

REVISTA

MDSGP

CABRAL COSMOPOLITA

Um bairro charmoso,
com vida própria e
cheio de opções.

TROFÉU INCORPORADOR DO ANO

O Arbo Cabral comemora o
prêmio na categoria Projeto
Arquitetônico.



ARBO

Cabral

MORE NO PONTO
MAIS ALTO E EXCLUSIVO
DO CABRAL.

Desfrute do sol o dia todo em uma vista privilegiada.

240m² a 379m²

1 TORRE / 1 APARTAMENTO POR ANDAR



Rua São Pedro, 84, esquina com Av. Anita Garibaldi

Conheça mais em:

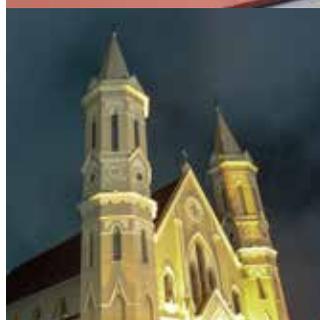
arbocabral.com.br | 41 98897-6549 | 41 3015-7283

Imagens meramente ilustrativas. Incorporação registrada sob o nº PR-79.886 na 2ª Circunscrição do Registro de Imóveis de Curitiba/PR.





6
14



22



26



31



36

38

42

VITRINE DE DESIGN

Design sem fronteiras Oito notas sobre o que há de mais interessante no design atual. Profissionais renomados, do Brasil e do mundo, que unem artesanato, tecnologia e sustentabilidade.

SINGULAR

Cabral Cosmopolita Assim como outras cidades do mundo, como Nova York e Londres, Curitiba tem um bairro extremamente charmoso e com vida própria, o Cabral. Aqui exploramos a história e as peculiaridades para entender por que ele se tornou um dos grandes destaques da cidade. De quebra, listamos alguns locais imperdíveis desse bairro e redondezas.

INSTITUCIONAL

Arbo Cabral, um marco residencial O prêmio Troféu Incorporador do Ano 2018 na categoria Projeto Arquitetônico, promovido pela Associação dos Dirigentes de Empresas do Mercado Imobiliário do Paraná (Ademi/PR), para o empreendimento Arbo Cabral, vem confirmar a vocação e o comprometimento da MDGP em contribuir para a valorização e desenvolvimento do setor no Paraná.

REFERÊNCIA

Triptyque assina edifício feito com madeira Projeto AMATA, assinado pelo premiado escritório franco-brasileiro Triptyque, foi o ganhador do 5º Prêmio Saint-Gobain de Arquitetura Sustentável. Trata-se de um edifício de uso misto construído inteiramente em madeira certificada, localizado no bairro Vila Madalena, em São Paulo. O próximo projeto da MDGP será assinado pelo escritório Triptyque.

INSPIRAÇÃO

Comida boa e para o bem O encantador trabalho da mineira Gabrielle Mahamud, que há cinco anos criou em Curitiba o projeto Good Truck Brasil, para resgatar alimentos bons e nutrir quem precisa com refeições de qualidade.

EXPERIÊNCIAS

Asilo São Vicente de Paulo Localizado no Cabral e referência no acolhimento a pessoas idosas há mais de 90 anos, o Asilo São Vicente prioriza a qualidade de vida e o resgate à dignidade.

À MESA

Chocolate que vale ouro As irmãs Schneider, à frente da curitibana Cuore di Cacao, venceram na categoria barras saborizadas do 10º Northwest Chocolate Festival, nos EUA, referência mundial quando o assunto é chocolate artesanal.

PONTO FINAL

O cartunista e ilustrador Nilson Sampaio nos empresta seu traço para marcar alguns dos melhores pontos do bairro Cabral.

Foto: Divulgação



Após a publicação da nossa revista comemorativa aos 10 anos da marca, essa nova edição vem para reforçar os conceitos e valores de nossa empresa. Queremos aplicar todo know how, adquiridos em mais de 30 anos de história no mercado imobiliário curitibano, em novos projetos que surpreendam e se destaquem pelo conceito e alto padrão de qualidade.

Após o sucesso do lançamento do ARBO Cabral, trazemos como destaque de capa uma matéria especial sobre o nosso bairro, o Cabral. Ele tem se tornado referência em prédios de alto padrão, comércio e bem viver em nossa cidade. A região atrai cada vez mais pessoas pela qualidade habitacional, segurança e proximidade ao centro. Estamos preparando mais um lançamento para esta região e em breve traremos a novidade.

É com grande alegria que também compartilhamos a premiação conquistada pelo ARBO Cabral na categoria "Projeto Arquitetônico" no Troféu Incorporador do Ano 2018, pela Associação dos Dirigentes de Empresas do Mercado Imobiliário (Ademi/PR). Essa conquista é resultado do trabalho árduo e impecável dos profissionais envolvi-

dos e também da confiança que o mercado atribui a nossa empresa. Conheça nas próximas páginas mais detalhes da construção que traz inúmeros pontos de inovação com o objetivo de proporcionar conforto, segurança e comodidade aos seus moradores.

Com a premissa de abordar informações atemporais que informem e inspirem nossos leitores, fomos também em busca do que há de melhor no design regional e mundial e descobrimos trabalhos muito especiais apresentados na nossa Vitrine de Design. O projeto AMATA, do premiado escritório franco-brasileiro Triptyque, atual parceiro da MDGP, o trabalho apaixonante de Gabrielle Mahamud à frente do projeto Good Truck Brasil, as premiadas irmãs Schneider, da Cuore di Cacao, e o trabalho de referência social do Asilo São Vicente de Paulo, são também temas desta edição.

Aproveitem a leitura.

Marlus Doria
Diretor da MDGP

EXPEDIENTE



Crédito capa: O Cabral visto de cima pelas lentes do fotógrafo Guilherme Pupo, referência no Brasil em fotos aéreas.

A Revista MDGP é uma publicação da MDGP INCORPORAÇÕES.

Projeto Gráfico e Editorial: @disegno.arti@gmail.com | @disegno.arti
Brand Concept: Regina Rocha
Projeto Gráfico: Diego Fernando Olejnik
Editora: Melissa Crocetti | DRT 57668-SP
Redação: Ana Carolina Nery
Revisão: Mônica Ludvich
Tiragem: 6 mil exemplares
Contato: 41 3501-6776
www.mdgp.com.br
f/mdgpincorporadora @mdgpincorporadora

DESIGN SEM FRONTEIRA

No Brasil e no mundo, o mesmo caminho: a sustentabilidade e o resgate de técnicas artesanais aliadas à tecnologia

Fotos: Ingar Kurth



Alemanha, a verdadeira vanguarda

A Maison&Objet Paris é autoridade internacional para design de interiores, arquitetura, cultura e estilo de vida. É natural então que todos os olhares se voltem para quem aparece ou desponta como tendência em seus corredores. É o caso do designer alemão Sebastian Herkner, eleito designer do ano pela feira em 2019, na edição de inverno que aconteceu em janeiro. Uma homenagem à sua originalidade e ao perfeccionismo de seu estúdio em uma instalação que contou um pouco da sua história – e que você pode ver aqui em nossas páginas.

Aos 37 anos, Herkner, formado pela Universidade de Offenbach, coleciona colaborações com designers internacionais de renome como Moroso, Thonet e Lintello. Desde a primeira instalação de seu estúdio, em 2006, tem incansavelmente trabalhado na criação de projetos que unem a tradição com a criatividade, novas tecnologias com artesanato. Sua habilidade para a utilização da paleta de cores se funde ao apetite por materiais como cerâmica, madeira, mármore e couro, com os quais trabalha atento às questões de sustentabilidade. Assim, cria peças verdadeiramente impressionantes e autênticas.

A próxima edição da Maison&Objet Paris acontecerá entre os dias 6 e 10 de setembro.



Foto: © Rosenthal, courtesy of ZHD



Weave, por Zaha Hadid

Zaha Hadid (1950-2016) foi uma arquiteta iraniana que passou grande parte da vida em Londres e emprestou a sensibilidade de seu olhar para as questões de arquitetura e do design mundial. Hadid foi a primeira mulher a conquistar o Prêmio Pritzker de Arquitetura, em 2004 (uma espécie de Oscar do segmento), e mesmo depois de sua morte precoce o seu estúdio, Zaha Hadid Design (ZHD), deu continuidade ao seu legado.

