

TEATRO DO ENGENHO

Diversão em Cena apresenta espetáculo sobre pais e filhos

O Diversão em Cena, programa para formação de público para teatro infantil promovido pela Fundação ArcelorMittal, com apoio da Prefeitura de Piracicaba, por meio da Semac (Secretaria Municipal da Ação Cultural), apresenta neste domingo (16), às 16h, Estórias Brincantes de Muitos Paizinhos, no Teatro Municipal Erotides de Campos, o Teatro do Engenho. A entrada é gratuita e os ingressos devem ser retirados uma hora antes do início da apresentação. A duração é de 50 minutos e indicada para crianças a partir de 5 anos.

Estórias Brincantes de Muitos Paizinhos é um teatro sobre a relação entre pais e filhos, ressaltando o respeito que se deve ter pelas diferenças individuais de cada ser humano, quer seja ele pai ou filho. No enredo, os Tingas, três simpáticos e oníricos personagens, buscam um Pai, um norte que oriente para a escolha de caminhos e dê um jeito no mundo,

que todos temos o dever de cuidar. O projeto Diversão em Cena, que acontece há 14 anos, é o maior programa de formação de público de teatro infantil do país. É patrocinado pela ArcelorMittal por meio do Proac-ICMS da Secretaria da Cultura, Economia e Indústrias Criativas de São Paulo. Conta com apoio da Prefeitura de Piracicaba por meio da Semac (Secretaria Municipal da Ação Cultural). Nesta temporada, o projeto prevê ainda até novembro mais 10 apresentações de espetáculos diferentes na cidade, com uma curadoria centrada na diversão de toda a família.

SERVIÇO - Diversão em Cena apresenta Estórias Brincantes de Muitos Paizinhos. Domingo (16), às 16h, no Teatro Municipal Erotides de Campos, no Parque do Engenho Central (avenida Dr. Maurice Allain, 454). Classificação: 5 anos. Entrada gratuita. Informações: 3403-2600.



Teatro Erotides de Campos será palco para o espetáculo

Em Espírito Santo do Pinhal, uma vinícola convida brinde ao pôr do sol

Localizada a apenas 190 km de São Paulo, Pinhal, conhecida por sua produção de vinhos e cafés, é um promissor destino turístico: Bonventi

O outono ficou ainda mais elegante em Espírito Santo do Pinhal, pacata e charmosa cidade do interior paulista, localizada a apenas 190 km da capital paulista e a 98km de Campinas. Turistas que buscam esse promissor destino turístico, conhecido por suas vinícolas e produtoras de café de extrema qualidade, agora podem conhecer um novo atrativo, que une vinhos e gastronomia de primeira linha, que irá valorizar os produtores de insumos da região.

Inaugurada há algumas semanas em sistema de soft opening para convidados, a Vinícola & Hospedaria Bonventi, situada no tradicionalíssimo reduto italiano de Santa Luzia, abre suas portas para os amantes do vinho e da boa comida. Um dos atrativos mais procurados é o sunset, que oferece aos visitantes a oportunidade de apreciar e celebrar o pôr do sol entre vinhedos e cafezais. E entre uma taça e outra.

Ao som de música de qualidade, o público poderá apreciar o indescritível entardecer do outono neste belíssimo lugar, com paisagens tipicamente interiores. Tudo isso degustando alguns dos rótulos da casa, de produção própria, saboreando tábuas de frios e queijos frescos ou experimentando brusquetas que mesclam sabores únicos.

Em algumas semanas, o restaurante da vinícola estará funcionando a todo vapor e o cardápio já está sendo elaborado pela Chef Mayra Arlanck. O centro gastronômico funcionará para almoço e jantar, sob reservas, e, ao final da tarde, haverá um cardápio exclusivo para o sunset.

O imenso salão, totalmente envidraçado, favorece a vista do pôr do sol para quem prefere um ambiente mais quente e aconchegante. Já os amantes daquele friozinho agradável típico do outono podem assistir ao espetáculo da natureza em algumas das espreguiçadeiras ou sofás espalhados em uma área ao ar livre.

A Vinícola Bonventi está situada em uma área de 108,9 mil hectares, o equivalente a 4,5 alqueires paulista. A imponente sede, com arquitetura moderna e peculiar, está encravada no meio da propriedade. Para onde se olha, há plantações de uvas e cafés a perder de vista.

Nova safra e vindima - Apesar de aberta ao público há poucas semanas, a Bonventi já vem produzindo uvas desde abril de 2021. Entre as variedades estão a Syrah e Sauvignon Blanc. De acordo com o casal Juliana e Alex Cannos, proprietários do empreendimento, em breve a vinícola entrará em sua segunda safra, com previsão de envasamento de 14 mil garrafas já para o mês de julho, proveniente de sua safra anual de inverno.

No entanto, 80% da área de plantio da vinícola é formada pela produção de café, que será comercializado no local, onde também poderá ser degustado. A bebida se destaca por sua alta qualidade, já que provém de grãos de café arábica. A Bonventi, inclusive, já exportou 150 sacas para a Itália.

Ainda de acordo com o casal, entre os projetos da Bonventi está a implantação de um empório para a comercialização de vinhos e cafés de produção própria, além de produtos artesanais preparados por produtores de Espírito Santo do Pinhal e região.

Outro atrativo será a realização de vindimas. A estreia será já a partir deste mês de julho, quando os turistas poderão visitar os vinhedos, vivenciar a experiência de colher os cachos de uvas e, claro, degustar os vinhos jovens da safra anterior. As visitas serão realizadas duas vezes ao dia, pela manhã e à tarde. Para a experiência ficar ainda mais divertida, os visitantes poderão aproveitar e fazer um piquê nique, com direito a tábua de frios. Já os turistas que



Um dos atrativos mais procurados é o sunset, que oferece aos visitantes a oportunidade de apreciar e celebrar o pôr do sol entre vinhedos e cafezais



Depois de um dia intenso de passeios pelos vinhedos, degustações de vinhos e ter vivenciado as experiências gastronômicas da Bonventi, nada melhor que tomar um banho revigorante com ducha de alta pressão ou banhar-se na banheira de imersão, com direito a amenidades pra lá de cheirosos.

SERVIÇO

Vinicola & Hospedaria Bonventi. Endereço: Estrada Vicinal Agenor Mondadori, Km 5 | Santa Luzia | Espírito Santo do Pinhal, SP. Telefone/Reservas: 11 9 7825 8555. Instagram: @vinicolabonventi.



PALESTRA OAB

DIÁLOGO JURÍDICO:

DESAFIOS E OPORTUNIDADES NA CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM

Você está convidado para uma discussão enriquecedora sobre os desafios e oportunidades no diálogo jurídico, especialmente no contexto da conciliação, mediação e arbitragem.

Evento gratuito e com emissão de certificado.



FANNY CRISTINA ALTAFIM BASSETO MUSSOLIN



MARIA ROSA RASERIA FIGUEREDO

18 DE JUNHO DE 2024 • 19H ÀS 20H30 • OAB PIRACICABA



SÃO PAULO



SUBSEÇÃO PIRACICABA



@oabpiracicaba

O JORNAL CERTIFICA AS PUBLICAÇÕES LEGAIS COM PONTUALIDADE E TRANSPARÊNCIA, GARANTINDO A SEGURANÇA JURÍDICA. AFINAL, O JORNAL É LEGAL.



cenp

ANJ ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE JORNALIS

abra legal

adjoribr JORNAL DO INTERIOR

ANIVERSÁRIO UNIODONTO
16 DE JUNHO

Há 42 anos levando saúde e sorrisos

A Uniodonto Piracicaba completa 42 anos transformando vidas através do sorriso, levando saúde e bem estar para mais de 82 mil beneficiários. Queremos agradecer a confiança de todos nossos parceiros, empresas contratantes e clientes.

Juntos, construímos um futuro de sorrisos saudáveis!

Rua Alferes José Caetano, 1352
t. 19 3401-1770 | Centro
uniodontopiracicaba

uniodonto
O nosso sorriso é único.

AGROPECUÁRIA

Esalq destaca potencial de sistemas para reduzir emissões de gases

A agricultura brasileira tem avançado continuamente em direção a uma produção mais sustentável. Desde a introdução do sistema de plantio direto, há mais de 50 anos, até a evolução para sistemas integrados de produção agropecuária, como a integração lavoura-pecuária (ILP) e lavoura-pecuária-floresta (ILPF), o país tem adotado soluções baseadas na natureza para aumentar a produtividade das culturas e mitigar os impactos ambientais.

Atualmente, o Brasil é referência mundial no uso de práticas de manejo sustentáveis na agropecuária, com mais de 35 milhões de hectares cultivados sob sistema de plantio direto e mais de 17 milhões de hectares em sistemas integrados de produção agropecuária. No entanto, ainda há cerca de 110 milhões de hectares de pastagens pouco produtivas e em algum estágio de degradação.

Sistemas como o plantio direto, sistemas integrados de produção agropecuária e pastagens recuperadas no Brasil estão incluídos em projetos de agricultura de baixo carbono (ABC+) e, internacionalmente, são considerados práticas de Climate-Smart Agriculture (CSA). A CSA visa transformar e reorientar a agricultura para alcançar maior sustentabilidade e resiliência econômica, social e ambiental, garantindo a segurança alimentar e mitigando as emissões de gases de efeito estufa.

