Digital

Jornalismo com Responsabilidade e ousadia

www.espiritosantonoticias.com.br

ESPÍRITO SANTO NOTÍCIAS

SEXTA-FEIRA
23 DE DEZEMBRO 2022

PIÚMA/ES • ANO 7
Nº 226 • 1ª EDIÇÃO
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

É hora de confraternizarmos com a festa do nascimento de Jesus. O mais importante não é receber presente, é ser presente! Nós preparamos uma edição especial de Natal e Ano Novo, com um caderno de tudo que vai rolar no réveillon de Norte a Sul no ES. Desejamos à sua família a presença do aniversariante à mesa. Com ele leve a paz, harmonia, união, prosperidade e o amor.

FELIZ NATAL!

EM GUARAPARI

VAI ROLAR GUSTTAVO LIMA

RABANADA

UM ANTIGO CLÁSSICO NATALINO

Editorial

VAMOS SEMEAR AMOR EM 2023

Vivemos um ano de muita dor, de muita violência, de muitos registros que doeram escrever, ler e compartilhar. Um ano de muita intolerância, um ano político onde os nervos ficaram à flor da pele. Muita gente ficou de mal, famílias se autoagrediram por ideologias diferentes. Quanta briga, quantos gatilhos, quantas vidas mutiladas, quanta arrogância e ganância. Muitos desejaram o poder, a qualquer custo, espalharam mentiras e medos, feriram. Pessoas perderam a vida, por motivos banais. Foi difícil.

Mas agora, com a chegada do Natal, a gente entra em um clima, há uma sensação diferente no ar, não só pelas decorações das praças, nem pelas campanhas publicitárias na mídia, mas no olhar das pessoas que ainda têm sensibilidade de querer se reunir no Natal, em família, e partilhar a ceia à mesa, num clima de aproximação com o aniversariante que é Jesus. O aniversariante que desde quando nasceu numa manjedoura já trazia uma luz no seu semblante capaz de iluminar a todos nós e, na sua simplicidade de nascer, de crescer e caminhar entre os mais necessitados, os mais sofridos, e jamais negar a cura ou perdão, por pior que parecesse ser o ser. É esse Jesus incrível que que mexe com os nossos corações e nos faz produzir uma edição especial de Natal para todos vocês.

Nossa edição vem com algumas curiosidades, como por exemplo o surgimento do panetone e da rabanada, delícias que compõem a ceia de muitos. Trazemos uma mensagem do pastor Luan, da 1ª Igreja Batista em Piúma. Trazemos programação do que vai rolar na virada.

Rogamos a Deus que não tenhamos toda essa redenção apenas em uma parada para o Natal, mas que humildemente possamos viver esses sagrados minutos e façamos ações fraternas por todos os dias do ano.

A todos vocês, um FELIZ NATAL, e que, a semente que você plantar em 2023 possa lhe trazer bons frutos. Vamos semear amor para termos um ano repleto de caridade.

FELIZ ANO NOVO!

FLAGRANTE

Leandro Damica *proprietário da Padaria da Família em Piúma é mestre em preparar panetones. Ele disse que o ano inteiro fabrica, mas na semana do Natal as vendas aumentam muito.*

Papai Noel chegou à ***"Feira do Sol" em Piúma*** *e encantou às crianças. Neste ano, quem se vestiu para dar continuidade à tradição foi Igor, o filho de Tonhão. Lindo!*

SOBE

A caridade de tantas pessoas que abraçam famílias que não têm o que que cear no Natal.

DESCE

O custo alto dos produtos que compõem a ceia natalina.

EXPEDIENTE
Digital ESPÍRITO SANTO NOTÍCIAS
www.espiritosantonoticias.com.br
Jornalismo com Responsabilidade e ousadia
www.espiritosantonoticias.com.br

Contato Comercial:
(28) 99883-7453
Editora: Luciana Maximo
espiritosantonoticias@gmail.com
Fone: (28) 99883-7453
Articulista: Fabiani Taylor
Repórter: Luciana Maximo

Diagramação:
Rony Mothé - (28) 99924.2080
Revisão:
Xica Feres

Rua Hermínia Clemente Gonçalves, Nº 1776, Bairro Limão, Piúma/ES (Rua em frente ao Supermercado Campeão, no Centro de acesso ao Bar do Bagre).

CNPJ: 23.401.491/0001-88
INSC. MUNICIPAL: 0000030368

Os artigos são de inteira responsabilidade do autor, o jornal não responde pela opinião dos articulistas

HUM!
JÁ PENSOU SE O NATAL FOSSE O ANO INTEIRO?

Texto: Pastor Luan Furtado – 1ª Igreja Batista

No Natal o mundo inteiro quase para, as pessoas reagem e agem de formas as quais talvez não agiram o ano inteiro. Se permitem ser amáveis, compartilham suas alegrias, até fazem doações. O "espírito do Natal" se apossa do ambiente em que vivemos, e nesse momento, as pessoas solitárias, menos abastadas e que sofrem acabam experimentando um respingo de amor.

Já pensou se assim fosse o ano inteiro? E por que não é?

