

UP!

magazine

Natal/RN agosto/setembro/outubro de 2017 | Ed. nº02

CASACOR

TODOS OS DETALHES DO MAIOR EVENTO DE ARQUITETURA E DECORAÇÃO DO RN

SOCIAL

COBERTURA DAS FESTAS MAIS BADALADAS DA CAPITAL POTIGUAR

CADERNO ESPECIAL

O CHARMOSO SR. GOURMET BISTRÔ E LOUNGE INAUGURA NO TIROL

BELEZA

DESIGN

ENTREVISTAS

MODA

LIFESTYLE

SAÚDE

SOCIEDADE

TURISMO

Paulo Duarte

EM ENTREVISTA EXCLUSIVA, O CONCEITUADO CIRURGIÃO PLÁSTICO REVELA UM POUCO DA SUA ROTINA DIÁRIA E DOS MOMENTOS EM FAMÍLIA, SUA MAIOR MOTIVAÇÃO

Conheça a GLA Facelift 2018!



STA MOTORS

Concessionária Mercedes-Benz

Contato: (84) 3344 - 1700

Visite nossa concessionária ou nossa loja conceito no Natal Shopping, faça um test drive e escolha a GLA que mais combina com você!








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
Bruno Póvoa
Aurino Neto
Breno Silva
Flávio Aquino

Foto da Capa
Bruno Póvoa

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

Gráfica
Unigráfica

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

Aurino Neto



Mais **UP** na sua vida!

É com enorme alegria, carinho e muita dedicação que nossa equipe produziu textos, fotos e layout para a segunda edição da UP Magazine e 11ª edição da Sr. Gourmet. Com conteúdo diversificado, entrevistas exclusivas e cobertura dos principais eventos da capital potiguar, repetimos a fórmula da capa dupla.

Na capa da UP, o badalado cirurgião plástico Paulo Duarte e sua família. Já na Sr. Gourmet, o destaque são os sócios de um novo e ousado empreendimento no Tirol – o Sr. Gourmet Bistrô e Lounge. Sim, o nome não é uma simples coincidência, o charmoso ambiente tem como um dos sócios, nosso diretor geral, o gastrônomo e membro da equipe do cerimonial do Governo, Leonardo Campos.

A UP Magazine é uma publicação moderna e versátil que reúne o melhor da sociedade, moda, gastronomia e lifestyle. A revista é cuidadosamente elaborada por uma equipe com quase 20 anos de experiência em produção editorial e tem como proposta mostrar de forma leve e criativa, a sofisticação, o bom gosto e o charme da nossa sociedade.

Tudo isso, é claro, associado a gastronomia, afinal ela é fundamental na nossa cultura e é temática da 11ª edição da Sr. Gourmet, publicação integrada ao projeto da UP Magazine e que já é referência editorial no mercado potiguar.

Boa leitura e até a próxima edição!

Leonardo Campos

36

Entrevista

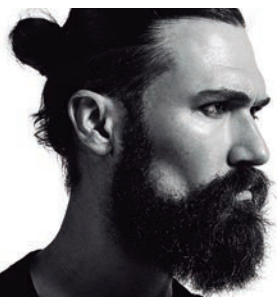
Flavia Lisboa fala sobre ações de combate à discriminação e violência contra as mulheres



34

Embaixador do Forró

Com uma sólida carreira internacional, Rogerinho resgata o melhor do forró tradicional



24

Beleza

Visual samurai e barbado é tendência entre os homens modernos e descolados

30

Social

Festa linda de lançamento da 1ª edição da UP Magazine e 10ª edição da Sr. Gourmet



20

Decor

Móveis e ornamentos da charmosa Milano Design compõem ambientes da CASACOR



74

Mixologia

Tendências no segmento de drinks e coquetéis pelo premiado mixologista Marcio Felipe



14

Festão

Com o tema "O doce sal do menino do Rio", Chrystian de Saboya faz evento surpreendente

Fotos: Bruno Pávoa

Paulo Duarte

O RESPEITADO CIRURGIÃO PLÁSTICO, TAMBÉM É UM MARIDO E PAI DEDICADO, APAIXONADO POR CARROS, PETS E VIAGENS



Jovem, educado, bonito e bem-sucedido. O cirurgião plástico Paulo Duarte é querido por seus pacientes e respeitado no cenário médico. Com uma rotina corrida entre atendimentos e procedimentos em clínicas particulares e hospitais, ele aproveita o tempo livre para curtir a família, os cãezinhos (Thor e Chloe) e sua paixão por carros. Em uma entrevista leve e descontraída dada a equipe da UP Magazine, ele contou um pouco sobre sua rotina diária, metas, hobbies e vida pessoal.



UP - Como é a sua rotina diária?

Paulo Duarte - Costumo acordar cedo e tomar café com a minha família. Em seguida, levo meu filho para a escola e sigo para os compromissos cirúrgicos. Geralmente opero com mais frequência pela manhã por ser mais confortável para a maioria dos pacientes. Sempre que possível retorno para almoçar em casa, mesmo que seja corrido. À tarde realizo atendimento no consultório duas vezes por semana, local no qual também faço alguns procedimentos minimamente invasivos como o uso de toxina botulínica e preenchimentos, ou caso não esteja realizando estas atividades, encaixo novas cirurgias. Uma vez por semana, atendo pacientes oncológicos e faço reconstruções de modo geral.

Vou diariamente a academia para cuidar do corpo, um momento que tiro para cuidar de mim. Depois disso, costumo jantar com minha esposa e filho.

UP - O que faz no tempo livre e quais os programas mais frequentes em família?

PD - No tempo livre gosto de assistir uma

boa série na Netflix, acompanhado da minha esposa e de uma taça de vinho. Os sábados e domingos costumam ser dedicados a família, indo em concessionárias, pois meu filho é apaixonado por carros assim como eu sou desde pequeno. Tenho lembranças do meu pai me levando também quando era criança e gostaria de deixar essa mesma recordação para ele. Também vamos a cinemas, praças, piscinas, e eventualmente a igreja.

UP - Como é o pai Paulo Duarte?

PD - Não gosto de falar muito de mim, mas todos que me conhecem sabem o quanto sou apaixonado pelo meu filho. Meu sorriso é fácil quando se trata dele. Tive algumas dificuldades e sei que não sou um pai perfeito. Procuo acompanhar todos os passos do meu pequeno e passar valores que considero essenciais. Acredito que uma boa base familiar é fundamental para que a criança se torne uma pessoa de valor no futuro. Busco ser como o pai que tive, embora seja uma missão difícil. Considero o meu pai praticamente perfeito neste quesito.







UP - Você gosta de viajar? E hobbies, você tem alguns?

PD - Adoro viajar. Enobrece a alma, adoro conhecer diferentes culturas. Morei em várias cidades já e sempre viajei bastante. Com essa rotina puxada tornou-se um pouco mais difícil realizar viagens mais longas. Mas sempre que posso viajo e volto renovado. Tenho hobbies sim. Musculação, carros, animais de estimação, esportes em geral e séries de TV.

UP - Você tem dois lindos cãezinhos que se tornaram membros da família. Fale um pouco sobre eles e a relação de vocês.

PD - O Thor ganhei de uma funcionária do hospital que sabia que eu gostava de animais. Ele me acompanhou desde o início da residência em cirurgia plástica que fiz na capital mineira. Já a Chloe, uma spitz, é uma lady (risos). Dei de presente para a minha mulher quando ela visitou um canil na cidade. Foi paixão à primeira vista. Os dois são muito parceiros. Estão grudados na gente o tempo todo.

UP - Fale um pouco sobre cirurgia plástica associada a tecnologia atual.

PD - Algumas técnicas já estão consagradas e cada vez mais temos mudanças positivas. Porém, a base cirúrgica é a mesma. A cirurgia plástica é uma especialidade muito artesanal, que lida com

o feeling da mão do cirurgião. O seu brilho está na maestria manual e particularidades de cada corpo. Pensando nisso, temos hoje a possibilidade de oferecer um recurso ou uma ferramenta, que possibilita fazer simulações de possíveis resultados cirúrgicos, o que traz mais segurança e tira algumas dúvidas dos pacientes. Isso torna a comunicação mais aberta e segura, e o paciente sente-se mais próximo dos seus objetivos.

UP - Quais as suas maiores aspirações pessoais e profissionais?

PD - Em termos de aspirações pessoais, busco apenas uma maturidade inerente a cada fase de vida, tenho aprendido muito com meus erros e acertos. Tornar-me uma pessoa melhor no sentido amplo da coisa. Já na profissional, procuro manter meus pés no chão e saber que a escalada é lenta e paulatina. Não me iludo e sei que a melhor forma de ser um bom profissional é antes de tudo ser ético e respeitoso com os colegas de profissão e pacientes. Uma carreira sólida não é feita do dia para a noite. São anos de investimento e amadurecimento. Buscar sempre novas tecnologias e embasamento técnico-científico para poder oferecer o melhor aos meus pacientes. Baseando-se nisso tive o prazer de realizar uma parte da minha especialização na Espanha em uma clínica renomada, a Fundação Jaime Planas, em Barcelona. A experiência foi sensacional.



O Doce Sal do Menino do Rio

No finzinho de tarde do sábado, 30 de setembro, o colunista Chrystian de Saboya promoveu mais uma grande festa. Batizado de “O Doce Sal do Menino do Rio”, o evento foi realizado no Hotel Porto do Mar, na Via Costeira de Natal, com atrações especiais como Sunset Bethowen, Sueldo Soares e banda, DJ Luís Couto, Matheus Matje e banda.

Com a participação do Elenco Mosh, do produtor Márcilio Amorim, a festa teve buffet inspirado nos sete mares assinado por Adriana Rocha, iluminação de Daniel Rocha, som por Ajax, estrutura da Multi Tendas, texto da Art&C Comunicação e cerimonial pelo competente Joãozinho Batista. Os cliques ficaram a cargo de Lídia Quaresma e Alessandro Costa.

Foi uma festa inesquecível, inspirada e inspiradora, para beijar o sol e a vida, cheia de frescor e paz. Um momento para curtir os pés na grama, o encontro do mar com o rio Potengi e muito alto astral.





O lúdico que encanta

CÔM PERSONAGENS VIVOS QUE INTERAGEM COM O PÚBLICO, A B&P TEM CONQUISTADO CRIANÇAS, JOVENS E ADULTOS

Criada em setembro de 2015, a B&P Personagens tem conquistado o mercado com uma proposta diferenciada, que usa personagens para dar alegria, leveza e um toque lúdico em festas e eventos. O serviço tem início com a recepção dos convidados seguida de uma apresentação teatral e interação com o público presente.

“O personagem conversa, brinca, tira fotos com a criança e os convidados, além de trazer o lúdico para o ambiente”, afirma a empresária Vivianne Lima de Castro, administradora da empresa.

Ela já queria fazer algo voltado para o mercado de eventos e, principalmente para crianças, antes de decidir abrir a empresa. “Sempre tive vontade de trabalhar com algo voltado para festas e principalmente para o público infantil, comecei a B&P cheia de amor e com a vontade de fazer algo diferenciado. Começamos fazendo musicais e pockets shows ao vivo e as pessoas perguntavam sempre se também fazíamos festas.

Dessa forma acabei unindo o útil ao agradável e resolvi abrir a empresa. No último dia 04 de setembro comemoramos dois anos de atuação, de muito aprendizado, crescimento e principalmente do retorno positivo dos clientes”, comemora.

Uma característica da empresa é o foco na satisfação do cliente. “Por aqui fazemos de tudo para fidelizar o cliente. Sempre digo ao elenco que o cliente B&P, não é só um número ou uma festa, ele vira amigo, criamos um laço com a criança e com a família que jamais esquecemos. Nosso cliente sempre volta e indica novos clientes”.

O resultado desse cuidado e carinho com cada cliente e evento é que a equipe da B&P não para. Todos os finais de semana tem festas marcadas e a agenda para 2018 já está aberta. A empresa atende principalmente aniversários infantis (seja em buffet, na casa, na escola ou no condomínio do cliente). “Possuímos três pacotes diferenciados para os personagens, o que facilita



muito na hora da contratação. O contato para orçamento é feito geralmente pelas mães, por telefone ou WhatsApp”, explica.

O elenco da B&P tem 20 profissionais, entre bailarinas, atores e atrizes, cosplayers, cantores e educadores físicos que fazem a parte de recreação. “Os personagens mais pedidos são as princesas, mas as sereias também se destacam. Somos pioneiros na técnica do sereismo no estado do Rio Grande do Norte. Nossas meninas e meninos fazem um show periódico no Aquário Natal, nadando e encantando tanto quanto os personagens nas festas. Para os shows com sereias e tritões, nosso elenco passou por um treinamento especial e atualmente faz aulas de nado e técnicas de respiração”, explica.

A equipe da B&P ensaia antes de cada evento. “Temos os ensaios, leituras de texto e interpretação enfim, toda uma preparação. Aqui não vestimos os personagens somente por vestir. Colocamos um pouco da nossa alma”, conclui Vivianne.

Além dos aniversários infantis, a empresa também atende hotéis, eventos corporativos, escolares, formaturas de ABC, entre outros. Em breve estará com novidades para seus clientes, com um espetáculo teatral que contará com a presença de todo o elenco.

B&P PERSONAGENS
bpentret@gmail.com
(84) 99983-3245

@bepersonagens
@BEPPERSONAGENS



Bruno Póvoa



JOÃOZINHO BATISTA
Diretor da JB
Cerimonial e Assessoria
Jbassessoria4@gmail.com

O segredo dos eventos bem-sucedidos

UMA EMPRESA DE CERIMONIAL EXPERIENTE IRÁ GARANTIR QUE O QUE FOI PROGRAMADO E CONTRATADO SEJA EXECUTADO DE MANEIRA PERFEITA

É fundamental que o cerimonial de um evento seja um dos primeiros contratos fechados, tendo em vista que esse serviço irá isentar os anfitriões de grandes responsabilidades. O cerimonial garante que tudo transcorra com tranquilidade, que o que foi programado e contratado possa ser executado de maneira perfeita.

Os cerimonialistas recebem um tipo de procuração dos anfitriões para que tenham zelo com cada pequeno detalhe do evento, garantindo a harmonia de todos os profissionais e prestadores de serviço, para que tudo funcione como planejado.

É importante que as pessoas optem por contratar um cerimonialista experiente para que em caso de situações inesperadas, o profissional saiba se sobressair, demonstrando estabilidade emocional para solucionar qualquer problema que surja. Também é fundamental que tenha credibilidade e um bom relacionamento no mercado, além de sensibilidade e uma equipe de retaguarda competente para dar todo o suporte.

Na JB Cerimonial e Assessoria, empresa que atua há 18 anos no mercado potiguar, vivenciamos o cerimonial diariamente, seja em eventos públicos ou nos segmentos social e corporativo. Faz parte do nosso cotidiano a condução de

solenidades, cerimônias e eventos, o que nos dá mais segurança, afinco, sensibilidade e olhar técnico.

Para que um evento seja bem-sucedido, os anfitriões juntamente com o cerimonial devem estar alinhados no sentido de contratar profissionais idôneos e reconhecidos no mercado. Também é importante saber receber, levar em consideração que o evento é feito principalmente para os convidados, então tudo que se puder oferecer no sentido de gentileza, conforto e espaços agregadores, é fundamental. É preciso caprichar nos serviços de A e B, bem como manter toaletes e lavabos limpos e perfumados. Em suma, tudo que faça com que o convidado tenha a sensação de que valeu realmente a pena estar naquele evento.

Outro ponto que vale ressaltar é a questão da conduta dos convidados. É importante ficar atento as informações contidas no convite. É comum que o cerimonialista seja contatado pelos convidados para saber o dia, local e a hora do evento, porque estes não prestaram atenção no convite recebido. É importante ainda reconhecer seus limites (bebidas alcoólicas, comportamento em relação aos demais convidados, horário de chegada e de saída).

