



Recreio da Juventude

Jul/Out 2011 - Ano 02 - Nº 04 - Caxias do Sul - RS

*Magia, encanto e transformação
no Baile de Debutantes de 2011
do Recreio da Juventude*

*Confira as atrações
de mais uma
Abertura de Temporada*

*Sede Campestre Guarany
Tudo o que você queria saber
sobre a nova Sede do Clube*

Giovana Caregnato Orsso

*A nova rainha foi coroada
durante o Baile de Debutantes*





Recreio da Juventude

Rua Atilio Andrezza, 3525 - CEP 95052.070
Fone: (54) 3028.3555
www.recreiodajuventude.com.br
saa@recreiodajuventude.com.br

Diretoria Executiva - Gestão 2010/2011:

Presidente: Nilso Picinini
Vice-presidente Admin./Financeiro:
Sandro Adolfo Trentin
Vice-presidente Social: Fernando Bertotto
Vice-presidente de Esportes: Eduardo João Sachet
Vice-presidente de Patrimônio: Diego Frederico Biglia

Conselho Deliberativo - Gestão 2010/2011:

Presidente: Fernando dos Santos Rocha Machado
Vice-presidentes: Aldair Carlos Fistarol
Augusto Giongo Letti

Conselheiros Eleitos:

Ademar Salvador, Agenor Dalcorno, Ângelo Antônio Bello, Carlos Alberto Tedesco, Carlos Zignani, Dorvelino Jacob Gallina, Fausto Pinheiro Santos, Fernando Costi, Gilmar Luiz Casagrande, Gundran Paulo Ledur, Juliano Demoliner, Luiz Alberto Bertotto, Luiz Carlos Gasperin, Maristella Mambri Guerra, Marli Tonietto Brugalli, Maurício Luis Nonemacher, Moacir Bueno da Silva, Nelson Gehrke, Nelson Vinicius Lopes Branchi, Osniir Flávio Micheli, Paulo César de Simone, Paulo Roberto Zanettini, Pedro José Gasperin, Rafael Rihl Tregansin, Raimundo Nora Neto, Roberto Antonio Vergani, Roberto Ferreira, Silvana Périco, Sílvio Fernando Angonese, Valter Augusto Webber, Victor Hugo de Lazer e Vilson Riva.

Conselheiros Natos:

Ademir Somavilla, Alvy Lenzi, Ary Aneo Tedesco, Aurélio Barp, Darcy Locatelli, Edemir Giacomo Zatti, Francisco Celimar de Aguiar Maciel, Gilmar Antonio Gianni, João Flavio Ioppi, José Carlos Bassanesi, José Carlos Bertotto, José Fiorindo Angeli, Luiz Paulo Rech, Mario Guilherme Sebben, Mercio Antonio Saretta, Nestor Curra, Nestor Giusto, Odone Martin Gobbato, Paulo Antonio Spanholi, Plínio Caprara, Rachid Miguel, Raul Pedro Fedrizzi, Romeu Victório Rossi, Selvino Valentim Segat, Valdir Larry Tregansin, Valtoir Perini e Vanius João Nesello.

Conselho Fiscal

Presidente: Celso Bernardo Prezzi
Secretário: Eduardo Menezes
Relator: Gilberto Pereira
Suplentes: Cicero Rech, Ivan Bolsoni e Marcos Luiz de O. Zago

Expediente

- Projeto Gráfico e Editoração: Ditta Comunicação Ltda.
Fone: (54) 3224.2686 - Caxias do Sul - RS
www.ditta.com.br / e-mail: ditta@ditta.com.br
- Supervisão Geral: Rony Lemos
- Textos: Rafael Montanari (MTB 14020)
- Fotos: José Zignani, Carlos Pontalti
e arquivo Recreio da Juventude
- Impressão: Lorigraf
- Tiragem: 7.500 exemplares

PARA ANUNCIAR:

(54) 3028.3555
saa@recreiodajuventude.com.br

Editorial >>



Palavra do Presidente

Estamos nos aproximando de mais um início de temporada no Clube. Momento que é aguardado com muita expectativa por todos os associados. E como não poderia deixar de ser, também neste ano, estamos preparando uma série de atrações para marcar o início das atividades nas piscinas. Além do tradicional evento de Abertura de Temporada, estamos finalizando algumas benfeitorias que certamente irão trazer ainda mais conforto para quem utiliza a infraestrutura do Clube. Aproveito para citar algumas delas: realizamos a cobertura das quadras de tênis e paddle; construímos novos vestiários para o judô e finalizamos a construção de 6 novos quiosques, entre outras.

Mas, sem dúvida, a notícia de maior relevância dos últimos meses foi a incorporação do Recreio Guarany pelo Recreio da Juventude. Sendo assim, convido para que acompanhem nas páginas centrais desta edição a matéria especial que produzimos com o intuito de ampliar as informações sobre o assunto. Estamos cientes de que a concretização de um fato importante como esse desperta muita curiosidade. Por isso, fizemos questão de utilizar a Revista do Clube para detalhar todas as vantagens que os associados terão a partir de agora.

Estar à frente de um Clube como o Recreio da Juventude requer muito mais do que apenas dedicação. É preciso vislumbrar o futuro, fato que historicamente marcou a trajetória do Clube e de seus ex-presidentes. Através do Recreio da Juventude Sede Guarany acreditamos estar dando continuidade a esse legado.

Para finalizar, gostaria de dar as boas vindas a nova Rainha, Giovana Caregnato Orsso. Tenho certeza de que ela saberá conduzir com muita habilidade a tarefa de representar o Clube. Deixo também registrado o meu muito obrigado a sua antecessora, Júlia Tonietto Porto, pelo excelente trabalho desenvolvido em seu reinado. Parabéns meninas pelo exemplo de dedicação ao Clube.

Uma boa leitura e ótima temporada a todos.

Nilso Picinini
Presidente Executivo

Nesta Edição >>



Novidades no Clube 04

Sede Campestre Guarany 06

O Mundo dos Vinhos 10

O Baile de Debutantes 12

A nova rainha do Clube 15

Tudo sobre alongamento 20

2ª edição do Atletas na Cozinha 22

Notícias do Esporte 24

Quadras de Tênis



Projeto da Cobertura das Quadras



O Recreio da Juventude está realizando mais uma obra importante para os seus associados. Trata-se da cobertura e fechamento lateral de 3 quadras de tênis e 2 quadras de paddle. De acordo com o Vice-Presidente de Patrimônio do Clube, Diego Biglia, o principal objetivo da obra é propiciar que o esporte seja praticado ao longo de todo o ano sem interferências climáticas e incentivar a prática esportiva.

O projeto destaca-se pela utilização de telhas sanduíche que possuem 30mm de EPS (isopor) entre duas telhas de aço, o que propicia maior conforto termoacústico, além da utilização de algumas telhas translúcidas para auxiliar na entrada de luminosidade, economizando no consumo de energia elétrica.

