

Estação das Flores

Boas vindas à Primavera!
Confira no editorial - Página 2



No glamour da rua Carmelo Rangel, conheça o Nizza by Piemonte



Anúncio na contracapa | PÁG. 3

Quem é o "Midas" gastronomia?



Fique por dentro das novidades
do Carolla Pizza DOC, a obra-prima
de Massimo e Marzia Lorenzetti | PÁG. 5

Dia da Árvore (portuguesa com certeza)



Conheça a Albertina, carinho e tradição
na castanheira da Bento Viana | PÁG. 2

EM BREVE: Inauguração de Hotel 5 estrelas na Presidente Taunay

Confira na **Página 6**



<http://contandoashoras.com/>

A história da Albertina e do pomar da Rua Bento Viana...

Desde a minha bisavó, Aninha Alves Guimarães, as mulheres da família vão para Portugal todos os anos numa data específica.

Antigamente, na época dela e da minha avó Celina Alves Guimarães, que era criança, as viagens eram exclusivamente de navio e duravam meses.

Minha mãe e minha irmã seguem a tradição nos finais de ano.

Aqui, vou me referir à uma destas viagens, feita também num cruzeiro com paradas em Teneriff e Ilha da Madeira.

A época em questão é sempre o inverno europeu, como manda a tradição...

Chamados de "marrones" nos países do Mediterrâneo, a castanha portuguesa faz parte do folclore milenar e é vendida assada pelas ruas pitorescas da região, como o nosso pinhão aqui no sul do Brasil, mais atualmente.

Mamãe costuma plantar as sementes das frutas mais saborosas pelo prazer de observar a germinação e numa destas aventuras, uma castanha trazida ao acaso de Portugal foi plantada em frente à residência dela na Rua Bento Viana.



Hoje, vinte anos mais tarde, a castanheira como que expressando amor e gratidão, resplandece seus verdes galhos purificando o ar e a paisagem na expectativa de safra recorde para o próximo inverno.

Em homenagem à uma amiga portuguesa muito querida, a castanheira foi batizada de Albertina. A castanheira amiga!

Em homenagem ao Dia da Árvore 21.09.

Ivo Moscalesky
Empresário, Economista, Publicitário,
Especialista em Marketing

Primavera: o amor está no ar!

PERFIL DO OTIMISMO (UM BRINDE À PRIMAVERA)

Quando as andorinhas, bailarinas ligeiras, dançam no ar, coloridas pelos últimos raios do sol poente, o suave calor da primavera anuncia a chegada alegre das flores e da renovação da vida.

Arrebatam-se as fendas dos velhos muros e morros cansados, deixando que os vegetais surjam em variado verdor e os campos largos se exibam com matizados em festa inigualável.

As mãos mágicas do Celeste Pintor saem derramando tintas e perfumes embriagadores em todo lugar, confirmando seu inefável amor por Suas criaturas.

Os córregos cantam com as águas apressadas e as cachoeiras arrebatam cristais nas pedras resignadas, que os recebem felizes. Há uma revolução geral, e os dias frios partem, deixando as lembranças tristes sepultadas sem saudades.

Revoadas de aves alegres, incessantemente, bordam os céus com imagens sucessivas de beleza incomum.

A primavera é o otimismo da natureza cantando o poema da estesia de Deus. Enquanto se repita, a aliança de amor permanece entre o homem descuidado e seu Pai zeloso, sustentando a esperança.

Apesar disso, muitas criaturas desanimadas deixam de fitar a claridade do dia primaveril, mergulhadas na noite das suas paixões. Preferem olhar o chão onde permanece o lodo, a contemplar o alto onde fulguram as estrelas. Por isso, tornam-se torpes, amarguradas, perturbadoras.

A vida humana, qual ocorre com a da natureza, passa por quadras variadas que se sucedem em ordem de grandeza, servindo uma de base à outra, indispensáveis à harmonia de conjunto.

