Ipiranga News

GRUPO BAIRROS UNIDOS

ANO XXVIII - Nº 1432 Fone: 2914-0655

CIRCULA ÀS QUINTAS - FEIRAS

www.ipiranganews.inf.br - comercial@ipiranganews.inf.br - jornal@ipiranganews.inf.br

SÃO PAULO, 14/05/2026 A 20/05/2026

IPIRANGA NEWS 28 ANOS COM VOCÊ

O fim da 'taxa das blusinhas'

A decisão do governo federal de extinguir o imposto de importação sobre compras internacionais de até US$ 50 reacendeu um debate que vai muito além do consumo de roupas baratas vindas do exterior. A chamada "taxa das blusinhas" tornou-se, nos últimos dois anos, um símbolo das dificuldades do Brasil em equilibrar proteção à indústria nacional, arrecadação tributária e acesso da população ao consumo. Ao revogar a cobrança de 20% sobre encomendas de pequeno valor, mantendo apenas o ICMS estadual, o governo optou por privilegiar o consumidor — especialmente das classes médias e baixas — em um contexto de renda comprimida e inflação persistente. O argumento faz sentido. Produtos vendidos em plataformas internacionais frequentemente chegam ao consumidor brasileiro com preços muito inferiores aos praticados no varejo nacional. Em muitos casos, não se trata de luxo, mas de acesso a bens básicos. ***NOSSA OPINIÃO. PÁGINA 2***

Ipiranga terá novo eixo urbano no entorno do Pq.



A Prefeitura iniciou obras de requalificação no entorno do Parque da Independência, com novas calçadas, áreas verdes, iluminação pública e melhorias para pedestres e ciclistas. As obras devem durar 18 meses e incluem intervenções na Avenida Teresa Cristina, Avenida do Estado e Praça do Monumento. PÁGINA 3

Corrida pelo título de eleitor



O último dia para regularizar o título de eleitor levou centenas de moradores ao Cartório Eleitoral. A maior parte da fila era formada por jovens tirando o documento pela primeira vez para votar em outubro. PÁGINA 4





Anuncie. Ligue 2914-0655

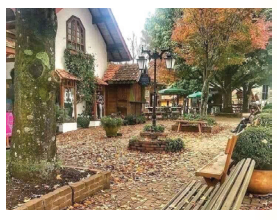


Os melhores restaurantes, bares e pizzarias da região anunciam no Ipiranga News e Jabaquara News. Ligue: 2914-0655

COFRES BONIS
Cofres residenciais, comerciais, porta blindada, Cofre para armas
Rua Silva Bueno, 432
11 4324-1433
www.cofresbonis.com
cofresbonis@gmail.com

CLÍNICA DE PODOLOGIA
Há mais de 40 anos cuidando da saúde dos seus pés e de sua família
Barsotti Pés
PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS EM PÉS DIABÉTICOS
Calos e calosidades - Corte de unha - Manicure
Lasertergpia para tratamento de onicomicose (micose de unha)
Órteses - Podologia completa - Unha encravada
Rua Brigadeiro Jordão, 717 - Ipiranga
2274-4095 99397-6166

SONIATUR viagens e turismo
44 anos
Realizando sonhos



MONTE VERDE - 7 DE SETEMBRO DE 2026
COM ÔNIBUS DE TURISMO, SEGURO VIAGEM, ALMOÇO MARAVILHOSO COM REFRIGERANTE
SAÍDA AS 7:00 HORAS DO IPIRANGA,
E 7:20 HORAS DO LARGO DO CAMBUCI
PREÇO 3X R$110,00 (JUNHO, JULHO, E AGOSTO) OU A VISTA COM 5% DE DESCONTO
Reservas SôniaTur (11) 2068-5660 (11) 97037-3314

COMPRO MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS
FOGÃO, GELADEIRA, GUARDA-ROUPA, RACK, JOGO DE SOFÁ, ETC.
AVALIO E RETIRO.
TAMBÉM COMPRO MÓVEIS E OBJETOS ANTIGOS.
4354-7183
97700-0395

COMPRA-SE OURO
PRATAS E JÓIAS
Avaliamos na hora
Pagamos a vista via PIX
Negociação rápida e segura
Atendemos sábados, domingos e feriados
IPIRANGA
BOM PASTOR, 2100 - SALA 406
VILA MARIANA
RUA DOMINGOS DE MORAES, 348 LOJA 5
98217-5757/2507-9794

