

A Câmara promove na terça (13), às 18h30, na sala Princesa Isabel, audiência pública para análise dos 20 Anos do ECA - *Os Desafios na Promoção e Execução das Políticas Públicas na Cidade de Santos*. O evento terá como palestrantes, Ester Kosoviski, advogada e doutora em Direito e Mestre em Comunicação Social; Maurício Zomignani, assistente social, e Flávia Rios, advogada, pós-graduada pela Universidade Gama Filho e vice-presidente do Fórum Municipal da Criança e do Adolescente de Santos. A Câmara localiza-se à Praça Mauá, s/n°.

FESTA INVERNO

Evento solidário atrai bom público

A Festa Inverno, que prossegue até o dia 1º de agosto, oferece gastronomia e diversão em um único lugar

Para as crianças, todos os dias são realizadas oficinas e atividades, das 18 às 23 horas, com percussão corporal, circo, contação de histórias, teatro de fantoches, jogos de cooperação e capoeira. As atividades são desenvolvidas pela Ong Proeco (Projeto Educacional de Conscientização e Orientação), em parceria com a prefeitura, promotora do evento, e Fundo Social de Solidariedade.

Os principais beneficiados com as mudanças e com a participação do público são as 36 entidades, responsáveis pelos restaurantes e lanchonetes. Para elas, este é um dos principais eventos para arrecadação de fundos. O objetivo é dar continuidade ao trabalho social além de propiciar melhora no atendimento realizado com crianças, adultos, idosos, deficientes mentais e físicos.

"O evento ficou muito bonito, desde a decoração com o tema dos Jogos Abertos, até a estrutura das barracas, que parecem estar até mais iluminadas", conta a secretária da Associação Beneficente das Romãs de Santos, Ma-

ria Celina. A entidade participa na lanchonete nº5, oferecendo sanduíches e bebidas.

Com decoração diferente dos últimos dois anos e uma infraestrutura ainda melhor, a *Festa Inverno 2010* está de cara nova. O evento teve início no domingo (4) e prossegue até o dia 1º de agosto com muitas opções gastronômicas, além de brincadeiras para as crianças e música de qualidade. Toda renda é destinada à manutenção de 36 entidades assistenciais.

O final de semana terá programação musical a partir das 20h30, sempre com entrada gratuita. Neste sábado (10), o show fica por conta de Anderson Borges, com repertório de MPB. Já no domingo (11), será a vez do samba, com Rubens Gordinho no palco.



Diversão e Gastronomia

A Festa Inverno 2010 é um ótima opção para a família pois reúne gastronomia de qualidade e diversão para todas as idades, cuja renda ajuda na manutenção de 36 entidades



Fotos: Tadeu Nascimento/Secom-PMS

ria Celina. A entidade participa na lanchonete nº5, oferecendo sanduíches e bebidas.

Para ela, a festa está sendo um sucesso. "O tempo está ajudando muito. Diferente do que aconteceu no ano passado, quando choveu em boa parte dos dias, neste ano o tempo está perfeito, sem fazer muito frio nem chuva. Além disso, ficamos muito felizes com o público que compareceu nos primeiros dias", conta.

Já para o diretor do Albergue Noturno, Waldir Luiz Moreira, a festa ainda não deu o resultado esperado. "Acredito que com o feriado prolongado, tenhamos uma maior resposta em relação ao faturamento. De público, o evento está indo muito bem", comentou. A entidade comanda o restaurante nº6, com o famoso *polvo à Gallega*.

Caderno especial
Encartado na última edição do Jornal Boqueirão e distribuído às

entidades, o caderno especial da *Festa Inverno* teve aceitação tanto do público como das entidades. Segundo Moreira, o jornal está contribuindo para que as pessoas conheçam o trabalho realizado dentro da entidade. "A repercussão foi muito boa e nos dá maior visibilidade para quem não conhece o trabalho. Mostramos o jornal para todos que entram no restaurante", comenta.

A secretária Maria Celina tem

a mesma opinião. "O jornal está sendo um sucesso. Além de muito bonito, traz informações importantes do nosso trabalho. Acredito que esta iniciativa está contribuindo com o sucesso da festa", complementa.

Serviço
O evento ocorre de terça a domingo, das 18 às 24 horas, no terreno ao lado da AA Portuguesa Santista, à Avenida Pinheiro Machado, 240, no Marapé.