Ainda de acordo com Biglia, o investimento em benfeitorias é uma forma de reafirmar o compromisso do Clube com o bem-estar e conforto do associado. A previsão é de que as obras sejam concluídas no mês de dezembro.

Novos Quiosques



Foi finalizada a construção de 6 novos quiosques próximos ao Salão Verde. A iniciativa teve o intuito de atender a demanda pelo espaço que registrou um aumento significativo desde o fechamento com vidraças.

O Recreio da Juventude dispõe de 16 quiosques que não possuem custo de reserva ao associado. Há também a opção pelo Quiosque 11, local que possui uma estrutura diferenciada dos demais. Para mais informações entre em contato com o departamento de locações, pelo telefone 3028-3555.

Dia das Crianças



A garotada fez a festa em mais uma edição do tradicional evento do Clube em homenagem ao Dia das Crianças. Nesse ano, o tema do evento foi “Mundo Encantado”. E como tal, não faltaram fadas, duendes e super-heróis para alegrar os jovens associados do Recreio da Juventude. O evento contou ainda com mágicos, ações recreativas, brinquedos infláveis e uma ilha de alimentação. A Festa do Dia das Crianças aconteceu no dia 8 de outubro no Ginásio de Esportes e contou com a participação de mais de 800 crianças.

Abertura de Temporada



Mais do que apenas o início das atividades das piscinas, a Abertura de Temporada é um momento aguardado com muita ansiedade por todos os associados. Isto porque o evento simboliza também a proximidade do verão e, com isso, momentos inesquecíveis de diversão com amigos e família.

Neste ano as atrações da Abertura de Temporada são: Os Fagundes, Guri de Uruguaiana, brinquedos radicais, tendas de frutas, picolés e muito mais.

Uma boa dica para quem planeja aproveitar o Clube durante essa temporada é utilizar o serviço de transporte gratuito oferecido pelo Recreio da Juventude. Não apenas durante o evento em questão, mas também durante os demais dias do ano. Confira ao lado a lista de horários do ônibus e tenha mais conforto e tranquilidade para chegar ao Clube.

A Abertura de Temporada na Sede Campestre Recreio da Juventude acontece no dia 19/11 e na Sede Guarany, no dia 10/12.

| Saída Cristóvão | Saída Sede |
|----------------------------|------------|
| Semana | |
| 06:50 | 10:30 |
| 07:45 | 11:25 |
| 08:35 | 12:05 |
| 09:20 | 15:35 |
| 10:50 | 16:20 |
| 12:50 | 16:35 |
| 14:00 | 17:35 |
| 15:00 | 18:05 |
| 16:00 | 18:45 |
| 17:00 | 19:35 |
| 18:20 | 20:35 |
| | 21:20 |
| Sábados | |
| 06:50 | 12:05 |
| 07:45 | 14:00 |
| 08:35 | 15:00 |
| 11:15 | 16:20 |
| 13:30 | 18:05 |
| 14:30 | 18:40 |
| 15:30 | 19:20 |
| 17:00 | 20:25 |
| Domingos e feriados | |
| 07:45 | 12:00 |
| 08:45 | 14:00 |
| 11:15 | 15:00 |
| 13:30 | 16:20 |
| 14:30 | 17:20 |
| 15:20 | 18:00 |
| 16:00 | 18:40 |
| | 19:20 |
| | 20:25 |

Atenção:

Os horários passam a vigorar a partir de 14 de novembro.

Clube On-line

Sintonizado com o mundo digital, o Recreio da Juventude disponibilizou um canal de comunicação televisivo com o associado. O Clube On-line foi criado com o intuito de divulgar os mais recentes acontecimentos do Recreio da Juventude através de breves entrevistas. As novas edições do programa são disponibilizadas a cada quinze dias no site do Clube, com duração média de 5 minutos. Assista os programas em www.recreiodajuventude.com.br/videos e acompanhe mais novidades através do Twitter (@rjuventude) e Facebook do Clube.

Boate Free é diversão garantida

O evento organizado pelo Departamento Social do Recreio da Juventude tem como foco os casais com mais de vinte anos de idade. A grande participação dos associados é a maior prova do sucesso da Boate Free, que registrou média de público superior a 300 pessoas em cada edição organizada neste ano.

A primeira festa teve como intuito reaver a “Sexta Dançante”. Na sequência foi realizada uma edição especial alusiva ao Dia dos Namorados. Mais recentemente foi organizada uma festa inspirada no desenho Liga da Justiça, fazendo uma releitura da década de 70.

Para o dia 10 de dezembro, o Recreio da Juventude prepara uma nova festa temática da Boate Free. Entre em contato com o Departamento Social para mais informações.

Especial >>

Sede Guarani

Nasce o Recreio
da Juventude



O dia 25 de julho de 2011 entrou para a história do Recreio da Juventude. Na ocasião, em assembleia geral de sócios do Recreio Guarany, foi aprovada por maioria de votos a incorporação do Clube Índio pelo Recreio da Juventude. Além de uma Sede Campestre com 3,8 hectares, o Clube incorporou também uma Sede Social no Centro de Caxias do Sul. A partir de agora, o Recreio da Juventude passa a contar com duas Sedes Campestres. A boa notícia chega às vésperas do início das comemorações do centenário do Clube, que acontece em 2012.

Um trabalho minucioso mas que já começa a dar resultado. Assim pode ser caracterizada a rotina da equipe de colaboradores do Recreio da Juventude. Diariamente, profissionais realizam a limpeza e organização da nova Sede Campestre Guarany. Cena esta que deve se repetir por vários meses, uma vez que o Clube optou por iniciar de imediato as obras de melhorias no local. Algumas delas vão levar mais tempo para serem notadas, visto que envolvem prazo maior para o desenvolvimento do projeto e a execução. No entanto, de maneira geral, o espaço já começa a ganhar a marca registrada do Recreio da Juventude: organização, limpeza e infraestrutura moderna. Entre os projetos futuros para o local estão o aquecimento das piscinas externas, a construção de uma sauna e a instalação de uma academia.

A Sede Campestre Guarany é o único local da cidade que possui atualmente uma piscina olímpica para os associados. O patrimônio incorporado pelo Recreio da Juventude compreende 5 piscinas, 2 campos de futebol sete, 2 quadras de tênis, 2 quadras de futsal, 2 quadras de vôlei, cancha de bocha, parque infantil e sede social.



“Um passo importante para o Clube”



Nilso Picinini, Fernando Machado e Ary Aneo Tedesco na coletiva de imprensa realizada no dia 26/10.

Conversamos com o Presidente do Recreio da Juventude sobre os detalhes que envolveram a incorporação do Recreio Guarany. Confira os principais trechos da entrevista em que Nilso Picinini fala sobre a condução das negociações e o futuro do Recreio da Juventude.