CONHEÇA A ACADEMIA BODYTECH TIROL



AULAS DE INDOOR CYCLE COM SPIVI!

A mais avançada e completa tecnologia para monitoramento de intensidade e gameficação

- ✓ SIMULAÇÕES
- ✓ COMPETIÇÕES
- ✓ GAMEFICATION
- ✓ NOVOS CENÁRIOS
- ✓ PERFORMANCE MONITORADA

FAÇA JÁ SUA MATRÍCULA!

 /bodytech.academias

  @bt_bodytech

RUA RODRIGUES ALVES, 930, TIROL, LOJA 1, NATAL - RN.
(84) 3222-9000
BODYTECH.COM.BR

 bodytech

Fotos: Bruno Póvoa



Milano Design

LOJA AMPLA E CHARMOSA, LOCALIZADA NA AVENIDA PRUDENTE DE MORAIS, REÚNE MÓVEIS E ORNAMENTOS QUE SÃO TENDÊNCIAS NO MERCADO, COM PREÇOS ACESSÍVEIS





Há seis anos no mercado, a Milano Design é uma ampla e charmosa loja, localizada na Avenida Prudente de Moraes, no Barro Vermelho. O ambiente reúne as últimas tendências em moveis, tapetes e ornamentos de decoração das melhores marcas do mercado, tendo como principais diferenciais o excelente atendimento e preços acessíveis.

A loja, que funciona de segunda a sexta, das 9h às 18h, tem parceria com os principais arquitetos da capital potiguar, tanto

que os móveis e ornamentos que comercializa estão presentes na edição 2017 da CASACOR em Natal evento que teve início no dia 15 de setembro e será realizado até o dia 29 de outubro, no Aeroclube..

Os três ambientes com móveis e objetos da Milano Design são uma Adega (com projeto da arquiteta Debora Farias), uma Gelateria e um banheiro público (projetos assinados por Mariana Lopes e Nathalya Bocaiuva).

“A loja reúne produtos de design que são tendência e com preços acessíveis dos melhores fornecedores, além disso, buscamos oferecer um atendimento personalizado para cada cliente”, afirma a executiva Zuilma Miranda, administradora da Milano.



DEBORA FARIAS, ARQUITETA



MARIANA LOPES E NATHALYA BOCAIUVA, ARQUITETAS



Flores e adornos para casamentos

REFERÊNCIA NO SEGMENTO DE PAISAGISMO, GOMES JUNIOR
TAMBÉM VEM SE DESTACANDO NA DECORAÇÃO DE EVENTOS



Quando o assunto é paisagismo, o nome de Gomes Junior é a principal referência na capital potiguar. Com mais de 20 anos atuando nesse segmento, o trabalho dele é sinônimo de bom gosto, beleza e versatilidade. Um exemplo disso é o lindo jardim executado por ele no início de setembro na Bomtempo, loja localizada no Tirol.

Porém, nos últimos anos, Gomes Junior vem se destacando também no segmento de decoração de festas, imprimindo estilo e sofisticação em cada detalhe. Para ele, as flores ornamentais, por exemplo, fazem toda a diferença na decoração. As variações de orquídeas e folhagens verdes são as preferidas para os eventos corporativos.

Já a tendência em casamentos são as cerimônias e festas na praia. “Uso pallets de madeira de demolição e peças de ferro fundido com vasos de porcelana, fazendo uma fusão do rústico com o chic. Também uso gaiolas balinesas, cavalos em bronze, sofás, tapetes, esculturas e adornos para compor os cenários”, explica Gomes Junior.

A decoração do casamento deve ser fechada com pelo menos um ano de antecedência, dessa forma, é possível avaliar o espaço e os tipos de flores e ornamentos que se encaixam no local e na data do evento.

FABIANO GUEDES



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

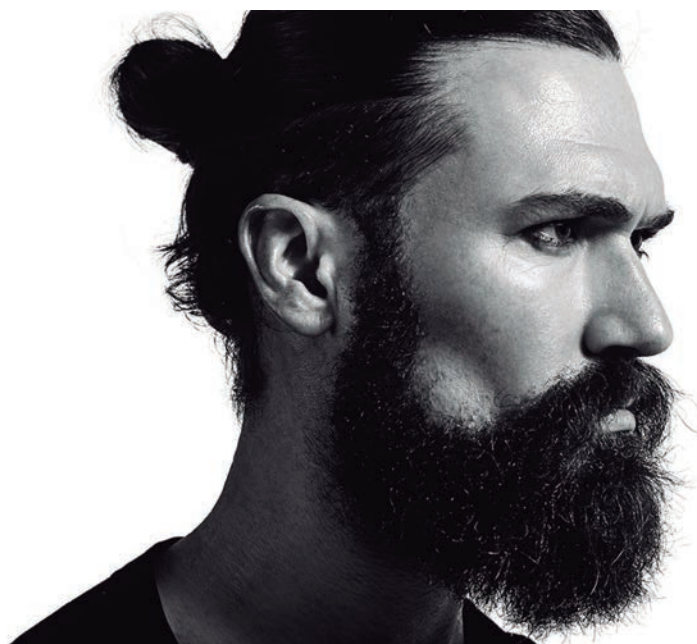
Visual samurai e barbado

O ESTILO DE CORTE DE CABELO E A BARBA ESTÃO EM ALTA E JÁ FORAM ADOTADOS POR VÁRIOS FAMOSOS

Ele tem um dia só dele, sim o dia do Samurai é comemorado, por isso resolvemos falar um pouco sobre o seu estilo de cabelo, que é um dos mais usados atualmente pelos homens. Celebidades como Tiago Iorc e Luan Santana, por exemplo, mergulharam de vez no visual. Falamos

com Wesley Troiano, diretor técnico da Macho-lândia, que nos deu um panorama e também algumas dicas bem legais para os homens que querem aderir a esse corte.

Também usa barba? Então preste atenção nas sugestões que reunimos aqui.



TAMANHO IDEAL: Para o estilo samurai, é preciso que o cabelo tenha no mínimo 18 centímetros de comprimento, seja ele liso ou cacheado.

DIPLOMÁTICO: Ele é um dos estilos que se encaixa com todos os formatos de rosto: oval, redondo, retangular, quadrado, hexagonal de lateral reta e hexagonal de base reta, triangular, triangular invertido e losangular.

MUDANDO O ESTILO: O coque do samurai muda totalmente o formato do rosto, servindo como uma moldura. Dependendo de como você amarra o coque, o seu rosto pode mudar 100%. Alguns exemplos: deixando alguns fios soltos, um coque mais folgado, bem amarrado com os cabelos bem alinhados, mais alto ou mais baixo, com topete, etc. Todos dão um ar bem diferente aos homens.

COMBINANDO BARBA E COQUE: O estilo tem caído no gosto de quem usa barba e curte fazer essa combinação. O interessante é cuidar bem da barba e criar um design que valorize seus lábios e queixo. No rosto oval e arredondado, por exemplo, a junção dos dois dá um ar mais gladiador. Eu já vi um coque samurai com um cara que usava cavanhaque e ficou bem legal. Foi nesse momento que tive a certeza que ele combina com tudo.

CUIDANDO DO ESTILO SAMURAI:

- Evite lavar os cabelos e barba com água quente, pois aumenta a produção de óleo no couro cabeludo e na pele, deixando-os ressecados;
- Use sempre produtos que tenham em sua composição ingredientes naturais;
- Sempre tenha em seu arsenal shampoo e bálamo (condicionador) para cabelo e barba;
- Após lavar o cabelo e a barba, use um óleo. Na **Macho-lândia**, por exemplo, indicamos usar o Conexão Oil junto com o creme sem enxague (Balm time lizz ou creme time cachos), pois, como as pontas dos cabelos não conseguem ser nutridas com a oleosidade natural que o nosso couro cabeludo produz, elas ficam ressecadas e embaraçam com facilidade. O uso deles em conjunto resolve esse problema no cabelo e na barba, pois vai deixá-los macios, cheirosos, além de alinhados com uma estética saudável.



MODELADOR SOBRE BARBA É IDEAL PARA DEIXAR ALINHADOS OS PELOS QUE TEIMAM EM FICAR FORA DO LUGAR, UMA VEZ QUE MODELA A BARBA SEM ENDURECER OS FIOS. POSSUI TEXTURA LEVE, É FÁCIL DE APLICAR E É PRODUZIDO COM INGREDIENTES NATURAIS DE ORIGEM VEGETAL. TAMBÉM TEM EM SUA COMPOSIÇÃO ALGAS MARINHAS, ALOE VERA E ÓLEO DE ANDIROBA QUE DEIXAM OS PELOS MAIS HIDRATADOS E PROMOVEM A RENOVAÇÃO DAS CÉLULAS DO ROSTO, E O PANTENOL, UMA PRÓ-VITAMINA B5, QUE ATUA COMO HIDRATANTE DE LONGA DURAÇÃO, REPARANDO E PROTEGENDO TODOS OS FIOS DA BARBA, EVITANDO PONTAS DUPLAS.



HIDRATANTE 2 EM 1 PARA O ROSTO E CONDICIONADOR PARA BARBA MULTIBENEFÍCIOS, A LOÇÃO PARA A BARBA CLINIQUE FOR MEN 2 EM 1 É UM POTENTE HIDRATANTE PARA PELE E CONDICIONADOR PARA A BARBA. FÁCIL DE APLICAR, FORTALECE A PELE E A BARBA, ALÉM DE PROPORCIONAR MACIEZ E HIDRATAÇÃO INSTANTANEAMENTE.



A LINHA BARBEARIA GRANADO, QUE FOI LANÇADA EM 2007 COM SABONETE E ESPUMA DE BARBEAR E BALM PÓS-BARBA, GANHOU RECENTEMENTE QUATRO NOVOS ITENS: GEL ESFOLIANTE FACIAL, SHAMPOO CABELO, BARBA E BIGODE, CONDICIONADOR LEAVE-IN PARA BARBA E CERA MODELADORA. TODOS FORAM DESENVOLVIDOS PARA O CUIDADO DA PELE DO HOMEM BRASILEIRO, COM FÓRMULAS LEVES, RAPIDAMENTE ABSORVIDAS E RICAS EM EXTRATOS E ÓLEOS VEGETAIS.

VILÃO DO ESTILO:

O maior pecado de todos para quem usa o estilo samurai é amarrar os cabelos ainda molhados, pois isso produz fungo, danifica os fios, causa mau cheiro, além das madeixas perderem o brilho e ficarem com aspecto embaçado. Antes de prendê-los, seque e use os produtos adequados. Isso vai garantir um samurai nota mil.



Hamachi na CASACOR RN

RESTAURANTE OFICIAL DO EVENTO TEM PROJETO ASSINADO PELA ARQUITETA MARIA LUIZA NEGREIROS

De acordo com a arquiteta Maria Luiza Negreiros, a ideia do projeto do restaurante oficial da CASACOR era criar um espaço elegante e ao mesmo tempo funcional. Inspirado na gastronomia oriental e peruana, onde a madeira aquece o ambiente, explorando várias formas, como o painel usado desenhado com exclusividade para o restau-

te, surgindo da entrada, detalhando o teto e enfatizando as origens étnicas. Já o painel em marchetaria proporciona movimento, resultando em um efeito muito sutil, fazendo com que o menu e a arquitetura do ambiente entrem em harmonia. A iluminação do local foi pensada para criar cenas, deixando o espaço intimista e aconchegante.



“Por se tratar de um restaurante com gastronomia oriental e peruana, utilizei diferentes cores e texturas, como os adornos com motivos étnicos, cadeiras em tons sóbrios, quadros coloridos em tecidos peruanos, almofadas em texturas e cores vibrantes e o couro no sofá retrô dando um toque de sofisticação, cimento queimado no piso, deixando o ambiente mais descontraído, tijolos rebuscados nas paredes e o quartzo mont blanc nas bancadas. No teto, está a escultura «Revoada» em madeira de demolição, do artista plástico Demétrius Coelho”, explica Maria Luíza Negreiros.

O maior desafio da arquiteta foi o prazo entre a criação do projeto até a sua execução e finalização, de apenas 40 dias. “Tenho recebido um feedback muito positivo e observo a satisfação do público ao desfrutar do ambiente do restaurante. A frequência bateu recorde e o local está sendo bastante requisitado. Estou muito feliz com a repercussão e avalio que esse projeto saiu exatamente como planejamos em seus detalhes e função. Estou orgulhosa de minha equipe, que se dedicou inteiramente dia e noite para concluirmos tudo com sucesso, conclui a arquiteta.



MARIA LUÍZA NEGREIROS, ARQUITETA



Velas decorativas

CRIADAS PELA ARTESÃ NEIDE MAGALHÃES, ELAS PROPORCIONAM LEVEZA, ENCANTO E BELEZA AOS MAIS DIVERSOS AMBIENTES

Elas fazem parte do cotidiano das pessoas há milhares de anos, seja como fonte de iluminação ou compondo rituais religiosos, porém somente nos últimos anos ganharam novos formatos, layouts e aromas, por meio de técnicas diferenciadas, conquistando, dessa forma, o status de Arte.

As velas decorativas embelezam os mais diversos ambientes. Referência nesse segmento, a artesã potiguar Neide Magalhães atua há 18 anos no mercado potiguar com a Velar't. “Tudo começou por incentivo da minha mãe. Ela estava na fase terminal de um câncer, fazendo quimioterapia e ficava muito tempo deitada. Nos

momentos ociosos costumava assistir a Ana Maria Braga. Um dia vendo o programa, ela me chamou para ver dois rapazes que faziam velas para decorar um jardim e disse – na vida a gente tem que aprender a fazer de tudo, porque na hora que faltar uma coisa, você terá outra – agradeço demais o conselho dado por ela”.

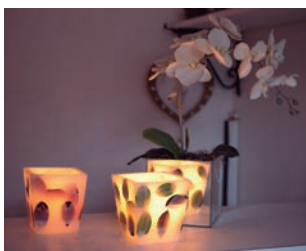
No dia seguinte elas chamaram o freireiro para fazer as formas das velas e compraram parafina. De lá para cá, a artesã, que também é bacharel em Direito, foi aperfeiçoando as técnicas de produção e não parou mais. Começou vendendo para familiares e amigos, sem grandes pretensões, mas a beleza, aroma e design das velas logo con-

quistaram clientes fiéis.

Hoje as velas são combinadas com insumos como canela, juá, ipê vermelho e folhas secas, que proporcionam beleza e um toque de exclusividade, além de aromas surpreendentes. Outro diferencial é que, dentro de um conceito de sustentabilidade, a artesã recebe das igrejas com quem tem parceria e de clientes em geral, velas para reciclar, fazendo novos produtos a partir delas, além de trabalhar com locação das velas e adornos para eventos.

VELAR'T
Rua Trairi, 811- Pétropolis
(84) 99985-7803
Funcionamento: 9h às 19h

@velar't
VELARTVELAS



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 nordestino-grandense. E você, em especial, faz parte desse sucesso.

> www.arenadunas.com.br



ARENA DAS DUNAS

Isso tudo é para você.

Fotos: Aurino Neto



Noite de lançamento!

UM BADALADO COQUETEL NA AMÉRICA FORD MARCOU O LANÇAMENTO DA UP MAGAZINE E 10ª EDIÇÃO DA SR. GOURMET

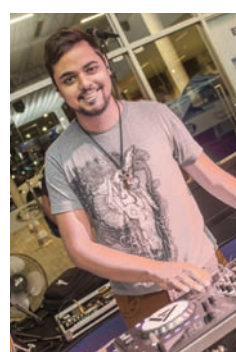
Na noite da terça-feira, 6 de junho, a América Ford, em Candelária, foi o cenário do coquetel de lançamento da 1ª edição da revista UP Magazine e 10ª edição da Sr. Gourmet. O evento teve buffet assinado por Renata Motta e Lotus Japanese Fusion Cuisine, vinhos da Quinta de São Sebastião, bar premium de Oito Coquetéis, doces finos de Mada Doces e macarons da Desserts Sobremesas.

O cerimonial da noite de lançamento foi realizado por Renato Vaz e a decoração da festa levou a assinatura de Gomes Júnior. O evento teve ainda som e iluminação de Top Stage, equipamentos audiovisuais da Data Show Natal, espaço para massagens da Clínica Revitally, retoque de maquiagem das convidadas por Anninha Casar, modelos com os vestidos de noiva do estilista Thiago Almeida e espaço kids com personagens da B&P, além de muita animação com o som do DJ Yury Vertz e de Rogerinho, o Embaixador do Forró.











O Embaixador do Forró

DE VOLTA AO BRASIL, MÚSICO POTIGUAR, QUE CONSTRUIU UMA CARREIRA SÓLIDA NA EUROPA, RESGATA O MELHOR DO FORRÓ PÉ DE SERRA

Nascido e criado na capital potiguar, Rogerinho faz parte de uma família que adora música, tanto que cresceu cercado por instrumentos musicais. Ainda adolescente ficou encantado ao ver uma sanfona pela primeira

vez e decidiu aprender a tocar o instrumento de forma autodidata. Daí para frente, a paixão virou profissão, com um trabalho diferenciado que resgata o autêntico forró pé de serra, o que lhe rendeu uma carreira internacional.

ENTREVISTA

UP - Como a música entrou na sua vida?

Rogerinho - Aos 13 anos, caminhando pelo bairro do Alecrim com minha mãe, vi um acordeon pela primeira vez e fiquei encantado. Troquei o teclado que havia acabado de ganhar de presente por uma sanfona velha e com ela, de maneira totalmente autodidata comecei a tocar profissionalmente nas bandas de forró da cidade.

Foi tudo muito rápido. Em pouco tempo comecei a receber convites de artistas e de estúdios para tocar acordeon em gravações e jingles comerciais. Vem daí minha paixão por produção musical e pelo mundo dos estúdios, o que me levou em 2006 para São Paulo, onde fiz os cursos de produção musical e acústica aplicada, em uma das mais renomadas escolas de áudio do país.

UP - E a carreira internacional? Como surgiu a oportunidade de trabalhar em outros países?

R - Tudo começou com o convite de um amigo para tocar em Portugal. Chegando lá dei início ao projeto "100% Forró" cantando e tocando o autêntico forró pé de serra (sanfona, triangulo e zabumba). Tive a oportunidade de levar vários artistas brasileiros para se apresentar comigo. Devido ao sucesso na cidade do Porto, logo comecei a cantar em Lisboa, Santiago de Compostela, Paris e a partir daí, em toda a Europa. Foram apresentações em pelo menos 12 países.

UP - Como é o show do Embaixador do Forró e qual o seu público-alvo?

R - A base dos shows são os clássicos do forró. Não podem faltar, por exemplo, Luiz Gonzaga, Dominginhos e Trio Nordeste-

no. Incorporamos arranjos atuais, mas na essência o que tem que predominar é o forró de raiz. Gosto de cantar músicas autorais também, não só as compostas por mim, mas principalmente por compositores parceiros de todo Brasil e do exterior. É muito gratificante ver as pessoas cantando durante o show. Meu público é formado por quem gosta de forró com qualidade, boa música e que busca animação e felicidade.

UP - Você está morando no Brasil. O que te motivou a voltar?

R - Voltei a pouco mais de dois anos para o Brasil. Atualmente estou morando em Salvador, na Bahia. Porém, duas vezes ao ano, viajo para cumprir agenda na Europa onde ao longo de 10 anos conquistei amigos e fãs. O que me motivou a voltar para o Brasil foi o projeto de constituir uma família e de me dedicar à carreira no meu país de origem. Afinal, todo mundo quer vencer em casa (risos).

UP - Fale um pouco sobre o atual momento da sua carreira e planos para o futuro?

R - Tenho feito shows em todo o estado do Rio Grande do Norte, Paraíba e Bahia. Além disso, fiz o São João de Salvador pelo segundo ano consecutivo. Recentemente lancei um CD promocional, gravado ao vivo no Projeto Chapéu de Couro, em Natal. Agora estou me preparando, junto com a Idearte Produções, para o tão sonhado DVD, que será gravado no Teatro Riachuelo, com diversas participações especiais. Acredito que será maravilhoso realizar esse sonho dentro da minha cidade. Tenho cerca de 20 anos de carreira, mas, sinto a mesma energia e entusiasmo do início. E posso antecipar que vem muita coisa boa por aí!

Flávia Lisboa

SECRETARIA DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA AS MULHERES, ELA ACREDITA QUE EDUCAÇÃO E PREVENÇÃO SÃO OS CAMINHOS MAIS EFICAZES PARA O COMBATE À VIOLÊNCIA E A DISCRIMINAÇÃO

Bruno Póvoa

Bacharela em Administração com ênfase em Marketing, especialista em Marketing Político e Eleitoral, Gestão de Projetos e Políticas Públicas, Flávia Lisboa é diretora para Assuntos Institucionais da Associação Brasileira de Recursos Humanos.

Entre 2001 e 2010 foi titular da Secretaria Municipal do Trabalho, Habitação e Ação Social do município de Goianinha. Também foi titular da Subsecretaria de Recursos Humanos do Estado no período de maio de 2015 a maio de 2016.

No ano passado assumiu a pasta da Secretaria de Políticas Públicas para Mulheres. “Estamos trabalhando para

transformar, por meio da educação, a cultura machista predominante, cheia de estereótipos que subjagam a mulher. Dessa forma foi criado o Projeto Maria da Penha vai às Escolas. A educação transforma pessoas e queremos falar para crianças e jovens sobre a importância de construirmos uma sociedade comprometida com a cultura de paz e não violência contra as mulheres. A educação e a prevenção são fundamentais para mudar essa realidade”.

A equipe da UP Magazine conversou com ela e o resultado foi uma entrevista forte, com temas delicados, mas essenciais para o desenvolvimento de uma sociedade mais justa.

ENTREVISTA

UP - Qual sua posição em relação ao aborto?

Esse é um tema polêmico. Sou a favor da descriminalização para todos os casos. É uma questão de saúde, de cuidado com o corpo da mulher. Por um lado, eu diria que sou contra o aborto, pessoalmente não faria. Mas entendendo e respeitando o contexto de cada mulher, acredito que isso tem de ser tratado como questão de saúde e não religiosa.

UP - Qual a importância da luta em prol do empoderamento feminino?

A mudança nas relações de gênero e a efetivação dos direitos das mulheres passam pelo empoderamento. Para vivenciar isso é necessário que as mulheres exerçam a liberdade de expressão, que vivenciem sua autonomia com independência econômica, determinação pessoal e autoestima. Para isso é importante o compromisso da sociedade com a promoção da equidade de gênero nas esferas cultural, social, política e econômica.

É preciso fortalecer e impulsionar o trabalho das mulheres, com igualdade de oportunidades, de salários e o reconhecimento do trabalho realizado por elas. É preciso ter lideranças sensíveis à igualdade de gênero, tratamento igualitário para mulheres e homens no mercado de trabalho, valorização do trabalho doméstico e divisão desse trabalho com os homens, formação e capacitação profissional das mulheres, incluindo áreas historicamente masculinas, apoio ao empreendedorismo feminino, políticas públicas que apoiem o trabalho doméstico como creches, e ampliem o acesso ao mercado de trabalho.

UP - Violência contra a mulher. Qual o melhor caminho para combatê-la?

A violência doméstica como expressão do machismo, espreado na cultura, demanda a mudança de mentalidade e de uma cultura sexista, que implica na necessidade de ações educativas e preventivas. É necessária a punição dos agressores, assistência as mulheres e famílias e participação das mulheres através de movimentos sociais organizados.

Visando diminuir os índices de homicídios e de outras formas de violência contra a mulher, o Governo do Estado vem desenvolvendo uma política sistemática de enfrentamento com a implantação do Portal da Mulher Potiguar e o fortalecimento do Disque Denúncia Estadual. Também realizamos capacitações com profissionais de diversas áreas para atendimento em consonância com a Lei Maria da Penha. Além disso, a Secretaria de Políticas Públicas para Mulheres tem papel fundamental no fomento das redes municipais de atenção às mulheres em situação de violência doméstica e sexual, envolvendo assistência social, segurança pública, saúde, educação e conselhos tutelares.

UP - Qual a importância da representatividade feminina na política?

Embora somem 51,7% do eleitorado brasileiro, as mulheres representam apenas 10% do número de parlamentares do Congresso Nacional. Na Assembleia Legislativa do RN, por exemplo, somos representadas por apenas três deputadas estaduais. Essa participação política pouco representativa demonstra o quanto ainda temos que evoluir. Para isso precisamos continuar investindo em políticas públicas voltadas para a igualdade de gênero e combate à discriminação, de modo a contribuir para a construção de uma sociedade mais justa, igualitária e democrática.

Fotos: Aurino Neto



Redken em Natal

GEORGE'S LANÇA QUIOSQUE DA MARCA NO MIDWAY MALL

Com um badalado coquetel foi inaugurado pelo renomado George's, na noite do dia 15 de agosto, no Midway Mall, o quiosque da Redken, linha profissional da L'Oréal.



motorista para noivas - manobristas - seguranças
carros para noivas - orientador de estacionamento



www.jfvallet.com

Rua da Granada, 07 - Lagoa Nova - Natal/RN (vizinho ao SESC de Potilândia)

(84) 3223.8079 / 98804.5193

e-mail: jaquespessoa@hotmail.com /  JF Vallet

Empreendedorismo X relacionamentos amorosos

EXISTE UMA RELAÇÃO FORTE ENTRE EMPREENDER E AMAR ALGUÉM. AMBOS REPRESENTAM UMA LUTA DIÁRIA PARA CONQUISTAR E FAZER DAR CERTO

Empreender é ter paixão pelo que faz. É a iniciativa de fazer mudanças. É resolver uma situação complicada. Empreender é inovar. É a forma de resolver problemas agregando valor. É saber identificar oportunidades, ter visão de futuro, gerar bons negócios, encarar com sabedoria o risco e a possibilidade do seu negócio fracassar. Falar em empreendedorismo e qualquer forma de relacionamento é falar sobre mentalidade. Seja uma ideia, negócio ou vida amorosa, você precisa usar sua mentalidade de crescimento.

No relacionamento e na empresa é preciso se reinventar sempre, se não a motivação acaba e você perde para uma outra pessoa ou outra empresa que está buscando melhorias. Mas afinal, o que move a sua ideia, o seu negócio e o seu relacionamento? O dinheiro ou o amor? Somente quando se faz o que se ama é que se consegue impactar a vida do cliente ou do parceiro de forma verdadeira e com esteio.

Todo mundo já se apaixonou um dia e como é bom se apaixonar! Você se transforma, tenta transformar o mundo, dar o seu melhor, você respira amor e transmite esse sentimento intenso para quem está ao seu

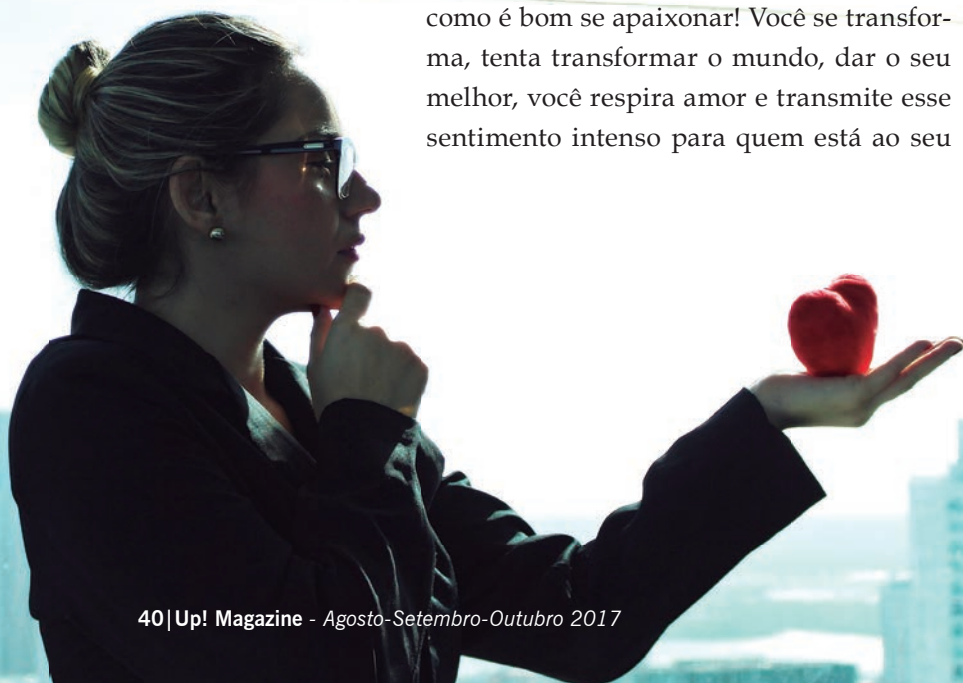
lado. Um empreendedor, por ser apaixonado pelo que faz, é capaz de encantar o cliente com dedicação e criatividade. Esse prazer em empreender é o combustível para o sucesso, sendo transmitido espontaneamente para o seu cliente que terá prazer em divulgar o seu empreendimento.

Existe uma relação forte entre empreender e amar alguém. Ambos representam uma luta diária para conquistar e fazer dar certo, ambos precisam ter brilho nos olhos, sabedoria, esperança, resiliência e persistência para continuar no caminho do sucesso. O relacionamento amoroso começa com a paixão, mas o que a mantém é a sua transformação em amor. A paixão é avassaladora, cega, instável. O amor é confiança, gratidão, segurança; é saber analisar a situação, ver defeitos e fraquezas. Empreender é inovar na maneira como lidar com essas situações para que elas sejam resolvidas da melhor forma.

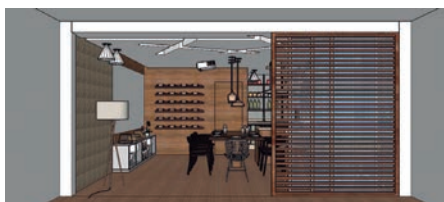
A empresa, sua ideia, seu negócio ou o relacionamento amoroso tem um ciclo de vida. É importante encarar os fatos sabendo que têm início, meio e fim. Quando um relacionamento acaba é necessária sabedoria e maturidade para não ficar se culpando e assim seguir sua vida de cabeça erguida com mais sapiência para o próximo relacionamento, pois no anterior, você sabe exatamente onde fracassou e não cometerá os mesmos erros. Quando você empreende e fracassa, a história do amor se repete. A experiência do fracasso o preparará para encarar os próximos desafios com sabedoria e sucesso.



KALYANE MARA
Liga de Empreendedorismo
Potiguar



Fotos: Divulgação



Roberta Dijon

EMPRESÁRIO JAIME CORTEZ

Modular Planejados

UMA FÁBRICA PARA REALIZAR O SONHO DA CASA PERFEITA EM NATAL

O desejo de ter a casa dos sonhos está presente no cotidiano da maioria das pessoas. Mas elas não querem apenas o imóvel ou ter em mãos o documento da casa própria, mas sim ter a casa com cada pequeno detalhe com que sempre sonhou.

Com o mundo digital e os vários perfis de inspiração de móveis e ambientes planejados, o consumidor ficou mais criativo e exigente. Ele não quer mais todos os móveis no clássico branco. Ele quer o diferente, o inovador, quer sair dos moldes. Por isso a Modular Planejados não é uma simples loja de modulados e sim uma loja de fábrica própria, localizada em Natal,

com flexibilidade e cumprimento dos prazos acertados com o cliente.

Os empresários Jaime Cortez, Cláudio Marcello e Sideri Georgios investiram em equipamentos e profissionais qualificados para ter uma fábrica produzindo móveis planejados de alto padrão no estado do Rio Grande do Norte, realizando os sonhos de seus clientes, desde o atendimento excepcional realizado pela equipe de vendas e projetos, até o momento da entrega no prazo e profissionalismo da equipe.

A fábrica da Modular já está em funcionamento desde junho de 2017 e sua loja de showroom está em fase de conclusão para oferecer

os diferenciais de criatividade e inovação, que são valores da empresa. O showroom contará com um ambiente de quarto de bebê, que é uma novidade em lojas de planejados, além de ambiente com ativação e funcionamento, como a cozinha gourmet, que servirá também como mini auditório ou como um ambiente onde amigos e parceiros poderão promover encontros, palestras, workshop, entre outros eventos.

MODULAR PLANEJADOS
84 (84) 98187-9440 |
(84) 99996-0202

@modulamatal
@modulamatal

Ana Paula Araújo

VEREADORA DE NATAL É UMA PROFISSIONAL ATUANTE,
MÃE E ESPOSA DEDICADA



Divulgação

Formada em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e atuando durante muitos anos como produtora cultural, a vereadora Ana Paula Araújo divide seu tempo entre as atividades na Câmara Municipal de Natal, nas visitas e

acompanhamento de projetos sociais e nos momentos em família com o marido Júlio Protasio e a filha Ana Julia.

A equipe da UP Magazine bateu um papo leve e descontraído com ela para saber um pouco mais sobre sua rotina, hábitos e estilo de vida.

UP - Fale um pouquinho da sua trajetória profissional até ser eleita vereadora.

Ana Paula Araújo - Por 10 anos trabalhei na Fundação Municipal de Cultura (Funcarte) à frente da Lei Djalma Maranhão, que beneficia diversos artistas do nosso município e no Núcleo de Qualificação, trazendo cursos ligados à cultura, entre eles, cinema e artes visuais que qualificaram vários artistas.

UP - Como é a sua rotina diária?

AP - Devido ao mandato de vereadora de Natal, não tenho uma rotina muito definida, porém, às 6h arrumo e levo minha filha (Ana Júlia) para o colégio. O turno da manhã diversifico entre audiências no Plenário da Câmara e nas secretarias para cobrar os pleitos das comunidades. Também aproveito para visitar os bairros, acompanhar os serviços que já foram realizados e o que a comunidade está precisando. À tarde estou na Câmara Municipal de Natal, no Plenário, discutindo os projetos de leis que estão na pauta, utilizando a tribuna para fazer cobranças de

melhorias para nossa cidade. E, ainda reservo um horário para participar das atividades de seis Clubes de Mães de Natal e também para visitar os cursos de Inclusão Digital e Preparatório para o Enem que recebem apoio do nosso mandato.

UP - O que costuma fazer nos momentos de lazer?

AP - Devido a rotina de vereadora, os momentos de lazer são totalmente dedicados à família. É com meu esposo Júlio Protásio e minha filha Ana Júlia que gosto de estar nas horas livres. Com eles costumo assistir filmes, tomar banho de piscina e brincar.

UP - Você gosta de viajar? Que viagem para você foi inesquecível e por quê?

AP - Amo viajar. Toda viagem tem uma lembrança boa, o que dificulta classificar uma como inesquecível, mas todas que estive acompanhada da minha família, e aí eu incluo meus pais, meus sogros e cunhados, foram as melhores.

UP - Você gosta de moda? Como classificaria o seu estilo?

AP - Gosto muito. Acompanho sempre as tendências pela internet e classifico meu estilo atual como clássico e discreto.

UP - Você é vaidosa? O que não pode faltar no seu nécessaire?

AP - Acho que toda mulher tem um pouco de vaidade, ou seja, de cuidado com a aparência. Acredito que sou na medida. O blush e o rímel são itens da maquiagem que não dispensou.

UP - Uma pessoa que você admira e por quê?

AP - Admiro diversas pessoas das mais humildes a personalidades que se destacam pelo trabalho. Na vida pública, cada caminhada, cada visita nos revela mulheres (mães, esposas, avós, filhas) que batalham pela família e representam verdadeiras trajetórias de superação e de sucesso. Tenho grande admiração por Nísia Floresta, pioneira no feminismo brasileiro, pela sua história de luta pela alfabetização das meninas e jovens. Ela compreendia que as diferenças entre os sexos são construções sociais e que não justificam a desigualdade.

Chega de **IGNORAR A FAIXA DE PEDESTRE**

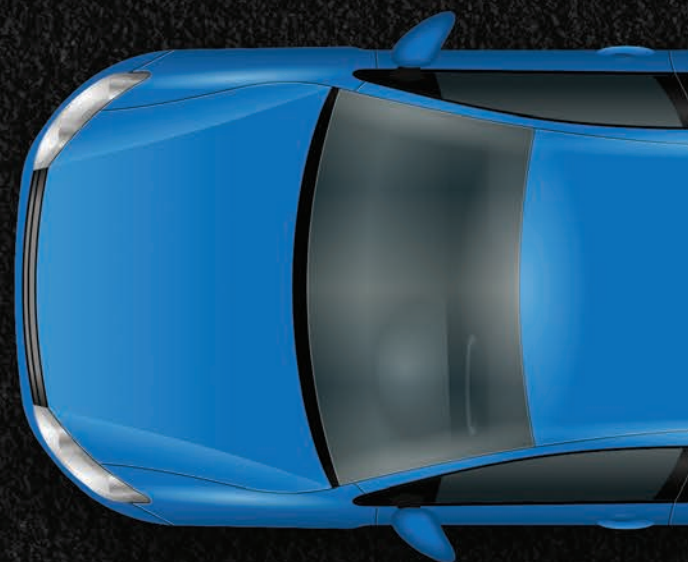
Quando pedestres, motoristas, motociclistas e ciclistas se unem pelo bom funcionamento da faixa de pedestres, o resultado é um só: trânsito com mais segurança para todos.

PEDESTRE

- Atravesse a via somente na faixa;
- Aguarde o sinal de trânsito autorizar a sua travessia;
- Caso não haja sinalização na via, sinalize com os braços, pedindo passagem aos veículos.

MOTORISTA, MOTOCICLISTA E CICLISTA

- Não pare em cima da faixa e respeite a demarcação de limite dos veículos;
- Aguarde os pedestres atravessarem, mesmo que o sinal de trânsito abra durante a travessia;
- Dê preferência ao pedestre quando este pedir passagem em um local sem sinalização.



Humberto Lopes



MANOEL FILHO
Diretor da Tres1 Comunicação
@tres1comunicacao
@tres1comunicacao

Que tipo de conteúdo você encara?

CADA PLATAFORMA TEM ESTILO E LINGUAGEM PRÓPRIA

Vamos dar uma mãozinha em algo que acreditamos ser fundamental no relacionamento e interação dos usuários nas redes sociais. O nome já é conhecido, porém precisa ser melhor compreendido. Seja bem-vindo, conteúdo.

Que tal detalharmos os diversos aspectos do conteúdo para facilitarmos seu entendimento? Cada rede social usa uma linguagem própria, com forma, cultura, sensibilidade e estilos únicos. O nome disso é conteúdo nativo.

Você imagina um “textão” ou link no Instagram? Convenhamos, não combina. Concorde? Isso porque a linguagem dessa plataforma é totalmente visual. Então explore bem esse aspecto. Quando o conteúdo nativo é bem feito, ele será consumido com mais interesse e em maior proporção por seus usuários.

Mas o conteúdo nativo também precisa ser

um conteúdo sem muitas exigências, simples, memorável, com aparência convidativa e divertido de ler. Ser generoso, engraçado, inspirador, demonstrar que você valoriza os outros seres humanos. Isso é muito legal! É conteúdo sem muitas exigências, tendo a cultura pop como referência. Um conteúdo que revela que você está a par dos assuntos e notícias do momento, que caminhe no sentido do fluxo para que as pessoas possam consumi-lo com todas as outras vertentes da cultura pop.

E, por fim, o micro conteúdo que pode ser compreendido como a abordagem que surpreende por falar justamente o que as pessoas estão falando, naquele momento ou não. Permita-se mudar de assunto na medida com que as pessoas mudam. Se necessário, repita. Bem, depois desta breve explicação, agora é com você. Manda ver! E ouse na criação do seu conteúdo.





Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Norte

LIGUE → 0800 570 0800

ACESSE → www.rn.sebrae.com.br

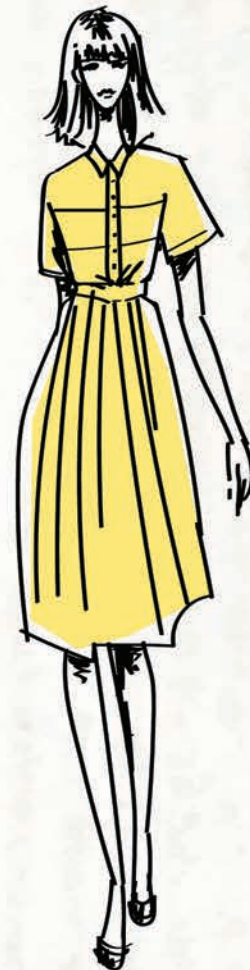
COMPARTILHE → [@sebraern](https://www.instagram.com/sebraern)

No ramo que você escolher

Existe um Sebrae pra VOCE.

MODA E CONFECÇÕES

GUIA DE SOLUÇÕES



NA PASSARELA, TALENTO E SOLUÇÕES PERSONALIZADAS

Cursos e Consultorias em Gestão Empresarial

O SEBRAE oferece os seguintes cursos para melhorar a gestão do seu negócio possibilitando a troca de experiência, análise de conteúdo, enriquecendo as discussões e ampliando os resultados. Mas, consultorias individuais em vários temas, realizados de forma individual:

- Gestão financeira;
- Marketing e Venda;
- Atendimento ao cliente;
- Estratégias empresariais;
- Visual Merchandising.

Palestras e Workshops:

Você poderá participar de palestras e workshops com informações atualizadas sobre mercado de moda, nos mais variados temas, tais como:

- Informações de moda;
- Estratégias de moda;
- E-commerce e redes sociais;
- Posicionamento e varejo de moda;
- Customização de produtos;
- Finanças e etc.

Processo Produtivo

Planejamento e controle da produção objetivando a melhoria do processo produtivo; Redução do estoque; aumento da produtividade; Balanceamento da linha de produção;

- Otimização do layout da indústria;
- Elaboração de custos e, por consequência, preço de venda.

Design

- Desenvolvimento de coleção;
- Desenvolvimento de estamparia;
- Vitrinismo e visual merchandising;
- Produção de moda;
- Desenvolvimento da identidade da marca e materiais promocionais.

Sustentabilidade

- Saúde e segurança do trabalho;
- Licenciamento ambiental;

Serviços Digitais

- E-commerce;
- Site.

INOVE. EVOLVA. SUPERE. CRESCA.



Com nova e moderna infraestrutura, Farmafórmula inova no mix de produtos

ALÉM DE UM PROJETO ARQUITETÔNICO ARROJADO, UNIDADE DE PETRÓPOLIS ESTÁ COM NOVOS PRODUTOS NOS SEGMENTOS VETERINÁRIO E DE LONGEVIDADE SAUDÁVEL

Com projeto do arquiteto Deberth Araújo, a Farmafórmula Petrópolis, ganhou uma nova e arrojada proposta arquitetônica, que traduz o conceito atual da marca, fugindo das tradicionais fachadas de farmácias e mostrando que tem uma proposta diferenciada já na apresentação. “Por estar localizada na Avenida Hermes da Fonseca, uma via com muito apelo publicitário, optamos por uma arquitetura diferen-

ciada, não só para atrair a atenção das pessoas que circulam pela área, mas também para se manter coerente com a sofisticação e inovação que a marca já representa em seus serviços”, afirma Masterson Araújo, farmacêutico e franqueado da Farmafórmula.

“O novo conceito arquitetônico adotado faz uma alusão muito subjetiva ao processo químico de manipulação de produtos farmacêuti-

cos. A estrutura treliçada, protagonista da fachada, traz uma analogia com estruturas moleculares complexas; daí sua forma aparentemente caótica, mas que segue uma lógica racional controlada, que trouxe um conceito contemporâneo de arquitetura para a marca”, explica o arquiteto Deberth Araújo.

Além de ter investido na área de produtos veterinários, a Farmafórmula também está voltada à projetos na área da longevidade saudável e cosméticos de ponta, bem como ao desenvolvimento de pesquisas voltadas para inovação de produtos.

“Nós da Farmafórmula estamos sempre buscando novidades no mercado, analisando a viabilidade e seriedade dos produtos e incluindo em nossa linha. Sejam cosméticos, suplementos ou ainda, ativos inovadores e eficazes, como é o caso do ProSleep, ativo que promove o relaxamento necessário para iniciar o sono, rico em substâncias antioxidantes que realizam uma limpeza e desinflação neuronal enquanto você dorme, conferindo um sono reparador. Para os próximos meses, teremos alguns lançamentos, como o de uma linha completa voltada para o controle da queda capilar. Essas novidades podem ser melhor conferidas e aproveitadas através de uma visita em nossa loja, convida Masterson”.

No mês de outubro, o franqueado participa da Convenção de Franquias Farmafórmula, realizada anualmente em Natal com o objetivo de diversificar o mix de produtos para que todos possam encontrar o que precisam, com qualidade técnica em toda cadeia e ótima relação custo x benefício. Dessa forma, qualidade e tendências não irão faltar.

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



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

Rejuvenescimento facial

SISTEMA MD CODES PROPORCIONA AO ROSTO UMA APARÊNCIA MAIS HARMÔNICA, JOVEM E NATURAL

Quando o assunto é rejuvenescimento facial, o segmento de cosmiatria não para de evoluir. A mais recente novidade é o MD Codes, abreviação para Medical Codes (Códigos Médicos), um mapeamento da face por meio de pontos que proporcionam resultado superior nos preenchimentos com ácido hialurônico, dando ao rosto uma aparência mais jovem e harmônica, sem perder a naturalidade.

“Por meio do MD Codes conseguimos excelentes resultados com técnicas não cirúrgicas e minimamente invasivas. O grande diferencial desse método é que permite ao médico avaliar a face como um todo, fazendo com que a causa do incômodo seja tratada”, explica a dermatologista Maria da Conceição Câmara, especialista nesse segmento.

O preenchimento facial com o ácido hialurônico é utilizado há muitos anos para suavizar rugas mais profundas e redefinir o contorno facial perdido com o processo de envelhecimento. A nova técnica promove a aplicação controlada, com resultados altamente diferenciados em áreas como sobracelhas, olhos (olheiras), bigode chinês, queixo, lábios, bochechas, pés de galinha e testa.

A dermatologista aconselha quem deseja saber mais sobre a aplicação do MD Codes, a procurar um médico de confiança (cirurgião plástico ou dermatologista) para que seja feita uma avaliação facial e traçado um plano de tratamento exclusivo que atenda as expectati-



DERMATOLOGISTA MARIA DA CONCEIÇÃO CÂMARA

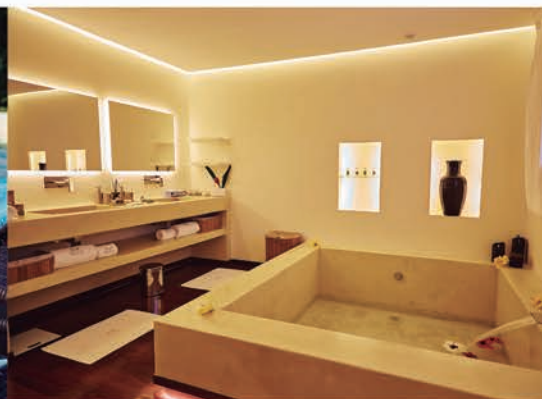
vas de resultado. “O maior benefício dessa técnica é a aparência mais jovem, menos cansada ou triste, mudando o semblante da paciente sem deixa-lo artificial, ou seja, proporcionando um aspecto leve e natural. Além disso, é possível associar o MD Codes a outros tratamentos como toxina botulínica e peelings,

bem como garantir a manutenção dos resultados por mais tempo através do tratamento domiciliar com produtos e filtro solar indicados pelo dermatologista”, conclui.