Nas próximas décadas, a agropecuária brasileira enfrenta o desafio de aumentar simultaneamente a produção de alimentos, fibras e energia, enquanto reduz as emissões desses gases, que atualmente correspondem a cerca de 25% das emissões nacionais, com o metano (CH₄) entérico da atividade pecuária sendo a principal fonte.

Foi nesse contexto que pesquisadores do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA) e da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da Universidade de São Paulo desenvolveram um estudo, publicado na renomada revista Journal of Cleaner Production.

De acordo com o Prof. Maurício Roberto Cherubin, professor do Departamento de Ciência do Solo da Esalq e vice-diretor do Centro de Estudos de Carbono em Agricultura Tropical (CCARBON) (FAPESP # 2021/10573-4) e o Centro de Pesquisa para Inovação em Gases de Efeito Estufa (RCGI) (FAPESP/SHELL # 2020/15230-5).

COPLACANA

Evento terá programação de palestras sobre agronegócio

A Coplacana (Cooperativa dos Plantadores de Cana do Estado de São Paulo), comprometida em oferecer o melhor em atendimento, produtos e capacitação aos seus cooperados, promove o 3º Ciclo de Palestras e Mostra Tecnológica, um evento totalmente gratuito que acontecerá no dia 19 de junho, das 8h às 18h30, no Salão Nobre do COPLACAMPO. O espaço está localizado na Rodovia do Açúcar SP 308, km 157, bairro Taquaral (próximo à antiga Unimep, campus Taquaral).

Com inscrições abertas a todos, o ciclo visa atualizar os participantes sobre os temas mais relevantes do agronegócio, além de apresentar novas tecnologias e serviços que impulsionam a produtividade e a rentabilidade das lavouras.

A confirmação de presença para o 3º Ciclo de Palestras e Mostra Tecnológica da Coplacana pode ser feita pelo site <https://bit.ly/3CicloPalestras>. As vagas são limitadas, portanto, é importante garantir a participação o quanto antes.

Para o Gerente de Técnicas Agronômicas da Coplacana, Francisco Severino, "a realização de um evento técnico e científico é de re-

tua (CO₂, CH₄ e N₂O) com a adoção de práticas de CSA no Brasil?" Para isso, os autores realizaram um estudo sistemático da literatura científica sobre as medições desses gases no campo, já revisadas por pares e publicadas.

De acordo com Dr. Wanderlei Bieluczyk, pós-doutorando no CENA/USP e primeiro autor do artigo, "converter áreas de pastagens degradadas e agricultura convencional para práticas de CSA, especialmente para sistemas integrados de produção, tem elevado potencial para mitigar a emissão de gases. Isso inclui a redução das emissões de CH₄ entérico por produto (como por quilograma de carne produzido) e o funcionamento do solo como um dreno de CH₄". Dr. Bieluczyk destaca ainda que "a quantidade de dados de emissões de gases do efeito estufa medidas a campo ainda é baixa no Brasil, dificultando extrapolações (como baixa incerteza) para todos os biomas brasileiros".

O estudo revelou que há poucos pesquisadores e instituições atuando nessa área em importantes regiões do país, como norte e nordeste, evidenciando a necessidade de apoio à infraestrutura e recursos para aumentar o número de estudos em regiões de baixa representatividade espacial.

O artigo também enfatizou a busca por aprimoramentos metodológicos e oportunidades de pesquisa, incluindo a urgência de priorizar medições frequentes de CO₂, CH₄ e N₂O em múltiplos sistemas de CSA ao longo de vários anos. Segundo o prof. Cherubin, "isso permitirá cálculos confiáveis de balanço de carbono e removerá barreiras decorrentes da falta de resultados abrangentes para implementar programas de certificação e incluir sistemas de CSA no mercado de carbono e em outros mecanismos de finanças verdes".

Os autores finalizam reforçando que os resultados deste estudo são importantes para refinar o inventário nacional de gases do efeito estufa, bem como servem de evidência científica sobre o potencial de soluções baseadas na natureza, apoiando novas políticas, projetos e investimentos no Brasil.

O estudo está vinculado às atividades de dois Centros de Estudos da USP: o Centro de Estudos de Carbono em Agricultura Tropical (CCARBON) (FAPESP # 2021/10573-4) e o Centro de Pesquisa para Inovação em Gases de Efeito Estufa (RCGI) (FAPESP/SHELL # 2020/15230-5).

"O encontro, com foco nos cooperados da Coplacana, irá contribuir no processo de aprimoramento profissional, bem como com a atualização das pesquisas e dos avanços da ciência. Além da inovação, irá propiciar o relacionamento entre profissionais e o conhecimento de novos colegas gerando laços importantes. Será um momento em que os temas apresentados irão nortear o trabalho dos cooperados transmitindo informações importantes, sempre buscando a difusão de novas tecnologias e o compartilhamento de informações". O evento contará com a presença de especialistas renomados do mercado, como João Rosa, Diretor do Pecece Consultoria e Projetos; Vitor Pasquini, Gerente de Desenvolvimento de Negócios Agro do Sicredi; Rodrigo Salgado R. de Carvalho, Gestor de Negócios da DMB; Rafael Zanon Soares, da Yeb; Fábio de Oliveira Cruz, da StoneX; e David Vaccari Conchon, do Sicredi.



TANCHAGEM O QUE É, E PRA QUE SERVE?

Artesã, designer e estilista, Karol Mathos compartilha suas artes na página Tô Aqui. Nesta edição vamos destacar as principais propriedades da bebida, como a proteção da pele, aumento da imunidade e outros benefícios para a saúde.



A Tanchagem é uma das plantas mais benéficas para a saúde, mas é pouco conhecida. A folha é nativa da Europa, mas também pode ser encontrada nas regiões Sul e Centro-Oeste do Brasil

Olá querido leitor (a) sou a Karol Mathos, paulistana, residindo hoje na linda cidade de Piracicaba, amante do universo artístico, artesã, designer e estilista de modas para bonecas de pano, cantora, locutora, colunista, apresentadora e animadora de palco e TV, agora todos os domingos em nossas edições. Hoje vamos comentar sobre suas ações e propriedades anti-inflamatórias, o chá de tanchagem é um excelente aliado no tratamento das inflamações de boca, garganta, pele, gastrointestinais e das vias urinárias.

A tanchagem é uma das plantas mais benéficas para a saúde, mas é pouco conhecida. A folha é nativa da Europa, mas também pode ser encontrada nas regiões Sul e Centro-Oeste do Brasil. Popularmente conhecida por suas ações e propriedades anti-inflamatórias, o chá de tanchagem é um excelente aliado para a saúde da pele, além de ajudar também na imunidade. Abaixo, o Tô Aqui ensina como preparar o chá e explica sobre os seus principais benefícios. A tanchagem é usada como remédio caseiro no tratamento das inflamações de boca, garganta, pele, gastrointestinais e das vias urinárias. A bebida é rica em propriedades que ajudam na saúde da pele, dos cabelos, assim como no tratamento de resfriados e infecções. Entre as principais propriedades, destacam-se os antioxidantes.

Claro que ir ao médico e usar os remédios prescritos, dependendo da infecção, é fundamen-

tal, especialmente no caso de infecções urinárias, que podem exigir o uso de antibióticos. Mas o chá pode ser um bom complemento no tratamento, desde que seu consumo seja acertado com médico ou nutricionista.

Dicas Tô Aqui
Chá Tanchagem

Ingredientes: 3 a 4 gramas de folhas secas ou frescas de tanchagem - 240 ml de água

Modo de preparo: Ferva a água e, em seguida, retire-a do fogo; Coloque as folhas de tanchagem na água quente; Deixe repousar por cerca de 3 minutos; Deixe amornar, coe e beba até três xícaras por dia. Benefícios para a saúde

Segundo a especialista, na medicina popular a tanchagem pode ser usada no tratamento das inflamações bucofaringeas, dérmicas, gastrointestinais e das vias urinárias e o uso de seu extrato metanólico no tratamento de câncer tem sido estudado. Além disso, a planta possui propriedades: Antioxidante; Antimicrobiana; Antisséptica; Expectorante; Anti-inflamatória; Anti-hipertensiva; Cicatrizante; Gastroprotetora; Hepatoprotetora;

A nutricionista, Dra Flora destaca alguns dos principais benefícios do chá de tanchagem para a saúde: Protege a pele - Com a presença de antioxidantes, como flavonoides e taninos, a tanchagem ajuda a prevenir e tratar problemas de pele. Fortalece a imunidade - A tanchagem é também uma fonte de vitamina C. E isso ajuda a for-

talear o sistema imunológico, auxiliando na prevenção de gripes e resfriados; Combate a constipação (prisão de ventre) - A mucilagem, presente na composição da folha de tanchagem, ajuda a combater a prisão de ventre agindo como um laxante natural no intestino. Assim como todo medicamento, é importante levar em consideração todas as recomendações de especialistas antes do consumo da bebida. Por isso, a dosagem usual depende da necessidade da tanchagem. Para uma recomendação específica, procure um profissional nutricionista fitoterápico ou médico da área. Cuidados e contraindicações

Além disso, a bebida não apresenta toxicidade e é bem tolerada pelo

organismo. Caso seja consumido em doses altas, pode haver efeitos colaterais como náusea e vômito. Além disso, a tanchagem não é indicada a pacientes cardiopatas, gestantes e lactantes por falta de pesquisas especializadas que atestem a segurança de consumo. Também não é indicado para pacientes com pressão baixa (hipertensão arterial), pois abaixa a pressão, além de pacientes com alguma obstrução intestinal. Lembrando que o chá de tanchagem não deve substituir tratamentos médicos prescritos para condições específicas; ele pode ser usado como um complemento à saúde, mas não como uma solução única para problemas de saúde graves, ok. Você aceita uma xícara de chá bem quentinho? kk

O Tô Aqui de hoje, destacou sobre: "Tanchagem e seus benefícios". No próximo domingo estarei aqui novamente com muitas novidades para você. Obrigada pela gentil atenção dos leitores do Jornal A Tribuna Piracicabana, aos meus ouvintes, fãs e admiradores que me acompanham na rádio Funchal FM, com o Tô Aqui, de volta, segunda à sexta-feira, às 10hs do Brasil e às 14 de Portugal. Acesse e ouça através do site: <https://radiofunchalfm.com>, <https://radiofunchalfm.listen2myshow.com/> antes da nobre arte das Bonecas de pano KM, no site: <https://bonecaskm.com>, pelo whatsapp +551197822-3809 e com muitas novidades no instagram, https://instagram.com/bonecas_km. <https://karolmathos.com>, "Um chá, um livro e o silêncio. Isso é tudo". Desejo a todos uma ótima semana. Beijinhos da Karol Mathos.