• *Quando surgiu o interesse pela incorporação do Recreio Guarany?*

Iniciou em meados de 2007. No entanto, somente no ano passado retomamos o projeto. Na ocasião, o Conselho Deliberativo designou uma comissão para conduzir as negociações. Fizeram parte do grupo, além de mim, o Fernando Machado (Presidente do Conselho Deliberativo) e o Ary Aneo Tedesco (Conselheiro).

• *Qual foi o objetivo principal do Recreio da Juventude com a incorporação?*

Tudo o que fizemos foi pensando no futuro do Clube e dos associados. Baseado no crescimento atual da cidade e de tudo o que isso acarreta em termos de transporte e locomoção de pessoas, torna-se vital que tenhamos uma infraestrutura que acompanhe essa evolução natural de uma megalópole como Caxias do Sul. O pensamento foi justamente facilitar o acesso aos nossos serviços, disponibilizando Sedes Campestres em lados opostos da cidade. Não incorporamos o Guarany para comercializar novos títulos, mas sim para oferecer mais conforto aos associados. Inclusive só estamos trabalhando com reposição de títulos.

• *Como vai funcionar a partir de agora?*

O Recreio da Juventude passa a contar com duas Sedes Campestres. O associado opta por aquela que mais lhe agrada. Todas as pessoas que integravam o quadro de sócios Recreio Guarany até o dia da incorporação passam automaticamente a fazer parte do Recreio da Juventude. Tivemos um aumento em torno de 5% no quadro de associados. Em compensação, o patrimônio do Clube cresceu significativamente acima desse percentual.

• *O que o associado ganhou com a incorporação?*

Mais conforto e facilidade na utilização dos nossos serviços. Como trabalhamos com a filosofia de lazer o ano todo é vital que a infraestrutura do Clube possa adaptar-se às necessidades dos associados. No entanto, devido a uma limitação de espaço físico da Sede Campestre Recreio da Juventude, não temos como fazer novas ampliações em locais de grande fluxo, tais como a área de piscinas e quadras de tênis. A incorporação vem justamente garantir o bem-estar do associado, tanto hoje quanto no futuro, através da oferta de um novo local para esse fim. Esta é a razão para estarmos agregando ao patrimônio do Clube uma segunda Sede Campestre. A decisão final sobre o tema coube ao Conselho Deliberativo, que aprovou por unanimidade dos seus membros; da mesma forma que a Assembleia Geral dos associados validou todos os atos do Conselho.

• *Como é a estrutura física do Recreio Guarany?*

A estrutura é completa e atrativa, mas precisa de manutenção e algumas reformas. Já estamos trabalhando na organização e limpeza. Nosso objetivo é deixar a Sede Campestre Guarany no mesmos moldes da Sede Campestre Recreio da Juventude. Vai levar algum tempo para finalizar tudo o que estamos planejando. Começamos com pequenas ações pontuais. Um exemplo é a instalação do sistema digital de acesso. Dessa forma, estamos padronizando o modelo de acesso ao Recreio da Juventude. Independente dessas ações pontuais, o local segue funcionando normalmente e está à disposição de todos os associados.

• *Quais são os planos para a recém-incorporada Sede Social Guarany da avenida Júlio de Castilhos?*

Ainda não temos nenhum projeto específico para o local. O foco nesse primeiro momento é a Sede Campestre Guarany. Uma pequena mudança que realizamos em relação ao local foi transferir as questões administrativas do Recreio Guarany para a Sede Campestre Recreio da Juventude.



• *Há risco de lotação da Sede Campestre Recreio da Juventude?*

Nenhum. Digo isso porque realizamos um monitoramento constante do número de associados que utilizam nossa infraestrutura. Mesmo com a migração dos sócios oriundos do Recreio Guarany este percentual está muito longe da nossa capacidade. Além disso, a tendência para o futuro é de que gradativamente haja uma distribuição dos associados entre as sedes, conforme a preferência e facilidade de acesso para cada sócio.

• *Que importância terá a incorporação do Guarany para o futuro do Recreio da Juventude?*

Acredito que este foi um passo importante que demos. O Recreio da Juventude chegou a esse patamar porque sempre contou com pessoas que pensaram grande e vislumbraram o futuro. Creio que contribuimos um pouco com essa filosofia. ☺



Os segredos de Baco Revelados



O mês de setembro marcou o início de um projeto no Recreio da Juventude que visa ampliar os conhecimentos dos associados sobre as características de algumas das principais bebidas consumidas na região. Intitulado “*Desmistificando o mundo dos vinhos e espumantes*”, o projeto consiste em despertar um paladar mais aguçado para essas bebidas, bem como algumas harmonizações específicas. O

curso foi ministrado pelo Enólogo e *Sommelier* da Vinícola Salton, Vinícius Santiago. Na ocasião, foram degustados dois vinhos tintos, dois vinhos brancos e duas espumantes. A previsão é de que outras edições do evento sejam realizadas em breve no Clube.

Enquanto isso, aproveite algumas dicas que separamos para você entrar no clima do mundo dos vinhos e espumantes.

Do que depende um bom vinho?

Fatores que influem na qualidade do vinho:

- Perfil do produto
- O solo
- O clima
- Tratos culturais
- A colheita
- A elaboração
- A capacidade técnica

Vinho e Saúde

A OMS (Organização Mundial de Saúde) recomenda como dose saudável, dois cálices de vinho por dia. De acordo com essa recomendação, entre os efeitos benéficos do vinho, podemos citar:

- Aumento do HDL (o bom colesterol);
- Redução do LDL (o mau colesterol);
- Regulador da pressão sanguínea;
- Complemento alimentar (sais minerais);
- Poder antioxidante;
- Diminui as chances de pedras nos rins.

Vinho Tinto

Após prensadas, as cascas das uvas tintas são mantidas em contato com o mosto em fermentação para extrair aromas, cor e estrutura. A fermentação, pode durar de 10 a 30 dias.

Vinho Branco

Elaborados a partir de uvas brancas. O mosto das uvas é clarificado após a prensagem, seguindo para a fermentação, com temperatura controlada.

Vinho Rosé

As cascas das uvas são removidas de 12 a 36h após o início da maceração. Os vinhos extraem pouca coloração das cascas, ficando rosés.

Espumante

Elaborados a partir de um vinho base, que é gaseificado naturalmente durante uma segunda fermentação.

Dicas de Armazenamento

O vinho deve ser estocado e servido em condições adequadas para manter suas qualidades de aroma e sabor. Deve ser armazenado em lugar fresco, ventilado, com pouca luz, isento de sons, vibrações e na posição horizontal, para que os vinhos mantenham contato com a rolha de cortiça, evitando seu ressecamento.



Temperatura do Vinho

Os vinhos brancos e os espumantes devem ser servidos gelados, em balde com gelo e água para manter sua temperatura. Os vinhos tintos, dependendo da temperatura exterior, devem ser refrescados antes de serem servidos.