DRA. MARIA DA CONCEIÇÃO
Dermatologista
(84) 4008-3366

Clinica de Oncologia e Mastologia
Avenida Afonso Pena 1071 - Tirol

*Desfrute de momentos
inesquecíveis a 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@beijaflorspa.com.br
www.beijaflorspa.com.br

Flávio Aquino



ROBERTO PINHEIRO
Cirurgião
Buco-Maxilo-Facial

A aparência do seu rosto mostra como você se sente

TRATAMENTOS ESTÉTICOS FACIAIS AJUDAM A MELHORAR A APARÊNCIA E AUTOESTIMA DO PACIENTE

A grande tendência dos dias de hoje é a busca pela qualidade de vida através da prática de exercícios físicos, alimentação e hábitos de vida saudáveis. A beleza, ou melhor ainda, a harmonia facial é um elemento fundamental nesse processo. Como pode isso? Simples! A harmonia facial contribui para a melhoria das relações interpessoais, na maior aceitação de si mesmo e, conseqüentemente, na melhoria da autoestima. E uma autoestima elevada é garantia de uma vida com qualidade.

O reconhecimento da imagem por outras pessoas é uma questão importante. Nos últimos anos isso tem se intensificado em virtude das redes sociais. Os usuários as utilizam para estreitar os laços interpessoais. E para isso expõem cada vez mais a sua própria imagem, principalmente o rosto, que precisa estar bem para ser visto por um público tão grande. Isso tem estimulado cada vez mais as pessoas a cuidarem da aparência e a se submeterem a procedimentos estéticos faciais.

Outro fator importante é a aceitação da própria imagem. As pessoas têm buscado cada vez mais hábitos de vida saudáveis para ficar bem consigo mesmas e com o espelho, é claro! Essa satisfação pessoal e individual faz parte de uma qualidade de vida saudável e influencia diretamente na melhora da autoestima.

Falando nela, a autoestima pode ser definida como o sentimento e apreço que uma pessoa sente por si mesma, ou seja, o quanto ela gosta de si, como se vê e o que pensa sobre ela mesma. A autoestima é um importante elemento para a construção do “eu”, da satisfação com o corpo, com a autoimagem e a necessidade de aprovação do meio social.

Um estudo realizado pelo laboratório *Allergan*, que produz a marca mais famosa de toxina botulínica (BOTOX), intitulado “The Changing Face of Beauty: A Global Report” mostra que 85% das participantes brasileiras afirmaram que queriam ter boa aparência para si mesmas, 40% para seus parceiros e 19% para a família. Além disso, 46% afirmaram que a beleza externa é mais importante que a interior, 37% indicam o inverso e somente 16% afirmaram que há um equilíbrio entre os dois pontos.

Algumas alterações faciais podem surgir de maneira súbita, como nos casos de traumas de face ou de forma lenta e gradual no processo biológico de envelhecimento, constituindo traços fisionômicos de uma pessoa, como marcas de expressão, flacidez, queda dos tecidos, queixo grande, queixo curto, lábios finos. O entendimento dessas situações leva a busca por tratamento para prevenir e melhorar essas condições.

Hoje os procedimentos de harmonização facial conseguem elevar a autoestima das pessoas, através da correção de imperfeições na face, seja gerando melhor aceitação da própria imagem, seja melhorando a percepção de sua imagem pelas pessoas do seu convívio social. Toda mudança na imagem da face é antes de tudo uma transformação psicológica poderosa que contribui, e muito, para melhorar na autoestima.

Nos dias atuais, além de vivermos mais, necessitamos viver melhor. Queremos aproveitar a vida em tudo que ela pode nos oferecer. De nada vale todo o esforço diário se não nos sentirmos bem. E o cuidado com a aparência é fundamental para isso.



RODENSTOCK ROAD.

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

OCULARE[®]

Elegância em Ótica


RODENSTOCK
Lentes e Armações
Tecnologia Alemã

 /oticasoculare  @oticasoculare



4ª edição da CASACOR RN

COMPOSTA POR 31 AMBIENTES, A MOSTRA ACONTECE ATÉ O PRÓXIMO DIA 29 DE OUTUBRO NO AERoclUBE DO RIO GRANDE DO NORTE

E stilos, tendências, possibilidades, formas, cores, novidades, minimalismo, sustentabilidade e muito mais. Com o tom “Design mais perto das pessoas”, a CASACOR Rio Grande do Norte abriu as portas da sua 4ª edição em terras potiguaras, no último dia 15 de setembro. O evento que segue até 29 de outubro de 2017, está sendo realizado no Aeroclube, na Avenida Hermes da Fonseca, no Tirol, bairro que guarda valiosas histórias da população e da cidade do Natal.

A CASACOR é reconhecida como a maior e mais completa mostra de arquitetura, design de interiores e pai-

sagismo das Américas. No Rio Grande do Norte, a Mostra é conduzida pelos franqueados Cesar Revorêdo e Luciano Almeida que, aliados aos 45 profissionais envolvidos, entre designers, arquitetos e paisagistas, estão realizando uma memorável edição evidenciada em 31 ambientes. “Buscamos oferecer ao público experiências marcantes em espaços mais racionais e humanizados, com foco no essencial e que, acima de tudo, permitam-nos sentir o poder que a arte, o mundo do design e da decoração promovem nas pessoas”, explica Cesar Revorêdo.

Com um histórico de grandes revi-

talizações em prédios desde a sua estreia em 2012, este ano a CASACOR Rio Grande do Norte não fez diferente. Os franqueados e profissionais atuaram no resgate das formas originais do prédio principal do Aeroclube que ocupa uma área de 2.200 m² que foi totalmente recuperada e deixada como legado ao RN. O projeto, assinado pelos arquitetos Nilberto Gomes e Haroldo Maranhão, dividiu a obra em três etapas: levantamento através de fotografias dos anos 50 e a própria elaboração do projeto; a reforma para instalação e concepção dos ambientes e, por fim, a recuperação total e entrega do prédio.

Bruno Póvoa



Bruno Póvoa



HISTÓRIA DO AEROCLUBE

O Aeroclub surgiu por iniciativa do governador Juvenal Lamartine e foi fundado em 11 de fevereiro de 1928, inaugurado alguns meses após a fundação, em 29 de dezembro do mesmo ano, quando a aviação comercial começava a se desenvolver em todo o Brasil. O evento de inauguração contou com membros da sociedade potiguar e diversos convidados, representantes dos governos estaduais e Ministro da Aviação. O prédio funcionou por quase três décadas e foi, desde a sua concepção, “um dos melhores clubes sociais da cidade”, de acordo com o historiador Itamar de Souza. Atualmente o local serve como clube esportivo.

SOBRE A CASACOR

Pertencente ao Grupo Abril, a CASACOR é reconhecida como a maior e melhor mostra de arquitetura, design de interiores e paisagismo das Américas. O evento reúne, anualmente, renomados arquitetos, decoradores e paisagistas. Em 2017 chega à sua 31ª edição em São Paulo, com 20 praças nacionais (Alagoas, Bahia, Brasília, Ceará, Espírito Santo, Franca, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina) e mais seis internacionais (Miami, Bolívia, Chile, Equador, Paraguai e Peru).



Foto: Elipídio Júnior

CESAR REVORÊDO E LUCIANO ALMEIDA, FRANQUEADOS DA CASACOR RN



Loucos por Coxinha

EM PLENA EXPANSÃO, MARCA OFERECE PRODUTOS DE QUALIDADE COM SABOR E APRESENTAÇÃO DIFERENCIADOS

O Loucos por Coxinha nasceu com a proposta de inovar em um mercado cada vez mais competitivo e criativo - o de fast food. Fruto do sonho do jovem empreendedor Pablo Farias e da disposição para o trabalho do seu amigo Vitor Azevedo.

Os dois decidiram unir experiências anteriores para inovar em um novo negócio - vender mini coxinhas de uma forma que despertasse curiosidade e surpreendesse com o sabor. Foram vários meses dedicados a achar a "fórmula perfeita".

O nome partiu de um incansável "brainstorming". Foi quando a esposa de um dos sócios disse "não sei qual será o nome, só sei que sou louca por coxinha", que surgiu o Loucos por Coxinha. No início, uma pequena empresa que vendia coxinha de frango em carrinhos nas ruas da capital potiguar.

O primeiro quiosque surgiu em 2015, no Shopping Via Direta. Com o passar dos meses, a clientela foi aumentando e veio a necessidade de oferecer novas unidades e diversificar o cardá-

pio. "A ideia do Loucos por Coxinha surgiu após uma visita a São Paulo, mais precisamente em uma caminhada pela 25 de março, observando a qualidade da comida de rua, fardamento, funcionários e carrinhos. Assim nasceu o projeto. Escolhemos a coxinha por ser uma paixão nacional. Demos início a pesquisa de mercado em 2013 e a implementação ocorreu em 2014", explica o empresário Pablo Farias.

O quiosque do Midway deu maior projeção a empresa, tendo sido o primeiro pedido de franquia. "Foi uma grande vitrine para o negócio. Com esse quiosque passamos de serviço para indústria", comemoram os sócios.

Com o investimento do Banco do Nordeste, eles compraram a primeira máquina para fazer a fábrica. Além disso, mensalmente uma nova loja é aberta. "Ano passado abrimos o primeiro quiosque em Campina Grande, depois compramos nosso primeiro caminhão. Atualmente estamos em João Pessoa, Fortaleza e Recife, expandindo para Maceió; Aracaju, Teresina

e São Luís. Tem mais 9 lojas para abrir e 27 operações entre eventos, food trucks, lojas e quiosques. São 180 funcionários na rede".

O Loucos por Coxinha encontrou no formato de franquia a melhor forma para oferecer suas deliciosas coxinhas e churros a um número cada vez maior de clientes com a mesma qualidade e excelência do atendimento. Para isso, o modelo de franquia da empresa inclui treinamento e apoio para os franqueados e suas equipes. "Franquia só é boa com sustentabilidade financeira. A nossa proposta é fazer pesquisa de mercado, negociar com o shopping, dar uma semana de treinamento para que o franqueado possa se decidir. São 2% de royalties sendo 100% revertido em vendas como cartão fidelidade, cliente oculto, terça com combo dobrado", concluem os empresários.

LOUCOS POR COXINHA
www.loucosporcoxinha.com.br

Loucos por Coxinha
loucosporcoxinha

anuncio
Unigrafica





Referência no segmento de finger food em Natal, a chef se encantou pelo mundo da gastronomia ainda na infância



Av. Xavier da Silveira, 1177 - N. Descoberta, Natal/RN
(84) **3206.6172 / 99646.2700**

u_bistro
@ubistrocozinha



SR. GOURMET

Ano VII . Edição 11

Agosto/Setembro/Octubro-2017 Natal-RN

Sr. Gourmet Bistrô e Lounge

NOVO AMBIENTE NO TIROL REÚNE
CONFORTO, EXCELENTE GASTRONOMIA
E BEBIDAS EXCLUSIVAS

Antonieta Gastrobar

Programação eclética e cardápio diferenciado com vista privilegiada da praia de Ponta Negra

Bolim Cupcakes

Cardápio diversificado, sabor e apresentação surpreendentes conquistam crianças e adultos

Dona Sinhá

Novos pratos e charmoso ponto físico para retirada de encomendas são as novidades do buffet



Sr. Gourmet

Bistrô e Lounge

CHARMOSO AMBIENTE, RECÉM-INAUGURADO NO TIROL,
REÚNE EXCELENTE GASTRONOMIA, DRINKS EXCLUSIVOS,
CARTA DE VINHOS DIFERENCIADA, CONFORTO E ESTILO



Funcionando em formato soft open desde a segunda quinzena de setembro, o Sr. Gourmet Bistrô e Lounge tem surpreendido o exigente público do bairro do Tirol, com um ambiente charmoso e excelente gastronomia. Com releitura de pratos da cozinha contemporânea, drinks exclusivos e excelente carta de bebidas, que inclui vinhos e espumantes nacionais e importados, cervejas especiais e artesanais.

O ambiente que tem como sócios o chef Leonardo Campos e o empresário Bruno Luiz Brito, conta com dois espaços (um climatizado e outro externo). A decoração tem referências que vão do clássico ao moderno, com as linhas originais do casarão restauradas, associadas a toques modernos como a cobertura de policarbonato e as cadeiras de polipropileno no ambiente externo, onde estão um charmoso jardim executado pelo paisagista Gomes Júnior e o bar com texturas e layout diferenciado.

O bar do bistrô, com banquetas altas, é ideal para quem quer curtir um happy hour em alto estilo. O espaço conta com drinks exclusivos e bebidas que são novidade no mercado como a Vodka Purple, que acaba de chegar ao Brasil. A carta de drinks é assinada pelo premiado mixologista Márcio Felipe, mas inclui também drinks elaborados com a vodka europeia pelo bartender português Jorge Mimoso.

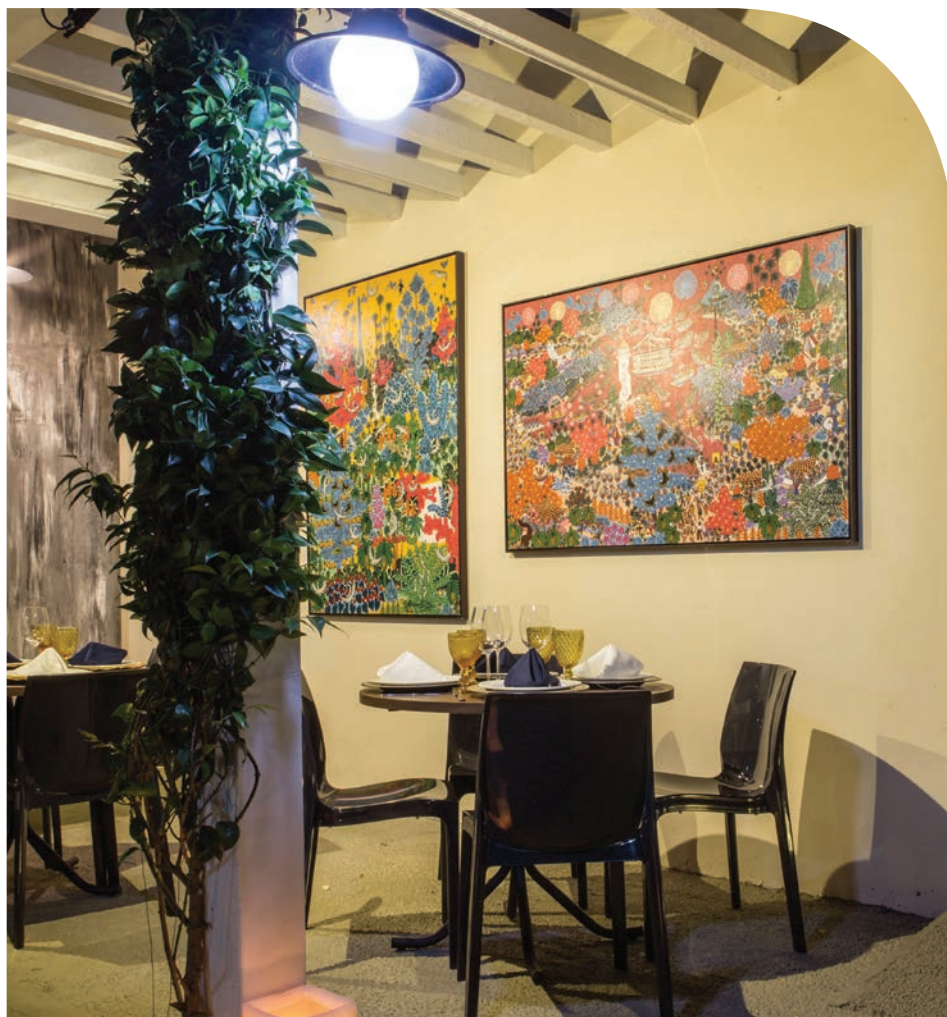
O ambiente comporta 34 pessoas sentadas, podendo ter sua capacidade estendida para atender até 40 clientes. O horário de funcionamento é de segunda a quarta das 19h às 23h e de quinta a sábado das 19h à 0h.

