



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE TREMEMBÉ
(Lei Estadual nº 13.948-27 de dezembro de 1991)
"PAÇO MUNICIPAL RENATO VARGAS"
(Lei Municipal nº 3.452/2009)
Rua 7 de Setembro, 701 - Tremembé-SP - CEP: 13.220-000 - Caixa Postal nº 071 - Fone: 3607-1000 - Fax: 3607-1040
E-mail: tresembem@tresembem.sp.gov.br - Site: www.tremembem.sp.gov.br

CONVITE

O Gestor do Sistema Único de Saúde do Município convida para audiência pública onde será apresentado o Balancete Financeiro sobre as despesas e fonte de recursos aplicados na Saúde, bem como sobre a oferta e produção de serviços na rede assistencial própria e contratada, referente ao 4º Trimestre de 2011, que acontecerá na Câmara Municipal da Estância Turística de Tremembé, neste município, no dia 02 de Março de 2012, às 10h, em cumprimento à Lei nº 8689/93.

Contando com sua valiosa presença, agradecemos antecipadamente.

Atenciosamente,

Pedro Cunha Netto
Secretário de Saúde

Em Campos do Jordão últimos dias para saborear delícias com cerveja

Entre os dias 26 de janeiro e 29 de fevereiro, o Grupo Cozinha da Montanha promove mais uma edição da consagrada Temporada Gastronômica de Verão, que nessa estação contempla as cervejas artesanais. O festival gastronômico trará receitas elaboradas à base de cerveja dando sabores especiais aos pratos principais e sobremesas, que poderão ser degustados harmonizados com cervejas artesanais Baden Baden, no almoço e jantar. Os apreciadores poderão degustar entre os pratos inéditos Pfannkuchen Stout (Baden Baden) e a Saint Honoré de Nutella com aroma de Baden Tripel (Café Du Noel), além das especialidades da casa com toque especial das

cerveja como o Carré de Cordeiro com crosta de ervas finas ao molho de Cerveja Stark Beer a moda Gaulesa (La Gália). A Temporada Gastronômica pode ser apreciada nos restaurantes [Baden Baden](#), [Bar Mercetaria Campos](#), [Charpentier \(H o t e l Frontenac\)](#), [Davos](#), [La Gália](#), Leão da Montanha ([Hotel Leão da Montanha](#)), [Ludwig](#), [Matthom](#), Serra da Estrela ([Hotel Serra da Estrela](#)) [Spazio di Paolo](#), [Vila Chã](#), Café du Noel, Capivari, Ecoparque Pesca na Montanha, Itália, Nevada, Osteria Peretti, Sabor Chocolate, Safári e Tarundu. E para os clientes que forem aos restaurantes participantes, pedir o prato da estação

Chega de violência contra a criança!

Alunos de Caraguá conquistam medalhas em Olimpíada de Matemática

A rede municipal de Caraguá conquistou medalhas de ouro e prata na 7ª Olimpíada Brasileira de Matemática das Escolas Públicas (Obmep), dirigida aos alunos do 6º ao 9º ano do Ensino Fundamental e do 1º ao 3º ano do Ensino Médio das escolas públicas municipais, estaduais e federais de todo o país. Também foram recebidas 18 menções honrosas pelos alunos da cidade. O objetivo da olimpíada é estimular e promover o estudo da matemática entre alunos das escolas públicas, contribuir na melhoria da qualidade da educação básica e identificar jovens talentos para as áreas científicas e tecnológicas. Gabriel Casarini, da Emef Maria Moraes, recebeu medalha de ouro e garantiu a 13ª colocação entre os alunos do nível 1 (de 6º e 7º ano). Já Gabrielle Arruda Costa da Silva, da Emef Maria Aparecida Ujio foi contemplada com a medalha de prata e ficou na 63ª posição do ranking da categoria. Os dois alunos concorreram com cerca de 18,7 milhões de participantes, de mais de 98% dos municípios brasileiros. A Obmep é considerada a maior olimpíada de matemática do mundo e teve sua última edição realizada em duas fases: a primeira no dia 17 de agosto, e a segunda em 5 de novembro de 2011. Todos os medalhistas ganharão a oportunidade de participarem do Programa de Iniciação Científica Jr. (PIC), que concede um ano de bolsa de estudos do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) para estudar matemática. As atividades do PIC envolvem encontros presenciais e participação em um Fórum Virtual que possibilita o contato, via internet, com estudantes de todo o país que se interessam por Matemática.