A única possibilidade de vivermos assim é se permitirmos que Jesus nasça em nosso coração. O Natal é o dia em que simbolicamente celebramos o nascimento de Cristo, aquele que dividiu a história. Ele é o Salvador. Homens e demônios tentaram impedir a perfeita obra de Deus de salvar a humanidade através do seu sacrifício, e tiveram seus planos frustrados, pois Jesus foi perfeito em tudo o que fez até o fim. Aqueles que verdadeiramente se encontram com ele tem a oportunidade de ter a sua vida transformada e podem assim vivenciar o Natal não apenas um dia do ano, mas todos os dias da sua vida.

E eu te faço uma pergunta muito importante: já pensou se fosse Natal o ano inteiro?

fotos: divulgação

Padaria da Família

CARDÁPIO DE NATAL

• Dos deuses, Padaria da Família prepara um cardápio só com delícias que não podem faltar a mesa da Ceia de Natal.

• Para que perder tempo na cozinha preparando a ceia de Natal, se você tem a opção de visitar a página do Instagram @padariadafamilia.piuma e escolher o que quer saborear com a sua família. Leandro Damica pensou em tudo, da receita ao preço. E correria lá é grande para dar conta de tantos pedidos.

• No cardápio você pode optar pelo Pavê de Brownie, ou de Amendoim, Pavê de Biscoito todos com 1kg. Os Bolos personalizados de Natal com 2KG para a família inteira por apenas 46,90.

• Cada receita mais tentadora que a outra, Nakds Cake Massa branca, chocolate ou velvet também com 2kg por R$46.90. Tronco de chocolate, empadão médio e grande. Os panetones também estão de dá água na boca. Todos os preços você pode conferir antes de fazer o pedido no instagram da Padaria. Não deixe para a última hora, afinal de contas já é praticamente natal. "O movimento sempre aumenta nesta época, nós pensamos em um cardápio especial para toda a família. E nós, da Padaria da Família agradecemos a preferência e desejamos a todas as famílias um Natal de muita prosperidade", ressaltou Leandro Damica.

ENCOMENDAS POR TELEFONE:
(28) 99987-5517 (ATÉ DIA 24)

PÃO DOCE

PANETONE NASCE DE UM ERRO?

A palavra "Panetone" significa, na verdade, "Pani di Toni" – ou "o Pão de Toni" em bom português. Segundo reza a lenda o Panetone é uma receita criada por um padeiro italiano, o Toni, na cidade de Milão.

da Redação

Seria uma linda história de receita criativa de sucesso, se ela não tivesse começado com um erro de Toni após trabalhar exaustivamente na véspera de Natal. Toni fazia, ao mesmo tempo, uma fornada de pães e uma massa de torta, a pedido de seu chefe. Por estar muito cansado, acabou colocando as frutas da torta na massa de pães e tentou consertar a falha acrescentando também frutas cristalizadas, manteiga e ovos na receita. Ao levar a "torta de pão" para seu chefe, ele foi surpreendido com essa criação de última hora. O resultado, como você sabe, foi um sucesso em toda a cidade.

SINÔNIMO DE FESTA

Sempre presente às mesas, principalmente no Natal. Além de delicioso, decora a ceia e não há quem resista um pedaço de pão recheado de frutas cristalizadas. Aliás, há quem coma o ano inteiro de tanto que gosta.

De acordo com a chef Silvana Alves Cordeiro, professora de técnicas de Cozinha na Escola Família e Turismo Pietro Grande – Eftur, o panetone é sinônimo de festa natalina para muitos brasileiros e tem muitas histórias que mistura fantasias romances e gulodices.

A professora afirma que a verdadeira origem do panetone é italiana, mas, precisamente no norte da Itália, em Milão. "Um dos primeiros documentos que comprova a existência de pão doce é um manuscrito preservado na biblioteca de Ambrosiana de Milão, que remota a época de 1470, seu autor é Giorgio Valagussa que era preceptor dos duques de sfarza".

Frisou Silvana que na Itália o negócio é tão sério que existe legislação especificando os ingredientes que deve ser usado para um panetone ser considerado verdadeiro, que são eles: farinha, sal, açúcar, ovos, nata, frutas cristalizadas, (no mínimo 20% da massa total) nada, além disto.

"A fita de papel manteiga em volta do panetone como conhecemos hoje, foi uma inovação do empresário Angelo Mota em 1919', disse.

A chef assegura que no Brasil o panetone chega com os imigrantes Italianos (1870/1910). "Mais tarde o panetone torna-se mais conhecido e acessível aos brasileiros, quando um comerciante chamado Carlos Bauduco, abre no bairro do Braz em São Paulo sua primeira e modesta doceira, popularizando tempos depois o panetone no Brasil", relembrou Silvana.

Com ou sem passas, com frutas cristalizadas ou com gotas de chocolate, ele é um elemento em quase todas as mesas durante as celebrações natalinas dos brasileiros, afirmou a professora de Técnicas em Cozinha. "Depois da Itália e do Peru, o país que mais consone panetone é o Brasil, com cerca de 440 gramas perca pita por ano". E se você não comprou ainda, as prateleiras dos supermercados e padarias estão te aguardando.

Em apenas dois anos de governo muitos sonhos se tornaram realidade em virtude da força do nosso trabalho e da confiança em nossa capacidade de superar os desafios. Essa força venceu obstáculos e plantou alicerces sólidos para o desenvolvimento e a construção de um futuro cada vez melhor.