Ainda no mês de outubro, o Sr. Gourmet Bistrô e Lounge irá divulgar seu menu no Instagram, com opções para confraternização, atendendo grupos de até 40 pessoas. “Na primeira semana de funcionamento, foram feitos aniversários na casa com sucesso, inclusive com pessoas voltando dias depois para uma nova experiência porque ficaram encantadas com a qualidade do serviço”, comemoram os proprietários Leonardo Campos e Bruno Luiz Brito.

O bistrô é fruto de um sonho antigo do chef Leonardo Campos, aliado a uma excelente oportunidade. “O projeto surgiu através de uma conversa com Bruno, quando ele pediu minha opinião sobre um espaço que estava pensando em alugar com o objetivo de trazer o Empório da Salada Delivery para o Tirol. Gostei muito da casa. Senti que o lugar tinha realmente uma energia boa. Isso me estimulou a apostar em um antigo sonho - o de ter um ambiente onde eu pudesse oferecer excelentes opções gastronômicas e receber pessoas que já conhecem e admiram o meu trabalho. Afinal, sou formado em Gastronomia desde 2008, tendo sido aluno da primeira turma da UnP. Comecei minha trajetória profissional em restaurante, tendo trabalhado em todos os setores, desde a cozinha ao salão e a logística”, explica, Leonardo Campos.

Depois de formado, Leonardo Campos lançou em 2009, a revista Sr. Gourmet, especializada em gastronomia. “Foi a realização de um sonho e agora estou realizando outro. Esse é o momento de estabelecer um ambiente para executar a minha gastronomia, uma cozinha contemporânea, de sabor, com pratos clássicos repaginados com um toque de modernidade e sofisticação, seja na apresentação ou no acompanhamento”, afirma o chef.





EMPÓRIO DA SALADA DELIVERY

O charmoso casarão que abriga durante a noite o Sr. Gourmet Bistrô e Lounge, comporta durante o dia a cozinha do Empório da Salada Delivery, que também pertence aos dois sócios. O restaurante especializado em refeições leves, saborosas e nutritivas nasceu em setembro de 2014, como uma excelente opção para quem não tem tempo de cozinhar e deseja receber uma refeição fresquinha e com ótimo padrão de qualidade em casa ou no trabalho.

Entre as saladas da casa destacam-se a empório salpicão de frango, a empório sertanejo e a empório potiguar. As opções de molhos para acompanhamento são tangerina, maracujá, mostarda e mel, balsâmico, limão com ervas e pesto. Já para quem prefere um lanche, os wraps (sanduíches naturais em pão folha com recheio de frango, carne ou camarão) são a combinação perfeita para os sucos naturais da casa.

Dos pratos quentes do cardápio, o salmão empório (filé de salmão grelhado, servido com molho especial, quinoa refogada e batata rústica), o nhoque de camarão (filé de camarão salteado no azeite com nhoque de batata doce ao molho pomodoro, finalizado com mussarela de búfala e manjeriço) e a tilápia ao pesto (servida com purê de jerimum, mix de legumes grelhados e finalizados com grãos de aveia) são excelentes opções.

Além da qualidade e do sabor do que é servido, outros diferenciais do Empório da Salada Delivery são o atendimento cordial, a agilidade na entrega e o preço justo. O ambiente funciona das 9h às 16h.



SR. GOURMET BISTRÔ E LOUNGE
Rua Miguel Barra, 848 - Tirol
(84) 99107.7571

@srgourmetbistro



TEM GENTE
QUE COME
PRA VIVER
E TEM GENTE
QUE COME
PRA VIVER MAIS.



As receitas da Pão e Companhia são elaboradas para alcançar o máximo sabor usando apenas ingredientes naturais, sem conservantes ou aditivos. Por isso, conseguem ser tão gostosas e saudáveis.

Av. Praia de Ponta Negra, 9036, Ponta Negra • (84) 3219-0804
Rua Mipibu, 733, Bairro Petrópolis • (84) 3211-4829





*Uma vida
mais saudável
começa aqui.*

A partir de outubro, Natal vai receber uma loja de produtos naturais, regionais e temperos exclusiva. O Empório Salvaterra vai trazer produtos fresquinhos e as melhores opções para uma alimentação saudável. Siga nossas redes e fique por dentro.



NATURAL • REGIONAIS • TEMPEROS



salvaterra

📍 Rua Apodi, 692
Tirol | Natal/RN

☎️ (84) 3025.0066

📷 emporiosalvaterra



Jantar em 5 etapas

O restaurante Hamachi proporcionou aos seus clientes um jantar de cinco passos harmonizado com os espumantes da Chandon, em parceria com o Grupo LVMH, representado em Natal pelo executivo de contas Rolf Campos, que agradeceu a presença de todos. Os pratos do jantar foram propostos pelos chefs residentes do Hamachi, em sintonia com o enólogo francês François Hautekeur, do Grupo LVMH, que conduziu a degustação para cerca de 40 pessoas.









Lançamento do vinho *Aljubarrota*

NO PRÓXIMO MÊS DE NOVEMBRO, A VINÍCOLA QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO LANÇA VINHO LEVE E FRUTADO, COM FORTE APELO HISTÓRICO

Presente no mercado potiguar desde outubro de 2013, a Vinícola de São Sebastião já é bastante conhecida pela marca Mina Velha, já consolidada em Natal, estando presente nas cartas de vinhos de alguns dos melhores restaurantes da cidade e em diversos pontos de venda. Sempre buscando novidades, a empresa trouxe a linha Quinta de São Sebastião completa para o Brasil e que em Natal, está sendo comercializada, com exclusividade, pela rede de supermercados Nordestão.

Além disso, no próximo mês de novembro, a vinícola irá lançar na capital potiguar um vinho novo, que será comercializado em todo o Brasil - o Aljubarrota - uma referência a Batalha de Aljubarrota, um dos raros combates campais da Idade Média entre dois exércitos régios e um dos

acontecimentos mais decisivos da história de Portugal, que inovou sua tática militar, permitindo que homens de armas apeados fossem capazes de vencer a poderosa cavalaria espanhola.

No campo diplomático, a batalha permitiu a aliança entre Portugal e Inglaterra, que perdura até hoje. No aspecto político, resolveu a disputa que dividia o Reino de Portugal do Reino de Castela e Leão, permitindo a afirmação de Portugal como Reino Independente, abrindo caminho sob a Dinastia de Avis para uma das épocas mais marcantes da história de Portugal - a era dos descobrimentos.

O vinho Aljubarrota tem, portanto, uma forte referência histórica. É um vinho jovem, leve e frutado, que não é armazenado em barril de carvalho, e o melhor, possui excelente custo x benefício.



Confeitaria *por amor*

COM PRODUTOS DIFERENCIADOS, A BOLIM CUPCAKES VEM CONQUISTANDO O PALADAR DE CRIANÇAS E ADULTOS

“**A**dministradora por profissão e confeitadora por amor”, como ela mesma se define, a empresária Tássia Maiara teve a ideia de trabalhar com cupcakes ao fazer um curso online. “A partir de então, comecei a testar receitas e oferecer para amigos e familiares. Com os elogios, veio a convicção de que estava no caminho certo e deveria trabalhar com cupcakes. Sempre tive o sonho de empreender e ao decidir sobre o produto

que iria trabalhar, precisava pensar na forma como ele seria vendido para que pudesse me sobressair no mercado da confeitaria. Foi aí que surgiu a ideia de montar um food bike, já que em Natal, isso ainda era uma novidade. A partir disso, busquei uma empresa que criasse a bike do jeitinho que sonhei, e foi aí que surgiu a ‘Charmosinha’ como chamo a minha bike”, explica a empresária.

A food bike da Bolim Cupcakes tem espaço fixo no piso L2 do Natal Shopping

e conta com 20 diferentes sabores no cardápio. Os queridinhos do público são ninho com nutella, brigadeiro, churros, red velvet, ninho e dois chocolates que vem com uma charmosa colherzinha de chocolate como decoração.

“Todos os dias temos em nossa vitrine pelo menos seis sabores, com massas e recheios variados, para agradar todos os públicos. Uma das características do nosso produto é a umidade da massa, além do sabor”.



A food bike já é referência em sobremesa, tanto que após as refeições, os clientes disputam as delicias oferecidas pela Bolim Cupcakes. “Oferecemos embalagens para viagem, uma facilidade para o cliente que deseja levar nossos produtos para a família ou amigos. Inclusive somos bastante procurados por quem quer fazer uma festinha mais intimista e precisa de uma quantidade reduzida de cupcakes. O cliente pode passar na bike e levar quantos cupcakes quiser, não sendo necessário fazer encomenda ou ter um número mínimo de pedidos, como geralmente ocorre no mercado de doces”.

Outra facilidade oferecida é a vela que pode ser fixada no cupcake, uma opção muito solicitada por quem vai comemorar o aniversário no shopping

com um almoço ou jantar, na companhia de pessoas queridas.

“Prezamos pela qualidade dos nossos cupcakes, por isso buscamos oferecer produtos frescos e com insumos de boa qualidade. Não usamos conservantes ou aromatizantes. Toda a nossa produção é artesanal. Usamos apenas forno, fogão e muito carinho. Acredito fielmente que a principal matéria prima dos nossos bolinhos é o amor, por isso, todos os dias trabalho para materializar esse sentimento em forma de cupcakes”.

Hoje a empresa atende eventos por meio de encomendas (corporativos, festas para adultos e crianças), trabalhando com personalizados e decorados em pasta americana. Recentemente lançou a “Oficina de

Cupcakes”, um atrativo que tem feito muito sucesso em festa infantis.

“Na oficina levamos os bolinhos assados e recheados. As crianças fazem a decoração deles auxiliadas por monitoras. A iniciativa é um sucesso e até agora não conseguimos descobrir quem fica mais encantado - as crianças ou os pais - isso porque os pequenos se vestem como verdadeiros chefs e no final além de levar os bolinhos para casa em embalagens personalizadas com o tema da festa, ainda recebem um certificado de Mini Chef”, conclui Tassia Maiara.

Natal Shopping Piso L 2
Telefone: (84) 99987 3435
bolimcupcakes@gmail.com

bolimcupcake
BolimCupcakes

Horário: Seg a sáb.
10 hs às 22 hs
Dom 15 hs às 21 hs



Dona *Sinhá*

COM AMPLO ESPAÇO FÍSICO PARA PRODUÇÃO E RETIRADA DE ENCOMENDAS, A QUITUTEIRA ROBERTA GUIMARÃES ACABA DE INCORPORAR SABOROSAS NOVIDADES AO CARDÁPIO



Os clientes da Dona Sinhá já podem comemorar, a marca da quituteira Roberta Guimarães, agora conta com um charmoso espaço físico para produção e entrega das comidinhas que ela produz com muito amor, sabor e carinho. “A cozinha do apartamento já não comportava mais a produção, então decidi alugar um espaço amplo e arejado, que permitiu aumentar a equipe e trabalhar com mais facilidade. Não é um café ou bistrô, apesar de sempre ter cafezinho e água para os clientes enquanto aguardam a encomenda ser concluída. Mas tudo foi feito com muito carinho, tanto que a antessala, projetada para

proporcionar conforto ao cliente enquanto espera a conclusão do atendimento, tem o livro original de receita de vovó de 1966, além de uma foto dela”, explica Roberta.

Com relação aos novos pratos do cardápio, ela destaca duas novas taças - a Trio Maravilha (lagosta, camarão e salmão) e a Caprese Sertaneja, além de petisquinhos quentes, como risotos e massas. Outra taça que foi incorporada a poucos meses no menu, a Patola Taiti, é uma receita cedida com todo carinho pela sogra de Roberta, sendo atualmente um dos pratos mais pedidos. “Também temos opções de comidinhas para finalizar em casa como as porções de patola e camarão empanado, acompanhadas de uma das

nossas 4 opções de molho caseiro. Outras opções são verrine de capeletti, risoto ao funghi e conchigliones de lagosta (massinha em forma de concha recheada com lagosta), que faz muito sucesso”, afirma Roberta.

Outro serviço diferenciado da Dona Sinhá, e que tem feito muito sucesso em Natal, é a montagem da mesinha gourmet. “É um serviço adicional criado para proporcionar mais comodidade ao cliente. Levo suqueira, champanheira, flores, além, é claro, das comidinhas na minha cutelaria. Chegando lá deixo a mesa cuidadosamente preparada e decorada para a hora de receber os convidados.



COMO NASCEU A DONA SINHÁ

Roberta Guimarães cresceu vendo a avó, Dona Sinhá, preparando mesas e quitutes especiais, para os eventos familiares e desde muito cedo se encantou pelo universo das comidinhas que encantam pela apresentação e sabor. Os anos passaram e, a exemplo da avó, ela passou a preparar opções saborosas para receber em casa como tábuas de frios, antepastos, torradinhas, pães especiais, quiches, bruschettas, bolo na taça, mini sobremesas, entre outras delícias, que fizeram tanto sucesso entre os convidados que em pouco tempo os amigos, encantados com a delicadeza e sabor do que ela servia, passaram a incentivá-la a entrar de forma profissional nesse segmento.

A oportunidade surgiu em abril de 2016, quando uma amiga que trabalha com eventos chamou Roberta para preparar uma mesa de frios e antepastos para uma festa italiana. Desse dia em diante as indicações

não pararam e, em cerca de 18 meses, a marca já conquistou clientes fiéis.

“O nome Dona Sinhá é uma homenagem a minha avó que em novembro do ano passado completou 90 anos. Ela é a inspiração para os meus quitutes. Cresci vendo o preparo de seus doces e salgados cuidadosamente decorados. Foi dela que herdei, como dizem, as minhas mãos de fada”, explica Roberta.

A partir da tradicional receita de canapé da avó, Roberta Guimarães criou variações para os eventos como mini canapés e versões com tomate seco e camarão. As encomendas devem ser feitas com no mínimo 24 de antecedência, porque tudo é produzido com ingredientes frescos e selecionados.

Rua Militão Chaves, 1802
Candelária - Natal/RN
(84) 99969.7686 | 99969.7689

@dsinhagourmet
@dsinhagourmet

A arte da *mixologia*

REFERÊNCIA NO SEGMENTO,
O PREMIADO MIXOLOGISTA
MARCIO FELIPE APRESENTA AS
PRINCIPAIS TENDÊNCIAS EM
DRINKS E COQUETÉIS

Atualmente a tendência no segmento de mixologia são os coquetéis com receitas autorais e de fácil preparo, onde qualquer pessoa, mesmo com pouca prática, possa reproduzir facilmente em casa para amigos e familiares. “Outra tendência que vem forte é a da coquetelaria sustentável onde o bartender usa integralmente as matérias primas que compõem suas receitas, evitando o desperdício de alimentos e colaborando na construção de um mundo melhor”, afirma Marcio Felipe.

A mixologia é o estudo histórico, técnico e científico da combinação de ingredientes aplicado a coquetelaria, um termo usado pela primeira vez em 1860 para mostrar como as bebidas eram misturadas. Já na atualidade, ela investiga como as receitas foram criadas, que tipos de ingredientes foram usados, como é possível aproveitar melhor cada cenário (o copo, o ambiente onde será servido ou o próprio produto que será utilizado).

“É fundamental o uso de produtos de alta qualidade. Eles fazem toda a diferença no coquetel. Também é preciso usar produtos frescos e tomar cuidado com o gelo. Um produto de má qualidade pode alterar o sabor e a textura da bebida”, alerta o mixologista.

