



Muito mais que um shopping:



O Novo Batel é um centro cultural com 3 teatros e 5 salas de cinema.

| PÁG. 6

Provence
Boulangerie



Chef Marcos Rodrigues, a caminho da primeira estrela.

| PÁG. 3

Homenagem ao "Pai em Dobro"



Descubra num depoimento emocionado a história de Tom Kohler.

| PÁG. 4

Só um lugar tem este ar...
...só no Palco dos 5 Sentidos!



Gastronomia de primeira e um encontro marcado com Mozart, Bach, Villa Lobos...

| PÁG. 5

Num reportagem de Reinaldo Bessa



Após mais de 70 anos a abertura da primeira filial da Casa Coelho no coração do Batel.

| PÁG. 7

Dia dos Pais, conheça a origem...

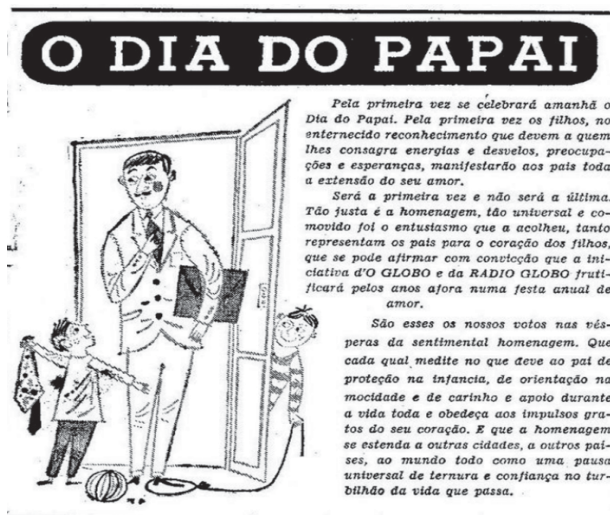
O Dia dos Pais chegou ao Brasil por ideia do publicitário Sylvio Bhering, que, na época, trabalhava como diretor do jornal "O Globo" e da "Rádio Globo", no Rio de Janeiro.

"Pela primeira vez se celebrará amanhã o Dia do Papai. Pela primeira vez os filhos, no enternecido reconhecimento que devem a quem lhes consagra energias e desvelos, preocupações e esperanças, manifestarão aos pais toda a extensão do seu amor", escreve o texto na página 1 da edição do jornal de 15 de agosto de 1953.

"Será a primeira vez e não será a última. Tão justa é a homenagem, tão universal e comovido foi o entusiasmo que a acolheu, tanto representam os pais para o coração dos filhos que se pode afirmar com convicção que a iniciativa d'O Globo e da Rádio Globo frutificará pelos anos afora numa festa anual de amor", continuou o anúncio.

Segundo os registros institucionais no site de memória da publicação, a data comemorada em 1953 foi o 16 de agosto porque "coincidia com o Dia de São Joaquim, pai de Nossa Senhora e considerado patriarca da família".

Nos anos seguintes, em analogia ao Dia das Mães, comemorado no segundo domingo de maio, o Dia dos Pais passou a ser festejado no segundo domingo de agosto.



Anúncio do primeiro Dia dos Pais no Brasil, na edição do jornal O Globo em 15 de agosto de 1953. / Reprodução

Internacionalmente, a comemoração está mais atrelada ao terceiro domingo de junho, data em que o Dia dos Pais é celebrado nos Estados Unidos há mais de 100 anos, desde 1910. África do Sul, Argentina, Canadá, Chile, França, Japão, México, Reino Unido e outros adotam esta data.

A origem americana da data vem de Sonora Luise Smart, filha de um agricultor que lutou na Guerra Civil, que queria homenagear seu pai, William Jackson. A primeira comemoração aconteceu no aniversário de William, no dia 19 de junho. Após a disseminação da data, o então presidente dos Estados Unidos, Lyndon Johnson, oficializou, em 1966, o terceiro domingo de junho como Dia dos Pais, e o presidente Richard Nixon, em 1972, o transformou em feriado nacional.

Por influência da Igreja Católica, alguns países adotam o dia 19 de março, dia de São José, o esposo de Virgem Maria. Entre eles estão Portugal, Espanha, Itália e Bolívia.

Não existe um registro histórico definitivo para o surgimento da comemoração. Na tradição, segundo o registro do jornal "O Globo", a origem vem da Babilônia, 2.000 anos a.C., quando o filho do rei Nabucodonosor teria esculpido em argila um cartão desejando sorte, saúde e vida longa a seu pai.

Expediente

BATEL NEWS Publicação de Ivo Moscalesky Grupo de Comunicação Publicidade / Orgânica Soluções Digitais / MaxFi Marketing & TI - Curitiba PR - Bento Viana 947 Batel; João Pessoa PB - Av. Sen Ruy Carneiro, 556 Tambaú; Sobral CE - Av Dr. Guarany, 1038 / 1092 - Boulevard do Arco. Cnpj 78897410/0001-74 | Editora: Jornalista Raissa Mello - E-mail: editorial@batelnews.com.br - Tel.: +55 41 98446-2948 | Comercial: Ivo MOSCALESKI - E-mail: comercial@batelnews.com.br - Tel.: 41 99242-0888 | Tecnologia e desenvolvimento: Rodrigo Amaral - E-mail: artes@batelnews.com.br | Diagramação: Aldemir Batista - Editora Exceuni (41) 99983-3933 | Impressão: Press Alternativa (41) 3657-2864

AS MATÉRIAS NÃO ASSINADAS SÃO DE RESPONSABILIDADE DE SEUS AUTORES

FAÇA A SUA ENCOMENDA PARA O DIA DOS PAIS

Um pedacinho da França em Curitiba!

HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

Segunda a Sábado: 7h às 21h

Domingos e Feriados: 8h às 20h

Venha saborear nosso Buffet de Almoço

PROMOÇÃO:

Na compra de um Croissant, ganhe um Expresso.

O Café Kaldi está entre os 5 melhores do mundo

Fone: 3343-9911

Rua Bruno Filgueira, 548 - Batel - Curitiba - PR

Le Cordon Bleu, a caminho do Michelin!



Em 2004, recém chegado, o chef boulangerie Marcos Rodrigues do norte do Paraná é convidado a integrar a gestão operacional da Provence onde inicia um percurso de sucesso e aprendizado constante.

A então proprietária da casa Denise Jaworski Carvalho, que morou na França muitos anos e trouxe o conceito provençal, assessorada pelo consultor Dário Viana, estabelecem o padrão Cordon Bleu de boulangerie de uma forma pioneira em Curitiba.

A HISTÓRIA DO LE CORDON BLEU

O nome Le Cordon Bleu foi usado pela primeira vez para expressar a excelência culinária no século 16, quando o Rei Henrique III criou uma das ordens mais importantes da França, "L'Ordre du Saint-Esprit". A simbolização desse pedido foi a Cruz do Espírito Santo, que pendia em uma fita azul ou um cordão azul. Devido à natureza de prestígio desta Ordem e aos decadentes banquetes que acompanham suas cerimônias, o nome Le Cordon Bleu tornou-se bem reconhecido e celebrado. Como instituto de artes culinárias, Le Cordon Bleu foi fundado em Paris, em 1895, pela jornalista e editora da revista La Cuisinière Cordon Bleu, Marthe Distel. Em 15 de outubro de 1895, a primeira demonstração de culinária realizada em um fogão elétrico foi encenada no Le Cordon Bleu, como uma iniciativa para promover a revista e lançar a escola de culinária de Paris. A partir de então, a reputação internacional do Le Cordon Bleu se espalhou rapidamente. Grandes chefs chegaram à escola para ensinar os alunos a contribuir para a reputação mundialmente conhecida.

O SEGREDO DO APRENDIZADO CONSTANTE



De perto com os gestores, Marcos absorve o know how do empreendedorismo e monta em 2009 uma marca própria fundado a sede da sua panificação. Neste meio tempo, a falta de mão de obra qualificada cresce muito e a Provence se ressentiu da perda da identidade cultural nas origens francesas em sua produção. Marcos Rodrigues, agora, além de admirador e amigo, assume o desafio do mercado e em 2019 volta a integrar a direção técnica estabelecendo padrão rigoroso de qualidade ao ponto de culminar como sócio e poste-

riormente, assumindo integralmente a propriedade da Provence Boulangerie. Padrão este que vai desde o grão integral do trigo sem aditivos ou conservantes, preservando sabor e saúde para tão exigente mercado consumidor que é você, morador da região.

PÂTISSERIE CONFEITOS



Primeiramente, vamos definir o conceito de pâtisserie. Este é um tipo de padaria francesa que se especializa em produzir apenas bolos e doces. No Brasil, seria o que chamamos de confeitaria. O nome pâtisserie também pode dizer respeito às massas e doces que o

chef pâtissier produz. No entanto, aqui estamos nos referindo ao local em si. "Ficamos restritos a receitas clássicas e tradicionais, mas também nos aventuramos em segmentos especializados", exclama Marcos Rodrigues.

A caminho da primeira estrela Michelin traz inovações de qualidade para os mais requintados paladares; Mas a aventura não para por aí.

BUFFET DE ALMOÇO



A Provence se aprimora cada vez mais mantendo um rígido controle de qualidade para atendimento da sua encomenda para o Dia dos Pais e do buffet de almoço de segunda à sexta-feira.

Emocione-se com uma linda história de superação de um pai : Tom Kohler



E estamos nos aproximando de mais um Dia dos Pais, uma data importante em nosso calendário, assim como o Dia das Mães, Natal e tantas outras. Mas ser pai é algo que deve ser vivido com sentimentos todos os dias. Então, para homenagear todos os pais, sejam os de coração ou que são como figuras paternas para alguém, eu conheci a história de vida de um exemplo de pai que, de repente, se viu viúvo com dois filhos pequenos.

Ele teve que reaprender o verdadeiro motivo de viver com seus filhos e sua família. Estou falando de Tom Kohler, isso mesmo, tive o prazer de conversar com ele e ouvir sua história. Hoje ele tem um canal no YouTube chamado "Papai em dobro", é pales-

trante e considerado um dos maiores influenciadores digitais no assunto junto com o Marcos Piangers, outro que admiro muito. Confirmam como foi nosso bate papo sobre como foi contar para seus filhos, as emoções que viveram e como fizeram para superar tudo isso juntos.



"Bom, eu diria que inicialmente a maior dificuldade para as crianças foi receber a notícia e lidar com a morte da mamãe e os primeiros três meses foram muito difíceis, posteriormente, eu consegui juntar forças buscando dentro de minha própria casa, junto com minha família (meus filhos), toda a vontade de dar um novo significado na nossa história, construindo uma história bonita e feliz com eles.

A superação nesse momento foi baseada no amor pelas crianças, no crescimento saudável, na criação de um ambiente alegre, feliz, contente, muito propício para educa-

ção dos meus filhos e principalmente o crescimento emocional deles mesmo com a dificuldade de ter perdido a mamãe.

Para tentar esquecer a dor da perda, nós tentávamos diversas brincadeiras e eu sempre perguntando como elas estavam sentindo. Expliquei a eles o que eram alguns sentimentos através daquelas carinhas de felicidade, alegria, tristeza e raiva, para que eles pudessem expressar o que sentiam, com isso eu tentava suprir essas dores que eles estavam sentindo

Meu filho Pedro que na época tinha apenas três anos foi o que mais sentiu a perda, mas por ele ser uma criança muito feliz e alegre em alguns meses depois estava tudo ok e dando risada tranquilamente, meio que já tinha superado e fala muito abertamente sobre a morte da mamãe, isso me deixa muito tranquilo, porque acredito que todo meu esforço valeu a pena.

Eu tentei ressignificar essa dor da perda da minha esposa que sim existe em mim e destinei o máximo do meu esforço na educação deles, na atenção, no entendimento sobre o que eles estavam precisando, na vontade de se preparar um prato, de dar um banho, de preparar o uniforme e ajudar na escola, e tudo isso para mim virou inspiração.

O que sempre me facilitou na vida foi "querer fazer tão bem quanto a mamãe faria" e transformar esse momento que poderia ser tão difícil em alegria, leve e descontraído. Desde então eu faço isso com eles e sou muito grato porque tenho conseguido transformar tudo isso em um projeto sobre paternidade, sobre masculinidade, significados, sobre amor, mas a principal transformação é na minha família que mesmo na dor encontrou no amor uma maneira de ser uma família feliz."

Que tal encontrar Villa Lobos, Bach, Mozart para jantar?

Só um lugar tem este ar... Conheça o Palco dos 5 Sentidos.

A violinista Rebeca Vieira e o arquiteto Otávio Urquiza, entusiasmados por música erudita, manifestações artísticas oferecem uma opção que reúne memória cultural, arte, gastronomia e sustentabilidade.

O Palco dos 5 Sentidos é um espaço multicultural focado em música de concerto com espetáculos, apresentados de forma surpreendente e acessível, emoldurados por jantares à luz de velas.

"Nosso objetivo é congrega corações em uma experiência surpreendente", diz Otávio

A EVOLUÇÃO NO TEMPO



Inaugurado em 22 de dezembro de 2017, o Palco dos 5 Sentidos já faz história e recebe elogios tanto de mestros quanto de pessoas que vivem pela primeira vez a audição de música clássica



levando-as a belas exclamações. Segundo o embaixador de Omã no Brasil, o senhor Alan Séllos: "a experiência realizada no Palco dos 5 Sentidos é única no planeta"

A revitalização do casarão centenário prédio que hoje ocupa, na glamourosa Rua Barão do Rio Branco, antiga Rua da Liberdade, se torna propulsora de integração cultural, turística, intercâmbio de ideias, parcerias que asseguram a permanência e a sua evolução no coração histórico de Curitiba.

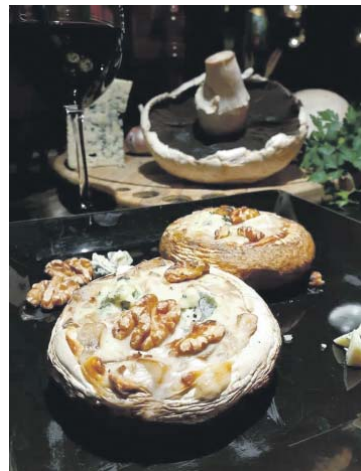
MAIS QUE UM RESTAURANTE, UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA!

O Palco traz em sua agenda, algumas noites temáticas especiais como Óperas, jantar às cegas e o Cine-música que é um espetáculo que ocorre em toda a última semana do mês com um repertório dos grandes clássicos do cinema.

Ideal para o seu evento!

GASTRONOMIA

O carro-chefe da casa é o Raclette, um prato de origem Suíça que a partir dos ingredientes à mesa possibilita experiências interativas pra aguçar os sentidos. O menu é recheado de outras delícias como as pizzas de fermentação natural, bruschetas, mignon com massa e sabores sazonais como cogumelos recheados com gorgonzola e nozes e sopas e entrevero de pinhão que são estrelas do menu de inverno.



CONHEÇA A SOBREMESA CURITIBANA DE GALOCHAS, VERDADEIRO CONVITE AO INUSITADO!



"Criamos a Curitiba de Galochas em contraponto ao Mineiro com Botas que o antigo Bar Palácio servia neste prédio. Proibia mulheres entrarem desacompanhadas, lembra?" assevera Otávio.

Genial, e que sabor!

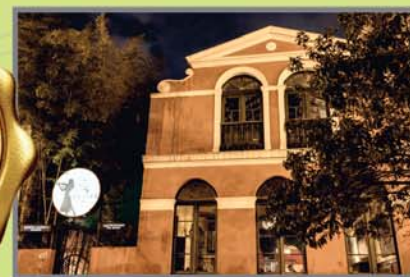
Na releitura flambada na mesa, o preparo leva banana da terra, goiabada cascão, queijo raclete e um sorvete que é o segredo da violinista! hummm



Participação como associados junto à Rede Empresarial do Centro Histórico - RECH, atualmente considerado de Utilidade Pública pela Câmara Municipal de Curitiba, trabalhando no processo de revitalização, fomento ao turismo e melhoria da segurança pública;

Participante também como associado da ADETUR Rotas do Pinhão atuando no turismo regional.

Neste mês, seu pai tem um encontro inesquecível com Mozart, Bach, Villa Lobos...