Com este sentimento de esperança e a certeza de que o melhor ainda está por vir, desejamos a toda comunidade piumense muitas bênçãos neste Natal e um Ano Novo repleto de paz, saúde e muitas realizações. Que o Natal chegue em cada lar e em cada coração, renovando a fé manifestada na alegria pelo Nascimento de Cristo.

Paulo Cola e família

arquivo e Rabanada/ Divulgação

RABANADA

UM ANTIGO CLÁSSICO NATALINO

da Redação

Poderia ter Natal pelo menos uma 100 vezes no ano. Sim, além da caridade tomar cota do coração de tantas pessoas, as receitas de pratos típicos da data são sempre um convite a parte. E não dará para imaginar uma Ceia de Natal sem castanhas, lombo, panetone, peru, lichia e tantos outros. E a rabanada, doce que está há anos na mesa do brasileiro não pode ficar fora da mesa.

Conhecida também como fatia dourada ou fatia de parida, a rabanada é um doce natalino histórico, tamanha tradição de anos que possui no natal das pessoas. Trata-se de fatias grossas de pão, mergulhadas no leite, passadas em ovos batidos, fritas em óleo, e para finalizar polvilhadas com açúcar e canela. Depois de tantos anos de existência da receita, já é possível encontrar versões diferentes, como, o acréscimo de vinho do Porto, frutas vermelhas e o acompanhamento do creme inglês.

O chefe de cozinha Hamilton Martins do Amaral Júnior, do Restaurante 235 em Itaipava aceitou compartilhar uma receita de rabanada para os nossos leitores prepararem para ceia de Natal.

É muito fácil preparar a rabanada, esta guloseima trazida para o Brasil pelos Portugueses, lá atrás quando eles invadiram a nossa terra.

Hamilton passou a lista dos ingredientes, mas tem um detalhe importante, o pão tem de ser dormido. Anote: uma lata de leite condensado, uma lata de leite de coco, ou leite comum, três ovos, cinco unidade de pão francês em fatias, açúcar a gosto, canela em pó a gosto, nós moscada ralada a gosto.

E para preparar é mais fácil ainda: misture o leite condensado, leite, nós moscada. Bata com o garfo os ovos. Esquente uma frigideira com óleo (não muito quente). Passe bem as fatias de pão na mistura de leite em seguida nos ovos batidos. Frite até dourar de ambos os lados. Passe no açúcar com canela

ORIGEM INCERTA

Sabe-se que a rabanada foi criada através da necessidade do reaproveitamento do pão (amanhecido), tendo em vista que sempre foi considerado um ingrediente sagrado, até mesmo por representar o corpo de cristo para os católicos. A sua origem sempre se remete a Portugal, mas em todo o mundo é possível encontrar variações da rabanada, como o “Eggy bread” na Inglaterra, o “French toast” nos EUA, e o “Pain Perdu” na França. Isso mostra que é muito mais provável uma forte influência francesa na origem da rabanada, do que uma influência portuguesa. Atualmente, tendo perdido espaço para o panetone, por exemplo, a rabanada ainda é muito feita em diversos estados, sendo o nordeste o maior consumidor.

“FATIA DE PARIDA”

Vem de uma história que conta do auxílio que esse doce natalino dava na produção do leite materno durante a gravidez, e por isso era sempre oferecido para as grávidas.

VAI ROLAR NA CAPITAL

fonte: G1

Vitória anunciou, as atrações da virada do ano na cidade. A festa de réveillon na capital capixaba terá queima de fogos e show em três palcos. A atração principal, que vai fazer receber o ano novo será o bloco afro Olodum.

Os palcos serão montados na Prainha de Santo Antônio, Ilha das Caieiras, além da tradicional festa da Praia de Camburi, onde a festa para receber 2023 vai começar ainda na sexta-feira, dia 31 de dezembro.

Já a queima de fogos será feita em quatro pontos: na Praia de Camburi, em Jardim Camburi, em Santo Antônio e na Ilha das Caieiras. Nos dois primeiros ponto, o show pirotécnico deve durar 20 minutos; e, nos dois último, oito minutos.

Na Praia de Camburi, os fogos serão lançados de duas balsas grandes e três balsas menores. Em Jardim Camburi serão duas balsas menores e uma maior.

Uma balsa média vai disparar os fogos na Ilha das Caieiras e outra em Santo Antônio.

Uma praça de alimentação será montada na praia de Camburi, além de food trucks que ficarão estacionados entre os quiosques 6 e 7.

De acordo com a Prefeitura de Vitória, serão montados 450 banheiros químicos, sendo 400 em Camburi, 25 em São Pedro e 25 na Ilha das Caieiras.

Em relação ao esquema de segurança, a prefeitura informou que todo o efetivo da guarda será mobilizado para os locais onde haverá as festas. Quatro ambulâncias ficarão na Praia de Camburi, uma na Ilha das Caieiras e uma em Santo Antônio.

Os Prontos Atendimentos (PA) de São Pedro e da Praia do Suá funcionarão 24 horas.

