

UP!

magazine

Natal/RN maio/junho/julho de 2017 | Ed. nº01

BELEZA
DESIGN
ENTREVISTAS
MODA
LIFESTYLE
SAÚDE
SOCIEDADE
TURISMO

NOIVAS

CONHEÇA AS PRINCIPAIS
TENDÊNCIAS NESSE
SEGMENTO

SOCIAL

UM GIRO PELA
SOCIEDADE NATALENSE

CADERNO ESPECIAL

ENTREVISTA COM
O CHEF SAMURAI
JOELSON LEITE

Julianne Faria

MÃE DEDICADA, MULHER CULTA E DISCRETA, A SECRETÁRIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E PRIMEIRA-DAMA DO ESTADO REVELA DETALHES SOBRE SUA VIDA PROFISSIONAL E PESSOAL







GEORGE'S
c a b e l o + a r t s

UNIDADE I - Espaço América, loja 15 - (84) 3211.0197

UNIDADE II - Midway Mall, 3º piso, loja 347 - (84) 3213.1656

www.salaogeorges.com.br |  [georgescabelooficial](https://www.instagram.com/georgescabelooficial)

UP! magazine

EXPEDIENTE

Diretor Geral
Leonardo Campos

Edição e Textos
Tarcyla Costa

Fotografias
Flávio Aquino
Aurino Neto
Nise Ana
Kalina Veloso
Bruno Póvoa
Elias Medeiros

Foto da Capa
Carlos Neto

Gerente Comercial
Raquel Louvain

Projeto e Diagramação
Terceirize Editora
84 3211-5075
www.terceirize.com

Gráfica
Unigráfica

Contatos
upmagazinenatal@gmail.com
99107.7571 | 98807.2031
@leonardocamposrn
@upmagazinenatal



Kalina Veloso

Um UP no mercado!

Idealizada e produzida por uma equipe com ampla experiência, a UP Magazine promete revolucionar o mercado editorial de Natal. Afinal, é uma publicação moderna, diversificada e versátil que reúne o melhor da sociedade, moda, saúde, gastronomia, beleza e lifestyle!

Com um conselho editorial formado por jornalistas, designers, fotógrafos, gastrônomos, cerimonialistas e publicitários, a UP reúne entrevistas exclusivas e traz de volta o melhor das coberturas sociais, mostrando de forma leve e criativa, a sofisticação, o bom gosto e o charme da nossa sociedade.

Tudo isso, é claro, fazendo referência à gastronomia, afinal ela é parte essencial da nossa cultura e do que somos.

Para a capa da nossa primeira edição, uma entrevista com a secretária de Assistência Social e primeira-dama do Estado do Rio Grande do Norte, Julianne Faria. Já no recheio da publicação, fotos incríveis, tendências, estilo e matérias especiais distribuídas em mais de 100 páginas produzidas com muito carinho e bom gosto.

Boa leitura e até a próxima edição!

Leonardo Campos



78

Joelson Leite

Chef e sushiman é referência em culinária fusion na capital potiguar



90

Restaurante Marechal

Novidade no Tirol surpreende com o melhor da cozinha contemporânea



20 Moda

Roberta Pimenta revela as principais tendências em vestidos de noiva

28 Lua de Mel

Bora Bora é um dos destinos mais procurados por casais apaixonados



52 Saúde

Método proporciona emagrecimento saudável e qualidade de vida



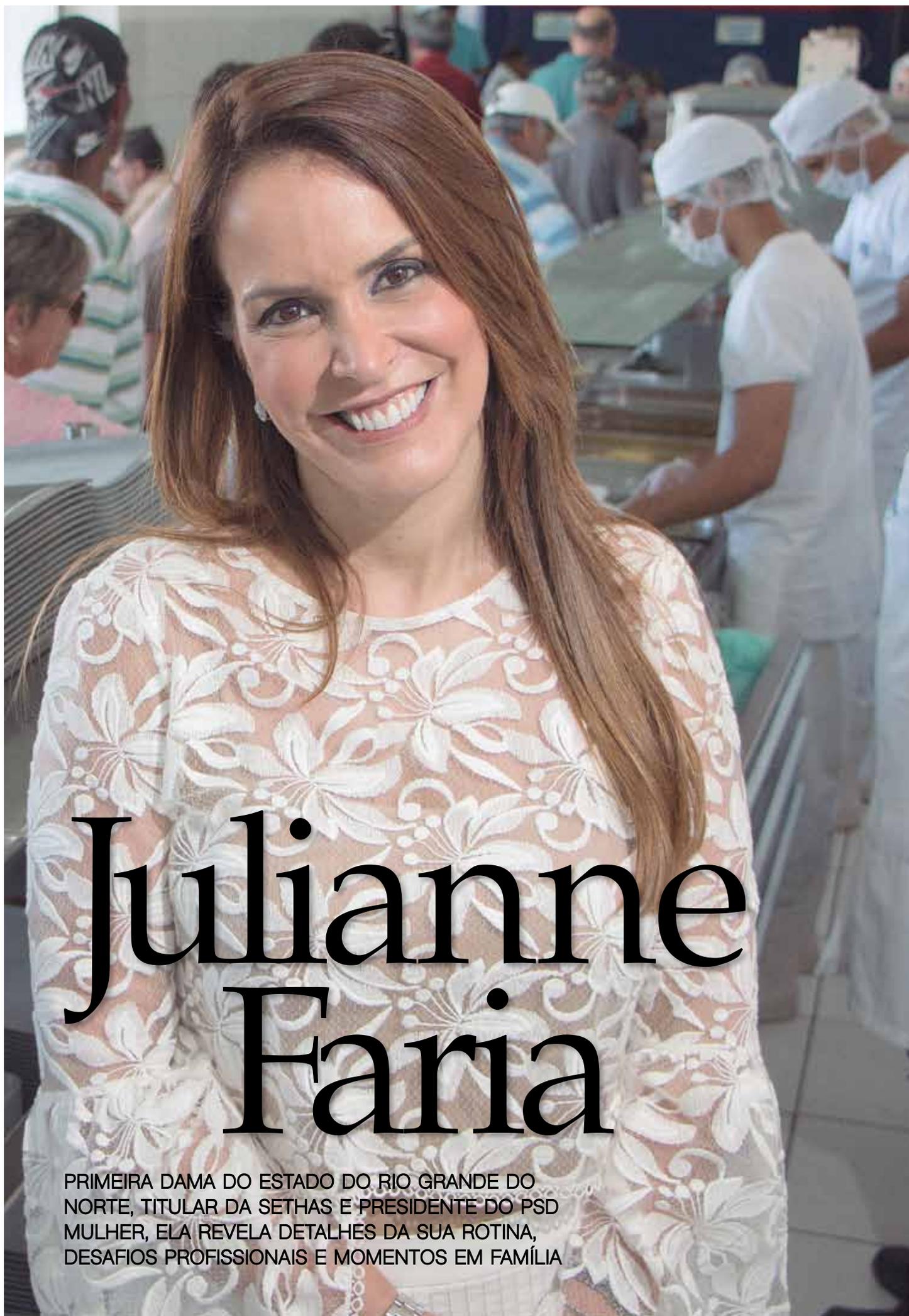
48 Social

Leonardo Campos mostra quatro eventos que deram um "up" na noite natalense

65 Pets

Produtos e serviços diferenciados para cães e gatos na charmosa ZooPet





Julianne Faria

PRIMEIRA DAMA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, TITULAR DA SETHAS E PRESIDENTE DO PSD MULHER, ELA REVELA DETALHES DA SUA ROTINA, DESAFIOS PROFISSIONAIS E MOMENTOS EM FAMÍLIA

B Uma mulher bonita, inteligente e discreta, além de mãe e esposa dedicada. Esses atributos já seriam suficientes para causar curiosidade e admiração. Mas, além de tudo isso, a primeira dama do estado do Rio Grande do Norte, Julianne Faria é ainda um exemplo de profissionalismo como titular da Secretaria de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social – Sethas e como presidente do PSD Mulher.

Filha do médico José Leny Dantas e da seridense Maria Tânia Dantas, a natalense Julianne Faria é Bacharel em Direito e Analista de Sistemas.

Casada desde 2000 com Robinson Faria, atual governador do Estado, ela tem três filhos - Maria Fernanda e os gêmeos Gabriel e Maria Luiza.

Durante a campanha que levou seu marido à vitória como governador, a primeira dama desenvolveu um trabalho importante em Natal, visitando comunidades, famílias, associações e representando o marido em diversos eventos, o que foi fundamental na eleição.

Em uma entrevista exclusiva para a UP Magazine, Julianne Faria fala sobre família, trabalho, moda, beleza, viagens e assuntos diversos.

ENTREVISTA

UP - Como é conciliar as atividades profissionais (primeira dama, secretaria de Estado, presidência do PSD Mulher) com a rotina de mãe e esposa?

Julianne Faria - É difícil porque nós mulheres temos que desempenhar vários papéis, mas acredito que tenho conseguido sucesso nessa jornada. Eu sempre digo que quando entro no Centro Administrativo não sou a mulher do governador, sou a secretária. Tento separar bem esses papéis para poder desempenhar cada um com competência, de forma que um não interfira no outro.

UP - Quais os principais desafios que você encontrou na Sethas e projetos que desenvolveu com sua equipe? Como é o seu dia a dia profissional?

JF - Quando cheguei à Sethas encontrei a secretaria com muitos problemas. Inadimplência, funcionários desmotivados. Além disso, estava prestes a ser descredenciada pelo Ministério do Desenvolvimento Social porque não prestava assessoria técnica aos municípios, podendo a qualquer momento ser interditada pelo Ministério Público. O maior desafio foi resolver todas essas pendências, além disso, como o trabalho de levar serviços à população não podia parar, paralelamente reestruturamos os programas,

como o Restaurante Popular, e recebemos novas missões, como a Central do Cidadão que passou a ser administrada pela Sethas. Também criamos novos programas como o Transporte Cidadão (já em andamento) e o Sopa Cidadã (que será lançado em breve).

UP - Fora do ambiente de trabalho, quais as atividades que gosta de fazer, ou seja, quais as opções de lazer que te agradam ou hobbies?

JF - Eu sou muito tranquila e caseira, gosto de ficar em casa com meus filhos. Como tenho uma rotina bem movimentada devido ao trabalho, aproveito os momentos de lazer para curtir a companhia das crianças. Nós adoramos assistir filmes juntos.

UP - Como é a Julianne, mãe e quais os momentos que considera mais especiais em família?

JF - Sou uma mãe comum, que tenta passar bons valores, preocupada em educar da melhor forma possível, que dá bronca quando precisa, mas que também é amorosa e carinhosa. Eu amo ser mãe, queria ter muitos filhos e tenho saudade de quando eles eram bebês. Mas também acho muito gostosa a fase em que eles estão, de descoberta, de mais independência. É muito bom.

“

SOU UMA MÃE
COMUM, QUE
TENTA PASSAR
BONS VALORES

UP - Você é vaidosa? Que rituais de beleza fazem parte da sua rotina e com que frequência? Tem produtos que você elegeria como os que não podem faltar no seu dia a dia?

JF - Sou vaidosa, gosto de me cuidar. Acho que toda mulher é assim, não é? Não tenho grandes rituais de beleza, mas há produtos indispensáveis no meu dia a dia como um bom filtro solar.

UP - E sobre moda? O que gosta de vestir? Tem alguma peça coringa que não abre mão? Que marcas costuma usar? E perfume? Tem uma fragrância preferida?

JF - Eu prezo pelo meu conforto e busco peças que façam eu me sentir bem. Na rotina diária do trabalho opto principalmente por saias e vestidos, já quando viajo para cumprir agenda, prefiro calças porque me deixam mais à vontade. Com relação ao perfume, eu tenho alergia a alguns componentes,

por isso minhas opções são bem restritas.

UP - Você gosta de viajar ou tem um reducto de descanso? Conte um pouco sobre a sua viagem inesquecível.

JF - Gosto muito de viajar com toda a família, mas desde que Robinson assumiu o governo isso tem sido impossível. Trabalhamos muito, ele praticamente não tira férias, então não temos tido tempo. Fizemos muitas viagens e tenho todas como inesquecíveis porque quando estamos em família tudo fica perfeito.

UP - Você gosta de decoração? Tem algum objeto que herdou ou garimpou em algum lugar do mundo que compõem a decoração da sua casa? Fale um pouco sobre isso?

JF - Eu sou fã de decoração e levo muito jeito para isso. Fiz um período de arquitetura, mas acabei desistindo. Tenho várias peças herdadas de dona Jane, minha sogra. São peças que estimo muito, que vêm de família. Além disso, também costumo comprar peças em antiquários.







“

QUANDO ESTAMOS
EM FAMÍLIA TUDO
FICA PERFEITO

UP - Qual a situação pessoal ou profissional mais difícil que você viveu? Fale um pouco sobre essa experiência.

JF - Foi, sem dúvida, o nascimento do meu filho Gabriel. Enfrentamos uma batalha muito árdua e os médicos chegaram a desengana-lo. Você tem ideia do que é isso para o coração de uma mãe? Para se

ter uma ideia, Gabriel tinha 2% de chances de sobreviver e hoje anda sozinho. Ele é um anjo em nossas vidas, um menino alegre, muito inteligente e que só nos traz felicidade.

UP - Você teve uma participação bastante ativa na campanha do seu marido ao Governo do Estado? Fale um pouco sobre essa experiência.

JF - Sempre trabalhei nos bastidores das eleições de Robinson e na eleição para o Governo do Estado houve a necessidade de assumir um papel maior, de ir para a linha de frente. Então fiquei

responsável por Natal. Nosso grupo chegava a fazer 25 reuniões por dia. Nós tínhamos que nos dividir, demos nosso sangue porque precisávamos levar as propostas de Robinson para o maior número de pessoas possível e no final nossa contribuição foi decisiva.

UP - Por fim, o que você espera do futuro? Como imagina sua vida daqui a 20 anos e quais as suas expectativas para o Brasil e para o Rio Grande do Norte?

JF - Estamos vivendo um momento muito complicado, porém, passageiro. Claro que ficarão marcas, mas o Brasil é maior do que tudo isso. Vivemos uma crise financeira e política sem precedentes, o que atingiu muito a gestão de Robinson. Porém, ele sempre diz que precisamos ser criativos, porque a crise não é desculpa. Então estamos fazendo o nosso melhor e acredito que esteja rendendo bons frutos. Quanto à minha vida daqui a 20 anos, espero estar feliz e tranquila aproveitando a convivência com meus filhos e netos ao lado de Robinson.





TOPSTAGE

SOM & LUZ

**Qualidade
que se ouve
e se vê !**

#ManiaDePerfeicao



Contato

(84) 98888.7888

2020.8888 / 2030.8888

@topstageoficial

www.topstage.art.br





Casamento em alto estilo

A BELA CERIMÔNIA QUE UNIU RODRIGO DUTRA E LARISSA D' ÁVILA FOI CELEBRADA AO ENTARDECER

Com um sofisticado convite assinado por Denise Lins, os convidados tiveram acesso ao casamento de Rodrigo Dutra e Larissa D' Ávila celebrado na tarde do dia 08 de abril, no Macimirim Eventos, ambiente com ares de casa de campo, no município de Macaíba.

A cerimônia foi celebrada pela Juíza de Paz Rosânia Amaral e teve cerimonial assinado por Markus Guedes. A noiva estava usando um belíssimo vestido do estilista Thiago Almeida, maquiagem e cabelo por Hegley Souza e Diego Medeiros e uma delicada tiara do D. Cantidio.

A recepção contou com buffet de Neuma Leão e do Temaki Lounge, doces de Rafaela Fontes, bolo do Café Brigadeiro, além dos espumantes da Perlage, drinks da Oito Coquetéis e Chopp Original.

A decoração impecável foi de Veluska Leão, com iluminação da Office e som da Banda Harmonium, Sax in the House e Pedro Luccas. Já a fotografia do evento teve a assinatura de Nise Ana.



Oito Coquetéis

EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE OPEN BAR PREMIUM ESTÁ SEMPRE EM BUSCA DA INOVAÇÃO

A Oito Coquetéis é uma empresa especializada em serviços de Open Bar Premium para eventos, presente no mercado potiguar há 07 anos. Paulo Machado, seu proprietário, conta que nos primeiros anos da empresa teve dificuldade para implementar no mercado um novo conceito de coquetelaria. “O serviço de bar se restringia a caipífruta, ou seja, frutas maceradas com leite condensado, o que remetia mais a sobremesa do que drink”, explica.

Diante desse cenário, a Oito Coquetéis chegou em Natal trazendo as principais tendências da coquetelaria mundial. A empresa optou por introduzir inicialmente as famosas Caipi Gourmet (mix de frutas com especiarias), que até hoje estão presentes em seu cardápio. E de forma evolutiva introduzindo



coquetéis diferentes que encantam a todos.

Algumas pessoas sempre acreditaram na proposta da Oito Coquetéis. Em especial, Luciano Almeida, designer de eventos do Olimpo Recepções, um profissional antenado



CAIP GOURMET
Limão, tangerina,
gingibre e hortelã

ESPECIAL GIN

WHISKY OITO
com maracujá

com as novidades e tendências do mercado. “Ele foi a primeira pessoa a acreditar no nosso trabalho e a nos indicar para o primeiro grande casamento. Seremos eternamente gratos”, afirma Paulo Machado.

Após 07 anos no mercado a Oito Coquetéis é referência em serviço de bar para eventos. O que antes era apenas um balcão, que ficava no canto da festa, agora são bares sofisticados em harmonia com a decoração, com equipe uniformizada e treinada que oferece drinks de encher os olhos e que agradam aos mais diversos paladares.

Sempre em busca de inovação, a Oito Coquetéis foi a primeira empresa de bar de Natal a trazer, no ano passado, os famosos drinks Mos-

cow Mule (servido em caneca de cobre), Aperol Spritz e Bar de Gin. “Como estamos sempre inovando, nossa nova carta de coquetéis, 100% autoral foi apresentada no último mês de abril no evento ‘Guilhermina e Olimpo Recebem’. Com os parceiros incríveis do Grupo Multigiro e Perlage Espumantes, foi lançado um novo conceito em servir, onde todas as bebidas saem de um único lugar, o bar exclusivo da Oito Coquetéis”.

O novo cardápio da empresa já está fazendo o maior sucesso, com coquetéis que remetem a sofisticação e paladar equilibrado, fruto de uma importante parceria com a Pernod Ricard do Brasil, detentora de marcas como Absolut, Chivas, espumante e champagne Mumm, champagne Perrier Jouët, rum Havana Club, entre outras. “Além disso, estamos começando um trabalho de Open Bar Premium para formaturas, oferecendo não só coquetéis, mas também uísque e espumante liberados do bar a festa toda. Esse serviço com certeza irá sacudir o mercado”, conclui.

OITO COQUETÉIS

Rua Jerônimo Cabral, 1637
Candelária-Natal/RN
(84) 3608.0698/98888.3888
www.oitocoqueteis.com

f Oito Coquetéis
o itocoqueteis

MOJITO DE
FRUTAS VERMELHAS

MOSCOW MULE

Vou casar, ? e agora?



RENATO VAZ
Publicitário e
Assessor de eventos
(84) 99128-1267
@casei.renatovaz

Quem nunca sonhou com os preparativos do casamento? Quando chega o grande momento, vem a dúvida - por onde começar? Se voltarmos a um passado não tão distante, podemos ver que casar era algo simples. Afinal, existiam poucas opções de salões de eventos na cidade e era comum os casamentos serem realizados na casa dos pais da noiva ou do noivo.

Haviam um ou dois buffets, um decorador, a costureira da família ou um costureiro mais badalado para fazer o vestido. A mãe da noiva tomava a frente de tudo, já que, na maioria das vezes, a filha era muito nova e não tinha conhecimento sobre os preparativos. Pronto, a festa estava montada.

Com o passar do tempo esse cenário foi se transformando. As listas de convidados começaram a ficar maiores, surgiram novos fornecedores, novos serviços e os próprios noivos começaram a tomar as rédeas das

decisões, passando a sonhar com um casamento "único" e consequentemente com orçamentos maiores. Nesse contexto de mudanças e maior complexibilidade surgiu e tornou-se fundamental os serviços de assessoria e cerimonial para casamentos.

A empresa ou profissional que presta esses serviços se dedica a alinhar o sonho com a realidade, assumindo a gestão do evento como um todo. O trabalho de assessoria começa meses ou até mesmo um ano antes do casamento. Na fase inicial traça-se o perfil dos noivos, a indicação dos profissionais que se enquadram no estilo do evento, além de checklist e planilha de gastos.

Quando chega o grande dia, é a hora desse profissional ou equipe se certificar de que tudo está dentro do planejado (verificar se o que foi contratado está no local, cobrar fornecedores, recepcionar convidados e resolver eventuais problemas).

Os noivos que contratam uma assessoria para o casamento, em via de regra, devem confiar e se identificar com o profissional ou empresa que estão contratando. É ele ou eles que serão os "olhos" do casal durante a cerimônia e a festa, garantindo que o sonho se torne realidade. Então, para você que está nos preparativos do casamento, segue uma lista de tudo que é necessário para o sucesso do seu grande dia.



Checklist

- Cerimônia Religiosa
- Alianças
- Igreja/Padre
- Orquestra/Músicos
- Decoração
- Iluminação
- Fotografia
- Filmagem
- Recepção
- Casa de Recepção
- Buffet
- Bebidas
- Decoração
- Iluminação
- Atrações Musicais
- Som
- Gerador
- Bar de drinks
- Doces e Bem Casados
- Bolo
- Convite
- Vestido/Véu/Acessórios
- Salão de Beleza
- Traje do Noivo
- Lembrancinhas
- Manobrista
- Noite de Núpcias
- Lua de Mel



ANIVERSÁRIO, CASAMENTO
E CORPORATIVO

*Arte e requinte
no seu evento!*



MINI BOLO DE ROLO, MACARONS E MINI SOBREMESAS

Rua Ministro Macedo Soares, 1948 - Potilândia - Natal/RN

(84) 3223.1726 / 99914.4031

Instagram: @dessertssobremesas | Facebook: Desserts Socorro Costa

FABIANO GUEDES



ROBERTA PIMENTA
jornalista, produtora,
palestrante e professora
robertapim@gmail.com
@robertapim
pimentaroberta3235/
Pimentaroberta
(84)99142.6236/98823.1419

O que as noivas usam...