PIZZARIAS SAN PIETRO ATO DA GULA
Desde 1990



PROMOÇÃO
12 SABORES DE PIZZA
POR APENAS R$ 69,90
San Pietro Rua Vigário Albernaz, 634 - V. Gumercindo
5062-9393 | 5062-2747 | 5072-3728 (Delivery)
Ato da Gula Rua Luís Góis, 342 - Vila Mariana
5072-3099 | 5589-6703 | 2276-2590 (Salão e Delivery)

ZELÃO DOG CLÍNICA VETERINÁRIA
CONSULTA - INTERNAÇÃO
CIRURGIAS - EXAMES - VACINAS
> Cães e Gatos
> Animais Silvestres
C/ HORA MARCADA
> Farmácia Pet
> PetShop
ATENDIMENTO 24 HORAS
ATENDIMENTO TAMBÉM A DOMICÍLIO



@zelaodogveterinaria
Av. Lins de Vasconcelos, 2507 - Vila Mariana
(11) 9987-77247 | (11) 28650-017 | (11) 5539-7087

SERENIDADE
Casa de Repouso
Hospedagem Completa para Idosos
• Médico • Nutricionista • Enfermagem 24H
• Fisioterapia • Terapia Ocupacional
• Home Care • Área de Lazer • Hotel
Rua Calógero Calia, 442 - Jd. da Saúde
Preços Especiais
F: 4562-7317
www.casaderepousoserenidade.com.br

GRUPO BAIRROS UNIDOS
Ipiranga News
Fundado em 09/10/1997
Jabaquara News
Fundado em 24/03/2000
Expresso News
Fundado em 14/03/2007
Jornais a serviço da comunidade

Diretor Superintendente: (In memoriam) Luiz Antonio de Paula
Diretor Executivo: Mauro Ramos
Diretora Comercial: Vera Helena Ramos
Gerente Comercial: Rafaela Maia
Redação: Paula Ramos
Diagramação: Paula Ramos

facebook.com/ipiranganews @ipiranganews21

REDAÇÃO: R. General Lecor, 246 / CEP: 04213-020 - Ipiranga - SP
Fone / PABX: (011) 2914-0655
e-mails: jornal@ipiranganews.inf.br / comercial@ipiranganews.inf.br
comercial@jabaquaranews.com.br / redacao@jabaquaranews.com.br
Site:www.ipiranganews.inf.br / www.jabaquaranews.com.br
IPIRANGA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Ipiranga, Alto do Ipiranga, Jardim da Saúde, Vila das Mercês (parte), Bosque da Saúde, Chácara Klabin, São J. Clímaco (parte), Av. Cursino (parte), Jd. da Glória, Jd.Santa Cruz (parte), Vila Livieiro (parte), Moinho Velho, Sacomã, Vila Carioca, Vila Gumercindo, Vila Monumento, Vila Nair, Vila Vera e parte do Cambuci.
JABAQUARA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Jabaquara, Mirandópolis, Planalto Paulista, Chácara Inglesa, Bosque da Saúde, São Judas, Conceição, Guarani, Parque Jabaquara, Cidade Vargas, Vila Mascote e Vila Mariana.

A melhor pessoa que já conheci

Você já pensou quem é a melhor pessoa que já conheceu? Não vale pai. Mãe, marido, mulher etc. Vou contar o meu caso.

Carmen era uma amiga que morava na Praia Grande e em 2014 estava com câncer. Seu marido, Pedrinho , já havia morrido em 2012 também da mesma doença. No meio do ano eu fui visitá-la. E constantemente ligava para me inteirar do tratamento e do seu estado de saúde. A gente batia longos papos. Numa destas ligações quem atendeu foi uma moça que eu não conhecia. Ela disse que era filha de uma costureira que havia trabalhado com a Carmem e que esta estava dormindo. Ficamos conversando um tempo e em certo momento ela falou que a Carmem era a melhor pessoa que ela havia conhecido.

Isto me levou a refletir sobre o tema. Não lembro quanto tempo levei para decidir. Tinha o Miguel, tinha a Márcia... A conclusão que cheguei é que o meu amigo Luiz Antonio de Paula era a melhor pessoa que conheci. E reparem que também conheci a Carmem.

Durante vários anos esta reflexão ficou comigo e meus botões. Em janeiro de 2023 a compartilhei pela primeira, foi com a irmã do Luiz Antonio, Valéria e seu marido Delei. Alguns meses depois contei, num telefonema, para o próprio Luiz.

Ele deu uma desconversada. Contou o caso para sua esposa, a Neli, e ainda fez gozação. Parece que falou algo do tipo: O Ricardão só disse isto porque conhece poucos pessoas.

Ele não era santo, já que era humano, tinha seus defeitos. Sobre suas virtudes não vou discorrer, pois ao dizer que é a melhor pessoa que conheci já disse tudo.