VEJA A PROGRAMAÇÃO:

Praia de Camburi
Sexta-feira (30)
20h - Cristian Sullivan
22h - Filipe Fantin
00h - Carla Visi e Márcia Short
Sábado (31)
19h - Neno Bahia
21h - Léo Lima
23h - Olodum
01h - Escola de Samba Novo Império

Santo Antônio
Sábado (31)
20h - Feijão Balanço
22h - Reder Matos
00h - Leonardo Valentim

Ilha das Caieiras
Sábado (31)
20h - Banda Prakatum
22h - Cheiro da Cor
00h - LeqSamba

VAI ROLAR EM PIÚMA

Réveillon na Cidade das Conchas terá só prata da casa

Da redação

Para valorizar a prata da casa, o prefeito Paulo Cola preferiu colocar no palco na virada de ano as bandas e artistas de casa para comandar o espetáculo do réveillon e a chegada de 2023. Wellinton Ávila, vocalista da Banda KS10 está super feliz com o convite para fazer a contagem regressiva. “Uma alegria sem fim! Não existe emoção maior que cantar para o povo de Piúma, que tanto ama nossa banda”.

Para celebrar a chegada de 2023, a Prefeitura de Piúma está preparando uma linda festa e conta com eventos diversos, a programação terá início no dia 30 de dezembro. Além da tradicional queima de fogos, três palcos serão montados na praça Dona Carmen, entre os quiosques 36/37 e quiosques 07/08. Nestes locais, diversos shows animarão ainda mais a virada de ano em Piúma.

A programação do Réveillon começará no dia 30, entre os quiosques 36/37. A Banda Esquenta Saia fará a abertura do evento, a partir das 20h30. Às 23hs, Tupan Markes sobe ao palco.

No dia 31, dia da virada, a programação na praça Dona Carmen terá início às 19h30, com DJ. A Banda Santaréns subirá ao palco às 20h30 e, para fazer a virada, a partir das 23h a Banda MC6 animará os moradores e turistas. No palco montado entre os quiosques 07/08, Victor Rosa fará o show a partir das 20h30 e a Banda KS10 comandará as comemorações da virada a partir das 23h.

Já no dia 01/01, a programação no palco montado entre os quiosques 36/37 começará às 21hs, com Simplicidade do Samba.

A Prefeitura de Piúma encerra o ano de 2022 com o compromisso de buscar novas ações que tragam benefícios para os moradores e turistas, construindo, juntos, um novo ano de realizações.

Banda Santaréns

VAI ROLAR EM ANCHIETA

.

Com 11 anos no palco, a Banda Tomaê, prata da casa estará fazendo o esquenta para a contagem regressiva, às 21h00 do dia 30. Derik Ramos promete fazer o show, em seguida, assume o comando a Banda Pele Morena e às 00h00 Emerson Xumbrega e Banda comanda o show da virada em Anchieta.

A Prefeitura preparou uma animada programação para o réveillon 2023 nos principais balneários. Em Iriri, Castelhanos, Ubu e na Praia Central haverá shows e fogos. A queima de fogos nos principais balneários deve durar cerca de sete minutos. Já os shows acontecem desde a noite do dia 30 de dezembro.

Banda Pele Morena
> Às 21h30, e Emerson Xumbrega, às 00h10, na Praia Central, em Anchieta. Evento Gratuito. Clas.: Livre.

Marcelo Ribeiro & Banda
> Às 21h30, na Praia Costa Azul, no Balneário de Iriri, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

Banda Sambolada
> Às 00h10, na Praia Costa Azul, no Balneário de Iriri, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

Banda 10
> Toca às 21h30, na Praça Central, no Balneário de Ubu, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

Banda Uau
> Toca às 00h10, na Praça Central, no Balneário de Ubu, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

30 DE DEZEMBRO

New Place Band
> Toca às 21h30, na Praia Costa Azul, no Balneário de Iriri, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

Banda Tomaê
> Toca às 21h30, na Praça dos Imigrantes, no Centro de Anchieta. Evento gratuito. Clas.: Livre.

Banda Tropical Brasil
> Toca às 21h30, no Balneário de Castelhanos, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

Prateado Elétrico
> Toca às 21h30, na Praça Central, no Balneário de Ubu, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

1º DE JANEIRO DE 2023

Banda de Marchinha Ama
> Toca às 14h, e Sulinho & Banda, às 16h, na Praia do Coqueiro, no Balneário de Ubu, Anchieta. Clas.: Livre. Evento Gratuito.

REDE
FARMÁCIA POPULAR
LITORÂNEA
(28) 99929 6475
Medicamentos Especiais

Desejo que você possa viver esta época tão feliz junto de quem mais ama, partilhando amor, saúde, esperança e paz. Que seja mais um Natal abençoado, com muitos presentes, mas sem nunca esquecer que o mais importante são os sorrisos, os abraços e o carinho entre todos. Feliz Natal!

FEIRA DO SOL

QUER CONCORRER A R$200,00 EM COMPRAS E R$200,00 EM CONSUMAÇÃO NA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO? ENTÃO VEM PARTICIPAR DO SORTEIO DE NATAL DA FEIRA DO SOL!!