A FUSÃO DE TRADIÇÃO E DE NOVAS TENDÊNCIAS DÁ O TOM DOS VESTIDOS DE CASAMENTO

Tendências de anos passados que continuam a estar vigentes e outras que se unem a estas fazendo as delícias das noivas que procuram o modelo perfeito para o dia do seu casamento. Sentir-se especial nesta ocasião tão única é fundamental, por isso, são inúmeras as marcas que apresentam propostas para todos os tipos de mulheres, com silhuetas, figuras e estilos diferentes.

Entre as propostas, não podiam faltar os, sempre clássicos, vestidos de noiva de corte princesa, assim como os vestidos de noiva de corte sereia. O que chama mais à atenção é a quantidade de modelos leves, com saias confeccionadas com finos tecidos como o crepe, que opta a marca catalã Rosa Clara, entre outras. Vestidos que se moldam à figura feminina como uma segunda pele, são vestidos de noiva ideais para mulheres altas e magras.

Os bordados florais em 3D conferem romantismo aos modelos de vestidos de noivas e estão em alta. Assim como modelos que deixam o ombro mais a mostra.

Vestidos com cintura baixa ajudam a alongar a silhueta e também apareceram muito nos desfiles. Em relação aos decotes, 2017 continua trazendo lindos modelos com o decote ilusão e decote nas costas em V. A sobriedade do modelo na parte da frente compensa com as costas elaboradas. Encontramos modelos de todos os tipos, como os da Rosa Clara, que utilizam muitos detalhes com pedras arrematando cinturas e ombros, como para fazer composições que caem sobre a parte traseira como se tratassem de simples colares. Uma autêntica joia para noivas!

E quando falamos em vestidos de noiva 2017 não poderíamos deixar de citar as pedrarias. Muitos especialistas



HILDA
JENNY PACKHAM



apostam que a tendência das passarelas chegarão com tudo nos casamentos das noivas de verdade. As pedras, tanto em bordados de pérolas como com incrustações de cristais, dão um efeito requintado ao modelo. Também podem incorporar pedras nas costas ou nos ombros.

Se há algo que surpreendeu nas coleções de vestidos de noiva como a de Vera Wang e a primeira parte do desfile de Rosa

Clará, foram a elaboração de modelos com volumes imprevisíveis. Também nos vestidos de noiva Oscar de La Renta. Nos pescoços, cinturas, peito, a moda nupcial rendeu-se ao efeito peplum e aos laços que dão maior movimento e volume.

E para as meninas que sonham com um vestido curto, as grifes famosas também trouxeram em suas coleções 2017 modelos para agradar a esse público crescente.

LINGERIE

O cuidado com cada detalhe do casamento exige especial atenção à lingerie. Afinal, não há momento mais propício para que a underwear entre em cena com tudo o que tem direito. Além de proporcionar conforto durante a cerimônia e a festa, é ela, a lingerie que vai atrair toda a atenção no final. E lembrando que nada como uma lingerie certa para fazer com que a mulher se sinta mais poderosa e confiante!

A lingerie escolhida para a noite de núpcias tem um papel importantíssimo e demonstra preocupação e cuidado para agradar e surpreender o parceiro nesse início da nova etapa na vida dos dois.

A branca ainda é a mais escolhida pelas mulheres, e, a tonalidade pode ser bem sensual. Apostar em rendas, transparências e aplicações de joia é uma ideia para dar um up e um charme a mais na lingerie.



BODY MARAVILHOSO COM RENDA NO DECOTE EM V, NA PARTE DA FRENTE DA CALCINHA MODELO BIQUINI. TULE POÁ NA ÁREA DA BARRIGA E NA PARTE DE TRÁS DA CALCINHA. MODELO COM MANGUINHA E RECORTES DE COSTAS NUA, DEIXAM O CORPO À MOSTRA DE FORMA SENSUAL E MODERNA. DETALHE DE ELÁSTICO CONTRASTANTE DUPLO NA ÁREA DA BARRIGA E DA CINTURA NAS COSTAS. PERFEITO PARA COMPOR LOOKS DA MODA.



ANA MARIA
DE MELO SANTOS
Anninha Cabelereiros

Casar é uma festa!

A FESTA DE CASAMENTO É UMA GRANDE CELEBRAÇÃO. NÃO IMPORTA O TEMPO, ESTÁ SEMPRE NA MODA! POR ISSO BUSCO SEMPRE ESTAR ATENTA AOS NOVOS DESEJOS E TENDÊNCIAS

Me pediram para dar uma visão “vintage” sobre esse dia tão especial. E é com imenso carinho que ao fazer uma retrospectiva, lembro quando comecei atendendo na casa da noiva. Até hoje acho um luxo! Na intimidade da casa o momento mais emocionante é o olhar do pai ao ver sua filha querida se tornar uma bela mulher! A emoção e a cumplicidade não podem ser descritas em palavras. É quando tomamos consciência da importância do amor e da construção de uma nova família.

No dia do casamento somos contagiados e tocados por sentimentos e sensações sublimes como alegria, sonho, euforia e até uma pontinha de melancolia ou tristeza nostálgica. Com o aumento do número de clientes no salão, tive a ideia de criar o Dia da Noiva no Anninha Cabelereiros, atendendo, dessa forma, além da

devido as palavras ditas, a troca de olhares, a cumplicidade. E é assim mesmo. Casar é uma grande emoção!

Às vezes me vejo pensando nos casamentos na época da minha mãe. Eu adorava quando ela contava sobre o dela. Filha de fazendeiros, a festa realizada no campo durou três dias. Imagino como era mais complicada a logística. Mas eles foram felizes para sempre!

Já na minha época o chique era receber os convidados com bolo e champanhe no salão de recepção da igreja. Mas eu me casei numa bela fuga. Com Boré, ícone em Caicó, em plena festa de S'Antana, me casando em Natal. Foi um grande acontecimento. A cerimônia foi oficializada pelo Monsenhor Walfredo Gurgel, meu primo, padre e governador do Estado do Rio Grande do Norte, com recepção na casa de Zaira e Felix Marinho, grandes amigos e vizinhos de Tia Alice e Vicente Veras, meus pais aqui em Natal. Um luxo na minha memória!

Hoje, como mãe, vivi novas experiências. Minha filha casou as 15h30 na igreja em Natal com recepção na casa da praia em Pirambuizos, espaço que hoje alugamos para festas. Na época foi um acontecimento fora dos padrões e que, acabou virando tendência. Lembro que fiquei quase em pânico. Porém, quando entendi o sonho dela, tudo criou forma. Lembro quando ela me disse: “Mãe, o casamento é meu e do René. Nós queremos estar junto dos nossos melhores sentimentos». Dessa forma, um sonho virou realidade, resultando em um belo casamento, abençoado pelas crenças e valores de Mariana e René! Para mim?! Em qualquer época, casamento representa a união de duas pessoas movidas por um forte sentimento e o desejo de estarem juntas. O que penso hoje?! Como já dizia Vinicius de Moraes “Que sejam felizes enquanto durar o amor”.



noiva, as outras mulheres da família ou próximas a ela (mãe, madrinhas, daminhas, amigas) com mais conforto e emoção compartilhada.

Com a chegada da nova geração de clientes, ainda mais exigentes, tive que evoluir mais na arte de satisfazer desejos, então criei o dia da prova. Elas ficam mais confiantes e seguras tirando todas as dúvidas sobre suas escolhas. O momento da entrega da noiva ao pai é único. Já teve muito choro e correção da maquiagem,

Sabor e elegância
para o seu evento!



MADA
Doce

(84) 99656.3036

madadoce@hotmail.com

madadoce

Bom gosto em cada detalhe!

A ENGENHEIRA E ARQUITETA LILIAN PACHECO SE ESPECIALIZOU NA DECORAÇÃO DE FESTAS E VEM SE TORNANDO UMA REFERÊNCIA NESSE SEGMENTO



LILIAN PACHECO
Arquiteta

Formada em arquitetura desde 2006 e em engenharia civil em 2012, Lilian Pacheco aprendeu a gostar de festas com a mãe, Maria Helena Pacheco, que sempre foi uma excelente anfitriã. “Comecei a juntar amigas para fazer festas a fantasia no halloween e depois na abertura do verão. Essas festas foram se repetindo nos últimos três anos. Com a grande visibilidade no Instagram, a proporção se tornou maior e as pessoas começaram a perguntar se eu fazia eventos”, explica.

Lilian Pacheco sempre soube que queria abrir o próprio negócio. Então, depois do último verão, onde promoveu várias festas

em sua casa, recebendo inúmeros elogios pelo bom gosto das decorações, teve a certeza de que era aquilo que queria. “Eu tinha prazer no que estava fazendo. Gosto de cuidar de cada pequeno detalhe. A proposta é dar um toque especial em cada evento, oferecendo um serviço impecável com preço justo. Um grande diferencial do meu trabalho são as peças utilizadas na decoração. Todas exclusivas”, afirma.

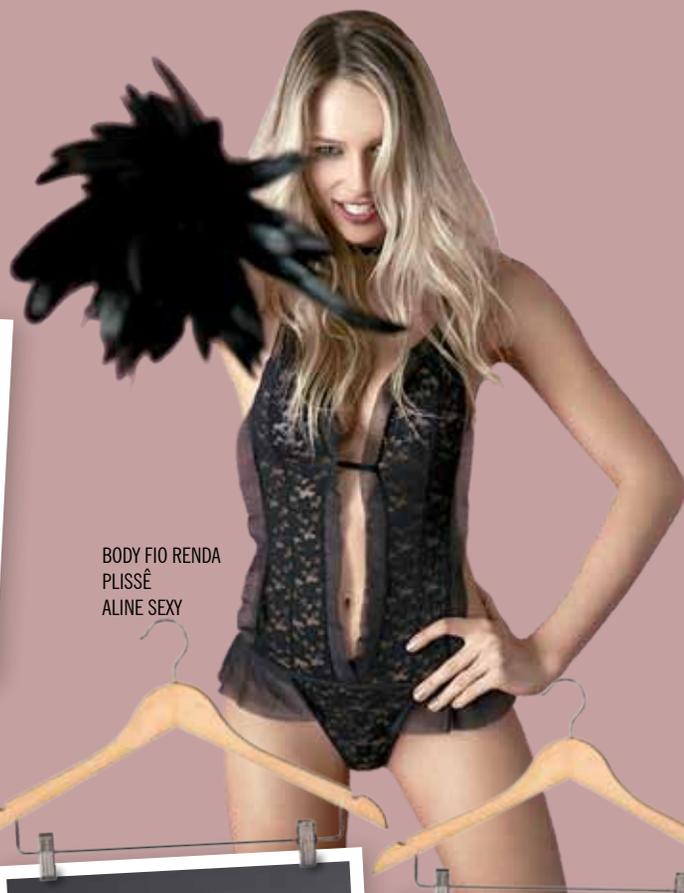
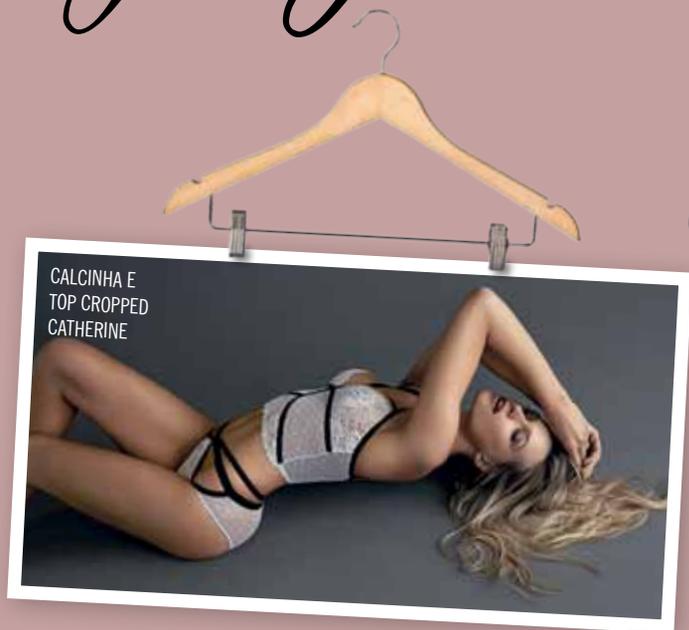
Entre os eventos que podem receber a decoração assinada por Lilian Pacheco, estão chás de panela, batizados, aniversários, jantares e casamentos.



APAIXONE-SE

jogê

COMO ESCOLHER A LINGERIE CERTA PARA O DIA DOS NAMORADOS. COM CONFORTO E SENSUALIDADE, A JOGÊ MOSTRA UM POUCO DA COLEÇÃO INVERNO 2017.



BODY FIO RENDA PLISSÉ ALINE SEXY



CAMISOLA SEXY



CALCINHA E SUTIÃ



CAMISOLA CATHERINE



CALCINHA E SUTIÃ

JOGÊ PETRÓPOLIS
Rua Mipibu, 543
Petrópolis - Natal/RN
(84) 3222.2019 / 99839.6654
www.joge.com.br

@jogelovewear
@jogenatal
Entrega em todo o RN

Vestidos de Noivas

TENDÊNCIAS PARA CASAMENTO NO CAMPO

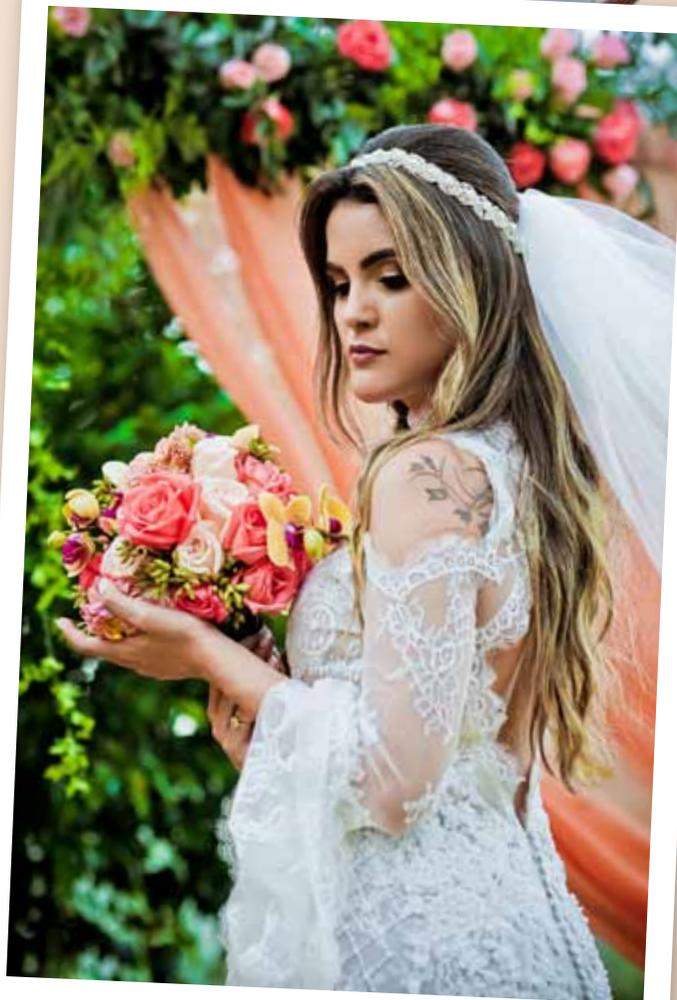
Cada vez mais procurados, os casamentos no campo são uma forte tendência. Realizados durante a manhã, ou no final da tarde, eles pedem vestidos mais leves e fluídos. Há 17 anos no mercado de alta costura, o estilista Thiago Almeida se especializou, nos últimos 04, em vestidos de festas. Para o nosso editorial ele selecionou 03 de suas criações para noivas cheias de estilo.



VESTIDO EM TECIDO BUCOL COM APLICAÇÃO DE RENDA, VALORIZANDO A CINTURA



PROPOSTA MAIS MINIMALISTA PARA NOIVA QUE BUSCA DELICADEZA EM UM TULE BORDADO



MIX DE RENDA CHANTILY E TULE BORDADO, NUMA PROPOSTA HIP CHIQUE, IDEAL PARA UMA NOIVA MODERNA

*Desfrute de momentos
inesquecíveis à dois!*



Mais de 95% do nosso público são casais. Pensando em oferecer momentos inesquecíveis para eles, nossos pacotes de lua de mel incluem: Coquetel de boas-vindas; decoração especial na suíte; carta de felicitações; bombons; espumante, café da manhã na varanda e mesa reservada com decoração para jantar.



BEIJA FLOR
RESORT & SPA

Rua Ponta de Pirambu, s/n
Centro, Tibau do Sul - RN
(84) 3246.4360 / 99821.2324
reservas@beijafloresort.com.br
www.beijafloresort.com.br



Lua de Mel com Arituba

ARITUBA TURISMO MOSTRA BORA BORA COMO UM DOS DESTINOS IDEAIS PARA CASAIS QUE DESEJAM VIVER MOMENTOS REALMENTE INESQUECÍVEIS

Por Abdon Gosson

Uma coisa que deveria ser tão importante quanto o vestido e a festa é a lua de mel, para isso, o destino deve ser inesquecível! E se existe um paraíso na terra, esse lugar é Bora Bora, na Polinésia Francesa. Uma ilha paradisíaca com um mar de cor estonteante, local perfeito para uma lua de mel.

A ilha é cercada por um azul inconfundível do mar, praias de areias brancas e os “motus” (ilhotas que compõem a coroa da lagoa), que formam uma barreira natural e represam as águas do oceano, criando a ilusão de que você está em uma grande lagoa azul.

Hotéis

Muitos hotéis em Bora Bora ficam nos motus (ilhotas que compõem a coroa da laguna), para ter vista para o Monte Otemanu. Uma das grandes

vantagens de se hospedar em Bora Bora é admirar o azul impressionante do oceano do seu próprio “Bangalô sobre as águas”, simplesmente olhando para baixo dos seus pés, pois muitos deles ficam sobre a água e têm parte do chão de vidro, com uma vista de milhares de peixinhos coloridos. Além disso, o vento e a imensidão do mar nos trazem um verdadeiro momento de sonho e encanto.

Gastronomia

Deliciosos e com vista para o mar azul, os restaurantes de Bora Bora são atrações à parte. Todos os hotéis da ilha possuem mais de uma opção de restaurante para almoço e jantar, mas se você quiser optar por sair para comer, o local oferece outras possibilidades, como um jantar romântico a bordo de um iate, um lual tahitiano, jantar a beira mar, entre outros.



Passeios

As tranquilas praias compõem um cenário ideal para esportes náuticos. Os mais corajosos podem ainda alimentar arraias e tubarões. Um passeio imperdível e muito romântico é, sem dúvida, o cruzeiro ao pôr do sol admirando o final da tarde na lagoa de **Bora Bora**, enquanto saboreia um delicioso coquetel a bordo.

A ilha de **Bora Bora** é perfeita para a prática do mergulho. Além disso, a bordo de um catamarã, você navega em um jardim de corais, onde observa diversas espécies de peixes coloridos. Você também pode nadar pertinho de arraias e tubarões em seu habitat ou apenas observá-los de dentro do barco. Após essa experiência, o barco segue para um motu (ilha) privativo, onde dançarinos se apresentam com música típica.

Para preservar as tartarugas, um dos animais que mais sofrem com a intervenção do homem na natureza, o hotel Le Meridién criou o **Centro de Cuidados de Tartaruga de Bora Bora**, que recebe e trata animais doentes e feridos para depois soltá-los no oceano quando estiverem recuperados. No Centro você poderá nadar e alimentar as tartarugas.

Por fim, não deixe de visitar Matira Beach, uma das mais famosas praias do mundo, ocupando uma área extensa, com areia branca e águas claras. O local tem excelente infraestrutura, com diversos bares e restaurantes.



ARITUBA TURISMO
Av. Hermes da Fonseca, 1542
Tirol, Natal - RN
(84) 3133-3880
www.arituba.com.br

 Arituba Turismo
 aritubaturismo
 (84) 99963.6158



Tereza Tinoco

ÍCONE DE BELEZA EM NATAL, REFERÊNCIA NO SEGMENTO DE MODA, MÃE, MULHER E APAIXONADA POR VIAGENS E GASTRONOMIA

Formada pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte em Ciências Sociais com Licenciatura em História, ícone de beleza e sofisticação na capital potiguar, Tereza Tinoco administra uma loja que leva seu nome e que é referência na região Nordeste quando o assunto são peças de alta costura de grandes estilistas. Em um final de tarde, ela recebeu a equipe da UP Magazine para uma conversa leve e descontraída, onde falou sobre beleza, viagens, moda, família e decoração.

UP - Quais os seus segredos de beleza e o que não pode faltar no seu nécessaire?

Tereza Tinoco - Eu não tenho segredos de beleza. Faço musculação três vezes por semana, vou ao dermatologista periodicamente e como de tudo. No meu nécessaire não pode faltar um batom e um corretivo, que adoro.

UP - Você gosta de viajar? Qual foi a sua viagem inesquecível e porquê?

TT - Amo viajar. O grande prazer da vida é conhecer novos lugares e culturas. Também adoro comer bem, então sempre que planejo uma nova viagem já penso no que vou comer, pode ser em qualquer lugar, seja em Recife ou Nova York. Já fiz viagens maravilhosas e pretendo viajar muito mais.

UP - Como são os seus momentos em família e como descreveria a sensação de ver os filhos crescidos e encaminhados na vida?

TT - Venho de uma família muito estruturada. Meus pais comemoraram recentemente bodas de diamante, em uma união incrível. Meus filhos foram criados com esse mesmo espírito e quando nos reunimos é com muita alegria, carinho e mesa farta. Nos encontramos sempre porque para mim um dos grandes prazeres da vida é a convivência familiar.

Tenho uma sensação maravilhosa ao ver meus três filhos independentes, encaminhados, felizes e bem resolvidos. O terceiro vai casar esse ano. Já tenho uma netinha de dois anos, então sou muito feliz quando olho para cima e quando olho para baixo, porque tenho pais, irmãos, filhos e uma neta que admiro, isso para mim é maravilhoso.

