

# ESTILO

a revista da raffine para o seu estilo de vida - Ano I - Numero I

*raffine*



NUTRIÇÃO - DICAS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL  
DESIGN MODA MÚSICA LIVROS FILMES GASTRONOMIA  
RECEITAS DE PAELLAS PERFIL LE CREUSET VINHOS  
RIVIERA DE SÃO LOURENÇO ENTREVISTA DOROTHY

FINO, SOFISTICADO,  
RICO E SEDUTOR.  
ACREDITE, É UM CAFÉ.





LEBESCO



 **Saeco**  
[www.saeco.com.br](http://www.saeco.com.br)



# Sumário



Novidades	10	Novidades na Raffine
Filmes	12	Babel e Diamante de sangue
Livros	14	Lunar Park e Porno-política
Música	16	Joss Stone e Charlotte Gainsbourg
Gastronomia	18	Restaurante Marcenaria
	20	O Melhor de tudo
Receita do Mês	22	Paella Valenciana
Vinhos	24	A Invasão Chilena
Design	27	Produto do Mês
Perfil	28	Le Creuset
Entrevista	36	Dorothy Fernandes
Arte	38	Picasso
Moda	40	Ensaio Outono Inverno
Editorial Moda	44	Uniforme Urbano
Beleza	46	Os novos cortes de cabelo
Viagem	48	Riviera São Lourenço
Nutrição	52	por Dr. Débora Pracânica
Ensaio - Saideira	54	por Cacá Fernandes



## expediente

### Capa

Cacá Fernandes

Produto Bule de chá

Marca: Riva

Linha: Trama

Fotografo: Foto Riva

### Conselho Editorial

Carlos Eduardo Fernandes  
Priscilla Fernandes Machado  
Dorothy Fernandes  
Guilherme Fontes

### Editor Executivo

Carlos Eduardo Fernandes

### Projeto gráfico/diagramação

K2 MKT Comunicação

### Editor de Textos

Cacá Fernandes

### Diretor de Arte

Cacá Fernandes

### Produtora Executiva

Dorothy Fernandes

### Fotografia

Studium Produções

### Comercial/Publicidade

Carlos Eduardo Fernandes

PLAISIR DE VIVRE

Prazer de Viver

K2 MKT



 **LE CREUSET®**

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

É emocionante o início de um novo projeto, foi assim nos primeiros passos da nossa querida loja Raffine, que já se tornou sinônimo de bons presentes na região, também vem sendo assim desde o nascimento dessa nova idéia, uma revista com a qual podemos falar diretamente com nosso público a Revista Estilo Raffine.

A Estilo Raffine vem complementar aquilo que a Raffine já vem fazendo desde sua inauguração que é proporcionar a você mais prazer de viver. Com muito mais informação sobre assuntos do seu interesse.

A informação é essencial nesse nosso objetivo de viver melhor, com ela podemos obter maior prazer das coisas simples, e o conteúdo editorial dessa nossa revista vai trazer essa informação valiosa para você.

Gastronomia, enologia, design, cultura, cinema, música, literatura, artes plásticas, turismo, moda, saúde, nutrição, beleza e muitos outros assuntos que pretendemos colocar em pauta para melhorar sua vida.

Venha fazer parte desse projeto de uma vida mais prazerosa, comece agora e devore essa revista como se fosse uma grande receita.

Obrigado,

Dorothy Fernandes





VICTORINOX



SwissChamp  
1.6795  
33 Funções

A little bit of Switzerland with you forever



Huntsman Lite



Voyager Lite



Spartan Lite

Victorinox do Brasil

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

(11) 5584-8188 / e-mail: [info@victorinox.com.br](mailto:info@victorinox.com.br)  
Personalidades canônicas a partir de 10 unidades.

# Novidades

Acaba de chegar a nova Cafeteira automática da SAECO. É a Odea Giro com design da BMW e funções como aquecimento instantâneo do leite e controle de aromas é a última palavra em se tratando de café.

R\$ 3.299,00 na Raffine



A Linha de faqueiros Casas da Riva desenvolvida pelo arquiteto António Casas acaba de ser lançada e impressionou pelo design arrojado e sua beleza.

R\$ 1.238,00 na Raffine



O Balde de gelo da Riva foi desenvolvido pelo designer Antonio Carreras e acaba de ganhar um dos maiores prêmios de Design o American Design Award Destak.

R\$ 238,00 na Raffine







A Le Creuset acaba de lançar a Chaleira Ogiva. Prática, com design moderno e apito acoplado. Nas cores: Azul Cobalto, Branca, Dune, Kiwi, Laranja e Vermelha.  
R\$ 297,00 na Raffine

Suporte para bolo (Le Creuset)  
O suporte para bolo em Cerâmica Stoneware da Lindo para servir delícias.

R\$ 238,00 na Raffine



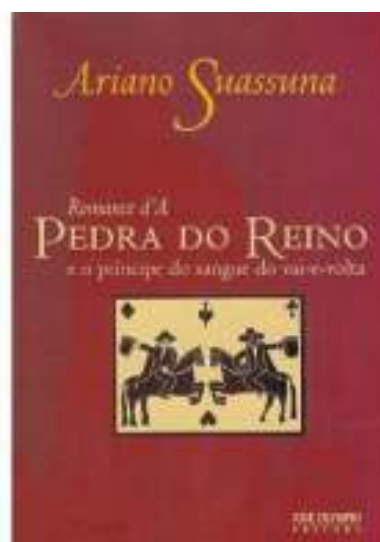
Stock Pot (Le Creuset)  
Acaba de chegar uma Linha bem diferente Da Le Creuset São verdadeiros Panelões em Alumínio esmaltado

R\$ 187,00 na Raffine



**O Segredo**, de Rhonda Byrne (2007 - Editora ROCCO). Fragmentos de um grande segredo foram encontrados nas tradições orais, na literatura, nas religiões e filosofias ao longo dos séculos. Pela primeira vez, todas as peças do Segredo se juntam numa revelação incrível que transformará a vida de todos que o vivenciarem. Neste livro, você aprenderá como usar o Segredo em cada aspecto da sua vida - dinheiro, saúde, relacionamentos, felicidade, e em cada interação que você tem no mundo. Você começará a entender o poder oculto e inexplorado dentro de você e esta revelação pode lhe trazer muita alegria em cada aspecto de sua vida. O Segredo contém a sabedoria de mestres contemporâneos -- homens e mulheres que usaram-no para alcançar saúde, riqueza, e a felicidade. Ao aplicar o conhecimento de O Segredo, eles trazem à tona, histórias extraordinárias para curar doenças, adquirir riquezas, superar obstáculos, e alcançar o que muitos considerariam como impossível. O sucesso de O Segredo é tão grande que superou a marca de 4 milhões de livros vendidos em dois meses, pouco depois de seu lançamento oficial e, conseqüentemente, foi destaque em respeitadíssimas publicações incluindo o The Wall Street Journal, Chicago Sun-Times, USA Today, Newsweek e o The New York Times Sunday Style section. Também apareceu no topo de várias listas best sellers, incluindo The New York Times, USA Today e o Wall Street Journal

**A Pedra do Reino e o Príncipe do Sangue do Vai-e-Volta**, de Ariano Suassuna (2004 - Editora José Olympio - R\$ 59,90) "Extraordinário romance-memorial-poema-folhetim que Ariano Suassuna acaba de explodir. Ler esse livro em atmosfera de febre, febril ele mesmo, com a fantasmagoria de suas desaventuras, que trazem a Idade Média para o fundo Brasil do Novecentos, suas rabelesiadadas, seu dramatismo envolto em riso. Ah, escrever um assim deve ser uma graça, mas é preciso merecer a graça da escrita, não é qualquer vida que gera obra desse calibre". (Carlos Drummond de Andrade)



Madeira é renovável,  
reciclável e biodegradável.

www.originbrazil.com



**Origin**  
eco logic

Madeira certificada com proteção antimicrobiana.

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



# Filmes



## **O DESPERTAR DE UMA PAIXÃO** (The Painted Veil, EUA, 2006)

Baseado em romance de W. Somerset Maugham, o filme é uma história de amor que acontece nos anos 20. O jovem casal, Walter (Edward Norton), um médico de classe média, e Kitty (Naomi Watts), jovem rica que casada pelos motivos errados, se conhece em Londres. Logo se mudam para Xangai, onde ele trabalha como bacteriologista. Uma epidemia num pequeno povoado no interior da China faz com que o casal se mude para lá alguns meses depois.