FOTO OFICIAL

SEGUEM AS REGRAS:
- Curtir esse post
- Marcar 3 amigos nos comentários
- Compartilhar essa foto no story's e marcar o Instagram da feira

A LIVE DO SORTEIO SERÁ REALIZADA NO DIA 24 DE DEZEMBRO ÀS 19H

ATUM & DOURADO

Itapemirim realiza a 9ª Festa do Atum e Dourado, bora pá lá?

.

A programação envolve nove shows, desfile da Garota Dourada, degustação, futebol de pescadores e muito mais. Entre o Natal e o Réveillon, vai rolar a 9ª Festa do Atum e Dourado em Itapemirim. A ideia é prestigiar os pescadores, que estarão em casa para passar o Natal e a virada de ano com as suas famílias. Então, você que estará pelas bandas de cá nos dias 27,28 e 29 de dezembro, pode se dirigir para o terminal pesqueiro de Itaipava. É lá o ponto alto da festa.

Com uma extensa programação, o evento conta com degustação gastronômica, concurso de pesca, futebol dos pescadores, desfile da Garota Dourada, e entrega de Píer Móvel aos pescadores e de freezers para as marisqueiras.

“Esses Guerreiros do mar passam grande parte de suas vidas longe de suas famílias, e este é um momento especial para eles. Pois é uma festa voltado para os pescadores e seus familiares”, destacou o Secretário de Pesca, Pércio Viana.

Para se inscrever ao Concurso Garota Dourada a menina precisa ter entre 17 e 23 anos e deve residir em Itapemirim. As inscrições podem ser feitas na Secretaria de Pesca até dia 26/12, de 07 às 16h00. Leve identidade, CPF e comprovante de residência. Menores de idade os pais devem assinar. Mais informações: (28) 99971-7140.

Para o Torneio de Pesca o pescador deverá enviar para o WhatsApp: (28) 99971-7140 os seguintes itens: foto do maior pescado, foto da pesagem, nome da espécie do peixe, local que foi pescado o peixe, nome completo do Pescador e Embarcação. Observação: as fotos enviadas estarão autorizadas para uso de imagem/ exposição.

PROGRAMAÇÃO

27/12 – Terça-feira
18h: Abertura oficial
19h: Degustação Gastronômica Gratuita - Peixe assado;
• Entrega do Píer Móvel aos pescadores
• Entrega de freezers para as marisqueiras;
20h: Show BANDA ALTITUDE
22h: Show BANDA PRIMEIRO PASSO

28/12 – Quarta-feira
08h: Torneio de Futebol dos Pescadores”;
09h: Abertura dos Stands institucionais;
16h: Show ART SAMBA;
20h: Show FABRÍCIO VENTURINI
21h: Concurso “Garota Dourada 2022”;
22h: Show PEDRO E LUAN

29/12 – Quinta-feira
08h: Torneio de Futebol dos Pescadores e Premiação:
16h: Show SIMPLICIDADE DO SAMBA;
18h: Show PATRICK BERNARDO;
19h: Premiação do “Torneio de Pesca”
20h: Show BANDA AGITAÉ;
22h: Show BANDA CAPRICHO

VAI ROLAR DE NORTE A SUL DO ES

.

De norte a Sul do Espírito Santo a festa da virada vai rolar com força. em Itaúnas, terra do forró, não podia ser diferente - Forróçacana, Tiziu do Araripe, Alvorada recebe Janayna Pereira, Severo Gomes, e DJs Jad, Vhinny, DJ Tágua, a noite vai se r um bebê!

Às 22h00, na festa Réveillon Paraíso Alucinado, no Buraco do Tatu, o palco e da banda Falamansa, Oriente, Moana, Mr Dedus, Lorelai, Tibery. R$65,00 o ingresso classificação 18 anos.

> Às 22h, na festa do Vila Shows, em Itaúnas, Conceição da Barra. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 140. Venda: superticket.com.br.

Dona Zefa, Mestrinho, Duka Santos, Aluizio Cruz

> Às 22h, na festa do Bar Forró e Café Brasil, em Itaúnas, Conceição da Barra. Clas.: 18. Ingressos: R$ 100. Venda: www.1plim.com.br.

ARACRUZ

Banda 027

> Toca, às 20h, na festa do Clube da Orla, em Coqueiral, Aracruz. Cardápio all inclusive. Clas.: Livre. Ingressos: A partir de R$ 280. Venda: www.superticket.com.br. Informações: 27 99647-2945.

CARIACICA

1º de janeiro

Dilsinho, Sorriso Maroto, Grupo Vou Zuar e Barbara Labres

> Tocam às 15h, na festa do Embraza, em Jardim América, Cariacica. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 30. Venda: www.superticket.com.br.

MARATAÍZES

Art Samba e Breno e Bernardo,

> Tocam às 22h, no Street Rebels Rock Bar, em Xodó, Marataízes. Cardápio all inclusive. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 250. Vendas: www.sympla.com.br.

SERRA

Banda Agitaê

> Toca às 21h, no Réveillon da Praça Encontro das Águas, em Jacaraípe, Serra. Evento gratuito, com show pirotécnico à meia-noite. Clas.: Livre.

Beco 48, Laila Orlande e DJ

> Tocam às 21h, na festa do Espaço Chico Bento, em Manguinhos, Serra. Cardápio all inclusive. O espaço possui área kids e acesso à praia. Clas.: Livre. Ingressos: A partir de R$ 250; para crianças até 13 anos, R$ 125. Venda: superticket.com.br.

Willer Primavera

> Toca às 22h, na festa do Ninho da Roxinha, em Nova Almeida, Serra. Cardápio all inclusive. O espaço tem área kids. Clas.: Livre. Ingressos: A partir de R$ 319; para crianças de 7 a 13 anos, R$ 159,50. Venda: lebillet.com.br.

Celebrar, Pele Morena e DJs

> Às 22h, na festa do Silva's Restaurante, na Praia de Carapebus, Serra. Cardápio all inclusive. Clas.: Livre. Ingressos: A partir de 380; para crianças de 8 a 15 anos, R$ 200. Venda: www.superticket.com.br.

Rob Brainstorm

> Toca às 21h, na festa da Mansão Hibiscus, na região de Jacaraípe, na Serra. Clas.: 18 anos. Ingressos: A partir de R$ 40. Venda: www.superticket.com.br.

VILA VELHA

Molejo, Na Farra, Pedro & Lucas, DJ Fabrício V

> Tocam às 22h, na festa do Nook Beach Club, na Prainha, em Vila Velha. Cardápio all inclusive. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 375. Venda: superticket.com.br.

Sambasoul, IclaSorriso, DJ Kinho e convidados

> Às 23h no Canto27, em Itapuã, Vila Velha. Cardápio com opção open bar. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 30; com open bar, a partir de R$ 120. Venda: www.superticket.com.br.

VAI ROLAR EM GUARAPARI

.

Quem decidir vir para Guarapari ou seguir para o Festival de Verão em Guriri vai se acabar de se divertir. Só tem tem showzaço!

Numa única noite do dia 29, em Guarapa; Glauco, Samba Júnior, Pedro e Lucas, DJ Giselle Dário, DJ Ayro e DJ Sheep.

> Às 22h, na Mansão 300º, Meaípe, Guarapari. Cardápio all inclusive. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$400. Venda: www.superticket.com.br.

Zé Neto e Cristiano e DJ KVSH

> Às 21h na festa do P12 Guarapari, na Praia de Porto Grande, em Meaípe, Guarapari. Cardápio all inclusive. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 650. Venda: lebillet.com.br.

Gustavo Venturini, Thiago C e Rennan B

> Tocam às 21h, no B27 Beach Club, no Centro de Guarapari. Cardápio open bar e open food. Clas.: 18 anos. Ingressos: A partir de R$ 160. Venda: www.superticket.com.br.

30 DE DEZEMBRO

Gusttavo Lima e Bhaskar

> Tocam às 21h, na festa pré-Réveillon do P12 Guarapari, na Praia de Porto Grande, em Meaípe, Guarapari. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 180. Vendas: baladapp.com.br.

1º DE JANEIRO

Thiaguinho e Felipe Ret

> Às 16h, na festa "Pé na Areia", no P12 Guarapari, na Praia de Porto Grande, em Meaípe, Guarapari. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 150. Vendas: lebillet.com.br.

Guriri

FarraDois, DJ RD e Juliano Couto

> Às 22h, no Festival de Verão Guriri, em Barra Nova, São Mateus. Cardápio open bar premium e café da manhã. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 300. Venda: www.superticket.com.br.

30 DE DEZEMBRO

Zé Neto e Cristiano

> Às 21h, na festa pré-Réveillon do Parador Internacional, em Guriri, São Mateus. Serviço open bar por R$ 160. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 160. Venda: brasilticket.com.br.

Teto e FP Trem Bala

> Às 22h, na festa do Festival de Verão, em Guriri, São Mateus. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 150. Venda: www.superticket.com.br.

1º DE JANEIRO

Léo Santana, Harmonia do Samba e Parangolé

> Tocam às 16h, no Festival de Verão de Guriri, em Guriri, São Mateus. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 140. Venda: www.superticket.com.br.

CONCERTO NA PRAÇA DE FÁTIMA

ORQUESTRA

Orquestra do Projeto Casa Verde tocará diversos clássicos natalinos

.

Nesta sexta-feira (23), será realizado, com apoio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (Semcult) de Cachoeiro, o tradicional concerto de Natal da cidade, protagonizado pela Orquestra Sinfônica Sul Espírito Santo (Osses), do projeto social Casa Verde.

O evento está marcado para às 19h30, no Circo da Cultura, situado na Praça de Fátima. Na ocasião, o público poderá conferir uma seleção de clássicos típicos desta época do ano, que acrescentarão ainda mais magia à Vila de Natal instalada pela Prefeitura no local.

"O público vai encontrar as obras mais tradicionais de Natal, interpretadas por crianças e adolescentes em formato de coro e orquestra. Músicas como o Jingle Bells, Glória a Deus nas Alturas e Boas Festas não podem faltar neste repertório", destaca o maestro Fábio Coruja.

A coordenadora pedagógica do projeto, Jovania Valiati, ressalta a importância da realização do concerto. "Depois de dois anos de pandemia, temos um grande número de novos músicos e coralistas nesta apresentação, o que torna este concerto ainda mais especial", afirma.