Venha passear entre as borboletas em Campos do Jordão

Localizado no caminho do Parque Estadual de Campos do Jordão, há três anos, permite a visitação, contemplação e o passeio em meio a esses insetos muito apreciados, cheio de simbologia e misticismo. Atualmente, o viveiro possui um total de 35 espécies, que são avistados conforme os ciclos do ano: primavera-verão e outono-inverno. Mas antes de visitar as borboletas dentro de um ambiente formado, com espécies de plantas regionais propícias para o seu desenvolvimento e mutação, os visitantes assistem ao vídeo que apresentam um pouco sobre as borboletas, seu desenvolvimento, criação e a função do Borboletário, além de orientações quando entrarem no viveiro. O borboletário é um projeto de Sandra Gatta e seu esposo que buscavam formatar um empreendimento que unisse as três diretrizes: educação ambiental, a conscientização ecológica e lazer; após uma viagem ao Museu de Arte Natural de Porto Rico, conheceram um borboletário e decidiram que esse era o que desejavam. Após pesquisa com biólogos, foram selecionadas 35 espécies da região que além de ser um atrativo turístico, boa parte de suas proles são liberadas no ambiente para a revitalização da flora local, importante na sua perpetuação. Fundado em 2007, o Borboletário Flores que Voam, ainda é um empreendimento particular mantido, principalmente, com a renda obtida pela visitação do viveiro. As

visitações devem ser feitas das 10h às 15h, em dias ensolarados, já que as borboletas só voam com a presença do sol, que é fonte para a sua força motriz, o que permite as espécies baterem suas asas, além de serem acompanhadas por monitores que apresentam as variadas fases de mutação das borboletas desde o ovo até o imago ou borboleta adulta. O Borboletário Flores que Voam fica na Av. Pedro Paulo, 7997 (na Estrada do Horto Florestal). Os ingressos custam 20,00 (Adulto - Promoção), R\$ 30,00 (Inteira), R\$ 15,00 (Crianças de 07 a 10 anos, estudantes com carteirainha e 3ª idade acima de 60 anos) e Crianças abaixo de 07 anos não pagam. - Informações pelo telefone (12) 3663-4222.



A GAZETA DOS MUNICÍPIOS



CAÇAPAVA • CAMPOS DO JORDÃO • CARAGUATUBA • CUNHA • ILHABELA • JAMBEIRO • LAGOINHA • MONTEIRO LOBATO • NATIVIDADE DA SERRA • PARAIBUNA • PINDAMONHANGABA • REDENÇÃO DA SERRA • SANTO ANTONIO DO PINHAL • SÃO BENTO DO SAPUCAÍ • SÃO LUIZ DO PARATINGA • TAUBATÉ • TREMEMBÉ • UBATUBA

ANO XXII 28 DE FEVEREIRO DE 2012

Nº 11/671 DIRETOR RESPONSÁVEL: DANIEL D. RIBEIRO

R\$ 1,00

Prazo para cadastro no Mercado de Peixes encerra-se dia 29 de fevereiro

Encerra-se na próxima quarta-feira, dia 29, o prazo para todos os pescadores artesanais e os sete comerciantes oriundos do antigo Mercado de Peixes de Ubatuba realizarem o cadastramento/recadastramento. O valor da taxa de uso do box deve ser pago até 31 de março deste ano. Os documentos necessários, caso haja interesse, são: carteira da SEAP, título da Embarcação, carteira



federal, número de RGP, uma foto 3x4 e comprovante de residência, atestado de saúde ocupacional, comprovante de registro no IBAMA (CTF - Cadastro Técnico

Federal), número de RGP, uma foto 3x4 e comprovante de pagamento 2011. É necessário apresentar as cópias junto à documentação original.