Ficha Técnica:

Direção: John Curran

Elenco: Naomi Watts, Edward Norton, Liev Schreiber

Duração: 132 min.

Estréia prevista para dia 25 de junho

## **Cão sem dono**, de Beto Brant e Renato Ciasca. (Brasil, 2007).

Recém-formado em Literatura, o jovem Ciro (Júlio Andrade) vive em constante crise existencial dentro do apartamento que divide apenas com seu cachorro. Sua falta de perspectiva é destroçada com a chegada de Marcela (Tainá Müller), uma modelo em início de carreira que também tem os planos adiados por conta de sua desgastante vida profissional.

Ficha Técnica

Direção: Beto Brant, Renato Ciasca

Elenco: Júlio Andrade, Janaina Kremer, Marcos E. Contreras, Roberto Oliveira, Sandra Possani, Luiz Carlos V. Coelho, Tainá Müller.

Duração: 82 min.



## DVD do Mês



**Babel**, de Alejandro González Iñárritu (EUA). Conclusão da trilogia iniciada com Amores Brutos e 21 Gramas, O diretor e o roteirista Guillermo Arriaga elaboram aqui uma versão moderna da bíblica história da Torre de Babel. O casal de norte-americanos Laura e Richard viaja em férias para o Marrocos, onde a tragédia atingirá o já problemático relacionamento. O ônibus de turismo passa por uma vila nas montanhas quando eles ouvem um tiro de rifle e um incidente internacional se cria, envolvendo quatro diferentes famílias em países distintos. Enquanto isso, na Califórnia, um casal de crianças está sob os cuidados da babá Amélia. Quando ela viaja ao México com seu sobrinho Santiago para o casamento do filho, leva ilegalmente as crianças norte-americanas consigo. Em Tóquio, um pai viúvo esforça-se para entender sua filha surda-muda, que passa por um período de grandes transformações.

Anúncio Art-Image



**Introducing Joss Stone**, de Joss Stone (2007 - EUA - R\$ 30,00)

Esse é o terceiro álbum da consagrada cantora inglesa, que traz uma mistura eletrizante de soul vintage, R&B "anos 70", harmonias no estilo dos grupos femininos da Motown e ritmos de hip-hop. Produzido por Raphael Saadiq (D'Angelo, The Roots e Macy Gray), o trabalho foi gravado nas Bahamas, e mixado no lendário estúdio Electric Lady, na cidade de Nova York, contando com participações especiais dos rappers Novel e Common, da cantora do Fugees Lauryn Hill, além de Beau Dozier, filho da lenda da Motown Lamont Dozier, com quem Joss trabalhou em seu último álbum, o disco de ouro *Mind, Body & Soul*, de 2004. Até o momento é o melhor CD de 2007. Aproveite a vida, coloque no Cd player, aumente o som e saia dançando.

**5:55**, de Charlotte Gainsbourg (2007 - França R\$ 39,00)

5.55 é o segundo álbum de carreira da cantora e atriz francesa Charlotte Gainsbourg, filha do lendário poeta e cantor Serge Gainsbourg e da atriz britânica Jane Birkin. São 11 faixas no melhor do pop, incluindo sofisticadas baladas intimistas, com arranjos da dupla Air e produção de Nigel Godrich (Paul McCartney/ Radiohead). Destaques para "Songs That We Sing", "Everything I Cannot See" e "Morning Songs". Deixe se levar por essa vizinha calma e sofisticada, que além de cantora e filha de celebridades francesas é uma ótima atriz, pouco conhecida do público brasileiro, pois só trabalha em filmes alternativos e franceses... Ela é linda e se você quiser conferir suas atuações pode começar pelo inquietante *LEMMIG (Instinto)*, que fez sucesso na última mostra internacional de cinema de SP.





A person wearing white clothing is sitting on a wicker chair in a sunlit room. In front of them is a wooden table with several glasses of beer and a pitcher. The room has large windows in the background, letting in bright light. The overall atmosphere is relaxed and comfortable.

# *raffine*

Na Raffine você encontra uma  
completa linha de produtos  
para você tornar sua casa  
um verdadeiro Lar  
Doce Lar!

## O Melhor

### Os melhores lanches de São Paulo

Nessa primeira edição da revista só se falou em alta gastronomia, só para ser do contra vou falar da chamada baixa-gastronomia, mas que não deixa de ser uma delícia nem trazer ótimos ingredientes. Vou falar dos Lanches e São Paulo tem vários lugares novos e tradicionais que dão uma atenção especial aos seus lanches. Segue dicas imperdíveis dos 6 melhores lugares para se comer um ótimo lanche na cidade:

#### **Bauru do ponto chic**

O velho e bom sanduíche Bauru, inventado no Ponto Chic, é imbatível. Vem com abundante recheio de rosbife mais uma mistura de quatro tipos de queijo derretidos em banho-maria, fatias de tomate e pepino no pão francês. Uma delícia a qualquer hora do dia ou da noite. O Ponto chic tem três endereços em São Paulo: Largo do Paissandu, 27 no Centro; Praça Oswaldo Cruz, 26 no Paraíso e no Largo Padre Péricles, 139 em Perdizes [www.pontochic.com.br](http://www.pontochic.com.br) (R\$ 11,00)

#### **Pernil do Estadão**

O Lanche de Pernil do Estadão já se tornou uma verdadeira instituição em São Paulo, não tem nada de mais na receita, o segredo está na qualidade do pernil (chega-se a vender 70 peças por dia). Ele vem macio e suculento e o tradicional acompanha o molho feito de cebola e pimentão que combinam perfeitamente com o pernil. Bar do Estadão Viaduto 9 de julho, 193 Centro [www.estadaolanches.com.br](http://www.estadaolanches.com.br) (R\$ 6,50)

#### **Mortadela do Bar do Mané (Mercado Municipal)**

O lanche de mortadela do bar do Mané é um dos mais tradicionais da cidade. O saboroso e farto sanduíche, que já ganhou o prêmio Boteco Bohemia 2004, leva aproximadamente 300 gramas de mortadela, servidos em pão francês sempre fresquinho. A grande estrela é o sanduíche tradicional, simples, somente com a mortadela, mas o bar também oferece outras versões: quente, com queijo, salada também bastante conhecido e procurado. Bar do Mané - Mercado Municipal - Rua da Cantareira, 306 - Rua E, Box 14 [www.mercadomunicipal.com.br](http://www.mercadomunicipal.com.br) (R\$ 8,00)

#### **Beirute do Frevo**

Considerado a anos o melhor Beirute de São Paulo o a idéia, há mais de quarenta anos, era abrir um pão sírio e separar as duas metades. De um lado quatro fatias de queijo prato, na outra oito de rosbife. Tudo era colocado em um forno com superfície de pedra refratária e alta temperatura. Três minutos se passavam até o queijo derreter e quatro fatias de tomate e um pouco de orégano davam o toque final. Esse é o segredo do Beirute do Frevo, O pão crocante estala na boca. O rosbife, cortado fininho, se separa na mordida, você pode se sujar um pouco com o recheio saindo inteiro do pão em direção à boca. O tomate verdinho, trazendo frescor ao sanduíche. E quer saber do melhor? Passados quarenta anos tudo continua lá, igualzinho! Rua Oscar Freire, 603, tel. (11) 3082-3434, Jardins (R\$ não divulgado)





### Hot dog do The Fifties

Com atmosfera americana dos anos 50, a estilosa lanchonete serve um cachorro- quente sem aqueles exageros nos complementos. Purê de batata, catupiry, cheddar e outros ingredientes lambuzentos não têm vez. O hot-dog básico, que custa R\$ 5,00, aparece num pãozinho tostado com uma maxissalsicha de 100 gramas e acompanhado de batatas chips. Para incrementá-lo, é possível acrescentar uma camada de queijo prato derretido (mais R\$ 0,85). Dos molhos, cobrados à parte, há vinagrete, tártaro e maionese. E só. Simples assim e bem-apresentado em embalagem de papelão, o lanche faz sucesso e vem ganhando a alguns anos o título de melhor hot dog da cidade. The Fifties Rua Tabapuã, 1100, Itaim Bib; Praça Vilaboim, 77, Higienópolis; Alameda Jauaperi, 1468, Moema - [www.thefifties.com.br](http://www.thefifties.com.br)

### Hambúrguer

O.k., não faltam em São Paulo opções de lugares para devorar um suculento e delicioso cheese salad. O que tem, então, o hambúrguer do Ritz para ser eleito o melhor da cidade três vezes em seguida (pelo júri de veja São Paulo?) É que nesse

Bar-restaurante moderninho a carne ganha um sabor especial. Preparados em char broiler, uma grelha aquecida com pedras vulcânicas, os 160 gramas de fraldinha chegam à mesa no ponto pedido e praticamente sem gordura. Todas as sugestões do cardápio vêm no prato e valem por um almoço. Com um acompanhamento, custa R\$ 14,70; com dois, R\$ 18,90. Escolha entre salada verde, anéis de cebola empanados, batatas fritas e bolinhos de arroz. Essa última sugestão é a preferida da clientela.