A Melhor Pessoa Que Eu Conheci, Luiz Antonio, morreu na quarta-feira da semana passada, 15/4. E com ele foi uma grande parte de mim. Deixou o mundo um pouco pior.

***Ricardo Wagner**

NOSSA OPINIÃO

O fim da 'taxa das blusinhas'

A decisão do governo federal de extinguir o imposto de importação sobre compras internacionais de até US$ 50 reacendeu um debate que vai muito além do consumo de roupas baratas vindas do exterior. A chamada "taxa das blusinhas" tornou-se, nos últimos dois anos, um símbolo das dificuldades do Brasil em equilibrar proteção à indústria nacional, arrecadação tributária e acesso da população ao consumo.

Ao revogar a cobrança de 20% sobre encomendas de pequeno valor, mantendo apenas o ICMS estadual, o governo optou por privilegiar o consumidor — especialmente das classes médias e baixas — em um contexto de renda comprimida e inflação persistente. O argumento faz sentido. Produtos vendidos em plataformas internacionais frequentemente chegam ao consumidor brasileiro com preços muito inferiores aos praticados no varejo nacional. Em muitos casos, não se trata de luxo, mas de acesso a bens básicos, roupas, acessórios, utensílios domésticos e pequenos eletrônicos.

Mas o fim da cobrança está longe de representar apenas uma vitória do consumidor. Há razões concretas para a preocupação expressa pela indústria e pelo varejo nacionais. A experiência recente mostrou que a taxação produziu efeitos econômicos relevantes. A tributação reduz uma concorrência desigual.

> *"Fim da cobrança está longe de representar apenas uma vitória do consumidor. Há razões concretas para a preocupação expressa pela indústria e pelo varejo nacionais"*

Enquanto empresas brasileiras convivem com elevada carga tributária, juros altos, encargos trabalhistas e custos regulatórios complexos, gigantes internacionais conseguem operar com estruturas muito mais leves e agressivas em preço. Não se trata de defender fechamento econômico ou protecionismo ultrapassado, mas de reconhecer que a competição precisa ocorrer em bases minimamente equilibradas.

O problema central é que o Brasil parece novamente incapaz de enfrentar a raiz da questão. Em vez de simplificar impostos, reduzir o custo de produção nacional e tornar o ambiente de negócios mais eficiente, o País alterna entre dois extremos: ou impõe barreiras ao consumo ou libera importações sem resolver a fragilidade estrutural da indústria local.

O imposto tornou-se impopular porque incidia diretamente sobre compras de pequeno valor, muitas vezes realizadas por consumidores sem acesso ao varejo tradicional ou em busca de preços minimamente compatíveis com sua renda. A percepção social era a de que o Estado tributava o consumo popular enquanto mantinha intactas distorções muito maiores do sistema tributário nacional.

O desafio, portanto, permanece sem solução. O fim da "taxa das blusinhas" oferece alívio imediato ao consumidor e pode ampliar o acesso ao consumo digital. Porém, sem uma política consistente de competitividade, inovação e redução do chamado "Custo Brasil", o País corre o risco de aprofundar a dependência de produtos importados e enfraquecer ainda mais segmentos industriais estratégicos.

A discussão verdadeira nunca foi sobre blusas. É sobre qual economia o Brasil deseja construir.

Arquidiocese Ortodoxa Grega celebra primeiro ano no Ipiranga com fé, tradição e acolhimento





Arquidiocese Ortodoxa Grega celebra um ano no Ipiranga

A comunidade da Arquidiocese Ortodoxa Grega e também de outras nacionalidades celebrou, no dia 6 de maio, o primeiro ano de instalação da sede no bairro do Ipiranga, em São Paulo. A data também marcou as comemorações do Dia do Grande Mártir Vitorioso São Jorge, celebrado pelos cristãos ortodoxos de acordo com o calendário juliano.

Localizada em um casarão na Avenida Dom Pedro I, 1054, a poucos metros do Parque da Independência, a Arquidiocese se consolidou ao longo deste primeiro ano como um espaço de fé, espiritualidade e acolhimento para a comunidade ortodoxa grega e moradores da região.

O Arcebispo Nektarios Feola de Augustamika, líder da Igreja Ortodoxa Grega em São Paulo, explica que a escolha do Ipiranga para sediar a Arquidiocese não foi por acaso. Segundo ele, o bairro possui um significado histórico especial por ter sido palco da Independência do Brasil, além de oferecer fácil acesso aos fiéis ortodoxos vindos de diferentes regiões da capital

A celebração reuniu fiéis na Arquidiocese Ortodoxa Grega de São Paulo e Todo o Brasil GOX para o tradicional Ofício Ortodoxo de São Jorge. Os participantes foram recepcionados pelo Arcebispo Nektarios Feola de Augustamika e pelo Presbítero Mixail, em um momento marcado pela oração, união e confraternização.