UP - Como você classifica o seu estilo? O que gosta de vestir?

TT - Sou bem eclética, como trabalho com moda, muitas vezes algumas coisas

que a princípio eu não amaria, acabo me habituando e gostando. Acredito que o importante é se vestir de acordo com o seu tipo físico e a ocasião. Não tenho uma regra, mas adoro me vestir bem, adoro roupa, sapatos, bolsas, um bom acessório. Enfim, não tenho um estilo definido, porém, tenho um estilo próprio dentro do clássico, do casual, ou seja, imprimo um estilo pessoal em cada look que uso.

UP - Você tem algum objeto pessoal ou que decore a sua casa (garimpado em uma viagem, presente ou herdado) que tenha um significado especial para você? Porque?

TT - Tenho vários objetos garimpados em viagens e presenteados, mas o mais especial é a mesa de jantar da minha casa que pertenceu ao bisavô e a bisavó do meu pai. Amo e tenho muito ciúme dela. É uma mesa de madeira antiga com pés pintados em porcelana.

AMERICA FORD A MAIOR DO NORTE E NORDESTE

Ser líder em vendas de veículos, da marca Ford, nas regiões Norte e Nordeste, desde o primeiro ano de existência, faz parte do nosso compromisso.
Venha conferir a qualidade dos nossos serviços.



📍 /americaford
📱 @americaford
🌐 www.americaford.com.br



PELA VIDA. ESCOLHA O TRÂNSITO SEGURO.

AV. SENADOR SALGADO FILHO, 3600, CANDELÁRIA, NATAL.
FONE: (84) 4005.0055

Grupo
Parvi



Caroline Maciel

CONCILIANDO OS MOMENTOS EM FAMÍLIA COM UMA ROTINA CORRIDA DE TRABALHO, A JOVEM PROCURADORA DA REPÚBLICA É UM EXEMPLO DA VERSATILIDADE E GARRA DA MULHER MODERNA



Jovem, profissional dedicada, mãe de três crianças (Vinícius, 11, Isabela, 7 e Maria Eduarda, 1) e esposa de Frederico Lima, a Procuradora e Diretora da Associação Nacional dos Procuradores da República Caroline Maciel, tem uma rotina bem corrida.

Acorda cedinho, vai para academia, toma café com as crianças e corre para o trabalho. “Faço questão de almoçar com meus filhos e depois levo para escola. Volto para o trabalho e fico até a noite. Quando chego em casa é uma verdadeira maratona. Faço as tarefas com os maio-

res, brinco com todos e coloco a bebê para dormir. Por sorte conto com a ajuda da minha mãe”, explica.

Os momentos de lazer são em família, normalmente saboreando as refeições preparadas com carinho pelo marido. Além disso, para ajudar a manter o equilíbrio energético/espiritual, ela faz Reiki com frequência e procura rezar várias vezes ao dia.

Para saber mais sobre seus gostos, valores e família, a equipe da UP Magazine, conversou um pouco com ela. O resultado, você pode conferir na entrevista a seguir.

UP - Você gosta de viajar? Qual foi a sua viagem inesquecível e porquê?

Caroline Maciel - Amo viajar, e há duas viagens que jamais vou esquecer. A primeira foi para Fernando de Noronha. Meu marido me pediu em casamento durante um mergulho que fizemos, com direito a plaquinha com a inscrição “Quer casar comigo?”. A segunda foi pra Disney com meus filhos. Nos divertimos demais juntos, foi muito especial!

UP - Você tem algum ídolo ou alguém a quem admire muito? Quem e porquê?

CM - Acho fácil idealizarmos pessoas que sequer conhecemos, difícil é ser ídolo de perto, com convivência. Uma das pessoas que mais admiro é a minha madrinha Lucinha Maciel, procuradora de Justiça aposentada e que me inspirou a querer ser do Ministério Público. É um ser de luz, de amor, de generosidade que sempre

esteve comigo e com minha mãe em todos os momentos difíceis.

UP - Como você vê a crise que afeta o país? Como seria um país realmente justo para se viver?

CM - Na minha opinião a crise no Brasil transcende a política e a economia. Estamos numa crise generalizada, que inclui valores e atitudes. Precisamos de um país mais justo, mais solidário. Precisamos ser menos egoístas e preconceituosos, mais acolhedores, gentis e generosos.

UP - Você é vaidosa? Que cuidados de beleza fazem parte do seu dia a dia? E sobre moda, como definiria o seu estilo e quais as suas grifes favoritas?

CM - Não sei se sou muito vaidosa, mas procuro me alimentar bem, ingerir muito líquido, fazer atividade física regularmente e dormir muito. Não ligo muito para marcas de roupas e me

considero de estilo clássico.

UP - Uma lembrança especial que marcou a sua vida.

CM - Lembrança marcante tenho das minhas duas bisavós, Precy e Mariazinha, que tive o privilégio de conviver até a adolescência. Elas eram exemplo de doçura e dedicação à família, foi muito importante para mim ter recebido tanto amor delas.

UP - Tem algum objeto pessoal ou que decore a sua casa (garimpado em uma viagem, presente ou herdado) que tenha um significado especial para você? Porque?

CM - Não tenho apego a objetos, mas adoro um quadro que decora meu quarto, feito sob encomenda, por César Revedo. O quadro, extremamente feminino com a silhueta de Marilyn Monroe, retrata a gravidez da minha primeira filha, sem dúvida, um momento muito feliz.

VENHA TREINAR NA BODYTECH TIROL.

A Bodytech oferece uma excelente estrutura, profissionais qualificados e grande variedade de atividades para toda a família. Venha conhecer!

Aproveite nossos programas gratuitos para atender a sua necessidade:



BT EXPRESS

Para você que tem pouco tempo.



BT CLIENT

Para você que está se adaptando à academia.



BT CARE

Para você que precisa de cuidado especial.

MATRICULE-SE NA BODYTECH TIROL!



Zamara Ribeiro

EMPRESÁRIA, APAIXONADA PELO SEGMENTO EM QUE ATUA, FALA SOBRE FAMÍLIA, ARQUITETURA, MODA E VIAGENS



A empresária Zamara Ribeiro participa de todos os processos da Companhia do Mármore, mas, é realmente apaixonada pelo setor comercial. Nos momentos de lazer, prioriza os programas em família e a companhia dos amigos. Para conhecer um pouco mais do seu dia a dia, gostos, estilo e aspirações, a equipe da UP Magazine, bateu um papo com ela e o resultado você pode conferir na entrevista a seguir!

UP - Você gosta de viajar? Qual foi a sua viagem inesquecível e porquê?

Zamara Ribeiro - Sim, adoro viajar. Todas as viagens são inesquecíveis de alguma maneira. Mas a que fiz para a Costa Amalfitana foi realmente inesquecível, pelo cenário e pessoas.

UP - Você tem algum ídolo ou alguém a quem admire muito? Quem e porquê?

ZR - Não tenho ídolos, mas, meu pai e meu esposo, são pessoas que admiro muito. Meu pai, por todos os valores que me ensinou. E meu esposo, por ser um exemplo em todas as atividades que assume.

UP - Quais as principais tendências no uso de mármore na arquitetura? O que você destacaria nesse segmento?

ZR - A composição com outros materiais em ambientes diversos, repletos de identidade e sofisticação. O uso do verde em várias rochas ornamentais, por exemplo, foi uma tendência observada no último salão de Milão, que aconteceu em abril desse ano.

UP - Você é vaidosa? Que cuidados de beleza fazem parte do seu dia a dia?

ZR - Sim, um pouco (risos). Não abro mão de ter uma alimentação saudável e de fazer atividade física.

UP - E sobre moda, como definiria o seu estilo?

ZR - Gosto muito de moda. Não costumo me definir, mas talvez o meu estilo seja entre o contemporâneo e o clássico.

UP - Uma lembrança que considera marcante.

ZR - Os nascimentos dos meus filhos, com certeza, me marcaram profundamente.

UP - Tem algum objeto pessoal ou que decore a sua casa (garimpado em uma viagem, presente ou herdado) que tenha um significado especial para você? Qual e porquê?

ZR - Sim, um pingente, que foi presente do meu pai, que herdou do meu avô. Sem dúvida, um objeto pelo qual tenho imenso carinho.

25
ANOS

O PRIMEIRO SHOPPING
DO POTIGUAR
ESTÁ COMPLETANDO
25 ANOS DE HISTÓRIA.

OU MELHOR, DE
momentos

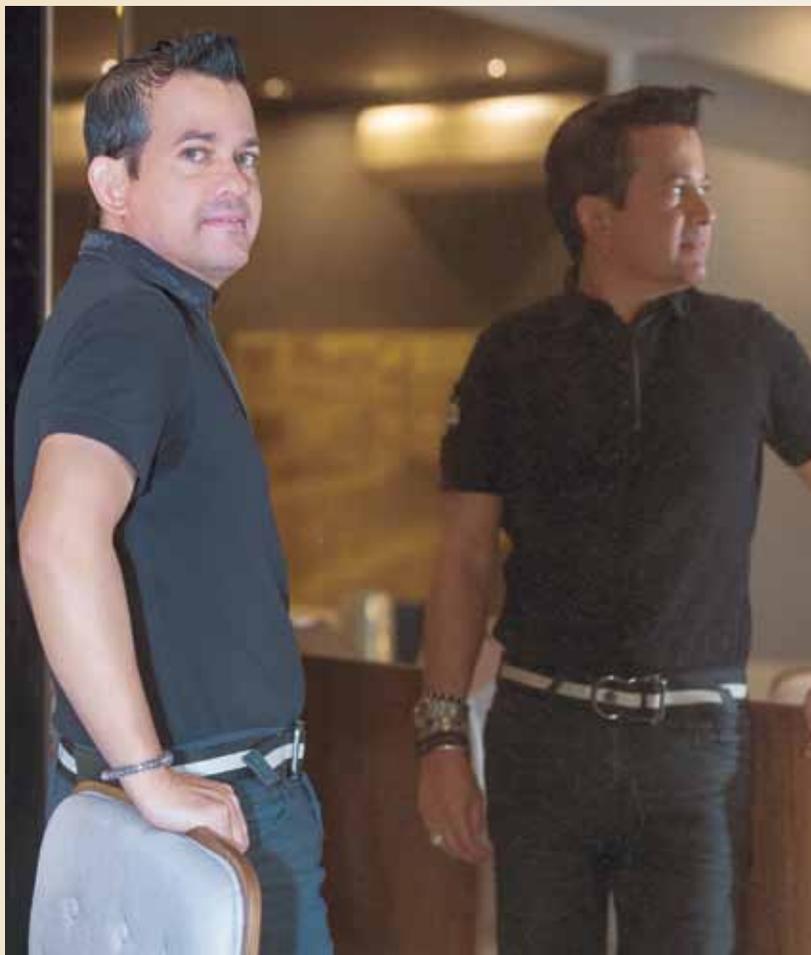
*O Natal Shopping vai celebrar essa data tão importante
contando os momentos inesquecíveis que você viveu aqui.
Compartilhe e conheça alguns desses melhores momentos em
www.natalshopping25anos.com.br*

*Narinha e Túlio se encontraram
pela primeira vez no shopping.*

NATAL
SHOPPING

Gomes Junior

UM PERFIL LEVE E DESCONTRAÍDO DE UM PROFISSIONAL QUE É REFERÊNCIA EM PAISAGISMO E DECORAÇÃO NO CENÁRIO POTIGUAR



Educado, prestativo e muito competente. Esses são apenas alguns dos adjetivos que remetem a Gomes Júnior, profissional pioneiro em paisagismo no estado do Rio Grande do Norte e referência nesse segmento.

A versatilidade e o bom gosto do filho mais novo de Austregésilo e Elza Gomes, garantiu o reconhecimento do seu trabalho pelos principais arquitetos do Estado, tendo sido destaque na badalada revista Vogue, pelos cenários paisagísticos desenvolvidos nos melhores condomínios e hotéis da capital potiguar. Além disso, nos últimos anos, Gomes Júnior se especializou na decoração de festas, imprimindo estilo e sofisticação em cada detalhe.

Para conhecer um pouco mais do trabalho desse excelente profissional, a equipe da revista UP Magazine, bateu um papo descontraído com ele, na melhor versão “Gomes Junior por ele mesmo”.

UP - Como começou a atuar com paisagismo e posteriormente com decoração de eventos?

Gomes Junior - Comecei a atuar no segmento de paisagismo ainda criança, através da minha mãe. Com o passar dos anos, me apaixonei pela decoração de eventos e fui me aperfeiçoando nessa área.

UP - Na sua concepção o que é fundamental para desenvolver um cenário paisagístico e também para a decoração de ambientes?

GJ - Em primeiro lugar, ter amor pelas plantas para fazer algo real-

mente em sintonia com a natureza. Sobre decoração, sempre trabalho em cima do gosto e expectativas do cliente, porém, colocando um pouco do meu gosto também. Dessa forma, imprimo estilo ao ambiente ou evento, com um toque de personalização.

UP - Que diferenciais te fizeram ser uma das referências nesse segmento?

GJ - Procuo sempre me inspirar na própria natureza para que meus jardins sejam bem decorados e com bastante verde, dessa forma os cenários desenvolvidos ficam mais

leves e naturais.

UP - Que itens usados para essas ambientações são marcas registradas suas (seu estilo pessoal)?

GJ - Sem dúvida, as patas de elefante, kaisukas, moreias e orquídeas phalaenopsis.

UP - Como você se vê daqui a 10 anos e como imagina que estará o segmento em que atua?

GJ - Trabalhando muito e amando o que faço, ou seja, do mesmo jeito. Quanto ao mercado, acredito que estará ainda melhor.

RODENSTOCK ROAD.

Alta qualidade 24 horas por dia, 7 dias na semana
e mais segurança ao dirigir.

OCULARE



Elegância em Ótica

R

RODENSTOCK

Lentes e Armações
Tecnologia Alemã



/oticasoculare



@oticasoculare

Karla Barbosa

ESPOSA, MÃE DEDICADA E PROFISSIONAL VERSÁTIL
SEMPRE EM BUSCA DE NOVOS DESAFIOS



Formada em Odontologia, pela UEPB, de Campina Grande, desde 1997, Karla Veruska Barbosa tem consultório próprio e é especializada em endodontia. Recentemente decidiu buscar uma nova carreira - a realização de um sonho antigo, o curso de arquitetura! “Depois que passei em odontologia, me encantei e fui em frente. Mas sempre gostei de criar e recriar ambientes. Hoje vejo que odontologia e arquitetura tem sim relação. Afinal, o dentista faz a arquitetura, a reforma e a estética do dente”, afirma.

A rotina é corrida, mas ela consegue conciliar todas as atividades. Com 3 filhos, 2 já na faculdade (Daniel cursando engenharia civil e Amanda, arquitetura) e o pequeno Gabriel de 3 anos. “Uma diferença de 18 anos para a mais nova. Mas, sem dúvida, o melhor presente que a maturidade poderia ter me dado. Veio para unir, agregar, me dar paz”.

Casada com Ranieri Barbosa, tendo coordenado sua campanha vitoriosa em 2016 (vereador mais bem votado de Natal) e atual presidente da Câmara Municipal, ela está ao lado do marido em todas as ocasiões.

UP - Quais os seus segredos de beleza e o que não pode faltar no seu nécessaire?

Karla Barbosa - Não tenho segredos de beleza. Vivo em uma eterna briga com a balança como a maioria das mulheres (risos). Mas vou a academia sempre que possível e, duas vezes no ano, ao dermatologista. O que não pode faltar no meu nécessaire é rímel e lápis de olho, são essenciais na minha vida.

UP - Você gosta de viajar?

KB - Amo viajar. Afinal, cada novo

roteiro traz novos conhecimentos, experiências culturais e gastronômicas. É sempre um grande aprendizado. Além disso, fora da nossa zona de conforto nos sentimos mais livres. Acredito que toda viagem seja inesquecível, porém, se tiver que escolher uma, sem dúvida, foi a minha primeira visita a Paris. Me emocionei muito vendo a torre Eiffel.

UP - Como você classifica o seu estilo? O que gosta de vestir e quais as suas marcas favoritas?

KB - Não tenho um estilo definido.

Depende muito da ocasião, do humor, de como acordei naquele dia. Porém, gosto de experimentar as roupas com calma antes de comprar e escolho peças que valorizem a silhueta.

UP - Tem algum objeto pessoal ou que decore a sua casa (garimpado em uma viagem, presente ou herdado) que tenha um significado especial para você? Porque?

KB - Não tenho apego a nenhum objeto, mas sempre que viajo trago muitas fotos e lembranças pelas quais tenho muito carinho.



EXPLORE A INTENSIDADE

**DAS RUAS COM O SUV MAIS
DESEJADO DO MOMENTO.**

3 anos
GARANTIA
PARA TODA A
LINHA



**MOTOR MAIS
ECONÔMICO DA
CATEGORIA**

**CÂMERA 360° PARA
VOCÊ ESTACIONAR
COM PERFEIÇÃO**

**O MELHOR DA
TECNOLOGIA
JAPONESA.**

[/nissauto](#) [@nissauto](#)
(84) 4005-3400 | www.nissauto.com.br

Rua Apodi, 428 - Tirol

NISSAUTO

Respeite os limites de velocidade





EMILIO HIPÓLITO
Médico e apaixonado
por automóveis

Carros de luxo

UMA CONSAGRAÇÃO PESSOAL OSCILANDO ENTRE A RAZÃO E A EMOÇÃO. ENTENDA ESSA DIFÍCIL EQUAÇÃO!

Possuir um carro de luxo não é um sonho distante para muitos, graças às inúmeras opções de financiamento atuais. Um carro dessa categoria traz consigo desempenho, tecnologia e direitos de vanglória para a imagem. É natural ser atraído pelos símbolos sofisticados das importantes montadoras aderidos ao carro, pelo showroom elegante e logo então puxar seu talão de cheques ou cartão de crédito – “pode debitar, por favor”.

A compra de um artigo de luxo é uma

decisão muito mais emocional do que racional, algo que mexe com seu ego, seus sonhos de progresso pessoal. No entanto, o que muitos compradores de carros premium não percebem é que há uma grande diferença entre comprar um carro de luxo e possuir um. Com o orgulho de ostentar esse automóvel fantasia vem o desafio de mantê-lo. Aqui estão seis fatores que você deverá considerar antes de gastar o seu dinheiro arduamente ganho em uma joia de quatro rodas:



BMW i8



- **CONFIABILIDADE:** carros importados tendem a sofrer um processo de “nacionalização”, para se adaptarem as nossas estradas esburacadas, combustíveis impuros ou adulterados, lombadas e diferenças climáticas. Insista em obter o maior tempo possível de garantia em peças e revisões tabeladas.

- **VALOR DE REVENDA:** quanto mais alto o valor do seu objeto automobilístico mais rapidamente ele se deprecia. Melhor optar pelas versões de entrada ou intermediárias - se esse quesito lhe pesar muito no bolso. Algumas marcas oferecem planos de recompra, mas, depende da condição do carro. O lado positivo disso é que você pode obter grandes promoções em carros de luxo usados com três a quatro anos com a desvalorização.

- **PEÇAS DE REPOSIÇÃO:** você depende de itens que não são fabricados localmente, o que significa que eles têm pesados impostos cobrados e prazos de entrega mais demorados. Histórias de carros de luxo esperando nas garagens por semanas, devido à indisponibilidade de peças, não são incomuns. Pesquise ainda sobre os preços de mercado de algumas delas.

- **CUSTO DO SERVIÇO:** dado que esses carros vêm carregados com a mais recente tecnologia e eletrônica, as instalações necessárias para atendê-los são caras e os técnicos precisam ter maiores qualificações e conhecimentos também. Estes carros também precisam de óleos mais refinados e peças mais caras, desde os filtros de ar até as pastilhas de freio, por exemplo. Todas estas despesas aparecem quando você o entrega na concessionária autorizada para sua manutenção periódica.

- **ESPAÇO:** um carro de custo muito elevado não significa que ele seja necessariamente muito espaçoso ou que vá acomodar bem quatro pessoas. Há uma tendência a se miniaturizar mais os modelos para torná-los mais ágeis, fáceis de manobrar e estacionar, mais leves e aerodinâmicos e, desse modo, melhorar sua esportividade. Convém avaliar quem vai realmente desfrutar disso a maior parte do tempo.

- **SEGURO:** carros caros são igualmente caros para segurar. E esta é uma despesa que você terá que arcar todos os anos, e não vamos esquecer, seu objeto ainda estará depreciando nesse decorrer de tempo.

Espero que as dicas tenham sido úteis. Carros de sonhos vem com muitos benefícios como itens de segurança - além dos obrigatórios - desempenho superior e economia de combustível. O fator do bem-estar e exclusividade vai lhe encher de

orgulho. Causam inveja? Sim, muita, mas, transforme isso em combustível do seu sucesso honesto, merecido e tudo será satisfação e alegria. Parafraseando uma marca bem conhecida: “Das Beste oder nichts” - “O melhor ou nada”!

98ª Festa da Paróquia de São Pedro Apóstolo

UM JANTAR BENEFICENTE SERÁ REALIZADO PARA ARRECADAR FUNDOS PARA REFORMA NA IGREJA MATRIZ

No dia 15 de agosto, a Paróquia de São Pedro Apóstolo completa 98 anos de existência. Para celebrar o lançamento da festa será realizado um jantar beneficente no dia 9 de junho, às 19h, na Churrascaria Sal e Brasa, em Ponta Negra.

O evento tem como objetivo, arrecadar fundos para a conclusão do teto da igreja matriz, que está sendo restaurado em lambri. A senha custa 100 reais e pode ser adquirida na secretaria da paróquia, de segunda a sexta, em horário comercial. Na ocasião, além da confrater-

nização entre paroquianos e convidados, acontecerá sorteio de brindes, entre eles, uma diária no Hotel Sombra e Água Fresca, em Pipa.