KENNEDY

VIRADA COM AXÉ

Se ainda não estiver pela cidade, ou se já reside no município de Presidente Kennedy, pode preparar o look que a diversão fica por conta da Prefeitura que organizou uma festa para a virada de ano com muitos shows. Em Marobá e Praia das Neves tem palco montado e contagem regressiva com muito axé.

Amanhã, a partir das 21h00 os shows começam. Na Praia das Neves, Wemerson Araújo abre os trabalhos da noite com um show incrível. E às 23 horas, a festa continua com Baiano.

Já no balneário de Marobá, a Banda Comichão sobe ao palco às 21h00 e às 23 Luiza Andrade continua. No primeiro dia do ano que se aproxima na Praia das Neves, Juma Gamel começa o show a tarde às 13 horas e os Garotos Tradição encerra a partir de 15 horas.

Enquanto isso em Marobá, a banda de Córrego da Prata, Anchieta Os Prateados garante muito forró domingo, 01 a partir de 13 horas, seguido da Banda Agitaê, às 15 horas.

BAR DO BAGRE

NOVA ROUPAGEM

Sabe aquele lugar onde você chega e não quer mais sair? Sabe aquele Bar que a prosa se estende e você quer sempre mais uma e a saideira nunca chega? Este lugar é o Bar do Bagre, no Limão, em Piúma. São mais de 30 anos de tradição, com o mesmo tempero e a mesma cozinheira.

Mas, o visual, nos fundos, você contempla uma embarcação ancorada, garças entre raízes dos manguezais, redes de pesca, um rio e sua correnteza, cenário bucólico. No Centro da Cidade uma placa com indicação, de tão famoso que são os tira-gostos do Bagre.

Agora, com a nova roupagem direcionada pela jovem Rachel Longue, arquiteta criativa para comércios ousados, o Bar, que já era sucesso, ganhou um upgrade.

Todo repaginado, o Bar do Bagre tem um cantinho para fotos e poses que tem encantado os clientes.

A sócia proprietária, Ludmila Ávila, e sua mãe, Lídia, apostaram no conforto e bem estar dos clientes e funcionários, da cozinha ao balcão. Para que tudo fosse transformado neste novo ambiente foi necessário que todas as mãos se unissem no mesmo olhar.

No time de sucesso: Lídia e Ludmila Ávila na administração, Zilda Cavalini comandando a cozinha, Eriosvaldo, Suelem, Margareth, Pedro, Caio e Vera. As mãos e empresas que transformaram o espaço, construtor - Júlio Coutinho, eletricista - Iago Scherrer, “Geração Esquadrilhas”, “Forte Elétrica”, “Haja Luz”, “Biciati” e “RB Coelho” Materiais de Construção, Tacísio Pintor, Gabriel e Rafael Bourguigon que cuidaram dos detalhes na marcenaria.

“Somos muito gratos a Deus que nos honra todos os dias, a todos os clientes que, sem vocês, não teria razão de trabalharmos com afinco, aos nossos funcionários que estão conosco, diariamente, e toda equipe que se dedicou na transformação do Bar do Bagre, que traz um novo conceito, mas com a mesma receita. A família “Bar do Bagre” deseja a todas as famílias um natal de luz, que não falte à mesa a presença do sagrado Jesus. Que o ano de 2023 seja de mais tolerância, respeito e de prosperidade. Feliz Natal”, deseja Ludmila.

VAI ROLAR EM VITÓRIA

.

O momento de escolher a cor do look novo e estourar uma garrafa de champanhe está a menos de uma semana e meia. Se tiver com disposição na Capital mais charmosa do Brasil, Vitória te espera. Veja o que vai rolar, nas casas mais badaladas.

Já no dia 31 Glauco e DJ Emerson Vaz - Às 22h, no Ilha Buffet, em Bento Ferreira, Vitória. Cardápio open food. Clas.: Livre. Ingressos: A partir de R$ 300; crianças, a partir de R$ 200. Venda: superticket.com.br. Informações: (27) 99663-7171.

Eder Araújo, Tstinha, DJ Quadrini e DJ Josh Simom

> Às 21h, na festa do Barlavento, na Orla de Camburi, Vitória. Clas.: Livre. Ingressos: A partir de R$ 300, sendo R$ 200.00 para consumo. Venda e: www.instagram.com/barlaventovix.

Matheus Fernandes e Lu

> Tocam às 21h, na festa da Privilège Vitória, na Praia do Canto, Vitória. Cardápio all inclusive. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 450. Vendas: superticket.com.br.

Gabz, Mahat, Luuh e Marcus Rauta

> Tocam às 22h, na festa do Épico Beach Bar, na Curva da Jurema, Vitória. Cardápio open bar e open food, com ceia, frios e salgados e outras opções. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 350. Venda: superticket.com.br.

Allan Vieira, Romulo Arantes e DJ Vinny

> Tocam às 21h, na festa do Coco Bambu Vitória, na Praia do Canto, Vitória. Clas.: Livre. Ingressos: R$ 380,00, sendo R$ 190,00 revertidos em consumação; R$ 190,00 para crianças de 6 a 10 anos, sendo R$ 95,00 em consumação. Vendas: Presencialmente. Informações: (27) 3083 5800 e (27) 99664 9100.