Ao final da cerimônia religiosa, foi distribuído aos presentes o pão abençoado por intercessão de São Jorge. Em seguida, a comunidade participou de um coquetel de confraternização promovido pela igreja, que contou com a presença especial do assessor do prefeito Ricardo Nunes, Jamil Jorge.

Além das celebrações religiosas, a Arquidiocese também desenvolve ações sociais voltadas às comunidades carentes do Ipiranga e da Vila Prudente, fortalecendo o trabalho de acolhimento e apoio espiritual realizado pela instituição.

Com portas abertas ao público, a igreja recebe devotos de São Jorge e São Miguel Arcanjo em um ambiente de fé e hospitalidade. As missas são celebradas todos os domingos, às 10h30, enquanto o Ofício de São Miguel Arcanjo acontece às segundas-feiras, às 19h.

TURISMO

Noronha reúne belezas naturais e história



Letreiro marca a chegada a um destino paradisíaco inesquecível

Fernando de Noronha segue como um dos destinos mais cobiçados do país, reunindo paisagens exuberantes, rica biodiversidade e uma atmosfera que convida à contemplação e ao contato direto com a natureza. Localizado no litoral de Pernambuco, o arquipélago encanta visitantes com praias de águas cristalinas, formações rochosas impressionantes e um ecossistema cuidadosamente preservado, que faz da região um verdadeiro santuário ecológico.

Entre os cartões-postais mais famosos está a Baía do Sancho, frequentemente citada em rankings internacionais como uma das praias mais bonitas do mundo. Cercada por falésias e acessível por trilhas e escadarias entre as rochas, a praia impressiona pela transparência da água e pela abundância de vida marinha, ideal para mergulho e snorkel. Outro destaque é a Baía dos Porcos, com suas formações vulcânicas e vista privilegiada para o Morro Dois Irmãos, além da Praia do Leão, conhecida por sua paisagem preservada e por ser ponto de desova de tartarugas marinhas.

O destino é convidativo durante todo o ano, mas ganha um charme especial no outono e inverno, quando o clima é mais ameno e as praias ficam menos movimentadas. Nesse período, os visitantes podem aproveitar com mais tranquilidade experiências como trilhas ecológicas, passeios de barco para observação de golfinhos, mergulhos com visibilidade que pode chegar a até 50 metros e momentos únicos ao pôr do sol. Para os amantes do surf, praias como Cacimba do Padre, Boldró, Bode e Quixaba oferecem ondas desafiadoras que atraem praticantes de diferentes níveis.

A experiência em Noronha vai além das belezas naturais. A gastronomia local também se destaca, com restaurantes que valorizam frutos do mar frescos e ingredientes regionais, criando pratos que combinam tradição nordestina e influências contemporâneas. Peixes, lagostas, polvos e receitas típicas são servidos em ambientes que muitas vezes proporcionam vistas privilegiadas do mar.

Com pouco mais de 17 quilômetros quadrados e uma população reduzida, o arquipélago mantém um modelo de turismo sustentável, que busca equilibrar a presença humana com a preservação ambiental. Grande parte da área está protegida pelo Parque Nacional Marinho, o que garante o controle do número de visitantes e a conservação dos ecossistemas. Esse cuidado reforça a proposta de um turismo consciente, que valoriza experiências autênticas e o respeito à natureza.

Vivências Tur
Eventos e Turismo
20 ANOS DE VIAGENS EM GRUPO



Noemi Carvalho
Guia de Turismo

PASSEIOS AOS SÁBADOS EM 2026

26 de setembro - sábado
BARRA BONITA – Mini cruzeiro no rio tiete
Inclui: Ônibus executivo, lanche de bordo, mini cruzeiro no navio San Marino, com almoço e eclusagem a bordo, Hidrovia Tietê - Paraná.
Valor por pessoa: R$ 289,00 à vista ou 2x R$ 149,00

17 de Outubro de 2026 - sábado
Cunha com Lavandário
Inclui: Micro ônibus, lanche de bordo, almoço, visita a Casa do Artesão e Lavandário (Plantação de Lavandas) com guia local.
Valor do Passeio = R$ 170,00 à vista ou 2 x R$ 85,00

28 de Novembro de 2026 - sábado
Santuário de Aparecida
Inclui: micro ônibus, lanche de bordo, seguro viagem, guia acompanhante, tempo livre para assistir à missa, almoço por conta do passageiro no Espaço de alimentação do Santuário.
Valor do passeio = R$ 135,00 ou 2 x R$ 73,00

