cochrane, 64, Embaré) o seu show de stand-up comedy "Não leve a sério", na terça (15), às 20h. A peça é uma compilação dos melhores textos de sua carreira. Além do CQC, Maurício também integra o elenco fixo do show "Comédia ao Vivo", em cartaz em São Paulo. Foi redator do programa "Legendários", da Rede Record, e roteirista da peça "Labutaria", com Marco Luque. Ingressos: R\$ 60. Informações: 99763-0967.

indicador profissional

*Alonso Carneiro,
Oliveira Neto, Sanino*
Advogados Associados
OAB/SP 17410

DIREITO PREVIDENCIÁRIO

(Regime Geral, Público, Fundos Fechados)

ACIDENTÁRIO**CIVIL**

(reparação de danos materiais e morais)

contato@alonsocarneiroadvogados.com.brmauro.carneiro@uol.com.brwww.alonsocarneiroadvogados.com.br

R. Martim Afonso, 101, 7º andar, Centro,
Santos/SP, CEP 11010-061, Brasil
Tel/Fax.: +55 (13) 3213-7200 - Fax.: +55 (13) 3219-3542





Olá amigos leitores.

As grandes mensagens dispensam comentários, elas sedimentam em nosso consciente, nos despertando para a luz da razão. Meditem então nestas duas estorinhas de autores desconhecidos.

A MANEIRA DE DIZER AS COISAS

Certa vez um sultão sonhou que havia perdido todos os dentes.

Logo que despertou, mandou chamar um adivinho para que interpretasse o seu sonho:

-Que desgraça, senhor! -exclamou o adivinho -cada dente caído representa a perda de um parente de vossa majestade.

-Mas que insolente - gritou o sultão, enfurecido -como te atreves a dizer-me tal coisa? Fora daqui!

Chamou os seus guardas e lhe ordenou que lhe dessem cem açoites.

Mandou que trouxessem outro adivinho e lhe contou sobre o sonho. Este, após ouvir o sultão com atenção, disse-lhe:

-Excelso senhor! Grande felicidade vos está reservada. O sonho significa que haveis de sobreviver a todos os vossos parentes.



A fisionomia do sultão iluminou-se num sorriso, e ele mandou dar cem moedas de ouro ao segundo adivinho. E quando este saía do palácio, um dos guardas lhe disse admirado:

-Não é possível! A interpretação que você fez foi a mesma que o seu colega havia feito. Não entendo porque o primeiro ele pagou com cem açoites e a você com cem moedas de ouro.

-Lembra-te meu amigo - respondeu o adivinho - que tudo depende da maneira de dizer...

UM HOMEM FELIZ

Narra antiga lenda, que certa vez um rei adoeceu gravemente e à medida que o tempo passava seu estado piorava.

Os médicos tentaram de tudo, mas nada parecia funcionar. Estavam a ponto de perder a esperança quando a velha criada falou:

-Eu sei uma forma de salvar o rei. Se vocês puderem encontrar um homem feliz, tirar-lhe a camisa e vesti-la no rei, ele se recuperará.

Ao ouvir tal afirmativa, o Rei enviou seus mensageiros a todos os cantos do reino a procura de um homem feliz. Eles cavalgaram por todos os lugares e não encontraram um homem feliz.

Ninguém estava satisfeito; todos tinham uma queixa a fazer:

-Aquele alfaiate estúpido fez as calças muito curtas! Ouviram um homem rico dizer.

-A comida está péssima, este cozinheiro não consegue fazer nada direito! Outro reclamava.

-O que há de errado com os nossos filhos? Resmungava um pai insatisfeito.

-O teto está vazando! A situação financeira está péssima. Será que o Rei não pode dar um jeito nessa situação?

Essas e outras tantas queixas eram o que os mensageiros do rei ouviram por onde passaram.

Se um homem era rico, não tinha o bastante; se não era rico, era culpa de alguém.

Se era saudável, havia uma sogra indesejável em sua vida.

Se tinha uma boa sogra, a gripe o estava infelicitando.