Madson, Karolla, Temponi, Phi e Antonio Paraguassu

> Tocam às 23h, na festa da Fluente Culture Club, em Jardim da Penha, Vitória. Com mesa de frios e petiscos no início da festa. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 100. Vendas: ingressos.meep.com.br.

Ravesck, Fabiano Moraes e Tonny Davino

> Tocam às 1h, na festa da Move Music, na Mata da Praia, Vitória. Clas.: 18. Ingressos: A partir de R$ 70. Venda: www.bilheteriadigital.com.

Yasmin, Tuzzão , Doodles, FRNNDS, Tran, Vinicy

> Tocam às 23h, na festa do Victoria Pub, em Jardim Camburi, Vitória. Clas.: 18. Cardápio open bar. Ingressos: A partir de R$ 80. Venda: www.sympla.com.br.

Irmãos Amorim e DJ Alec Bacheti

> Tocam às 22h, no Ílios Beach House, na Orla de Camburi, Vitória. Cardápio all inclusive. Clas.: Livre. Ingressos: A partir de R$ 400. Venda: Presencialmente e por telefone. Informações: 27 99906-9825 e (27) 98853-3869.

REINAUGURADA

DONA GRINGA, UMA NOVA PEGADA

.

A "Dona Gringa" abriu as portas na "Cidade das Conchas" no dia 18 de novembro de 202, com a empreendedora Letícia Oliveira e sua sócia Yasmin. Quatro meses depois a Yasmin se formou em psicologia e decidiu seguir a carreira dela e a loja ficou só com Letícia.

Letícia viu nas lives shops a oportunidade de mostrar a loja toda para todos que estavam em casa e com o celular na mão. A ideia foi fenomenal, ela atingiu um sucesso estrondoso, a loja ficou pequena. As lives deram à loja visibilidade para além de Piúma. "Hoje eu atendo clientes de vários estados do Brasil. Com o passar do tempo, eu fui ficando conhecida e passou a se tornar um espaço pequeno para que nós abrangessemos. Dentro de uma loja com poucos metros quadrados, nós trabalhávamos com roupas, sapatos e acessórios. Era uma loja que você entrava e tinha absolutamente tudo que você procurava. Tínhamos só um provador, teve situações em que as clientes formavam filas até ao lado de fora. Eu comecei a perceber que a loja estava ficando pequena", contou

Era preciso pensar em uma loja mais ampla, e não tinha para onde crescer. Um ponto bem em frente à "Dona Gringa" desocupou, ela não pensou duas vezes, resolveu alugar. Surgiu a ideia de, ao invés de mudar de ponto e colocar tudo junto, roupas, sapatos e acessórios, apostou em duas lojas. "De um lado da calçada, eu ia trabalhar com sapatos, do outro lado, roupas, e assim está sendo. Inauguramos a "Drees Boutique" no dia 17 de novembro, uma loja voltada para roupas femininas, e agora, dia 21, reinauguramos a "Dona Gringa, Sapatos e Acessórios", uma loja especializada em calçados que trazem um recado para a mulher. Ela pode usar sapatos joviais e confortáveis", explicou Letícia.

Antenada com o que as mulheres gostam para ficar sempre elegantes e belas, Letícia aposta em modelos exclusivos e com uma pegada atemporal, é uma loja repleta de opções do mais baixo, ao mais alto; do básico preto e branco, ao nude para as cores mais alegres, verde, azul, rosa tendência que promete estourar no verão 2023. "Estamos com um espaço super moderno, super acolhedor, uma loja bem mais ampla. Agora a gente consegue expor melhor a mercadoria e fazer um atendimento personalizado para nossos clientes e tudo é pensado e projetado pela minha arquiteta Raquel Longui, que está comigo desde a primeira versão da Dona Gringa".

Letícia Oliveira gosta de inovar, e cada vez mais tem trazido propostas autênticas e diferentes do que se costuma ver aqui na região, a "Dona Gringa" estará em funcionamento com horários especiais para atender aos clientes, e nas duas lojas. A empresária busca sempre facilitar as vendas parcelando as compras em até 10 vezes, sem juros, no cartão de crédito.

"As lives shops abriram muitas portas, o fato de eu ser nascida e criada aqui em Piúma, vir de uma família tradicional, as pessoas já conheciam meu nome, já me tinham como uma referência em questão de moda e vestimenta, facilitou muito o meu ingresso no ramo da moda em Piúma, na área do vestuário e dos calçados".

A sacada maior de Letícia foi ela mesma ser a apresentadora das lives e a modelo. Ela veste e tira ao vivo, e domina a linguagem com as clientes que ficam doidas e compram até o que não precisam. "Eu agradeço muito a todo mundo que acredita no propósito, no nome das minhas empresas, que nos acolhe, que nos apoiam, nos incentivam, nos acompanham e estão sempre conosco nessa nossa caminhada. Eu sempre tento trazer o melhor para todas as minhas clientes nas lojas, é tudo sempre voltado para o cliente, tudo sempre pra trazer uma experiência diferenciada. Meu foco sempre foi esse, ser diferente dos iguais. Eu agradeço muito a todo mundo, desejo todas as minhas clientes um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo, que 2023 venha repleto de prosperidade e muito amor para todas nós"!

DONA GRINGA,
UMA NOVA PEGADA