O que você vê aqui são os Vasos Weave, do Zaha Hadid Design para a Rosenthal, uma das líderes mundiais na produção de louças e artigos de porcelana para o lar desde 1879. Definidos pelas linhas límpidas, marca registrada da arquiteta, os vasos incorporam traços delicados que se entrelaçam e divergem para expressar sua interação de fluidez e simetria.

Ao longo de mais de 140 anos de história, a Rosenthal já criou peças de edição assinadas por outros artistas renomados como Salvador Dalí e Andy Warhol.

Foto: Lucas Ferreira | Projeto arquitetônico: Leticia Kaniak Kunow



Moldura do espaço

O alemão Henning Kunow conquistou clientes pelo Brasil ao criar tapetes que deixaram de ser coadjuvantes para se tornarem o personagem principal da decoração. A história começou em 2006, quando a sogra dele (brasileira) resolveu desenvolver manualmente um tapete de lã baseado em um dos desenhos do artista. O resultado agradou tanto que em 2012 começou a produção de tapetes de nylon e de resina. Os tapetes vão além do design decorativo e transformam o calor, a natureza, o forró, o samba, a sujeira e os perigos da rua em produtos de luxo de alto padrão. Assim são ao mesmo tempo arte, documentação e design.

As aquarelas são resultado da pesquisa das cores para documentar e conservar as emoções elementares da vida no Brasil.



Fotos: Divulgação

Cadeira reciclável

O estúdio internacional Snøhetta, com sede em Oslo, na Noruega, criou uma cadeira feita com plástico 100% reciclável, a S-1500, resultado de uma pesquisa de mais de dois anos relacionada ao plástico, na busca por entendê-lo como um material, sua jornada e pegada na cadeia de valor, além de suas qualidades inerentes. A proposta é mostrar que o plástico pode ser um recurso valioso se empregado de novas maneiras.

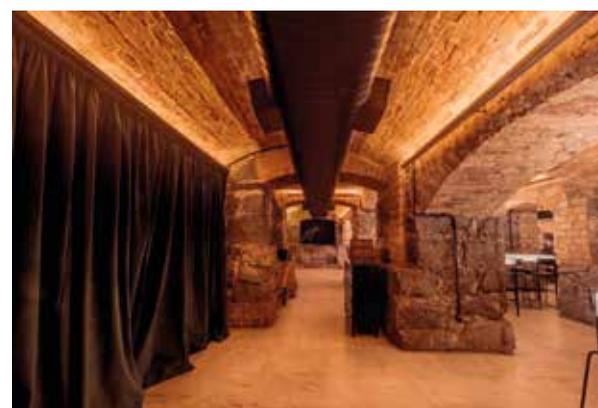
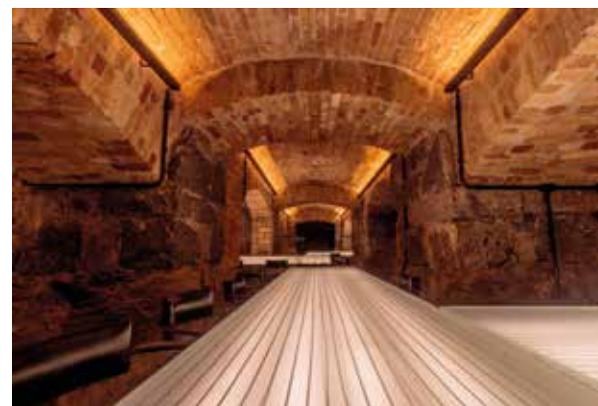
O Snøhetta trabalhou juntamente com a fabricante de móveis Nordic Comfort Products para desenvolver essa cadeira a partir do plástico reciclado da indústria de piscicultura no norte da Noruega. A subestrutura é feita de aço reciclado. O móvel é um redesenho estrutural da cadeira R-48, clássica da modernista norueguesa Bendt Winge do final da década de 1960, que também é produzida pela NCP.

O material usado na produção é fornecido por empresas agrícolas locais, com redes de pesca desgastadas, cabos e canos de suas operações. Uma vez que esses componentes estejam desgastados, eles podem ser coletados, processados e posteriormente triturados em um granulado que pode ser injetado na fôrma, gerando infinitas possibilidades para o desenvolvimento de novos objetos.



Devido à sua técnica de produção e composições plásticas variadas, o padrão de cada cadeira será único, mesmo que seja produzida em massa.

Fotos: Divulgação



Bar dos Arcos

Desde dezembro de 2018, o Salão dos Arcos, no Theatro Municipal de São Paulo, abriga o novo Bar dos Arcos. A charmosa estrutura centenária era o ponto de passagem de dutos de ventilação natural do prédio, restaurada na década de 1980 e que manteve as estruturas originais como a cantaria de pedra e alvenaria de tijolo, além das abóbodas do forro.

Projetado para ser um espaço de compartilhamento e sociabilidade, que alia história e design contemporâneo, o Bar dos Arcos leva a assinatura do escritório de arquitetura MM18, de Marcos Caldeira e Mila Strauss. Em vez de tradicionais cadeiras e mesas dos restaurantes convencionais, um labirinto de mesas iluminadas, sem lugares marcados, com a intenção de romper com a ideia de um espaço privativo transitório e incentivar a socialização. O projeto de luz, de autoria de Fabio Cristini e Renata Fongaro, privilegia os arcos do salão original e suas abóbodas. Há também luminárias especiais que se assemelham a candelabros.

O resultado é impressionante e funde com beleza arquitetura, gastronomia e ocupantes do espaço. À frente do projeto está Facundo Guerra, do Grupo Vegas, que possui larga experiência na ocupação da arquitetura histórica de São Paulo e já restaurou dezenas de lugares importantes para a memória da cidade. Reservas, apenas online pelo thefork.com.br.



O espírito do lugar

Em sintonia com a tendência de valorizar o que é local e artesanal, o trabalho da designer Nicole Tomazi com a coleção Genius Loci, expressão que significa “o espírito do lugar”, transforma a linguagem estética de lugares onde as famílias trabalham o trigo para a confecção de chapéus e bolsas, cujas técnicas passam a ser aplicadas em objetos de mobiliário como mesas e armários. A intenção de mudar a tipologia dos objetos, sua forma e função, representa uma possibilidade para esses artesãos.

A família que produz as peças tem na nonna de 83 anos seu esteio. Ela, que desde os 8 anos alternava o trabalho na lavoura com a confecção de objetos de palha de trigo, direciona seus descendentes para o trabalho manual. Seu filho, sua nora e também sua neta de 22 anos carregam o conhecimento desse fazer pelo tempo.

Genius Loci, elaborado com materiais de palha de trigo e aço-carbono, representa a devoção da designer aos pequenos produtores, ao fazer manual e às histórias que só um ritmo lento pode carregar pelo tempo.



Madeira e vapor

As peças do designer de mobiliário e escultor Matthias Pliessnig impressionam pelo volume, em um primeiro momento. Quando se descobre que elas são feitas a partir de uma técnica delicadíssima de madeira curvada a vapor, elas se tornam ainda mais instigantes. Com estúdio localizado no Brooklyn, Nova York, Pliessnig é aclamado pela crítica especializada por seu estilo “cineticamente contemporâneo”, como ele se define, aliado a um trabalho detalhista de um grande artesão. O interesse pela marcenaria surgiu depois que ele decidiu construir um barco e se inspirou nas técnicas navais, especialmente a flexão a vapor de tiras de madeira ao redor de um molde, para a fabricação de móveis.

Para chegar ao resultado desejado, o processo é meticuloso: ele submete tiras finas de madeira a uma alta temperatura, então o vapor as amolece. Após 15 segundos, as tiras estão maleáveis e podem ser moldadas, porém, tem-se apenas 30 segundos para passar pelo processo de moldagem antes que a madeira endureça novamente. Depois de colocadas, elas passam entre seis e oito horas pelo processo de modelagem para que permaneçam curvas. A escolha pelo carvalho-branco se dá pelas características de força e maleabilidade dessa madeira nobre.

O banco Amada, cujo projeto demorou aproximadamente cinco meses para ser concluído e que consiste em dezenas de milhares de cruzamentos entre tiras de madeira, faz parte de uma exposição do *Smithsonian American Art Museum*, em Washington, Estados Unidos.



O banco Amada é elaborado a partir de tiras de carvalho-branco dobradas. A peça de proporções gigantescas – imagine que ela teve que ser transportada através de um guindaste – reflete a imaginação do designer quando criança, que previa a construção de barcos e aviões.



Marcenaria milenar

Um ateliê de marcenaria localizado no interior de São Paulo foi escolhido como um dos 25 estúdios de arte mais importantes do mundo pela renomada revista inglesa Monocle. O trabalho de Morito Ebine, japonês radicado no Brasil há mais de 30 anos, é de um preciosismo inigualável e feito com a humildade típica dos grandes mestres. Em seu ateliê, ele produz móveis artesanais de design contemporâneo, especialmente cadeiras, através da técnica milenar de encaixe, ou seja, suas peças não contêm nenhum prego ou parafuso, o que as torna muito mais duráveis já que não há desgaste dos metais.

O respeito à natureza também é uma das premissas do trabalho de Ebine, sendo que a produção das peças prioriza o uso adequado da matéria-prima e a durabilidade.

ODA DESIGN CLUB



CABRAL COSMOPOLITA

Sinônimo de elegância e luxo, o bairro que nasceu e cresceu no entorno da Igreja Bom Jesus e do Graciosa Country Club é como uma pequena cidade dentro de outra



Igreja Senhor Bom Jesus do Cabral

O Cabral é um bairro que tem vida própria. Com suas construções de alto e médio padrão e potencial tanto residencial como comercial, é um dos mais cobiçados da cidade por empreendedores e pela população, que vê nele a opção ideal para morar. Isso porque o Cabral oferece qualidade de vida sem igual. Tem ampla infraestrutura de serviços, gastronomia variada e de alta qualidade, um dos clubes mais tradicionais da cidade, assim como proximidade com o Centro e facilidade de acesso aos demais bairros, mesmo os mais distantes. Além de ser arborizado, seguro, tranquilo e muito charmoso. Relatos históricos do final do século 19 creditam o nome do bairro a uma homenagem à família Cabral, uma das mais influentes da região e que seria a responsável pela doação de um terreno para a construção de uma capela. As festas religiosas do Senhor Bom Jesus arrecadavam fundos para a construção da nova igreja em suas proximidades, que passou a ser chamada de Igreja Senhor Bom Jesus do Cabral. Em 1912, os padres passionistas se estabeleceram na região.

O crescimento do bairro foi associado aos antigos caminhos, que são atualmente as avenidas Munhoz da Rocha e Anita Garibaldi. A fama de ser um bairro elegante e luxuoso não é de hoje, veio pouco tempo depois. Começou a partir de 1927, com a fundação do Graciosa Country Club, que levou glamour ao bairro e recebeu essa denominação por seu antigo e importante acesso frontal, a Estrada da Graciosa.

“O Cabral já nasceu importante em função de sua área verde e, principalmente, do Graciosa. Um country club em qualquer lugar do mundo faz sua redondeza se tornar um ponto de desejo, todos querem compartilhar de um clube dessa envergadura. E, logicamente, em seu entorno as construções acabam vindo, em função do público que passa a morar nessa região”, avalia o empresário **Carlos Eduardo Canto**, corretor de imóveis em Curitiba há mais de 45 anos. Geograficamente, o Cabral é compacto. Ele ocupa uma área de 2,03 km², o equivalente a 0,47% do território total de Curitiba. Segundo dados do Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba (IPPUC), tem uma população de 13 mil habitantes, espalhados por quase 6 mil domicílios. “Ele não é grande, mas é o



Graciosa Country Club

mais interessante para morar e onde o comércio quer se instalar, pela sua valorização.” Além disso, comenta Canto, é um bairro de topografia alta, que garante belas paisagens para admiração nas varandas e janelas dos apartamentos. “Tem a vista da Serra do Mar e muitas áreas verdes. No mercado imobiliário todos desejam ter um terreno nessa região”, afirma Canto.

A cidade dentro da cidade

A maioria das cidades pelo mundo está evoluindo para os bairros se tornarem pequenas centralidades, onde aconteça tudo e se tenha toda a vivência do dia a dia, como é comum perceber em bairros de Nova York, Londres ou Tóquio, claro, dadas as devidas proporções, porque esses lugares são megalópoles. Segundo a arquiteta e urbanista **Mônica Junke de Castro Prosdócimo**, professora na Escola de Arquitetura e Design da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR), o Cabral cresceu e se desenvolveu em função do eixo estrutural que passa pela região, trinário baseado na Avenida Paraná (Bacacheri), com desvio para o Centro, na Avenida Cândido de Abreu, e finalização na Rua Padre Anchieta até conec-

tar-se com a BR-277. Vale agregar o conjunto de vizinhos Ahú, Alto da Glória, Alto da XV, Hugo Lange e Juvevê, que compartilham dessa evolução. “Isso acabou trazendo muitos edifícios de um porte maior ao Cabral e foi o que realmente ajudou a desenvolver essa questão da pequena centralidade. Além de o poder aquisitivo ser alto e isso gera comércio de luxo”, diz ela. A especialista em marketing e em pesquisa de tendências **Mariana Smolka**, criadora do perfil Curitiba Cool no Instagram, compara esse movimento no Cabral ao de bairros como Shoreditch, em Londres, e Brooklyn, em Nova York. O primeiro se transformou no queridinho da cidade britânica há poucos anos, após a revitalização para os Jogos Olímpicos de 2012. Diferente da clássica elegância do pontual chá das cinco, é um point descolado, criativo, divertido e surpreendente, com muitos ateliês, galerias de arte, restaurantes e cafés. O segundo, uma verdadeira cidade dentro de Nova York, que tem desde estudantes e artistas a hipsters e famílias. O Cabral, pouco a pouco, parece seguir a mesma tendência, comenta Mariana. “Os bairros são as novas cidades. E é muito forte a cultura de valorizar o que é desses lugares. Por exemplo,



Churrascaria Paraguassu

consumir em lojas, comércio, cafés e usar o termo 'feito no Brooklyn', 'feito no Shoreditch', fazendo questão de dizer que é de lá. Isso é muito comum."

Exemplos bem mais próximos temos na capital de São Paulo, aponta Mariana, como a Vila Madalena, Pinheiros e Liberdade. "Elas são minicidades, cada uma com seu estilo de loja, de comércio, de serviço. É possível em cada uma delas até imaginar e mapear quem são as pessoas que frequentam: o que consomem, o que gostam, que tipo de entretenimento elas têm por conta da região."

O Cabral se mostra com uma vocação mais diurna, em contraponto a outros locais, como o Batel. "Não diria que se parece com uma cidade do interior, mas pelas ruas, casas e entorno conseguimos nos sentir em uma cidade não tão movimentada, mesmo estando muito perto do centro. Parece uma outra cidade, com cafés superleais, as padarias e os restaurantes, que foram para o Cabral porque viram todo um potencial. Está virando um polo gastronômico."

A especialista em tendências vê no Cabral um ambiente bastante familiar. "É ideal para jovens a partir dos 30 e poucos anos, que estão formando uma família e ainda gostam de sair e curtir, mas, ao mesmo tempo, querem a tranquilidade de um bairro que traz segurança e conforto. Ele é tradicional, porém jovem."

"Árvores frondosas e pássaros cantando"

O Cabral é mesmo um sonho de consumo. Estar a poucos minutos do agito do Centro da cidade, porém, em uma localiza-

ção tranquila, é um privilégio e tanto. O jornalista e publicitário **Ruy Barroso** morou a vida toda no Batel e há menos de um ano desfruta das vantagens de residir no Cabral. "Está sendo uma experiência nova muito gostosa. O Cabral é uma Curitiba dentro de Curitiba, um bairro tranquilo, com grande infraestrutura de serviços, lazer e gastronomia."

O novo habitante optou por morar de frente para o campo de golfe do Graciosa Country Club e colhe os frutos de sua escolha diariamente. "Quer mais sossego e satisfação do que isto: acordar todos os dias e poder olhar um enorme campo verde com árvores frondosas e pássaros cantando?", comemora ele.