A TRIBUNA
PIRACICABANA

Data da fundação: 01 de agosto de 1.974
(diário matutino - circulação de terça-feira a domingo)
Fundador e diretor: Evaldo Vicente (celular 19-9.9787-0969)
Gerente comercial: Sidnei Borges (celular 19-9.7407-4221)
Rua Tiradentes, 1.111 - Centro - CEP: 13.400-765
Tel. (19) 2105-8555

IMPRESSÃO: Jornais TRP Ltda, rua Luiz Gama, 144 - CEP 13.424-570
Jardim Caxambu - Piracicaba-SP, tel 3411-3309

ACOMPANHE TODAS AS PUBLICAÇÕES LEGAIS NO NOSSO SITE

Publicidade Legal

ATAS & COMUNICADOS FATOS RELEVANTES

BALANÇOS ATOS OFICIAIS

A TRIBUNA
PIRACICABANA
www.tribunapiracicabana.com.br

Programa de TV

Piracicaba Agora

Ao Vivo todos os dias às 18hs reprise às 23hs

26.1 Digital

21 Net

19 Vivo fibra ótica

Neto Barbosa

(19) 9.9141-1048

TRADIÇÃO

Festa de São João do Tupi acontece nos dias 22 e 23

Festa celebra a devoção da comunidade a São João com uma programação religiosa, incluindo missas e bênçãos conduzidas pelo pároco da Igreja de São José

O mês de junho marca o início das tradicionais festas juninas, e uma das celebrações mais esperadas é a Festa de São João do distrito de Tupi, em Piracicaba. Este ano, a festa ocorrerá nos dias 22 e 23 de junho, sábado e domingo, seguindo o formato de dose dupla adotado no ano passado, após a interrupção causada pela pandemia.

Para garantir o sucesso do evento, uma grande equipe de voluntários tem trabalhado no planejamento e na operação da festa, que espera receber cerca de 40 mil pessoas. A entrada é livre, e a renda obtida será destinada à manu-

tenção das atividades da Paróquia de São José.

A festa celebra a devoção da comunidade a São João com uma programação religiosa, incluindo missas e bênçãos conduzidas pelo pároco da Igreja de São José, padre Carlos Roberto Dóllo. Além disso, a festa contará com diversas atividades artísticas e gastronômicas, destacando-se a preparação de leitões, frangos, cuscuz, entre outras iguarias, e várias atrações musicais, com destaque para a dupla Duduca e Dalvan, que se apresentará no domingo.

A Paróquia de São José está localizada na Rua São José, 163,

Tupi, Piracicaba. Para mais informações, os interessados podem ligar para (19) 3438-7146.

HISTÓRIA DA FESTA - Antonio Carlos Angolini, morador local e voluntário, relembra que o evento começou de forma modesta em 1934, com uma festa de rua nas proximidades da residência de Pedro L. Basso, onde havia uma fogueira na esquina onde hoje é a Casa Paroquial. A festa de São João do Tupi, como é conhecida atualmente, foi oficialmente organizada pela primeira vez em 23 de junho de 1940, sob a liderança de João Francisco Basso, Carlos De Sordi e Chiquinho Batista, com o apoio dos moradores locais. (Colaboração Celso Gagliardo)

PROGRAMAÇÃO

Sábado - 22/06

- A partir das 11h: Abertura das barracas e início do serviço de almoço no Salão Principal, com bebidas e comidas típicas, incluindo cuscuz, quarto de leitão, leitão à pururuca e frango à passarinho.
- 15h: Santa Missa com a bênção de São João.
- 16h: Início das atrações musicais no palco.
- 18h: Continuação do atendimento no salão.

Domingo - 23/06

- 10h: Santa Missa com a bênção de São João.
- 11h: Retomada do serviço de alimentação no Salão Paroquial, continuando após as 18h.
- 16h: Início das atrações musicais, incluindo apresentações de Rafinha Sanfoneiro, Claudemir & Moisés, Sheba Projeto Modão e Duduca e Dalvan.
- 18h: Levantamento do mastro e acendimento da fogueira, culminando à meia-noite com a queima de fogos.



A festa de São João do Tupi, como é conhecida atualmente, foi oficialmente organizada pela primeira vez em 23 de junho de 1940

INTERNACIONAL

Biblioteca Municipal recebe Mostra Livre de Cinema

A Mostra Livre de Cinema, uma mostra internacional de filmes de curta e longa-metragem que acontece de forma itinerante em mais de 20 cidades do estado de São Paulo, chega à sétima edição com exibições em Piracicaba, na Biblioteca Municipal Ricardo Ferraz de Arruda Pinto. O espaço, mantido pela Prefeitura, por meio da Semac (Secretaria Municipal da Ação Cultural), exibe a Competitiva Internacional, na primeira semana de exibição, de 17 a 21/06, sempre a partir das 19h e com entrada gratuita.

A cada dia, serão exibidos um curta e um longa-metragem dentro da parte competitiva internacional da mostra. A mesa de jurados é composta por Gilberto Algarra, Daniela Carneiro, Leandro Almeida e Maurici Scarpari, que decidirão os vencedores de 2024.

O projeto, produzido pela Frame7 Cinema e realizado pelo Ministério da Cultura e Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria da Cultura, Economia e Indústrias Criativas, conta com o apoio da Prefeitura, por meio da Semac, do Misp (Museu da Imagem e do Som de Piracicaba) e da Biblioteca Municipal.

A mostra evidencia a crescente produção independente do cinema nacional e internacional, feito na maioria das vezes sem patrocínios ou uso de verbas públicas. O evento também contará com diversas atividades que promovem o desenvolvimento de mercado audiovisual, economia criativa, fomento de público e difusão do cinema brasileiro através do CF3 Creative Film Finance Forum - Fórum de Negócios

Audiovisuais, Mercado e Internet, evento voltado ao mercado audiovisual, de cinema, televisão, internet e novas mídias.

Em 2024, o CF3 acontecerá de forma gratuita como encerramento da Mostra Livre de Cinema, nos dias 12, 13 e 14 de julho no Teatro Municipal Erotides de Campos, o Teatro do Engenho, e contará com palestras, expositores, pitchings, além outras diversas atividades que auxiliam no fomento do mercado audiovisual, cultural e educacional.

SERVIÇO - Competitiva Internacional da Mostra Livre de Cinema. De segunda, 17/06, a sexta-feira, 21/06, às 19h, na Biblioteca Municipal Ricardo Ferraz de Arruda Pinto. Rua Saldanha Maranhão, 333. Entrada gratuita. Informações: 3403-2600.



Deixa, com Zezé Motta, será exibido na terça-feira (18)

PROGRAMAÇÃO

Segunda-feira (17/06), às 19h.

Filme: The Song of Flying Leaves. Direção: Armine Anda - Armênia. Uma viagem aos sonhos através do encontro entre Suna, uma menina de 12 anos que usa folhas como cobertor, e um velho que possui um conhecimento secreto. Uma reflexão sobre a amizade entre pai e filha, professor e aluno, adulto e criança, e o caminho que pode transformar o impossível em possível. As letras inventadas no filme são inspiradas em antigos símbolos armênios.

Filme: Sikat Subar: a Hidden Colorful Feather. Direção: Diogo Pessoa de Andrade - Portugal. Um retrato social através do papel e simbolismo do galo na cultura timorense, confrontando a tradição com a ética e as necessidades humanas básicas. Uma viagem a uma prática milenar e controversa em Timor-Leste e ao seu impacto na sociedade, desde a luta pela independência e resolução de conflitos até às práticas cerimoniais, economia, emprego, saúde pública e dinâmica de gênero. Uma visão profunda sobre as complexidades de uma sociedade pós-conflito em um dos países mais jovens do mundo.

Terça-feira (18/06), às 19h

Filme: Deixa. Direção: Mariana Jaspe - Brasil. Zezé Motta é Carmen, uma mulher que vivência sua última noite de liberdade antes do marido sair da prisão.

Filme: The House That Stood. Direção: Antonella Spirito - Itália. San Pietro Avellana, sul da Itália, 1943. Camillo, um adolescente, vê sua vida virar de cabeça para baixo quando, um dia, alguns soldados alemães em retirada começam a usar a casa de sua família como base de operação. Em meio a uma guerra que parece não ter fim, Camillo tem muito mais em mente; e o mais importante primeiro, convidar Bianca, sua paixão de longa data, para um primeiro encontro. O mundo parece um pouco menos feio, mesmo que por um momento, até que algo muda suas vidas.