DIA DA PIZZA

Cheiros e sabores deliciosos

Como diz o ditado: tudo acaba em pizza.

E não poderia ser diferente, com recheios e massas cada vez mais diferentes, elas são sempre uma boa pedida

NARA ASSUNÇÃO
DAREDAÇÃO

Com um cheirinho delicioso, que dá para sentir de longe, e sabores ainda melhores, são poucas as pessoas que negam

um pedaço de pizza. A história desta delícia começa há milênios. Segundo Jean Louis Flan-drin, no livro *História da Alimentação*, a pizza teria sido criada por assírios e egípcios, tendo ainda passagem por babilônios e hebreus e daí para todo o mundo antigo.

"Os fenícios já cobriam o pão com carnes e cebolas sete séculos antes de Cristo. Esse hábito passou também aos muçulmanos e por meio da intervenção das Cruzadas, essa maneira de cobrir e assar o pão chegou em terras italianas, começando a moldar a pizza como conhecemos nos dias de hoje", comenta o *chef* executivo, consultor e professor de Gastronomia da Uni-Santos, Rodrigo Anunciato.

De ascendência italiana, o *chef* sempre gostou de fazer pizzas e também comê-las. "Faço isso pelo menos duas vezes por semana. Aprendi a fazer não só pizzas, mas também *calzones* e *panzerottis* com 15 anos. Daí pra frente, não parei mais", explica ao falar de sua paixão por pizza, alimento que virou mania nacional.

São Paulo, por exemplo, se tornou a segunda cidade do mundo onde se consome o maior número de pizzas, perdendo apenas para Nova York (EUA). Na grande São Paulo, existem aproximadamente 6 mil casas especializadas que servem 1 milhão de pizzas por dia, desde as tradicionais às mais modernas.

Em Santos, o que não falta também são opções para quem quer terminar ou começar a noite



Ingredientes:

1 Kg de farinha especial para pizza
650ml de água gelada (3°C)
60g de fermento biológico fresco
22g de óleo de girassol
22g de açúcar
22g de sal

Modo de preparo:

Em uma vasilha, dissolver o fermento na água gelada. Cobrir com toda a farinha. Por cima da farinha adicionar o óleo, o açúcar e, por último, o sal. Trabalhar a massa, mexendo muito bem, até que ela se torne totalmente lisa e elástica (cerca de 10 minutos de trabalho intenso! Sim, eu sei, uma boa massa dá trabalho mesmo). Forme uma bola com a massa, polvilhe um pouco de farinha de trigo e cubra com um pano. Deixe dobrar de volume (esta é a primeira fermentação).

Bata na massa para retirar todo o CO2 que a primeira fermentação proporcionou e deixe descansar 10 minutos. Corte a massa em 6 partes iguais e modele no formato de bolinhas (bolear a massa é o termo correto). Deixe que, novamente, elas dobrem de volume (esta é a segunda fermentação). Daí é só abrir (com as mãos ou com o rolo), cobrir as redondas com um bom molho de tomate natural, seus ingredientes favoritos e colocar no forno pré-aquecido em temperatura máxima. Quando as bordas e a parte de baixo começarem a apresentar coloração característica, retire e sirva imediatamente.

comendo esta delícia gastronômica. No sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes da Baixada Santista o número de pizzarias cadastradas é de 306, mas pode ser ainda maior porque nem todas se registram.

Em cada bairro, por exemplo, é possível encontrar diferentes pizzarias, das mais simples às mais sofisticadas. Cada uma com sua especialidade, elas atendem a todos os gostos. As diferenças vão da textura da massa, modo de montar cada pizza, formato – a tradicional redonda, quadrada ou em cone –, o tipo de forno utilizado e os próprios recheios.

A originalidade, segundo Anunciato, é muitas vezes o que mais encanta nos novos recheios. "Sou um tanto quanto tradicionalista em relação às coberturas, mas não nego que novas tendências acabam encantando. Hoje em dia, as redondas têm sofrido diversas transformações de apelo *light* e vegetariano, porém, pizzas com coberturas como carne de siri, shimeji, shitake e linguíça de javali, entre outras, acabam cativando um público fiel. O bom da pizza é isso: versa-

tilidade! Outro dia mesmo sobram lascas de bacalhau com cebola e tomate que acabaram virando pizza", lembra.