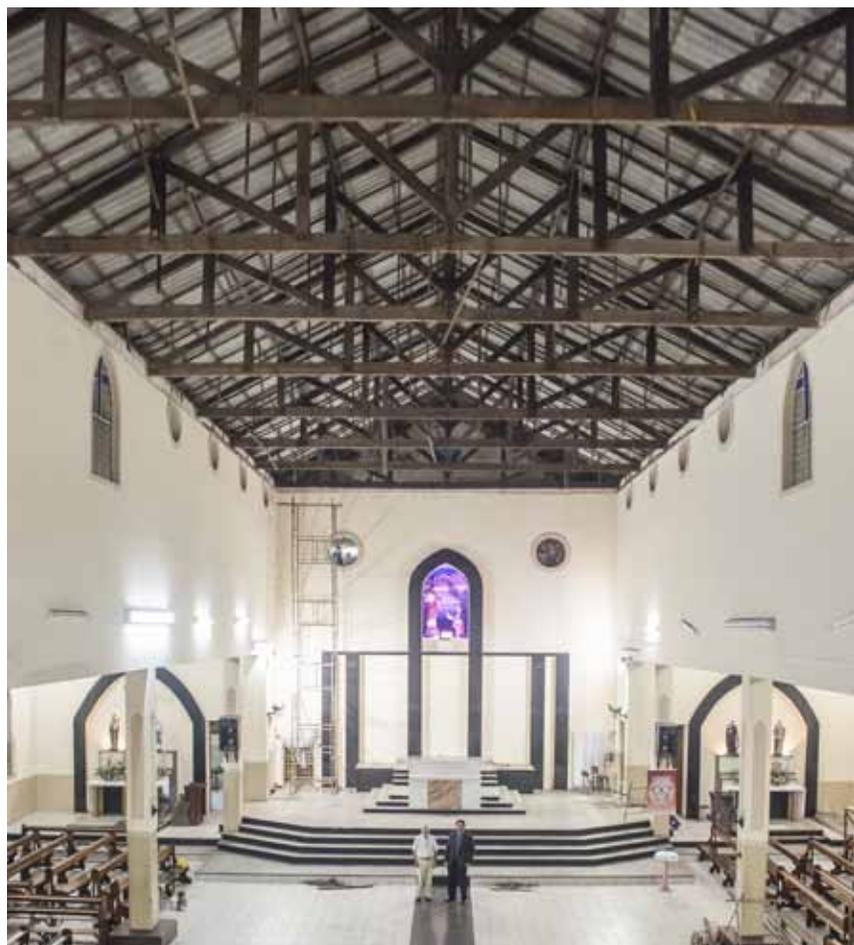
A Paróquia é a segunda de Natal. De 1919 até hoje, muitos receberam os primeiros e os últimos sacramentos nela. Neste ano de 2017, a festa que celebra o padroeiro do Alecrim, será realizada de 19 a 29 de junho, com novenas todas as noites, a partir das 19h, além de quermesse na lateral da igreja, com música ao vivo, barracas e apresentações culturais.

CAMPANHA DE RESTAURAÇÃO

A campanha de restauração da igreja matriz foi iniciada no dia 11 de abril de 2016. A equipe de restauração coordenada pelo casal Roberto Flávio e Cristiane Alexandre vem realizando diversas ações sob a orientação do pároco padre Motta, para arrecadação de recursos.

Atualmente, está sendo vendida uma rifa de dois salários mínimos, que será sorteada no encerramento da festa do padroeiro São Pedro, no dia 29 de junho. Já no dia 6 de agosto acontecerá uma feijoada e um bingo em comemoração ao dia dos pais. Todo o dinheiro arrecadado será revertido para a igreja. Ainda no evento, será lançada a rifa de um carro zero. O sorteio acontecerá no dia 25 de dezembro, na igreja de São Pedro.

Os interessados em colaborar, podem ainda fazer uma doação, através de depósito na conta da paróquia – em nome da Arquidiocese de Natal, banco Santander 033. Agência 4543. Conta: 13000066-4.



PADRE MOTTA COORDENA AS AÇÕES DE ARRECAÇÃO DE FUNDOS PARA A RESTAURAÇÃO DA IGREJA MATRIZ

PARÓQUIA SÃO PEDRO
Praça Pedro II, s/n
Alecrim, Natal/RN
(84) 3615-2816
www.saopedrom.com.br

@pspedroalecrim
@paroquia_saopedro



SOS da Roupas

ALÉM DOS SERVIÇOS DE COSTURA E REFORMA, LOJA TAMBÉM FUNCIONA COMO LAVANDERIA

A SOS da Roupas, localizada no charmoso Potengi Flat, em pleno coração de Petrópolis, atua desde 2013 como ateliê, com serviços de costura e reforma de roupas. Um importante diferencial em relação as outras empresas do segmento é que a empresa funciona também como lavanderia.

“Caso o cliente queira consertar, reformar ou confeccionar uma roupa e deseje recebê-la já lavada e pronta pra uso, oferecemos essa facilidade. Além disso, nossa costureira tem 22 anos de experiência em conserto

e confecção de roupas, o que atesta a qualidade do serviço prestado”, explica o proprietário da SOS da Roupas, Alisson Silva.

A empresa também trabalha com confecção de peças de moda praia para crianças e adultos (biquínis e maiôs) e conta com uma equipe qualificada para prestar um atendimento realmente diferenciado.

SOS DA ROUPA
Lavanderia e ateliê
Av. Prudente de Moraes, 521
Petrópolis, Natal/RN
Galeria Potengi Flat, Loja 03)

(84) 99957.7284



MANOEL FILHO
Diretor da Tres1 Comunicação
@tres1comunicacao

Hashtags

SAIBA COMO VOCÊ PODE SE BENEFICIAR DESSE RECURSO NAS REDES SOCIAIS

Se as redes sociais são lugares em que as pessoas podem compartilhar o que estão assistindo, pensando e sentindo, não seria ótimo se a gente conseguisse filtrar pesquisas em torno do tema destes comentários?

O uso das hashtags está se tornando cada vez mais constante, porém muitas pessoas usam esse artifício sem entender a sua função.

Afinal, o que é hashtag? É uma palavra-chave antecedida pela cerquilha (#) que as pessoas geralmente utilizam para identificar o tema do conteúdo que estão compartilhando nas redes sociais. A adesão delas se tornou popular no Twitter e depois disseminou-se para as demais redes sociais.

Cada hashtag criada é transformada em um hiperlink, ou seja, uma nuvem que irá direcionar a pesquisa para todas as pessoas que também marcaram seus conteúdos com aquela hashtag específica.

Quando você seleciona uma palavra-chave para um conteúdo, ele é automaticamente adicionado ao grupo de pesquisa daquele tópico. Essa é uma maneira bem mais prática de agrupar diversos conteúdos sobre um determinado tema, facilitando a pesquisa sobre o tópico desejado.

A partir dessa pesquisa é possível encontrar as pessoas que estão falando sobre o assunto e o que cada uma delas compartilhou.

MAS COMO USAR AS HASHTAG?

Para utilizar é muito simples, basta utilizar o sinal de cerquilha (#) e, logo após, inserir a palavra chave que você achar que irá classificar melhor o seu post. Não se esqueça de que os espaços não são identificados, portanto escreva todas as palavras juntas.

Não coloque todo o conteúdo em uma hashtag. Se você quer saber o que as pessoas estão achando sobre o filme, utilize a hashtag com o nome dele, e não #OQueAsPessoasEstãoAchandoSobreOFilme, pois isso irá restringir muito a pesquisa, diminuindo o volume de conteúdo encontrado.

NÃO USE UMA HASHTAG PARA CADA PALAVRA

Esta dica é oposta à anterior. Se você adicionar as hashtags #o #que #as #pessoas #estão#achando #sobre #o #filme, você irá adicionar o seu conteúdo em diversos grupos de pesquisa, não necessariamente no que você planejava inicialmente.

Use uma hashtag que esteja de acordo com o tema do post. Usar uma só porque está sendo altamente pesquisada mas sem falar sobre o assunto do post, vai ser pouco eficaz para a disseminação do conteúdo.

Mesmo tendo sido criadas pelo Twitter, hoje elas já são muito disseminadas no contexto

online e diversas outras redes sociais incentivam seus usuários a utilizarem. É muito importante que se pesquise bem cada uma das mídias sociais para entender como as pessoas se comportam e como utilizam as hashtags para conseguir gerar o maior engajamento possível.

Portanto, pode ser que uma palavra-chave que faça muito sucesso no Twitter, não seja necessariamente tão bem sucedida no Facebook, ou no Instagram. Agora você já está preparado para fazer o seu post com suas Hashtags, Mãos à obra, vamos lá?



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

TRANSPARÊNCIA E ECONOMIA PELO BEM DO RIO GRANDE DO NORTE

A gestão moderna da Assembleia Legislativa promoveu a **transparência, a economia de gastos** e uma ampla **reforma administrativa** na Casa do Povo. Graças à economia gerada pelo **corte de gastos**, a atual gestão ficou **abaixo do limite prudencial** e pôde investir, com a **aprovação dos 24 deputados**, em importantes ações em benefício da população.



Rio Grande do Norte
Assembleia Legislativa

   assembleiarn

 www.al.rn.gov.br





FAM MATOS
DJ e produtora de eventos

Programação para todos os gostos!

OS MELHORES EVENTOS QUE VÃO ROLAR NOS MESES DE JUNHO, JULHO E AGOSTO

E escrever é sempre uma tarefa desafiadora e escrever sobre entretenimento é ainda mais. Afinal você precisa abstrair os seus gostos pessoais, ou seja, pensar no gosto dos mais diversos públicos. Do que pessoas de diferentes estilos gostariam de ler e saber que vem por aí.

Esses dias eu li uma frase tão poderosa que preciso compartilhar com vocês. Não é uma frase qualquer. É um ensinamento que podemos levar para sempre. “Vida é o que acontece enquanto você faz planos”.

Captou a força dessas palavras? É uma grande verdade! A gente fica esperando para ser feliz lá na frente, não hoje. Só quando se aposentar e tiver tempo. Só quando mudar de emprego ou cidade. Só quando tiver dinheiro para fazer a viagem dos sonhos. Só quando encontrar um grande amor...

Enquanto isso, os dias vão passando. As semanas, os meses, os anos. E a gente apenas sobrevive, empurrando com a barriga o final feliz e os nossos verdadeiros desejos, não é?!

Quem disse que essa espera toda vai valer a pena? Cá entre nós, é mais garantido (e divertido) buscar a realização com planos menores, mais frequentes e possíveis. Tipo viver o hoje e buscar ser feliz com pouco. Um show, uma peça, um espetáculo. Sair da rotina, buscar conhecer coisas e pessoas novas.

Parar de fazer tantos planos pode ser um baita plano! Vamos curtir cada dia ao máximo (como se fosse o nosso aniversário, o primeiro dia de férias ou algo assim)? Prometo que os eventos indicados na coluna UP Festas poderão ser prazerosos e que você vai curtir.



AGENDA

Para começar se liga no que vem por aí...

✓ 3 de junho - Villa Mix Tour (Arena das Dunas)

✓ 10 de junho - Toquinho (Teatro Riachuelo)

✓ 12 de junho - Guilherme Arantes e Leoni (Teatro Riachuelo)

✓ 17 de junho - Frejat (Teatro Riachuelo)

✓ 30 de junho - Aline Barros (Teatro Riachuelo)

✓ 01 de julho - Chico Cezar (Teatro Riachuelo)

✓ 06 de julho - Almir Sater (Teatro Riachuelo)

✓ 08 de julho - Aviões e Mc Dennis (Imirá Plaza)

✓ 14 de julho - Biquíni Cavado (Arena das Dunas)

✓ 22 de julho - Pe. Fábio de Melo (Arena das Dunas - a confirmar)

✓ Final de Julho - Mr. Catra (Local a confirmar)

✓ 05 de agosto - Garota Vip (Arena das Dunas - a confirmar)

Para o mês de setembro tem Feriadão em Pipa, Ivete Sangalo, Alceu Valença, Demônios da Garoa e muito mais.

O palco dos mega eventos do RN.
Aqui tem sempre uma grande
atração para você.

mais de

milhões
de visitantes

- 141 partidas de futebol
- 147 eventos
- 42 mil visitas ao Arena Tour
- Mais de 4 mil pessoas beneficiadas com emprego e renda
- A única Arena com nota máxima em todos os quesitos avaliados no Sibrace*

*Sistema Brasileiro de Classificação de Estádios

Ao longo dos últimos 3 anos, o Rio Grande do Norte ganhou mais do que um novo cartão postal. A Arena das Dunas conquistou o público por oferecer inovação, variedade, conforto e segurança em todos os eventos que promove. Sua plataforma moderna e com padrão internacional se adapta facilmente a todo tipo de atração, favorecendo a cidade do Natal a entrar de vez no circuito dos mega eventos, o que gera mais renda, emprego, turismo e oportunidade para a população. Ser a única Arena do Brasil com nota máxima em todos os quesitos avaliados é motivo de orgulho para todo norte-grandense. E você, em especial, faz parte desse sucesso.

> www.arenadunas.com.br



ARENA DAS DUNAS

Isso tudo é para você.

CIA DO MÁRMORE INAUGURA SUA PRIMEIRA LOJA



LEONARDO CAMPOS
Gastrônomo,
Assessor de Cerimonial
© @leonardocamposrn



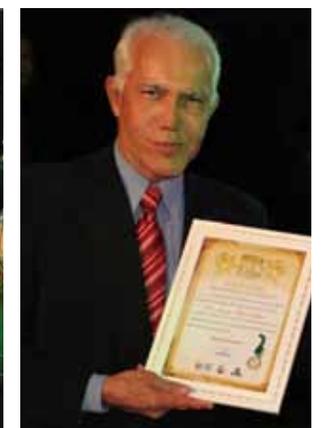
Quatro festas deram um “up” na noite natalense durante o mês de maio. A inauguração da primeira loja da Cia do Mármore no charmoso Edifício Comercial Hermes 880, o aniversário do colunista social Toinho Silveira (com vários homenageados) no Versailles Recepções, a inauguração da loja Bontempo na avenida Hermes da Fonseca, e a festa de lançamento da segunda edição da revista Casta Real, na STA Motors.



Acho Chic



ANIVERSÁRIO DE TOINHO SILVEIRA



INAUGURAÇÃO DA LOJA BONTEMPO



NOITE DE LANÇAMENTO DA REVISTA CASTA REAL



Arena das Dunas

INFRAESTRUTURA JÁ É CONSIDERADA UM TEMPLO DO ESPORTE E ENTRETENIMENTO EM NATAL

Desde sua inauguração, em janeiro de 2014, até agora, a Arena das Dunas só vem aumentando sua agenda de atividades com jogos e os melhores eventos da cidade. São shows, feiras, eventos corporativos e, é claro, os jogos de futebol, que consolidam o complexo multiuso como umas das melhores praças de eventos do Nordeste.

Já foram contabilizadas mais de 147 datas, sem contar os eventos de menor porte, e 141 partidas de futebol. São produções do Música na Arena, núcleo de produção de eventos da Arena das Dunas ou de outros produtores que locam o espaço para trazer

os melhores shows e atrações.

Cláudio Menezes, gerente de conteúdo da Arena das Dunas pode passar por várias modulações, que são determinadas a partir do tipo do evento e do público". A praça esportiva abriga também o Domingo na Arena, que abre as portas da praça externa e da rua projetada todos os domingos, gratuitamente, dando espaço para a prática de esportes, corrida, patinação, skate, aulas de ginástica ao ar livre, fruto de parcerias com academias da cidade, além de apresentações culturais.

Além de todas essas atividades, merece destaque ainda o Arena Tour,

que já recebeu mais de 42 mil visitantes. O tour guiado, que apresenta aos turistas e visitantes todas as áreas exclusivas do estádio, oferece guias bilíngues que explicam como foi a construção da obra, os eventos e curiosidades da Copa do Mundo FIFA 2014 e apresentam o mundialmente elogiado gramado.

Com uma agenda rica em atrações diversificadas, a Arena mais bela do Brasil continua de vento em popa como uma das praças mais ativas do país!

ARENA DAS DUNAS
Av. Prudente de Moraes, 5121
Lagoa Nova - Natal/RN
(84) 3673-6800
www.arenadunas.com.br

 Arena das Dunas
 arenadasdunas
 @arenadunas





Foco na saúde e na boa forma

PROGRAMA INOVADOR REÚNE TREINO ORIENTADO POR EDUCADORA FÍSICA, AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL, ALÉM DE PRATOS SAUDÁVEIS ELABORADOS POR UMA CHEF DE COZINHA

Três profissionais competentes e reconhecidas em suas áreas – a especialista em nutrição aplicada a Medicina Estética e Esporte Dyla Gomes, a educadora física carioca, com ampla experiência em treinamento desportivo e performance humana Gabriela Garcia e a chef de cozinha Angelina Tavares, diretora da Sogood Alimentos Saudáveis – decidiram unir forças para criar um programa diferenciado, com duração de 30 dias, focado em saúde, emagrecimento e qualidade de vida.

Ao adquirir o programa, o cliente é encaminhado para a consulta com a nutricionista que irá elaborar um plano alimentar personalizado. Em seguida, a educadora física fará uma avaliação para definir a melhor indicação de treino – iniciante ou intermediário – além de passar as primeiras orientações e o guia de exercícios.

“São treinos curtos, com exercícios simples e rápidos, sem a necessidade do uso de equipamentos, podendo ser realizados em casa ou no condomínio do prédio. O cliente recebe um guia ilustrado com o descritivo de cada exercício, além de ter

acesso a vídeos explicativos e orientação através do grupo de WhatsApp”, explica Gabriela Garcia.

Com base no plano alimentar elaborado pela nutricionista Dyla Gomes, a chef Angelina Tavares, através da Sogood Alimentos Saudáveis, prepara as refeições do cliente. “Com os pratos do almoço e jantar elaborados de acordo com a orientação nutricional é mais fácil atingir os resultados desejados”, afirmam a nutricionista e a chef de cozinha.

O público alvo do programa são pessoas que precisam praticar atividade física e comer alimentos saudáveis, por uma questão de saúde, estética ou bem-estar e que, normalmente não tem tempo de frequentar uma academia e, principalmente, de preparar as próprias refeições. Além disso, a principal vantagem da contratação do plano de 30 dias é ter uma equipe multidisciplinar a disposição por um custo acessível, ou seja, bem mais em conta do que contratar os serviços individualmente. Uma forma de ter acesso a saúde e qualidade de vida, de forma simples, prática e integrada.



ANGELINA TAVARES

Formada em Gastronomia pela Universidade Potiguar em 2009, com ampla experiência na área de restaurantes e eventos. Encantada pelos benefícios que os alimentos trazem para saúde, atualmente é diretora da Sogood Alimentos Saudáveis e está concluindo uma MBA na área de Gestão em serviços de Alimentação.

ANGELINA TAVARES
Chef de cozinha

@angeltavares13



DYLA GOMES

Apaixonada pela profissão, é formada em Nutrição pela Universidade Potiguar, desde 2011. Iniciou consultório no mesmo ano no Hospital do Coração de Natal, onde permanece até hoje. Especialista em Nutrição Aplicada a Medicina Estética e Esporte, acompanha muitos atletas no estado e presta consultoria em outros países.

Dyla Gomes
Nutricionista
(84) 4009.2040 / 98834.9424
dylagomes0@gmail.com

Dyla Gomes
@dylagomes



GABRIELA GARCIA

Formada em Educação Física pela Universidade Estácio de Sá - RJ (2010) e pós-graduada em atividade física adaptada e saúde pela UGF-RJ, a ex atleta profissional de ginástica olímpica do Flamengo, atuou desde sua formação como personal trainer na rede de academia Bodytech, além de realizar trabalhos de consultoria e acompanhamento à distância. Atualmente atua como Head Coach da CrossFit Capim Macio em Natal.

Gabriela Garcia
Educadora física
contato@gabrielagarcia.com.br

Gabriela Garcia
@gabicooach



Manipular é antecipar o futuro!

REFERÊNCIA NO SEGMENTO, A FARMAFÓRMULA ESTÁ EM SINTONIA COM AS NOVAS TENDÊNCIAS QUE SÃO PRESCRIÇÕES COM BASE NA GENÉTICA DO INDIVÍDUO E SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL

Fundada em 28 de outubro de 1983, a Farmafórmula foi pioneira na cidade de Natal, no Rio Grande do Norte. Líder na preferência do mercado consumidor e com mais de 80 lojas em todo o Brasil, conquistou a confiança dos clientes e profissionais de saúde ao garantir a procedência dos materiais, atendendo e selecionando criteriosamente os fornecedores, prezando pela segurança na aquisição do insumo e pela qualidade do produto final.

“A manipulação ganha cada vez mais destaque e espaço no mercado, mesmo competindo com as grandes redes de drogarias, e isso se deve não somente pela possibilidade de customização do medicamento, como também das dosagens específicas, inúmeras possibilidades de associações de ativos, utilização de

técnicas inovadoras e, principalmente, por estar preparada para essas novas tendências que são prescrições com base na genética do indivíduo e a suplementação nutricional”, afirma o farmacêutico Masterson Araújo, especialista em Farmacologia e Dispensação Farmacêutica, com 12 anos de experiência na área e franqueado da Farmafórmula na capital potiguar.

Os estudos de farmacogenética mostram uma tendência de medicamentos personalizados em função das necessidades específicas de cada paciente, pois eles reagem de formas diferentes ao tratamento em função de seus metabolismos. A suplementação nutricional, por exemplo, está sendo muito utilizada pelos profissionais de saúde, principalmente pelos nutricionistas, com dosagens

específicas após avaliar o estado bioquímico e, mais recentemente, o perfil genético do paciente.

Com as novas avaliações e com a suplementação personalizada, o paciente consegue seus objetivos com maior eficácia, sejam eles a prevenção de doenças ou o seu tratamento. Esta realidade só será possível em farmácias de manipulação. “Em virtude disso, a escolha pelo produto manipulado superou o conceito de ‘menor preço’ e tornou-se um recurso eficiente para os médicos, nutricionistas e demais profissionais da saúde utilizarem em seus pacientes”, conclui Masterson Araújo.