Enfim, naquele reino todos tinham algo do que reclamar. O Rei já tinha perdido a esperança de ficar bom, quando numa noite, seu filho cavalgava pelos campos e, ao passar perto de uma cabana ouviu alguém dizer:

-Obrigado Senhor! Concluí meu trabalho diário e ajudei meu semelhante. Comi meu alimento, e agora posso deitar-me e dormir em paz. O que mais poderia desejar, Senhor?

O príncipe exultou de felicidade por ter, finalmente, encontrado um homem feliz. Retornou e mandou que seus homens fossem até lá e levassem a camisa do homem ao rei e lhe pagassem o quanto pedisse. Mas quando os mensageiros do rei entraram na cabana para despir a camisa do homem feliz, descobriram que ele era tão pobre que sequer possuía uma camisa.

PAZ, SAÚDE E PROSPERIDADE

* Jadir Albino é apresentador do programa "Fronteiras da Ciência", exibido aos domingos, às 19h, na Santa Cecília TV, com reapresentação aos sábados, às 21h.

os baldos

Bar



dia da pizza

REDONDA, QUADRA

Nesta quinta-feira, 10 de julho, comemora-se o Dia da Pizza, um dos pratos mais característicos da gastronomia paulista e um dos preferidos pela população. Segundo estimativa da Associação das Pizzarias Unidas, 1 milhão de pizzas são vendidas por dia somente na cidade de São Paulo (incluindo suas versões congeladas), onde funcionam cerca de 5 mil endereços dedicados à famosa redonda.

E a proposta é fomentar ainda mais o consumo, tanto que nesta quinta e sexta-feira acontece no Palácio das Convenções do Anhembi, em São Paulo, a Expo Pizzaria 2014, maior evento do setor. Nele, além de palestras e outras atrações, o público poderá acompanhar uma emocionante competição entre pizzaiolos, a Expo Pizzaria Games.



Conheça Nossa Linha Light
REFEIÇÕES DE BAIXA CALORIA, É SÓ ESQUENTAR!
Comece já sua DIETA em casa!!!
Elaborado e supervisionado por Nutricionista

EMPORIO DA MASSA
www.emporiodamassasantos.com.br

PRATO 1 - Arroz Integral, Carne Chinesa (filé mignon), Brócolis e Cenoura
PRATO 2 - Arroz Integral, Carne com Shimeji (filé mignon), Mandioquinha e Ervilha
PRATO 3 - Arroz Integral, Carne em Cubos (filé mignon), Mandioquinha e Brocolis
PRATO 4 - Arroz Integral, Salmão com Calda de Maracujá e Ervilha
PRATO 5 - Arroz Integral, Cubos de Frango com Cenoura
PRATO 6 - Arroz Integral, Filé de Frango, Couve-Flor e Cenoura
PRATO 7 - Arroz Integral, Salmão Desfiado e Cenoura
PRATO 8 - Arroz Integral, e Frango Xadrez em Cubos
PRATO 9 - Arroz Integral, Filé de Frango Grelhado, ao Molho Branco e Mandioquinha
PRATO 10 - Arroz Integral, Panqueca de Frango e Salada de Legumes
PRATO 11 - Arroz Integral, Panqueca de Carne e Legumes
PRATO 12 - Arroz Integral, Salmão ao Molho Branco, Ervas Finas e Ervilha
PRATO 13 - Arroz Integral, Salmão com Gergilim e Salada de Legumes
PRATO 14 - Arroz Integral, Carne (filé mignon) e Mix de Legumes
PRATO 15 - Arroz Integral, Strogonoff de Frango e Legumes
PRATO 16 - Arroz Integral, Strogonoff de Carne e Legumes
PRATO 17 - Arroz Integral, Crepe de Frango com Legumes
PRATO 18 - Arroz Integral, Filé de Frango a Milanesa Assado coberto com Molho branco e Couve Flor Saute
PRATO 19 - Arroz Integral, Filé de Pescada e Legumes
PRATO 20 - Arroz Integral e Filé de Frango Grelhado c/ Gergilim e Legumes

KIT LIGHT P/ 7DIAS
By Nutry Light **R\$ 78,00** PRATO INDIVIDUAL **R\$ 20,00**
(EM DINHEIRO 72,00)