05 de Dezembro de 2026 - sábado
Santos com Escuna
Inclui: ônibus executivo, lanche de bordo, almoço, passeio de escuna, city tour panorâmico pelas prais, tempo livre ponta da praia.
Valor por pessoa R$ 129,00 à vista ou 2 x R$ 79,00

Ligue F: 9.5584-9517
Acesse: www.vivencias.tur.br
Rua Bom Pastor, 2100 - 5º andar - Ipiranga

LIGUE: 2914-0655

ClassiNews

Balcão Central
R. General Lecor, 246

IMÓVEIS

VENDE-SE APTO
V. ELISEO – R$ 215 MIL
V. Eliseo – R$ 215 Mil
2 Dts, sl, coz, as, 35 m²
sl festa – Cond. R$ 280,00
CRECI: 56602
(11) 98938-3464

CASA TÉRREA
SACOMÃ-R$ 550 MIL
3 Dts c/ae, suíte, sl,coz c/ae, banh c/box, qto, as, 2 Vgs
8 x 30m,160 m² ac
CRECI: 56602
(11) 98938-3464

APTO VENDE-SE
IPIRANGA – R$ 420 MIL
2 Dts c/ae, sl, coz c/ae, banh c/box. 1 Vg. 74 m²
au. Cond. R$ 660,00
CRECI: 56602
(11) 98938-3464

ALUGA-SE SALÃO
R$ 2.500,00 – CAMBUCI
Salão 100 m², wc, copa.
IPTU R$ 170,00
CRECI: 56602
(11) 98938-3464

FINÍSSIMO SOBRADO
MINI PALACETE
BOSQUE DA SAÚDE
Explêndido local, garagem p/8 carros
Quintal c/ frutas e etc. R$ 1.500 Mil Reais.
Aceito troca por apto.
VÊR PARA CRÊR!
99936-7611 TRATAR SR PERES

VENDO TERRENO
500mts da estação Ipiranga, projeto aprovado para 26 Studio 28mts2. Valor R$750 mil. Aceito propostas
96541-6554 Creci 28073J

EMPREGOS

AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS
RAPAZ JOVEM, DINÂMICO,
QUE RESIDA NO IPIRANGA E OU JABAQUARA.
CURRÍCULO: (11) 99158-4185
ÓTIMO SALÁRIO MAIS BENEFÍCIOS

ATENDENTE P/CORREIOS
Idade acima de 25 anos p/ trabalhar no atendimento ao público. De segunda a sexta-feira em Moema.
CURRÍCULO: verahelenaramos@gmail.com
PRÓXIMO AO METRÔ EUCALIPTOS

TRABALHE CONOSCO
Obtenha: Mais Saúde Financeira/ Mais Saúde Emocional/ Mais Saúde Fisica. Produtos inéditos (Ozonizados, Micelizados, Liofilizados , Nanotecnologia)
INSCREVA-SE AQUI: (11)95144-5466

AUXILIAR DE ESCRITÓRIO
Jovem dinâmico e com ou sem experiência.
RESIDENCIA PROXIMA AO IPIRANGA ou JABAQUARA
CURRÍCULO: (11) 99158-4185
RUA DESCAMPADO, 64 –VL VERA CEP 04296-090

VENDEDOR (A) / AUX. VENDAS
VENDA INTERNA. JOVEM E DINÂMICA, RESIDA PROXIMO AO IPIRANGA E/OU JABAQUARA ÓTIMA OPORTUNIDADE DE GANHO + BENEFICIOS
CURRÍCULO: (11) 99158-4185
RUA DESCAMPADO, 64 –VL VERA CEP 04296-090

TUDO NEWS



ESTRELA
Esquadrias Metálicas
Ferro e Alumínio
PORTAS, PORTÕES, GRADES, VITRAUX, JANELAS, ETC
R. Marechal Pimentel, 678 - Sacomã (par. à R. Alencar Araripe, alt. nº 829)
2272.9626 / 2273.7070



OKINAWA CUPINS
CUPINS DE SOLO E MADEIRA
BROCAS, BARATAS, PULGAS E RATOS
5012-1226/5012-3996 95397-7761

SERVIÇOS DE IPTU
Desdobro, correção de áreas e outros serviços
elsilva1974@gmail.com
Eng. Eduardo 98257-8274

Entorno do Parque será modernizado até 2027



Obras preveem implantação de rampas acessíveis e integração de rotas para pedestres e ciclistas

A Prefeitura de São Paulo deu início às obras de qualificação do Eixo Histórico do Ipiranga. Os trabalhos tiveram início no mês passado e devem durar 18 meses, ou seja, até outubro de 2027. O valor gasto será de R$ 36 milhões.