FARMAFÓRMULA
Av. Hermes da Fonseca, 562
Petrópolis - Natal/RN
(84) 3025-8050 / (84) 99969-3197
petropolis@farmaformula.com.br
<http://farmaformula.com.br>

📍@petropolisfarmaformula
📧@farmaformulapetropolis



ORAL
PREMIUM

*“Um vestido que
expresse seu sonho,
uma make que
valorize seus
traços, um cabelo
deslumbrante, mas
sem esquecer
do principal:
um belo sorriso”.*

Av. Prudente de Moraes, 380
Petrópolis - Natal/RN
(84) 3202.0202 / 99806.6900
clinicaoralpremium.com.br



CHARLES DE SÁ
Cirurgião Plástico
Scientific Manager of
Ivo Pitanguy Institute
www.clinicaperforma.com

Ética na cirurgia plástica

EM TEMPOS DE EXAGERADA VAIDADE, CABE UM ALERTA PARA O AUMENTO DA RESPONSABILIDADE DOS CIRURGIÕES PLÁSTICOS EM ORIENTAR SEUS PACIENTES

Uma das mais impactantes conquistas humanas no século XXI foi o direito de escolher sua própria aparência, ou seja, de corrigir sua imagem e viver com mais confiança e satisfação. Porém, a história ilustra uma característica desconcertante da época em que vivemos – se submeter a uma cirurgia plástica tornou-se símbolo de status.

Para homens e mulheres, o corpo é a forma de se identificarem com o mundo. Ao se sentirem insatisfeitos com suas imagens corporais, as pessoas procuram o cirurgião plástico. Afinal, existe uma forte associação entre boa aparência, sucesso e felicidade, na atualidade. É claro que a cirurgia plástica não tem o poder de garantir felicidade, mas é um recurso que, se bem aplicado, no momento certo e da forma correta, promoverá as condições emocionais para se transitar pela vida com mais assertividade, harmonia e autoconfiança.

A ética profissional impõe ao cirurgião plástico o dever de identificar pacientes em situação de distúrbio emocional e orientá-los, ora quanto à necessidade da cirurgia pretendida, ora quanto ao procedimento cabível à sua necessidade e a sua anatomia. A cirurgia plástica é uma combinação de arte e ciência e, como tal, está sujeita às variações do comportamento dos diferentes mecanismos fisiológicos que caracterizam cada pessoa.

De acordo com o último levantamento da Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica, só em 2016 foram realizadas 1.500.000 cirurgias. Porém, o bom senso deve ser sempre a linha delimitadora da plausibilidade das cirurgias - de um lado, a necessidade estética real e a possibilidade

técnica de atingir o resultado desejado. Do outro, a vaidade exacerbada, o desejo de copiar modelos de beleza inatingíveis.

Cabe ao cirurgião ajudar a tornar pessoas melhores dentro do que são, sem descaracterizá-las. Não me canso de dizer “não adianta ter a boca da atriz, o nariz ou os seios da modelo internacional, se eles não combinam com o tipo físico da paciente”. Nestes casos, perde-se o padrão de naturalidade e harmonia. Afinal, muitas pacientes buscam uma beleza idealizada na esperança de mimetizar, junto com as características físicas das artistas, a vida glamourosa que elas levam. Nada mais equivocado.

A maioria das pessoas não sabe que boa parte das celebridades adora fazer plástica e dizer que não fez e quase sempre declara nas revistas que “usa só uns creminhos”, “quase não se exercita” e “come de tudo” para construir uma imagem delineada por especialistas em comunicação e marketing. Deuses do Olimpo são bonitos por natureza, diz o mito; atores famosos são os olímpicos do nosso tempo. Que os nossos pacientes saibam disso e possam ser críticos e conscientes na hora de procurar uma cirurgia.

Por fim, o paciente deve escolher um cirurgião plástico capacitado e confiável, que poderá indicar as melhores opções de tratamento e procedimentos a serem adotados para o seu caso em particular. Também é fundamental que o paciente se certifique de que o médico é de direito e de fato um cirurgião plástico, ou seja, se realizou sua formação profissional em serviço credenciado pela SBCP (Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica (www.cirurgiaplastica.org.br)).



Santa Fé Suplementos Tirol

LOJA COM CONCEITO PREMIUM OFERECE SERVIÇOS DIFERENCIADOS, ALÉM DE UMA GRANDE VARIEDADE DE VITAMINAS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Entre as principais mudanças para se adquirir um estilo de vida saudável está a reeducação alimentar. A alimentação saudável é uma alimentação completa, equilibrada, capaz de fornecer ao organismo todos os nutrientes que ele precisa ao longo do dia. Ainda assim, em alguns casos específicos, somente a dieta não é suficiente. Cabe ao profissional especializado, ou seja, ao nutricionista, a indicação de suplementos alimentares para suprir

uma possível carência nutricional.

A unidade da Santa Fé Suplementos, localizada no bairro do Tirol, conta com duas nutricionistas, Carla Medeiros e Cristiane Oliveira, para oferecer o melhor atendimento. Entre os serviços oferecidos estão consultas em nutrição clínica funcional e esportiva; avaliação nutricional, bioimpedância, reeducação alimentar, emagrecimento, hipertrofia, prevenção e tratamento de doenças crônicas, além de acompa-

nhamento nutricional em todas as fases da vida.

Criada dentro de um conceito premium para oferecer qualidade e praticidade aos seus clientes, a loja conta também com serviços de banco 24 horas, recargas de celular, além de uma grande variedade de vitaminas e suplementos alimentares.

SANTA FÉ SUPLEMENTOS TIROL
Av. Afonso Pena, 1034
Tirol, Natal - RN
84 3201-1003 / 1551

📍 Santa Fé Suplementos Tirol
📱 @santafesuplementostirol

Rinoplastia

proporciona mais harmonia ao rosto

O PROCEDIMENTO CIRÚRGICO, ALÉM DA SIGNIFICATIVA MELHORA ESTÉTICA, CONTRIBUI PARA A QUALIDADE DAS FUNÇÕES RESPIRATÓRIAS NASAIS

Olhar-se no espelho e se sentir bem com a própria aparência é o desejo de todas as pessoas que convivem com imperfeições que interferem na harmonia da face, por isso muitos pacientes optam por procedimentos cirúrgicos para corrigir a estética e a funcionalidade.

Entre os procedimentos mais procurados atualmente está a rinoplastia, técnica que além de promover uma melhora significativa na aparência facial, também contribui para a qualidade da função nasal, por meio da correção de desvios de septo, obstrução nasal, entre outros problemas. O tempo de recuperação é curto (aproximadamente uma semana) e a anestesia utilizada no procedimento pode ser geral ou local com sedação.

“O formato e o tamanho do nariz podem causar desarmonia ao rosto, afinal o órgão está localizado na parte mais central da face. Através da rinoplastia, uma das técnicas cirúrgicas mais aperfeiçoadas ao longo do tempo, a estrutura do nariz pode ser remodelada objetivando um resultado bonito, natural e harmônico com a face. A cirurgia favorece ainda a melhoria da função nasal da respiração”, afirma o médico Paulo Eduardo, otorrino e cirurgião especialista em rinoplastia (plástica do nariz), com mais de 20 anos de experiência profissional, que atende em sua clínica, localizada no primeiro andar do Natal Hospital Center, na capital potiguar.

A rinoplastia costuma ser realizada pela manhã e o paciente tem alta em no máximo 24 horas. O pós-operatório é praticamente indolor e costuma ser bem tranquilo. Quando o paciente sente um pouco de incômodo, são receitados apenas analgésicos comuns. Um pouco de inchaço e a pele levemente arroxeadada na região também podem ser observados, sintomas que desaparecem ainda nos primeiros dias após a cirurgia.



“Além disso, não utilizamos o tampão nasal, ou seja, a pessoa sai do hospital respirando normalmente”, explica o médico.

Antes da realização do procedimento é feita uma avaliação pré-operatória pelo cirurgião, onde é apresentado ao paciente o passo a passo da cirurgia, bem como as mudanças que serão realizadas no nariz, avaliando o rosto como um todo para um resultado harmônico. Além disso, são solicitados exames de sangue e avaliação cardiológica.

Também no pré-operatório é avaliado se o paciente possui problemas funcionais de respiração (como desvio de septo e hipertrofia de cornetos nasais). Se detectado, além da rinoplastia é realizada a correção do problema. Assim, além do paciente ficar com um rosto mais bonito, também passa a respirar melhor.

A equipe altamente qualificada, sob o comando do médico Paulo Eduardo conta com instrumentador cirúrgico próprio, secretária capacitada para oferecer um atendimento de excelência para a parte mais importante do processo cirúrgico – o paciente.

De forma conjunta com a rinoplastia, sempre que houver indicação, procedimentos complementares podem ser realizados para harmonização facial, entre eles, preenchimentos; suavização de rugas e linhas de expressão através da aplicação de Botox, clareamento da pele, tratamentos a laser, correção de orelha de abano ou papada e cirurgia corretiva do queixo (mento), potencializando o resultado final.

O médico otorrino Paulo Eduardo dedicou-se nos últimos 20 anos à cirurgia estética da face, mais especificamente a rinoplastia, focando nessa cirurgia que exige conhecimentos profundos da anatomia do nariz e ampla experiência. Dessa forma tem proporcionado resultados seguros e consistentes o que fez com que fosse carinhosamente chamado por seus pacientes de “Mago do Nariz”.

Sua conduta ética, a qualidade do atendimento e os resultados do seu trabalho fazem dele um profissional reconhecido e conceituado não só no estado do Rio Grande do Norte, mas em todo país. Além disso, pelo menos duas vezes ao ano, o médico participa de congressos sobre cirurgia plástica facial e rinoplastia, nos Estados Unidos e na Europa.

DR. PAULO EDUARDO - CRM 3348
Otorrinolaringologista e
especialista em rinoplastia
(84) 3021.9220 / 99124.8748
www.drpaolueduardo.com

@DrPauloEduardoRinoplastia
@dr.paolueduardo

OPINIÃO DA PACIENTE



“A insatisfação com o nariz é algo que sempre esteve presente na minha vida, por isso desde a adolescência sonhava em fazer uma cirurgia plástica. Porém, maior do que a vontade de me submeter ao procedimento era o medo de um resultado artificial e exagerado.

Certa vez decidi

perguntar a uma amiga que havia feito rinoplastia quem era seu médico, pois achei o resultado delicado e natural exatamente como eu desejava. Foi então que ela me falou que era o Dr. Paulo Eduardo Cavalcanti e me mostrou fotos de outros ótimos resultados de cirurgias feitas por ele. Então resolvi marcar uma consulta. Ele foi muito gentil e atencioso, tirou todas as minhas dúvidas e passou toda a confiança que eu precisava. Fiz os exames necessários e pouco mais de um mês depois realizamos a cirurgia. Posso dizer que foi a melhor decisão que tomei na vida. O Dr. Paulo e sua equipe foram muito atenciosos comigo e minha família no pré e pós operatório. Minha recuperação foi super tranquila e o resultado foi melhor do que eu poderia imaginar. Prestes a completar cinco meses de cirurgia, sei que ainda falta um longo caminho até o resultado final, mas já me sinto imensamente feliz, de bem com o espelho e com a auto estima lá em cima. Recomendo o Dr. Paulo a quem quiser realizar uma rinoplastia pois é certeza de ética, profissionalismo e bons resultados”.

Lorena Almeida, advogada



Estética facial no consultório do dentista

COM A EVOLUÇÃO DA ESTÉTICA FACIAL NA ODONTOLOGIA, O EXPERIENTE CIRURGIÃO BUCO-MAXILO-FACIAL ROBERTO PINHEIRO TEM SE TORNADO UMA DAS PRINCIPAIS REFERÊNCIAS NESSE SEGMENTO

A Odontologia moderna tem evoluído, e cada vez mais tem buscado soluções para tratar não somente os dentes, mas também a boca, os lábios e a face como um conjunto integrado.

Em setembro de 2016, o Conselho Federal de Odontologia - CFO normatizou a realização de procedimentos estéticos faciais, entre eles, o uso de toxina botulínica (Botox®), preenchimento facial com ácido hialurônico, lipoenzimática de papada (redução da papada), entre outros. Em Natal, o cirurgião Buco-Maxilo-Facial Roberto Pinheiro, atuante nas áreas de implantodontia, trauma de face e cirurgia ortognática, com mais de 12 anos de experiência, vem se tornando uma das principais referências nessa área.

“Os procedimentos para harmonização facial trazem beleza e harmonia ao rosto do paciente. É realizada uma análise facial individualizada, ou seja, uma observação criteriosa da simetria e proporção das estruturas faciais, por meio de um protocolo com fotografias para definir quais procedimentos trarão os melhores resultados para cada paciente”, explica Roberto Pinheiro.

Um dos tratamentos que tem sido mais procurados na estética orofacial é o uso de enzimas especiais para a redução da papada. “É um procedimento simples, onde através de

injeções de enzimas na região é possível ter uma redução substancial do volume de gordura localizada, minimizando o efeito de ‘queixo duplo’ de alguns pacientes”, afirma o cirurgião.

Outro procedimento bastante procurado é a bichectomia. “Um procedimento cirúrgico realizado para retirada da gordura das bochechas chamada de ‘bola de Bichat’, que se tornou popular entre as celebridades que querem deixar o rosto mais fino e tem conquistado cada vez mais adeptos. A cirurgia é simples, com duração média de 40 minutos e realizada com anestesia local no próprio consultório”, garante.

Roberto Pinheiro, dentro do conceito atualizado de harmonização facial, oferece diversos procedimentos como uso da toxina botulínica, preenchimentos com ácido hialurônico, volumizadores e implantes faciais rígidos, que de forma conjunta ou separadamente, de acordo com o diagnóstico e a indicação individual, tem o objetivo de deixar o paciente com uma aparência mais harmônica, jovem e bonita.

O cirurgião Buco-Maxilo-Facial, que atende na Clínica Aproniano Martins, em Lagoa Nova, além dos procedimentos estéticos, também atua com implantes dentários guiados por computador (sem cortes e sem pontos), cirurgia das fraturas de face e cirurgia ortognática, sempre buscando a integração entre sorriso, lábios e a face como um todo.



ROBERTO PINHEIRO - CRO-RN 3316
 Cirurgião Buco-Maxilo-Facial
 Av. Miguel Castro, 779
 Lagoa Nova - Natal/RN
 www.robertopinheirobmf.com

@robertopinheirobmf
 @robertopinheirobmf
 (84) 99613.1848



REVITALLY
ESTÉTICA DE RESULTADOS



Revitally

Estética de resultados

ENTRE AS NOVIDADES DA CLÍNICA QUE É REFERÊNCIA EM PROCEDIMENTOS ESTÉTICOS, DESTAQUE PARA O MÉTODO 360° DE EMAGRECIMENTO

A Revitally, localizada no Tirol, é referência em procedimentos estéticos com foco nos resultados. Além disso, conta com protocolos exclusivos capazes de eliminar até quatro quilos em uma única sessão.

Entre os serviços diferenciados oferecidos pela clínica, que tem como esteticistas responsáveis Heryca Costa e Aisi Medeiros, destaque para tratamentos ortomoleculares e de desintoxicação; tratamentos para flacidez pós cirurgia bariátrica; criolipólise 3D, peelings, tratamento para olheira, striort (redução de 80% das estrias brancas), botox e podoposturologia (tratamento desenvolvido pelo fisioterapeuta Josenildo Lima que consiste na correção da postura por meio de palmilhas proprioceptivas), além dos serviços de esmalteria e depilação à laser.

A inovação mais recente lançada pela Revitally é o Método 360°, um protocolo exclusivo de emagrecimento de alta performance e curto prazo, que trabalha o corpo e a mente, através de profissionais qualificados em alimentação, estética corporal e reprogramação do

hipotálamo, visando a perda de peso duradoura.

A proposta do Método 360°, desenvolvido pelo coach de emagrecimento Rafael Santos, a nutricionista Georgi Wayne e a esteticista Aisi Medeiros é proporcionar perda de peso significativa através de uma análise completa dos hábitos de cada paciente.

Além da perda de peso, de até 20 quilos, em 60 dias, o método busca criar novos hábitos com foco na qualidade de vida; aumentar a autoestima; melhorar o desempenho sexual, reduzir flacidez, celulite, estrias, varizes, veias, viscosidade da pele, bem como melhorar o humor e o raciocínio.

O método é direcionado a grupos fechados com atendimento individualizado (pessoas que tenham como meta a perda de peso, mulheres pós-parto, pré e pós bariátrica, pré-lipoaspiração, sedentários, pré-diabéticos, diabéticos e hipertensos), com idades entre 18 e 60 anos, com graus de obesidade I e II.

REVITALLY NATAL

Av. Rodrigues Alves, 740

Tirol - Natal/RN

(em frente a Igreja Santa Teresinha)

(84) 2226.4060

Revitally Natal

@revitallynatal

(84) 98809.5818



Profissional atua em prol da boa comunicação e deglutição

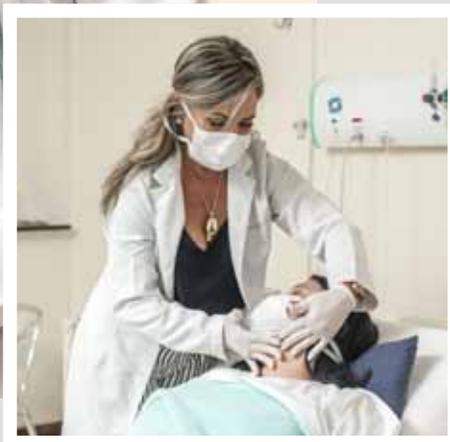
A FONOAUDIÓLOGA ROSÂNGELA LEMOS TRABALHA COM PACIENTES DE DIVERSAS IDADES AUXILIANDO NO DESENVOLVIMENTO DAS FUNÇÕES VOCAIS, ARTICULAÇÃO DOS ÓRGÃOS ORAIS E FUNÇÕES ESTOMATOGNÁTICAS

Formada a 12 anos, a fonoaudióloga Rosângela Lemos atende pacientes desde a primeira infância até a última idade, desenvolvendo um trabalho sério em prol de uma boa comunicação, melhorando o desempenho vocal, fala e articulação dos órgãos orais (lábios, língua, palato e bochechas).

Além disso, também atua com distúrbios de linguagem (elaboração do pensamento para a comunicação, seja falada ou gesticulada), funções estomatoagnáticas (sucção, mastigação, respiração, fala e deglutição) e na qualidade de vida de pacientes portadores de doenças neurológicas, como Alzheimer e Parkinson, nos quais essas funções estejam comprometidas.

“Comecei a atuar na área, ou seja, a adquirir experiência prática na Clínica Trauma Center onde atendi pacientes durante sete anos. Ao mesmo tempo já realizava um trabalho em hospitais e visitas domiciliares. Sai do consultório para me aprofundar na área de disfagia (alterações na deglutição), por isso fui fazer especialização em fonoaudiologia hospitalar. Geralmente atendo pacientes acometidos de AVE (Acidente Vascular Encefálico), mais conhecido por AVC. Esse acidente vascular atinge determinadas áreas do encéfalo, onde geralmente compromete a deglutição, fala e linguagem devido as disfunções motoras ou de memória”, afirma a fonoaudióloga.

O trabalho realizado por Rosângela Lemos normalmente é solicitado pelo médico ou pela família, sendo muitas vezes indicado por colegas de



profissão. “Geralmente início o atendimento no hospital e depois dou continuidade na casa do paciente. Em relação ao prognóstico para situações de alterações de fala, voz, sem implicações neurológicas o tratamento depende da assiduidade e participação do paciente. Quando isso é favorável, com 12 sessões já é possível observar bons resultados e até mesmo dar alta”, explica.

Já nos casos mais severos, em que o paciente ainda está na UTI, o trabalho do fonoaudiólogo, quando realizado desde o início e de forma constante,

costuma ter resultado imediato e com boa evolução, porém existe a necessidade de se manter o atendimento sem tempo ou data determinada para alta. “É preciso que o acompanhamento do fonoaudiólogo persista até que o paciente não dependa mais de recursos como traqueotomia (tubo respiratório) ou sonda enteral, ou seja, até que possa respirar e se alimentar sem o uso de aparelhos”, conclui.

ROSÂNGELA LEMOS - CRFA/RN 9041 @rosalemosfono
Fonoaudióloga
rosalemosfono@gmail.com
(84) 99812-1122



Estilo, carinho e cuidado **para o seu pet**

ZOOPET REÚNE EM UM ÚNICO LUGAR ESTÉTICA FELINA E CANINA, BOUTIQUE COM ROUPAS, BRINQUEDOS E ACESSÓRIO, ALÉM DE MEDICAMENTOS E CONSULTÓRIO VETERINÁRIO



Reunir em um mesmo ambiente, *pet shop*, consultório veterinário, espaço de espera climatizado, para os tutores e para os pets, serviço de copa, além de uma charmosa boutique com roupas e acessórios de primeira linha para cães e gatos. Essa é a proposta da ZooPet, loja inaugurada em março de 2016, no bairro de Lagoa Nova, e que conquistou, em pouco mais de um ano, clientes e amigos fiéis.

“Nossa ideia era criar uma pet boutique diferente de tudo o que havia em Natal. Além de oferecer um serviço de qualidade ao *pet*, queremos que os tutores se sintam confortáveis e tenham uma experiência incrível. Dessa forma quem opta por esperar pode desfrutar de um ambiente acolhedor, enquanto

toma um café e confere as últimas novidades da loja”, explicam Luciano e Sindy Stefanos, proprietários da ZooPet, que contam com know how de 16 anos de atuação na área na cidade de Porto Velho, em Rondônia.

Um dos principais diferenciais da ZooPet é a área de estética, com alas de banho separadas para cães de grande porte, pequeno porte, filhotes e felinos. A área de tosa também é ampla e confortável. Além disso, os espaços foram projetados de forma com que os tutores possam acompanhar tudo por uma vitrine. O espaço inclui ainda um ofurô para garantir um banho ainda mais relaxante, máquinas de secagem e profissionais treinados e eficientes, o que garante um serviço de qualidade.

“Os produtos usados também fazem toda a diferença, resultando em um pet limpinho e cheiroso por mais tempo. Usamos shampoos, condicionadores e máscaras de hidratação das linhas Pet Smack e Pet Society, além dos perfumes da marca Pet Passion, que tem excelente fixação e durabilidade”, afirma Sindy.