A noite, que convida ao repouso, enseja a reflexão para o dia, que propicia a ação.

O inverno, que parece destruidor, também enseja a preservação da energia, que estrugirá em vida na primavera.

A criatura humana é o mais grandioso investimento de Deus na Terra, e ser otimista quanto ao futuro, mesmo que haja dificuldades no presente, é o mínimo que lhe cabe, como afirmação da sua realidade e gratidão ao seu Criador.

Quem pretende conservar tristeza no coração, encontrará sempre motivos falsos para sustentá-la, acalentando a queixa, cultivando a desdita e nutrindo-se da insatisfação.

O otimismo é gerador de adrenalina emocional, que estimula o sangue, impulsionando ao avanço, à alegria fomentadora da ação.

Cultivando-o nos sentimentos, adquire-se visão para penetrar o lado oculto ou sombrio das ocorrências e entusiasmo para não desfalecer ante os primeiros insucessos da marcha, prelúdios das vitórias futuras. Quem não possui capacidade para sustentar com valor os embates fracassados, não tem condições para viver as grandes e decisórias batalhas.

Nos céus dos que amam e confiam em Deus com otimismo, sempre haverá andorinhas bailando em prenúncio de gloriosas primaveras.

O homem deve impor-se a tarefa de abrir janelas de otimismo nas salas onde dominam tristezas e arejar espaços escuros de pessimismo mediante o aroma da esperança.

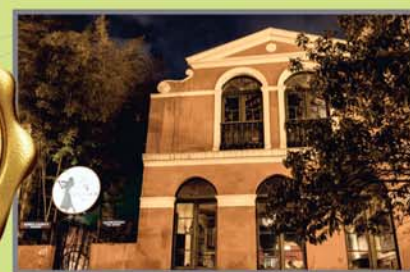
Redação do Momento Espírita, com base no cap. Perfil do otimismo, do livro *Perfis da vida*, pelo Espírito Guaracy P. Vieira, psicografia de Divaldo P. Franco, ed. Leal, e no verbete *Otimismo*, do livro *Repositório de sabedoria*, v.2, pelo Espírito Joanna de Ângelis, psicografia de Divaldo P. Franco, ed. Leal. Disponível no CD *Momento Espírita*, v. 2, ed. Fep. Em 5.7.2013

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

Você 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

Entre mansões e personalidades

A Incorporadora e Construtora Piemonte anuncia o lançamento do empreendimento único no glamour da Carmelo Rangel.

A TURMA DA CARMELO

Era meados dos anos 70 e as festas nas mansões atraíam a garotada da época. Apelidada carinhosamente de "Carmelo" pela turma que ali se reunia na busca das notícias em primeira mão, antes que infalivelmente fizessem parte da coluna do Dino Almeida na Gazeta do Povo, as festas dos finais de semana traziam motivação suficiente para levar a semana de aulas com disposição extra.

Na região, berço de personalidades marcantes da alta sociedade, tudo acontecia.

Num clima de expectativa de quem estaria presente e quem iria com quem, nas festas florescia a geração de boa parte da, hoje, classe dominante de Curitiba.

Anfitriões como o Léo Petrelli, que era do surf, a Jaque Kop, o Tota De Pauli e os irmãos Cristina e Marco, a Mara Contim, as irmãs: Denise, do sorriso com covinhas, e Margareth Antunes Gomm, da esquina com a rua Des. Costa Carvalho, o point da turma.

Meu colega de Colégio Santa Maria, Willian Buffara e o irmão Helinho, as simpáticas Todeschini: Gunga e Guica,



Serginho Apter, o Luciano e o Chico Campos do Café Damasco, o saudoso Chico Nogueira, sujeito amigo!

Impossível esquecer ainda da Regina Kracik, das Hoffmann: Daisi, Márcia, Cida e Maria, só elas já eram a festa! Bem como as Maciel: Claudia, Mônica e Isabella.

Ainda, o Buko Kaesemodel, os CRAlmeida: Ricardo e Marcelo, este último nosso parceiro na distribuição do jornal, leia-se: Prestinaria, e também as Kastrup: a dançarina Ana Amélia e a Cristi, sem esquecer a Mara Contin e a Jacinta Caron e seu irmão Beto.

Com a ajuda do meu grande parceiro Rodrigo Vieira Proença, procuramos lembrar de todo o pessoal.

CONHEÇA O NIZZA

Enaltecendo este ambiente, a Piemonte traz este conceito de sofisticação para um empreendimento único: no coração da Carmelo e no seu...

Num terreno de 1.500 metros quadrados, com 21 unidades, o Nizza oferece muito mais que três suítes, infraestrutura completa e diferenciais construtivos...

UMA VIAGEM PELA SOFISTICAÇÃO



Em região arborizada há três quadras do Pátio Batel, A fachada apresenta uma mistura de porcelanato marmorizado, madeira e texturas, que traz modernidade para o empreendimento.

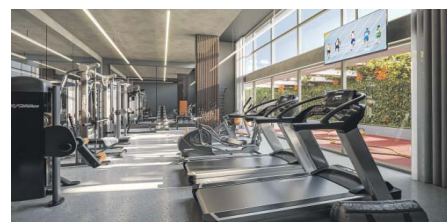
Projeto arquitetônico assinado por Lopes Fiuza, de interiores das áreas comuns, Boscardin Corsi, projeto paisagístico de Felipe Reichmann e luminotécnico de Cristina Maluf.



Formatação ideal

São exclusivas 21 unidades, com apartamentos de 136 m² a 165 m², gardens de 136 m² e 158 m² e duplex de 185 m² a 215 m² + terraço descoberto, com três suítes e opção de duas ou três vagas de garagem. Os apartamentos contam com depósitos individuais no subsolo.

As unidades serão entregues com fechaduras digitais, churrasqueira à carvão e elevador privativo. Nos dormitórios, persianas motorizadas. As suítes são entregues com aquecimento de piso nos banheiros, além de bancadas e nichos em mármore e sistema monocomando nas torneiras e chuveiros. O empreendimento oferece ainda infraestrutura completa para sistema de ar-condicionado e vedação acústica nas portas.



LAZER E COMODIDADE

Com infraestrutura completa de lazer e comodidade para os moradores, o Nizza conta com salão de festas e espaço gourmet, que podem ser usados juntos, com capacidade para até 48 pessoas sentadas. A piscina coberta traz aquecimento a gás e trocador de calor, para ser aproveitada durante todo o ano. Próximo à piscina, o empreendimento conta também com uma sauna. A área fitness é completa, com dois ambien-

tes, interno e externo. O Nizza oferece, ainda, brinquedoteca, praça, playground, salão de jogos e um bicicletário, com compressor para calibrar pneus e tomada para bicicletas elétricas. O empreendimento será entregue com sistema de irrigação nos jardins e sistema de reaproveitamento da água da chuva, metais de baixa vazão para uso eficiente da água e energia renovável, para atendimento das áreas comuns. Na Piemonte Store, localizada na Rua Desembargador Motta, 1425, é possível obter mais informações do lançamento, além de conhecer a maquete do empreendimento. O espaço é aberto ao público e funciona das 9h às 19h de segunda a sábado e aos domingos das 10h às 17h.

Mais informações:
www.piemonte.com.br



Pão quentinho!

O mês todo, todo dia, fornadas de pães especiais!



O chef Boulanger Marcos Rodrigues, chega todas as manhãs, bem cedinho neste mês mundial do pão, para garantir fornadas diárias de especialidades que dão água na boca. Tudo isso para você homenagear o Dia Mundial do Pão, 16 de outubro que foi instituído no ano 2000, em Nova York, pela União dos Padeiros e Confeiteiros.

Até lá, passe na Provence e bom apetite!

HISTÓRIA DO PÃO

A história do pão é antiga. Ele teria surgido há mais de 6 mil anos, quando os egípcios descobriram a fermentação

do trigo. Ali ele era considerado um alimento básico e era um símbolo de poder. Os pães preparados com trigo de qualidade superior eram destinados apenas aos ricos. Os egípcios se dedicavam tanto ao pão que se tornaram conhecidos como "comedores de pão",

"É importante lembrar da importância que o pão tem para a humanidade. Desde os primórdios, os grãos eram consumidos de forma bruta, comidos crus. Posteriormente, alguns historiadores falam que, por acidente, os pães - que eram formados numa pasta mascada na boca, pasta essa feita de mingau - caíram em cima de uma pedra quente, em uma fogueira e, a partir dali, se gerou uma massa assada.

O PÃO NO BRASIL

Para se ter ideia, o primeiro documento que narra um brasileiro consumindo pão foi a carta de Pero Vaz de Caminha. Quando as naus [portuguesas] chegaram em território brasileiro, elas traziam pães. Os índios então provaram, pela primeira vez, aquilo que era totalmente estranho. E a reação dos índios não foi lá

muito favorável porque eles não estavam habituados a consumir aquele tipo de produto. Os produtos que se consumiam aqui eram derivados da mandioca e típicos da região".

"Mas com o plantio do trigo, que teria sido iniciado pelas sementes trazidas por Martim Afonso de Souza [nobre e militar português, 1490-1570], é que o hábito de comer pão começa a crescer no país. "A primeira narrativa que se tem aqui [no Brasil] de trigo foi com Martim Afonso de Souza, lembrando das

Capitanias Hereditárias. Ali, o militar Martim Afonso de Souza se tornou donatário da Capitania de São Vicente, primeira capitania que tivemos no Brasil. Ele também era governador da Índia, muito próxima das regiões árabes, e ele trouxe sementes de trigo para o Brasil. São duas narrativas que pouco se fala aqui: primeiro, que o pão foi provado pelos índios nas naus portuguesas. E, segundo, que o trigo foi trazido pelo Martim Afonso de Souza", conta o historiador Augusto Cezar de Almeida.

BOULANGERIE: A EVOLUÇÃO DO DO PÃO

Embora estes pães sejam diferenciados, isto não significa que precisem inacessíveis. Aliás, o mercado está sempre desejoso de novidades no cenário da alimentação e o pão não deve ficar de fora. A boulangerie é uma outra maneira para você produzir, comercializar e apreciar o pão. Em outras palavras, passa a ser uma verdadeira "experiência gastronômica", que envolve cor, textura, aroma e claro, sabor!



Le Cordon Bleu a caminho do Michelin...



HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

Segunda a Sábado: 7h às 21h

Domingos e Feriados: 8h às 20h

Um pedacinho da França em Curitiba!



Fone: 3343-9911

**Rua Bruno Filgueira, 548
Batel - Curitiba - PR**



O "Midas" da gastronomia!

Conheci o Massimo Lorenzetti no início da minha carreira.

Em evento no tradicional Porta Romana, em Santa Felicidade, comemorando o aniversário do meu saudoso primo Álvaro Moscaleski, amigo do Massimo, bastava experimentar a "paleta de cabrito ao forno" para entender que ali havia algo muito especial.

Mas como eu sempre pedia o mesmo prato e este mantinha todo o padrão de qualidade, ficamos amigos.

Dali para frente, entre muitas parcerias comerciais e várias inaugurações ligadas a gastronomia como o Babilônia, o Leonardo, Café Milano entre vários outros, o "Midas da Gastronomia" me chamou para uma inauguração muito especial.

O Carolla Pizzeria DOC nasceu em meados de 2000 numa homenagem para uma tia italiana muito querida, a Dna. Carolla que era a mais requisitada na família pela qualidade dos quitutes e prazer em servir.

Este conceito foi trabalhado exaustivamente mesmo após a mudança de nome para Carolla, devido a um conflito no registro da marca.

Hoje, surpreendentemente mantendo toda a qualidade pelo padrão D.O.C.

D.O.C., DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

Certo, mas e estas outras siglas que aparecem em rótulos de produtos importados? Os queijos Grana Padano e Roquefort, por exemplo, exibem as letras DOP (Denominação de Origem Protegida) e AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) em seus rótulos, mas não são os únicos. O presunto Pata Negra e muitos azeites portugueses e gregos também contam com as siglas nas embalagens.

Embora cada sigla seja diferente, elas têm o mesmo significado. A diferença entre elas e as IGs brasileiras tem a ver com a legislação da Comunidade Europeia. "Podemos dizer que são sinais distintivos similares aos nossos. A finali-



dade jurídica de todos é a proteção do nome geográfico reconhecido e a garantia da origem, tipicidade ou qualidade de um determinado produto vinculado a uma região ou localidade específica", explica o advogado.

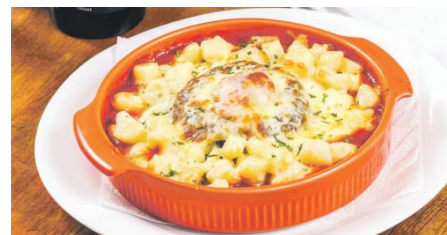
A principal divergência entre os países europeus e o Brasil é em relação ao tipo de produto que recebe reconhecimento. Aqui, as IGs valem tanto para alimentos e bebidas quanto para artesanato e serviço (como o barreado). Na Europa, por outro lado, apenas alguns países membros, como França e Portugal, seguem critérios semelhantes aos brasileiros.



NA CAROLLA PIZZA DOC AS NOVIDADES NÃO PÁRAM!

Sabemos que a equipe é super treinada e o ambiente sempre foi muito agradável. Mas agora, a grande novidade é que a Pizzaria está na fase final de uma bellissima reforma!

Com projeto do arquiteto Eduardo Mourão, a Carolla trará muito mais conforto, novidades no cardápio fixo, cardápios e drinks sazonais, mais espaço, um Forno à Lenha que é um espetáculo à parte e muito mais! Hoje sob a supervisão direta da Marzia Lorenzetti, sócia-proprietária, única irmã do Massimo e banqueteira apaixonada, a Carolla Pizza D.O.C já está em cinco endereços além de uma unidade fora de Curitiba, no Shopping Maringá; tem aplicativo próprio para delivery com vantagens para clientes cadastrados e oferece Oficina de Pizza para as Crianças.



E para provar que a Pizzaria Carolla vai muito além da inigualável pizza, agora oferece pratos no conceito trattoria italiana: Novas saladas, deliciosos Filés, Massas, uso das Trufas Italianas e molhos únicos, complementam a possibilidade de variar, sem deixar de aproveitar os todos os benefícios da casa.



ESPAÇO KIDS NA ITUPAVA



Na Carollinha Kids seus filhos e netos aprendem a fazer a Pizza do zero! As crianças têm uma verdadeira experiência sendo Pizzaiolos!

Ali, já vestidos com seus aventais e com seus rolos na mão e com a orientação de um Pizzaiolo da Carolla, elas aprendem a abrir as massas de pizzas, conhecem os ingredientes dos recheios, a quantidade de cada um, como montá-los, até que o pizzaiolo asse as pizzas da criança.

O "programa" é pago à parte, dura de 2 a 4 horas, permite que as crianças façam a Oficina de Pizza, jantem suas próprias criações, oferece também Água e Suco à vontade, recreações o tempo todo e ainda outros entretenimentos, como um mini campo de futebol, tintas, massinha, etc.

Muito mais que uma brincadeira, o espaço kids dentro da Carolla Itupava é um real entretenimento, traz noção de responsabilidade, ajuda no desenvolvimento de aptidões e faz integração social. Assim, as crianças se divertem de verdade, jantam com outras crianças, enquanto os pais desfrutam calmamente do jantar logo ali ao lado, no salão da Pizzaria.

Maiores informações:
(41) 3264-1212



ESPAÇO PARA EVENTOS NO BATEL

O recém reformado Lounge para Eventos dentro da Carolla Batel, é ideal para seus jantares e eventos reservados.

Com atendimento exclusivo, os clientes podem servir para seus convidados um Cardápio definido anteriormente com a Carolla, que vai desde as Entradas até as Sobremesas, passando claro, pelos selecionados rótulos que harmonizam com as escolhas de cada um.

A Pizzaria permite que sejam levados doces e bolos para a hora do Parabéns, alguns itens para estruturar eventos comerciais, decoração ao gos-



to do cliente, etc No Lounge da Carolla Batel o seu evento tem a privacidade, a organização e o efeito que merece!

Whatsapp para reservas:
3225-4346

LUZ, CÂMERA, AÇÃO!

Mais cinco estrelas no céu do Novo Batel

O Shopping Novo Batel celebra quase meio século este ano. Seguindo a visão inicial do fundador em basear o empreendimento nos pilares da cultura, comércio e turismo. Dessa forma o Novo Batel abriga 5 salas de cinema e 3 salas de teatro, incluindo o renomado Teatro Fernanda Montenegro, com 550 lugares, que apresenta peças de teatro de renome, além de sediar congressos e eventos nacionais ao longo do ano.

Os filmes exibidos no Shopping Novo Batel têm um público fiel. A escolha das estreias é criteriosamente selecionada por um comitê de especialistas em entretenimento e cultura. A gestão teatral está a cargo de D. Suzi Branco, esposa do CEO, Dr. Luiz Celso Branco, responsável pelos teatros Fernanda Montenegro, Paulo Autran e Luíz Fiani. Além dis-



so, o Shopping Novo Batel tem se destacado no setor gastronômico, oferecendo uma variedade de restaurantes exclusivos para a comunidade do Batel.

O segmento de eventos está em ascensão, atraindo grandes instituições empresariais devido ao ambiente acolhedor e à ampla estrutura para congressos e feiras. A localização, estacionamento no local, teatros e instalações do shopping são os diferenciais para sediar grandes eventos. Coroando o tripé de turismo, em breve, o complexo empresarial inaugurará um luxuoso hotel 5 estrelas, ao lado do Shopping Novo Batel, o qual oferecerá uma infraestrutura de alto padrão para seus hóspedes. O empreendimento é mais uma obra da LC Branco Empreendimentos Imobiliários, do empresário Luiz Celso Branco.



BATEL

Alameda Dom Pedro II, 24
(41) 3225-4346

D.O.C.

“Qualidade que Faz Diferença!”



ALTO DA XV

Rua Itupava, 1.709
(41) 3264-1212



SANTA FELICIDADE

Av. Manoel Ribas, 4330
(41) 3335-1530

“Instale o app”
Para a sua comodidade e vantagens exclusivas!!



Delivery

Encontre a loja mais próxima e entregamos para você



Retirar na Loja

Escolha a loja mais próxima e deixamos seu pedido prontinho!



ECOVILLE

Rua Eduardo Sprada, 1622
(41) 3308-1415

PROTAGONISTA OU ESPECTADOR?



A arte e a cultura estão no DNA do **Shopping Novo Batel**. Aqui você vai assistir aos melhores filmes da sua vida e a espetáculos teatrais incríveis. Afinal, são **5 salas de cinema** e **3 teatros**, incluindo o lendário **Fernanda Montenegro**. Além disso, nossa estrutura oferece possibilidades para eventos e congressos, que sempre acontecem por aqui. Venha para o Shopping Novo Batel, seja como protagonista ou, como um ilustre espectador.

Shopping
Novo Batel

PIEMONTE

NiZZA

RUA CARMELO RANGEL, 500 - BATEL



(UMA VIDA REPLETA)
DE FACILIDADES,
CHARME E CONFORTO

3 SUÍTES 136 A 215M²



 **piemonte**