Em relação ao tipo de forno, a grande diferença é que o elétrico nem sempre tem capacidade de chegar à mesma temperatura possível em um forno à lenha. "Por levar mais tempo para assar, as pizzas de forno elétrico tendem a ser ligeiramente mais crocantes e ter massa mais fina que as de forno à lenha. Eu, particularmente, sou fã de lenha, ainda mais se for proveniente de árvores frutíferas", acrescenta.

Dicas para fazer em casa

"A receita da massa é uma só. A diferença entre as massas vai ocorrer com ajuste de quantidades dos próprios ingredientes. Se você quer uma massa de pizza mais crocante, por exemplo, utilize banha, ao invés de óleo e asse em temperatura mais baixa, a fim de prolongar a evaporação dos líquidos presentes na massa", explica Anunciato.

Antes de começar a fazer é importante higienizar o local onde se trabalhará a massa. É indicado fazer em uma mesa ou balcão de granito ou mármore. "O ideal é lavar com água e sabão neutro e, depois de secar bem, finalizar com álcool sem perfume. Deixe o álcool secar sozinho por cerca de 5 minutos", explica.

O *chef* dá algumas sugestões para que ela fique ainda mais irresistível, como não colocar cobertura demais sobre a massa, lembrando que as quantidades de

cobertura e massa devem ser proporcionais, além de não exagerar no molho de tomate, pois pode umedecer a massa em demasia. Outro fator que influencia é nunca colocar molho nem coberturas na massa com antecedência. A pizza deve ser montada somente na hora exata de ir ao forno.

Para quem quer obter um resultado próximo ao do forno à lenha, a dica é arrumar alguns tijolos refratários e cobrir o piso do forno com eles. "Ligue em temperatura máxima e deixe que aqueçam bem. Asse as pizzas em contato direto com os tijolos", ensina Anunciato.

Segundo ele, a massa utilizada hoje difere pouco daquela original da Itália. As principais diferenças estão no tipo e qualidade de farinha a serem utilizados no preparo e no tipo de fermentação, já que antigamente se fermentava a massa por meio de leveduras da cerveja (isso ainda é utilizado em alguns lugares na massa de calzone).

O sabor também acaba mudando de região para região devido a um fator muito importante: a água. "Dependendo da região, a água que sai do solo pode ser mais ou menos rica em sais, minerais, o que dá diferença no sabor. Mas a priori só existem três tipos de massa: pizza, calzone e panzerotti. O resto, como massa de pizza integral, é invenção", complementa.

Solução
Áudio e Vídeo
- Fixação Tvs Plasma, LCD, LED, Projetores
- Instalação e Configuração de Home Theater e Som Ambiente
- Painéis de Madeira
- Sistema inteligente de iluminação através de controle remoto
3877.7723
7807.1885
7808.1488
R. Sergipe, 05 - Gonzaga

Casa Linda
Cursos e presentes
Av. Ana Costa nº476 lrs 17/18
013-22895159
www.casalinda.com.br

Você quer saber mais sobre Condomínio?
Visite nosso site:
www.sicon.org.br
Participe dos Cursos e Palestras
Agende uma consulta pelo nosso endereço ou telefone:
Av. Conselheiro Nébias, 472
Tel. (13) 3326-3083
sicon@sicon.org.br

No tempo que a gente era feliz e não sabia.
WAND
14 de Julho
Às 21:00 hs
Teatro Coliseu
Classificação: 14 anos
Realização: Saudade FM
Apoio: LITORAL PLAZA SHOPPING

CHURRASCO NA BRASA
PIZZAS FORNO A LENHA
MASSAS E MOLHOS CASEIROS
Capitão
ENTREGAS EM DOMICÍLIO
DISK : 3222.2259
RUA JULIO CONCEIÇÃO, 166 - SANTOS

Pizzaria **FORNO DA PRAÇA**
Faça seu pedido 46 tipos de pizzas
Sugestão entre as mais pedidas:
Pizza do Padre nº 16 (CALABREZA MOÍDA, BRÓCOLIS, ALHO, BATATA)
Pizza Veneza nº 46 (ATUM, MUSSARELA, PALMITO, ERVILHA E CEBOLA)
Terça a Domingo Das 18 às 24h
(13) 3273.7333 / 3273.3355
PÇA N. SRA APARECIDA Nº 09 - APARECIDA - SANTOS/SP