O Cabral não oferece a vida noturna a que estava acostumado no bairro anterior, mas, no que diz respeito à gastronomia, Barroso pode se esbaldar. "Somos privilegiados com restaurantes de cozinha internacional, comida trivial, pizzarias, fast-food ou simplesmente um café com bolo no meio da tarde na panificadora." E, entre suas preferências na região, o jornalista sugere a tradicional charutaria Tesoros de Cuba, na Munhoz da Rocha. "É ponto de encontro de amigos no happy-hour."

A chef de cozinha **Claudia Dotti** está há mais tempo no Cabral. São oito anos, desde que retornou de um período fora do país. Com dois filhos pequenos, queria estar perto da família. "Não demorou muito para que me encantasse com o bairro, pois tinha praticamente tudo o que precisava a poucos metros de casa. E o

que não tinha, o acesso pelas vias rápidas me davam facilidade para ter", recorda.

Com o tempo, Claudia percebeu novas vantagens, conta ela, como a proximidade de uma escola de futebol para os filhos. Para sua grata surpresa, localizada no gramado do setor de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Paraná (UFPR), onde fica a faculdade de Medicina Veterinária da instituição, onde se formou. Claudia foi explorando e conhecendo outros lugares, que hoje fazem parte do seu dia a dia, como o açougue Rio Grande, na Rua São Sebastião. "Corro sempre que preciso urgente de uma carne de qualidade. Ou ainda o restaurante Karbonell, na Doutor Manoel Pedro, para onde vou a pé quando sinto saudades de um petisco com cheiro e gosto de mar."



Bobardi



Padaria Requite

DICAS NO BAIRRO

O Cabral e seu entorno oferecem muitas opções para os momentos de lazer. Veja algumas das sugestões:

Bobardi

O cosmopolita Bobardi fica em uma grande casa cinza e preta na Avenida Munhoz da Rocha, 757, com uma fachada de encantar os olhos. O badalado restaurante apresenta uma releitura de pratos clássicos da alta gastronomia internacional, porém, de forma despreziosa e descomplicada. Com projeto arquitetônico de Giuliana Soncin, logo na entrada uma linda adega divide o salão em dois e, nas laterais, janelas do teto ao chão garantem a luminosidade do ambiente. Em um moderno bar são preparados os deliciosos drinks da casa, as paredes têm fotos da fotógrafa Mariana Canet e, para complementar a decoração contemporânea, no meio do salão uma jabuticabeira perto da escada, que leva os clientes ao segundo andar.

Padaria Requite

Com mais de 30 anos de tradição, a Padaria Requite está desde 2005 na Rua Recife, 34. O local foi criado com um conceito de ser mais amplo que no primeiro endereço, no Bigorrião, mas ao mesmo tempo cheio de aconchego. Com um ambiente climatizado, o cliente pode circular confortavelmente e tem acesso a centenas de produtos de fabricação própria, entre pães, doces, salgados e patês. A loja tem espaço para café com deck e um salão com uma agradável lareira, para aquecer no inverno e deixar o ambiente ainda mais gostoso.

Churrascaria Paraguassu

Para quem gosta de espaços descontraídos, ao ar livre, a churrascaria Paraguassu é um convite e tanto. Com pratos preparados com capricho e esmero pelas chefs e proprietárias Néia Zucoloto e Silvana Villafranca, fica no número 525 da Machado de Assis, uma rua tranquila e arborizada. Os ambientes internos e externos do Paraguassu, com as cobijadas mesinhas na calçada, acolhem toda a família com muito aconchego.

A Casa de Antonia

A Casa de Antonia, no número 110 da Rua Mauá, traz mais charme à região desde outubro de 2018. O projeto nasceu como uma pequena escola de culinária em Ipanema, no Rio de Janeiro, em 2013, pelas mãos da chef Andrea Vieira, que nesta época morava lá. Com o retorno para Curitiba, o projeto da escola cresceu e hoje é este descolado espaço. A torteria é um mix de restaurante, café, confeitaria, escola, happy-hour, empório e espaço gastronômico. O projeto arquitetônico é do escritório Claudia Pereira.

Babilônia

Com 15 anos de história, o Babilônia Gastronomia abriu sua unidade do Cabral em outubro de 2012. Fica na Avenida Munhoz da Rocha, 1.059, em um espaço amplo, confortável e muito acolhedor. O menu tem pratos atemporais, alguns que fazem sucesso até hoje, como é o Mignon Babilônia (escalopes de mignon grelhados ao molho mix de funghi). A casa também sempre teve uma ampla carta de drinks, antes mesmo do crescimento da mixologia em Curitiba.

Graciosa Country Club

Desde sua fundação, em 14 de julho de 1927, até os dias de hoje o Graciosa Country Club tem representatividade e glamour muito especiais na sociedade, como um dos clubes mais tradicionais. Desde então é palco de grandes eventos e de inesquecíveis lembranças para as famílias curitibanas. Tem aproximadamente 300 mil metros quadrados de área, em uma região privilegiada. São 7,5 mil sócios ativos e conta com um belíssimo campo de golfe com 6,2 mil jardas e 11 buracos, além de 15 quadras de tênis, um moderno centro poliesportivo e uma sede social imponente e aconchegante.

Lili Oui Sucre

Acolhedor e informal o charmoso café remete as casas de chá francesas. Paredes cobertas com papel de rosas, lustres de cristal e cadeiras estilo capitonê se destacam no visual da aconchegante confeitaria. Deliciosos doces e salgados além dos cafés quentes e gelados, chás e sucos fazem parte do delicioso menu. Abre de terça a sábado das 13h:30 às 19h30. Rua São Vicente, 77.



A Casa de Antonia



Babilônia



Lili Oui Sucre



Barista Coffe Bar



Cookie Stories



Baggio Pizzeria & Focacceria

Barista Coffee Bar

Uma das principais casas de cafés especiais de Curitiba, o Barista Coffee Bar serve café para consumo no local ou em pacotes de 250 gramas, para serem levados para casa. A carta foi desenvolvida pelo premiado barista Leo Moço. A charmosa cafeteria está na Rua Moyses Marcondes, 609, e conta ainda com um cardápio variado. Lá é possível, além de provar ótimos cafés, tomar um café da manhã reforçado, comer aquela sobremesa depois do almoço, relaxar durante uma pausa à tarde ou fazer um lanchinho no início da noite. Tem também vinhos nacionais e drinques com cachaças locais e frutas orgânicas, como a laranjinha do próprio quintal.

Cookie Stories

A primeira casa brasileira especializada em cookies está na Rua Moyses Marcondes, 429, e também na Vila Yamon, na Rua Itupava, 1402. Além do tradicional preparo, aposta em cafés especiais e outras iguarias deliciosas da gastronomia norte-americana. Idealizada pelas irmãs Camila e Rafaela Camargo, o grande destaque da casa são os cookies tradicionais, disponíveis em mais de dez sabores. Tem ainda vários tipos de sobremesas, como brownies, bolos, tortas e donuts, com recheios e coberturas que variam de acordo com a produção do dia.

Baggio Pizzeria & Focacceria

Seguindo o objetivo de levar aos clientes um pouco da Itália de um jeito bem brasileiro, nasceu a Baggio Pizzeria & Focacceria, em 1999. A primeira casa, localizada no bairro Água Verde, em Curitiba, foi tão bem sucedida que, apenas um ano depois, uma primeira franquia já foi inaugurada, no outro lado da cidade. Desde lá até hoje, já foram abertos além desses dois restaurantes, mais dez unidades. Indicada por três anos consecutivos ao Prêmio Bom Gourmet – evento promovido pelo jornal Gazeta do Povo para premiar os destaques da cozinha curitibana, foi consagrada na edição 2011 do prêmio com o título de “Melhor Pizza de Curitiba. Qualidade continua sendo o principal objetivo da Baggio, que faz questão de ser lembrada não apenas como uma das maiores, mas como uma das melhores pizzarias da cidade! A unidade fica na rua Rocha Pombo, número 380.

ARBO CABRAL

um marco residencial

O imponente Arbo Cabral, que chegou para ser uma referência no bairro, conquistou importante premiação por seu projeto arquitetônico, antes mesmo de ser concluído

Realizado para ser um marco na cidade de Curitiba, o Arbo Cabral já deixou sua assinatura no universo da arquitetura mesmo ainda em fase inicial de construção. O design autêntico do empreendimento lançado no ano passado pela incorporadora MDGP consagrou a empresa com o Troféu Incorporador do Ano 2018 na categoria Projeto Arquitetônico. No evento, promovido pela Associação dos Dirigentes de Empresas do Mercado Imobiliário do Paraná (Ademi/PR), foram premiadas 14 categorias.

A iniciativa reconheceu as associadas que mais se destacaram, nos últimos dois anos, pelas boas práticas corporativas empregadas no planejamento e execução dos lançamentos imobiliários e os profissionais que contribuíram para a valorização e desenvolvimento do setor no Paraná.

Localizado no coração de um dos bairros mais charmosos de Curitiba, o Arbo Cabral chega ao mercado com conceito de *signatures*, ou seja, tem seu projeto assinado por grandes nomes. Ele reúne o trabalho dos arquitetos José Smolka (projeto arquitetônico) e Fernanda Cassou (interiores), o escritório Burle Marx (paisagismo) e o Studio Regina Bruni (luminotécnica).

O diretor da MDGP, Marlus Doria, destaca o design inovador do Arbo Cabral, com espaços amplos que permitem a adequação dos ambientes de forma personalizada, com grandes varandas alternadas em disposição triangular, privilegiando o conforto e a privacidade. Ele aponta ainda o uso de materiais naturais, como pedras, madeiras, tecidos naturais e iluminação difusa, para criar ambientes harmônicos.

“Receber esse troféu ressalta o compromisso com nossos

clientes e parceiros de entregar um projeto único. Nosso foco é alinhar o que há de mais moderno em tendências para compor um empreendimento diferenciado, que privilegie a qualidade de vida dos moradores, valorize o seu entorno e respeite o meio ambiente”, diz Doria. Desde o início, foi idealizado para receber a Certificação Green Building Council (GBC) Brasil Condomínio, a vertente brasileira da certificação internacional LEED, que atesta o bom funcionamento e aproveitamento dos recursos utilizados pelos futuros moradores.

Design como referência

O imponente Arbo Cabral terá um apartamento por andar e metragens entre 240 m² e 379 m² privativos. As opções de plantas contemplam unidades de 3 suítes com living estendi-

do, 4 suítes e demi suíte. Ao todo, são unidades exclusivas e uma cobertura duplex com 4 suítes.

Um grande desafio, ao qual Smolka atribui o reconhecimento que levou ao prêmio, foi encontrar uma solução criativa para a construção do empreendimento, devido à limitação do espaço. “Acredito que a dificuldade de se conseguir uma edificação de grande porte em um terreno com estas dimensões tenha chamado a atenção”, diz o arquiteto responsável pelo projeto arquitetônico.

O empreendimento foi pensado para ser uma referência, assim como é o vizinho Edifício Michelangelo. O formato do terreno, conta Smolka, contribuiu para inspiração do design inovador. “Ele definiu o partido arquitetônico onde se destaca o jogo das varandas alternadas em disposição triangular”,



Fernanda Cassou - Interiores



José Smolka - Arquitetura

revela. E a escolha pelo espaço foi única: é um dos pontos mais altos do Cabral, sem qualquer possibilidade de obstrução da vista no futuro. O Arbo Cabral está sendo erguido na Rua São Pedro, 84, entre as famosas avenidas João Gualberto e Anita Garibaldi. Dentro da programação, está com 21% da obra realizada. Até o momento foi feita toda a fundação e iniciada a parte estrutural, com a concretagem da laje do primeiro subsolo. A previsão é de que o edifício esteja concluído e pronto para morar no segundo semestre de 2020.

Conforto, sustentabilidade e tecnologia

A ideia em torno do projeto arquitetônico é a de privilegiar o conforto dos futuros moradores. “Pensamos em um perfil de famílias de meia-idade, que buscam por qualidade em vez de ostentação”, diz Smolka. Por isso, o Arbo Cabral oferece fachada principal com face norte e esquadrias do piso ao teto, privilegiando a luz natural. Para garantir todo o aconchego e sossego de todos os moradores o ano inteiro, o projeto contempla ainda conforto térmico e acústico, com vidros laminados em PVB acústico, manta acústica nos pisos das áreas íntimas e sociais dos apartamentos, paredes internas em drywall com tratamento acústico, piso aquecido nos banheiros, infraestrutura para ar-condicionado e porta com vedação acústica para barrar a passagem de som e ar. O projeto de interiores do Arbo Cabral é surpreendente e foi

um processo bastante instigante, avalia a arquiteta Fernanda Cassou. “Conseguir a fusão do projeto arquitetônico com o projeto de interiores, de maneira que conversem harmonicamente, é um grande desafio, pois é preciso que tenham uma unidade projetual e conceitual. Esse edifício traz arquitetonicamente uma linguagem mais contemporânea e essa conexão entre interior e exterior se dá de maneira natural, conseguindo transmitir uma identidade mais sólida.”

Como resultado, o Arbo Cabral traz ambientes acolhedores, que se dão por meio da escolha de materiais naturais, como pedra e madeira, e efeitos de luz, buscando um projeto atemporal. “A inspiração e a concepção do projeto partiram da ideia de se criar espaços que aliassem funcionalidade com estética, de maneira que ficassem harmoniosos e proporcionassem bem-estar àqueles que utilizam os espaços”, diz Fernanda.

As áreas comuns oferecem o mesmo conforto que as residências. A profissional destaca ainda a escolha de mobiliário assinado e obras de arte para os ambientes compartilhados, dando singularidade e personalidade ao projeto.



Uma vida no Cabral

O empresário Luiz Carlos Sanson, de 63 anos, se considera um filho do Cabral. Ele nasceu no bairro e atualmente mora com a esposa em um edifício na Avenida Anita Garibaldi. Ele conta que passou os últimos dois anos avaliando a mudança para um imóvel menor. O apartamento de 520 m² ficou muito grande para o casal, que tem três filhos adultos, porém, cada um morando na própria casa, todas no Cabral. “Temos tudo aqui, não precisamos nem usar o carro. Vou ao clube, faço minha caminhada, uso serviços, enfim, tenho toda a qualidade de vida.”

Sanson não vai precisar ir muito longe na hora de mudar, pois o Arbo Cabral fica a menos de 100 metros da casa atual. Ele escolheu uma unidade de 380 m² no 19º andar com uma planta de três quartos, que será modificada para dois e ganhará mais espaço no quarto do casal. Além da vantagem da personalização, o design e os diferenciais conquistaram o coração do futuro morador. “É um apartamento muito bonito e estiloso. Os itens, principalmente relacionados ao conforto térmico, chamaram muito a atenção. Para morar em Curitiba, não podem faltar.”

Os planos de aumentar a família motivaram a médica intensivista Thaís Helena Caregnatto de Moraes, 42, a procurar um apartamento maior para morar. Ela e o marido têm uma filha e querem mais crianças. O casal encontrou no Arbo a localização e estrutura perfeitas para concretização do desejo de mudar e uma oportunidade única no mercado. Thaís conta que escolheu uma planta de 240 metros quadrados.

“O Arbo é o lugar que tem tudo o que buscamos: tudo de primeira qualidade, altíssimo padrão, segurança de alto nível de expertise, tecnologia de automação, beleza, espaço e excelente planta do apartamento. Eles pensaram em tudo”, diz. Há dois anos, a médica mora com a família na região, no vizinho Ahú. A futura moradora não esconde a ansiedade em fazer a mudança e ser oficialmente uma moradora do Cabral, seu endereço dos sonhos.

“É o meu bairro do coração. Não tem outro melhor em Curitiba.” Além de estar perto de dois hospitais nos quais trabalha, a médica comemora o fato de encontrar tudo que precisa no bairro. “As melhores panificadoras e patisseries, alguns dos melhores restaurantes, além de cursos de inglês, shoppings e colégios. Estamos muito felizes mesmo.”



TRIPTYQUE ASSINA EDIFÍCIO FEITO COM MADEIRA

*O premiado escritório de arquitetura **Triptyque** assina o projeto AMATA, um edifício 100% feito com madeira que ganhou o 5º Prêmio Saint-Gobain de Arquitetura Sustentável. O próximo empreendimento da MDGP será de autoria do prestigiado escritório.*



Um estilo de vida mais consciente. Esta é a proposta do inédito projeto do Edifício AMATA, assinado pelo escritório de arquitetura franco-brasileiro Triptyque e com iniciativa da empresa de florestamento AMATA. A cidade de São Paulo, saturada por seus edifícios de concreto, vidro e aço, materiais que revolucionaram a construção mundial nos séculos 19 e 20, será presenteada com uma construção 100% em madeira certificada, proposta de transformação para o século 21. O Triptyque, pela excelência em arquitetura, design e sustentabilidade, assinará o próximo empreendimento da MDGP. Considerado uma floresta urbana habitável, integrando a natureza à metrópole, o AMATA contempla áreas públicas e privadas. Serão 13 pavimentos, com área total de quase 5 mil m², com restaurantes, coworkings e colivings. O edifício será entregue entre 2020 e 2021 e terá como endereço a badalada Vila Madalena. “Com silhueta escalonada, o projeto integra-se perfeitamente à topografia

desnivelada do bairro. A Vila Madalena também é uma área que tem se transformado, exemplifica uma mudança urbana positiva para a cidade”, revela a arquiteta Carolina Bueno, uma das sócias do escritório Triptyque. A proposta do AMATA, explica ela, é trazer soluções inovadoras em diversos aspectos. Como material estrutural em edifícios altos, a madeira é um modelo para a arquitetura urbana sustentável e uma alternativa de descarbonização na indústria da construção. “Acreditamos que explorar a relação entre materiais, experiência e meio ambiente conecta-se ao entendimento de que a forma como construímos afeta a maneira como vivemos. Na era desafiadora das alterações climáticas, é imperativa a transformação na nossa indústria da construção.” O uso do material, de acordo com a empresa parceira de florestamento AMATA, foi pensado conforme a proposta assinada pelo Brasil na 21ª Conferência do Clima (COP 21), realizada em dezembro de 2015, em Paris, que estabeleceu a meta de reflorestar 12 milhões de hectares e reduzir em 43% a emissão de gases do efeito estufa até 2030.

“Acreditamos que explorar a relação entre materiais, experiência e meio ambiente relaciona-se ao entendimento de que a forma como construímos afeta a maneira como vivemos. Na era desafiadora das alterações climáticas, é imperativa a transformação na nossa indústria da construção.”

Carolina Bueno, arquiteta e uma das sócias do escritório Triptyque

“Os edifícios construídos em madeira são soluções eficientes e podem servir de impulso para mudança de consciência da sociedade”, disse o sócio-fundador da AMATA, Dario Guarita Neto, na ocasião do anúncio de lançamento do projeto, em 2018. “Ao substituir fontes não renováveis por matéria-prima natural, contribuimos para uma cadeia da construção mais limpa e geramos valor à floresta certificada, o que diminui a pressão pelo desmatamento.”

Para Carolina, o edifício é a aplicação da naturalização da arquitetura, uma experiência sensorial total. “A madeira visível e invisível, o uso da vegetação e da paisagem representa a semente de uma nova matriz inesgotável de construir.” A madeira inicia seu ciclo com um enorme crédito de compensação de carbono. O cálculo é o seguinte: 1 m³ de madeira captura uma tonelada de gás carbônico durante seu crescimento, conforme explica a arquiteta. “A madeira empregada na construção carrega consigo esse gás carbônico capturado, assim também são construções de baixo impacto ambiental.”

Estudos realizados pela comunidade científica, segundo a profissional, quantificaram os benefícios empíricos de termos ao nosso redor uma arquitetura envolvida por materiais naturais, de origem biológica. “Desde a melhoria emocional, diminuição do estresse, produtividade e concentração, passando pelo aumento da capacidade de aprendizado e qualidade do ar através da umidade moderada”, comenta. Para a construção da estrutura serão aplicadas tecnologias

CLT (madeira laminada cruzada) e Glulam (material considerado mais resistente que o aço, constituído por várias lâminas de madeira e por um adesivo de alta aderência e resistência à umidade). Esse tipo de construção apresenta-se como uma nova alternativa para a matriz da construção civil, que hoje é responsável pela emissão de quase metade do dióxido de carbono do mundo. “Essa tendência já começa a tomar forma em diversos países que passam a valorizar a proeza arquitetônica da madeira além da estética, apresentando seu alto desempenho estrutural, mecânico, acústico, térmico, resistência a fogo e sustentabilidade.”

Estima-se que com a construção do Edifício AMATA sejam sequestradas 900 toneladas de gás carbônico na forma de madeira sólida, o que equivale à emissão de 535 carros por um ano, de acordo com o relatório Wood in the Construction Industry, do FSC (Forest Stewardship Council – Conselho de Manejo Florestal).

Triptyque

O escritório presente no Brasil e na França explora as ferramentas que servem ao mundo contemporâneo e sustentável. O Triptyque concebe uma arquitetura que se integra ao mundo ao seu redor. O projeto do Edifício AMATA conquistou o primeiro lugar no 5º Prêmio Saint-Gobain de Arquitetura Sustentável, na categoria profissional – projeto comercial. A premiação é uma iniciativa do grupo Saint-Gobain e uma das mais importantes do mercado de construção civil brasileiro.

MDGP e Triptyque

Pela excelência dos projetos e sintonia nos conceitos de vanguarda, focados principalmente em sustentabilidade, a MDGP firmou uma parceria com o escritório Triptyque para a realização de seu próximo empreendimento, também no bairro Cabral. Na próxima edição desta revista detalharemos esse trabalho que está sendo desenvolvido em conjunto e que representará um marco na arquitetura residencial de Curitiba.

INSPIRANDO A VIDA

CRIANDO ESQUADRIAS, FACHADAS E SOLUÇÕES
PARA ARQUITETURA DA MAIS ALTA QUALIDADE



ALUBAUEN
AV. CENTENÁRIO, 500
BAIRRO BARRIGUI - ARAUCÁRIA - PR
CEP: 83.706-780
TEL: 41 3373-0371
ALUBAUEN@ALUBAUEN.COM.BR
WWW.ALUBAUEN.COM.BR

INSPIRAÇÃO

Fotos: Divulgação



Comida boa e para o bem

Há cinco anos a mineira Gabrielle Mahamud criou em Curitiba o projeto Good Truck Brasil, para resgatar alimentos bons e nutrir quem precisa com refeições de qualidade.



Desde pequena, a mineira Gabrielle Mahamud queria mudar e melhorar o mundo com as próprias mãos. Sempre envolvida em projetos sociais e apaixonada por gastronomia, ela queria fazer mais e, em 2014, uma imersão de fim de semana em uma comunidade de Curitiba a levou a uma reflexão. Ela percebeu que, se por um lado havia muita comida sobrando em restaurantes e afins, por outro havia muitas pessoas passando fome ou sem acesso a uma alimentação nutritiva.

Foi então que teve a ideia de criar um food truck do bem, junto com o designer de produtos Maurício Noronha, para levar alimentação de qualidade a quem precisa e ainda evitar o desperdício. Nasceu então o Good Truck Brasil, que já preparou em torno de duas toneladas de alimentos e encheu a barriga de cerca de 5 mil pessoas. “Depois de ver a comida transformar tanto a minha vida, foi inevitável acreditar nela como um agente transformador do mundo”, escreve ela na apresentação que faz do projeto em seu blog Flor de Sal.

Em entrevista para a revista MDGP, Gabrielle contou que estava em depressão na ocasião e sentia que tinha que trabalhar com algo em que acreditasse de verdade. “Na época eu era voluntária da ONG Teto e tive contato com a privação de alimentação de qualidade dentro das comunidades. Então pensei que era só uma questão de logística.”

O objetivo inicial, recorda Gabrielle, era conectar as duas pontas: comida sobrando com quem tem fome ou vive em situação de vulnerabilidade social. “Mas, no meio do caminho, percebemos que poderíamos usar esse espaço para conscientizar os voluntários a consumirem de forma mais responsável e virarem agente de transformação nas suas redes depois de participar do projeto.”

No início, Gabrielle tinha apenas alguns contatos dentro da cena gastronômica de Curitiba como apoio para começar. Fez ligações, conseguiu parceiros que ajudaram a primeira ação a acontecer, e aí o projeto foi ganhando espaço nas mídias e credibilidade, facilitando cada vez mais o processo. Mesmo assim ainda são inúmeros os desafios. “Não é fácil ter um projeto social no Brasil, tanto pela burocracia quanto pela falta de recursos financeiros. As pessoas ainda não conseguem enxergar o valor de um projeto social.”