Vinho e a Comida

- O peso do vinho tem que ser igual ao da comida. Comida pesada pede vinho potente, comida leve pede vinho leve.
- Sabores, aromas, texturas e cores podem ser similares ou contrastantes.
- Na dúvida, coloque um espumante Brut com um prato salgado. Os espumantes são peças-chave na harmonização.
- Açúcar atenua a acidez;
- Acidez atenua a gordura;
- Suculência atenua o tanino;
- Açúcar atenua o sal;
- Amargor acentua o salgado.

Decantação

É obrigatoriamente utilizada em vinhos que possuam borras em seu interior, sendo estes geralmente vinhos antigos. Para vinhos límpidos é opcional.

- Decante para tirar as borras e para que o vinho respire.
- Passar o conteúdo da garrafa para o decanter de uma só vez. Quando as borras começarem a passar no gargalo, deixe-as na garrafa.
- Vinhos jovens podem ficar mais tempo no decanter, já os maduros devem permanecer de 15 a 30 minutos.

Degustação



1. Exame Visual

Pegando a taça pela base ou haste (para que a mão não aqueça o vinho), examina-se a cor, a transparência e o brilho. Pelas lágrimas do vinho, podemos perceber sua densidade, que é relativa ao seu teor alcoólico.



2. Exame Olfativo

Aproximando a taça bem junto ao nariz é possível sentir os vários aromas que o vinho apresenta: como o de frutas cítricas, frutas secas, chocolate, tabaco, etc. Quanto maior a quantidade e

persistência do aroma, maior é a qualidade do vinho.

- Vinhos brancos: aroma floral e frutado.
- Vinhos tintos: aroma geralmente de frutas vermelhas, amadeirado e o bouquet (chocolate, baunilha e nozes, por exemplo).



3. Exame Gustativo

Toma-se um pequeno gole e, antes de engolir, faz-se com que ele passeie pela boca, em contato com as papilas gustativas existentes particularmente na língua. Dessa forma, é possível sentir os sabores (acidez, amargor,

doce e salgado) e as diversas sensações que o vinho transmite.

Um céu ainda mais estrelado

Magia, encanto e transformação. Três palavras que simbolizaram muito bem o Baile de Debutantes de 2011 do Recreio da Juventude. Na noite de 15 de outubro, 25 meninas deram provas reais de que é possível ofuscar até mesmo o diamante, a mais brilhante das pedras preciosas.



A caixinha azul (Tiffany Blue Box) é símbolo de uma grife mundial de joias

A caixa azul contendo a foto das debutantes não fez parte apenas da decoração. A marca registrada de uma das joalherias mais famosas do mundo possui uma relação de proximidade com os diamantes e outras peças de luxo. Durante o Baile de Debutantes do Recreio da Juventude a “Blue Box” (foto ao lado) foi o elo entre as jovens e o conceito de preciosidade, tema escolhido para nortear o evento. Um momento único e especial que só mesmo poderia ser comparado ao brilho do diamante.

A decoração da noite contou com o azul turquesa como cor principal. O palco trazia consigo o cenário com painéis de água, lustres de cristais Swarovski, espelhos e flores. Os salões ganharam ainda lounges com móveis modernos e rosas colombianas para retratar a jovialidade das meninas.



*Coreografia de apresentação
das Debutantes para a sociedade*

Se o Baile de Debutantes é considerado um rito de passagem, o Pré-Debut pode ser definido como uma série de atividades que tem como objetivo preparar as meninas para esse momento. Por isso, todos os anos, uma agenda especial de atividade é cuidadosamente preparada para que as meninas possam ir entrando no clima do evento e, ao mesmo tempo, formar verdadeiros laços de amizade.



Nessa edição não foi diferente. Entre os principais destaques do Pré-Debut estiveram o show da cantora Ivete Sangalo, a pré-estreia do filme Harry Potter e as Relíquias da Morte Parte 2, o encontro com o colírio da Revista Capricho, Renan Grassi, aula de gastronomia e a produção de um ensaio fotográfico vintage.



Social >>

A noite foi dedicada ao brilho das jovens em todos os detalhes. Até mesmo os movimentos da coreografia retrataram as intensas emoções dos quinze anos. Para eternizar ainda mais o momento, as meninas receberam como mimo da diretoria um pingente em ouro com formato de chave, réplica de uma das peças mais vendidas pela Tiffany & Co.

Outro instante de muita emoção do baile foi a despedida da Rainha gestão 2010/2011, Júlia Tonietto Porto e a coroação de sua sucessora, Giovana Caregnato Orsso, para a gestão 2011/2012. A nova rainha do Clube ganhou um pingente de brilhante e esmeralda.



Uma data que ficará para sempre na memória das debutantes e de todos que acompanharam o evento, transmitido ao vivo pela UCS TV para toda Serra Gaúcha.





Giovanna Caregnato Orsso

Rainha RJ 2011/2012

Conversamos com a nova Rainha do Recreio da Juventude, coroada no dia do Baile de Debutantes. Conheça um pouco mais sobre a Giovanna.

Data de nascimento: 16/07/1993

Idade: 18 anos

Peso: 48kg

Altura: 1,55m

Cor dos olhos: Verdes

Cor do cabelo: Ruivo

Música: Talking to the moon (Bruno Mars)

Livro: A Última Música (Nicholas Sparks)

Esporte: Pilates

O que gosta de fazer: Estar ao lado da minha família

Planos para o futuro: Formação em Ciências Contábeis

Que palavra definiria você hoje? Felicidade

Um filme: Água para Elefantes

Um momento: o Concurso Glamour Girl 2010 no qual fui eleita representando o Clube Recreio da Juventude.

Um sonho: além da minha formação acadêmica, uma família bem constituída

Um projeto: bem representar o Clube como rainha

Um lugar: Sede Campestre do Recreio da Juventude no verão

Uma pessoa: minha mãe, Vera

O que não pode faltar no guarda-roupa? Sapato de salto alto

E na geladeira? Água bem gelada

Como você avalia sua trajetória representando o RJ no Glamour?

Obtive conhecimento das diferenças econômicas e sociais que temos em nossa cidade.



Eventos do Clube



A verdadeira comunhão dos sentidos

Um dos eventos mais aguardados do ano movimentou a cena social da cidade no mês de julho. O Baile Social buscou proporcionar aos associados as mais diferentes sensações, valendo-se de cada sentido do corpo humano.

O jantar enogastronômico foi assinado pelos chefs Mauro Sousa e Elisabeth Belatto. A decoração no estilo provençal com o contraste do dourado e branco deu o toque final de requinte ao evento.

Inverno ainda mais saboroso

Queijo e chocolate derretidos já agradam ao paladar por si só, certo? Imagine então combinados com outras iguarias. Essa é justamente a proposta da Noite do Fondue do Recreio da Juventude. Promovido pelo Departamento Social do Clube, o evento foi um das principais atrações da Boate Verde Neon no mês de julho. A atração reuniu diversos casais, que provaram as delícias de uma sequência de Fondue ao som dos melhores hits de todos os tempos.