Alameda Franca, 1088, Cerqueira César; Rua Jerônimo da Veiga, 141, Itaim Bibi.

### Novidade

#### Hamburguer Kobe da Hamburgueria da cidade

onda das carnes kobe, também chegou aos lanches da cidade. A Hamburgueria da cidade oferece um hamburguer da incrível carne de origem japonesa com tratamento e criação mais que especial. Muito mais macia e saborosa e que em alguns lugares pode custar R\$1.000,00 o kilo. O lanche vem com um hamburguer de 300gr, salada e maionese.

Hamburgueria da cidade. Rua Leopoldo Couto Magalhães, 1234 - Itaim. (R\$ 30,00)



## Paella Vallenciana

Todo o ritual do prato do chef espanhol Don Claudio, o Preferido do Rei Juan Carlos da Espanha

### Ingredientes

- 100 ml de óleo de oliva.
- 40 g de alho picado.
- 300 g de frango à passarinho semifrito.
- 500 g de camarões pequenos, frescos e com cascas.
- 300 g de lulas em anéis.
- 150 g de linguíça calabresa cortada em rodelas.
- 300 g de vieiras sem as cascas.
- 100 g de molho de tomate.
- 1 g de açafrão diluído em um pouco de água quente.
- 20 g de páprica
- 500 g de arroz parboilizado.
- 700 ml de caldo de peixe, aprox.
- 500 g de camarões frescos, grandes e com casca.
- 500 g de lagostins frescos com casca.
- 300 g de mariscos com casca.
- 200 g de filet de pescada cortada em cubos médios.
- 100 g de ervilhas frescas.
- 100 g de vagens frescas.
- Sal a gosto

### Preparo

- Aqueça bem a paellera.
- Coloque o óleo de oliva e, quando estiver quente, acrescente o alho.
- Deixe dourar e junte o frango semifrito. Em seguida, adicione os camarões pequenos, os anéis de lula, a linguíça e as vieiras.
- Refoque e introduza o molho de tomate, o açafrão, a páprica e o arroz. Misture tudo, coloque o caldo de peixe e tempere com sal.
- Finalize com os camarões grandes, os lagostins, os mariscos com casca, a pescada, as ervilhas e as vagens.
- Ajuste o sal, cubra com papel-alumínio e deixe em fogo médio, or mais alguns minutos até os ingredientes cozinharem.
- Se for necessário, acrescente um pouco mais de caldo de peixe durante o cozimento.
- Sirva bem quente



## Paella Raffine

Nossa receita do mais tradicional prato da cozinha espanhola

### Ingredientes

- 100 ml de óleo de oliva.
- 40 g de alho picado.
- 300 g de frango à passarinho semifrito.
- 500 g de camarões pequenos, frescos e com cascas.
- 300 g de lulas em anéis.
- 150 g de linguíça calabresa cortada em rodelas.
- 300 g de vieiras sem as cascas.
- 100 g de molho de tomate.
- 1 g de açafrão diluído em um pouco de água quente.
- 20 g de páprica
- 500 g de arroz parboilizado.
- 700 ml de caldo de peixe, aprox.
- 500 g de camarões frescos, grandes e com casca.
- 500 g de lagostins frescos com casca.
- 300 g de mariscos com casca.
- 200 g de filet de pescada cortada em cubos médios.
- 100 g de ervilhas frescas.
- 100 g de vagens frescas.
- Sal a gosto

### Preparo

- Aqueça bem a paellera.
- Coloque o óleo de oliva e, quando estiver quente, acrescente o alho.
- Deixe dourar e junte o frango semifrito. Em seguida, adicione os camarões pequenos, os anéis de lula, a linguíça e as vieiras.
- Refoque e introduza o molho de tomate, o açafrão, a páprica e o arroz. Misture tudo, coloque o caldo de peixe e tempere com sal.
- Finalize com os camarões grandes, os lagostins, os mariscos com casca, a pescada, as ervilhas e as vagens.
- Ajuste o sal, cubra com papel-alumínio e deixe em fogo médio, or mais alguns minutos até os ingredientes cozinharem.
- Se for necessário, acrescente um pouco mais de caldo de peixe durante o cozimento.
- Sirva bem quente





# Linha Aço Inox 3PLY



Pioneira no Brasil com tripla camada na base e em toda lateral



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

## Atitudes Saudáveis

### Dicas importantes para você levar uma vida mais saudável

1- Não há alimentos proibidos! Procure manter uma alimentação variada que contenha os alimentos de todos os níveis da pirâmide.

2- Mastigue bem os alimentos, e aprenda a saboreá-los. A mastigação adequada favorece a digestão e evita o consumo excessivo de um mesmo alimento. Evite comer distraído, assistindo TV ou trabalhando em frente ao computador.

3 - Procure fracionar e diminuir o volume das refeições. Distribua entre 5 ou 6 refeições/dia como café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

4 - O jejum o almoço e o jantar são considerados principais refeições e, portanto as de maior volume. A quantidade de alimento deve ser distribuída adequadamente entre elas não permitindo que nenhuma seja "sobrecarregada", ou seja, as necessidades do dia não devem ser utilizadas numa única refeição. O excesso de "lanchinhos extras" (incluindo ataques noturnos à geladeira) pode contribuir para o ganho de peso se excederem às necessidades nutricionais individuais diárias.

5 - Inclua às principais refeições verduras, legumes e frutas, com atenção às frutas cítricas, devido à vitamina C, que atua como antioxidante e auxilia na absorção do ferro.

6 - Leia o rótulo dos alimentos industrializados para saber a composição nutricional, para identificar e evitar alimentos com muita gordura saturada, colesterol, ou ainda muito sal, açúcar, por exemplo, e cuidado com as informações veiculadas pela mídia sem bases técnicas-científicas a respeito de alimentação.

7 - Atenção ao consumo de bebida alcoólica. O álcool possui 7 calorias por grama, e não agrega nenhum tipo de nutriente. Se ingerido em excesso pode contribuir para o ganho de peso.



8 - Beba água durante o dia (6 a 8 copos). A água é importante para hidratação além de ajudar na eliminação de toxinas através de um bom funcionamento renal e intestinal. A ingestão de líquido às refeições não é prejudicial se a quantidade não exceder um copo por refeição, isso evita a diluição dos "sucos" digestivos e não compromete a adequada mastigação dos alimentos.

9 - Nada de ficar parado! A prática de atividade física contribui não somente para perda de peso, mas para relaxamento físico e mental. Assim pratique algo como: caminhada, bicicleta, esteira, corrida, natação, sob orientação.

10 - Dê preferência às preparações grelhadas, assadas, ensopadas e no vapor. Escolha carnes magras e retire a gordura aparente (antes do preparo). Alimentos "magros" como os queijos brancos (ricota, Cottage, minas frescal, cream cheese light), iogurtes desnatados ou light se consumidos moderadamente auxiliam no controle de peso devido ao valor calórico reduzido.

11 - Em restaurantes, escolha os que possuem várias opções: substitua cremes por caldo magro. Evite entrada (pães) com manteiga ou margarina. Selecione pratos com pouca gordura como grelhados e ou assados, e inicie a refeição com salada.



12 - Folhas possuem baixo valor calórico, e podem ser utilizadas em grande proporção, O cuidado maior deve ser com a gordura utilizada no molho ou no refogado.