A trajetória de Marcio Felipe nesse segmento teve início em 2002 quando ingressou no mercado de trabalho na unidade de uma tradicional rede de churrascarias, no bairro de Boa Viagem. “Comecei como encarregado do abastecimento de freezers e dos pedidos de engarrafados, sucos e sobremesas. Nas horas vagas estudava a carta de coquetéis, composta de clássicos da coquetelaria mundial. Surgiu então a oportunidade de auxiliar no preparo das bebidas e, após quatro anos, fui promovido a chefe de bar, função que ocupei por seis anos”.

Em 2014 participou da sua primeira competição nacional - o Absolut Creative Drinks. Na época, estava trabalhando a 1 ano e 8 meses no Barchef de onde saiu



Fotos: Bruno Póvoa

para assumir o bar do tradicional Chiwake Recife Gastronomia Peruana, indo em seguida para o Nikko Japonês Fusion, onde conheceu a plataforma que mudaria sua vida profissional e pessoal - O World Class Competition - maior campeonato de coquetelaria do mundo. Porém, antes teria que passar por outro campeonato, o “Cocktail Journey”, ficando em 4º lugar na classificação geral, o suficiente para participar da semifinal nacional. “Foi a maior absorção de informações que já tive na minha vida profissional”, comemora.

De volta a Recife foi trabalhar no Budhakan Cuisine. “Foi uma experiência incrível, passei a desenvolver uma coquetelaria com influência asiática e europeia, mixando frutas e especiarias regionais, com uma verdadeira

coquetelaria criativa”.

Em 2016 conquistou os campeonatos “De Bar em Bar” da Abrasel, a Batalha de Bartenders, o Regional do Cocktail Journey e a 2ª colocação no nacional, além de ter sido campeão regional e 6º melhor Bartender da América Latina na grande final Nacional do World Class. A exposição na mídia rendeu a Márcio Felipe o convite para implantar a coquetelaria do restaurante Hamachi, em Natal. “Meu projeto para o Rio Grande do Norte é agregar valor à região com uma boa coquetelaria, para isso vou dar início a uma série de workshops voltados para os profissionais locais. Também pretendo abrir um bar escola e ministrar cursos intensivos, desde Coquetelaria Clássica até o mais sofisticado da Coquetelaria Contemporânea”, conclui.



Purple[®]
VODKA

DIRETO DE PORTUGAL PARA TERRAS POTIGUAR

Drink a Moment!



Lady Coffee
1º lugar categoria Drink:
Restaurante Le Petit Café e Cia



Charque a Caboclo
1º lugar na categoria Entrada:
MP Restaurante e Pizzaria



Ballotine de Leitoa com
Purê de Cabotiá defumado
1º lugar na categoria Prato Principal:
O Tal do Escondidinho



1º lugar na categoria Serviço:
Hotel Ponta do Madeiro



Maria Bonita – Compota de goiaba com sorvete
de tapioca e redução de vinho com goiabada
1º lugar na categoria Sobremesa:
Quintal Restaurante e Tapiocaria

13º Festival Gastronômico e Cultural da Pipa

EVENTO FOI REALIZADO DE 22 A 30 DE SETEMBRO,
NA PRAIA DA PIPA, COM INFRAESTRUTURA
AMPLIADA E MUITAS NOVIDADES

Com o tema “Descoberta de Sabores” foi realizado no período de 22 a 30 de setembro, o 13º Festival Gastronômico e Cultural da Pipa, maior evento já realizado no litoral, voltado para a cultura gastronômica da região. Sediado

em novo endereço na Avenida Baía dos Golfinhos, a edição teve uma dimensão maior, tanto em número de participantes como em estrutura. No espaço vizinho ao estacionamento de ônibus foi montada uma Cidade Gastronômica, onde espaços diversos estiveram conectados através

de ações simultâneas e o público pode circular e conhecer a diversidade de projetos do RN.

Oficinas, palestras e chefs convidados cozinhando ao vivo, mostra de cozinha artesanal popular, Concurso Novos Talentos, Concurso do Melhor Feijão,

Festins, Vila Cultural, dois palcos para shows, atividades culturais de teatro e dança, artesanato, serviços e ações integradas com restaurantes participantes foram algumas atrações deste ano.

O Festival foi dividido em vilas. A “Vila dos Chefs” foi o espaço onde chefs convidados prepararam pratos exclusivos para comercialização a preços acessíveis. Já a “Vila da Pipa” aproximou o público visitante da culinária típica da região, com criativa e saborosa gastronomia caseira da praia. No mesmo local houve uma mostra dos restaurantes que participaram do concurso oficial. A “Vila do Negócio” foi a área de exposição de produtos, serviços e degustações. O espaço “Oficinas e Concursos” abrigou as duplas de chefs na competição “Novos Talentos” e “Melhor Feijão”, além das oficinas de chefs especialistas escolhidas pela curadoria e pelo Senac-RN. Essa arena também reuniu tenda de drinques, praça de alimentação, tenda de vinhos, bares e espaço kids.

O Festival da Pipa contou com investimentos privados e recursos oriundos da Lei de Incentivo à Cultura Câmara Cascudo, bem como parcerias e apoios culturais. A edição teve patrocínio da São Braz, Sebrae-RN e Hotel Pipa Atlântico, realização da EducaPipa e co-realização do Governo Cidadão via empréstimo do Banco Mundial, através da Secretaria Estadual de Turismo e Governo do Estado. O Festival também contou com a promoção da Prefeitura de Tibau do Sul e apoio cultural do sistema Fecomércio, Senac RN e Sesc RN e da Importadora Gourmet Expert. O evento também teve certificado de aprovação da Lei Rouanet.

O evento teve a participação dos chefs Felipe Caran (que comandou um dos festins), Paulo Machado e Carla Correia (chef, consultora e ex-finalista do MasterChef Brasil). Além disso, contou com dois festins – no dia 22 de setembro na Toca da Coruja e no dia 29 de setembro no hotel Ponta do Madeiro, ambos harmonizados com vinhos e cervejas artesanais e presença de sommelier.

2º lugar
Restaurante Caxangá
Caxangariando



3º lugar
Restaurante Golfinho
Baía dos Golfinhos



2º lugar
Beija Flor Resort & SPA
Carpaccio de Polvo



3º lugar
Quintal Restaurante e Tapiocaria
Dadinho Amostrado



2º lugar
Bistrô Pipa Privilege
Tranche de Cioba Grelhado com Coco Fresco e Purê de Abóbora e Castanha de Caju com Chips de Macaxeira



3º lugar
Chez Marília
Filé Mignon Tropical



2º lugar
O Tal do Escondidinho
Mousse de queijo coalho tostado com calda de abacaxi e crocante de castanhas



3º lugar
Sorveteria Real de 14
Waffle Real – Sobremesa 100% Vegana

QR CODE INCREMENTANDO O VOTO POPULAR

O tradicional concurso gastronômico, onde participaram algumas das melhores cozinhas das praias de Pipa e Tibau do Sul, ganhou um formato inovador e prático para votação. Cada mesa contou com um prisma para votação utilizando QRCode (código onde a leitura é feita pelo aplicativo do celular). Os restaurantes e suas receitas integraram mais uma vez o Guia Oficial do Concurso Gastronômico.



Universo das bebidas

(84) 99430.9464

@thalitafcatcho

Thalita Freire Cacho

Sommelier de Cervejas e
Produtora Artesanal



Divulgação

A Evolução do segmento *cervejeiro* no Rio Grande do Norte

O mercado potiguar tem um potencial para consumo e produção da bebida pouco visto em outros estados da região

O mercado cervejeiro brasileiro vem ganhando destaque. Hoje somos o 3º maior consumidor e produtor de cervejas no mundo. O Rio Grande do Norte não fica indiferente as estatísticas. O crescimento do mercado consumidor vem alavancando o surgimento de micro cervejarias no Estado.

Atualmente, o Rio Grande do Norte possui 5 cervejarias devidamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o MAPA, sendo elas: Cervejaria Holanda, Cervejaria Bacurim, Cervejaria Raffé, Casa da Cerveja Potiguar e Cerveja Artesanal da Pipa (CAP).

Mas quais são os motores deste crescimento? A resposta é simples: O potiguar vem aguçando seu paladar para as cervejas artesanais e especiais, aliado a isso, vem a evolução cervejeira dos que produzem a bebida em casa e que concretizam o sonho de se tornarem profissionais na área, não obstante tudo isso, existe também a crise financeira que assola o país desde 2014 fazendo com que os produtores procurem alternativas de trabalho.

A cultura cervejeira vem sendo implementada de forma sutil, porém eficaz. O potiguar tem excelentes bares e pubs com perfil cervejeiro no estado. Em Natal, temos o Paddy's Emporium, Estação do Malte, Ein Bier Bitté, Eufartes, Mestre Cervejeiro e a Conveniência do Posto 1002, onde são comercializados rótulos nacionais e internacionais, com o toque especial do conhecimento dos proprietários que dão uma verdadeira aula de introdução ao magnífico mundo da cerveja.

Além disso, existe a Associação de Cervejeiros Artesanais do Rio Grande do Norte (ACerva Potiguar) com aproximadamente de 160 associados e que trabalha em prol da divulgação da cultura cervejeira. É pertinente falar também das confrarias cervejeiras do estado, dando destaque para a única confraria totalmente feminina, a "The Queens Beer", que tem como principal objetivo trazer mais mulheres para o mundo cervejeiro.

Como se vê, o Rio Grande do Norte tem nas mãos um grande trunfo econômico. Hoje podemos considerar que o estado tem um potencial cervejeiro pouco visto em outros estados do Nordeste. Basta apoio governamental e investidores ávidos, pois o sucesso, é garantido.



Alta gastronomia francesa e música refinada
para uma experiência completa.



La Brasserie
DE LA MER

ERICK JACQUIN

RESERVAS • 3642.7007
labrasserie@labrasseriedelamer.com.br



Videira

Vinhos Finos

LOCALIZADA EM LAGOA NOVA, A LOJA ESTÁ SOB NOVA ADMINISTRAÇÃO E COM PROMOÇÕES IMPERDÍVEIS

Inaugurada em agosto de 2011, na Avenida Romualdo Galvão, em Lagoa Nova, a Videira Vinhos Finos, conta com um amplo mix de rótulos nacionais, argentinos, espanhóis, chilenos, uruguaios, italianos, portugueses e sul africanos. Há seis anos no mercado, a loja está sob nova administração desde o último mês de setembro.

“A ideia é modernizar o ambiente deixando o espaço ainda mais charmoso e aconchegante, além de incorporar novos rótulos com excelente custo x benefício, ou seja, vinhos bons com preços acessíveis”, explica a atual administradora, Milena Santos.

Outra novidade da loja é a antecipação das promoções de final de ano. “Estamos com cerca de 120 rótulos, entre nacionais e importados com descontos incríveis, no período de setembro a novembro. Além disso, nossos clientes podem esperar muitas novidades para 2018. A ideia é iniciar o novo ano com a loja de cara nova, com um novo conceito, novos rótulos e produtos diferenciados”, conclui Milena.

Av. Romualdo Galvão, 2260 -
Lagoa Nova

@videiravinhosnatal
Videira Vinhos Finos





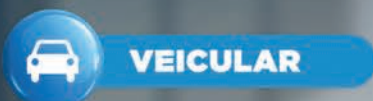
Av. Baía dos Golfinhos, 764
Galeria Pipa Mar - Praia da Pipa/RN

(84) **3246-2464**

 [adoiscozinha](#) |  [adoiscozinhaearte](#)

É com muito orgulho que a Potigás está presente em todas as horas e em todos os dias na vida dos potiguares, levando a melhor experiência energética através do gás natural canalizado, que é **uma energia mais limpa, mais barata, menos poluente e com fornecimento contínuo.** Na residência, no comércio, na indústria ou no veículo, oferecemos a economia, a praticidade e a segurança necessárias para os simples momentos do seu dia-a-dia.

PRES





ANTES

em sua vida

Seja um cliente Potigás.
(84) 3204-8500 | potigas.com.br



POTIGÁS
COMPANHIA POTIGUAR DE GÁS



Gourmet Expert

EMPRESA ESPECIALIZADA EM IMPORTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE VINHOS, AZEITES E LICORES DE PORTUGAL PARA O RIO GRANDE DO NORTE, TAMBÉM REPRESENTA A MARCA PURPLE VODKA BRASIL

A Gourmet Expert é a marca do Grupo Portulogia que trabalha no segmento da gastronomia, com importação e distribuição de vinhos, azeites e licores de Portugal para o Rio Grande do Norte, além de representar a marca Purple Vodka Brasil, também

trazida da Europa.

Os produtos oferecidos pela Gourmet Expert têm grande penetração nos melhores estabelecimentos de Natal. A carta de vinhos do restaurante Affogato, por exemplo, é exclusiva de vinhos portugueses distribuídos pela marca. “Hoje o consumidor pode encontrar os

produtos para serem consumidos dentro de restaurantes ou hotéis da cidade, assim como também encontra as garrafas sendo comercializadas em outros pontos de venda, como armazéns”, explica Miguel Ramalho, Diretor Executivo da Gourmet Expert e fundador do Grupo Portulogia.



MIX DE PRODUTOS

A carta de vinhos da Gourmet Expert reúne dede vinhos mais populares e suaves, como o Julia Florista, que vem ganhando a confiança e caindo no gosto dos portugueses; até vinhos mais robustos, como o Santa Vitória Touriga Nacional 2013; e ainda os vinhos do porto, como o Vila Real Porto 10 Anos ou o Vila Real Porto Tawny.

Nos licores é possível encontrar o sabor peculiar do Licor Amêndoa Amarga e a presença marcante do Licor Ginja Caves da Montanha. O azeite Santa Vitória também é um produto de bastante aceitação pelos chefs de cozinha, por sua qualidade e sabor, com apenas 0,2% de acidez e podendo ser encontrado em garrafas de 250 ml ou 5 litros.

Já a Purple Vodka, distribuída pela Gourmet Expert e que está sendo lançada em Natal, é uma bebida que apresenta sensação de acidez atenuada pelo doce moderado e textura aveludada. Possui toda a sofisticação de uma vodka premium e é produzida nos arredores da cidade de Porto, em Portugal.



Divulgação

Gourmet Expert
(84) 2226.9030
www.portulogia.com.br





POKE NEMO

#pedeumnemo

4007.2684

98108.8045

f i g+ siganemo



ROBATA



NOVOS PRATOS NEMO.

Não se preocupe em escolher um favorito, nós sabemos que é bem difícil entre as opções deliciosas.

nemo

PETRÓPOLIS • SHOPPING CIDADE JARDIM • MOSSORÓ • FORTALEZA



Boas práticas de manipulação

A NUTRICIONISTA EMANUELLA ROUSE, DA UAN, ALERTA SOBRE A IMPORTÂNCIA DE COZINHAS BEM PLANEJADAS, MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE E MANIPULAÇÃO CORRETA DE ALIMENTOS

Há um bom tempo as refeições fora de casa passaram a fazer parte do cotidiano da maioria da população. A falta de tempo, a correria do dia a dia transformou esse tipo de atividade, que antes era uma forma de entretenimento para as famílias nos fins de semana, em uma necessidade diária. Para atender essa demanda crescente,

surgiram diversos tipos de serviços de alimentação, com cardápios e estilos cada vez mais variados.

Porém, de acordo com Emanuella Rouse, nutricionista da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) é fundamental que os estabelecimentos tenham cozinhas bem planejadas, em condições adequadas (de acordo com a RDC 216), matéria prima de qualidade

(fornecedores selecionados de forma criteriosa) e manipulador seguindo as operações corretamente.

“A conduta inadequada pode gerar prejuízos para o consumidor e também para o estabelecimento. Portanto, o manipulador deve considerar como alicerce as Boas Práticas de Manipulação, tendo em vista que desempenha uma função de extrema



importância, diretamente ligado a segurança, qualidade e a inocuidade das preparações, assim cumprindo as exigências dos consumidores, garantindo a qualidade e segurança nas refeições”, afirma.