FACEBOOK Emporio da Massa Santos

Temos as melhores massas, frescas e leves, com fabricação caseira e de todos os gostos e sabores!
"ENCOMENDE SEUS ASSADOS P/ OS DOMINGOS E FERIADOS"
"TEMOS TAMBÉM DISK QUENTINHA" Ligue e peça a sua! a partir de R\$ 12,00
Servimos também refeições para empresas
Horário de atendimento De 3ª a Sábado das 9:00 as 18:00h Domingos e feriados das 10:00 as 14:00h
Rua Maria Máxima, 130 - Ponta da Praia - Santos tel.: (13) **2202.4080**
(próximo ao Colégio Universitas) Aceitamos cartões Débito e Crédito

www.restauranteolimpia.com.br

RESTAURANTE
OLIMPIA
Especializado em Frutos do Mar
DESDE 1964

Além de mais de **300 OPÇÕES DE PRATOS**
você sabia que o **Restaurante Olímpia**
tem mais de **60 TIPOS DE PIZZA**
* ENTREGA TODOS OS DIAS ATÉ MEIA NOITE

Delivery
(13) 3237-6416 3239-1575

Meio século de tradição e qualidade. Feijoada aos sábados
Verduras e legumes entregues diariamente. Batata feita na hora

Av. Presidente Wilson nº 92 - Pompéia - Santos/SP - Brasil

ADA, RETANGULAR...

Stock Image Bank



A data

O Dia da Pizza foi instituído em 1985 pelo então secretário de turismo, Caio Luís de Carvalho, por ocasião de um concurso estadual que elegeria as 10 melhores receitas de muçarela e margherita. Empolgado com o sucesso do evento, ele escolheu a data de seu encerramento, 10 de julho, como data oficial de comemoração da redonda.

Ao contrário do conhecimento popular e do fato ser considerada tipicamente italiana, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo e amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5 mil anos. A massa, chamada de "pão de Abraão", era muito parecida com os pães árabes atuais e recebia o nome de piscea, daí a derivação para pizza.

A pizza, tal como a conhecemos, começou a ganhar forma na segunda metade do século XIX, quando o padeiro italiano Raffaele Espósito, que servia o rei Umberto I e a rainha Margherita, resolveu adicionar à massa muçarela, tomate e manjeriço, ingredientes que reproduziam as cores da bandeira italiana. E em homenagem à rainha, ele batizou sua receita com o nome de pizza Margherita.

Leandro Amaral



10 de julho é
Dia da pizza



E pizza é aqui!

Av. Ana Costa, 404 | Gonzaga | www.cantinaliliana.com.br



dia da pizza

Juliana Brudes

NO DIA DA PIZZA
PEDINDO OU CONSUMINDO
3 PIZZAS GRANDE
GANHE 1 PIZZA DE MUSSARELA

60 tipos de pizzas
 Variado a la carte

VENEZA
 Churrascaria & Pizzaria

Av. Washington Luiz, 407 - Boqueirão
 (entre a Rua Mato Grosso e Rua Goiás)
3223.9492 | 3239.6685

ART PIZZA
 FORNO A LENHA

PROMOÇÃO I
8 SABORES DE PIZZAS R\$ 18,00 cada

PROMOÇÃO II
14 SABORES DE PIZZAS R\$ 20,00 cada

3251-1291
 3251-2590
 3251-8728

TEMOS BEIRUTE E FRANGO À PASSARINHO
 Av. Bernardino de Campos, 374 - Santos

Todas as embalagens são devidamente lacradas
 Atendemos de terça a domingo das 18h às 23h
 Fazemos 4 sabores na mesma pizza

Donna DISK
 PIZZA & CIA
FORNO A LENHA

DISK **3261-6812**
 DISK **3261-7585**

R. Ver. Henrique Soler, 215 | Ponta da Praia - Santos



Novas formas e sabores

Foi no Brás, bairro paulistano dos imigrantes italianos, que as primeiras pizzas começaram a ser vendidas no Brasil, pelas mãos do napolitano Carmino Corvino, o dom Carmeniello, dono da já extinta Cantina Santa Genoveva, inaugurada em 1910. Aos poucos, o gosto pela iguaria foi se espalhando na cidade e novas cantinas foram abertas. No princípio, seguindo a tradição italiana, as de muzzarella e anchova eram as mais presentes, mas, à medida que hortaliças e embutidos tornavam-se mais acessíveis no país, a criatividade dos brasileiros fez surgir as mais diversas pizzas.

