

DISTRIBUIÇÃO
GRATUITA

EXPRESSO Verão

EXPRESSO VERÃO, ANO 4, EDIÇÃO N°9, 19 A 25 DE FEVEREIRO DE 2021.

SÉRGIO ORDOZAS

PIZZA

O Artesão, de Canoas, cresce e aparece no Litoral

Pág. 4

INDÚSTRIA

Scorpion Trailers se destaca no Brasil com projetos exclusivos

Pág. 6

PESCA E ESPORTES NÁUTICOS

Barra do João Pedro, um destino a ser descoberto e valorizado.

PÁGS. 8 E 9



RANGO NO TALO

Batata recheada é difícil de resistir

Pág. 12



Para garantir proteção e tranquilidade, intensificamos nossa presença no Litoral, no período de **18/12/2020 a 21/02/2021**. Disponibilizamos uma Central de Informações pelo telefone **4004-2040**.
Nestas regiões, nossas lojas oferecem serviços administrativos como autorizações, atualização cadastral e vendas.

Então fique tranquilo, aproveite o verão e se cuide.

LITORAL

TRAMANDAÍ

Av. Atlântica, 1810 / loja 2

De segunda a sexta-feira: das 8h às 18h

Sábados: das 9h às 13h

CAPÃO DA CANOA

Rua Dom Luiz Guanella, 2800

De segunda a sexta-feira: das 8h às 18h

Sábados: das 9h às 13h

TORRES*

Rua Bento Gonçalves, 165

*No período do verão, de 18/12/2020 a 21/02/2021, teremos horários diferenciados:

De segunda a sexta-feira: das 9h às 22h

Sábados, domingos e feriados: das 9h às 19h

Dias 24/12 e 31/12, das 9h às 19h.

Dias 25/12 e 01/01, das 12h às 19h.

COSTA DOCE

GUAÍBA

Rua Dr. Montauri, 259

De segunda a sexta-feira: das 8h às 18h

(sem fechar ao meio-dia)

CAMAQUÃ

Av. Presidente Vargas, 252 - Centro

De segunda a sexta-feira: das 9h às 17h

(sem fechar ao meio-dia)



Disponível na
App Store



Disponível na
Google Play

Baixe agora o aplicativo Unimed POA e tenha acesso a diversos serviços como Guia Médico, segunda via de fatura, resultado de exames, solicitação de autorização e muito mais.

Para conferir a lista completa de médicos e rede de atendimento credenciada, acesse unimedpoa.com.br/projetoverao

CUIDAR DE VOCÊ. ESSE É O PLANO.

Unimed 
Porto Alegre

SEMANA DE REPETECOS

Os últimos dias de fevereiro, a partir de 19, não surpreendem pela previsão do tempo. O verão está ainda forte e os picos das temperaturas altas continu-

am acima dos 30 graus, mesmo à beira-mar. As chuvas marcam presença exatamente no estilo que devem ser: pancadas rápidas e passageiras, que se deslo-

cam e vão molhando tudo por onde passam. O pós-Carnaval mantém o clima quente e os níveis de umidade no ar em alta. Cuidado com as pancadas.

SEX
19/02
▼ **21°** ▲ **31°**


Sol e poucas nuvens.
Não deve chover

TER
23/02
▼ **24°** ▲ **33°**


Sol com nuvens.
Pancadas

SÁB
20/02
▼ **22°** ▲ **31°**


Sol e algumas nuvens.
Sem chuvas

QUA
24/02
▼ **21°** ▲ **28°**


Sol o dia todo.
Não deve chover

DOM
21/02
▼ **18°** ▲ **27°**


Sol o dia todo.
Não deve chover

QUI
25/02
▼ **17°** ▲ **26°**


Bastante sol.
Não deve chover

SEG
22/02
▼ **22°** ▲ **29°**


Sol com aumento de nuvens. À noite deve chover

FONTE: climatempo.com.br – verificação para a região entre Osório e Capão da Canoa, de 19/02 a 26/02/2021



SEGURANÇA PÚBLICA

- Brigada Militar – 190
- Corpo de Bombeiros – 193
- Polícia Civil – 197
- Comando Rodoviário da Brigada Militar – 198

SOS FREEWAY

- Telefone – 0800 647 2000

SAÚDE

- Centro de Informações Toxicológica – 0800 721 3000
- Samu – 192
- Disque Vigilância – 150
- Disque Aids – 0800 541 0197 (Dias úteis das 8h às 12h e das 13h às 17h)
- TelessaúdeRS – 0800 644 6543 (Exclusivo para médicos e enfermeiros da Atenção Básica, das 8h às 17h30)
- Ouvidoria SUS/RS – 0800 6450 644 (Das 8h30 às 12h e das 13h30 às 18h)