A nutricionista de UAN é responsável por elaborar lista de compras, planejar o cardápio, supervisionar a produção, adequar instalações físicas, realizar treinamentos com os funcionários, implantar Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), elaborar o Manual de Boas Práticas e Métodos de Controle de Qualidade de Alimentos, implantar, coordenar e supervisionar atividades de higienização, além de promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes.

“Lidero uma equipe diariamente, passando meu conhecimento específico, de forma prática e dinâmica, sendo responsável pelo controle de qualidade dos alimentos desde a compra até o momento do consumo, garantindo que esse alimento chegue ao consumidor final de forma segura”.

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos consistem no atendimento de normas obrigatórias que garantem o padrão de qualidade de um serviço ou produto no segmento alimentício. “Com a implantação das Boas Práticas, garantimos um excelente resultado para a elaboração de alimentos seguros. Os procedimentos são adotados para garantir a qualidade higiênica- sanitária e obtenção de alimentos com qualidade e segurança alimentar garantida”, conclui.

Emanuella Rouse possui graduação em Nutrição pela Universidade Potiguar - UnP (2010), especialização em Nutrição Clínica pela Faculdade de Excelência Educacional do Rio Grande do Norte - FATERN – Estácio (2011) e está concluindo a especialização em Segurança dos Alimentos em Unidades Gastronômicas, na UnP. Atualmente trabalha no Rei do Caldo Restaurante e Pizzaria, no município de Parnamirim.



Bruno Póvoa



distribuindo
excelentes produtos



Distribuidor exclusivo dos queijos
Quatá, Cristina e Catupiry no RN
Representante Gvinah e Junior Alimentos



- Mix completo de queijos nacionais e importados
- Produtos para tábuas de frios
- Temos mais de 15 tipos de parmesão
- Vendas para varejo, comércio e buffets
- Compromisso e agilidade na entrega

QUATÁ

Buritis

DESDE 1911
CATUPIRY

JAMMY
QUEIJO COM TÊMPEROS DE 1 SABOR



CRISTINA

DALLOFA

TREM MINAS

GIROLANDA
1000 SANNI DO QUEIJO

(84) 4141.0567 / 3661.6905

3301.1283 / 99471.8454

quatanatal@hotmail.com

www.distribuidoraqueijosecia.com.br





Antonietta Gastrobar

CHARMOSO AMBIENTE, LOCALIZADO EM PONTA NEGRA, REÚNE CONFORTO, PROGRAMAÇÃO ECLÉTICA, EXCELENTE CARDÁPIO, CARTA DE VINHOS, CERVEJAS ESPECIAIS E DRINKS DIFERENCIADOS



Inaugurado a menos de dois meses, no dia 18 de agosto de 2017, o Antonieta Gastrobar oferece aos seus clientes um cardápio com pratos bem elaborados servidos em um ambiente descontraído e aconchegante, além de uma excelente carta de vinhos, cervejas especiais e drinks exclusivos.

O local acomoda até 50 pessoas e possui 2 ambientes - um interno climatizado e a varanda gourmet que tem uma visão privilegiada da praia de Ponta Negra. Outro diferencial do Antonieta Gastrobar é a música ao vivo de sexta e sábado a partir das 19h e aos domingos em

horário alternativo. A casa tem também uma ampla programação de eventos como jantares harmonizados, degustações de vinhos ou cervejas especiais, sunset na varanda (começando às 16h, para aproveitar o pôr do sol), entre outros.

O cardápio é diversificado, com entradas bem servidas, acompanhadas de uma cestinha com focaccia italiana e mix de molhos. Os pratos principais vão desde a lagosta provençal até opções na linha fit e funcional para quem é adepto de uma alimentação regrada e balanceada.

O local, administrado pelos sócios Dannyel Viana, Tereza Cristina Viana e

Fernando Duarte, contratou a consultora Marcella Pessoa para elaborar a carta de vinhos. “Ela é totalmente harmonizada com o cardápio. Procuramos colocar vinhos clássicos e vinhos novos, reunindo desde os vinhos sul americanos até os europeus. Se destacam, entre os brancos, o italiano Settesoli Pinot Grigio e o francês Calvet Varietals Sauvignon Blanc. Dentre os tintos temos desde um Pinot Noir Reserva até o clássico Chianti Italiano. Devido à proximidade com a praia, investimos em um refrescante Rosé da Provence, um Rosé de Malbec e espumantes Brut e Brut Rosé, com preços atrativos e promocionais de terça a quinta”, explica a consultora.

A casa conta ainda com uma carta diversificada de cervejas especiais (premium e artesanais) e drinks elegantes feitos com bebidas importadas e insumos de primeira linha, por um barman especializado. Outro diferencial é a sugestão do dia elaborada pelo chef Cleber Radamés ou o prato do cliente, onde o comensal diz quais os ingredientes que aprecia e com eles o chef elabora um prato exclusivo.

Além disso, o Antonieta oferece pacotes para eventos corporativos, aniversários e degustações. A casa começa a trabalhar, a partir do mês de outubro, com menu confiança em quatro etapas e preço fixo.

Rua Pedro Fonseca Filho, 8989 -
Ponta Negra - Natal/RN
(84) 99996.2278

@antonietaastrobar
Antonieta Gastrobar



2º Food Safari Amazônia

EM NOVEMBRO, O CHEF PAULO MACHADO APRESENTARÁ AOS PARTICIPANTES, PRATOS, INGREDIENTES E TÉCNICAS ATRAVÉS DE UMA ABORDAGEM EMBASADA NA HISTÓRIA, GEOGRAFIA E ANTROPOLOGIA LOCAL

O 2º Food Safari Amazônia, que acontece no período de 13 a 17 de novembro, tem como objetivo mostrar aos amantes da cozinha brasileira, uma experiência gastronômica autêntica.

A viagem representa uma imersão no patrimônio cultural da Amazônia através da vivência dos rituais desta cozinha, rica em ingredientes do rio e da floresta, produzida com técnicas artesanais e de subsistência. O local escolhido é a Pousada Uacari, dentro da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, no município de Tefé.

O chef Paulo Machado conduzirá os participantes por esta

experiência apresentando pratos, ingredientes e técnicas através de uma abordagem científica embasada na história, geografia e antropologia da Amazônia.

A Reserva Mamirauá é considerada o destino número 1 em Ecoturismo na Amazônia Brasileira devido sua gestão comunitária participativa e qualidade na experiência de viagem: os participantes poderão observar a cultura dos povos da floresta e a vida selvagem dispersa pelos igarapés de uma maneira simples e autêntica. Além disso a pousada disponibiliza sua cozinha para todas as aulas práticas previstas. O Safari inclui uma noite em Manaus e três noites na Pousada Uacari.

Os roteiros da Food Safaris são elaborados sobre as melhores experiências de viagem do Chef Paulo Machado para que ele possa compartilhar com o grupo o que o local tem de melhor em termos de gastronomia. Qualquer pessoa pode participar, não precisando necessariamente trabalhar com gastronomia. Os roteiros são desenvolvidos para todos que buscam por experiências culturais autênticas.

A programação completa, valores e formas de pagamento do 2º Food Safari Amazônia estão disponíveis nos sites: <https://www.brasilfoodsafaris.com> e <https://foodpass.com.br/brasil-food-safaris-food-safari-amazonia>



*Céu, mar e excelente gastronomia
em um ambiente inspirador*



Ú BISTRÔ

CUISINE CONTEMPORAINE

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

📷 u_bistro | 📱 @ubistrocozinha
Seg. à Dom. 12 hs às 23 hs



O doce encanto da *Sweet Coffee Week*

A HISTÓRIA DE DO EVENTO QUE REÚNE AS MELHORES PATISSERIES DE NATAL OFERECENDO COMBOS DE DOCES, SALGADOS E CAFÉ A PREÇOS FIXOS

Por Paulo Araújo

Era uma vez uma jornalista que se tornou empresária de eventos e se especializou em vender experiências e sensações inesquecíveis aos seus clientes. Certa vez, ela estava em Belo Horizonte durante o Comida de Boteco, festival que sacode a capital brasileira de bares há duas décadas, e guardou todas as informações num lugar afetivo da memória para (quem sabe um dia) trazê-lo para Natal.

De outra feita ela estava em Nova York bem no meio da Suggar Addict, uma semana dedicada aos viciados em açúcar e conseguiu uma vaga de aluna no último dia de oficinas de cupcakes na Magnolia Bakery, um templo sagrado dos amantes dos doces na Big Apple. Foi inesquecível o aprendizado naquela tarde de inverno. Outro “insight” para Eline Eulália, a personagem que abre essa reportagem.

Tudo isso virou inspiração para a Marché Candel, uma feirinha de artes e gastronomia nos moldes das que acontecem na França e que fez história numa praça de Candelária no começo de 2016. Ali, Eline e Marcello Rodrigues, seu sócio na Fábrica 2, reuniram várias pâtisseries da cidade e à medida que o evento acontecia algo chamou atenção deles no Instagram - a maioria das curtidas eram direcionadas aos doces oferecidos no evento.

Bingo! Imediatamente, a dupla fez uma parceria com o Gastronomia em Natal, um perfil no Instagram com cerca de 65 mil seguidores, administrado pelo crítico Eduardo Faria, e em setembro de 2016 a Sweet Coffee Week nasceu, reunindo 13 docerias de Natal e foram vendidos nada menos do que 7.500 combos no valor de R\$ 14,90. “Percebemos ali que havia um público apreciador de sobremesas e de eventos desse tipo em Natal que só precisava que alguém lhe desse a mão para visitar os endereços indicados, pagando um preço justo, e



@sweetcoffeeweek

Breno Silva

partimos para organizar a 2ª edição”, recorda Marcello Rodrigues.

Em abril de 2016, na 2ª edição, o número de endereços participantes do evento subiu de 13 para 19 e o número de vendas dos combos, dessa vez no valor de R\$ 15,90, rompeu a barreira das 11 mil unidades. “Naquela edição, o desafio era que todos os endereços fizessem referência à Páscoa, com todos os encantos e histórias em torno do chocolate” diz Eduardo Farias.

Na 3ª edição, realizada de 05 a 15 de outubro de 2017, a Sweet Coffee Week reuniu 22 endereços, bateu novo recorde de vendas com combos a R\$ 16,90. Ambientes como a Jolie Pâtisserie, na Avenida Campos Sales, trouxeram combos dignos das mais tradicionais pâtisseries parisienses: choux camarão caprese ou pera com gorgonzola mais éclair de chocolate e café espresso. A união da França com a Itália resultou em um combo para lá de delicioso da La Sweets, o bolinho de mousse de chocolate com gelato artesanal de doce de leite e praliné de amendoim acompanhado de café espresso, água ou mini refrigerante.

Já a Boca D’Água Delicatessen, do empresário Gustavo Nobre, na Avenida Ayrton Senna, criou especialmente para o Sweet Coffee Week um item que trouxe a

influência da confeitaria argentina de forma extremamente criativa e deliciosa, a mini torta de churros com doce de leite argentino, coxinha de picanha com molho chimichurri e café espresso.

Para a próxima edição, planejada para a Páscoa de 2018, a Fábrica 2 e o Gastronomia em Natal já iniciaram a prospecção de novos parceiros, novos endereços e, claro, novas inspirações para brindar o público potiguar apaixonado por doces, salgados e café com muitas novidades a preço fixo. “Não tem mais volta! O Sweet Coffee Week chegou para ficar e vai aquecer os nossos corações nos endereços estrelados pelo menos duas vezes ao ano”, promete Eline Eulália.

O evento está tão consolidado que em novembro, a sobremesa com café, vai abrir espaço para um evento de menu completo no 1º Festival Gourmet Potigás, patrocinado pela empresa de gás administrada em parceria pelo Governo do Estado e Petrobrás. “Será mais um desafio que vamos empreender com toda a energia que os potiguares merecem à mesa”, planeja Eline. Aguardem mais histórias!

SWEET COFFEE WEEK
www.sweetcoffeeweek.com.br

@sweetcoffeeweek

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

3ios



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



CALÍGULA
Pizzaria e Restaurante

Potiguar participa

do 2º MasterChef Brasil Profissionais

IRINA CORDEIRO IRÁ COMPETIR COM OUTROS 16 CHEFS NA ATRAÇÃO QUE TEM COMO JURADOS OS RENOMADOS CHEFS ERICK JACQUIN, PAOLA CAROSSELLA E HENRIQUE FOGAÇA

A gastronomia potiguar está sendo representada pela natalense Irina Cordeiro na 2ª edição do MasterChef Brasil Profissionais, desde o último dia 5 de setembro. Programa é exibido pela Rede Bandeirantes nas terças-feiras, às 22h30. Ao saber que havia sido selecionada, a chef comemorou com uma mensagem no perfil pessoal do Facebook. “Agora é real e oficial. Quero torcida nordestina animada e muito amor nas terças a noite”.

Dos 16 chefs selecionados para

competição, os dois melhores serão premiados no final da atração. O segundo colocado ganha R\$ 1 mil por mês em compras no Carrefour durante um ano. Já o campeão leva o mesmo prêmio, além de R\$ 250 mil, uma viagem para Dubai com acompanhante, um kit de produtos Tramontina e o troféu de MasterChef Profissional.

O MasterChef Brasil Profissionais tem como jurados os renomados chefs Erick Jacquin, Paola Carossella e Henrique Fogaça e apresentação de Ana Paula Padrão.

CHEF E CONSULTORA

Nascida e criada em Natal, Irina Cordeiro possui cinco anos de experiência na cozinha. Antes, porém, já tinha relação com o segmento de Alimentos & Bebidas. Ela é sommelière formada na Itália.

Desde que foi para a cozinha, Irina acumulou experiências como chef e como consultora, em estabelecimentos como o Abade Midway, Genesis e Jangadeiro (em

São Miguel do Gostoso), Café da Dona Lica e Mussulo Resort (na Paraíba). Também esteve à frente do Fit in Bag.

À produção do MasterChef, a chef definiu seu estilo como “criativo com pegada funcional” e disse gostar de preparar pratos coloridos sem deixar de lado o seu valor nutricional. Sua preferência é pelas preparações com frutos do mar.



Christian Parente/Band

MP-Comunicacao.com

Eleito o melhor restaurante japonês pela VEJA NATAL COMER & BEBER 2012 - 2013

Certificado de Excelência TripAdvisor 2014 e 2015



Indicado pelo Guia Quatro Rodas 2012 - 2015




Autêntico, inovador, único.

Faça sua reserva!

Rua Hélio Galvão, esquina Manoel Soares de Medeiros, 299 - Ponta Negra, Natal-RN
(84) 3217-3451 | 9.9112-9649

  /lotusjapanese | www.lotusjapanese.com

Horário de funcionamento:
Jantar de terça a domingo de 19h a 00h
Almoço no domingo de 12h as 15h

 Aproveite e peça pelo nosso delivery!



LOTUS

JAPANESE FUSION CUISINE



Empório da Salada
DELIVERY

*Saladas e
pratos quentes saudáveis*



(84) 98777.4244

Rua Miguel Barra, 848 - Tirol

Funcionamos de Seg. a Sábado das 08hs às 15hs

Fechamos pacotes semanais

Qual o custo do lixo para a sua empresa?

Transforme o descarte de resíduos sólidos em marketing verde.

Saiba como o Senac pode lhe ajudar:

CONSULTORIA DE BOAS PRÁTICAS EM RESÍDUOS SÓLIDOS




Mais informações:
(84) **4005-1058**
rn.senac.br



Desde 1989 presente
nos seus momentos
mais saborosos.



Camarões Restaurante | Camarões Natal Shopping | Camarões Potiguar | Camarões Midway Mall

 CamaroesPotiguar

 @camaroesnatal

 @camaroesnatal

camaroes.com.br



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·