

31 Anos DESDE 1992

CLASS

A REVISTA MAIS LIDA DO ES



Ano XXXII • Ed. 410 • Maio/2024 • Foto de Camilla Baptistin • R\$30

SUPERFESTA

19 ANOS DE

Juliana Littig

Nivus Highline: lindo, versátil e moderno.

Separe suas maiores exigências e encontre-as no Nivus, um autêntico SUVW.



Nota máxima
em segurança.



Faróis de neblina em LED
com função "Cornering Light"



Rodas de liga leve 17"



"ACC" - Controle adaptativo de distância e velocidade com função de frenagem de emergência e monitoramento frontal

Vitoriaawagen

A melhor marca, os melhores negócios.



Vitória 27 3331-8100

Serra 27 3298-3400

Guarapari 27 3361-8400



VOLKSWAGEN FINANCIAL SERVICES
FINANCIAMENTOS. CONSÓRCIO. SEGUROS. MOBILIDADE.



Paz no trânsito começa por você.

Chegou!

Uma grande novidade
para Grande Vitória.

EVMMI

SEU CONCEITO,

EVENT
MALL
NOSSA MISSÃO



Leia o qrcode

E conheça nosso instagram
agora mesmo.

BIGMALISMO: CONFIRA A TENDÊNCIA EM QUE TUDO É BIG

NOVO SPIN 2025



SERRA (27) 3298-9000 VITÓRIA (27) 3232-6000 GUARAPARI (27) 3361-8787 CACHOEIRO (28) 3526-2666 GUAÇUÍ (28) 3553-6222 COLATINA (27) 3770-3737 NOVA VENÉCIA (27) 3383-7900

f cvchevrolet @cvcchevrolet

Fale conosco



Grupo Lider



7 LUGARES

MAIS CONFORTÁVEL
DA CATEGORIA



TECNOLOGIAS INÉDITAS

DE SEGURANÇA
EMBARCADA



DESIGN

TOTALMENTE
RENOVADO



CHEVROLET MYLINK

DE 11"



WWW.CVCCHEVROLET.COM.BR



Imagem meramente ilustrativa. Consulte condições na concessionária.



Paz no trânsito começa por você.

CLASS

DESDE
1992

A REVISTA MAIS LIDA DO ES

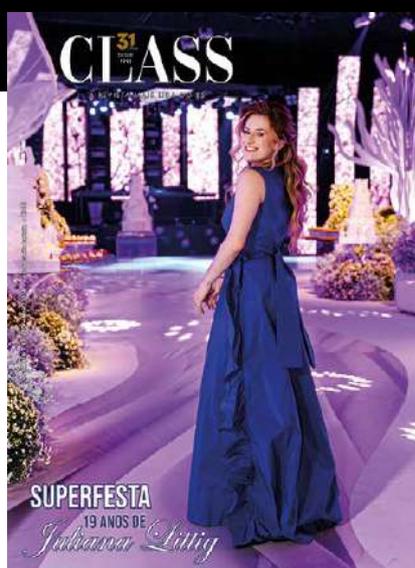
SONHO E PESADELO

É sempre difícil falar de GLAMOUR enquanto vivenciamos uma catástrofe monstruosa, como a que acontece com os gaúchos. Entretanto, o que se faz necessário é ser SOLIDÁRIO, é doar-se, fazer mais que o possível para ajudar no resgate da vida daqueles que necessitam. Não omitindo a belíssima festa que os LITTIG proporcionaram à sociedade capixaba, com o aniversário de 19 anos da bonita JULIANA LITTIG; que certamente ficará na história dos eventos da ILHA e não poderia deixar de ser registrado em nossas páginas para posteridade. Afinal, só o papel documenta e perpetua os acontecimentos para serem contados para sempre.

É preciso entender que, no mundo, sempre haverá tragédias insolúveis e, também, comemorações de conquistas e realizações. Como sempre digo, EVENTOS garantem o sustento de famílias e, além de tudo, têm o poder de espalhar ALEGRIA. É o sonho em contraponto ao pesadelo. