



## BOM PROGRAMA

Página D-2  
**Santista, Balara apresenta single a seu público**

## BOA MESA

Página D-4  
**Doce, frito, com ou sem recheio. Ah, esses bolinhos!**



Página D-5  
**Vinhos brancos e rosés harmonizam com o verão**

## IMÓVEIS À VISTA

A Prefeitura de Santos espera recursos do Governo do Estado para dar início à construção de mais 622 apartamentos, divididos em quatro conjuntos habitacionais no Município. Segundo o secretário de Habitação do Estado, Flávio Amary, a resposta deve vir "em breve". Ele participou da solenidade de entrega de 208 imóveis (foto), ontem, na Cidade.

A-6



CARLOS NOGUEIRA

# Receita com royalties vai crescer 20% no ano

## Valorização do petróleo e alta na produção influenciam

A Secretaria Estadual de Infraestrutura e Meio Ambiente estima um salto de 20% na arrecadação regional com royalties e participações especiais sobre a produção de óleo e gás, neste ano. Caso a previsão se confirme,

representará um incremento superior a R\$ 41 milhões no tesouro local, apenas com a compensação financeira pela extração das commodities. A Petrobras fará mais investimentos na Bacia de Santos. A-4

## Delegacia da Mulher de Santos será entregue em até um mês

A Delegacia de Defesa da Mulher de Santos (DDM Santos) deve começar a funcionar por 24 horas até o dia 8 de março. Esse é o prazo estipulado pela Prefeitura para a entrega da

reforma no imóvel. O Município assumirá a obra e também deve ceder assistentes sociais, psicólogas e uma Guarda Civil por turno, para reforçar a equipe da Polícia Civil. A-7

## Guedes quer encargo menor para os salários

A principal ideia da equipe econômica, nas palavras do ministro Paulo Guedes, é diminuir encargos trabalhistas e dar mais opções para os empregadores e para os empregados conseguirem se introduzir no mercado formal de trabalho. Ele ainda criticou sindicatos de empregados e de patrões. B-4

## ARTIGOS

### RONALDO ABREU VAIO

O que tem em comum o Teatro Coliseu e a pirâmide de Queóps? A-5

### FREDERICO BUSSINGER

Quando os planos são muitos, mas os planejamentos, nem tanto. B-3

### ANDRÉ AZENHA

A jornada de Dorothy (O Mágico de Oz) é metáfora para a vida. D-2

## E MAIS



VANESSA RODRIGUES

Fé. A-4 (foto)  
**Louvor a Santa Bakhita reúne fiéis hoje**

Serviço. A-5  
**Bike Santos bate recorde: 543 mil usuários em 2018**

Incentivo na rede. A-6  
**Casal define união após 1 mi de comentários**

Rio de Janeiro. B-2  
**Temporal mata 6 pessoas e causa muita destruição**

## Peixe é o time mais ofensivo do País

A goleada de 7 a 1 aplicada sobre o Altos, do Piauí, na última quarta-feira, pela Copa do Brasil, fez o Santos de Sampaoli atingir a marca de 20 gols na temporada e se transformar na equipe com o melhor ataque do País até o momento. Ontem, o clube confirmou Cueva como seu novo jogador. C-1



TWITTER/SFC

Meio-campista tem 27 anos

## Bom dia

A reforma da Previdência, com todos seus aspectos, constitui prioridade que precisa ser encarada pelas autoridades. A-2

## Apesar da crise, Unesp de Registro não será fechada

Garantia é de deputado. DIAADIA

## Jovem tinha fotos pornográficas de menores

Ele foi preso em SV por pedofilia. A-8

## Instável

Sol entre nuvens. Pancadas de chuva no fim da tarde. A-8

Mín. 20º Máx. 27º

TOTAL DESTA EDIÇÃO 24 PÁGINAS



atribunasantos | atribunajornal  
(13) 99674-1390  
atribunasantos | atribunajornal  
ASSINANTE (13) 2102-7200



## Momento Divino

Claudia G. Oliveira Sommelière  
momentodivino@atribuna.com.br

# É verão, desfrute os vinhos brancos

Santé! De volta das férias, curtidas nas altas temperaturas desse verão, confesso a vocês, leitores, que na minha taça, acolhi apenas vinhos brancos e rosés. Espumantes e tranquilos secos, são os eleitos para a estação. Quem me segue nas redes sociais (@claudiaenoamigos) conferiu.

Frequentemente os brancos mais recomendados são os das uvas Chardonnay ou mesmo Sauvignon Blanc. Ambas, respectivamente, são, depois da Airén (uva espanhola), as mais cultivadas no mapa vitivinícola. São também as mais populares, uma vez que geram vinhos dos mais fáceis de beber aos mais complexos. Afinal, os tops bourgognes Montrachet, Meursault e Pouilly-Fuissé são o marketing global das Chardonnays. Já a Sauvignon Blanc dá fama aos Pouilly-Fumé e Sancerre do Vale do Loire além dos Fumé Blanc nos Estados Unidos. Inspirações mundiais!

Eu creio que todo enófilo gosta de um bom Chardonnay (amadeirado ou não) e de um refrescante Sauvignon Blanc, seja de qual procedência vier. Li outro dia que se você está cansado dessas uvas brancas, está cansado da vida, concordo! Particularmente, sou apaixonada por Char-

Barone Montalto Pinot Grigio 2017 IGT  
Terre Siciliane, IT

**Uva:** Pinot Grigio  
**Cor:** palha brilhante 12 ° GL  
**Nariz:** limão siciliano e maracujá, toque floral  
**Boca:** seco, aromas em boca, boa acidez, cremoso, leve e agradável  
**R\$ 69,90** na Grand Cru Santos

Pieno Sud Bianco 2016 IGT  
Terre Siciliane, IT

**Uva:** Grecânico e Inzolia  
**Cor:** palha brilhante 12 ° GL  
**Nariz:** maçã, ervas e amêndoas, toque de limão e flor  
**Boca:** seco, frutado, acidez vivaz, persistente  
**R\$ 54,00** na Wine2go Santos

donnays com estágio em barricas, encorpados, que mantêm a acidez e aquele indefectível aroma de abacaxi, amêndoas e toque amanteigado, entretanto diante da imensa diversidade, degusto e aprecio outras uvas, é claro!

Da Sicília, por exemplo, sou adepta



## PROVEI E INDICO

Curatolo Arini Baglio di Luna Grillo 2017  
IGT Terre Siciliane, IT

**Uva:** Grillo  
**Cor:** palha esverdeado brilhante 12,5 ° GL  
**Nariz:** pera e ameixa branca madura, leve mineral  
**Boca:** seco, boa acidez, corpo médio, leve amargor, austero  
**R\$ 59,90** na Decanter Santos

Ravanel Gran Reserva Chardonnay  
2016 Colchagua, CL

**Uva:** Chardonnay (estágio em carvalho)  
**Cor:** amarelo brilhante 13,5 ° GL  
**Nariz:** abacaxi e melão maduros, amêndoas, toque amanteigado  
**Boca:** seco, frutado, azeitonas, acidez e corpo médios, longo  
**R\$ 69,90** no Laticínios Marcelo Imports



de vinhos elaborados a partir das autóctones brancas Grillo, Catarrato e Inzolia, marcas registradas dessa ilha italiana, junto às tintas Nero D'Avola e Nerello Mascalese, estas, vou deixar para outra pauta.

Me encanta um branco da uva Grillo, que é parte do corte base para o fortifi-

cado Marsala (antes dos mais cobiçados vinho do mundo, hoje não mais). A Grillo é uva com altos níveis de açúcar e produz brancos cítricos, com toques de mel, ligeiramente terrosos, de excelente acidez e até convém amadurecimento em barricas.

A Inzolia (chamada de Ansonica na

Foi lançada, no final de janeiro, a Pró-Vinho, iniciativa inédita em favor da cultura e consumo consciente do vinho no Brasil. Associações de supermercados, bares e restaurantes, junto com o Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), se uniram a especialistas, consultores e jornalistas numa ação interprofissional para criar estratégias capazes de atrair novos consumidores da bebida. Cadastre-se na plataforma [www.provinho.org.br](http://www.provinho.org.br), além de material pertinente há informações de mercado, notícias atualizadas e dados do setor. Adote a ideia #provinho

Toscana) é uma uva aromática, que dá origem a ótimos variedades que se destacam por seu teor de taninos, raro nos brancos. É também integrante no corte do fortificado Marsala, assim como de brancos secos junto a outras brancas autóctones da Sicília.

Elenco alguns vinhos brancos que estiveram na minha taça, dentre eles um delicioso Chardonnay do Chile e outros da Sicília, inclusive um elaborado a partir da casta Pinot Grigio, nativa do nordeste da Itália, no Friuli, mas que também é cultivada na ilha. Acompanhem minhas apreciações, são brancos com excelente custo e qualidade. Ouse, prove os diferentes. Até a próxima taça.



A carne é curada e defumada na casa e vai no pão com picles artesanal e maionese de mostarda

## Bar tem sanduíches autorais e drinques bem-humorados

Pastrami e porco desfiado estão entre as novidades do menu

FERNANDA LOPES  
EDITORA

O Bodegaia é famoso não só por suas cervejas geladas e ambiente descontraído típico de bar, mas principalmente por sua cozinha apurada. O proprietário, Manoel Gaia, é um apaixonado por criar novos pratos e prepará-los do zero, ou seja, tudo é produzido ali.

Como sua cabeça sempre está fervilhando de ideias, o menu vive sendo ampliado. “Não consigo diminuir porque os clientes reclamam se tiro algum prato. Então, só coloco novos e ele vai engordando”, conta rindo. A sua última inclusão são os Sanduíches do Cabra Tropeiro, com duas opções.

O Pastrami - Já Foi Boi tem pastrami defumado feito na casa com maionese de mostarda, queijo estepado e picles artesanal na ciabata,

acompanhando fritas ou chips de mandioca (R\$ 38). Gaia explica que o pastrami fica em uma cura seca por 4 dias e depois vai para o defumador por 8 horas, a cerca de 70 °C.

O Porco na Pressão tem carne de porco cozida lentamente, desfiada e glaceada, com picles de cebola roxa, maionese de mostarda no pão australiano (R\$ 28).

Há também novidade entre as porções. A carne de sol com gorgonzola acompanhada de mandioca palha, que está, inclusive, com preço promocional de lançamento este mês (de R\$ 65 por R\$ 55). A carne de sol é preparada por Gaia, feita a partir do baby top, um corte de carne que vem do miolo do coxão mole. “A cura é feita aqui por 4 dias com sal e demerara”, explica.

Para acompanhar, a casa ganhou uma irreverente carta de drinques, com ou sem álcool. Em fevereiro, a Pinga Colada também está com desconto: de R\$ 22 por R\$ 18. Ela tem cachaça, leite de coco, abacaxi e leite condensado.

O Mandacaru é um dos mais pedidos e vem servido em um copo no formato de cacto. Ele é não alcoólico (xarope de maçã verde, água com gás, limão tahiti e siciliano/R\$16). O Mandacaru com espinho leva gin (R\$ 28).

O coquetel Paraíba Mule tem Ypioca Ouro, limão, gelo de garapa e melão (R\$ 22) e é inspirado no clássico Moscow Mule (R\$ 25).

SERVIÇO: O BODEGAIA (RUA REPÚBLICA ARGENTINA, 80, POMPEIA, SANTOS) ABRE DE TERÇA A QUINTA, DAS 18H ÀS 01H; ÀS SEXTAS, DAS 18H ÀS 1H; AOS SÁBADOS, DAS 13H ÀS 1E AOS DOMINGOS, DAS 13H ÀS 19H.

## Cafeteria aposta no sabor mineiro

DA REDAÇÃO

Diz a tradição que quando se entra em uma casa mineira vai ter um cafezinho coado na hora e um pão de queijo. O aroma já é como uma bússola para encontrar o Cheirin Bão, franquia que tem duas unidades em Santos: uma no Embaré e outra no Pátio Iporanga.

Empório mineiro, o local tem como carro-chefe o café, cujos grãos são de lotes especiais e podem ser mais suaves ou encorpados, conforme o gosto do cliente (de R\$ 4,50 a R\$ 8,50).

Claro, para acompanhar a dica é escolher o legítimo pão de queijo de Minas ou as broinhas de milho que vêm quentinhas (R\$ 7 ou R\$ 8 o combo com café).

Quem preferir pode escolher uma fatia dos bolos do dia (banana com doce de leite, milho etc). A dupla café e bolo sai R\$ 9,90 ou R\$ 10,90 dependendo do tipo de cafezinho.

VERÃO

No verão tem feito sucesso no empório o menu de bebidas geladas. Destaque para o Romeu e Julieta, que como o nome diz junta o quei-



Café especial é servido com doce de leite, broinhas ou pão de queijo

jo e a goiabada em uma bebida muito cremosa e geladinha (R\$ 10,90) e também para o frapê, um coquetel que pode ser de maçã verde, limão, kiwi ou banana (R\$ 12).

Há ainda o chá gelado da casa (R\$ 9,90) e o café com leite cremoso e parecido com um milk shake (R\$ 12).

Para quem quiser levar produtos mineiros para casa, o local vende doces, queijos, cafés especiais e outros quitutes caipiras.

SERVIÇO: CHEIRIN BÃO: LOJA DO SHOPPING PÁTIO IPORANGA (AVENIDA ANA COSTA, 465, GONZAGA). FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 10H ÀS 22H E DOMINGOS, DAS 12H ÀS 22H. LOJA DO EMBARÉ (RUA OSWALDO COCHRANE, 77). FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 9H ÀS 20H.

## LEITURA RÁPIDA

Santos  
**Orquidário tem feira de orgânicos amanhã**

Um final de semana com atrações no Orquidário. No sábado, além da Feira de Orgânicos, o parque terá Feira de Orquídeas, que vai até domingo, das 9h às 17h. Amanhã, das 9 às 13h, quem for à Feira de Orgânicos poderá comprar hortifrutis diretamente dos agricultores certificados do Vale do Ribeiro e do Alto Tietê, além de pães, cereais e até cosméticos orgânicos. O Orquidário fica na Praça Washington, s/nº, no José Menino.

## Eataly faz festa da coquetelaria e petiscos no fim de semana

DA REDAÇÃO

O Eataly, em São Paulo, promove, sábado e domingo, a partir das 14h, o Cocktail Fest, festa dedicada a coquetelaria e drinques clássicos. A parte externa terá barraquinhas com grandes marcas e diversas opções de petiscos, além de música com DJ convidado.

Serão mais de 20 coquetéis preparados. Entre os drinks que serão servidos, estão: Campari Negroni, Campari Citrus, Bulldog

Tonic, Aperol Spritz, Caipirinha, Caipiroska, Skyy Mule, entre outros.

Os petiscos do fim de semana ficam por conta do Bar do Luiz, com Bolinho de Carne, Bolinho de Bacalhau, Bolinho Basco etc. Além disso, queijos D'Farm e gelatos Venchi.

A entrada é gratuita. Os drinques terão o valor de R\$20 e os petiscos variam entre R\$10 e R\$20 a porção. Na Av. Presidente Juscelino Kubitschek, 1.489.