Quarta-feira (19/06), às 19h

Filme: Mesokosmos. Direção: Welket Bungué - Brasil. Um corpo humano se move pela natureza. Cinética corporal misturada com contemplação criativa sustentada pela sincope narrativa de uma ecologia de relações, existencialismo e pensamento filosófico convertido em linguagem

cinematográfica. Como encontrar na imagem os códigos que agregam essencialmente a relação entre o humano-animal-ontológico e a natureza-essência.

Filme: Crônicas de Uma Jovem Família Preta. Direção: Davidson D. Candanda - Brasil. Hellena e Lucas formam um casal negro e o pequeno Dom é fruto dessa união. Hellena é dançarina e trancista; Lucas trabalha como bartender e Dom está prestes a completar dois anos. Mesmo com pouco dinheiro, Hellena e Lucas decidem fazer uma grande festa para comemorar o aniversário do filho.

Quinta-feira (20/06), às 19h

Filme: Cida Tem Duas Sílabas. Direção: Giovanna Castellari Peixoto - Brasil. A costureira Cida, de 60 anos, precisa assinar um documento no local de trabalho, mas não consegue ler o que diz. Com a ajuda da professora da neta, ela se interessa pela alfabetização e, ao mesmo tempo, passa a questionar coisas que acontecem no seu trabalho.

Filme: The Front of Invisibles. Direção: Sara Reginella - Itália. Documentário que mostra o conflito ucraniano sob a perspectiva da frente russa. Filmado entre agosto e

setembro de 2022, o documentário apresenta o ponto de vista da população que vive nos territórios atualmente sob controle russo. Este ponto de vista foi pouco demonstrado no Ocidente. Dos bairros bombardeados de Donetsk às praias de Mariupol, das celebrações em Lisichansk à vida cotidiana nos edifícios destruídos de Severodonetsk, dos abrigos da fábrica Azovmash ao antigo centro de detenção de Stanitsa Luganskaja.

Sexta-feira (21/06), às 19h

Filme: Engole o Choro. Direção: Fabio Rodrigo - Brasil. Num bairro pobre da periferia de São Paulo, Anderson, um adolescente negro, rouba a moto do pai. Ele quer se tornar homem acabando com anos de exclusão e rejeição, mas terá que enfrentar aquilo com que nunca foi ensinado a lidar: seus sentimentos. Numa sociedade racista, como podem os homens negros superar esta realidade?

Filme: Eulália. Direção: Igor Moreira - Brasil. Eulália é uma mulher simples que vive um casamento tóxico. Com poucos amigos e sem perspectivas de futuro, ela procura um emprego para conquistar sua independência. Após descobrir que o marido é traficante, ela toma coragem para sair de casa, mas descobre que a vida da mãe corre perigo e precisa encontrar uma solução rápida para salvá-la.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO
Rua Valentim Amaral, 748 - Centro - CEP 13520-000 - São Pedro/SP
www.saopedro.sp.gov.br - Tel.: (19) 3481-9200

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇO Nº 28/2024
Comunicamos que está aberta a licitação do Pregão Eletrônico - Registro de Preço nº 28/2024, Processo: 374/2024, que tem por objeto a contratação de empresa para SERVIÇOS DE CONFECÇÃO DE UNIFORMES. As propostas serão acolhidas com início no dia 18/06/2024, às 10:00 horas até às 08:00 horas do dia 02/07/2024. O início da sessão de disputa de preços ocorrerá às 09:00 horas do dia 02/07/2024. Deve ser observado o horário de Brasília. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública por meio da Internet, por intermédio do Sistema BNC - acessível em www.bnc.org.br. O edital completo encontra-se à disposição no Departamento de Compras e Licitações, sito a Rua Valentim Amaral 748, no horário das 08h30 às 17h00. Fone: (19) 3481-9223 ou através do site: <https://www.saopedro.sp.gov.br/licitacoes-publicas> ou www.bnc.org.br. São Pedro, 14 de junho de 2024. Thiago Silvério da Silva - Prefeito Municipal

Esta publicação custou R\$ 132,00 aos cofres públicos

Designer Gráfico: Caxuxo/PN15
Textos: Vitor Prates/Rádio Piracicaba



FUTEBOL AMADOR

Copa Tio Régis 2024, chega a sua 3ª Edição

Foi realizado na semana passada o 1º Conselho Técnico da Copa Tio Régis 2024, no anfiteatro do Barão da Serra Negra que chega a sua 3ª edição. Novos Garotos, em 2022; e o União Vila Fátima, em 2023, são os respectivos campeões das duas primeiras edições.

O Conselho Técnico foi conduzido pelo presidente da LDP, "Leandro" e o Homenageado "Tio Régis".

Representantes de 14 equipes estiveram presentes, onde previamente manifestaram o interesse em que suas respectivas equipes disputem a Copa Tio Régis, em busca do título e da vaga no Estadual de Amadores da Federação Paulista de Futebol em 2024.

A competição terá o início ainda neste mês de junho,

mais provavelmente no domingo, dia 23.

FÓRMULA DE DISPUTA PROVÁVEL

A Liga Desportiva Piracicabana propôs a fórmula de disputa com as 14 equipes, sendo divididas em dois grupos, com sete equipes cada, com os times do grupo A enfrentando os do B.

Os dois melhores, de cada grupo, avançam diretamente às quartas de final, enquanto os classificados do 3º ao 6º lugar, de cada grupo, disputarão uma repescagem, em jogos eliminatórios, com os vencedores dos confrontos se juntando aos dois melhores de cada grupo, formando os confrontos das quartas de final.

Apenas o último colocado de cada grupo, são eliminados na 1ª fase.

EQUIPES

Dentre as 14 equipes, a grande surpresa deverá ser a presença da tradicional equipe do Katatumba Esportes, que a mais de 20 anos não disputa competições amadoras na categoria livre.

O Katatumba foi campeão Amador do Estado, no ano de 1988, e vice-campeão em 1992.

As demais equipes, que a princípio deverão disputar a Copa Tio Régis 2024, são: União Vila Fátima, U.F.A., Novo Horizonte, Novos Garotos, Santa Cruz, Pantanal, Alvorada, Grêmio da Balbo, Time de Favela, Iaquistão, Sequelados, Bem-bolado e União São Jorge.



Presidente da Liga Desportiva Piracicabana, "Leandro" (à dir.) e o Homenageado Tio Régis (à esq.)

COPA PAULISTA 2024

Começou nesta, sexta-feira 14 de junho

Nesta temporada, são 26 equipes divididas em cinco grupos, sendo quatro grupos com cinco participantes e um grupo com seis agremiações.

Confira os Grupos:

Grupo 1: Votuporanguense, XV de Jaú, Grêmio Prudente, Mirasol e Assisense.

Grupo 2: Francana, Monte Azul, Barretos, Botafogo e Comercial

Grupo 3: Taquaritinga, XV de Piracicaba, São-carlense, Rio Claro e União São João.

Grupo 4: Capivariano, São Bento, Primavera, Red Bull Bragantino e Rio Branco.

Grupo 5: Portuguesa de Desportos, Juventus, EC São Bernardo, Oeste Barueri, São Caetano e União Suzano.

A Copa Paulista teve sua primeira edição em 1999 sob a denominação de Copa Estado de São Paulo.

Desde 2001, a competição passou a ser disputada de maneira ininterrupta no segundo semestre do calendário nacional.

No decorrer dos anos a competição, teve diversas denominações, mas sempre man-

tendo o formato.

O ano de 2005, o campeão da Copa Paulista foi indicado a uma das vagas disponíveis à Federação Paulista de Futebol para a Copa do Brasil do ano seguinte e, entre as edições de 2007 e 2010, também disputava a Recopa Sul-Brasileira no mesmo ano.

Desde da edição de 2016, o vencedor da competição poderia escolher entre disputar a Copa do Brasil ou o Campeonato Brasileiro da Série D na temporada seguinte. O regulamento segue para esta temporada.

Todos os Campeões!

1962 – Corinthians
1979 – Inter de Bebedouro
1980 – Parque da Mooca
1981 – Oeste ex Itápolis
1985 – São Bento
1999 – Paulista de Jundiá
2001 – Bandeirante Birigui
2002 – São Bento
2003 – Santo André
2004 – Santos FC
2005 – Noroeste
2006 – Ferroviária
2007 – Juventus
2008 – Atlético Sorocaba

2009 – Votoraty
2010 – Paulista
2011 – Paulista
2012 – Noroeste
2013 – São Bernardo
2014 – Santo André
2015 – Linense
2016 – XV Piracicaba
2017 – Ferroviária
2018 – Votuporanga
2019 – São Caetano
2020 – Portuguesa
2021 – São Bernardo
2022 – XV Piracicaba
2023 – Portuguesa Santista

Primeira Rodada Sexta-Feira – Dia 14

20h - Barretos x Comercial

Sábado – Dia 15

10h - EC São Bernardo x São Caetano

15h - Rio Claro x São-carlense

15h - Taquaritinga x União São João

15h - São Bento x Capivariano

15h - Rio Branco x Primavera SAF

15h - Juventus x Portuguesa Desp

18h - Votuporanguense x XV de Jaú

Domingo – Dia 16

10h - Vocem x Grêmio Prudente

15h - Monte Azul x Francana

Segunda-Feira – Dia 17

15h - Oeste Barueri x União Suzano

FUTEBOL

Sub-15 e Sub-17 do XV estreiam na segunda fase em Piracicaba

A Federação Paulista de Futebol divulgou as datas e os horários das categorias sub-15 e sub-17.

O XV de Piracicaba tem as duas categorias nesta segunda fase do Campeonato Paulista. Sub-15 está no grupo 17, ao lado de Catanduva, São José e Ibrachina.

O sub-15, já esteve na segunda fase do Paulista, em outras seis possibilidades, foram nos anos de 2008, 2009, 2011, 2016, 2018 e 2019.

A estreia do alvinegro acontece no domingo, 16, contra o São José, às 13h no Estádio Municipal Barão da Serra Negra, em Piracicaba.

Confira os jogos do Sub-15:

Turno:
16/06 – 13h – XV de Piracicaba x São José – Piraci-

caba
22/06 – 09h – Catanduva FC x XV de Piracicaba – Catanduva
29/06 – 09h – XV de Piracicaba x Ibrachina – Piracicaba

Retorno:
06/07 – 09h – Ibrachina x XV de Piracicaba – São Paulo
03/08 – 09h – XV de Piracicaba x Catanduva – Piracicaba
10/08 – 09h – São José x XV de Piracicaba – São José dos Campos

Sub-17:

O time sub-17, faz parte do Grupo 22, ao lado de Corinthians, Comercial de Tietê e Votuporanguense.

O sub-17, já esteve na segunda fase do Paulista, em outras seis possibilidades, foram nos anos de 2009, 2015, 2017, 2018, 2019 e 2023.

A estreia do DNA XV acontece no domingo (16), às 15h diante do Corinthians, no Barão da Serra Negra.

Confira os jogos do Sub-17:

Turno:
16/06 – 15h – XV de Piracicaba x Corinthians – Piracicaba
22/06 – 11h Comercial de Tietê x XV de Piracicaba – Tietê
29/06 – 11h – XV de Piracicaba x Votuporanguense – Piracicaba

Retorno:
06/07 – 11h – Votuporanguense x XV de Piracicaba – Votuporanga
03/08 – 11h – XV de Piracicaba x Comercial de Tietê – Piracicaba
10/08 – 11h – Corinthians x XV de Piracicaba – São Paulo

Vitor Prates - Rádio Piracicaba



ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE DOS FORNECEDORES DE CANA DE PIRACICABA E REGIÃO – HFC SAÚDE, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (C.N.P.J.-M.F.) sob n.º: 15.022.430/0001-81, registrada nos termos da Lei nº 6839/80, no Conselho Regional de Medicina do Estado de São Paulo sob n.º 954033, com registro na Agência Nacional de Saúde Suplementar (A.N.S.) sob o n.º 41.873-1 e classificada nesta como Medicina de Grupo, com sede a Rua Rafael Aloisi, n.º 51 – Jardim Monumento, na cidade de Piracicaba, no Estado de São Paulo, vem NOTIFICAR, devido a impossibilidade de comprovar o recebimento da notificação postal via AR dos Correios, seus consumidores abaixo mencionados sobre o cancelamento do contrato do plano de saúde devido inadimplimento superior ao prazo de 60 (sessenta) dias consecutivos no ano contratual, de acordo com o artigo 13, parágrafo único, inciso II da Lei 9656/98.

546.489.188 -** - N° 10312700001007 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65284
472.115.698 -** - N° 10354900001006 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65385

304.736.058 -** - N° 10274500001007 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65280

128.915.266 -** - N° 10362300001006 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65270

429.371.138 -** - N° 10355800001002 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65265

357.337.268 -** - N° 10306100001001 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65747

221.696.008 -** - N° 10350800001001 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65798
055.352.308 -** - N° 10306900001006 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65792

269.273.758 -** - N° 10254200001007 de Inscrição como Cliente da Operadora Contratada – Título 65683



Advocacia Previdenciária
Dr. Marco Antonio de M. Turelli
@dmarcoantopatuba **APOSENTADORIAS E BENEFÍCIOS DE UM MODO GERAL**
Rua Pio X, 02, sala 05 (ao lado da Vivo) - Centro - CERQUILHO/SP
(15) 99822.3229 | (15) 99712.3229 | (15) 99686.1213 | secretária Sra Ane (15) 99648.6211
Rua 15 de novembro, 808 - Centro - TATUÍ/SP - secretária Vanessa (15) 99688-4053
(15) 99688.4053 | (15) 3305.4053 | (15) 99712.3229 | (15) 99822.3229 | (15) 99686.1213
Rua Cel. Pedro Dias Batista, 1303 - Centro - ITAPETININGA/SP - secretária Lilla (15) 98122-2282
(15) 99752.7682 | (15) 99712.3229 | (15) 99822.3229 | (15) 99688.1213
Rua Barão do Rio Branco, 266 - Centro - LARANJAL PAULISTA/SP - secretária Juliana (15) 99841-5631
(15) 99809.6030 | (15) 99712.3229 | (15) 99822.3229 | (15) 99688.1213

NOTAS DO TURISMO PAULISTA

Jarbas Favoretto



Portal em Santa Clara d'Oeste (SP)

TURISMO EM SANTA CLARA
Onde o Rio Grande se encontra com o Rio Paranaíba para formar o Rio Paraná é também onde três Estados fazem divisa: São Paulo, Minas Gerais e Mato Grosso do Sul.

É justamente aí, no noroeste do Estado paulista, que se encontra a cidade de Santa Clara d'Oeste, uma graciosa cidade integrada no rol das que têm potencial turístico respeitável e um clima adorável.

A cidade se organizou para receber os visitantes. Tem agradado tanto, que muita gente lá se instalou em elevado número de ranchos.

Além do seu parque aquático e outros atrativos turísticos, vale lembrar que a apenas 15 km estão Três Fronteiras e Santa Fé do Sul. Visite Santa Clara d'Oeste.



Tatuí, inaugurando obras.

TATUÍ INAUGURA COMPLEXO CULTURAL
Foi inaugurado pela Prefeitura de Tatuí, Complexo Cultural abrangendo o Museu da Imagem e do Som e o Memorial do Rugby 1928, um veículo raro da Durant Motors (fabricado em New Jersey, nos Estados Unidos).

As obras foram aprovadas pelo Conselho Municipal de Turismo e concretizadas graças à três convênios com o Governo do Estado de São Paulo (Dadetur), sendo eles de 2019, 2021 e 2022, totalizando R\$1.350.056,51.

O prefeito de Tatuí, Miguel Lopes Cardoso Júnior, reafirmou na ocasião: "A inauguração desse Complexo Cultural representa não apenas a entrega de um espaço físico, mas sim a concretização de um sonho coletivo, que visa enriquecer a vida cultural de Tatuí e oferecer novas oportunidades de cultura e turismo para a população e para os visitantes".

Tal Complexo, inaugurado com a presença do Secretário de Estado Roberto de Lucena, é parte integrante do famoso Museu Histórico de Tatuí, cidade de grande demanda turística. Visite Tatuí

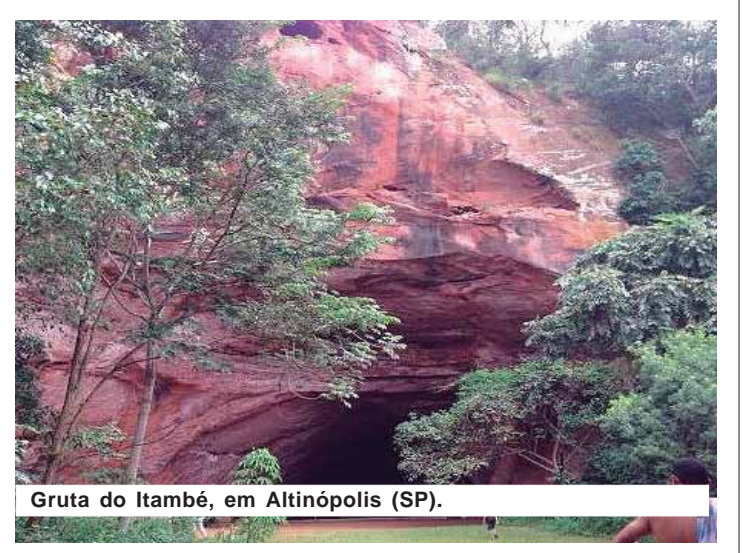


Na foto do Grandes Lagos Resort: Parque Aquático em Santa Clara d'Oeste.

ECOPARQUE EM SANTA CLARA D'OESTE
O "Grandes Lagos Thermas" é um resort localizado em Santa Clara D'Oeste (SP), um destino feito para a família e conta com Hotel, Parque Aquático, Camping e total integração com a natureza, com diversão e hospitalidade para todas as idades.

Tem piscina de ondas e também de bolhas, ambas abastecidas com água quente até 38° C, boa opção para qualquer época. Toboáguas; playground aquático para alegria da criançada; rio lento; e Octopus, atração que conta com 7 toboáguas, 2 escorregadores, esguicho d'água, e grande balde que todos apreciam.

Excelente monitoria para crianças a partir dos 3 anos.



Gruta do Itambé, em Altinópolis (SP).