Prefeitura de Pindamonhangaba divulga calendário de podas de árvores pela cidade

A Prefeitura de Pindamonhangaba, por meio da Secretaria de Governo e Departamento de Meio Ambiente, está divulgando o calendário do primeiro semestre de podas de árvores pela cidade. A partir deste ano, o serviço será realizado por bairros e regiões. Os atendidos as solicitações de municípios, via processo, após analisados pelos técnicos do departamento e autorizados via emissão de laudo. Todos os pedidos são analisados, e a árvore é visitada, antes de serem atendidos pela Prefeitura. A diferença é que, agora, os serviços e

solicitações serão atendidos por regiões, de acordo com o cronograma, sendo prioridade os casos que envolvam riscos. Importante destacar que o Departamento de Meio Ambiente atende apenas casos de árvores localizadas em vias públicas e não dentro de imóveis particulares. A solicitação de podas deve ser feita pela população, somente via abertura de processo, o que pode ser realizado no setor de atendimento da Prefeitura, localizado no térreo da sede da Prefeitura.

Tremembé mora no meu Tremembé
www.tremembeonline.com.br

A Gazeta dos Municípios

Tudo que você lê aqui!
Você encontra em:
www.agazetadosmunicipios.com

Semana Especial da Mulher em Tremembé impulsiona ações em prol da saúde feminina

A partir do dia 27 de fevereiro, a Secretaria de Saúde de Tremembé realiza a Semana Especial da Mulher, dedicada a incentivar o exame preventivo do câncer de colo de útero por toda a cidade. A semana também busca identificar e tratar portadoras de Doenças Sexualmente Transmissíveis (DSTs), promover o teste rápido de HIV (AIDS) e diminuir a mortalidade pelo câncer do colo do útero. De acordo com a Secretaria de Saúde da cidade, a expectativa é que 580 exames preventivos sejam feitos durante a campanha. Para atingir a meta, o Centro de Saúde Dr. Carlos Borges Ancora da Luz e todas as seis

unidades de Estratégia de Saúde da Família (ESFs) estarão abertas, a partir do dia 27, das 7h às 17h, para a realização do exame preventivo. Mulheres entre 20 e 59 anos, durante a Semana Especial, poderão procurar a unidade de saúde mais próxima para agendar o melhor horário para fazerem o seu exame. A Semana Especial da Mulher também proporcionará a realização de testes rápidos para HIV, em que o resultado é entregue em até 20 minutos. O atendimento à população, nas unidades de ESF, acontece de 27 de fevereiro a 03 de março e também do dia 05 ao dia 09 de março. O Centro de

Saúde Dr. Carlos Borges Ancora da Luz e as ESFs II (Maracaibo), III (Nossa Senhora da Glória) e IV (Benvirá) seguirão o mesmo cronograma, mas estenderão as atividades da Semana Especial para o dia 10 de março (sábado), das 08h às 17h. Os atendimentos realizados aos sábados não precisam ser agendados; os exames serão feitos de acordo com a ordem de chegada das pacientes. A Secretaria de Saúde informa que as interessadas em fazer algum exame devem ter em mãos o RG e o cartão SUS. Serviço: Centro de Saúde Dr. Carlos Borges Ancora da Luz Endereço: Praça da República, 361, Centro. Tel.: 3607-1007.

Tremembé: RA-6 se reuniu com presidentes das Associações Comerciais da região



Na manhã do dia 24 de fevereiro, a Câmara Municipal de Tremembé reuniu os presidentes de Associações Comerciais do Vale do Paraíba, que formam a RA-6 para debater diretrizes referentes às entidades e sua atuação junto aos filiados do comércio. A reunião foi presidida pelo presidente da RA-6, Jorge Samahá (que também presente a ACIP

de Pindamonhangaba). Na pauta da reunião, foi assinado convênio com a Boa Vista, empresa de serviços de consulta de crédito. Outros assuntos importantes para a regional RA -6 foram colocados em discussão: "A Camila, da Associação Comercial de São Sebastião, solicitou a unificação das taxas de serviço a ser oferecida aos filiados. Também o

Felipe Cury (São José dos Campos) convidou todos para a reunião que fala sobre contas, que vai acontecer no Parque Tecnológico, no dia 22/03, a partir das 8hs", alertou Samahá. A RA-6, assim como as demais RAs do estado, estão subordinadas à FACESP (Federação das Associações Comerciais do estado de São Paulo).

ACESSE:
WWW.TREMEMBEONLINE.COM.BR

ORGANIZAÇÃO JOÃO CAETANO
 Contas Contábil Silva S/C Ltda.
 Auditoria - Advocacia - Contabilidade
Rua Cel. Nogueira, 411 - Centro - Taubaté - SP
Tel.: (12) 3632-8100 / 3632-6709
e-mail: orgjc@terra.com.br

Café na ROÇA
 Rod. Vereador Júlio da Silva, SP 42 Km 151 - B. Rio Preto
 Santo Antonio do Pinhal - Tel.: (12) 9106-5971 / 3666-8111

MV **www.mvzeladoria.com.br**
 mv@mvzeladoria.com.br

- * Segurança Pessoal
- * Vigilantes
- * Portaria
- * Escolta

7820-0020 - ID 114*93050

Cantina Gadioli
Quiririm

No cardápio, as tradicionais massas italianas, além de carnes, aves, peixes, e pizzas, preparadas no forno a lenha. Carta de vinhos nacionais e importados. Uma boa dica é saborear os deliciosos queijos, frios e ante pastos (por quilo). Música ao vivo às quintas, sextas e sábados. Aos domingos, o passeio de charete para a criançada é gratuito!

Estrada Municipal, 51 - Quiririm - Taubaté - SP
 Tel.: (0xx12) 3686-1683

COMBATER A DENGUE É COMBATER O CRIADOURO

Atenção:

Lixo, caixa d'água, calhas e condutores, tigela dos animais, plantas, lajes, piscinas e tudo que possa acumular água.

DENGUE, AQUI NÃO!

www.caraguatatuba.sp.gov.br
Informações: 3887-6888

Caraguá
 GOVERNO MUNICIPAL

Amantikir: passeie por 23 encantadores jardins

No alto da serra, com um mirante voltado para a cadeia de montanhas, está localizado um dos mais belos cenários de Campos do Jordão: Amantikir Garden – Flores que Falam Victoria no Canadá, o parque Keukenhof em Lisse na Holanda e a Ilha de Mainau no Lago Constança na Alemanha, que juntos recebem mais de 3 milhões de visitantes por ano, o paisagista Walter Vasconcelos trouxe a Campos do Jordão esse conceito, já que há mais de 20 anos elaborando jardins privados para grandes clientes, sentiu a necessidade de oferecer um novo atrativo à estância com uma das suas paixões: os jardins. Inaugurado em 2007, o Amantikir teve em sua primeira fase 17 jardins como os de patamares, os de coníferas, o árido, os labirintos de gramas e o clássico; já entrou em sua segunda fase conta com mais cinco novos jardins, com destaque para o outonal que na época de março a junho o público pode conferir as variadas nuances das folhas das árvores que traz um colorido todo especial. Alicerçado em três pilares conceituais: sustentabilidade, diversidade e educação, o parque alia a conservação da mata nativa, aliando a

ela cerca de 700 novas espécies, contando para a sua manutenção refugos como pedras e madeiras abandonadas de obras ou plantas e árvores que são desprezadas de outros jardins, para a formação de novos jardins no local. Durante o passeio guiado pelo mais de 35 mil m² de área do local, o público pode contemplar cada um desses cenários e aprender um pouco mais sobre o universo das plantas, que aqui auxiliam na manutenção da vida de insetos, aves, mamíferos e outras formas de plantas. O Amantikir é um espaço bem dinâmico já que a sua natureza se destaca a cada estação do ano, e por ser um jardim botânico, o Amantikir traz algumas peculiaridades como plantas comestíveis a folhagem, mas não a flor como a alfaca e as cebolinhas de cheiro. O que significa Amantikir? - Amantikir significa "montanha que chora" em tupi-guarani. Os colonizadores portugueses denominaram de Serra da Mantiqueira a cadeia montanhosa mais alta da região sudeste do país. Segundo a lenda tupi, uma bela princesa desejada por muitos guerreiros por sua beleza se apaixonou pelo Sol e esse, por sua vez, pela índiazinha, causando a ira da Lua. O

Sol nascia rápido e recusava a se pôr, levando a Lua a queixar-se ao Tupã. Este resolveu erguer a montanha e enterrou a índia, fazendo o sol a querer se afogar no mar. A Lua, ao ver a dor do seu amado, derramou-se em lágrimas de estrelas com brilhos inimagináveis e a pobre índia que foi enterrada chorou lágrimas e lágrimas, por nunca mais poder ver seu amado, formando rios, cachoeira, grotas, riachos. O povo passou então a chamar a montanha de Amantikir, "a montanha que chora". Amantikir Garden fica na Rodovia Municipal de Campos do Jordão (Eugênio Lefreuve, 215) – Gavião Gonzaga, aberto de 5ª a 3ª feira, das 8h às 17h, com visita a semana, nas horas pares e finais de semana, a cada uma hora. Os ingressos custam R\$ 25,00 (inteira), R\$ 8,00 (acima de 70 e menos de 10 anos) e R\$ 15,00 (estudantes e aposentados). Pacote família (4 pessoas da mesma família): 1 paga R\$ 25,00 e os demais R\$ 8,00. Desconto para grupo com prévio agendamento. Escolas públicas não pagam e particulares têm desconto. – Informações pelo telefone (12) 3662-5044.

II Festival da Truta começa em março em Santo Antônio do Pinhal

Começa dia 10 de março e vai até 8 de abril o XII Festival da Truta em Santo Antônio do Pinhal, a 170 km de São Paulo, na Serra da Mantiqueira. Onze restaurantes da cidade estão participando do festival e na Praça do Artesão, no centro da cidade, várias barracas vão vender produtos feitos com o peixe, como pastéis, linguças e outros quitutes. Santo Antônio do Pinhal recebe em média durante o Festival da Truta cerca de 20 mil turistas, que elegem o evento como um dos principais festivais gastronômicos da Serra da Mantiqueira. A truta é um peixe de montanha, que gosta de águas límpidas e frescas, tornando-se um ingrediente muito utilizado pelos chefs da cidade, já que o clima e a água da Serra da Mantiqueira são perfeitos para o seu desenvolvimento e criação. Durante o festival cada restaurante

credenciado irá elaborar um prato especial, combinando os mais variados e exóticos ingredientes com a saborosa carne do peixe. Participam do festival os restaurantes: Canto da Gula Bistrôzin da Montanha, Restaurante Casa do Barão, Restaurante e Pesqueiro Arco Iris, Restaurante e Pizzaria Mr. Richard, Restaurante Massa ao Mel, Na Mata Restaurante, A Fabrica, Picanha & Pasta, Donna Pinha, Restaurante Santa Truta e Restaurante e Pesqueiro Sítio Matão. Quem quiser curtir o festival e se hospedar na cidade para desfrutar da natureza exuberante que Santo Antonio do Pinhal tem a oferecer, vai encontrar dezenas de pousadas charmosas, de vários estilos e preços. Além da natureza, o município oferece ainda atrações turísticas para todos os gostos. Desde os que preferem as trilhas

Culinária

Quibe recheado

Ingredientes:
 1 1/2 xícaras de chá de trigo para quibe
 1 quilo de salsicha
 1 maço de hortelã picada
 1 maço de salsa picada
 1 cebola picada
 Margarina para untar
 Sal e pimenta síria a gosto
 1 colher de sopa de manteiga

Recheio:

1 colher de chá de coalhada seca

Modo de preparar:

Coloque o trigo em uma vasilha e cubra com água morna. Deixe descansar por 30 minutos. Triture a salsicha no processador ou no liquidificador (um pouco de cada vez). Aperte bem o trigo com as mãos para retirar o excesso de água e coloque em uma tigela. Adicione a salsicha moída, a hortelã, a salsa, a cebola, o sal, a pimenta síria e misture. Espalhe metade em um refratário grande untado, recheie com a coalhada e cubra com a massa restante. Alise e corte em retângulos. Coloque uma porção de manteiga sobre cada pedaço e leve ao forno alto, pré-aquecido, por 20 minutos. Sirva em seguida.