13 - Para os molhos, diminua a quantidade de azeite e ou óleo, pois aumentam consideravelmente o valor calórico da preparação na qual for adicionado. Uma ótima opção é a utilização de limão, iogurte desnatado, mostarda e ervas.

**Débora Pracanica -**

*Nutricionista - CRN 7665*

*Hospital Israelita Albert Einstein*

*Você também pode mandar suas dúvidas para o email [nutrição@raffine.com.br](mailto:nutrição@raffine.com.br)*



## Jardineira de Legumes

Comida saudável não precisa ser sem graça, veja como nessa receita de legumes do grande chef francês David Rathgeber

### Ingredientes

- 8 pontas de aspargos
- 8 nabos pequenos com ramas
- 12 cenouras peq com ramas
- 8 mini batatas
- 4 mini bulbos de erva doce
- 4 mini abobrinhas
- 1 colher de sopa de vinagre xerez
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 150 ml de caldo de galinha
- 10 gramas de manteiga
- Sal a gosto



Caçarola Doufeu Le Creuset  
R\$ 799,00 só na RAFFINE

### Preparo

1- Cortar a extremidade dos pés dos aspargos. Descascar os nabos e as cenouras, conservando 2 cm de suas ramas. Descascar as batatas. Cortar as ramas e a base dura dos mini bulbos de erva doce. Remover as pontas das mini abobrinhas. Lavar todos esses legumes

2- Ferver a água numa caçarola. Adicionar o sal e cozinhar as pontas dos aspargos durante 2 minutos, escorrer e esfriar com água fria. Escorrer novamente.

3- Aquecer 2 colheres de sopa de azeite em uma caçarola (de preferência a caçarola doufeu da Le Creuset). Colocar os nabos, as cenouras, as batatas, os bulbos de erva doce e as mini abobrinhas. Colocar o caldo de galinha. Levar à ebulição e tampar. Colocar a água gelada na tampa e deixar cozinhar durante 15 minutos.

**Caso não disponha de uma caçarola Doufeu. Despejar o tempero e regar os legumes com azeite.**

4- Acrescentar em seguida as pontas dos aspargos e a manteiga em cubos. Tampar e deixar cozinhar em fogo brando durante mais 5 minutos. Se continuar líquido, destampar para evaporar, em seguida agitar levemente a caçarola para que os legumes absorvam os sucos de cozimento.

5- Acrescentar o vinagre, misturar delicadamente, verificar o tempero e regar os legumes com azeite.



# Vinhos

## Nossa indicação de vinhos para melhor acompanhar as receitas



### **PAELLA Vallenciana**

#### **Gran Feudo Crianza 2003 (Julián Chivite)**

Julián Chivite é uma bodega de imenso prestígio e tradição na Espanha, fundada em 1647. Todos seus vinhos são de altíssima qualidade, incluindo brancos, rosados e tintos. Seu consagrado Gran Feudo Crianza é um dos tintos de melhor relação qualidade/preço.

Produtor: Julián Chivite - País: Espanha - Região: Navarra

Safra: 2003 - Tipo: Tinto - Volume: 750 ml

Preço: R\$ 38,40 na Mistral ([www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br))

### **PAELLA RAFFINE**

#### **Viñas del Vero Rosado 2005**

Delicioso e tradicional rosado produzido em Somontano por Viñas del Vero, o melhor produtor desta região aos pés dos Pirineus espanhóis. Leve e fresco, com um saboroso toque frutado, é perfeito para aperitivos. Aproveite a moda dos vinhos rosados.

Produtor: Viñas del Vero - País: Espanha - Região: Somontano

Safra: 2005 - Tipo: Rosado - Volume: 750 ml

Preço: R\$ 38,40 na Mistral ([www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br))



### **JARDINEIRA DE LEGUMES (PRIMAVERA)**

#### **Pouilly Fumé Les Logères 2005 (Domaine Guy Saget)**

Clássico branco do Loire, o Pouilly Fumé Les Logères mostra a casta Sauvignon Blanc bem típica do Velho Mundo, com ótimas notas florais, um saboroso toque cítrico e sofisticada e marcante presença mineral. Fresco e fácil de gostar, combina muito bem com frutos do mar, além da tradicional harmonização com queijo de cabra.

Produtor: Domaine Guy Saget - País: França - Região: Loire

Safra: 2005 - Tipo: Branco Seco - Volume: 750 ml

Preço - R\$ 82,79 na Mistral ([www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br))

www.screwpull.com.br

K2 MKT

Todo o requinte do melhor  
saca-rolhas do mundo



LM 400  
Lançamento

*Screwpull*<sup>®</sup>  
ENJOY LIVING





## O Poder do Design

### Como o design vem revolucionando a vida das pessoas e os produtos

Desde a verdadeira revolução da produção em massa e da linha de montagem, o poder do Design vem aumentando, mas nunca ele foi tão importante com atualmente, onde é muito fácil copiar um produto (alguém muito mal intencionado poderia chamar de revolução chinesa) e seus benefícios reais. Assim o Design se transformou numa poderosa ferramenta de estímulo ao consumo, se não for a mais importante, pois ele fornece ao objeto características estéticas, de personalidade e de funcionalidade e agrega valores reais e emocionais aos produtos.

Mas, design não é sinônimo de beleza estética, embora seja um dos pontos fortes quando tocamos nesse assunto, design é inteligência aplicada ao objeto, é a resolução das características do projeto levando em consideração todas as fases da relação humana com o produto, da fabricação ao consumo, observando questões de logística, industrialização, acomodação, uso, descarte, reaproveitamento, ergonomia, cultura, entre muitas outras relações.

A característica mais percebida do design é sem dúvida a visual. Tudo hoje necessita de qualidades estéticas, afinal é o olho que

responde como nosso principal sentido. E é ele que nos fornece o primeiro contato com o produto, suas características e com a mensagem que ele quer nos passar.

Por se tratar de um conceito ainda um pouco desconhecido, ainda há resistência em percebê-lo com toda essa importância, principalmente no Brasil, onde a cultura de produção a custos baixos ainda impera na maioria das empresas nacionais. Mas isso vem mudando, basta olhar para profissões recém criadas como: design gráfico, design de moda, design de produtos, de objetos, de embalagens, design de jóias, design de interiores, web-design, entre muitas outras. A cada dia que passa, soma-se mais especialidades a função do design. E tudo isso é só o começo.

Outro bom exemplo pode ser percebido em muitos produtos encontrados na Raffine, nacionais ou importados com design avançado e muitas vezes premiados (veja matéria ao lado com uma peça de design diferenciado da RIVA) "A preocupação com o design é um dos pilares que sustentam nosso desenvolvimento no mercado, e um dos fatores que mais agrega valor a nossa loja" diz Priscilla Fernandes, uma das responsáveis pelas compras da Raffine.



Bulê de chá Riva

# Le Creuset

## O charme e as cores das famosas panelas Francesas

A LE CREUSET é uma tradicional marca francesa do segmento de caçarolas de ferro fundido esmaltadas, fundada em 1925 por dois industriais belgas num pequeno vilarejo no norte da França. O processo de produção de uma panela Le Creuset segue rigorosos padrões de qualidade, desde a escolha da matéria-prima até a esmaltação e embalagem final, processo este que hoje alia o profundo conhecimento de gerações de artesãos a mais alta tecnologia. Cada peça passa pelas mãos de cerca de trinta artesãos, garantindo a qualidade dos seus produtos. Esta qualidade, aliada a sua alta performance, faz com que o produto seja almejado por quem entende de culinária. Com uma história ligada às tradições francesas, a empresa construiu uma imagem associada à cultura da alta gastronomia.

A Le Creuset está presente em todos os continentes e cerca de 60 países do mundo, contando atualmente com 14 filiais: EUA; Japão; Brasil; Escandinávia; Itália; Inglaterra; Espanha; Suíça; China; África do Sul; Alemanha; Canadá; Coréia do Sul e Índia.