A ZooPet abre de segunda a sexta das 7h30 às 19h, aos sábados das 7h30 às 16h e nos feriados das 7h30 às 12h. A loja conta com um mix de mais de 3 mil produtos, entre roupas, acessórios, medicamentos, linhas de banho, petiscos e rações diferenciadas.

ZOOPET
 Av. Rui Barbosa, 1103
 Lagoa Nova - Natal/RN
 (84) 4141.0202

ZooPet
 @zoopetnatal
 98174.0404

LINHA SELEÇÃO NATURAL DA PREMIER

Entre os produtos com alto padrão de qualidade comercializados no ZooPet, destaque para a linha Seleção Natural da Premier, desenvolvida a partir de pesquisas científicas e alta tecnologia. “Essa é uma linha inovadora de alimentos super premium, que oferece em sua composição a exclusiva fonte de proteína Korin, complexo de vegetais e ingredientes criteriosamente selecionados, que fazem desse um produto único no mercado brasileiro”, explica Rayssa Bezerril, zootecnista e promotora técnica da Premier pet no estado do Rio Grande do Norte.

A linha Seleção Natural da Premier pet representa um novo conceito em alimentos super premium, desenvolvido para quem busca uma alimentação natural para o seu animal de estimação. A fonte exclusiva de proteína Korin é livre de antibióticos e promotores de crescimento, priorizando acima de tudo o bem-estar animal. Já o complexo de vegetais contido na ração representa uma importante fonte de fibra e

minerais, contendo cenoura, agrião, salsação, alface, espinafre, beterraba, polpa de beterraba branca, ervilha (somente a de cães) e salsa.

Outro diferencial do produto é a

embalagem verde, produzida a partir da cana de açúcar, matéria prima de fonte renovável, o que contribui para a redução da emissão dos gases que provocam o efeito estufa.



A PREMIER PET

Em 1995 um grupo de pessoas apaixonadas por animais de estimação decidiu transformar um sonho em realidade. Após 2 anos de intensas pesquisas e com a dedicação de dezenas de pessoas, nasceu a Premier pet, primeira marca de alimentos super

premium produzidos no Brasil.

Desde então a Premier pet reafirma constantemente sua posição de empresa especialista em nutrição para animais de estimação, com produtos de altíssima qualidade e constante inovação. A qualidade dos produtos e

serviços da Premier pet é inquestionável e contribuiu para formar uma imagem de marca diferenciada, sendo reconhecida no mercado pela seriedade e ética com que trata cada um dos aspectos envolvidos na fabricação e comercialização de seus produtos.

Marcha em Defesa dos Municípios

FEMURN DEBATE PAUTAS MUNICIPALISTAS DURANTE O EVENTO REALIZADO NO MÊS DE MAIO

Durante a cerimônia de abertura da XX Marcha a Brasília em Defesa dos Municípios, realizada no dia 16 de maio, o presidente da Federação dos Municípios do Rio Grande do Norte – FEMURN – Benes Leocádio, debateu pautas que poderão auxiliar os prefeitos nas gestões municipais.

A edição 2017 da Marcha, considerada o maior evento político em número de autoridades do mundo, reuniu mais de quatro mil participantes, incluindo dezenas de prefeitos do estado do Rio Grande do Norte. O evento é organizado pela Confederação Nacional dos Municípios (CNM).

Em sua fala, Benes Leocádio defendeu a necessidade dos prefeitos e lideranças municipais acompanharem o voto de deputados e senadores no Congresso Nacional para que seja derrubado o veto 52/16 da Lei do ISS (Imposto Sobre Serviço) sobre cartões de crédito e leasing. Com a derrubada, o ISS seria cobrado no município gerador da compra e não mais no município do estabelecimento prestador do serviço. Ou seja, o imposto deixaria de ser arrecadado no município sede da bandeira do cartão, e ficaria no município onde a compra com o cartão de crédito foi feita.

“É injusto que alguns poucos municípios do Estado de São Paulo arrecadem bilhões de reais com os impostos do uso do cartão de crédito, enquanto os municípios onde as compras são feitas não recebem nada. Infelizmente a matéria foi vetada pelo Presidente da República, mas, a derubada deste veto representa um imenso auxílio a todos os municípios



A EDIÇÃO 2017 DA MARCHA EM DEFESA DOS MUNICÍPIOS REUNIU MAIS DE QUATRO MIL PARTICIPANTES EM BRASÍLIA

brasileiros”, afirmou Benes. Com a retirada do veto, os municípios passariam a arrecadar cerca de R\$ 8 bilhões, recursos que iriam auxiliar nas contas públicas municipais.

O presidente da federação também declarou apoio à aprovação do Projeto de Lei 315/16, que flexibiliza a Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF) nos anos de 2015/2016 e todas as vezes que o PIB (Produto Interno Bruto) for negativo, evitando condenações de gestores que ultrapassarem os 54% limite de gastos com pessoal. O projeto trata de uma proteção aos gestores municipais para que não sejam penalizados pelas exigências na LRF, uma vez que esta não leva em consideração as perdas financeiras dos dois últimos anos.

A justificativa do projeto explica que a não penalização desses gestores públicos é indiscutível, uma vez que os prefeitos do atual mandato

vêm sendo, sucessivamente, surpreendidos por constantes perdas de arrecadação e com a inadimplência dos governos federal e estaduais no cumprimento de obrigações assumidas em relação ao repasse de recursos nas áreas de Saúde, Assistência Social e Educação.

Benes também elogiou a medida provisória do Governo para renegociar as dívidas das prefeituras com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), anunciada na XX Marcha. Com a proposta, haverá um desconto nos valores de multas e juros que implicará em redução do débito das prefeituras em R\$ 30 milhões.

A Marcha ocorreu entre os dias 15 e 18 de maio, e capacitou prefeitos com orientações técnicas nas áreas de Saúde, Educação, Finanças, Meio Ambiente, Defesa Civil, Desenvolvimento Rural, Assistência Social, Jurídico, entre outras.

COM UM OLHAR MAIS MODERNO,
AMPLIAMOS A NOSSA VISÃO.



**CÂMARA
MUNICIPAL
DE NATAL**

A CASA DO POVO, A SUA CASA.

A Câmara Municipal de Natal está mais moderna e pronta para acompanhar as grandes mudanças e desafios da nossa cidade. Com uma nova identidade visual, a CMN se aproxima ainda mais da população através de novas ferramentas, como um site interativo, portal da transparência, e-SIC, ouvidoria e nova programação da Rádio e TV Câmara.



camaranat



cmnatrn



@camaranatal

ASSISTA TV CÂMARA
CANAL 51.4 (DIGITAL ABERTO)
CANAL 10 (CABO)

ACESSE
www.cmnat.rn.gov.br

Namorados com estilo

LOOKS INCRÍVEIS PARA APROVEITAR OS MOMENTOS A DOIS

A UP Magazine fez uma seleção de peças incríveis das grifes Overend, Brooksfield e Dasju para

garantir um visual incrível no dia dos namorados ou em qualquer outro momento ao lado do seu amor.

BROOKSFIELD



CLÁSSICOS E ELEGANTES, OS LOOKS DA BROOKSFIELD REFLETEM BOM GOSTO COM UM TOQUE DE SOFISTICAÇÃO

OVEREND

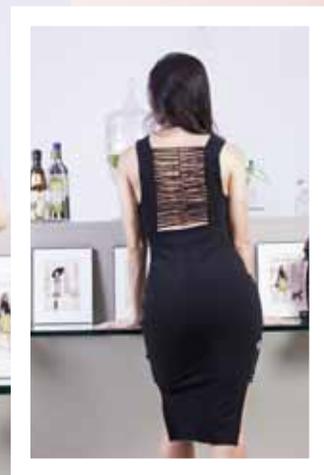


LOOKS DESPOJADOS, MODERNOS E CHEIOS DE ESTILO PARA CASAIS JOVENS E ANTENADOS COM AS ÚLTIMAS TENDÊNCIAS



DASJU

PARA A MULHER MODERNA E EXUBERANTE, DESDE O LOOK CASUAL DO DIA A DIA ATÉ A PRODUÇÃO CHEIA DE GLAMOUR PARA NOITES ESPECIAIS



Tendências para o homem moderno

TRÊS LOOKS PARA DIFERENTES OCASIÕES

Marck Mandu é graduado em Gestão Comercial com especialização em Gestão de Pessoas. Atuando no mundo da moda desde 2006, está sempre buscando conhecimento, participando de eventos nos segmentos de moda e de vendas. Atualmente gerencia a Loja Crawford no Midway Mall e é o criador do instagram @estiloparahomembr com dicas para o público masculino.

MARCK MANDU
Consultor de Estilo

© @estiloparahomembr



CASUAL CHIC

A camiseta gola polo azul marinho vem combinada com calça chino bolso faca de brim, na cor cáqui, um dos tons terrosos em alta. A bainha dobrada é proposital, porque a tendência é usar a barra da calça um pouco mais alta. O cinto em couro e o sapato num tom de azul marinho fechado, completam o look confortável e ao mesmo tempo sofisticado. Ideal para um almoço com amigos, jantar mais informal ou até mesmo uma balada.

Polo 199,90
Cinto 99,90
Calça 349,90
Sapato 299,90



SOCIAL

Bastante procurado para os casamentos modernos, o costume é composto de paletó e calça, sem o colete, permitindo mais opções de cores. O cinza, em alta no mundo da alfaiataria, é um verdadeiro coringa. Em lâ fria, tecido nobre e bastante confortável, se adequa a temperatura do corpo, com qualidade diferenciada e efeito slim, valorizando a silhueta. A camisa social branca é combinada com gravata em seda italiana com brilho natural e nó perfeito. O cinto em tom café vem combinado com o sapato de couro box no mesmo tom, que deve ser de cadarço e usado com meia preta.

Costume 1.199,90
Camisa 239,90
Gravata 239,90
Cinto 169,90
Sapato 399,90

CONTEMPORÂNEO

Um pouco mais formal que o casual chic, vem com uma camisa de manga longa que valoriza a silhueta, com cinto de couro box dupla face (preto e marrom). A calça chino bolsa faca é marrom em veludo cotelê. O sapato e o cinto estão combinados, porém, não precisam vir no mesmo tom, apenas na mesma cor. A ideia é que estejam em harmonia, ou seja, em tons próximos. Ideal para um almoço, jantar de negócios ou evento um pouco mais formal.

Camisa 269,90
Cinto 169,90
Calça 349,90
Sapato 299,90





Espaço

Festejar Garden

A CHARMOSA CASA DE FESTAS QUE VEM CONQUISTANDO NATAL

Inaugurado em setembro de 2016, o Espaço Festejar Garden que está localizado no bairro de Lagoa Nova, dispõe de uma área ampla e projeto de ambientação assinado pela arquiteta e decoradora Ana Flávia Macêdo, proprietária da empresa, e já reconhecida no mercado pela Festejando com Arte Decoração. “A ideia é fazer da soma dos detalhes, um grande espetáculo. Costumo dizer que por aqui o amor foi materializado em cada metro quadrado”, revela Ana Flávia.

A casa de festas conta com salões abertos e climatizados, lounges, jardins, piscina e um enorme acervo de brinquedos e atrações para crianças, como salas temáticas. Além das festas infantis, o Espaço Festejar Gar-

den recebe casamentos, chás de panela, comemorações corporativas e festas de 15 anos. O cardápio dispõe de opções variadas, incluindo entradas, finger foods, jantar ou almoço gourmet, doces e sobremesas.

“Quando entrei no Espaço Festejar Garden, foi amor à primeira vista. Não esperava encontrar tanta delicadeza em um só local, que consegue equilibrar na medida certa o natural e o moderno, tudo com bastante requinte. Parece ter sido cuidadosamente pensado para adultos e crianças”, conta Mércia Amorim, mãe da pequena Maria Luiza, de 4 anos. Mércia não é a única. Quem conhece a casa de festas, se apaixona pela estrutura e pelo serviço prestado.

O Espaço Festejar Garden dispõe ainda do pacote “Festejar Kids: de criança para criança”, uma versão reduzida da festa, mais prática e com horários alternativos, onde os pais deixam a criança no buffet e retornam para buscá-la. O Festejar Kids acontece de segunda a quinta-feira, com duração de três horas e funcionando para festas a partir de 35 crianças. O cardápio dispõe de kits-lanche individuais, lanchonete com pipoca, crepe, algodão doce e picolé, além do bolo com o tema da festa.

**ESPAÇO FESTEJAR E ESCRITÓRIO
FESTEJANDO COM ARTE DECORAÇÃO**
Rua Cons. Morton Farias, 1439
Lagoa Nova - Natal/RN
(em frente ao Pittsburg da Prudente)

@efestejar
@espacofestejar
(84) 99166-0880

Croácia

PAISAGENS NATURAIS E RIQUEZA CULTURAL SÃO ALGUNS DOS ATRATIVOS DO BELÍSSIMO PAÍS EUROPEU



SOVANIA MONTE
www.viajandocomsovania.com.br
© @viajandocomsovania

Um dos destinos europeus com praia, a Croácia vem atraindo muitos turistas. Julho e agosto são os melhores meses para fazer essa viagem por causa do clima quente, mas setembro, maio e junho, também são boas alternativas para aproveitar o destino, com atrações menos cheias de turistas.

O Parque Nacional do Lago Plitvice, com quase 300 quilômetros quadrados, foi considerado Patrimônio Natural da Humanidade pela UNESCO em 1979. O local tem 16 lagos conectados por trilhas, ladeadas por lindas paisagens e cachoeiras. O mais impactante é a cor da água cristalina, às vezes verde, às vezes azul céu, outras vezes turquesa.

Dubrovnik ficou conhecida popularmente como a “Pérola do Adriático”. Situada na parte sul da Croácia, entre as rochas íngremes do Monte Srđ e a costa do Mar Adriático, a cidade conserva uma arquitetura de beleza ímpar, sendo uma das cidades mais visitadas do país. Suas atrações vão de fortes a mosteiros, passando por museus e sinagogas.

Opatija situada a oeste de Rijeka, na Ístria, ao fundo da baía de Kvarner, na base do monte Ucka costumava ser o local de férias da família real austríaca da dinastia dos Habsburg. O local é ideal para relaxar. O lungomare (calçadão a beira mar) oferece uma linda vista das ilhas e do litoral croata. É possível encontrar muitos cafés, ótimos restaurantes, cassinos, escolas de windsurfe e passeios marítimos. É uma cidade elegante e bonita.

Situada na costa e conhecida como o “balneário croata”, Opatija reúne excelente gastronomia, vinhos, jardins, arquitetura, spas e eventos como o Festival de Chocolate, que acontece em dezembro. O inverno é a época ideal para sentir a atmosfera romântica da cidade.

Segunda maior cidade da Croácia, Split é o principal centro da região da Dalmácia e um verdadeiro museu a céu aberto na costa do Mar Adriático. Justamente por seu tamanho, a primeira dica é concentrar sua hospedagem no Centro Histórico. É ali que estão as principais atrações. Embora seja um badalado destino turístico no verão, tem “vida” praticamente o ano todo. A cidade respira história e tem praias, restaurantes e bares badalados, além de ser ponto de partida dos ferries para ilhas famosas, como Hvar e Brač, onde fica a famosa praia Zlatni Rat.

Hvar é uma ilha do mar Adriático localizada na costa da Dalmácia. Nela visitamos muralhas, forte e igrejas. O local também reúne excelentes hotéis e comércio bem desenvolvido. Restaurantes e lojas ao redor do agitado porto e até a uma feira de rua diária com produtos locais podem ser encontrados. Hvar reúne o melhor da Croácia em um único lugar - mar de águas azul turquesa, pôr do sol incrível, além de restaurantes, bares, festas animadas e uma Old Town super charmosa, com gente bonita, ilhas, muita animação e uma energia maravilhosa.

Trogir é uma cidade histórica, pequena e muito charmosa, na costa oriental do mar Adriático. Localizada no condado de Split-Dalmácia. Seu centro histórico é considerado pela UNESCO como Patrimônio da Humanidade. Em poucas horas dá para circular pela ilha toda, pois Trogir fica numa ilha conectada ao continente por uma ponte. Após entrar na cidade pela ponte junto ao continente e passar pelo Portão da Terra, andando mais dois quarteirões se chega à pequena praça principal, a João Paulo II, onde ficam os principais marcos da cidade - a Catedral de São Lourenço, a Prefeitura, a Pinacoteca e a Lógia com a Torre do Relógio.



A nova era da odontologia

TECNOLOGIA DE PONTA E NOVOS PROCEDIMENTOS GARANTEM MAIS HARMONIA A FACE

Falar sobre odontologia é discorrer sobre a arte de desenvolver e criar sorrisos, o que atualmente envolve muito mais do que dentes. Há cerca de 06 anos em um curso na NYU (New York University), Ana Cristina Pereira, especialista em implantodontia, cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial, tomou conhecimento das técnicas utilizadas na América, no segmento de análise da face, o visagismo.

De acordo com Ana Cristina, a estética chegou junto com a reabilitação oral e a implantodontia. “A frente da clínica AC Implantes e da AC Odonto, núcleo avançado de pós-graduação FACOPH-Natal, eu e a minha equipe vimos a necessidade de trazer o que existe de mais moderno em odontologia para Natal. Não apenas para nossos pacientes, mas também para nossos alunos. Estamos na quarta turma de especialização em implantes e entre as novidades, temos o curso de harmonização facial. No curso, o paciente é orientado sobre vários procedimentos, entre eles, a bichectomia que evidencia os contornos da face, botox indicado para sorriso gengival, entre outras aplicações, e preenchimento com ácido hialurônico, para pacientes que estão com o sorriso perfeito, mas insatisfeitos com seus lábios”, explica.

A Odontologia mudou. Os fatores de crescimento sanguíneo que são retirados do sangue e separados por meio de uma centrifuga, aplicados na pele e nos lábios devolvem o colágeno perdido e ainda são utilizados para enxertos em pacientes



ANA CRISTINA PEREIRA, ESPECIALISTA EM IMPLANTODONTIA, CIRURGIA E TRAUMATOLOGIA BUCO-MAXILO-FACIAL

que já não têm suporte ósseo e sonham em ter dentes novamente. Tudo isso lançando mão de alta tecnologia, através da biomimética (uso do próprio sangue e fatores de crescimento contidos nele para regenerar tecidos).

“Viramos a página das extrações dentárias desnecessárias. Se perdermos um dente, temos implantes altamente sofisticados que substituem elementos dentais perdidos. Devido

a odontologia brasileira ser de última geração e admirada no mundo todo, recentemente fiz uma palestra no I Encontro Luso-Brasileiro de Implantes em Portugal, onde pude compartilhar a minha experiência na área. Vários projetos ainda estão por vir, cursos e congressos internacionais, mini residências, artigos científicos publicados sempre em busca de uma odontologia da mais alta qualidade”, conclui a cirurgiã.

As cores da emoção.



UNIGRÁFICA

84 3272.2751 | www.unigrafica.ind.br

Adesivos · Blocos · Calendários · Cartazes · Cartões de Visita · Catálogos · Embalagens · Envelopes
Encartes · Flyers · Folders · Folhetos · Jornais · Malas-diretas · Pastas · Revistas · Rótulos

SR. GOURMET

Ano VII . Edição 10
Maio/Junho/Julho-2017 Natal-RN

O chef samurai *Joelson Leite*

HÁ SEIS ANOS NO COMANDO DO LOTUS
JAPANESE FUSION CUISINE, O CHEF FALA
SOBRE CARREIRA, NOVO AMBIENTE DO
RESTAURANTE E PLANOS FUTUROS

Real Botequim

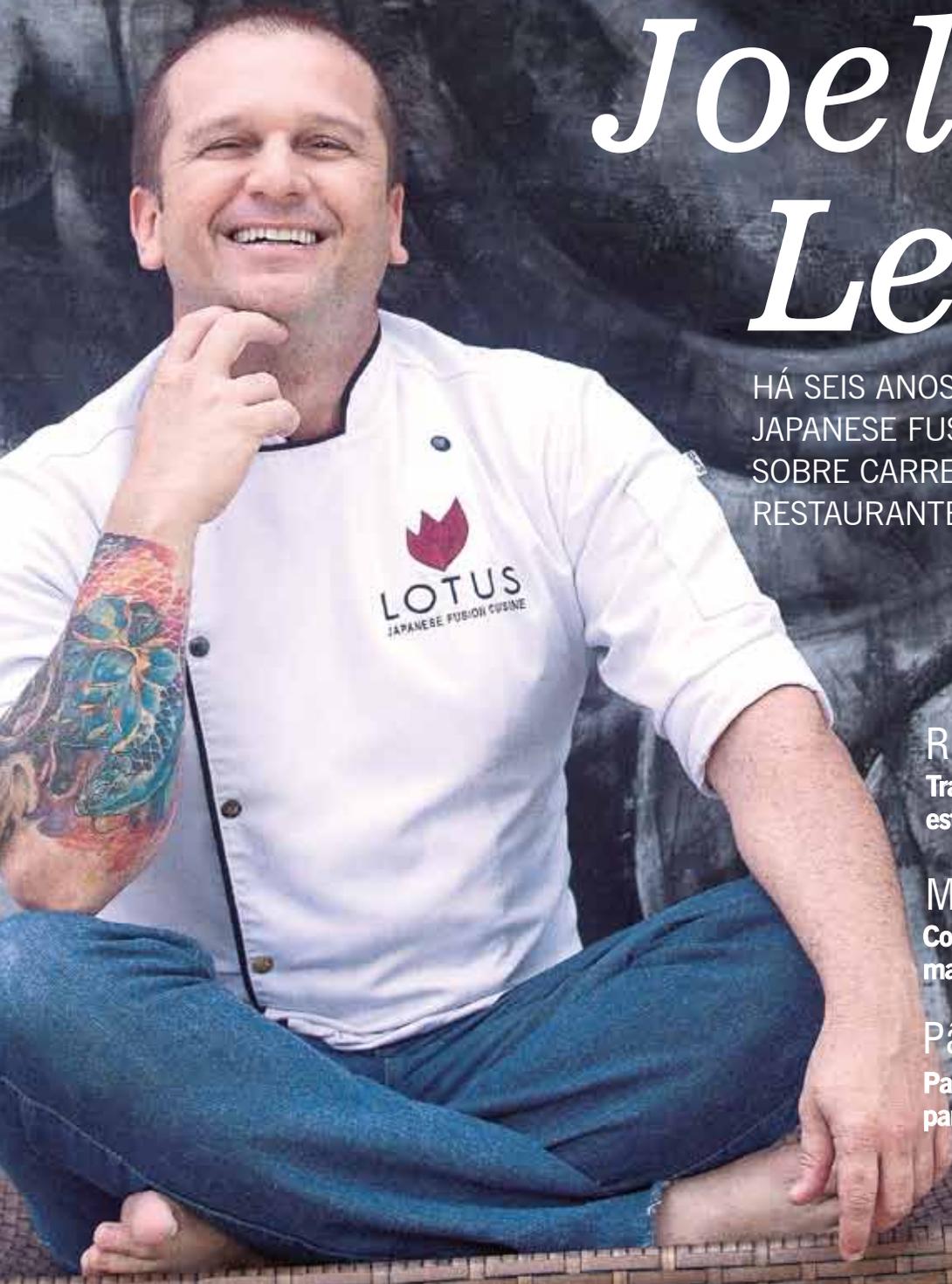
Tradicional boteco do Cidade Jardim,
está com novidades em seu cardápio

Massa Fina

Com duas unidades, pizzaria tem
massas e ingredientes diferenciados

Pão&Cia

Padaria tem diversos produtos
para as festas juninas





Chef, Cozinheiro *ou Itamae San?*

BUSCANDO O APERFEIÇOAMENTO CONSTANTE, JOELSON LEITE COMANDA A COZINHA DO EXCELENTE LOTUS JAPANESE FUSION CUISINE, REFERÊNCIA NO SEGMENTO

Nascido em Recife e tendo adotado Natal como sua casa, Joelson Leite comanda há seis anos o Lotus Japanese Fusion Cuisine, situado em Ponta Negra, principal cartão postal da cidade. Para entender um pouco da filosofia adotada por ele em seu restaurante, é preciso navegar um pouco sobre a base da cozinha francesa, a nouvelle cuisine e a tradicional arte da culinária japonesa.