HOSPITAIS

- Capão da Canoa – (51) 3665.2391
- Cidreira – (51) 3681.1556
- Mostardas – (51) 3673.1411
- Osório – (51) 3663.3377
- Palmares do Sul – (51) 3668.1716
- Rolante – (51) 3547.1300
- Riozinho – (51) 3548.1514
- Santo Antônio da Patrulha – (51) 3662.1111
- Tramandaí – (51) 3661.2511

RODOVIÁRIAS

- Balneário Pinhal – (51) 3682.1330
- Capão da Canoa – (51) 3625.2633
- Capivari do Sul – (51) 3685.1330
- Cidreira – (51) 3681.5633
- Mampituba – (51) 3615.2024
- Maquiné – (51) 3628.1255
- Mostardas – (51) 3673.1255
- Osório – (51) 3663.1284
- Palmares do Sul – (51) 3668.1860
- Riozinho – (51) 3548.1080
- Rolante – (51) 3647.1123
- Santo Antônio da Patrulha – (51) 3662.2739
- Torres – (51) 3664.1787
- Tramandaí – (51) 3661.2611
- Três Cachoeiras – (51) 3667.1429
- Quintão – (51) 3680.2199
- Xangri-lá – (51) 3625.2633

CHARGE

Cado Bottega

Instagram:
@cado975

Cado Bottega é o artista chargista que criou o Cake News, uma série semanal publicada na Coluna do Nenê. Ele também é o curador do perfil de Instagram @cartunavirus, com uma seleção nacional e internacional do melhor do humor durante e pós-pandemia.



ERRATA

Na edição anterior, na matéria sobre o Parque Natural Municipal Tupancy, o correto é que já foram identificadas mais de 100 espécies de aves, não necessariamente migratórias. O número é significativo, já que em todo Estado estão catalogadas perto de 650 espécies.



EXPEDIENTE:

EXPRESSO Verão

Uma publicação do Armazém de Mídia
armazemdemidia.com.br - (51) 3061 0208

Publisher:

Nenê Zimmermann
(51) 98235-0022

Produção e Edição:

Milim Comunicação
www.milim.com.br
(51) 3311-8850

Jornalistas Responsáveis:

Sheila Meyer (8190 DRT/RS)
sheila@milim.com.br
Tatiana Csordas (3480 DRT/PR)
tatiana@milim.com.br

Diagramação e projeto gráfico:

Rafael Medeiros
Instagram:
@rdlmedeiros

Charges:

Cado Bottega
Instagram:
@cado975

Impressão:

Gráfica Comunicação Impressa
Porto Alegre

Tiragem: 20 mil exemplares

A “LÔXINHA MÓVEL” DA PIZZA DE VERDADE

O Artesão, de Canoas, triplicou de produção em plena pandemia e faz sucesso com receitas autorais.

No embalo dos negócios nascidos para o delivery, a pandemia de Covid-19 acelerou o crescimento de muitas empresas. Uma delas já era bem sucedida antes de 2020, mas com a necessidade de distanciamento social imposta à sociedade em geral, O Artesão Pizzas viu sua clientela triplicar a ponto de ter de buscar um espaço maior para a produção das iguarias que criou. “Vai ficar na nossa história. Para atender o aumento da demanda, adquirimos o carro de entregas – conhecido como ‘loxinha móvel’ – e trocamos de sede em plena pandemia. Passamos de um local com 60 metros quadrados para outro de 250”, confirma a sócia Vane Chaves, que cuida da gestão e do marketing.

O modelo de atendimento da marca é a entrega da produção de comida fresca para finalizar em casa. Grande parte da venda se dá no balcão, agora com ponto novo, mas muito pelos roteiros da unidade móvel. Estão na área de abrangência as cidades de Porto Alegre, Cachoeirinha, Gravataí, Esteio, Sapucaia do Sul, São Leopoldo e Novo Hamburgo.

Mas, e o Litoral? Novidade na temporada, o deslocamento praiano da “loxinha” foi um pedido de muitos clientes. “Pessoas que passam o verão divididos entre litoral e cidade deram sugestões para que isso fosse possível. Foram tantas, que, por meio das redes sociais, tivemos a certeza de que teria demanda. Iniciamos as entregas na região a partir do terceiro sábado de dezembro. Repetimos no terceiro sábado de janeiro

FOTOS DIVULGAÇÃO



Leggera é uma das pizzas mais pedidas, pois mistura cogumelos Paris, queijo gorgonzola e cebola caramelizada. A unidade móvel não descansa.

e em fevereiro, em função do aumento da demanda, reservamos 2 sábados, um que já foi, (13/02) e o outro para 27/02”, antecipa Vane. Em março, as entregas estão previstas para os dias 13 e 27 nas praias entre Osório, inclusive, até Arroio do Sal.