O objetivo é melhorar a mobilidade, acessibilidade e qualidade ambiental da região. De acordo com a Prefeitura, as obras preveem a ampliação e qualificação de calçadas, implantação de rampas acessíveis, reorganização dos fluxos viários e integração de rotas para pedestres e ciclistas.

Também estão incluídas melhorias de drenagem com soluções sustentáveis, como jardins de chuva e biovaletas, além de nova iluminação pública, instalação de mobiliário urbano e aumento das áreas verdes.

A implantação do projeto está dividida em etapas. Além do entorno do Parque da Independência, as obras contemplam importantes vias e espaços públicos da região, incluindo: Avenida do Estado (entre a Avenida Presidente Wilson e a Praça Alberto Lion) e Avenida Teresa Cristina.

No entorno da Praça do Monumento, por exemplo, estão previstas intervenções como requalificação paisagística, implantação de espaços de contemplação, melhorias de acessibilidade (incluindo piso tátil e rampas) e melhoria da iluminação pública.

Devido à proximidade ao Parque da Independência, a Praça do Monumento apresenta restrições mais expressivas de proteção do patrimônio histórico. Por esse motivo, a requalificação de calçadas será executada com concreto simples e iluminação de baixa altura de modo a não causar impacto na paisagem e até mesmo valorizar o conjunto histórico do Parque da Independência. Já para aumentar a segurança do pedestre, deverá ser implantada uma baia de espera de automóveis para conversão da Avenida Dom Pedro I à Avenida Doutor Ricardo Jafet.

Para a redução de enchentes, Avenida Tereza Cristina deverá ganhar jardins de chuva.

Festa na Cinemateca

Os sabores e tradições das festas juninas vão tomar conta da Cinemateca Brasileira nos dias 23 e 24 de maio de 2026 com mais uma edição da Feira Sabor Nacional. O evento reúne gastronomia, cultura popular, música ao vivo e atividades para toda a família em um verdadeiro arraial dedicado à culinária brasileira.

Com cerca de 100 pequenos produtores, chefs, restaurantes, botecos e artesãos, a feira valoriza receitas tradicionais, ingredientes regionais e o universo afetivo das comidas típicas do interior do país. Entre as delícias confirmadas estão pastel de angu, milho verde, pamonha, broa de milho, maçã do amor, doces de amendoim, bolo de rolo, geleia de quentão, antepasto de pinhão e diversas outras especialidades regionais.

Além da gastronomia, o evento também contará com uma programação cultural voltada para todas as idades. Oficinas infantis, contação de histórias, apresentações musicais e cortejo junino fazem parte das atrações preparadas para o público.

No sábado e domingo, das 12h às 13h30, haverá contação de histórias para crianças com a Associação Viva e Deixe Viver. Já das 14h às 15h, a oficina infantil "Semente, o começo de tudo!", promovida pela Sabor de Fazenda, apresentará às crianças a importância dos alimentos e da agricultura.



Feira Sabor Nacional será nos dias 23 e 24 de maio com tema junino

Outra atração será a "Oficina do Milho", das 15h às 16h, organizada pelo grupo Brasil Meu Quintal, mostrando a importância cultural e gastronômica desse ingrediente tão presente nas festas de São João. A partir das 16h, o público poderá participar de um cortejo junino com música, instrumentos e tradições típicas das festas do interior.

A programação musical também promete animar os visitantes. Das 12h30 às 14h30, o Trio Brasil Samba Show se apresenta no espaço Botecaria com clássicos do samba brasileiro. Já das 15h às 17h, o trio Forróteando leva muito forró ao vivo para o espaço deck da Cinemateca.

A Feira Sabor Nacional se consolida como um encontro entre tradição, cultura e gastronomia, oferecendo ao público a oportunidade de experimentar sabores autênticos, conhecer produtores artesanais e celebrar as raízes brasileiras em um ambiente acolhedor e familiar.

Serviço

Cinemateca Brasileira – Largo Senador Raul Cardoso, 207. Datas: 23 e 24 de maio. Horário: sábado, das 10h às 19h, e domingo, das 10h às 18h. Ingressos: R$ 20 (inteira) e R$ 10 (meia-entrada para estudantes, maiores de 60 anos ou para quem doar 1 quilo de alimento não perecível, destinado à ONG Instituto Sonhe). Crianças de até 10 anos não pagam.