Fruto da Escola Barreira Roxa, comandada pelos renomados chefs François Schmitt e Peter Nigg, dois personagens marcantes na história da gastronomia potiguar, Joelson Leite se formou como cozinheiro em 1997. Com o curso concluído, ele procurou aprimorar e expandir seus conhecimentos no Take-ya Casa de

Bambu, ao lado do Sensei Massahiko Nawa (R.I.P). No restaurante, pode aprender as técnicas tradicionais da culinária japonesa em parceria com o chef Rémy, atualmente chef do Yoshi Restaurant em Monte Carlo, Monaco.

Após sete anos ao lado do Sensei Nawa, pediu permissão ao mestre para comandar o Sushi Bar do renomado hotel cinco estrelas, Ocean Palace, onde teve a oportunidade de conhecer e trabalhar com os chefs Alex Atala, Erick Jacquin, Emmanuel Bassoleil e Claude Troisgros. A partir dessa experiência, começou a visualizar o que futuramente seria o Lotus e sua marca registrada - a Fusion Cuisine ou Cozinha de Fusão, onde elementos da culinária contemporânea se unem às bases tradicionais da cozinha tradicional japonesa.

Inquieto e criativo, Joelson Leite foi pioneiro no mercado local ao servir em um restaurante oriental o “menu degustação”, onde usa toda a sua criatividade para surpreender seus clientes, com opções em cinco ou seis etapas.

Já o menu omakase, termo em japonês que significa “estou em suas mãos”, outra inovação introduzida por ele no excelente Lotus Japanese Fusion Cuisine dá ao chef total liberdade para criar o menu na hora, dando ênfase a iguarias como foie gras, atum tipo exportação e vieiras.

Joelson Leite gosta de ser chamado de “cozinheiro”, contudo, ao comandar a cozinha do Lotus com a responsabilidade sobre cada detalhe, ele pode ser chamado de chef ou em japonês “Itamae San”, ou seja, “aquele que está à frente da tábua do sushi bar”.

LOTUS JAPANESE FUSION CUISINE

O Lotus Japanese Fusion Cuisine foi inaugurado no dia 10 de junho de 2011 em Capim Macio, onde funcionou por quatro anos, em um ambiente que antes havia abrigado o restaurante Jardins do Suíço, espaço que pertencia a Peter Nigg, professor de gastronomia de Joelson Leite, na Escola Barreira Roxa.

Um dos diferenciais do restaurante é o uso de ingredientes de produtores locais, valorizando a agricultura familiar e o terroir. Para garantir o frescor e o excelente padrão dos insumos, o próprio Joelson Leite seleciona os fornecedores e escolhe pessoalmente os produtos.

Em agosto de 2015, o Lótus deu um grande passo ao ser instalado em um casarão na praia de Ponta Negra, com vista para o mar e para o Morro do Careca, e que foi totalmente adaptado para receber o restaurante, mantendo a atmosfera aconchegante e requintada. O espaço conta com 98 lugares, sendo 74 no ambiente climatizado e 24 em um charmoso deck externo com cascata.

A adega climatizada do restaurante conta com mais de 300 garrafas de vinho e nas terças e quartas a casa não cobra taxa de rolha. Na quinta-feira (a cada 15 dias) os clientes também podem saborear ostras depuradas, in natura ou gratinadas, fornecidas pelas excelentes Primar e Ostramar.

Além disso, o Lótus, que está comemorando seis anos no próximo mês de junho, conta com clientes do Clube do Atum, um grupo seleta que se reúne periodicamente para degustar o atum da lua cheia (ou atum goiaba), um peixe selvagem, especial e muito saboroso. Outro diferencial da casa são os eventos realizados no ambiente que podem ser desde um almoço corporativo até um casamento.

Em breve o restaurante estará lançando o Lotus Izakaya, um projeto que será executado na área externa, inspirado nos bares japoneses que servem entradinhas e petiscos chamados de osumami. O novo espaço oferecerá ainda os drinks da nova carta idealizada pelo mixologista Marcos Marinho (vencedor do festival da Pipa nessa categoria) saquês e cervejas geladas, além de cardápio a la carte e menu degustação. Em dias determinados previamente a casa também terá Djs para animar a noite.



O Lótus Japanese Fusion Cuisine funciona de terça a domingo, das 19h a 0h e para almoço exclusivamente aos domingos, das 12h às 15h. Já nas segundas-feiras a casa abre somente para eventos fechados.

Rua Hélio Galvão, 299
Ponta Negra - Natal/RN
(84) 3217.3451
www.lotusjapanese.com

lotusjapanesefusioncuisine
Lotus Japanese Fusion Cuisine
(84) 99112.9649

Novidades no *La Brasserie*



ALÉM DE NOVOS SABORES NO ALMOÇO EXECUTIVO E MENU PARA DUAS PESSOAS, O SOFISTICADO RESTAURANTE CONTRATOU O EXPERIENTE CHEF FELIPE MIRASERRAS PARA INTEGRAR SUA EQUIPE

O La Brasserie de La Mer, charmoso restaurante do Hotel Majestic, está com novidades em seu menu fixo, no almoço executivo e com um serviço diferenciado para os fins de semana - o menu por deux personnes (para duas pessoas), uma tendência que valoriza o conceito família de compartilhar, com valores acessíveis e ingredientes de qualidade.

Um dos grandes diferenciais do restaurante que é sinônimo de excelente gastronomia, é a valorização dos produtos orgânicos e da indústria pesqueira local, visando oferecer ingredientes frescos e com procedência na produção. Além disso, trabalha com ostras orgânicas vivas para escolha no aquário do salão.

O objetivo do La Brasserie é entrar para a rota nacional e internacional de gastronomia, visando ser o primeiro restaurante a conquistar uma estrela Michelin no estado do Rio Grande do Norte, elevando a cidade de Natal a um patamar mais alto na gastronomia.

O uso de equipamentos de alta tecnologia também já é habitual na casa. Um bom exemplo disso é a partilha,

que dá um toque defumado a carnes, peixe e legumes. Além disso, a equipe do restaurante é extremamente qualificada, tanto na cozinha quanto no salão.

Novo chef

No último mês de março, um novo chef foi contratado para integrar a equipe de profissionais do La Brasserie, o paulista Felipe Miraserras, de 32 anos. Formado em 2004 em Hotelaria e a dois meses em Natal, ele traz na bagagem cinco anos ao lado de Erick Jacquin, quatro anos com a chef Paola Carosela, dois anos em Londres no Gautia e cinco anos no restaurante São Lourenço na Vila Olímpica, em São Paulo.

De acordo com a equipe do La Brasserie, Felipe Miraserras foi uma grande escolha, principalmente por se encaixar no perfil de trabalho do chef Karim Gosson que desde o início do restaurante conduz com muito talento a grande cozinha do chef Erick Jacquin.



Os chefs Karim Gosson e Felipe Miraserras



Av. Engº Roberto Freire, 3800
Ponta Negra, Natal/RN
Telefone: (84) 3642-7007
labrasserieidelamer.com.br

labrasserieidelamer
La Brasserie de La Mer
Horário: Terça à Dom.
12 hs às 23 hs



Jantar harmonizado *Hamachi*

No dia 10 de maio foi realizado um jantar harmonizado no restaurante Hamachi, com menu especial composto por 6 passos, harmonizado com os rótulos da Casa Valduga, em uma fusão que surpreendeu o paladar do público presente. Uma noite repleta dos mais sofisticados sabores.





Novos sabores no *Real Botequim*

O Real Botequim, tradicional boteco localizado no Shopping Cidade Jardim, no bairro de Capim Macio, está com novidades em seu cardápio. A casa trouxe para o horário de almoço, das 12h às 16h, o “Festival de Sabores do Tio Armênio”, reunindo o melhor da culinária portuguesa com um toque regional.

Entre os 14 pratos individuais do novo menu, com preços convidativos que variam de R\$ 19,00 a R\$ 34,90, destaque para o bacalhau grelhado (posta de bacalhau servida com legumes e arroz de brócolis) e o arroz de rabadá (arroz com rabadá desfiada salteada no azeite com tomate, cebola e pimentão).

O restaurante Tio Armênio pertence ao mesmo grupo do Real Botequim e tem unidades em Fortaleza, Recife e Caruaru. “O objetivo do festival foi dar uma repaginada

no cardápio do almoço com pratos saborosos preparados com ingredientes de qualidade e, o melhor, com preços bem acessíveis”, explica Samuel Silva, gerente do Real Botequim.

Degustação

Na terça-feira, 11 de abril, um grupo seletivo convidado pelo diretor da UP Magazine, Leonardo Campos, participou da degustação de alguns pratos que compõem o “Festival de Sabores do Tio Armênio”, no Real Botequim. Foram servidos o bacalhau à moda do chef, bacalhau Gomes de Sá, linguado parmegiana, arroz de rabadá, panelinha de cordeiro e bife caçarola, com um irresistível sabor caseiro.

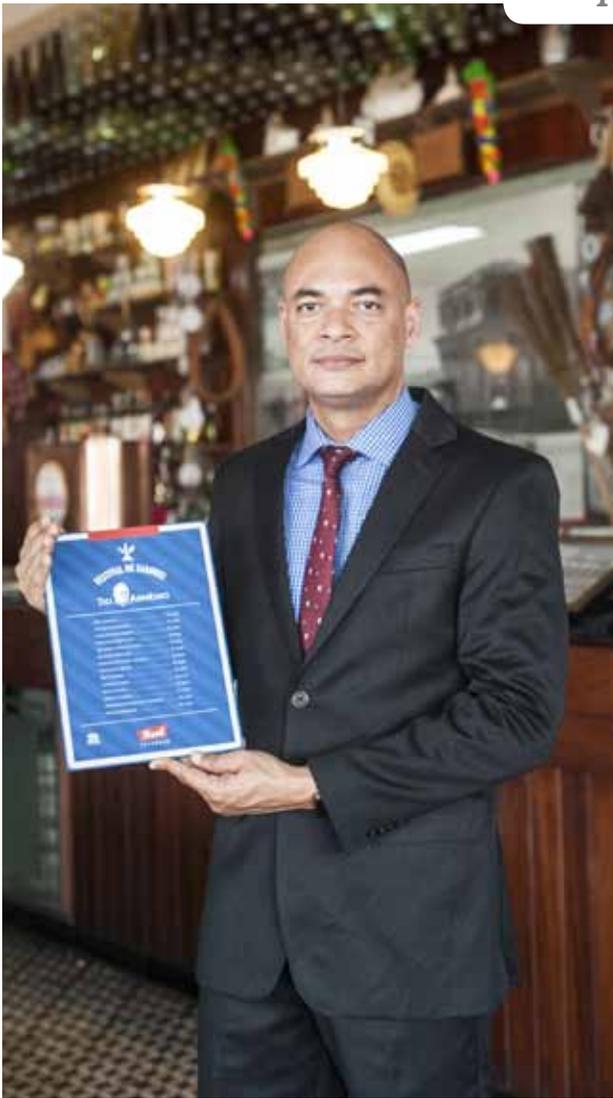
“FESTIVAL DE SABORES DO TIO ARMÊNIO” INCORPORA NOVOS PRATOS AO CARDÁPIO DO ALMOÇO



REAL BOTEQUIM
Av. Eng. Roberto Freire, Natal/RN
Shop. Cidade Jardim, Loja 64
(84) 3217.8999

Real Botequim Natal
realbotequim.natal

• *Restaurante* •





Pizzas especiais são o grande diferencial da *Massa Finna*

COM QUASE 10 ANOS DE MERCADO, A PIZZARIA QUE TEM DUAS UNIDADES EM NATAL, TEM MASSAS E INGREDIENTES DIFERENCIADOS

Com a matriz localizada na avenida Bernardo Vieira, em Morro Branco, e uma segunda unidade no bairro e Mirassol, a Massa Finna, prestes a completar 10 anos no mercado, se destaca pelo cardápio diferenciado com 53 opções de pizzas, sendo 11 doces, divididas em três modalidades (clássicas, especiais e funcionais) com tamanho grande ou porção individual.

O destaque entre as novidades incorporadas no final de 2016 no menu da pizzaria é o uso de ingredientes da alta gastronomia nas receitas, entre eles, filé mignon, caranguejo, shitake/shimeji e queijo sem lactose, além de novas massas. “Hoje temos sete opções de massas, a tradicional, a de espinafre, a

integral funcional, a de jerimum, a de macaxeira, a sem glúten e a de batata doce”, explica Fernando Popó, proprietário da Massa Finna.

Entre as pizzas exclusivas do cardápio destaque para a parma (massa de espinafre, molho de tomate, queijo muçarela, cogumelo, presunto de parma, doce de tomate e mix de castanhas), a de filé dijon (massa de macaxeira, molho de tomate com mostarda dijon, queijo muçarela, filé, creme de gorgonzola, cogumelo, orégano e cebolinha), além da vegetariana (massa sem glúten, molho de tomate, queijo sem lactose, palmito, brócolis, cogumelo, caponata de berinjela, orégano e rúcula) e a vegana (massa em glúten, aioli de soja, molho de tomate, cenoura, brócolis, cogumelo, tomate cereja, caponata,

aspargos, orégano e mix de castanhas).

A Massa Finna conta com duas cozinhas independentes, sendo uma certificada como 100% livre de cruzamentos, ou seja, adaptada para correta manipulação de alimentos sem glúten e sem lactose. “A ideia com isso foi atender uma demanda crescente de pessoas com restrições alimentares por problemas de saúde ou dietas específicas, além é claro, dos vegetarianos e veganos”, afirma Fernando Popó.

Outra novidade da Massa Finna é o site que será lançado em breve com um aplicativo próprio para o delivery. Além disso, uma nova unidade, com cardápio reduzido, no formato “Express”, deverá ser inaugurada em Nova Parnamirim ainda no segundo semestre de 2017.



ABRAFOOD

Indo de encontro a era da venda por sites de compras coletivas, a Abrasel criou um aplicativo exclusivo dos restaurantes – o Abrafood – onde o restaurante paga somente uma taxa fixa mensal.

“O resultado é incrível, para nós em termos de retorno de marketing e de crescimento nas vendas do delivery. Para os clientes além da facilidade da compra pelo aplicativo, tem os descontos de 50% nos pratos

dos melhores restaurantes o que representa uma grande economia”, conclui Fernando Popó.

R. Vicente Farache, 4750 - Morro Branco
R. dos Miosótis, 331 - Mirassol
(84) 3611-0809 | 99819-4000

massafinna
Massa Finna





O melhor da tradição junina na *Pão & Companhia*

A PADARIA, CONSIDERADA A MELHOR DE NATAL, DURANTE TODO O MÊS DE JUNHO ESTARÁ COM UMA LINHA DE PRODUTOS VOLTADOS PARA AS FESTAS JUNINAS EM SUAS DUAS UNIDADES

Com duas unidades em Natal, nos bairros de Petrópolis e Ponta Negra, a franquia da Pão & Companhia chegou à capital potiguar em 1988, trazendo inovação e qualidade para o mercado de panificação, café e confeitaria, com produtos saborosos e exclusivos, sem uso de aditivos ou conservantes. A marca mineira fez tanto sucesso em Natal que até hoje é considerada a melhor padaria da cidade.

Durante todo o mês de junho, A Pão & Companhia estará com uma gôndola exclusiva de produtos juninos como bolo de milho tradicional ou

cremoso, broa de fubá, bolo pé de moleque, canjica, bolo da moça, pamonha e bolo de macaxeira. Os produtos podem ser encomendados com antecedência para festas de empresas ou eventos privados.

Outra novidade, da Pão & Companhia, que tem a frente em Natal os empresários Ricardo Coelho, José Anchieta Junior e Sergio Targino, é o novo estacionamento da unidade de Ponta Negra, que está sendo inaugurado ainda na primeira quinzena de junho, possibilitando dessa forma receber com mais conforto um número maior de clientes.



DIFERENCIAIS DA PÃO & CIA

A padaria com mais de 450 itens de fabricação própria, conta com buffet de café da manhã com uma grande diversidade de produtos como pães, bolos, ovos mexidos, croissant, frios, brioches, cuscuz e frutas, além de tapiocas funcionais, omeletes e panquecas preparadas na hora. O serviço está disponível das 7h às 11h.

A Pão & Companhia tem ainda uma ampla linha de bolos, pães, biscoitos, tortas doces e salgadas, quiches e sanduíches. E para quem prefere uma refeição leve, todas as noites o buffet inclui três tipos de sopa.

A qualidade superior dos produtos fez com que a Pão & Companhia fosse certificada pela Associação Brasileira da Indústria da Panificação (ABIP) como o

melhor pão francês de Natal, além de ter conquistado por sete anos consecutivos o título de melhor padaria da cidade pela revista Veja.

Outro diferencial da padaria é a personalização do cardápio para os mais variados eventos. A unidade de Petrópolis fornece produtos como salgados, quiches e tortas para reuniões, confraternizações, chás da tarde, coffee break e coquetéis. A Pão & Companhia funciona diariamente, das 6h às 21h, garantindo qualidade e sabor, sempre perto de você!

Rua Mipibu, 733
Petrópolis - (84) 3211.4829
Av. Praia de Ponta Negra, 9036
Ponta Negra - (84) 3219. 0804

paecianatal
Pão & Cia



Flávio Aquino



Bruno Póvoa

Fotos: Bruno Póvoa



Bruno Póvoa

Universo das bebidas

(84) 99996.1756

gilvandelospassos | qssbrasil

gilvanpassosvinhos@gmail.com



Gilvan Passos

Consultor da Quinta de São Sebastião para todo Brasil



Divulgação

Quinta de *São Sebastião*



BRANCO

ANO
2015

CASTAS
*Arinto, Cerceal e
Sauvignon Blanc*

PRÊMIOS



Vinhos que reúnem tradição e modernidade, estilo próprio e complexidade

Três características distinguem bem os vinhos de Portugal. São extremamente gastronômicos, foram criados para a mesa, têm identidade própria, dado o grande número de castas autóctones, e dominam com maestria a arte do corte (misturas de uvas).

Para além dessa essência, os vinhos da Quinta de São Sebastião reúnem tradição e modernidade, revelando ainda uma grande pureza de fruta, estilo próprio e complexidade, aportada por um cuidadoso manejo vitícola, uma apurada vinificação e um dosado estágio em barricas de carvalho francês.

Os vinhos branco e rosé da Quinta de São Sebastião são frutados, refrescantes e de uma notável elegância, perfeitos para acompanhar



ROSÉ

ANO
2015

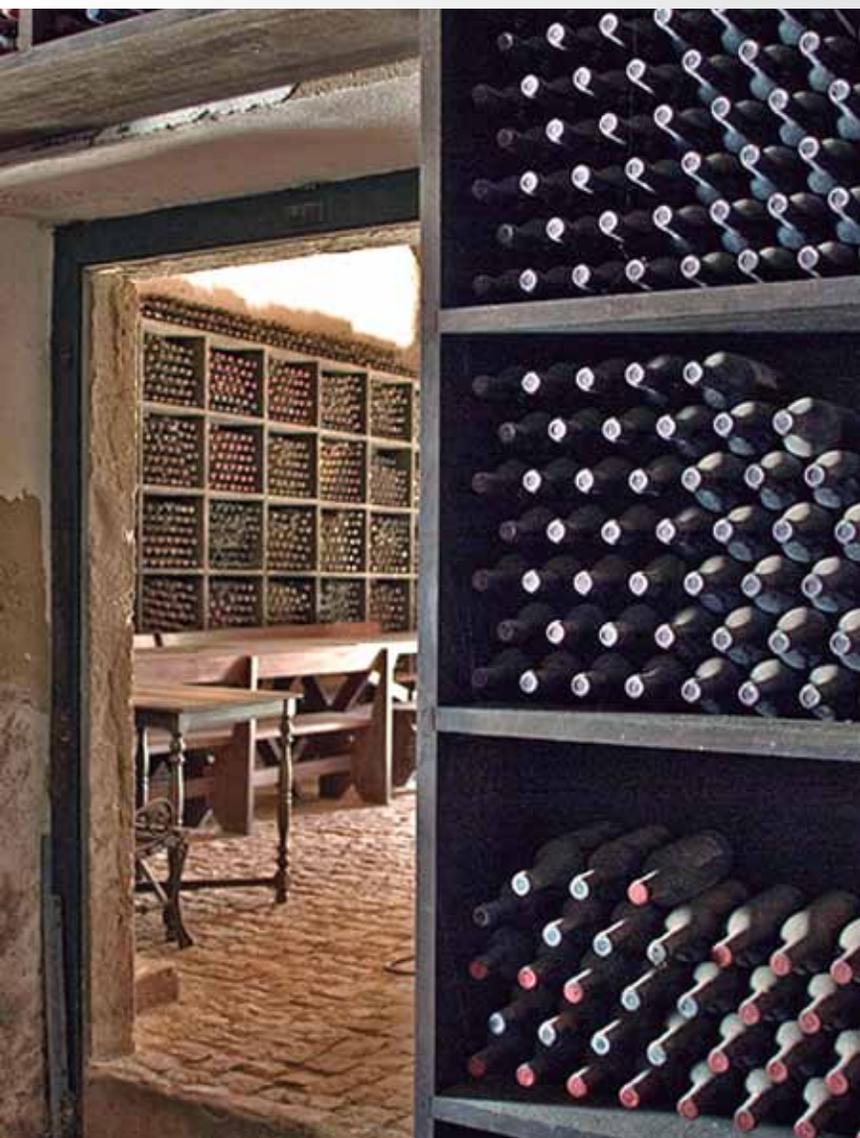
CASTAS
*Merlot e
Touriga Nacional*



queijos, pescados, aves e carnes brancas. Entre os tintos, o Q. S. S. Colheita, fusão das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, que fica armazenado nove meses em barricas de carvalho francês, apresenta uma coloração granada, frutas vermelhas maduras e notas tostadas no nariz, boca equilibrada e elegante.