Além das tradicionais panelas redondas de ferro fundido e esmaltado, a Le Creuset possui uma linha de produtos extremamente abrangente: grelhas, frigideiras, panelas ovais, conjuntos para fondue, molheiras, réchaud e travessas para diversos usos, todas produzidas na França, em Fresnoy Le Grand. A empresa trabalha também com utensílios e acessórios para cozinha, como espátulas, colheres, batedores e formas de silicone produzidas nos Estados Unidos, abrangendo ainda, a conceituada linha de chaleiras fabricadas em aço esmaltado e a ampla linha de cerâmica "stoneware", ambas produzidas na Tailândia e seguindo o mesmo rigoroso controle de qualidade Le Creuset. Exibe ainda em seu "range" de produtos, artigos têxteis para cozinha, além do recente lançamento das caçarolas de aço inox 18/10 triVita e acessórios diversos, como descascadores, raladores de queijo, etc







# A HISTÓRIA

1925–1945) - O começo de uma aventura  
A Le Creuset foi fundada em 1925 por dois industriais belgas: Arnaud Desaegher (especialista em ferro fundido) e Octave Aubecq (especialista em esmaltação). Eles começaram uma pequena produção de panelas esmaltadas de ferro fundido, em Fresnoy Le Grande, pequena cidade do norte da França.

Em 1930, a Le Creuset começou a desenvolver uma gama variada de produtos: panelas, travessas e utensílios para cozinha. Nesta época, a Le Creuset conseguiu atingir um excelente resultado com o ferro fundido e o esmalte, chegando a produtos de alta qualidade.

Nesta época iniciou-se a divulgação na mídia da qualidade de cozinhar em panelas de ferro fundido e todos os benefícios provenientes deste modelo de cozimento.

(1945–1955) - Um novo começo

Com o fim da Segunda Guerra Mundial, todos os esforços da Le Creuset foram concentrados em aumentar a gama de produtos de ferro fundido. Começou nesta fase, a variação de cores no acabamento esmaltado, que acabou transformando-se em um forte diferencial para a empresa. Em 1952, a Le Creuset iniciou a busca por novos mercados na Europa e América do Norte. Iniciou suas exportações para outros mercados europeus, 50% de sua produção começa a ser destinada aos Estados Unidos.



1955–1965) - Inovação

Começa o lançamento de novos produtos e novas cores que se tornaram verdadeiros sucessos. Em 1958 surgiu a logomarca Le Creuset e o início de uma identidade visual da empresa, sendo que em 1962, foi lançada a primeira panela de fondue.

(1965–1975) - Modernização

Mudanças na linha de produção ocorrem em 1966 com a substituição das máquinas que eram operadas manualmente por máquinas semi-automáticas. Nesta etapa, o processo que era praticamente artesanal ganhou tecnologia. Em 1970, é apresentada uma nova identidade visual e alguns novos moldes para a linha de panelas de ferro. O ano de 1973 foi marcado por grande avanço, com o design da linha tradicional sofrendo uma grande evolução e a assinatura do designer Enzo Mari. Nesse ano, a produção atingiu 6.000 toneladas por ano.

(1975–1985) - Internacionalização

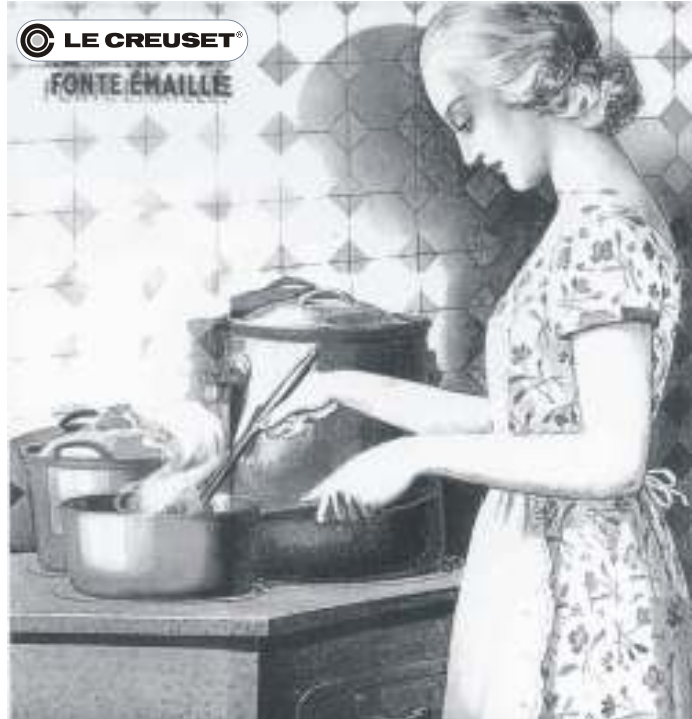
O conceito de que a gastronomia francesa é uma das melhores e mais sofisticadas ganha o mundo, projetando ainda mais a Le Creuset no mercado internacional.



## Perfil

# Curiosidades

**Existe uma tradição muito charmosa para as noivas francesas: É costume a mãe da noiva presentear o casal com o seu jogo de panelas Le Creuset, usadas mesmo. É uma forma de passar, pelo menos simbolicamente, os talentos culinários de mãe para filha. E a mãe da noiva compra para si panelas Le Creuset novinhas. Essa tradição é um charme e mostra como pode ser gostosa nossa vida.**



(1980–1981) - Ampliação da produção

Alguns Lançamentos da época:

Panela modelo “marmitta”; Modelo multifunção (molheira e frigideira); Produtos finos de cerâmica “stoneware” e o Revestimento de vidro sobre esmalte (tecnologia vitrobaze), proporcionando maior resistência à esmaltação das peças.

(1985–1995) - Espírito novo

Em 1985, a Le Creuset foi considerada uma das 30 marcas francesas mais famosas do mundo. Uma nova direção assumiu o controle da empresa em 1988. Em 1991, a Le Creuset adquire a americana Hallen International Inc, fabricante de acessórios para vinho e bar através da marca Screwpull; iniciou-se então a abertura do mercado japonês, que inspirou a criação da primeira panela Wok. O ano de 1993 foi marcado pela ampliação da linha de saca-rolhas Screwpull. Em 1994, é inaugurada a subsidiária da Alemanha, somando-se o lançamento de novas cores para a linha de ferro e cerâmica.

(1995–2000) - Diversificação

Lançamento de diversas linhas como a nova linha Pueblo e das chaleiras esmaltadas feitas em aço (95), In Vino da Screwpull (96). As espátulas e colheres de silicone (97). Abertura da subsidiária em Hong Kong. Novas subsidiárias foram inauguradas em 1999: Suíça, África do Sul, Brasil e Espanha.

(2000–2005) - Modernização

A modernização do parque industrial leva a incrível marca de produção de 35 toneladas por dia com uma média de 10.000 peças /dia. Em 2004 ocorre o lançamento das panelas em aço inox 18/10 (tripla camada). 2005 – A Le Creuset comemora o seu aniversário de 80 anos, expandindo sua linha de produtos e lançando o livro “Le Creuset Le Livre de Cuisine”. Entre os novos produtos, destacaram-se a linha têxtil e “Clever Friends” de utensílios, além da coleção de miniaturas de cerâmica “stoneware”. A Screwpull também não parou de inovar e os lançamentos continuam tanto na linha de saca-rolhas quanto na linha de acessórios.





LE CREUSET



## Dorothy Fernandes

### A dona da Raffine explica como surgiu a idéia da revista Estilo

#### **Como surgiu a idéia da fazer uma revista de comportamento? Podemos dizer que é uma revista de comportamento?**

Claro, podemos dizer que não só de comportamento é uma revista de estilo, o estilo Raffine (risos). A idéia surgiu em uma de nossas reuniões sobre marketing e publicidade, onde sempre escutamos o nosso responsável (meu filho) reclamar que dos veículos da região e a minha filha reclamar da falta de verba, então ele mesmo de a solução "Porque não fazemos uma revista?"

#### **Mas vale a pena fazer uma revista para o público de Arujá ou melhor só da Loja?**

Na verdade estamos criando a revista para abrir um canal de comunicação direto com nossos clientes, mas o resultado está tão bom, tão acima do esperado, que eu realmente acredito que a revista vai se tornar um projeto independente logo, logo.

#### **E quem cuida do conteúdo da revista?**

Criamos um conselho editorial para isso. Que é composto pelas mesmas pessoas que tomam as decisões na Raffine também. A Produção fica por minha conta, isso quer dizer que eu tenho que escolher tudo que vai

na revista, produtos, matérias ou propostas, mas quem reúne todas as idéias e realmente faz as coisas acontecerem é o meu caçula (toda orgulhosa) Cacá Fernandes que é escritor e também tem uma editora.

#### **Que publica a revista também?**

Isso mesmo. A k2 editora, que na verdade só publica os livros dele e de alguns amigos.