Casa e Cia.
CONSTRUÇÃO - ARQUITETURA - DECORAÇÃO

RASPA TACO
Aplicação de sinteko, bona, vitta berga
Colocação de taco e assoalho
Fs.: 2371-9941
9.6190-2068
Falar com Claudio

Produtos Bagarollo DESDE 1972
SOB MEDIDA
Grade de proteção
Fechamento área
Tela mosquiteira
Corrimão
Porta Sanfonada
Grade pantográfica
Porta p/ armário
Várias cores de alumínio
BOX VIDRO E ACRÍLICO
VENEZIANA 3 F.
VITRÔ CORRER
ORÇAMENTO S/ COMPROMISSO
CONSULTE! FACILITAMOS O PAGAMENTO
PORTÃO AUTOMATIZADO ALUMÍNIO E FERRO
10 VEZES
QUALQUER DESENHO AUTOMATIZAMOS SEU PORTÃO
VIA ANCHIETA, 1750 - TEL: 2272-0652 / 9.8846-7887 - www.bagarollo.com.br

Tudo que sua obra precisa você encontra no Ipiranga e Jabaquara News!
Cimento, Betoneira, Blocos e Tijolos, Material elétrico, hidráulico, Pisos e muito mais!

MONTANO MADEIRAS E FERRAGENS LTDA.
* Deck de Piscina * Rodapé * Sarrafo * Tábuas * Forros (Madeira e PVC)
* Puxadores * Colas * Thiner * Seladora * Linha Completa de Aramados * Porta Cd's
* Folhas Nacionais e Importadas Tudo para móveis em geral
www.montano.com.br FERRAGENS PARA MÓVEIS
Por WhatsApp, Telefone ou E-mail MANDAMOS ENTREGAR!!!
11 5062-7028 / 11 9.5780-4063 FACILITAMOS 10X NO CARTÃO
Av. do Cursino, 513 - Vila Gumercindo

BOM APETITE

Canjica Romeu e Julieta

Ingredientes: 500 gramas de canjica de milho; meio litro de leite integral; 1 ½ xícara (chá) de açúcar; 200 gramas de goiabada picada; 150 gramas de queijo tipo Muçarela picado; 1 pitada de sal. Preparo: Deixe a canjica de molho na água fria durante 24 horas. Passado este tempo, cozinhe os grãos em panela de pressão com 1,7 litros de água fria. Quando estiver cozido, acrescente o leite, o açúcar e a pitada de sal e deixe ferver normalmente sem pressão até engrossar ligeiramente. Desligue o fogo e reserve. Em outra panela, cozinhe os pedaços de goiabada em 200 ml de água até obter um creme. Junte o creme de goiabada à canjica cozida. Misture bem e ferva novamente para engrossar. Na hora de servir, junte o queijo e acrescente pedaços de goiabada.

Cocada de Amendoim

Ingredientes: 2 latas de leite condensado; 4 xícaras (chá) de açúcar; 200 ml de leite; 1 xícara (chá) de amendoim torrado e triturado; ½ xícara (chá) de coco ralado; ½ colher (sopa) de margarina. Preparo: Numa panela, misture todos os ingredientes. Misture bem e leve ao fogo, cozinhe mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e transfira para uma assadeira retangular, untada com óleo, ou manteiga sem sal, ou margarina sem sal. Espere esfriar um pouco e corte em quadrados. Dica: Cozinhe em fogo médio.



Clássico brasileiro em versão cremosa ganha um toque especial

Curau

Ingredientes: 4 espigas de milho; 300ml de leite; 200ml de leite de coco; 3/4 xícara (chá) de açúcar; 1 colher (sopa) de manteiga sem sal; canela em pó para polvilhar. Preparo: Com uma faca afiada, corte os grãos de milho do sabugo. No liquidificador, bata os grãos de milho, o leite, o leite de coco e o açúcar. Coe a mistura, coloque o líquido numa panela, adicione a manteiga e leve para cozinhar em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Coloque o curau numa travessa. Pode ser servido quente ou gelado, acompanhado de canela em pó.



Ipiranga registra fila quilométrica para tirar título de eleitor

Eram 19h30 da segunda-feira, 6 de maio, e, depois de quatro horas de espera em uma fila quilométrica, Michele Alves, moradora da Estrada das Lágrimas, estava feliz. Ela era a última pessoa da fila e recebeu a senha de número 521 para tirar seu título de eleitor.

O dia 6 foi o último prazo para quem precisava resolver pendências relacionadas ao título, mudar o domicílio eleitoral, pagar multa por ausência nas últimas eleições ou emitir o documento pela primeira vez. Assim como Michele, cerca de 85% das pessoas na fila eram jovens que votariam pela primeira vez, todos moradores da região do Ipiranga.