Culinária

Farofa completa

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga
 1 xícara de chá de bacon em cubos
 1 cenoura ralada
 2 cebolas picadas
 1 xícara de chá de sobras de carne seca cozida desfiada
 2 xícaras de chá de farinha de milho
 1 xícara de chá de azeitonas verdes fatiadas
 Sal, pimenta do reino e salsa picada a gosto

Modo de preparar:

Derreta a manteiga em uma panela e refogue os cubos de bacon, mexendo até dourar, acrescente a cenoura, a cebola e a carne seca desfiada e refogue por 3 minutos. Polvilhe com a farinha de milho e mexa por 2 minutos ou até incorporar. Misture a azeitona, tempere com sal, pimenta e salsa. Despeje em uma travessa e sirva.

Culinária

Quiche de gorgonzola e bacon

Ingredientes:

500 gramas de massa folhada
 10 fatias de bacon fritas e esmigalhadas
 100 gramas de queijo gorgonzola esmigalhadas
 100 gramas de queijo mussarela raladas
 2 ovos
 1 xícara de chá de creme de leite
 Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparar:

Forre com a massa uma forma de 24 cm de diâmetro de aro removível. Espalhe o bacon e os queijos na massa. Bata os ovos levemente, junte o creme de leite e tempere com sal e pimenta. Despeje sobre o recheio. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Curiosidades

Estranhas fobias

Ablutofobia: medo de tomar banho
Ambulofobia: medo de andar
Anufofobia: medo de ficar solteiro
Biofobia: medo da vida
Corofobia: medo de dançar
Deipnofobia: medo de jantar
Dipsofobia: medo de beber
Dromofobia: medo de cruzar ruas
Eremofobia: medo de ficar só
Ergasiofobia: medo de trabalhar
Falacrofobia: medo de ficar careca
Filemafobia: medo de beijar
Fonofobia: medo da própria voz

EXPEDIENTE

Editada por Editora Flor do Vale - Jornalismo
 Comunicações e Promoção Ltda
 CNPJ: 01.661.328/0001-43
 Rua dos Lírios, 171 - Flor do Vale - Tremembé - S.P.
 Tel. (0xx12) 3672-2257 - Fax (0xx12) 3672-4831
 CEP: 12120-900
 E-mail: editoria@flordovale.com.br
 Registro no INPI 81717790 -
 Impresso em 28/02/2012
 Diretor responsável pela publicação:
 Daniel Dal Domingues Ribeiro PRT 004860
 Diretora Comercial: Dolores Russo
 Editoração Eletrônica e
 Impressão: Pré Impressão Gráfica -
 SP - Capital
 Representante em São Paulo
 REVESP - Representações Ltda.
 Alameda dos Jurupes, 455
 Conj. 46 - São Paulo - CEP 04088-001
 Filiado a ADJORJ Associação dos Jornais do Interior
 Sistema de distribuição dirigida
 Matrizes pagas ou autogratas
 não representam necessariamente a opinião deste jornal.
 Jornal Regional

POSTOS DE DISTRIBUIÇÃO
 CAÇAPAVA: Na banca da Praça das Bandeiras e outros da cidade.
 CAMPO DO JORDÃO: Bancas de Jornais da Av. Abernethy
 CARAGUATATUBA: Salles Jornais e Revistas - Rua Álvaro Arantes.
 CUNHA: Banca da Várzea - Rua Augusta Galvão de França (Ao lado do campo de futebol).
 JABICATO: Papeleria Bargino - Praça Almeida Gil, 19 - Centro
 LAGOPINA: Paparia Obregainia - Praça Pedro Alves Ferreira, 05
 MONTEIRO LOBATO: Banca do Lu - Praça Com. Freire.
 NATIVIDADE DA SERRA: Banca Nossa Senhora de Natividade e Parafusos Páez Zoz.
 PARABÁ: Banca Princesa Antônia Canavêlo, 100 - Banca canto das Letras
 PINDAMONHANGABA: Distribuidora de Jornais e Rev.
 RUA DAS CÉLULAS: Banca do Jornal da Cidade (Estação rodoviária).
 SÃO BENTO DO SAPUCAÍ: Na banca de jornal da cidade (Estação rodoviária).
 SÃO LUIZ DO PARAITINGA: Banca da Cidade e comércio local.
 TAIARÉ: Banca da Praça
 Praça Dom Espinonhas - 3632-18-08
 TREMEMBÉ: Nas bancas de jornais da cidade.
 UBATUBA: Nas bancas de jornais.
 Av. Ipiranga e no Itapúa
 Este jornal é distribuído a todas as Prefeituras e Câmaras Municipais do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Região Serrana, além de vários órgãos Federais, Estaduais e Municipais.