Estacionamento Conveniado. Reservas: www.palcos5sentidos.com.br - Whatsapp: 41 99889-0259

Concertos Musicais a partir das 20:30 com Jantar à Luz de Velas. Rua Barão do Rio Branco, 438 - Centro - Curitiba - PR

Muito mais que o primeiro shopping de Curitiba, o Novo Batel é um centro cultural



Com três teatros e cinco salas de cinema, a aposta no entretenimento cultural atende ao público da região como ponto de encontro das cabeças pensantes da nossa querida cidade.

Você sabia? O Shopping Novo Batel é um dos principais ícones de Curitiba. Com uma arquitetura contemporânea, o Novo Batel tem luz própria!

Desde a sua inauguração, há 45 anos, a idéia é fomentar o comércio, a cultura e o turismo. O grupo possui 20 empreendimentos, gera 400 empregos diretos e paga 10 milhões de impostos por ano!



Venha nos conhecer e tenha a melhor experiência! Se você prioriza segurança, aprecia boa culinária, teatro, filmes inteligentes e lojas diferenciadas, será muito bem acolhido por aqui.

São 50 unidades comerciais, com destaque para o setor gastronômico, considerado um "point" super badado do Batel, com várias opções pra aproveitar. E tem mais! em breve, estaremos inaugurando um dos hotéis 5 estrelas mais sofisticados da cidade, abrindo muitas oportunidades de trabalho para os curitibanos.

Gostou? Venha pro Novo Batel e seja bem vindo!



Uma das mais tradicionais lojas de rua de Curitiba, Casa Coelho abre primeira filial em quase 70 anos

Próximo a completar 67 anos, a Coelho, uma das mais tradicionais lojas masculinas de Curitiba, acaba de inaugurar sua primeira filial. Agora, além da matriz na Rua Senador Alencar Guimarães, ao lado da Praça Osório, no Centro de Curitiba, a fiel clientela conta com um novo e charmoso espaço na não menos charmosa Rua Deputado Antônio Baby, no Batel, reduto de lojas de moda e decoração. Para o atual proprietário, Antonio Carlos Coelho, filho do fundador, Carlos da Costa Coelho, este é um momento importante em que a loja busca novos espaços de atendimento para seguir com o sentimento de proximidade que tem com os clientes e também com possíveis novos.

Embora menor e mais moderno, o novo ponto segue o padrão da matriz, inclusive na disposição dos produtos nas vitrines. A loja, que tem como slogan Artigos para homens, é



conhecida por vender chapéus, boinas, lenços, gravatas, além de roupas, calçados, bengalas e guarda-chu-

vas de marcas tradicionais. Para Antônio Coelho, essa inauguração tem um significado muito forte para sua

própria história como empresário. "A Coelho chega ao bairro do Batel renovada e com a tradição que a nossa cidade conhece. Temos certeza que essa relação duradoura que temos com o público curitibano entra agora numa nova etapa. Queremos seguir em frente dando um forte abraço de agradecimento aos nossos clientes tradicionais e recebendo com muita alegria o público jovem que ainda não nos conhece", comemora o comerciante.

Quanto à loja do Centro, ela segue firme mantendo a tradição iniciada por "Seu Coelho" - como o antigo proprietário era conhecido - que fazia questão de trabalhar vestindo terno, lenço no bolso do paletó e chapéu. Entre um atendimento e outro, sempre havia tempo para uma prosa ao balcão com os fregueses mais antigos. Ele morreu em 2014, aos 90 anos.

por Reinaldo Bessa

A loja de roupas masculinas mais tradicional de Curitiba, agora também no Batel!



 **coelho**
Artigos para homens

R. Dep. Antonio Baby, 59

● 2ª a 6ª feira das 10h às 19h

● Sábado das 10h às 13h

📱 @coelho_curitiba 📞 41 99142-0804

Acesse o Instagram



Pai, **VOCÊ É O CARA.**



Uma frase define tudo. Um presente do Shopping Novo Batel, define todo o seu amor.

Feliz Dia dos Pais

Nas compras a partir de 300 reais, ganhe um bom vinho importado.

Shopping
NovoBatel



Promoção válida de 25/07 a 30/08/2024.

Gastronomia, presentes, artes, teatro, cinema, amplo estacionamento e você.