#### **Qual é o seu estilo de vida?**

(Risos) sabe aquela coisa: casa de ferreiro, espeto de pau. Posso me dizer que minha vida é corrida, muito trabalho e muito pouco tempo para aproveitá-la.

#### **O que a senhora mais gosta de fazer?**

Além de curtir com meus netinhos, a Bia todo mundo conhece, mas tenho mais um netinho, o Pedro. Gosto muito de cozinhar.

#### **Mas não é isso que a revista critica?**

Pois é... (Risos) Agora sem brincadeira, não queremos impor um estilo de vida a ninguém o que estamos tentando fazer é colocar as dúvidas de algumas clientes mais próximas para que todos saibam... Informação é a chave de sucesso para se realmente aproveitar a vida.

#### **E quais são as novidades da loja Raffine?**

Ah! Isso vocês vão ter que conferir na loja.



**Como surgiu a idéia da fazer uma revista de comportamento? Podemos dizer que é uma revista de comportamento?**

Claro, podemos dizer que não só de comportamento é uma revista de estilo, o estilo Raffine (risos). A idéia surgiu em uma de nossas reuniões sobre marketing e publicidade, onde sempre escutamos o nosso responsável (meu filho) reclamar que dos veículos da região e a minha filha reclamar da falta de verba, então ele mesmo de a solução "Porque não fazemos uma revista?"

**Mas vale a pena fazer uma revista para o público de Arujá ou melhor só da Loja?**

na revista, produtos, matérias ou propostas, mas quem reúne todas as idéias e realmente faz as coisas acontecerem é o meu caçula (toda orgulhosa) Cacá Fernandes que é escritor e também tem uma editora.

**Que publica a revista também?**

Isso mesmo. A k2 editora, que na verdade só publica os livros dele e de alguns amigos.

**Qual é o seu estilo de vida?**

(Risos) sabe aquela coisa: casa de ferreiro, espeto de pau. Posso me dizer que minha vida é corrida, muito trabalho e muito pouco tempo para aproveitá-la.

**O que a senhora mais gosta de fazer?**

Além de curtir com meus netinhos, a Bia todo mundo conhece, mas tenho mais um netinho, o Pedro. Gosto muito de cozinhar.

**Mas não é isso que a revista critica?**

Pois é... (Risos) Agora sem brincadeira, não queremos impor um estilo de vida a ninguém o que estamos tentando fazer é colocar as dúvidas de algumas clientes mais próximas para que todos saibam... Informação é a chave de sucesso para se realmente aproveitar a vida.

**E quais são as novidades da loja Raffine?**

Ah! Isso vocês vão ter que conferir na loja.

espeto de pau. Posso me dizer que minha vida é corrida, muito trabalho e muito pouco tempo para aproveitá-la.

**O que a senhora mais gosta de fazer?**

Além de curtir com meus netinhos, a Bia todo mundo conhece, mas tenho mais um netinho, o Pedro. Gosto muito de cozinhar.

Pois é... (Risos) Agora sem brincadeira, não

# Entrevista

## **Como surgiu a idéia da fazer uma revista de comportamento? Podemos dizer que é uma revista de comportamento?**

Claro, podemos dizer que não só de comportamento é uma revista de estilo, o estilo Raffine (risos). A idéia surgiu em uma de nossas reuniões sobre marketing e publicidade, onde sempre escutamos o nosso responsável (meu filho) reclamar que dos veículos da região e a minha filha reclamar da falta de verba, então ele mesmo de a solução "Porque não fazemos uma revista?"

## **Mas vale a pena fazer uma revista para o público de Arujá ou melhor só da Loja?**

Na verdade estamos criando a revista para abrir um canal de comunicação direto com nossos clientes, mas o resultado está tão bom, tão acima do esperado, que eu realmente acredito que a revista vai se tornar um projeto independente logo, logo.

## **E quem cuida do conteúdo da revista?**

Criamos um conselho editorial para isso. Que é composto pelas mesmas pessoas que tomam as decisões na Raffine também. A Produção fica por minha conta, isso quer dizer que eu tenho que escolher tudo que vai na mamão mesmo conselho que tomamos usos, todas produzidas na França, em Fresnoy Le Grand. A empresa trabalha também com utensílios e acessórios para cozinha, como espátulas, colheres, batedores e formas de silicone produzidas nos Estados Unidos, abrangendo ainda, a conceituada linha de chaleiras fabricadas em aço esmaltado e a

na revista, produtos, matérias ou propostas, mas quem reúne todas as idéias e realmente faz as coisas acontecerem é o meu caçula (toda orgulhosa) Cacá Fernandes que é escritor e também tem uma editora.

## **Que publica a revista também?**

Isso mesmo. A k2 editora, que na verdade só publica os livros dele e de alguns amigos.

## **Qual é o seu estilo de vida?**

(Risos) sabe aquela coisa: casa de ferreiro, espeto de pau. Posso me dizer que minha vida é corrida, muito trabalho e muito pouco tempo para aproveitá-la.

## **O que a senhora mais gosta de fazer?**

Além de curtir com meus netinhos, a Bia todo mundo conhece, mas tenho mais um netinho, o Pedro. Gosto muito de cozinhar.

## **Mas não é isso que a revista critica?**

Pois é... (Risos) Agora sem brincadeira, não queremos impor um estilo de vida a ninguém o que estamos tentando fazer é colocar as dúvidas de algumas clientes mais próximas para que todos saibam... Informação é a chave de sucesso para se realmente aproveitar a vida.

## **E quais são as novidades da loja Raffine?**

Ah! Isso vocês vão ter que conferir na loja.

# Faça sua lista de presentes na Raffine



*raffine*

Listas de Casamento



## Pablo Picasso

### Faz 100 anos a famosa pintura "Les demoiselles d'Avignon"

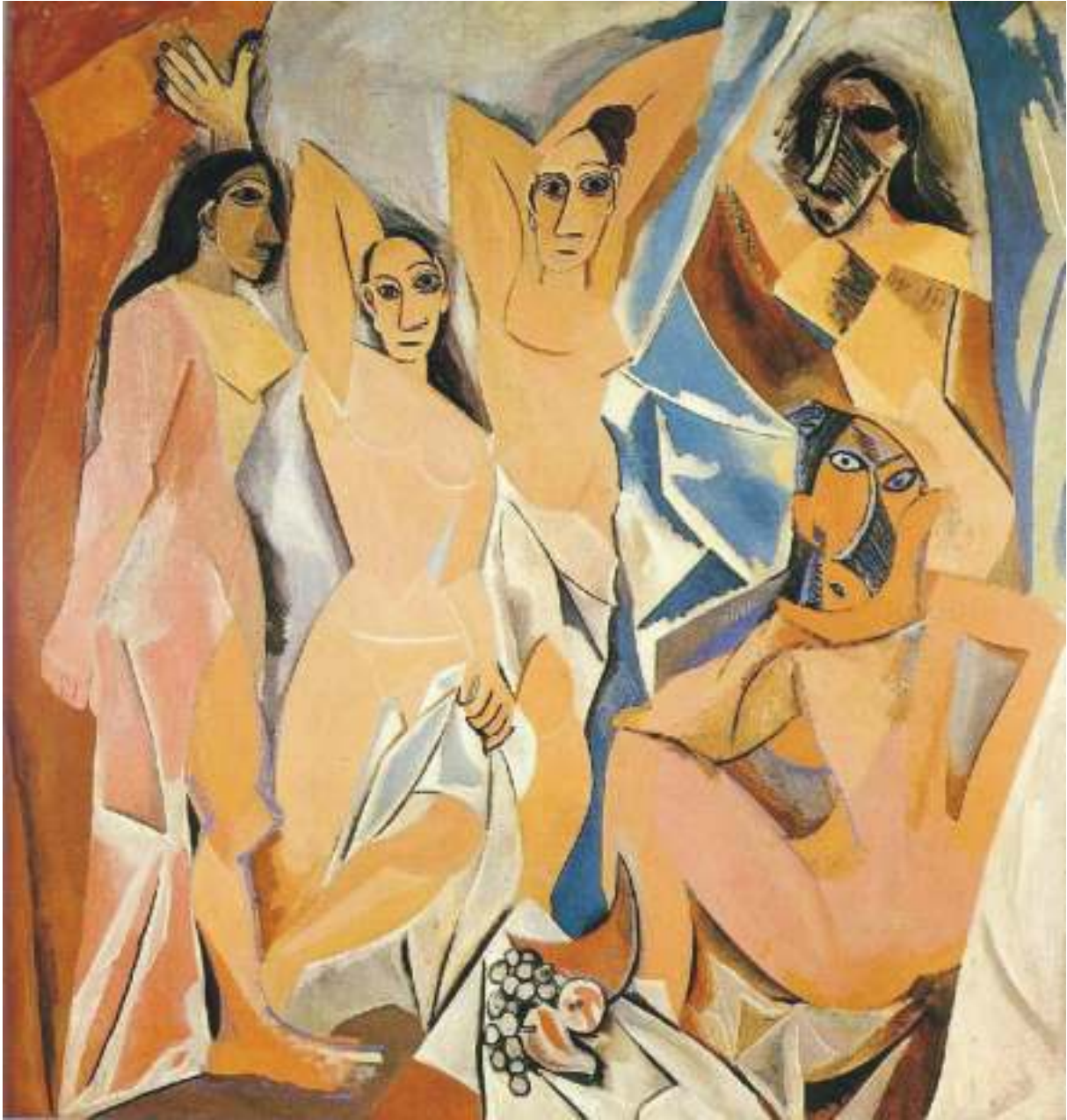
As reações foram de horror quando Pablo Picasso apresentou, há exatos 100 anos, a pintura "Les demoiselles d'Avignon", que seria reconhecida como a obra fundadora da arte moderna. "Horrível", "chocante", "monstruosa"... Foram alguns dos adjetivos utilizados à época.