Gastronomia autoral

Por trás das panelas que produzem um cardápio variado entre pizzas salgadas e doces está o sócio (e marido), chef Leonardo Maia. Um ano antes de abrir o negócio,

que inaugurou em julho de 2017, o casal passou sete meses viajando o Brasil e a América do Sul. O objetivo era pesquisar a culinária de cada local e experimentar muitos sabores. “O fato é que existe muito trabalho de gastronomia por trás de cada pizza. São muitos preparos e elaboração até que ela possa ser montada e embalada para a venda. O fogão é e sempre será nosso principal maquinário, já que, na nossa cozinha, é absolutamente tudo feito do zero”, detalha a sócia, explicando como se dá a cultura de O Artesão. “É exatamente esse

O ARTESÃO PIZZAS

Loja física: Av. Dr. Sezefredo Azambuja Vieira, 2246 - Canoas

Horários: de terça à sábado, das 15h às 21h30

WhatsApp para pedidos: (51) 99299-6260

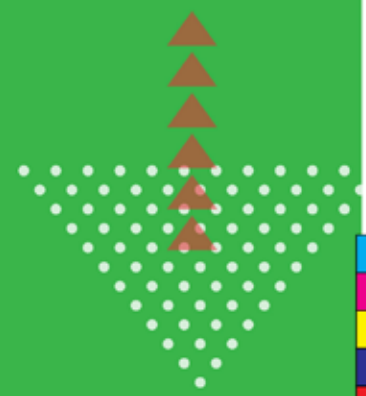
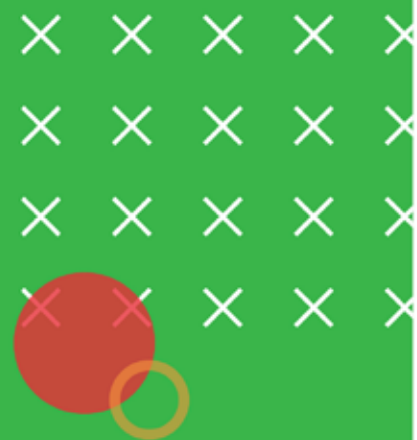
Instagram: @o_artesao

pilar gastronômico a que somos fiéis”, dispara.

Alguns sabores estão sempre presentes, embora haja uma mudança semanal de opções do cardápio, porque há uma necessidade de respeitar o estoque ou ter produtos sazonais. “Um exemplo de sabor que dificilmente deixa de ter é o LEGGERA. Uma pizza de cogumelos Paris frescos, queijo Gorgonzola, nozes, cebola caramelizada no shoyu, mozzarella e o nosso molho especial”, conta Maia, que se inspira com muita obstinação e estudo, debruçado sobre preparos e combinações para apresentar um cardápio sempre surpreendente. Entre as opções doces, a pizza Narda se destaca por ter base de mascarpone, leite condensado e chocolate preto, cobertura de chocolate preto e doce de leite.

Além dos dois sócios, ao todo, são oito pessoas na equipe (entre cozinha e atendimento). E sobre essa questão vale uma receita ao estilo O Artesão: “antes de buscarmos um profissional experiente, buscamos pessoas que gostam e tenham facilidade de trabalhar em grupo. Prezamos muito pelo bom ambiente de trabalho e temos um orgulho enorme em dizer que, mesmo depois de 4 anos, nunca tivemos nenhum caso de demissão ou pedido de desligamento na empresa. Todas as pessoas que entraram até hoje, permanecem conosco”, revela Vane.

TÁ NO LITORAL? TÁ PODENDO NA LEBES!



Aproveite o sol, o mar e todas as nossas ofertas.

Aqui tem Lebes:

- Arroio do Sal - Av. Assis Brasil, 1.435
- Balneário Pinhal - Rua General Osório, 585
- Capão da Canoa - Av. Paraguassú, 1.997
- Capivari do Sul - Rua Adrião Monteiro Dos Santos, 2.380
- Cidreira - Av. Giácomo Carniel, 347
- Imbé - Av. Paraguassú, 1.800
- Mostardas - Av. Padre Simão, 651
- Osório - Av. Jorge Dariva, 1.457
- Osório - Rua Manoel Marques da Rosa, 55
- Torres - Av. Barão do Rio Branco, 620
- Tramandaí - Rua João Pessoa, 1.294
- Xangri-Lã - Av. Paraguassú, 1.997



Aponte a câmera do celular e encontre a loja mais perto



**Veste você,
veste sua casa.**

DO LITORAL GAÚCHO PARA O BRASIL

Com produção cuidadosa e projetos exclusivos, a Scorpion Trailers se consolida como uma das marcas mais procuradas no País, cresce em bom ritmo e planeja exportações.

FOTOS MARCO JORNADA

Entre as tantas mudanças que a pandemia provocou no mundo, o turismo, com certeza, foi um segmento que abriu novas fronteiras de costumes e estilos. Não podendo embarcar em voos internacionais ou se hospedar em hotéis de grande circulação, por exemplo, muitas pessoas aderiram às viagens de carro em busca de destinos mais isolados (ou não).

Nesse cenário, a atividade da Scorpion Trailers, de Capão da Canoa, ganhou uma espécie de vitamina e viu sua produção prosperar. "Desde a nossa fundação, em 2007, o segmento de trailers, já vinha crescendo em bom ritmo. Bem antes da pandemia, o turismo que abraça o camping, as trilhas e a natureza já estavam tendo novos adeptos, porém em ritmo lento, algo mais de verão. Fazíamos reboques para cargas e tínhamos uma ótima base de clientes na área agrícola. A qualidade da produção, então, nos permitiu agregar os itens que levam à produção de trailers para turismo", contextualiza Marco Jornada, diretor da empresa.

Na prática, ele é mais do que o administrador. Além de estar à frente da fábrica e no comando da metalúrgica, hoje com 12 empregos diretos e mais cerca de 20 terceirizados, ele é também o projetista que materializa os pedidos dos clientes conforme o desejo de cada um. "O trailer é uma criação detalhista. Desde o chassi, o acabamento até a funcionalidade de cada item, é preciso viabilizar que tudo dê certo quando o usuário precisar. Pia, fogão, armários, condicionador de ar, camas, televisão, seja o que for, em cada unidade que entregamos parece que é o sonho do cliente transformado em realidade", comenta.

Tanto a fábrica quanto o sho-

wroom estão bem localizados na cidade, sendo a loja na ERS 407, no trecho urbano, praticamente no Centro de Capão. Com frequência, os modelos Jornada II e Jornada III são vistos estacionados na frente. E não é por acaso que os nomes levam a assinatura de Marco. "Juntei meu sobrenome com o propósito do produto: jornadas são o que os clientes constroem a partir de cada projeto", acredita o empresário, orgulhoso de possuir homologação dos produtos junto ao Inmetro e Denatram.

Casa sobre rodas

Os itens de série do Jornada II, que parte do valor de R\$ 33.900,00, por exemplo, são: bomba pressurizadora 12 v, reservatório de água 50 L, 2 janelas basculante 300x700, 2 telas mosquiteiro 300x700, 1 porta lateral, iluminação interna e externa led, bagageiro, escada, tulha, 2 niveladores automáticos, fogão cooktop 2 bocas, frigobar 45 L/220 v, bateria estacionária de 50 A, roda de manobra AL-KO, paralamas, climatizador 12v, cozinha planejada, colchão de casal, aéreos no dormitório, iluminação interna 12 v, iluminação externa 12 v, pneus aro 13 novos. "A partir da base, tudo o que o cliente quiser, daremos um jeito. Piso vinílico, cama auxiliar, persianas, antena digital, teto solar, aquecimento a gás, uma infinidade de possibilidades que elevam o valor, claro, mas o consumidor está querendo bancar. Recentemente, entregamos um Jornada II para Brasília que passou de R\$ 50 mil", pontua ele.

No diferencial da venda, o encantamento do cliente indica que a estratégia da Scorpion vai muito bem e deverá chegar em



Jornada III é o modelo maior e que pode chegar R\$ 100 mil se for equipado com todos os adicionais.

SERVIÇO:

- Confira detalhes no canal do YouTube, pesquisando por Scorpion Trailers.
- No Instagram @scorpiontrailer há vídeos e muitas fotos.
- Atendimento pelo WhatsApp: (51) 98016-1616



Acabamentos personalizados resultam em clientes muito satisfeitos

abril de 2021 com a meta de 10 trailers vendidos ao mês, sendo a média atual de 6 unidade ao mês. Quem decide ir buscar pessoalmente e já seguir viagem, a marca oferece dois dias de hospedagem em um camping no Litoral Norte. "Trata-se de uma forma de verificação se está tudo certo, funcionando ou precisa ajustar alguma coisa. Além disso, a experiência já começa ali mesmo e é uma satisfação ver a alegria das pessoas em ter um trailer para viajar", comentou o empresário, que tem vendas para os Estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia, capitais do Nordeste e Norte do Brasil. Com peso máximo de 750 kg, os trailers são licenciados na categoria B do trânsito. Na entrega, há orientações sobre manobras de estacionamento e segurança.

No futuro da Scorpion, após o fim das restrições da pandemia, estão possibilidades de exportações para o Mercosul, principalmente, Argentina, Uruguai e Chile. "Ainda é algo em estudo, mas sabemos pelas redes sociais e pela indicação de clientes que somos conhecidos. Recebemos muitas mensagens e perguntas", alega-se.



Fachada do showroom em Capão é atrativo de curiosos e clientes com experiência em viagens familiares.



Customização de acabamentos na cozinha: cada projeto é pessoal e exclusivo.



Para camping, colocação da barraca em cima do trailer é uma opção bastante procurada.

ÚLTIMAS SEMANAS DE INSCRIÇÕES

Presencial e flex

Prova agendada até 12/03.

Digital

Prova agendada até 24/02.