Ação Farroupilha

No dia 18 de setembro o Clube realizou uma ação com o objetivo de resgatar alguns valores de nossa tradição através do envolvimento do associado com a atmosfera nativista. Na ocasião, houve a distribuição de erva-mate, música tradicionalista ao vivo, espaço campeiro para chimarrão e entrega de fitas com as cores do RS. A ação foi alusiva ao 20 de setembro, data que marca a Revolução Farroupilha.



“Meu pai é um paizão!”

A promoção alusiva ao dia dos pais contou com a participação de centenas de associados. A ação consistiu em responder a pergunta: “Por que meu pai é um paizão?” As três respostas mais criativas foram presenteadas, respectivamente, com um Kit Boccatti, um Jantar Temático para duas pessoas e um Jantar no Di Paolo para duas pessoas. Confira as frases escolhidas:

1º lugar

“O meu pai é um paizão porque ele é mais do que um Google de respostas para as dúvidas da minha vida” (Felipe T. Caliendo)

2º lugar

“Meu pai é um paizão por ser um super-herói! Olhos de águia sempre a me cuidar e coração de leão sempre a me amar.” (Henrique F. C.)

3º lugar

“Porque as coisas mais complicadas de se entender ele ensinou pelo exemplo.” (Talita Lopes C.)



Brincadeira de Criança

Entre os dias 26 de setembro e 09 de outubro, os jovens associados puderam brincar com as Amarelinhas adesivadas pelo Clube e participar do jogo "Acerte o Palpite", preenchendo o cupom com o palpite de quantos objetos existiam dentro do cubo de vidro.

O vencedor da promoção foi Gustavo Benatto, que levou para sua casa uma mega cesta de guloseimas para comemorar o Dia da Criança. O cubo continha o total de 204 brinquedos.

Consciência Ambiental

As causas ambientais sempre foram uma preocupação para o Recreio da Juventude. Pensando em reforçar ainda mais esse compromisso, o Clube realizou no mês de setembro uma ação especial ao Dia da Árvore. O trabalho consistiu na entrega de mudas de árvores nativas aos associados. Uma das principais ações em prol da sustentabilidade que o Clube desenvolveu recentemente foi o PONTO ECO, programa implantado na Sede Campestre Recreio da Juventude que recolhe, separa e destina 100% dos resíduos produzido no local.



Uai, Sô!

Camisa xadrez, chapéu de palha e pintas no rosto. Não faltaram elementos característicos do caipira no Arraiá do RJ. A festança aconteceu no mês de junho, no Ginásio de Esportes da Sede Campestre Recreio da Juventude. O cardápio contou com algodão doce, mini-dog, nega maluca, cocada, churros, milho verde, quentão e vários doces. Os brinquedos infláveis também garantiram a diversão da gurizada.

Personagens do Sítio do Picapau Amarelo e estátuas vivas fizeram parte da confraternização para garantir que todos entrassem no clima caipira. O Arraiá do RJ é um evento com entrada franca e exclusivo para os associados do Recreio da Juventude.

Quem foi notícia



Foto: José Zignani

Luciana Tonietto Porto
e Walter Praetzel Porto



Foto: José Zignani

Vera Caregnato Orsso
e Itacir Orsso



Maria Helena
e José Ivo Sartori



Ary Aneo Tedesco
e Marli Tedesco



Julio Duso e Janete
Achutti Duso

Foto: Carlos Pontalti





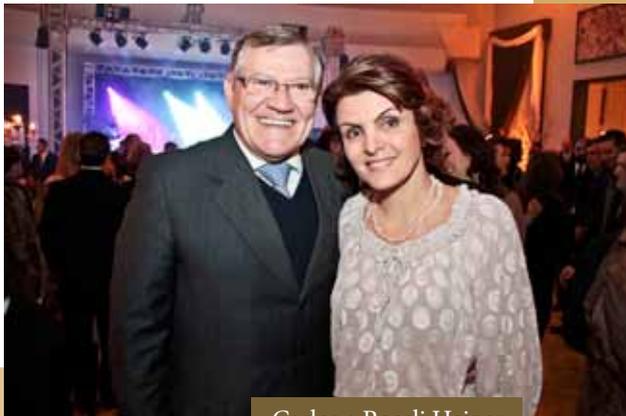
Washington Stecanela Cerqueira e Andrea Blum



Juliano Menegolla e Júlia Tonietto Porto

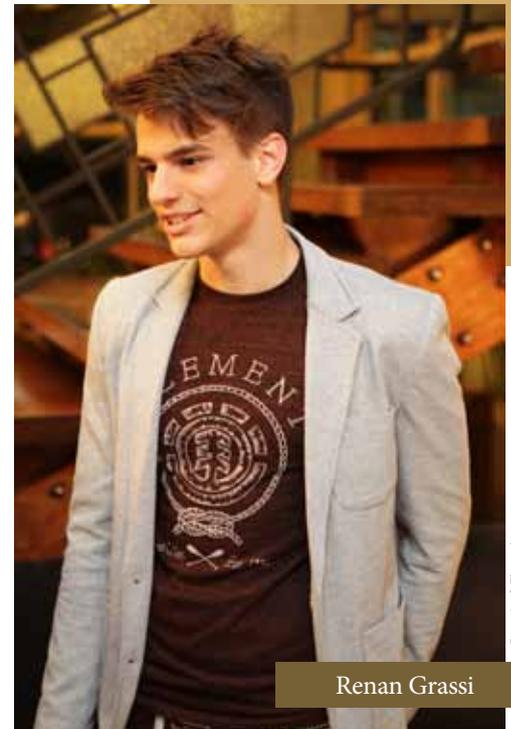


Tiago e Aline Alves



Carlos e Roseli Heinen

Fotos: Carlos Pontalti



Renan Grassi

Foto: José Zignani



Marcos, Gracielle e Roselene Agnoletto



ALONGUE-SE



A BUSCA PELA AMPLITUDE DOS MOVIMENTOS

O aumento das temperaturas e a conseqüente proximidade do verão trazem consigo uma maior disposição pela prática de atividades esportivas, sejam elas diárias ou esporádicas. Independente da modalidade de preferência de cada um, o alongamento continua sendo uma prática fundamental para o bom funcionamento do corpo, proporcionando maior agilidade e elasticidade, além de prevenir lesões.

Tão importante quanto a prática de exercícios físicos é a necessidade de realizar alongamentos antes e depois das atividades. Quanto mais alongado um músculo, maior será a movimentação da articulação e, portanto, maior sua flexibilidade.

Eles podem ser feitos sempre que houver vontade, uma vez que relaxam o corpo e a mente. Quando feitos de maneira adequada trazem os seguintes benefícios:

- Reduzem as tensões musculares;

- Relaxam o corpo;
- Proporcionam maior consciência corporal;
- Deixam os movimentos mais soltos e leves;
- Previnem lesões;
- Preparam o corpo para atividades físicas;
- Ativam a circulação.

Acompanhe as dicas sobre a maneira correta de realizar os alongamentos e os benefícios de realizá-los antes e depois de cada prática esportiva.

POR QUE ALONGAR?

Tanto uma vida sedentária, como a prática de atividade física regular intensa, em maior ou menor grau, promovem o encurtamento das fibras musculares com diminuição da flexibilidade. Quanto à atividade física, esportes de longa duração como corrida, ciclismo, natação, entre outros, fortalecem os músculos, mas diminuem a sua flexibilidade.

Com a prática regular de alongamentos os músculos passam a suportar melhor as tensões diárias e dos esportes, prevenindo o desenvolvimento de lesões musculares.

QUANDO ALONGAR?

É importante alongar adequadamente a musculatura antes e também depois de uma atividade física. Isso prepara os músculos para as exigências que virão a seguir, protegendo e melhorando o desempenho muscular. Pela sua facilidade de execução, a maioria dos alongamentos podem também ser feitos, praticamente, a qualquer hora. Ao despertar pela manhã, no trabalho, durante viagens prolongadas, no ônibus, em qualquer lugar. Sempre que for identificada alguma tensão muscular, prontamente algum tipo de alongamento pode ser empregado para trazer bem-estar.

COMO ALONGAR?

Antes de tudo, é importante aprender a forma correta de executar os alongamentos para aumentar os resultados e evitar lesões. Inicie o alongamento até sentir uma certa tensão no músculo e então relaxe um pouco, sustentando de 30 a 40 segundos, voltando novamente à posição inicial de relaxamento. Os movimentos devem ser sempre lentos e suaves.

O mesmo movimento pode ser repetido, buscando alongar mais o músculo evitando sentir dor. Para aumentar o resultado, após cada repetição, o músculo pode ser contraído por alguns segundos, voltando a ser alongado novamente.

COMO DEVE SER FEITO?

A respiração é fundamental: quando respiramos fundo há o aumento do relaxamento muscular. É a respiração que dá o ritmo ao exercício e por isso ela deve ser lenta e profunda.

Deve-se, no entanto, respeitar os limites. Forçar o alongamento pode causar lesões nos músculos e tendões. Regularidade e relaxamento são ingredientes obrigatórios para um bom alongamento.

COMECE LOGO PELA MANHÃ:

Quando nos espreguiçamos já estamos fazendo um alongamento. Ao acordar, todos já podem fazer um alongamento para melhorar o corpo para o dia a dia, proporcionando mais ânimo e ajudando a preparar o corpo para os possíveis exercícios diários, como uma caminhada até o trabalho. O corpo se prepara e fica mais relaxado tanto para quem trabalha em pé ou para quem fica muito tempo sentado.





Fome de Bola dentro e fora dos gramados

“Em time que está ganhando não se mexe.” A frase característica do futebol pode também ser aplicada no contexto do evento beneficente Atletas da Cozinha. Depois de uma estreia em alto estilo no ano passado eles repetiram a escalação dos times e fizeram bonito novamente. As equipes formadas pelos integrantes dos grupos de futebol do Clube estiveram

reunidas mais uma vez para celebrar uma seleção de pratos gastronômicos digna de uma Copa do Mundo de sabores. O evento arrecadou cerca de R\$ 13.000,00, que serão destinados para entidades assistenciais de Caxias do Sul.

Confira os pratos que foram desenvolvidos pelos craques no evento:

Picanha ao Molho de Vinho

Pioneiros

Atletas:

- Marco Antônio Rossetto,
- Solon Álvares Galant,
- Clademir José Lorenzet
- e Gilmar Luiz Casagrande



- 2kg de picanha
- 1 garrafa de vinho tinto
- 4 tabletes de caldo de carne
- 2 colheres de amido de milho

Modo de Preparo: Dissolva os tabletes de caldo de carne no vinho tinto. Disponha as picanhas em uma forma e deixe marinar no vinho com caldo de carne dissolvido por 2 horas. Cubra a forma com a carne e o vinho com papel alumínio e coloque no forno para assar por 2 horas a 200°C. Após 1h30min, retire o papel alumínio e devolva ao forno para dourar a carne. Retire da forma o vinho e coloque em uma panela para finalizar o molho, dissolva em água fria 2 colheres de amido de milho e acrescente ao vinho na panela até ferver e engrossar o molho. Corte a picanha em fatias e regue com o molho de vinho. Acompanha: arroz à grega, batatas assadas, massa ao pesto ou massa ao sugo.

Congrio Cremoso e Espagete com Frutos do Mar

Sábado Show de Bola

Atletas:

- Marcos Jacoby,
- Ramon Scariot,
- Tiago Canavese
- e Paulo Roxo



- 1,5kg de file de congrio
- 1kg de camarão médio
- 500g de lula
- 200g de alcaparras
- 200g de champignon
- 400g de Creme de leite
- 400g de molho 4 queijos
- 100g de mostarda
- 1kg de Spaguetti
- Orégano

Tempere o congrio com sal a gosto. Grelhe em postas e junte em uma forma. Em uma panela prepare o molho, faça um pré-cozimento nas lulas, escorra toda a água, junte o camarão e frite bem. Junte o champignon, as alcaparras, a mostarda e deixe em fogo baixo por uns 15 minutos. Junte o creme de leite e o molho 4 queijos mexendo bem. Adicione o orégano e dê um toque de noz-moscada e pimenta. Coloque o molho sobre o congrio na fôrma e leve ao forno por uns 20 minutos. Cozinhe o spaguetti deixando bem *al dente* e misture bem o molho.

Camarão ao RJ

Dep. Social e Esportivo



- 300g de camarão fresco
- 1 copo de Vinho Xerez
- 1 xíc (chá) de Cogumelos Shitaki
- 1 caixa de creme de leite fresco
- Azeite de oliva
- Pimenta e Sal a gosto

Modo de Preparo:

Pique os cogumelos e aqueça bem a frigideira. Em um pouco de azeite iniciar o cozimento do camarão já salgado. Logo que o camarão mudar de cor, colocar um pouco de vinho e flambar. Ainda com o vinho na frigideira, colocar os cogumelos. Deixar cozinhar por 5 minutos. Adicionar uma colher grande de bechamel e o creme de leite. Temperar com pimenta e corrigir o sal.

Atletas: Fernando Bertotto, Eduardo Sachet, Gerson Roth e José Carlos Brustolin.

Risoto de Coração de Alcachofra e Muqueca de Filé de Anjo

Grupo RQF

Atletas:
Tiago Rafael de Carvalho,
Paulo Bissaco,
Cézar Serafin Paniz
e Carlos Chala



- arroz arbório
- 6 cebola
- 6 tomates
- filé de anjo
- salsa
- cebolinha
- azeite de oliva extra virgem
- queijo gorgonzola
- 1/2 moranga picada
- sal e pimenta

Risoto: Frite a cebola, a salsa e a cebolinha, coloque o arroz na panela. No momento que o arroz começar a fritar, acrescente água já aquecida. Quando a água secar comece a regá-lo com vinho branco e um pouco de água até o cozimento total. Sal a gosto. Quando o arroz estiver quase pronto, coloque a alcachofra. Para servir, coloque os aspargos refogados, queijo gorgonzola e azeite de oliva.

Muqueca: Montar uma camada de tomate, uma de cebola, uma de batatas e uma camada de peixe. Repita as camadas até a parte superior da panela com uma última camada de moranga picada. Por cima, espalhe 2 vidros de leite de coco e 1 de azeite de dendê. Sal e pimenta a gosto. Servir quando as camadas de batata e moranga estiverem cozidas.

Coelho ao Forno

Sessão das Duas

Atletas:
Oswaldo Lents,
Sérgio Antônio Marcki,
Marcelo Lentz
e Alceu Maitelli



- Ingredientes
- carne de coelho
 - vinho branco
 - sal e tempero a gosto
 - manjerição
 - castanhas do Pará e nozes
 - azeite de oliva extra virgem
 - queijo parmesão ralado

Modo de Preparo: Cortar o coelho em pedaços, temperar com sal ou tempero completo e adicionar vinho branco um dia antes. Cozinhar em panela de ferro com o molho até ficar macio. Retirar sem desmanchar e colocar em travessas um pedaço ao lado do outro. Derreta a manteiga em fogo lento, e jogue em cima do coelho. Coloque tiras de bacon por cima, cubra com queijo parmesão e leve ao forno até dourar. Acompanha massa granoduro ao Molho Pesto. **Molho Pesto:** coloque as folhas de manjerição no liquidificador, pulse até cortá-las. Coloque aos poucos azeite de oliva, acrescente castanha do Pará e nozes. Pulse. Misture na massa e bom apetite!

Bauru 35

Turma 35



Atletas:
Rafael Vivas,
Eduardo Franco,
Paulo Eduardo Guedes
e Jorge Plentz

- medalhões de filé
- sal e pimenta a gosto
- presunto
- queijo mussarela
- 4 tomates italianos sem pele
- 1 cebola
- cebolinha
- molho verde

Modo de Preparo: Tempere e cozinhe os filés. Refogue a cebola, a cebolinha, os tomates e o molho verde. Cubra os filés com presunto, queijo e o molho.

Para a salada: Coração de alface americana, tomates secos, mini rúcula, croutons, queijo parmesão, óleo de oliva e aceto balsâmico.

Paella Valenciana

Desconcerto



Atletas:
José Roque R. da Costa,
Alexandre Ruzzarin,
João Carlos da Costa e Silva
e Vitor Hugo Lunardi

- 2 cebolas picadas
- 2 tomates picados
- 2 dentes de alho picados
- 2 pimentões
- açafrão e páprica picante
- manjerição e cheiro verde
- 1 xícara de ervilhas frescas
- 250g de lula em anéis
- 250g de mexilhões
- 250g de polvo
- 250g de camarão
- 250g de peito de frango
- 250g de pernil de porco
- 250g de filé de peixe em cubos
- carcaça de peixe p/ caldo
- 500g de arroz parboilizado

Modo de preparo: Em uma panela grande ferver por alguns minutos as cabeças de peixe com o cheiro verde. Reserve para cozinhar o arroz. Frite as carnes de porco e frango, refogue as ervilhas e reserve. Aqueça a paellera com o azeite e doure as cebolas picadas e o alho. Coloque os tomates e os pimentões picados e deixe refogar bem. Acrescente primeiro as lulas, o polvo e os mexilhões. Deixe cozinhar por alguns minutos. Acrescente as carnes de porco e frango já refogados, o filé de peixe ainda cru, deixando cozinhar por cerca de 10 minutos, com um pouco de sal. Por último coloque os camarões médios, o açafrão e a páprica. Acerte o sal, coloque o arroz, cubra com o caldo de peixe e deixe cozinhar. Acrescente caldo até que o arroz esteja no ponto, mexendo sempre para não grudar no fundo. Para decorar utilize tiras de pimentão e ervilhas. Sirva na própria paellera. Rende 10 porções.



Vôlei Cook's celebra segunda edição

Foi realizado no dia 20 de setembro a 2ª edição do Jantar Vôlei Cook's. O evento promovido pelo Departamento de Voleibol reuniu mais de trezentos convidados no Salão Verde da Sede Campestre Recreio da Juventude.

12 Horas Nadando

Nos dias 23 e 24 de setembro a equipe infanto-juvenil de natação do Recreio da Juventude realizou o desafio de permanecer nadando por 12 horas.

Durante este evento, os atletas nadaram a distância total de 70 mil metros nos mais diversos estilos, ininterruptamente, revezando de 10 em 10 minutos. O desafio iniciou às 22h de sexta com o término às 10h de sábado.

A equipe foi composta pelos atletas Shanna Carniel, Artur Soto, Lorenzo Ferronato, Eduardo Camargo, Guilherme Teixeira, Enzo Plentz, Gustavo Piva, Mateus Costa, Tyrone Bordignon, David Andreazza, Carolina Baggio, Guilherme Cavion, Leonardo Casara, Lorenzo Bordignon, João Costa, Guilherme Camargo, Bruna Zimmermann, Rubens Rech, Carolina Zorzo, Giulia Andreazza, Artur Aguzzoli e Renato Suzin. O evento foi encerrado com um café da manhã comemorativo.





Bronze no Panamericano

O Departamento de Judô do Recreio da Juventude esteve representado pelo atleta Henry Luciano Maggi no Campeonato Panamericano de Veteranos, realizado na Sogipa em Porto Alegre, no mês de setembro. Maggi conquistou o 3º lugar, na Categoria Veteranos M5, ganhando 2 combates contra atletas da Argentina e Peru.

Segundo Maggi, o Panamericano, foi uma competição muito disputada e que contou com atletas de todo o Brasil, diversos países do continente americano, além de um representante europeu.

No primeiro semestre, o atleta participou do Sulamericano de Judô, em Montevidéu no Uruguai, onde sagrou-se terceiro colocado na sua categoria.



Equipe de Judô na Copa SKD - Itajaí/SC

Atletas do Recreio da Juventude participaram no mês de outubro da VII Copa SKD Interclubes.

O Clube esteve representado por 28 atletas das classes mirim a sênior. Os judocas conquistaram o terceiro lugar no ranking geral da competição, que reuniu 470 atletas de 26 equipes do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná.

A equipe do Recreio da Juventude garantiu quatro campeões, dez vice campeões e sete terceiros colocados.