A Obra de importância impar na história da arte, faz a representação de cinco prostitutas, duas delas com o rosto coberto por máscaras africanas, já não provoca mais escândalo, mas segue sendo uma impressão visual forte. É o ponto de partida das pesquisas que resultariam no movimento artístico que ficou conhecido como cubismo. O quadro iniciado em 1906, só ficou pronto no ano seguinte, depois de muitas transformações. Simples croquis esboçados com lápis ou telas completas mostram a amplitude do empreendimento, longe da reputação de obra "espontânea": cada personagem foi desenhado várias vezes, individualmente e no conjunto, tentativas com sete personagens (entre os quais um marinheiro e um estudante), depois com seis, com cinco, a influência da arte africana ou a escultura ibérica antiga.

Apesar do trabalho, naquela época, Picasso não recebeu nenhuma recompensa, e teve que se conformar com a incompreensão e a rejeição, inclusive por parte de seus colegas e amigos.

"Seus quadros são uma ofensa à natureza, às tradições, à decência. São abomináveis", lia-se em 1910 na revista nova-iorquina "The Architectural Record".

As "Demoiselles" permaneceram durante anos longe dos olhos do público, antes de o escritor surrealista André Breton convencer em 1924 o colecionador francês Jacques Doucet a investir numa obra que, segundo ele, "transcende a pintura, e é um retrato de tudo que se passou nos últimos 50 anos". Doucet pagou então 30.000 francos pela obra. Hoje seria impossível calcular seu valor, quadros bem menos importantes, como um simples Kant, hoje alcança cifras de centenas de milhares de dólares, as "Demoiselles" passariam dos bilhões de dólares, mas seu valor transcende o valor monetário. A obra transformou o mundo da arte, para alguns para melhor, para outros para pior... Mas a transformação é indiscutível e irreversível.



## ELLUS 2nd Floor

### Moda colorida, feliz e descompromissada na estréia da 2nd Floor (ELLUS) na SPFW

Estréia da 2nd Floor encerrou a edição Verão 2008 do São Paulo Fashion Week em desfile aguardado pelos fashionistas. Os motivos: a marca escolheu a jovem e talentosa Rita Wainer como diretora criativa, e as peças prometiam ousadia na moda jovem, considerando as roupas de novos e promissores estilistas que a loja, com o mesmo nome (que fica em cima da Ellus da rua Oscar Freire, em São Paulo), vende. A cantora indie americana Diva Dompe, de 20 anos, que não desfilou mas fará a campanha da grife, também atiçou a curiosidade do mundo da moda.

Em um cenário de maçãs gigantes e vermelhas espalhadas ao longo da passarela, o desfile começou com looks em preto: o vestido tomara-que-caia curto com cintura marcada e saia levemente bufante e o vestido em Bruna Tenório solto, com drapeados formando espécies de saquinhos em barra assimétrica e pontuda davam uma pequena prévia do que viria. Os drapeados, de fato, apareceram bastante na coleção feminina, assim como as saias bufantes e, principalmente, os vestidos bufantes.

Com a cintura marcada mais alta por cintos mais largos ou inteiro bufante e com a barra

grossa, os vestidinhos surgiram coloridos, lisos, em tons geralmente vibrantes de laranja, amarelo, rosa, verde. A cintura alta também vem nas saias e na única calça para as garotas, num look inteiro preto com pantalonas. Para os garotos, calças slim, ajustadas com camisetas longas compuseram a maior parte dos looks.

A inspiração para a coleção, o tríptico "Jardim das Delícias" (que fica no Museu do Prado, em Madri), do pintor holandês Bosch, serviu como base para a cartela de cores, que parece ter subido os tons que ficaram mais fortes, com exceção do rosa, bem similar ao quadro do artista. As maçãs também fazem referência à pintura, mas, no geral, a coleção expressa o contrário do que o artista, extremamente religioso e conservador, quis passar, condenando os excessos ao colocá-los em evidência, tentando provocar, em cenas de orgias e sexo, a condenação à "depravação", recurso muito em voga em meados do século 15 e 16. Muito mais ingênuo e descompromissado, o verão da Ellus 2nd Floor mostra uma garotada alegre, livre de preconceitos, com roupas supercoloridas, querendo é se divertir sem pensar em mais.









## Riviera São Lourenço

### A Praia mais charmosa de São Paulo tão perto da gente

De repente, você pensa que está nos Estados Unidos, numa mistura de Miami com Palm Beach. Na verdade, você está bem aqui, a apenas 120 km de São Paulo, na Riviera de São Lourenço, no município de Bertioga, uma ilha da fantasia com uma área de 9 milhões de metros quadrados, reconhecida e aplaudida em vários países do mundo. O grande diferencial é sem dúvida o planejamento. Em 1978, São Lourenço era somente mais uma praia de São Paulo, exposta às conseqüências desastrosas de uma ocupação desordenada. 24 anos após, a praia de São Lourenço consagrou-se como a privilegiada do litoral norte, ao abrigar um projeto urbanístico de primeiro mundo, que proporciona a seus felizardos freqüentadores o mais puro lazer, regado a sal, sol e mordomias. Aqui o lema é: quanto mais conforto melhor. Para isso, a Riviera conta com um "back stage" fantástico, comandado pela Sobloco Construtora, empresa líder no campo do desenvolvimento urbano do país e que é a responsável pela realização global do projeto, além de uma Sociedade Amigos bem estruturada que funciona como uma verdadeira prefeitura.

Uma infra estrutura impecável, aliada a rígidas normas de ocupação, fazem da Riviera uma referência para projetos no litoral. "Qualquer empreendimento a ser implantado em Bertioga deverá seguir o modelo da Riviera, no que diz respeito aos seus padrões rígidos de preservação ambiental, como a defesa do verde, a coleta seletiva de lixo, o abastecimento de água e o tratamento de esgoto", afirma o engenheiro Carlos Sérgio dos Santos, ex presidente da Associação dos Engenheiros e Arquitetos e Agrônomos de Bertioga, entidade responsável pela elaboração do Plano Diretor de Desenvolvimento Sustentado do município. Com cerca de 50% de sua área ocupada, a Riviera se apresenta hoje com mais de 2000 casas prontas e mais 140 em construção, 127 edifícios entre seis e dez pavimentos, um Shopping Center com 50 lojas, escolas, consultórios médico e dentário, e uma infra estrutura de saneamento básico completa. Detalhe: tudo realizado com capital 100% privado. "Respeitar o meio ambiente é um dever de qualquer cidadão. Mas é também garantir a qualidade da Riviera, oferecendo conforto para seus freqüentadores. Afinal, quem não quer









Usufruir de uma praia limpa, livre de poluição, ter água tratada assegurada em suas torneiras e estar rodeado de muito verde? Investir na preservação do meio ambiente além de ser um dever cívico, é garantir a qualidade do nosso produto", afirma Luiz Augusto Pereira de Almeida, diretor de marketing da Sobloco.