Originalmente redonda, a apresentação ganhou novas formas também com o tempo, como quadrada, retangular, por metro, na pedra e outros versões inusitadas. Hoje há incontáveis coberturas, desde recheios mais tradicionais a esquisitices de dar água na boca. Sem falar nas bordas recheadas e nas pizzas doces, que fazem às vezes de sobremesa.

A Sua Receita no Jornal da Orla

Envie sua foto juntamente com a sua receita para:

minhareceita@jornaldaorla.com.br

Se ela for selecionada, será publicada na edição de quinta-feira e no site do Jornal da Orla.

A receita mais curtida no mês será premiada e aparecerá no Orla TV.

jornal da orla
 Você pode confiar.



Villa Di Pompéia Pizzaria

PIZZAS & ESFIHAS

R. Euclides da Cunha, nº 187 e 212
 POMPEIA - SANTOS

DELIVERY 3323-3373
3225-6000 | 3021-8283

Leandro Amaral



A expressão "Acabar em pizza"

No Brasil dizemos que algo "vai acabar em pizza!" quando há algum escândalo de corrupção ou algo que não acabou como deveria.

A expressão surgiu na década de 1960, quando, após 14 horas de discussões em um encontro da diretoria do Palmeiras (clube de origem italiana) para resolver problemas que haviam trazido uma crise ao clube, os dirigentes sentiram fome e resolveram ir a uma pizzaria. Várias rodadas de chope, várias garrafas de vinho e 18 pizzas gigantes depois, a paz voltou a reinar. No dia seguinte, a manchete do jornal A Gazeta Esportiva estampava: "Crise do Palmeiras termina em pizza".

Ilha de Stromboli Delivery Dia e Noite
3288-2030 • 3284-5319

Pizzaria e Restaurante FAZENDO AS MELHORES PIZZAS DESDE 1983

31 ANOS

Sabor Ilha de Stromboli

DIA DA PIZZA
Sauda o Dia da Pizza com borda recheada cortesia
*PROMOÇÃO NÃO INCLUI DELIVERY, VÁLIDA NO DIA 10/07

PRATOS A LA CARTE: SERVE 4 PESSOAS. EXECUTIVO: SERVE 1 PESSOA A PARTIR DE R\$ 14,00. ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES

**Av. Epitácio Pessoa, 99 - Boqueirão - Santos/SP
AMPLO ESTACIONAMENTO NO Nº 77**

BELLA ROMANESCA
Pizzaria e Temakeria
Delivery
13. 3469 2909
ID. 113*69164

Rua José Bonifácio, 292 - Centro - São Vicente

PIZZARIA ABERTA TODOS OS DIAS
TEMAKERIA ABERTA DE TERÇA A DOMINGO

A melhor pizza de massa integral da cidade
Todas as quartas rodízio de pizza:
+ de 19 sabores

Delivery: 3222-1135 • 3223-2034

R. Pércio de Queiros Filho, 108
Encruzilhada - Santos/SP
www.terrasantasucos.com.br
f /TerraSantaSucos

Pizzaria & Esfiharia
Tentação

NA COMPRA de pizzas, GRÁTIS borda recheada com REQUEIJÃO CREMOSO

NA COMPRA de 12 esfihas, GRÁTIS 3 esfihas de carne

DELIVERY (13)
3237.0366
3225.7511
3225.4727

ACEITAMOS OS CARTÕES

Tudo vai acabar em pizza no Don Pepe Di Napoli.

No dia da pizza (10/07) você saboreia uma de nossas deliciosas pizzas e nós te oferecemos uma pizza de brigadeiro na sobremesa. Vamos comemorar juntos.

Delivery
(13) 3224.2929
Av. Washington Luís, 422
Gonzaga | Canal 3
Estacionamento gratuito com manobrista

Don Pepe Di Napoli
Ristorante e Pizzeria Dal 1983

Um dos maiores segredos da boa pizza é a qualidade de sua farinha.

Conheça...



(13) 4009-6800 
www.nita.com.br