INSCREVA-SE EM WAY.FEEVALE.BR

VESTIBULAR DE VERÃO 2021

UNIVERSIDADE FEEVALE

DUAS MARGENS PARA DESCOBRIR

Com acesso público de fácil localização, Barra do João Pedro, na RS 407, pode surpreender quem busca um passeio próximo das praias, um local simples e ideal para a prática de pesca e atividade náutica.

SÉRGIO ORDOBÁS



Margem do lado de Xangri-lá é destino de pescadores e fretes até a Lagoa podem ser acertados no local.

Para quem acessa a Estrada do Mar e as praias de Capão da Canoa, Xangri-lá e Atlântida usando a rodovia ERS 407, não é de hoje que se avista uma pequena comunidade de pescadores nas margens do canal que liga a Lagoa dos Quadros ao Rio Tramandaí. A pequena ponte é o ponto de referência. Trata-se do bairro Barra do João Pedro e é parte do município de Maquiné, pois está na margem direita do sentido de

chegada às praias.

“Do outro lado já é Xangri-lá e há acessos para carros nas duas margens”, esclarece André Souza, o jovem gerente do Clube Náutico da Barra, localizado exatamente ali ao lado da ponte. Segundo Souza, o Clube é uma propriedade privada e hospeda embarcações de até 27 pés (pequenas lanchas), barcos e jet-skis na modalidade de mensalistas do ano todo ou diárias mais usadas

no verão. A taxa diária de jet-sky é R\$ 40,00 e a de barco é R\$ 50,00. “Ocorre que o Clube não é fechado e não cobra entrada. Todo mundo pode vir aqui, curtir a margem, experimentar o nosso restaurante, claro, com cardápio focado em peixes. A paisagem é linda, agora com o parque eólico próximo, e tem uma luz legal nas tardes. Mas para a pesca, tem de ir do outro lado”, ensina.

No restaurante do Clube Náutico,

as porções de peixe-rei à milanesa, peixe à escabeche e outros, são para duas pessoas. O escabeche acompanha arroz e fritas e custa R\$ 70,00. “No verão, contratamos pessoas para ajudar, pois o movimento aumenta. Com essa questão da pandemia, pensei até que seria muito maior o volume de visitantes, mas não está sendo, talvez, porque as pessoas que nos conhecem estão mais caseiras mesmo. O que está

COMO CHEGAR



diferente é que a capacidade de hospedagem de embarcações está quase esgotada e penso que é um reflexo da diminuição de viagens longas. Quem tem barco ou jet ski em Porto Alegre, por exemplo, está vindo para cá”, reflete o gerente.

O lado dos pescadores

O motivo da separação de atividades nas duas margens é a segurança. Com a movimentação de barcos ou jetskis, acidentes podem ocorrer. Já, na margem destinada para o acesso de pescadores, o mais comum é encontrá-los com conhecimento do esporte e equipamentos como canichos, carretéis etc. Como o bairro é habitado por cerca de 70 pessoas, a maioria pescadores e proprietários de peixarias no local, quem quiser chegar até a lagoa ou se afastar um pouco para buscar melhores resultados da pesca pode como negociar fretes de barco ali mesmo. “Há vários tipos de peixes por aqui, como Traíra, Jundiá, Viola, Tainha, Robalo, Tilápia, Lambari, Peixe-Rei... Mas o período da pesca abre em 1º de fevereiro e fecha em 30 de outubro”, conta Eliane Silva dos Santos, moradora.

Nas peixarias locais, há uma variedade grande de opções congeladas.

O abastecimento não é exclusivo de pesca local e boa parte chega da região de Mostardas, onde a pesca profissional faz a economia do município.

Atenciosa em ceder informações ao Expresso Verão, Eliane batalha por um projeto comunitário que pode ajudar a transformar o local em um ponto mais atraente ao turismo. Há pelo menos oito anos ela solicita junto à prefeitura de Maquiné que seja realizada uma obra de praça com estrutura mínima de iluminação e até mesmo uma pracinha infantil. “Gostaria muito que pudéssemos ter como organizar uma feira de artesanato e as crianças pudessem ter um espaço de lazer e pequenos eventos culturais também”, comenta ela. Como artesã, ela faz objetos com escamas de peixes e conchas que são coletadas no local.

De acordo com Eliane, os pescadores, as peixarias, os restaurantes, os banhistas e os esportistas náuticos convivem bem e o bairro tem um potencial enorme para ser uma atração extra, além da praia. “Torço para que a prefeitura se desperte para essa possibilidade e dê a atenção que pedimos. Quiosques para artesanato e a praça fariam muito bem, pois a região é muito bonita mesmo”, finaliza a moradora.