De fato, a Riviera é um exemplo, no que diz respeito à questão ambiental. Além de ter estações próprias de tratamento de água e esgoto servidas por uma malha de rede subterrânea e de um moderno laboratório de controle ambiental, o projeto conta ainda com vários programas independentes de preservação do meio ambiente. Um dos pouquíssimos programas de coleta seletiva de lixo bem sucedidos no Brasil, por exemplo, é desenvolvido na Riviera. Todos os dias, materiais recicláveis como papel, vidro, metal e plástico, previamente selecionados pelos moradores em casa são recolhidos pela Sociedade Amigos e levados para uma

Central de Triagem no Viveiro de Mudas da Sobloco. Ali os materiais são selecionados e organizados para venda. A renda resultante é revertida para a Fundação 10 de Agosto, também instalada na Riviera e que promove diversas atividades de cunho social. O programa de Coleta Seletiva de Lixo já arrecadou mais de 1500 toneladas de materiais recicláveis, que deixaram de ir para o aterro municipal. A Riviera possui ainda, um vasto viveiro de mudas - um dos maiores e mais completos viveiros desenvolvidos pela iniciativa privada no Brasil, e que além de ser um provedor de mudas para o paisagismo do empreendimento, constitui-se em um grande laboratório vivo de pesquisas e intensas atividades ambientais.

Além de admirar a bela paisagem da Riviera, os frequentadores do empreendimento se deliciam ainda em uma grande oferta de serviços, compras e lazer. O Riviera Shopping Center, o único do litoral norte, conta hoje com 50 lojas e 12 mil m<sup>2</sup> de área construída,

# Viagem: Riviera de São Lourenço



com supermercado, farmácia, boliche, play land e praça de alimentação. O roteiro gastronômico inclui o Ristorante Mare Monti, o Talamanca, o Los Gringos Bar, o After Five, além da praça de alimentação do shopping e do super agradável Restaurante por Kilo. A Riviera conta ainda com um Espaço Cultural e de Leilões, postos de gasolina, agência bancária e postos 24 horas. Neste verão, funcionou o Boulevard da Praia, um shopping de verão com opções de lazer para crianças e adultos: ar condicionado, música ao vivo, espaço gastronômico e diversas lojas de famosas grifes.

Pela excelência de seu projeto e de sua implantação, a Riviera de São Lourenço recebeu em fevereiro de 2000 a certificação ISO 14001, a primeira concedida a um projeto de desenvolvimento urbano em todo o mundo. "A certificação ISO 14001 representa uma linguagem universal de padrão de qualidade ambiental. Toda a empresa que obtém este selo e consegue mantê-lo é reconhecida internacionalmente, como uma organização preocupada com a qualidade de seus produtos e serviços e a proteção e conservação do meio ambiente", explica o diretor da Sobloco, Luiz Augusto Pereira de Almeida.

## Não agüento as ondas gastronômicas que invadem o mundo dos gourmets!!!

Toda hora o pessoal inventa alguma novidade no mundo da gastronomia e do viver bem.

Anos 80 - passando fome

Na década de oitenta os gourmets se deliciaram com a invasão dos restaurantes franceses e a Nouvelle-cuisine que era carregada de comidas meladas e porções minúsculas que me faziam dar uma passadinha numa lanchonete e pedir um hambúrguer antes de dormir.

Anos 90 - Come cru

Já na década de noventa a onda eram as cozinhas orientais São Paulo chegou a ter mais restaurante japonês do que pizzaria, uma blasfêmia se levarmos em conta a origem da urbanização da cidade com os imigrantes italianos. As comidas indianas e tailandesas da vida também participaram dessa invasão com seus temperos e seus condimentos que fizeram muita gente passar boas horas no troninho. Quem tem? Têm medo já dizia o ditado famoso.

Anos 00 - Podemos chamar assim?

Com a virada do século veio a festa, começamos com as receitas orgânicas, que não sei bem o que é, mas que para mim é comida sem nenhuma proteção contra bactérias, prefiro o pesticida aos vermes.

Depois veio a onda dos ingredientes ortomoleculares, ou algo que o valha, nem me pergunte. Depois tivemos um flash back com a onda oriental, mas agora cheia de invencionices, como o Sushi com cheddar, o que para mim é o cúmulo.

Agora a onda é a da comida experimental espanhola, e bota experimental nisso, pois é a gastronomia feita em laboratório, onde nada é o que parece e você fica como um bobo sem reconhecer nenhum sabor, o que você acha que é caviar de salmão é provavelmente bolinhas de melão, o que você acha que é purê é queijo com gosto de manga, ou um melão vermelho como melancia. O culpado disso tudo é o Espanhol Ferran Adrià e seu Restaurante "El Bulli" três estrelas no guia Michelin em que ocupa o primeiro lugar. A fila de espera para reservas é de 2 anos e você não gasta menos que 1000 euros por cabeça. A onda chegou ao Brasil com os irmãos Carlos e Emanuel do ENE em São Paulo.

Fui experimentar e como já disse anteriormente, não gostei de nada, achei tudo meio sem gosto e os preços exorbitantes abusivos.

Estou só esperando qual vai ser a próxima onda para correr ao Estadão e pedir o pernil "crocante, molhado" da matéria anterior.



A Screwpull  
celebra a  
nova Revista  
Estilo Raffine,  
e na hora da  
celebração nada  
melhor que o  
the champ para  
abrir sua  
champagne

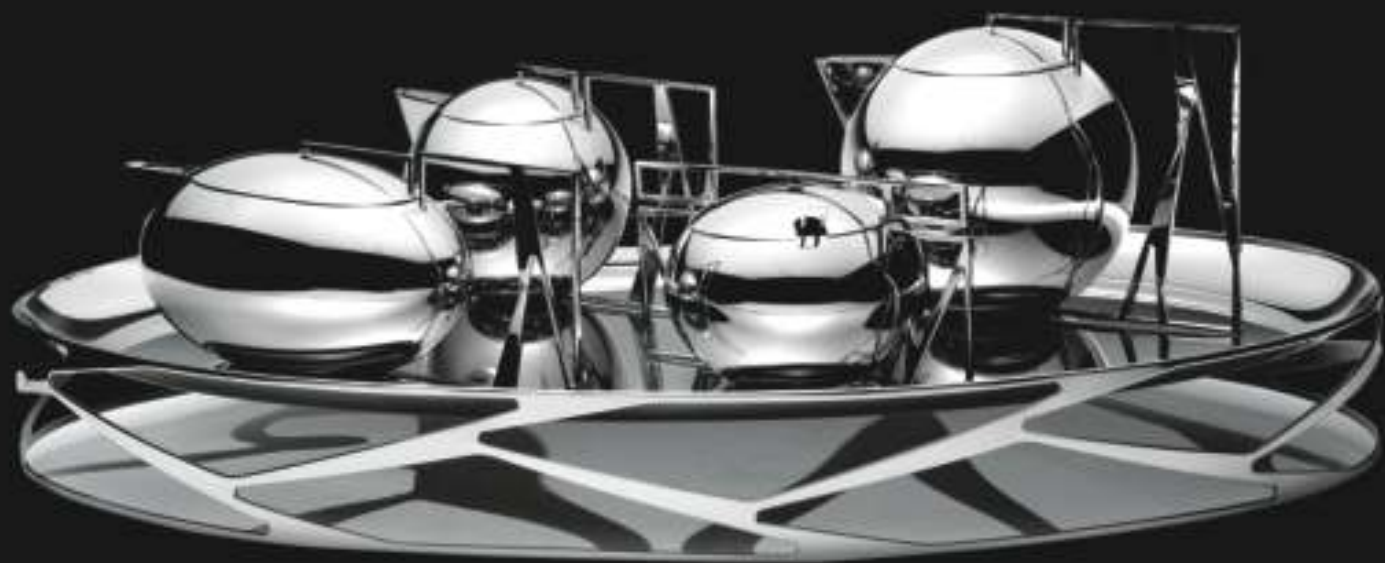
The  
Champ

*Screwpull*<sup>®</sup>  
ENJOY LIVING

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



# Riva®



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

Brasil | Angola | Argentina | França | Grécia | México | Chipre | Venezuela