ALTA MOGIANA UNIDA
Trata-se de região há tempos aglutinada pela Cia. Mogiana de Estrada de Ferro a qual lhe passou o seu charme. São 10 cidades onde despontam natureza, cultura e religiosidade. São elas: Altinópolis, Cajuru, Cássia dos Coqueiros, Luiz Antônio, Santa Rita do Passa Quatro, Santa Rosa do Viterbo, São Simão e Tambaú.

Grutas, cachoeiras, rapel, igrejas, santuário, casas de cultura, morro do cruzeiro, belas praças típicas do nosso Interior, e também onde se encontra o Jequitibá Rosa mais antigo do Brasil, voos livres, e sempre festas em todas essas cidades durante o ano todo.

As cidades se juntaram harmoniosamente, incentivando negócios ligados ao turismo, à cultura e ao meio ambiente.

Como eles dizem em sua publicidade: Tudo em uma única região!

(Texto de Jarbas Favoretto, MTb 32.511 - junho/2024)

NO CARTÃO EM ATÉ **12x** CONSULTE-NOS

MERLOTTIS

TELHAS GALVANIZADAS - GALVALUME E SANDUÍCHE

A especialista em telha sanduíche com a face inferior chapeada.

FACE SUPERIOR GALVALUME

FACE INFERIOR CHAPEADA

Telha Sanduíche Chapeada
Face Superior Chapa Galvalume
Chapa inferior Chapeada com isopor de 30mm na cor Natural

a partir de **R\$ 62,90** o metro

← TELHA SUPERIOR GALVALUME
← EPS (isopor)
← TELHA INFERIOR CHAPEADA

A TELHA SANDUÍCHE CHAPEADA é composta pela chapa superior em aço galvalume, o solante térmico (isopor) e na parte inferior são chapas laminadas de reaproveitamento PARA COBERTURAS QUE TENHAM LAJES, GESSO OU FORRO.

MODELO FORRO AMADEIRADA

A Telha Forro Termoacústica PVC da Merlottis Telhas oferece beleza, resistência e conforto. Com materiais de alta qualidade e excelentes propriedades termoacústicas garante durabilidade e tranquilidade interna.

CONSULTE NOSSOS PREÇOS PARA TELHA SANDUICHE FACE SUPERIOR E INFERIOR NA CHAPA GALVALUME NATURAL OU COM PINTURA E TELHAS SIMPLES CHAPA GALVALUME.

No seu whatsapp, digite todos os números sem traços

Nosso Zap **1934550910**

NOSSO FIXO: 19 3455-0910
comercial@merlottistelhas.com.br
www.merlottistelhas.com.br

De Segunda à Sexta das 7h30 às 17h20
Aos Sábados das 7h30 às 11h



Daniel Campos é empresário e enlouquecido pelo Nhô-Quim

Fala amigos torcedores espero que estejam todos bem. Estamos todos ansiosos para mais uma estreia na poderosa copa paulista, o clube que amamos não tem jeito, e o título dessa matéria um pouco agressiva não achamos, mas são os momentos semelhantes que estamos vivendo fora de campo, mas como diz o título pior que a gente só o Corinthians. Como tem gente incompetente nesse meio de futebol, os dirigentes deviam ser responsáveis crimi-

PIOR QUE O XV SÓ O CORINTHIANS!

Daniel Campo

nalmente pelas "cagadas" que fazem em seus clubes, não são os gestores atuais, mas os anteriores também.

Falando de nós aqui em Piracicaba, o clube com dívidas não param de chegar e o dinheiro da venda do Beraldo caiu e já está penhorado para quitar algumas dívidas, e tem mais dívidas chegando. Funcionários sem receber e a maioria entrando com ação judicial contra o clube e fico me perguntando se não tivesse esse dinheiro o que iria acontecer iríamos falar?

Só consigo ver uma luz no fim do túnel após as eleições que estão por ocorrer, mas enquanto isso um time super. Limitado de promessas para a copa paulista sendo que temos super. urgência de entrar no cenário nacional novamente E para piorar o clube foi roubado nessa madrugada de terça para quarta-feira aonde algu-

mas ferramentas foram levadas algumas máquinas danificadas e me pergunto para que isso? Única coisa que vem na minha cabeça que foi gente que conhece muito bem o interior do Clube e tem muita bronca não podemos acusar ninguém, mas nada tira da minha cabeça que foi alguém que trabalhou dentro do clube e não recebeu E no momento de fúria fez o que fez no qual está totalmente errado perde toda a razão e tem que ser punido criminalmente por isso também.

Falando do Corinthians como disse no título da matéria pior que a gente só eles foram o cúmulo eles perderam um patrocínio milionário como perdeu salários estão atrasados direitos de imagem toda receita para um clube cair de divisão, e os bastidores estão terríveis, isso que a gente sabe que teve esquema de lanterna envolvido imagina o resto que a gen-

te não sabe não temos acesso essa gestão do atual presidente do Corinthians é terrível e tu não acompanhado bastante os clubes da capital e essa gestão realmente é uma gestão devastadora perdida nas entrevistas Clara herança deixada pelo anterior, mas pior que anterior eu diria, pois perdeu um patrocínio milionário por besteira e mesmo com valor do patrocínio o clube deve muito imagina agora o que vai ser nós Xinzistas sofremos muito, mas me desculpe não queria estar na pele de um corinthiano agora realmente é agonizante.

Até quando vamos ter incompetentes dentro do futebol, minha única solução é eles responderem criminalmente pelos seus atos, só assim iremos ter mais responsabilidades e competência dentro do futebol. Isso vale para o Corinthians, para o XV e para todos os times.



Carla Inforçato é proprietária da empresa Brigadeiro & Cia, Cantina Escolar e gerente de marketing do Passe de Letra.

Olá amigos, eu sou a Carlinha, e hoje vamos apresentar mais uma receita fácil e rápida para você preparar para sua família. Estamos no mês das festas juninas, então vamos a uma das mais tradicionais receitas desta são deliciosas festas, e a receita de hoje será CANJICA.

A receita de canjica é um clássico das festas juninas de nosso país. No Nordeste do Brasil, o doce feito com milho branco e leite de coco é chamado de mungunzá, mas independente do nome ele continua um creme delicioso temperado com cravo e canela, além de um pouco de leite condensado para quem prefere que ele fique um pouco mais doce. Esse quitute é perfeito para comer na festa de São João, em volta da fogueira, ou em casa, num dia frio assistindo um filme. Há até quem prefira comer a canjica fria, já que ela fica ainda mais cremosa depois de ficar de um dia para o outro na geladeira.

RECEITINHAS DA CARLINHA

Carla Inforçato.

Independente de quando você vai comer essa canjica, receita é uma sobremesa fácil e prática de fazer e não precisa de muita experiência na cozinha!

Ingredientes (10 porções)
500 g de canjica branca
01 lata de leite condensado
01 vidro de leite de coco
50 g de coco ralado úmido e adoçado
01 litro de leite
08 colheres (sopa) de açúcar
Canela em pó a gosto

Modo de preparo (40min)
1-Lavar a canjica em água corrente.

2-Deixar de molho por aproximadamente 4 horas com o açúcar.

3-Cozinhar na panela de pressão com 2 litros de água por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja macia.

4-Coloque em outra panela se necessário maior, acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado e o coco ralado.

5-Deixe ferver por 10 minutos mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

6-Desligue o fogo quando estiver bem cremosa.

7-Polvilha a canela em pó.

Está pronta então mais uma deliciosa receita, semana que vem voltamos com muito mais receitas práticas e rápidas para vocês.



João Luís de Almeida, Bacharel em Administração, corredor e quinzista sofredor!

Bom dia caros leitores!
No próximo dia 22 de junho o Nhô Quim estreia na copa paulista 2024 contra o nosso tradicional adversário o Rio Claro F. C. A equipe que Leandro Samarone tem em mãos é uma incógnita. Formada quase que totalmente por jogadores oriundos do sub 20 e com muito pouca experiência em competições profissionais a tendência é só participar e não chegar muito longe!
Os atletas contratados para compor (prefiro essa palavra, pelo cartel não dá para chamar de reforço) o elenco não nos deixa muito animados.
Não digo que são jogadores ruins, muito pelo contrário, acompanho as campanhas das

INCERTEZAS

João Luís de Almeida

equipes de base do alvinegro e posso garantir que temos bons valores, garotos que num futuro não tão longe vão dar muitas alegrias, porém a inexperiência conta e muito nesse momento.

Enfim, diante do quadro atual e principalmente pela questão financeira do XV, pouco espero dessa copa paulista, tomara que a garotada nos presenteie com uma boa surpresa. Impressiona, a mim pelo menos, como alguns torcedores veem a situação do clube, muitos em redes sociais ou em programas esportivos dizendo que cansaram do XV, que desistiram, me pergunto que tipo de torcedor é esse?

Evidente que tudo que vem ocorrendo nesses últimos anos cansa, mas existem saídas para mudar esse cenário, começa primeiro pelas eleições de outubro, novos conselheiros, nova diretoria, com um a mentalidade mais fresca, sem as mesmices que vimos nesses tempos!

Também sobre as dívidas, que hoje o XV se vê afundado, por péssimas gestões, eu tento ser otimista, é aquela história do copo meio cheio do copo meio vazio. Enquanto

muitos enxergam um clube as portas da falência, eu, por tudo que já vi no XV, penso que nunca o alvinegro chegou tão perto de quitar quase que totalmente suas dívidas e começar do zero e a partir disso, com um planejamento buscar investidores, patrocinadores e dotar o clube de um patrimônio.