Para se ter uma ideia, estima-se um desperdício entre 7,5 e 10 milhões de toneladas de alimentos por ano no Brasil, o que equivale a uma média de 24 mil toneladas por dia. Somente na CEASA de Curitiba são descartadas aproximadamente 14 toneladas de alimentos todos os dias, de acordo com levantamento feito para o projeto de Gabi. Em contrapartida, há cerca de 1,8 milhão de pessoas em situação de rua em todo o território brasileiro, sendo cerca de 2 mil considerando apenas a capital paranaense, de acordo com a Prefeitura.



O PROJETO NA PRÁTICA

Alimentos da xepa da CEASA, mercados e feiras de Curitiba, que seriam descartados, são recolhidos por voluntários do projeto Good Truck Brasil. Eles se dirigem à cozinha base, onde são manuseados os alimentos e, antes de iniciar a preparação, são feitas algumas dinâmicas e meditações com os participantes, com o intuito de despertar neles o senso crítico do consumo consciente. Terminadas as refeições, o grupo vai até o destino escolhido, geralmente a central Praça Tiradentes, para entregá-las aos beneficiários. “Um vai avisando o outro que estamos ali com o truck e em cerca de uma hora conseguimos entregar aproximadamente 300 refeições”, revela Gabrielle.

A ação acontece, normalmente, em um domingo, por ser um dia no qual a maioria das iniciativas e ONGs não atuam, além de o trânsito de veículos e pessoas ser menor e melhor. Hoje o projeto conta com três voluntários fixos, mas ao todo a equipe chega a ter 20 pessoas, que participam de toda a ação, do início ao fim. O desejo de Gabrielle é ver o Good Truck espalhado pelo mundo, conscientizando e alimentando o maior número possível de pessoas, e que os voluntários sintam-se tão gratos quanto ela, realizando uma ação tão solidária. “Entendo minha parcela de responsabilidade na construção da sociedade e do mundo em que quero viver e sou privilegiada por ter a oportunidade de colocar a mão na massa e agir.”

Como posso ser um voluntário?

Para ser um voluntário, fixo ou não, basta fazer uma inscrição pelo goodtruckbr@gmail.com. No dia da realização, é oferecida uma breve capacitação dos colaboradores, para que aprendam a manipulação adequada dos alimentos e como se relacionar de forma empática com as pessoas. É possível participar ainda com doações, contratando ações de voluntariado corporativo ou de marketing empresarial, ou ainda divulgando a iniciativa.

Um pouco mais sobre Gabi

Gabrielle é arquiteta e urbanista de formação, mas sempre foi apaixonada por gastronomia. Ela nasceu no interior de Minas Gerais, na cidade de Pouso Alegre. Após um intercâmbio na Itália, na época da faculdade, começou a se preocupar mais com a saúde e a alimentação. Voltou para o Brasil e mudou-se para Curitiba, para trabalhar com urbanismo.

A mineira resolveu estudar culinária e especializou-se em alimentação vegana e saudável. Desde 2016 ela abastece o blog Flor de Sal, criado por hobby para registrar as receitas e descobertas culinárias da nova vida, mais saudável.

Agora totalmente dedicada à página e à gastronomia, Gabi é colunista da Revista Tutano, Presunto Vegetariano e Bom Gourmet (Gazeta do Povo). Em 2018, lançou um livro de receitas veganas e sem glúten. Ela também ministra workshops, faz consultorias e participa de inúmeros eventos na área gastronômica.



LOJA CONCEITO W INVESTMENTS

UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA NA COMPRA DO SEU IMÓVEL MDGP

Visite nossa **loja conceito** no **Piso L3 do Shopping Pátio Batel** e aproveite toda interatividade, conforto e atendimento exclusivo que só a W Investments oferece a você.



TECNOLOGIA

Tour 3D, maquetes, atendimento consultivo, assessoria jurídica, tudo de uma forma prática e eficiente. Reinventamos sua experiência!



EXCELÊNCIA

Atendimento com excelência e equipe comprometida com o sucesso do cliente, desde o primeiro contato até a entrega das chaves.



A ÚNICA IMOBILIÁRIA ABERTA TODOS OS DIAS DA SEMANA
SEGUNDA A SÁBADO: 10h ÀS 22h | DOMINGO: 14h ÀS 20h

ESPERAMOS POR VOCÊ!

MELHOR IDADE

Referência no atendimento e na promoção da qualidade de vida de idosos, há mais de 90 anos o Asilo São Vicente de Paulo trabalha com foco no resgate da dignidade das pessoas.



O painel intitulado "Gralha-Azul", localizado na esquina das ruas Barão dos Campos Gerais e Manoel Eufrásio (junto ao Asilo São Vicente de Paulo), é de autoria de Ida Hannemann de Campos.

Em muitas culturas valoriza-se o avanço da idade com sapiência: passam-se os anos e a experiência acumulada é respeitada em sua plenitude. Infelizmente, no Brasil, ainda há displicência em relação aos idosos. Na contramão desta realidade está o Asilo São Vicente de Paulo, uma instituição sem fins lucrativos que, desde 1916, atua no resgate da dignidade das pessoas idosas.

Atualmente o espaço conta, em regime de longa permanência, com 146 idosas acolhidas. A filosofia de trabalho da instituição, mantida pela Ação Social do Paraná, condiz com a garantia dos direitos das idosas amparadas, em todas as suas potencialidades, em conformidade com o Estatuto do Idoso e demais legislações vigentes. O Asilo conta também com o projeto Centro Dia, que atende ambos os sexos. Esse programa oferece atendimento diário, estimulando o convívio social, o vínculo familiar e o bem-estar psicofísico do participante. A MDGP, que tem como premissa o envolvimento com a sociedade, participa de diversas ações em benefício ao Asilo.

O Asilo São Vicente de Paulo de Curitiba está completamente adaptado às políticas nacionais de atendimento à pessoa idosa, atuando

com a perspectiva da institucionalização em um atendimento individualizado, educativo e focado na reintegração social. A atuação está presente em conselhos, fóruns e outros espaços de participação popular, na busca de garantias dos direitos dos idosos e na construção de uma política pública ativa para esse segmento.

"A comunidade local é sempre muito bem-vinda e sua contribuição se faz condicionante para que as demandas de atendimento das idosas sejam atendidas", diz a assistente social Mônica Pereira de Freitas. "As contribuições podem ser feitas por meio de vários tipos de ações, sendo de cunho social, através de concretizações de ações sociais por intermédio de coleta de doações de alimentos, produtos de higiene e demais itens; através de efetivações de doações de incentivo junto ao Imposto de Renda, ou por intermédio dos projetos que se encontram cadastrados junto ao Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa. Também ainda através de ações como as visitas institucionais realizadas para socialização das idosas junto à comunidade", completa.

Um dos projetos de destaque é denominado Inter Geracional, nos moldes do que acontece em vários outros países do mundo. "As idosas socializam junto às crianças e adolescentes da comunidade local, como também junto às crianças atendidas em outras



Foto: Téo Travaglinh



No Natal de 2018 a equipe da MDGP participou de uma ação beneficente no asilo São Vicente de Paulo.

unidades de responsabilidade da Ação Social do Paraná", explica Mônica.

No Asilo São Vicente de Paulo as moradoras contam com todos os cuidados diários, assistência médica, psicológica e nutricional, atividades de lazer, oficinas de artesanato, festas e passeios. Para os interessados em contribuir, as necessidades do local são as mesmas de qualquer casa, porém, destaca-se a necessidade em suprir o uso de fraldas geriátricas (semanalmente, a quantidade aproximada é de quase 4 mil unidades).

O Asilo São Vicente de Paulo possui o projeto Visitas Solidárias. Quem quiser ser voluntário, precisa passar por um processo de capacitação. O alinhamento e o estreitamento do vínculo é realizado junto à idosa pelo técnico institucional. Para participar da Visita Solidária o pretendente deverá realizar seu cadastro através do site e automaticamente será direcionado para a capacitação.

A história

Em 30 de outubro de 1926, o então presidente de Estado da Província do Paraná (cargo correspondente hoje ao de governador), Caetano Munhoz da Rocha, inaugurou o Centro de Mendicância São Vicente de Paulo, conhecido hoje como Asilo São Vicente de Paulo de Curitiba. Quando foi fundado, atendia simultaneamente crianças, jovens, adultos e idosos de ambos os sexos.