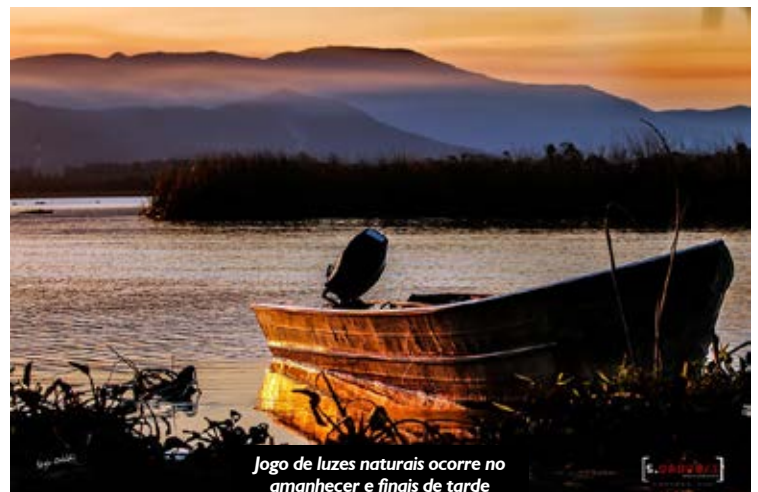
NEYDEZYS



REGINA CARDOSO



SERGIO ORDOBÁS



SERGIO ORDOBÁS

MONITORAMENTO E NOVOS ACESSOS

CCR ViaSul conclui obras de acessos e passarelas e instala nove câmeras na Freeway.

Duas novidades para quem trafega na Freeway, um dos principais trajetos para as praias do Litoral Norte. Na última segunda-feira, 15 de fevereiro, a CCR ViaSul concluiu todas as obras dos novos acessos localizados na rodovia; E, até o fim de fevereiro, a concessionária vai finalizar a instalação de nove câmeras de circuito fechado de TV, que irão auxiliar no monitoramento da Freeway. Os equipamentos integram as ações da Concessionária e estão inseridos no Programa de Exploração da Rodovia (PER) com o objetivo de promover a agilidade no atendimento aos usuários que utilizam a rodovia e dar mais segurança, além de contribuir com a fluidez do tráfego.

Foram cinco novos acessos implantados pela CCR ViaSul na Freeway: em Osório (km 4,8), Santo Antônio da Patrulha (km 32,1), Gravataí (kms 62,6 e 80) e Cachoeirinha (km 83,6). Todas essas ações iniciaram em meados de 2020. As passarelas também serão liberadas para utilização. Até o momento, foram implantadas nos kms 4 e 6 (em Torres) e no km 45 (em Terra de Areia), na BR 101. Até o final do terceiro ano de concessão, a previsão é concluir outras três passarelas, uma no Km 9,2 (em Torres), outra no Km 62,1 (na BR-101) e uma terceira no Km 62,1, na Freeway (em Osório).

As passarelas contarão com tela de proteção no trecho de travessia sobre a pista para evitar que quaisquer resíduos sejam atirados na pista. As calçadas e passeios que dão acesso à rampa seguirão todas as exigências que garantem acessibilidade às pessoas com



Na primeira etapa, as câmeras estarão localizadas entre Osório e Santo Antônio da Patrulha



deficiência. Sistemas de drenagem também serão instalados em todas as entradas e saídas das rampas.

Câmeras

Até o final do mês, também serão instaladas câmeras entre os kms 0 e 25 da Freeway, no trecho entre Osório e Santo Antônio da Patrulha, locais onde o fluxo de veículos é mais intenso, principalmente em períodos de feriados e nos finais de semana.

Esses equipamentos serão

geridos pelo Centro de Controle Operacional (CCO) da Concessionária, integralmente, 24 horas por dia, todos os dias da semana, pelas equipes que atuam no monitoramento das rodovias.

“Esse talvez seja um dos principais recursos tecnológicos que iremos utilizar durante a concessão. Através dessas câmeras, poderemos acompanhar integralmente todos os trechos das rodovias sob nossa administração, ininterruptamente. Assim, o tempo de atendimento ao usuário que precise de auxílio

será ainda menor, uma vez que as equipes que atuam dentro do nosso CCO farão esse acompanhamento, podendo acionar imediatamente as viaturas para o local da ocorrência”, explica o gerente de Atendimento da Concessionária, Diogo Stiebler.

A CCR ViaSul prevê a instalação de mais de 310 câmeras ao longo das rodovias sob sua concessão até o início de 2022. Ao todo, mais de 1,1 mil câmeras farão o monitoramento de 100% das rodovias e das passarelas que estão em implantação pela Concessionária.



**A Corsan não para
de evoluir.**

Evoluir é acelerar a universalização do saneamento através de projetos como as Parcerias Público-Privadas e o novo serviço de tratamento de esgoto SoluTrat. Também implantamos novas tecnologias e automatizamos processos internos. E ainda agilizamos o atendimento com o uso de chatbot e totens de autoatendimento.

**Em 2021, vamos evoluir
ainda mais.**





Para assistir ao vídeo dessa receita e outras, siga o Instagram [@rangonotalo](#).