Energia em Cena leva cinema ao ar livre para Cunha e São Luiz do Paraitinga

Com patrocínio da Elektro, sala itinerante de cinema estará em Cunha e São Luiz do Paraitinga, com sessões gratuitas de filmes nacionais. Os cineastas Laís Bodanzky e Luiz Bolognesi (As Melhores Coisas do Mundo, Bicho de Sete Cabeças e Chega de Saudade) lançaram em 2011 mais um projeto com o objetivo de popularizar o cinema nacional, o Energia em Cena, com patrocínio da Elektro. O cinema visita Cunha na segunda e terça-feira, dias 27 e 28, e São Luiz do Paraitinga na quinta e sexta-feira, dias 1 e 2 de março. Serão realizadas duas sessões diárias, sempre às 19h30 e 21h. A entrada é gratuita. Para o Energia em Cena foram selecionados filmes nacionais e uma programação pensada para toda a família. Serão exibidos os filmes O Grilo Feliz e Os Insetos Gigantes, Eu e Meu Guarda-Chuva, Rio e Acuarria. Com 300 lugares, o cinema inflável ficará dois dias em cada cidade com duas sessões por noite, totalizando quatro exibições em cada local. As sessões são sempre às 19h30 e 21h. A projeção é digital em uma grande tela inflável e som stereo surround. A expectativa é que durante todo o projeto sejam realizadas 280 sessões para aproximadamente 84 mil espectadores sentados. O Energia em Cena já passou por mais de 50 municípios e em 2012 o cinema terá percorrido 70 cidades paulistas. Sobre o Cine Tela Brasil Criado pelos cineastas Laís Bodanzky e Luiz Bolognesi, desde seu primeiro ano de estrada, em 2004, o Cine Tela já realizou mais de 4.300 sessões, com um público total de 850 mil espectadores, sendo que muitos deles estiveram em uma sala de cinema pela primeira vez.

Com a taxa de ocupação da sala em 88% - a maior do país -, 73 filmes nacionais já foram exibidos. Serviço Energia em Cena - Cunha e São Luiz do Paraitinga Patrocínio: Elektro Sessões: às 19h30 e 21h Lugares: 300 Ingressos: grátis Cunha Datas: segunda-feira (27.02) e terça-feira (28.02) Endereço: Praça da Igreja Matriz Programação: Segunda-feira (16.02) 19h30 - Eu e meu guarda chuva 21h - Rio Terça-feira (17.02) 19h30 - O Grilo Feliz e os Insetos Gigantes 21h - Acuarria São Luiz do Paraitinga Datas: quinta-feira (01.03) e sexta-feira (02.03) Endereço: Mercado Municipal (Rua Coronel Manuel Bento, s/n) Programação: Quinta-feira (01.03) 19h30 - Eu e meu guarda chuva 21h - Rio Sexta-feira (02.03) 19h30 - O Grilo Feliz e os Insetos Gigantes 21h - Acuarria

Tremembé Online
 www.tremembeonline.com.br
O Jornal Eletrônico de Tremembé
 Muito + Conteúdo
 TUDO SOBRE A ESTÂNCIA TURÍSTICA DE TREMEMBÉ E MUITO MAIS

Email: tremembeonline@tremembeonline.com.br

SCALA Locadora de Andaimos e Equipamentos para Construção Civil

Sérgio Righetti
 9183-1130

Manoelzinho DISK LANCHE E PASTÉIS

Horário de Funcionamento De Segunda a Domingo a Partir das 18:00 hs. Temos Pastéis

Os melhores lanches e pastéis da cidade