Um degrau acima, o Q. S. S. Reserva, blend das castas Merlot, Touriga Nacional e Syrah, fica 12 meses em barricas de carvalho francês, se revelando um vinho intenso sob todos os aspectos. Por fim o nosso ícone Quinta de São Sebastião Grande Escolha, é um vinho de longa maturação, raro, intenso e muito sofisticado, um vinho de meditação, capaz de impressionar todos os nossos sentidos.

A Quinta de São Sebastião é uma vinícola localizada em Arruda dos Vinhos, região de Lisboa, que tem como missão proporcionar qualidade, identidade, criatividade e cujos valores assentam-se na paixão pelo vinho.



GRANDE ESCOLHA Vinho tinto

ANO
2012

CASTAS
Touriga Nacional

PRÊMIOS



RESERVA Vinho tinto

ANO
2013

CASTAS
Merlot, Touriga Nacional, Syrah

PRÊMIOS



Outras colheitas



COLHEITA Vinho tinto

ANO
2014

CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz

PRÊMIOS



Outras colheitas





Sofisticação e excelente gastronomia no Tirol

RESTAURANTE MARECHAL TEM CARDÁPIO ASSINADO PELA CHEF SÔNIA BENEVIDES, DRINKS EXCLUSIVOS E OS MELHORES RÓTULOS DE VINHOS

Inaugurado no dia 23 de maio, o restaurante Marechal é um audacioso projeto gastronômico situado no moderno centro empresarial Hermes 880, no Tirol, de propriedade do empresário Uelinton Ribeiro. O nome do estabelecimento é uma referência a patente militar do ex-presidente Hermes da Fonseca. O edifício tem design arrojado, sistema de segurança de primeiro mundo e amplo estacionamento privativo.

A ideia inicial do empresário era criar um espaço gourmet para confraternizações com amigos e clientes, porém foi convencido pelo arquiteto Felipe Bezerra, de que ali caberia um restaurante de alto padrão.

Com design contemporâneo, o Marechal, que comporta cerca de 90 pessoas, conta com dois charmosos

ambientes – um interno e outro externo. A relação do restaurante com o vinho é um importante diferencial, graças a sociedade com Rodrigo Lima, dono das franquias da importadora Grand Cru em Natal. O restaurante conta com uma adega para 1.000 garrafas, comercializando a bebida no mesmo preço das lojas (apenas com acréscimo de R\$ 30 de taxa de rolha).

O excelente cardápio do restaurante foi desenvolvido pela competente chef Sonia Benevides, com uma cozinha contemporânea que preza a qualidade dos ingredientes utilizados. O menu reúne quatro entradas frias, quatro entradas quentes, nove pratos principais e três sobremesas. Destaque para um elaborado corte de prime rib Angus.

Já no cardápio de bebidas, além dos diversos vinhos nacionais e importados, o restaurante conta com uma carta de

drinks assinada pelo mixologista Marcos Marinho, com nove drinks tradicionais e nove exclusivos, além de cervejas e uísques.

O Marechal funciona para jantar de terça a sábado, das 19h à 0h. Já nas sextas-feiras, o restaurante abre para almoço, a partir de 12h, estendendo o atendimento até a noite. Já o bar, que fica na área externa, abre de terça a sábado às 17h30, mas até às 19h, apenas as entradas do cardápio ficam à disposição. A partir desse horário, o menu do restaurante também fica disponível para quem quiser ficar no ambiente externo, que tem como maior atrativo o visual do bairro.

Av. Hermes da Fonseca, 880
Empresarial Hermes 880
Tirol - Natal/RN
(84) 3025-1136

marechaloficial

RENATA MOTT

chá & gastronomia



*Requinte e sofisticação
para o seu evento!*

Rua Monsenhor Honório, 218 - Tirol | Natal - RN
(84) 9951.9502 | 99974.4817
remgastronomia@uol.com.br



Novos sabores no *Ú Bistrô*

RECONHECIDO PELA EXCELENTE GASTRONOMIA, O CHARMOSO AMBIENTE EM PIPA ESTÁ COM NOVIDADES NO CARDÁPIO

Localizado no coração da badalada praia da Pipa, em Tibau do Sul, o Ú Bistrô integra alta gastronomia e arte com o intuito de proporcionar momentos únicos para natalenses e turistas. O cardápio, assinado pelo chef Altemar Cardoso, proprietário da casa, privilegia a cozinha contemporânea com um toque regional. São pratos à base de frutos do mar e peixes, carnes e aves, além de massas e risotos.

“É o que gosto de fazer. Busco elementos das culinárias italiana e francesa, misturo com elementos da baiana e também da potiguar. Integrar diferentes culturas gastronômicas

de uma forma moderna sempre me estimula a criar”, explica o chef sobre sua cozinha totalmente autoral.

E para os amantes da boa gastronomia, o cardápio da casa está com saborosas novidades. Entre os pratos principais destaque para a lagosta grelhada (servida com risoto de moqueca e espuma de limão) e o filé ao molho de ervas (acompanhado de batatas assadas). Já na parte de entradinhas, a novidade é o casquinho de caranguejo. Para finalizar, uma nova e irresistível sobremesa – o petit gateau de doce de leite argentino (bolinho de doce de leite acompanhado de farofa crocante de amêndoas e sorvete

artesanal de baunilha).

O Ú Bistrô é dividido em dois ambientes, com capacidade total para 60 pessoas. A decoração moderna e sofisticada, em estilo francês, inclui um belíssimo jardim vertical. Além disso, o restaurante conta com uma excelente carta de vinhos (entre brancos, tintos e espumantes), com destaque para os chilenos, além dos drinks criados pelo bartender e mixologista Marcos Marinho.

Rua Beija-Flor, 61
(Acesso pela Av. Baía dos Golfinhos)
Praia da Pipa/RN
(84) 3246.2464 / 99811.1978

u_bistro
@ubistrocozinha

Horário: Seg. à Dom.
12 hs às 23 hs

Depois da vista do chapadão
esta é, sem dúvida,
a melhor vista de Pipa.

3105



Praia de Pipa | Av. Baía dos Golfinhos, 757 | Centro
84 3246.2383 | www.pizzariacaligula.com.br
Aceitamos cartões



CALÍGULA
Pizzaria e Restaurante



Lançamento Sr. Gourmet na *Rickmar Pescados*

Na noite da terça-feira, 20 de dezembro, foi lançada na Rickmar Pescados, a nona edição da revista Sr. Gourmet, que trouxe na capa a chef Adriana Rocha, referência em buffet e finger food na capital potiguar. O coquetel teve drinks do Aloha, cervejas Eisenbahn da Brasil Kirin e macarons da Desserts, além das delicias assinadas pela chef. A festa que reuniu mais de 200 convidados, entre empresários e jornalistas, contou ainda DJ para animar o público presente e serviços de manobrista.





Temaki Lounge

na sua casa

REFERÊNCIA EM CULINÁRIA ORIENTAL, O RESTAURANTE COMEMORA OS EXCELENTES RESULTADOS TRAZIDOS PELO DELIVERY DO APLICATIVO ABRAFOOD

O excelente Temaki Lounge, restaurante especializado em culinária oriental, localizado no charmoso bairro de Petrópolis, em Natal, tem comemorado os excelentes resultados do delivery por meio do aplicativo Abrafood, da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – Abrasel.

“Os aplicativos chegaram para facilitar e tornar os pedidos ainda mais simples e rápidos. Você tem o cardápio do restaurante disponível no próprio smartphone. Devido a essa facilidade muitos clientes passaram a usar essas ferramentas e a tendência é que o número de usuários continue aumentando, tendo em vista que o delivery hoje representa um importante canal de venda para os restaurantes, fundamental para o aumento do faturamento em tempo de crise. Além disso, é como se tivéssemos uma verdadeira praça de alimentação virtual, com vários restaurantes da cidade, disponíveis na tela do celular”, afirma Rodrigo Dutra, proprietário do Temaki Lounge.

Para o empresário o aplicativo Abrafood reúne importantes diferenciais. “Sem dúvida esse é hoje o melhor aplicativo do mercado tanto para os consumidores quanto para as empresas. O empresário, por exemplo, paga uma taxa fixa mensal de R\$ 500,00, enquanto nos outros aplicativos é cobrado um percentual de 13% de comissão, além de taxa mensal de R\$ 100,00, o que acaba representando um custo muito maior”, explica Rodrigo.

A conta é simples. Se um restaurante fatura R\$ 100.000,00 no delivery pagando uma comissão de 13%, serão R\$13.100,00 no final do mês repassados para o aplicativo, lembrando que os 13%



Fotos: Aurino Neto



Bruno Póvoa

englobam o valor do frete também. Já no Abrafood, ele pagará somente R\$ 500,00 por mês o que representa uma economia de R\$ 12.600,00. Já para os consumidores, a comodidade de receber o pedido em casa com descontos especiais é a maior vantagem. O cliente pode comprar pratos dos melhores restaurantes da cidade com até 50% de desconto.

Atualmente o Abrafood está disponível em Manaus, Curitiba, Florianópolis, João Pessoa e Natal. Em breve também estará em Salvador e Goiás. Na capital potiguar, além do Temaki Lounge, estão no Abrafood,

Tábua de Carne, Pittsburg, Massa Finna, Lotus, Nemo, Mazzano, Piazzale Italia, Famiglia Reis Magos, Takami, Parmegianas, Pizzeria Siciliana, Naboka, Only Pizza e Pizza da Vila.

Os pedidos pelo aplicativo Abrafood podem ser feitos de segunda a sexta das 11h30 às 16h40 e das 17h às 22h50, aos sábados das 17h30 às 22h50 e aos domingos das 17h às 22h50.

Av Afonso Pena, 625 - Petrópolis
(84) 3201.0765
abrafood.com.br/restaurant/delivery/316

@temakiloungenatal
Temaki Lounge



A melhor seleção de pescados para você.

Pescados Frescos e Congelados
Nacionais e Importados
Frutos do Mar
Preparados Congelados
Vinhos e Temperos
Cervejas Especiais
Atendemos atacado e varejo


Rickmar
Pescados
Tudo do mar em um só lugar

Av. Almirante Alexandrino de Alencar, 946
Lagoa Seca - Natal/RN

(84) 2226.2677 / 2020.3700





(84) 99976.0888
fgasteasoro@hotmail.com

Francisco Gasteasoro
Chef e consultor

O ano começa agora!

Depois de festas, feriados, crises e paralisações, 2017 oficialmente tem início. E no mundo da gastronomia surgem novas tendências, hábitos e modismos

Depois do agitado ano de 2016, de um longo período de crise política e econômica (ainda presente), das festas de final de ano, das férias, do carnaval, da semana santa, dos milhares de feriados e das greves, creio que já seja possível saborear o nosso promissor e “remodelado 2017”. Mas o que realmente podemos esperar?

No mundo da gastronomia alguns “modismos” e novos hábitos começam a integrar a rotina dos restaurantes. Hoje temos quem cozinhar para a saúde, para a consciência ambiental, para as tendências que vieram para ficar. Mais do que nunca estamos caminhando fora da nossa zona de conforto. O aprendizado, a pesquisa e a reciclagem são e devem fazer parte do dia a dia de qualquer cozinheiro, chef ou administrador de restaurante.

É cada vez mais comum nas cozinhas receber pedidos de pessoas que optam por uma refeição mais saudável, além, é claro de vegetarianos, veganos ou pessoas com restrições alimentares. Esse é um público cada vez maior e que veio para ficar. Também tem conquistado espaço - os “flexitarianos” - pessoas que apostam em novas experiências gastronômicas.

Sustentabilidade deverá ser o assunto da vez. Tudo é comestível, não só o que estamos acostumados, evitar o desperdício será o grande desafio dos cozinheiros. As habilidades para transformar os cortes não tão nobres, as peles, as raspas, cascas e aparas em refeições maravilhosas antes reservadas aos restaurantes

de vanguarda deverão ser parte dos cardápios da maioria das casas em 2017.

O fenômeno dos “clientes chefs” aliados às ferramentas das mídias sociais e as grandes agências de vendas de destinos pela internet são uma realidade cada vez mais consolidada. A opinião dos outros vende. Aquele instante de fama pode ser um pesadelo para muitos restaurantes. Os momentos da verdade estão cada vez mais frágeis e a segunda chance pode chegar tarde demais.

A alta gastronomia, sempre na vanguarda, com a competência cada vez mais em alta e com seus altos custos tem começado a praticar, o “reservou, pagou”, ou seja, não ficar com mesas vazias nos restaurantes passou a fazer parte da meta diária. Assim como decolar com assentos vazios e amanhecer com quartos sem hóspedes causa prejuízo para hotéis e companhias aéreas não ter clientes comendo por atrasos ou irresponsabilidade causam inúmeros prejuízos aos restaurantes.

O restaurante em casa também veio para ficar, os aplicativos para delivery e os serviços de chef nas residências também estão em alta. Para se manter no mercado, muitas casas estão se reinventando. A tecnologia para as cozinhas industriais está cada vez melhor, beirando o inacreditável.

Então, meus amigos, bom apetite e proveito para esse ano, mesmo com tantas novidades não se preocupem, um bom azeite, um pão quentinho e uma taça de vinho jamais sairão de moda.

VEM AÍ UMA NOVA RAPADURA EM PETRÓPOLIS

HAMBURGUER COM UM SABOR
GENUINAMENTE BRASILEIRO
COM UMA PEGADA NORDESTINA.

f @ RAPADURAHAMBURGUERBRASILEIRO

TERÇA A DOMINGO • DAS 18H ÀS 23H.

menustudio.com.br



PETRÓPOLIS
(EM BREVE)
R. TRAIRÍ, 522

PONTA NEGRA
R. MANOEL AUGUSTO
BEZERRA DE ARAÚJO, 130A.
(84) 2040 1781





Fernando Liberato e Rayane Azevedo

Menu *Studio*

COMIDA TEMPERADA COM DESIGN E SERVIDA COM FOTOGRAFIA

Acompanhando as tendências e necessidades do mercado, Fernando Liberato e Rayane Azevedo reuniram suas três grandes paixões (comida, fotografia e design), para oferecer um trabalho exclusivo, segmentado e de qualidade. Assim nasceu o Menu Studio, uma agência de comunicação especializada em gastronomia.

Com pouco mais de 2 anos, o Menu Studio busca moldar-se às necessidades e particularidades de cada cliente, afim de atendê-los com agilidade, qualidade e eficiência, em busca de bons resultados e satisfação. Seja para trabalhos pontuais, em parceria com outras agências de publicidade ou aqueles que buscam um atendimento contínuo. Nessa lista estão: A Cozinha, Boca

D'água Delicatessen, Hamachi Oriental e Peruano, Curva do Vento, Camarões, Chapelatto Coffeeshop, Alimenti Ind. Alimentícia, M&M Indústria, Família Reis Magos, Rapadura Hamburguer Brasileiro, Casa de Taipa, Gustto, Buongustaio, Cantinho Sertanejo, Blackitchen, Sautê Delivery de Sabor, Yuru, Hotel Golden Tulip, entre outros.

“Podemos dizer que hoje trabalhamos para marcas que a gente realmente admira. Ao longo da nossa jornada conhecemos pessoas maravilhosas e negócios com particularidades incríveis. Sempre buscamos enxergar as reais necessidades do mercado, imergir no universo do cliente, da gastronomia e usar toda a nossa experiência em favor do que fazemos. Esse talvez seja

nosso maior diferencial: viver intensamente cada projeto e não só apresentar soluções superficiais, entregando aos nossos clientes o máximo de qualidade em nossos trabalhos.” – Diz Fernando Liberato.

Hoje, o Menu Studio conta com uma equipe de 6 profissionais e oferece aos seus clientes serviços de fotografia, design gráfico, identidade visual, embalagens, editoração eletrônica, web, conteúdo digital, gerenciamento de redes sociais e mídia on-line. E tem como QG, um escritório na Av. Amintas Barros, carinhosamente decorado e mergulhado em um universo que proporciona mais e mais inspirações.

MENU STUDIO
Av. Prudente de Moraes, 5121
Lagoa Nova - Natal/RN
(84) 3673-6800
www.arenadunas.com.br

• Arena das Dunas
@arenadasdunas
@arenadunas

*Para os melhores momentos,
os sabores mais especiais.*

*Ambiente sofisticado, gastronomia de qualidade e vinhos selecionados,
para celebrar momentos únicos.*

*Filet ao
molho de limão.*

Venha conhecer o nosso Menu Especial de Domingo.


Dolce Vita
Adega & Bistrô

Atendimento



Vip

ADMIRADOS PELOS CLIENTES,
RECONHECIDOS PELO MERCADO,
ELES SÃO REFERÊNCIAS EM
ATENDIMENTO DE QUALIDADE

A qualidade no atendimento é apontada por 9 entre cada 10 pessoas como um item essencial para se tornar cliente fiel de um restaurante, bistrô ou hamburgueria. É claro que se isso estiver associado a excelente gastronomia, melhor ainda. A Sr. Gourmet fez uma seleção de três profissionais que são referência no mercado, assim como os locais que trabalham.



**ANDERSON
TELLES**

37 anos

GERENTE DO RAPADURA HAMBÚRGUER BRASILEIRO

Está na hamburgueria desde a inauguração, a cerca de 10 meses. Antes trabalhou por 12 anos na Pousada Toca da Coruja e durante 09 anos no Camarões Potiguar. Tem diversos cursos na área, entre eles, o de garçom do Barreira Roxa, de vinhos na região do Vale dos Vinhedos (RS), Turismo Melhor, Liderança, Boas Práticas e Coquetéis pelo Senac-RN.



**CRISTIANE
SILVA**

21 anos

GARÇONETE DO MARECHAL

Antes de trabalhar no restaurante Marechal, integrou as equipes dos restaurantes U Bistrô e A Dois, em Pipa, durante 02 anos. É aluna do terceiro período do curso de Administração, na Faculdade Estácio de Sá, mas pretende mudar em breve para Gestão em Hotelaria e Turismo.



**AYLTON
ARAÚJO**

22 anos

MAITRÊ E SOMMELIER DO Ú BISTRÔ

Trabalha no Ú bistrô desde maio de 2016, onde além de gerente, exerce as funções de maitrê e sommelier. Antes disso, foi garçom e gerente na pousada Toca da Coruja, onde deu início a sua carreira profissional. Fez o curso de sommelier no Instituto Brasileiro de Vinho - Ibravin, além de treinamentos com sommelieres internacionais.

Angelo Medeiros
Ex-aluno e instrutor
da área de Gastronomia

**CONQUISTE
NOVOS
sabores**



ÁREAS:



GASTRONOMIA

Referência no ensino de Gastronomia, o Senac conta com diversas opções para quem deseja adquirir conhecimentos específicos da culinária ou se profissionalizar. São mais de dez opções de aperfeiçoamento e tudo isso com uma infraestrutura de elevado padrão. As cozinhas laboratórios e os instrutores qualificados com certificação internacional garantem um excelente ambiente para o aprendizado. **Escolha e conquiste mais conhecimento.**

Viva a felicidade no melhor da praia ou da cidade.

INFINITY
AREIA PRETA

ÚLTIMA
UNIDADE

lkl.com.br



Vista infinita para o mar de Areia Preta
4 quartos (4 suítes) 282 a 406 m²



IN MARE
BALI
LAGOA NOVA

ÚLTIMAS
UNIDADES

Aptos
2 e 3 quartos
(1 e 2 suítes)
82m² a 305m²
privativos
(1 e 2 vagas)

Um paraíso à beira-mar
em Cotovelo



QUARTIER
LAGOA NOVA

ÚLTIMAS
UNIDADES

Aptos
4 quartos
(2 e 3 suítes)
81m² a 119m²
privativos
(2 vagas)

Viva no melhor de Lagoa Nova

Incorporação: Cyrela Suécia Empreendimentos Imobiliários Ltda. Vendas: Abreu Brasil Brokers - Creci: 2.639-J - 17ª Região. In Mare Bali, R.I. R.20-4.296, em 07/01/2011, obras concluídas conforme Av. 29.4.296, no 1º Of. Pamamirim/RN. Quâter: R.I. R.6-57.256, em 30/09/2011, obras concluídas conforme AV-64, em 14/05/2015, no 8º Of. Natal/RN. Infinity Areia Preta: obras concluídas conforme AV-6, em 16/01/2014, no 3º Ofício de Notas de Natal/RN. Engenheiro responsável pelas obras inscrito no CREA sob o registro nº 2603945203. Impresso em maio/2017.



CYRELA PLANO & PLANO
SOMOS CONCRETOS

Seu imóvel está aqui

2010 9990

CENTRAL DE OPORTUNIDADES