UMA “GORDICE” DE VEZ EM QUANDO...

FÁBIO MATTOS/RANCO NO TALO



O crispy de bacon é a crocância necessária.

Se não tivesse a foto dessa batata, você pensaria que a receita é coisa de guloso e apenas mais uma gordice para se deliciar. E, talvez, seja verdade. O petisco dessa semana é quase abraço na barriga. É uma clássica batata recheada com bacon, queijo Cobocó e sour cream e que te faz sentir aquele gostinho de comida de boteco, porém dentro de casa! Acompanha muito bem com cervejas, drinks, vinho geladinho, sucos naturais... tudo bem fácil e prático. Você vai precisar:

BATATAS RECHEADAS

INGREDIENTES:

- 2 batatas grandes
- 50g de manteiga
- 2 dentes de alho
- 150g de queijo Cobocó fatiado
- 3 tirinhas de bacon
- 100ml de creme de leite fresco
- 100ml de iogurte natural sem sabor
- Suco de 1 limão
- Sal rosa moído a gosto

MODO DE PREPARO:

Corte as batatas em fatias, mas não vá até o final. Prepare a manteiga temperada misturando, manteiga, alho picado ou espremido e uma pitada de sal. Passe a manteiga temperada em toda a batata, inclusive dentro das fatias. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido em

180° por 30 minutos ou até que esteja macia. Corte o queijo Cobocó em fatias finas, e coloque entre as fatias da batata. Leve ao forno por mais 5 minutos para derreter o queijo. Ao retirar do forno reserve por 2 a 3 minutos.

PARA O SOUR CREAM:

Coloque o creme de leite, iogurte e o suco do limão

em uma tigela, colocando o sal aos poucos e experimentando, bata com uma batedeira ou um fouet até ficar em ponto de chantilly e reserve na geladeira.

FINALIZANDO COM “CRISPY” DE BACON:

Frite o bacon e após esfriar pique bem o bacon e jogue por cima da batata junto com o sour cream.

JUNTOS PELA PRESERVAÇÃO

Mutirões mobilizam voluntários para a coleta de resíduos no Litoral Norte.

Ciclistas, surfistas e militares da Marinha têm algo em comum e não é apenas a paixão pelas atividades físicas. Em fevereiro, diversos grupos se mobilizaram para deixar o meio ambiente mais limpo.

No início de fevereiro, no dia 7, ocorreu o Partiu Natureza, realizado com ciclistas em uma ação promovida pelo Sesc Tramandaí. O grupo percorreu a Rota dos Ventos, em Osório, e contribuiu para a preservação do trajeto. Os participantes pedalarão em trechos de 16 km e 45 km e o lixo encontrado ao longo do passeio foi recolhido. A ação resultou na retirada de 12 kg de dejetos, que receberam a destinação adequada para evitar danos ao meio ambiente.

Na parada para hidratação, os ciclistas participaram de uma conversa sobre preservação e conscientização ambiental. Além da satisfação de ver o local limpo, foi possível conferir belas paisagens no interior de Osório, incluindo os cataventos que compõem o Parque Eólico. O passeio seguiu os protocolos de segurança ao exigir uso de máscara, distanciamento e medidas de higiene para que a atividade física ao ar livre pudesse ser melhor aproveitada.

Praia limpa

No dia 13 de fevereiro, foi a vez de um mutirão na praia de Tramandaí. Um grupo de militares da Agência da Capitania dos Portos realizou uma ação de limpeza na orla do município.



Ciclistas percorreram a Rota dos Ventos, em Osório

DIVULGAÇÃO/SESC TRAMANDAÍ

O mutirão envolveu a Barra do Rio Tramandaí e trecho da praia e resultou no recolhimento de 150 quilos de lixo. Na ação, atuaram oito milhares e foi utilizada uma viatura. A maioria dos resíduos recolhidos foi de materiais plásticos.

A limpeza das praias é também uma das missões do grupo Ecosurf Rio Grande do Sul. Em 2020, os voluntários recolheram mais de 15 mil itens em diversas praias gaúchas. Todo o material coletado é destinado a catadores e recicladores. Apenas na ação mais recente, realizada no dia 14



Ação realizada às margens do Rio Tramandaí

de fevereiro, na Praia de Areias Brancas, em Arroio do Sal, o grupo retirou do meio ambiente 2.301 resíduos sólidos, principalmente plásticos de todos os tipos, além de

muitas amarras e redes de pesca. “Uns chamam de mar, nós chamamos de lar!”, resume o lema do Ecosurf.

Em Capão da Canoa, em cinco pontos espalhados pelo calçadão da Beira-mar, há totens patrocinados pela empresa Dufrio, de Porto Alegre, com livre acesso a sacos biodegradáveis para que as pessoas usem como

recipiente de seus próprios resíduos de lixo na praia. A ideia é que ao recolher o lixo a coleta se torna mais fácil pelas autoridades da cidade.