Patrimônio que o clube teve roubado (essa é a expressão melhor) durante muito tempo. Perdemos o campo da Regente (Estádio Roberto Gomes Pedrosa), um bem arrendado em 1915 pelo Capitão Carlos Wingeter por cinco anos, mas que em 18 de abril de 1918, por obra de seu presidente a época o Dr. Antonio Augusto de Barros Penteado, foi adquirido definitivamente. O imbróglcio também sobre a cidade dos esportes, que até hoje apesar de tudo que se sabe, o XV não conseguiu reaver, com um clube praticamente construído, alojamento para atletas e tudo mais, taças que desapareceram e por aí vai. O Nhô Quim, com tudo que teve e "perdeu", era para ser um dos clubes mais bem estruturados do interior de São Paulo!

Enfim, fico com as palavras de meu amigo Nico Camolesi, sou

quinzista em qualquer situação, quando está bem e quando está ruim, mesmo que dispute o amador, não se contentar com a má administração é até obrigação, mas abandonar jamais!

No dia 12 de junho, enquanto muitos comemoravam o Dia dos namorados, o basquete brasileiro feminino comemorava 30 anos da conquista do mundial em 1994, um título que as meninas namoravam desde a década de 70, com o 3º lugar no mundial de 1971.

Paula, Hortência, Marta, Janeth e cia eternizaram uma geração que durante anos bateu na trave e que veio coroar um trabalho árduo que começou lá atrás com Laís, Heleninha, Odila, Elizinha, Nilza, Maria Helena, Norminha, Jacy, Nadir, Marlene, Delcy e Benedita.

Lamentar que a Ruth, nossa Rutão, não estar mais entre nós, uma garota trabalhada desde nova por Maria Helena, que sempre acreditou que só chegaríamos mais longe quando trabalhássemos buscar pivôs para brigar com as gigantes chinesas e soviéticas. Maria Helena estava correta!



Pablo Oliveira Franco é formado em Psicologia com especialidade no trabalho com os esportes

Depois de ter perdido o goleiro titular indo para um rival direto no futebol brasileiro, o Corin-

PREÇO DA IDOLATRIA

Pablo Franco

thians acabou por sofrer mais uma futura baixa a do mais novo goleiro titular, Carlos Miguel.

Goleiro esse que veio do Internacional sem nenhum alarde e assim seria o provável titular da posição com a saída de Cássio.

A partir do momento que a torcida corinthiana soube da saída já tinha traçado um novo sucessor que seria não apenas decisivo como também respaldado pelos milhões de apaixonados. Seria muito bom se fosse da maneira que colocamos, mas parece que ao saber disso quis o destino mostrar que as-

sim como o futuro o futebol também é incerto.

A partir do momento que CM é alçado a titular, este acaba sofrendo sondagens de times do exterior e que quando esses times chegam e descobrem que sua multa rescisória é baixa, o assédio só aumenta. Algo que não pode ser esquecido é que seu valor caiu de 223 milhões para 4, para um goleiro jovem, alto e rápido.

Essas notícias vêm para aumentar o turbilhão de emoções que o torcedores alvinegros tem passado e também coloca em cheque a seguinte questão:

Qual o preço da idolatria?

Muitos já o chamam de mercenário, mas eu como psicólogo o entendo como um trabalhador da bola. Antes de julgarmos essa atitude, cabe a nós verificar se nós não já fizemos algo parecido com nossos trabalhos comuns, trocando um lugar pelo outro pelas condições mais vantajosas sejam financeira, de reconhecimento ou de benefícios.

Agora a pergunta que vem: VOCÊ FARIA DIFERENTE? Seja bem sincero na resposta, já que esse é um princípio que norteia muitas das nossas decisões.

Galvani & Cipriani

CIDADANIA ITALIANA:
DESCUBRA COMO TER
A SUA SEM SAIR DO BRASIL

www.galvanicipriani.com.br (19) 9 8951-0653

ULTIMATE DRIFT
POWERED BY PERFECT
O MAIOR CAMPEONATO DE DRIFT DO BRASIL

15 E 16 JUNHO
ECPA
PIRACICABA
SÃO PAULO

ULTIMATEDRIFT.COM.BR

Jogos do DNA XV Sub-15 na segunda fase do Campeonato Paulista - Grupo 17

16/06 (domingo) - 13h00 - XV de Piracicaba x São José - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
22/06 (sábado) - 9h00 - Catanduva x XV de Piracicaba - Estádio Municipal Silvio Salles, Catanduva
29/06 (sábado) - 9h00 - XV de Piracicaba x Ibrachina - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
06/07 (sábado) - 9h00 - Ibrachina x XV de Piracicaba - Ibrachina Arena, São Paulo
03/08 (sábado) - 9h00 - XV de Piracicaba x Catanduva - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
10/08 (sábado) - 9h00 - São José x XV de Piracicaba - Centro Esportivo José Ely de Miranda, Pindamonhangaba

PAULISTA S-15

16/06 (domingo) - 13h00 - XV de Piracicaba x São José - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
22/06 (sábado) - 9h00 - Catanduva x XV de Piracicaba - Estádio Municipal Silvio Salles, Catanduva
29/06 (sábado) - 9h00 - XV de Piracicaba x Ibrachina - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
06/07 (sábado) - 9h00 - Ibrachina x XV de Piracicaba - Ibrachina Arena, São Paulo
03/08 (sábado) - 9h00 - XV de Piracicaba x Catanduva - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
10/08 (sábado) - 9h00 - São José x XV de Piracicaba - Centro Esportivo José Ely de Miranda, Pindamonhangaba

Jogos do DNA XV Sub-17 na segunda fase do Campeonato Paulista - Grupo 22

16/06 (domingo) - 15h00 - XV de Piracicaba x Corinthians - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
22/06 (sábado) - 11h00 - Comercial de Tietê x XV de Piracicaba - Estádio José Ferreira Alves, Tietê
29/06 (sábado) - 11h00 - XV de Piracicaba x Votuporanguense - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
06/07 (sábado) - 11h00 - Votuporanguense x XV de Piracicaba - Arena Dr. Plínio Marin, Votuporanga
03/08 (sábado) - 11h00 - XV de Piracicaba x Comercial de Tietê - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
10/08 (sábado) - 11h00 - Corinthians x XV de Piracicaba - Estádio Alfredo Schürig, São Paulo

As categorias de formação do XV de Piracicaba contam com a subvenção de projetos federais.

Fonte: site do clube

PAULISTA S-17

16/06 (domingo) - 15h00 - XV de Piracicaba x Corinthians - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
22/06 (sábado) - 11h00 - Comercial de Tietê x XV de Piracicaba - Estádio José Ferreira Alves, Tietê
29/06 (sábado) - 11h00 - XV de Piracicaba x Votuporanguense - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
06/07 (sábado) - 11h00 - Votuporanguense x XV de Piracicaba - Arena Dr. Plínio Marin, Votuporanga
03/08 (sábado) - 11h00 - XV de Piracicaba x Comercial de Tietê - Estádio Municipal Barão da Serra Negra, Piracicaba
10/08 (sábado) - 11h00 - Corinthians x XV de Piracicaba - Estádio Alfredo Schürig, São Paulo

As categorias de formação do XV de Piracicaba contam com a subvenção de projetos federais.

Fonte: site do clube



Carmen M.S.F. Pilotto

prosa & verso

Coordenação do Grupo Oficina Literária de Piracicaba
http://glop-piracicaba.blogspot.com
RESPONSÁVEIS PELA PÁGINA: Ivana Maria França de Negri - ivanamfr@yahoo.com.br
Carmen M.S.F. Pilotto - carmenpilotto2@gmail.com



Ivana Maria França de Negri

Ano XXV - Nº 1225

E a 5ª edição da Flipira já tem a arte para divulgação!

O autor do trabalho, Pedro Cancellero Victor, é piracicabano, tem 26 anos e é formado em Design pela FAAP em São Paulo. Teve o projeto "Folhinhas de Bolso" premiado no 13º Prêmio Brasileiro de Design.



VERSO

CORTEJO

Lídia Sendin

Risca o rosto do peão
Esse vento que fustiga,
Sol a pino, estradão,
Tange o boi pela campina.



Não há onça, nem leão,
Mas o medo o castiga,
Tanta vida e solidão
No silêncio uma cantiga.

Chora a alma, o corpo briga,
Mas não há outra opção.
O cortejo assim avança,

Vai a res pro matadouro
E com chicote de seu couro,
Estalando em suas ancas
Não recebe compaixão

ROMEU E JULIETA

Isabella Melo (13 anos)

Sonho com alguém que me ame de verdade
Que sinta na mesma intensidade
Que ame o criador
E que me proteja de qualquer dor



Tipo Romeu e Julieta
Que por mim rodaria o planeta
Tipo Jacó e Raquel
Que trabalharia sete anos e enfrentaria um anjo

Talvez eu esteja sonhando muito alto
Mas só de pensar, me imagino em seus braços
Talvez, você nem seja como na minha imaginação
Talvez, eu nem encontre o seu coração.

TRICOTANDO CAMINHOS

Elda Nympha Cobra Silveira

Tricotando meus caminhos
Urdindo pontos em laçadas e meias,
Nos encontros e desencontros da vida,
Vou tecendo minhas teias.



Ao pegar dois pontos juntos,
Fica sempre uma lacuna,
Um vazio inacabado enfeando o conjunto,
E... estragando a carreira em coluna.

A maturidade nos traz
O melhor a percorrer.
Ela sempre nos faz,
Acertar sem perceber.