Por quase 80 anos, as responsáveis pela administração da casa eram as religiosas da Congregação das Irmãs Passionistas. Em 1967, houve uma reestruturação e os homens foram encaminhados ao Recanto Tarumã. Dois anos depois, as meninas que viviam na entidade foram encaminhadas ao Lar Yvone Pimentel. Em 2004, atendendo às especificações da nova Política de Atendimento ao Idoso, a gestão do Asilo passou para a Fundação Educacional Itaquí.

Desde janeiro de 2009, a administração está sob responsabilidade da Ação Social do Paraná. Em sua gestão, a ASP procura também ser protagonista na luta pela consolidação de políticas públicas para a pessoa idosa. Nos últimos anos, o Asilo vem realizando projetos de reintegração social, buscando fortalecer a identidade da pessoa idosa na sociedade.

Para os interessados em conhecer e contribuir, mais informações podem ser obtidas através do site asilosaovicente.org.br.

CHOCOLATE QUE VALE OURO

A curitibana Cuore di Cacao levou a melhor na categoria de barras saborizadas do 10º Northwest Chocolate Festival, nos EUA, referência mundial quando o assunto é chocolate artesanal.



O amargor do chocolate 70% cacau, a suave crocância da castanha-de-caju torrada e um leve salgado dos delicados cristais de flor de sal. A criativa combinação de sabores da barra de chocolate desenvolvida pela curitibana Cuore di Cacao surpreendeu os jurados do 10º Northwest Chocolate Festival, considerada a maior premiação da chocolateria mundial, e rendeu a medalha de ouro na categoria Inclusion & Flavored Bars (Inclusão e Barras Saborizadas). Ao todo, foram 25 premiados em vários países, em diversas categorias, na competição que ocorreu no final de 2018, em Seattle, nos Estados Unidos.

Voltado a fabricantes de chocolates *bean to bar*, feitos de modo artesanal, da amêndoa à barra, é o primeiro prêmio internacional conquistado pela Cuore di Cacao, a marca coleciona outros

15 prêmios nacionais. Destaque para uma outra barra da mesma linha, o Nature 70% (de cacau fino e açúcar demerara), que ganhou a medalha de prata no 2º Prêmio Bean to Bar Brasil, em São Paulo, em agosto de 2018.

São 15 anos de história da marca, comandada pelas irmãs Carolina e Bibiana Schneider. A Cuore di Cacao nasceu em 2004 unindo técnicas clássicas a conceitos contemporâneos. Foi a primeira chocolateria brasileira a participar do Salon du Chocolat de Paris, em 2007. A dedicação à produção *bean to bar*, iniciada de forma tímida a partir de 2012 e que foi ganhando mais corpo nos últimos anos, garante chocolates de qualidade elevada e mais exclusiva.

Para Carolina e Bibiana, a conquista de um prêmio específico *bean to bar* é um marco não somente para a Cuore di Cacao, mas para o Brasil, que engatinha nesse segmento.

"O movimento *bean to bar* é novo e está crescendo muito no país. Ele visa à sustentabilidade, qualidade e oferece chocolate de verdade. Esse reconhecimento ajuda a dar corpo ao movimento e é muito gratificante", comemora Bibiana. Durante a degustação às cegas, a equilibrada combinação de sabores da barra campeã foi o que encantou os jurados especialistas em chocolate, na opinião de Bibiana. "Quando elaboramos o produto, queríamos uma experiência sensorial que traduzisse a brasilidade e a criatividade que vendemos. A barra é bastante frutada e tem leve acidez, crocância, doçura e amargor."

Produzida com cacau de fazenda premiada do sul da Bahia, a barra de castanha-de-caju e flor de sal faz parte da nova linha de chocolates da Cuore di Cacao. São cinco ao leite e dez amargos, com alguns sabores exóticos, como nibs e melado, chá-mate, laranja e coentro e morango com pimenta-rosa. As barras são produzidas com açúcar demerara orgânico e produtos naturais. Elas não levam aromatizantes ou conservantes. Além disso, todos os chocolates amargos da linha são veganos.

Bibiana revela que os produtos passam por um minucioso processo, que leva em torno de 30 dias, até chegar ao resultado ideal. "É um trabalho grande de seleção do cacau, da torra adequada, do tempo de refinamento para liberar os aromas adequados e, ao final, a combinação dos ingredientes."





Prata e bronze

Outras cinco marcas brasileiras conseguiram chegar à final da competição, estas com medalhas de prata e bronze. Veja os demais premiados:

Categoria "Dark Chocolate": Baianí Chocolates (BA) – barra 70% cacau (PRATA) e Luisa Abram (SP) – barra 70% cacau purus (PRATA).

Categoria "Milk Chocolate": Mestiço Chocolates (SP) – barra 45% cacau (PRATA).

Categoria "Inclusion & Flavored Bars": LaBarr Chocolate de Origem (DF) – barra com inclusão de nibs e flor de sal (PRATA).

Categoria "Confections": Gallette Chocolates (SP) – bombom de tiramissú (PRATA).



Foto: Adriana Bukowski

Carolina e Bibiana Schneider

As irmãs Schneider

A empreitada das irmãs Schneider começou quando a mãe passou para as meninas uma receita de trufas de chocolate, para que preparassem para a família e os amigos. Elas ainda estavam na faculdade nessa época. Começaram então as encomendas e a venda dos produtos no restaurante dos pais, em Curitiba.

Elas decidiram então que abririam uma chocolateria na cidade. Carolina é quem desenvolve as receitas e, ao concluir a faculdade de Nutrição, partiu para o Velho Mundo em busca de experiência para realizar o sonho da dupla. Passou por renomadas chocolaterias europeias, como Henriët, Du Rhône e Martel. Estudou na École Lenôtre e se especializou em cacau e degustação de chocolates no famoso Instituto CIRAD, ambos na França.

Enquanto uma se especializava no doce, a outra montava o modelo de negócio da sonhada chocolateria no Brasil. Muito criativa, Bibiana é designer, especializada em marketing, e está sempre atenta às tendências na moda, no cinema e nas artes, que influenciam em cada detalhe da Cuore di Cacao. São dela os desenhos das embalagens, o conceito visual da loja e a escolha das cores da marca.

Além de toda a qualidade visual, da matéria-prima utilizada e das inusitadas combinações de suas barras de chocolate, a Cuore di Cacao surpreende por seus diferentes sabores também de bombons. No mix, há delícias recheadas de framboesa, crème brûlée, praliné crocante de avelãs, caramelo com flor de sal e banana com cachaça. Com tanta dedicação e criatividade, os 16 prêmios conquistados até aqui chegaram como consequência inevitável. "Nestes 15 anos conquistamos conhecimento, respeito, reconhecimento, muitos clientes e amigos que o chocolate nos trouxe e que propagam nosso trabalho. Crescemos em qualidade e conceito, como marca e empreendimento", afirma Bibiana.



A Cuore di Cacao tem uma unidade própria em Curitiba, no bairro Batel (Rua Fernando Simas, 347), e diversos pontos de vendas espalhados pelo país. A marca mantém ainda uma loja virtual (www.cuoredicacao.com.br), pela qual envia chocolates e bombons para todo o país. Há quase dois anos, a Cuore di Cacao lançou um clube de assinaturas, no qual todo mês são enviadas para a casa do cliente criações exclusivas e que ainda não estão disponíveis na loja.

ARBO

Cabral

MAIS QUE EXCLUSIVO,
UMA EDIÇÃO LIMITADA.

240m² a 379m² privativos

1 APARTAMENTO POR ANDAR

📍 Plantão de vendas:
Rua São Pedro, 84

Conheça mais em:

arbocabral.com.br | ☎ 41 98897-6549 41 3015-7283

INCORPORAÇÃO



incorporações

PARTICIPAÇÃO



AURORA CENTENNIAL

CONSTRUÇÃO



HUMA ENGENHARIA

VENDEAS



SPEZIA IMÓVEIS



W INVESTIMENTOS

Imagens meramente ilustrativas. Incorporação registrada sob o nº RI-79.886 na 2ª Circunscrição do Registro de Imóveis de Curitiba/PR.