Os próximos desafios serão o Meeting Interestadual Interclubes Infantil/ Sub 13 e duas etapas do Campeonato Estadual, que serão disputadas dias 19 de novembro e 04 de dezembro, respectivamente.

Workshop de Ginástica

A academia do Recreio da Juventude promoveu no dia 15 de outubro um Workshop de Ginástica com o tema “Vida Saudável”.

O evento contou com os palestrantes Vanessa Cavagnoli (Nutricionista), Matheus Rech (Psicólogo), Veslei Lemos Mendonça (Graduado em Educação Física) e Rosana Cruz (Médica Cardiologista) que debateram sobre vários assuntos relacionados a saúde, além da demonstração e preparo de pratos equilibrados e saudáveis sem utilização de gordura.

Após os debates da mesa redonda, os alunos participaram das aulas “Aeromix”, com as modalidades de dança aeróbica local e alongamento.



Handebol infantil é campeão estadual

A equipe de handebol do Recreio da Juventude sagrou-se campeã estadual da categoria infantil masculino. Jogando no Ginásio de Esportes da Sede Campestre Recreio da Juventude, em uma final emocionante, o Recreio venceu a equipe do Colégio João XXIII, de Porto Alegre, pelo placar de 15 a 11.

A fase final do Campeonato Estadual de Handebol foi realizada de 30 de setembro a 02 de outubro e teve a participação de sete equipes.

Participam desta fase as equipes do Recreio da Juventude, Colégio Kennedy, de Porto Alegre, 15 de Novembro/Prefeitura de Campo Bom, Margarida Lopes/CMSM/Ulbra, de Santa Maria, Colégio Farroupilha, de Porto Alegre, Grêmio Atlético Osoriense, de Osório e Colégio João XXIII, também de Porto Alegre.



Troféu Lajeado de Voleibol

As equipes de voleibol do Recreio da Juventude, categorias mirim e infantil feminino, participaram no período de 02 a 04 de setembro do Troféu Lajeado de Voleibol. O evento foi realizado na cidade de Lajeado/RS e contou com cerca de 24 equipes de diversos locais do país. A equipe mirim do Recreio da Juventude conquistou o terceiro lugar da série prata. O Troféu Lajeado de Voleibol tem como objetivo valorizar o voleibol e proporcionar a confraternização entre os competidores.

Torneio de Duplas de Tênis

O Departamento de Tênis do Recreio da Juventude promoveu no período de 08 a 11 de setembro, a 2ª Etapa do Torneio Interno de Duplas - RJ 250. O torneio foi destinado apenas aos associados do Clube e contemplou as categorias 1ª, 2ª, 3ª e 5ª Classes Masculino e 1ª e 2ª Classes Feminino. Confira os vencedores:

1ª Classe Masculino

- Dupla Campeã: Rafael Tregansin / Diego Lemes
- Dupla Vice-campeã: Nicolas Cavalheiro / Vinicius Cavalheiro

2ª Classe Masculino

- Dupla Campeã: André Maders / Cristiano Escola
- Dupla Vice-campeã: Alexandre Stoduto / Rafael Rosati

3ª Classe Masculino

- Dupla Campeã: Renato Rombaldi / Pedro Soares
- Dupla Vice-campeã: Eduardo Pasqual Júnior / Anadir Roveda

5ª Classe Masculino

- Dupla Campeã: Alexandre Prux / Ivan Vidor
- Dupla Vice-campeã: Humberto Verdum / Roberto Carati

1ª Classe Feminino

- Dupla Campeã: Maria Cristina Valin / Carolina Bertotto
- Dupla Vice-campeã: Quiriaqui Sofianides / Beloni Domingues

A Formação Urbana de Caxias do Sul

Roberto R. F. do Nascimento - Associado do RJ
Educs / 120 páginas

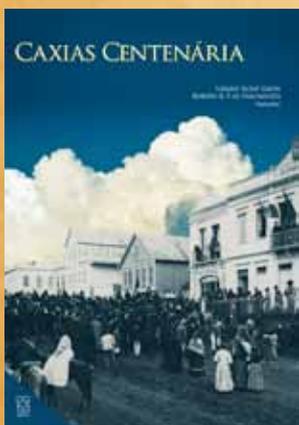


A sede da Colônia Caxias começou a ser ocupada em meados de 1876, mas seu projeto “urbanístico” só foi organizado definitivamente em fins de 1878, sendo posto em prática a partir do início de 1881. Este trabalho acompanha a história das cidades “planejadas” geometricamente, desde a antiguidade clássica até 1878, quando foi concebido o plano de povoação de Caxias do Sul.

Também acompanha a legislação do Império do Brasil sobre a colonização e a imigração, e a formação dos engenheiros brasileiros.

Caxias Centenária

Loraine Slomp Giron e Roberto R. F. do Nascimento (Orgs.)
Educs / 344 páginas



Uma homenagem aos que construíram a cidade, o Estado e os imigrantes, e bem ou mal a conduziram nesse caminho árido, como as encostas da industrialização e da globalização. O livro é também um marco comemorativo do centenário da elevação de Caxias à condição de cidade e da chegada do transporte ferroviário.

Filme



Desconhecido

EUA 2011 - Ação, 113min

O Dr. Martin Harris acorda após um acidente de carro em Berlim e descobre que sua esposa não o reconhece e que outro homem assumiu sua identidade. Ignorado por autoridades incrédulas e caçado por assassinos misteriosos, ele se vê sozinho, cansado e sempre em fuga. Auxiliado por uma aliada improvável, Martin mergulha de cabeça em um mistério mortal que vai obrigá-lo a questionar sua sanidade, sua identidade e até onde ele está disposto a ir para descobrir a verdade. Disponível em DVD e Blu-Ray.

Música



Playing for Change 2

Songs Around the World

Universal / Hear Music

Mais de 150 músicos de 25 países podem ser conferidos neste combo que reúne CD e DVD. Com esses impressionantes números, chega a continuação do projeto Playing for Change, que estreou em 2009 com o sucesso da versão de “Stand by Me”. Desta vez, outros clássicos são revisitados no mesmo esquema de trabalho: dezenas de músicos em cada faixa gravam suas partes em seus respectivos países e a mixagem se encarrega de juntar tudo.

Dê a sua dica!

Envie você também dicas culturais para a nossa redação:
saa@recreiodajuventude.com.br

FESTIVAL DE VERÃO!

CURTINDO O MÁXIMO DA ESTAÇÃO

ABERTURA
DA TEMPORADA DE VERÃO 2011/2012

19 de novembro de 2011



Os Fagundes

14 horas



Guri de Uruguaiana

16 horas



**Brinquedos
Radicais**



Infláveis



Tendas de frutas, sorvetes, refris e muito mais!



Recreio da Juventude

Mais informações pelo fone (54) 3028 3555
ou www.recreiodajuventude.com.br