VERSO

ACORDES DO CORAÇÃO

Dulce Fernandez

O amor é uma sinfonia que embala
E o fundo da alma estremece,
Quando chega, melodia
Rubra, escarlate, romã...
Colheita farta de emoções;
O coração enlouquece.

Quando toca os sentimentos
Acariciados pelo luar ardente:
Aleluia! Vibra, samba, acontece.
Momentos inesquecíveis de magia...

Quando parte, ... música amarga!
Despojada das vestes do encantamento
Catando caquinhos de vivência
Molhados de lágrimas:
Sangra, cai em pétalas doloridas...
Desafina,
Emudece.



PALAVRAS DO ESCRITOR

"A principal mentira é a que contamos a nós mesmos"

Friedrich Nietzsche



Friedrich Wilhelm Nietzsche foi um filósofo, filólogo, crítico cultural, poeta e compositor prussiano do século XIX, nascido na atual Alemanha. Escreveu vários textos criticando a religião, a moral, a cultura contemporânea, a filosofia e a ciência, exibindo certa predileção por metáfora, ironia e aforismo.

Durante a juventude pretendia seguir o exemplo do pai e dedicou-se à leitura da Bíblia.

Formou-se em 1864 e continuou seus estudos em Teologia e Filologia Clássica, na Universidade de Bonn.

Em 1867, Nietzsche foi convocado para o exército prussiano, quase morreu de uma queda de cavalo, e voltou para continuar seus estudos em Leipzig.

A fase criativa de Nietzsche foi interrompida em 03 de janeiro de 1889, quando sofreu um grave colapso nas ruas de Turim e perdeu definitivamente a razão. Ao ser internado na Basileia, foi diagnosticado com paralisia progressiva, provavelmente em consequência da sífilis.

Quando um exemplar de sua obra-prima, "Assim Falou Zaratustra", foi colocado diante dele, leu-o durante alguns minutos e disse em seguida: "Não sei quem é o autor deste livro. Mas, pelos deuses, que pensador deve ele ter sido!".

Friedrich Nietzsche morreu em Weimar, Alemanha, no dia 25 de agosto de 1900



Dicas de livros de Alessandra e Tiago Guarnieri Betti.
Visite o Bloguinho Infantil

Visite o Bloguinho Infantil

<http://bloguinho-infantil.blogspot.com/>
Siga no Instagram: Livros Inesquecíveis
Siga no Instagram: Projeto Livro com Pezinhos



Arraiá na Floresta Vem Cá de Gelça Alencar fala sobre uma festa muito querida e esperada por todos.

Os bichos da floresta se organizaram. Queriam comemorar a noite de Santo Antônio. O castor ficou responsável pela fogueira, a galinha e a pata ficaram responsáveis pelas comidas, o carneiro sanfoneiro ficou de animar o arrasta-pê e para cantoria, chamaram o sabiá mestre Dodô o melhor da região.

E assim a festa seguiu até o dia raiar. Que delícia festejar! Viva Santo Antônio, São João e São Pedro!!! Recomendamos.

Faixa etária: 04 a 06 anos

Encontramos essa linda história narrada em:
<https://youtu.be/EmySYIF58RA?feature=shared>

PROSA

FESTAS JUNINAS

Valdiza Maria Capranico



Mês de junho, das tradicionais festas em homenagens aos santos queridos, Santo Antônio, São João e São Pedro. Neste ano, por conta de um inimigo invisível, traiçoeiro e mortal, as deliciosas festas juninas não poderão ser realizadas.

Nada de quermesses, danças, foguetórios, trajes típicos. Aqueles olhares, sorrisos, bilhetinhos, nada disso acontecerá. Bandeirinhas coloridas, quentão, milho cozido, pipoca... ah!!! As delícias que não poderemos compartilhar.

Mas em homenagens aos santos do mês, poderemos, isso sim, cantar em forma de oração: "São João, São João, acende a fogueira do meu coração." E que, em todos os corações, nesse imenso Brasil, essa fogueira se acenda, aqueça e irradie amor, pois, como o terrível vírus que nos isolou, ele, o amor, também é contagioso. E isso sim que contamine a todos e chegue para ficar!

NOTÍCIAS

Na última quarta-feira, dia 8, aconteceu a Oficina Literária mensal na Biblioteca Municipal.



E também no dia 8, o lançamento do livro "Modernidade Caipira", no SENAC, patrocinado pelo IHGP, dos autores Romualdo da Cruz Filho e Fábio San Juan.



Edson Rontani Júnior (IHGP), Maurício Scarpari (Semac), Fábio San Juan, Johnny Goia (Senac) e o jornalista Romualdo da Cruz Filho

E na sexta-feira, aconteceu na pizzaria Bella Capri, o lançamento do livro "Só diz que me ama" da escritora Denise Barbone, tetraneta de Prudente de Moraes. Foi uma noite incrível!



Ivana Negri, Carmen Pilotto, Denise Barbone e Luciana Ravasio



@reidiniz

GIRO SOCIAL

Designer Gráfico: Caxuxo/PN15

Denise Barros lança "Só Diz Que Me Ama"



Denise Barros

O lançamento do livro "Só Diz Que Me Ama", da empresária Denise de Barros Barbone, em uma pizzaria de Piracicaba, dia 7, estendeu além de uma celebração. Foi o momento, com toques de homenagens e emoções, para que os convidados pudessem testemunhar os bons sentimentos compartilhados pelos amigos e familiares da autora. Sobre a obra, Denise compartilha a necessidade de compreender o luto após a morte da mãe e os desafios para o enfrentamento de Transtorno de Boderline. Tetranela do ex-presidente Prudente de Moraes, a autora também revela padrões familiares de falta de amor e excesso de poder, destacando também a presença de traços de narcisismo, especialmente entre as mulheres da sua família, que sacrificaram seus sentimentos em prol de bens estabelecidos. **(Fotos: Paulo Ricardo Santos)**



João Gabriel, Rebeca, Thiago e Eduardo Makhoul



Lara e Luciana Ravasio; Denise Barros e Pedro de Castro



• **VIVA** • O radialista Jairinho Mattos e o nutricionista Josué de Oliveira apagaram as velinhas, nos dias 11 e 13, respectivamente. Sem dúvida, ambos são profissionais que se destacam e transformam a sociedade. A coluna deseja felicidades. **(Fotos: Acervo)**

• **MULHERES EMPRESÁRIAS** • Com vivências do dia a dia e muitas trocas, o 113º Encontro da Mulher Empresária da Acipi (Associação Comercial e Industrial de Piracicaba) recebeu a diretora executiva de Recursos Humanos da Cimed, Verônica Coelho. Ao abordar o tema Liderança Humanizada, a executiva compartilhou exemplos práticos do setor, mostrando como a empresa lida com o potencial humano de cada área. **(Foto: Isabela Borghese)**



Verônica Coelho (ao centro) ao lado das integrantes do Conselho de Mulheres Empresárias, da Acipi

• **MOSTRA TECNOLÓGICA** • As tendências para o mercado do agronegócio serão debatidas durante o 3º Ciclo de Palestras e Mostra Tecnológica da Coplacana, na quarta-feira (19), das 8h às 18h30, no Salão Nobre Coplacampo. Um dos organizadores e gerente de Técnicas Agrônômicas, Francisco Severino salienta que os participantes poderão se atualizar sobre as pesquisas e avanços mais relevantes do agronegócio. Entre os assuntos: oferta, demanda e preços dos grãos, defensivos, implementos e macroeconomia. "Além da inovação, (o evento) irá propiciar o relacionamento entre profissionais e o conhecimento de novos colegas gerando laços importantes. Será um momento em que os temas apresentados irão nortear o trabalho dos cooperados transmitindo informações importantes, sempre buscando a difusão de novas tecnologias e o compartilhamento de informações", salienta Severino. Inscrições gratuitas pelo link <https://bit.ly/3CicloPalestras>. End.: Rodovia do Açúcar (SP-308), Km 157, bairro Taquaral - Piracicaba. **(Foto: Coplacana)**

• **CIDADÃ PIRACICABANA** • Primeira mulher a assumir a direção da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, campus da Universidade de São Paulo, a engenheira agrônoma Thais Souza Vieira será agraciada com o Título de Cidadã Piracicabana, outorgado pela Câmara Municipal de Piracicaba. A homenagem, com iniciativa da vereadora Sílvia Morales, foi aprovada em plenário no último dia 27, durante reunião ordinária. Natural de Indaiatuba, Thais tem formação pela mesma instituição e doutorado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade de Campinas, com passagem pelo Cirad, na França, uma organização francesa de investigação e cooperação agrícola que trabalha para o desenvolvimento sustentável das regiões tropicais e mediterrâneas. A sua trajetória também é repleta de prêmios e reconhecimentos. No início do ano, ela foi eleita uma das 15 Mulheres de Sucesso pela revista Forbes Brasil, se figurando entre personalidades que atuam com brilhantismo nas respectivas áreas. **(Foto: Denise Guimarães)**

GRATUITO!

3º CICLO DE PALESTRAS & MOSTRA TECNOLÓGICA

Participe desse encontro especial!

TEMA:

TENDÊNCIAS PARA O MERCADO AGRO

19 de Junho
8:00 às 18:30

Salão Nobre COPLACAMPO
Rodovia do Açúcar SP 308, km 157,
bairro Taquaral - Piracicaba/SP

COPLACANA



Francisco Severino



Thais Souza Vieira