Que foi tratada com agressividade	Quesito de escolas de samba Fosse Você [®] (Cin.)	Pontaria A tor de "Se eu" (Cin.)	Estranha (pop.) Simpatizante da bancada rural do Congresso	Registro das importações e exportações de um país Equivale a uma dúzia
			Recife anelar de formação coralina	
Apesar de que	Objeto do cuidado de ações sustentáveis		Rua (abrev.) Músculo na coxa	Antigo grupo separatista basco
"(?) My Name", sucesso do Destiny's Child		Formato do palito de dentes		Qualquer grupo muito fechado (fig.)
Forma do movimento da cobra	Sorteadas por bilhetes numerados		Local para relaxamento mental	
		Pequeno como o gnomo (Lit.)		"Tempo de (?)", novela global (2018)
Temporal	Transportes como o VLT e o metrô	Jogo com 28 peças retangulares		Preposição de lugar
Ente inexistente para o ateísmo		Fúria Sobrinho de Abraão (Bíblia)		Fêmea do elefante
Profissional como Romualdo Arppi Filho	Discurso em homenagem a alguém		Camada mais baixa da sociedade (pej.)	
			Pátria (fig.) Árdua; penosa	
		País da Revolta dos Cipaios		Saque de difícil defesa, no vôlei
Digno; íntegro	Interjeição que expressa alívio		Pequeno crustáceo de cascos de navios	Antônio Vieira, padre português
Material como a agulha hospitalar, por sua utilização			Pé, em inglês	

BANCO 3/10a — say, 4/foot, 5/craca, 6/panela. 6

COM MUITOS DESAFIOS, CURIOSIDADES E BRINCADEIRAS.

JÁ NAS BANCAS E LIVRARIAS!

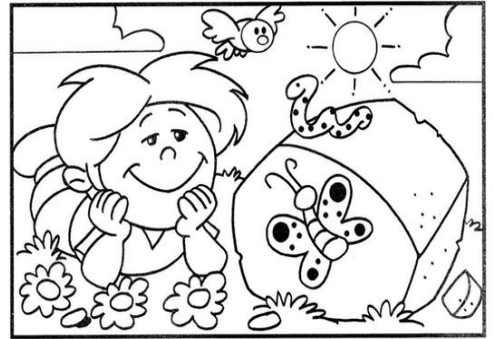
[f /coquetel](#) [@coquetel](#)

COQUETEL

Solução

D	E	S	C	R	A	T	A	V	L	E
T	A	V	A	R	F	O	O	T		
V	R	C	R	A						
I	V	U	N	N						
C	V	N	I	T	V	E	T			
R	L	O	R	I	T	R	A	R	B	R
E	L	R	A	V	A	R	F	R	F	
M	E	V	I	R	S	U	D			
O	N	I	W	O	D	O	O	D		
C	V	T	N	E	M	R	O	T		
V	S	U	N	V	N	V	O			
Ç	S	V	F	I	R	S				
N	E	H	I	A	V	S				
V	Z	E	R	U	T	V	N	I		
T	O	T	V	A	V	R	O	B	W	E
V	D	V	Z	I	L	I	T	S	O	H
B										

JOGO DOS 5 ERROS



CAÇA PALAVRAS

Descubra as palavras escondidas:



AVIÃO, VILA, PAVÃO, VOVÓ, VACA, VIDA, VALETA, VALA





DIREITO É NA FMP.

ÚLTIMA CHAMADA PARA O VESTIBULAR.



▶ VESTIBULAR EXTRA 25/02 - FMP.EDU.BR

EMBARQUE. Inscreva-se através do QR Code.



DIREITO
PARA A
VIDA

Educar quem vai melhorar o mundo.

Compre online com mais segurança.

Faça já seu Cartão de Crédito
Virtual Banrisul.

Com ele, você ainda realiza pagamentos recorrentes e em aplicativos de transporte, alimentação, filmes e música.

Ele funciona como se fosse um adicional do seu cartão físico. Tem o mesmo limite de crédito, mas possui numeração e código de segurança específicos, evitando fraudes. Você pode gerar o seu no app Banrisul Digital, em Meus Cartões.

**Mais uma facilidade do Banrisul
para você ficar tranquilo em casa.**

Confira como criar o seu Cartão Virtual:

1. Abra o aplicativo Banrisul Digital;
2. Acesse o menu Meus Cartões;
3. Clique em Cartão de Crédito Virtual, no menu ou no carrinho de compras;
4. Selecione o seu Cartão de Crédito;
5. Toque em Criar Cartão de Crédito Virtual e confirme.

Banrisul :DIGITAL

SAC - 0800 646 1515 - Deficientes Auditivos e de Fala - 0800 648 1907

Ouvidoria - 0800 644 2200 - Deficientes Auditivos e de Fala - (51) 3215 1068

Baixe o App