Outros casos chamavam atenção, como o de Mariela, de 20 anos, que também estava tirando o título pela primeira vez, já que precisava do documento para emitir o passaporte e realizar uma viagem ao exterior.

Para Marcelo Dantas, que trabalha na Justiça Eleitoral há 32 anos, a semana que antecedeu o encerramento do prazo já havia sido bastante movimentada. Segundo ele, a segunda-feira, último dia para regularizar a situação eleitoral e garantir o voto nas eleições de outubro, foi especialmente intensa.



Michele Alvez foi a última pessoa da fila a receber a senha

"Muito jovem, mas todos pacientes, educados e demonstrando felicidade ao sair com a certeza de que poderiam votar em outubro", comentou.

Às 20h, visivelmente cansada, mas satisfeita com o cumprimento da legislação, Sandra Souza, chefe do Cartório Eleitoral do Ipiranga, afirmou que todas as pessoas que estavam na fila até as 17h seriam atendidas, já que haviam recebido senhas. Mesmo assim, ela continuava circulando entre os guichês para acompanhar o andamento dos atendimentos.



Marcelo trabalha no local

Bebê canguru é o novo morador do Zoo

Um bebê canguru, filho de Theca já pode ser visto na bolsa marsupial da mãe. Ele é o novo habitante do Zoológico de São Paulo e, segundo a administração, ao colocar a cabeça fora da bolsa esse comportamento marca uma nova etapa no crescimento da espécie.Como os filhotes nascem muito frágeis, eles ficam protegidos na bolsa da mãe, localizada no abdômen por vários meses e seu surgimento é sinal de que começam uma nova fase na vida da espécie. De acordo com o zoológico, o bebê já completou a fase intrauterina e deve deixar a bolsa pela primeira vez em breve. Os animais chegaram ao espaço em março deste ano e integram ações de educação ambiental voltadas à fauna da Oceania.

Maior espécie de canguru do mundo, o canguru-vermelho habita regiões áridas e savanas do país australiano. Os machos podem atingir até 1,5 metro de altura e pesar cerca de 92 quilos. Já as fêmeas são menores e podem chegar a aproximadamente 39 quilos.



Filhote deu a 'primeira espiada' para fora da bolsa da mãe

BELEZA

Atividades que transformam corpo e mente

Manter uma rotina de atividades físicas deixou de ser apenas uma questão estética e passou a ser uma necessidade para quem busca mais qualidade de vida, disposição e equilíbrio emocional. Em meio à correria do dia a dia, encontrar uma prática prazerosa pode ser o primeiro passo para melhorar a saúde, fortalecer o corpo e ainda cuidar da mente. Caminhar, pedalar, nadar, dançar ou praticar exercícios em academias são alternativas acessíveis e capazes de proporcionar inúmeros benefícios físicos e emocionais.

A bicicleta, por exemplo, continua sendo uma das atividades mais recomendadas para quem deseja melhorar o condicionamento físico e perder peso de forma saudável. Pedalar fortalece os músculos das pernas, glúteos e abdômen, melhora a circulação sanguínea e contribui para a saúde cardiovascular. Além disso, andar de bicicleta ajuda na postura, reduz o estresse e estimula hábitos mais saudáveis no cotidiano. Atualmente, muitas pessoas também aderiram às bicicletas ergométricas e às aulas de spinning, que oferecem treinos intensos e eficientes para queima calórica. Especialistas recomendam que iniciantes comecem com períodos curtos, entre 15 e 20 minutos por dia, aumentando gradativamente o tempo e a intensidade conforme o condicionamento melhora.

Outra atividade considerada extremamente completa é a natação. Por trabalhar praticamente todos os grupos musculares ao mesmo tempo, ela se destaca como uma das práticas mais eficientes para fortalecimento corporal e melhora da resistência física.



Comece treinando 20 min. por dia

CIRURGIÃO DENTISTA
DR. MÁRIO TERUO MINAMI • CROSP 69147
Formação UNESP/1996
• Implantes (Implantodontia)
• Próteses (Próteses Fixas e Móveis)
• Estética (Dentística)
• Canal (Endodontia)
• Aparelhos Fixos ou Móveis (Ortodontia)
• Cirurgias (Dentes do Siso, Extrações)
• Tratamento Gengiva Raspagem e limpeza } Periodontia
• Clareamento à Laser e/ou Caseiro
5594-3814 | 5594-4270 97137-2147
Rua Caramuru, 19 - Sala 11 (em cima da loja Alô Bebê da Rua Luís Góis, 885)
www.mtmodonto.com.br Próximo Metrô Santa Cruz



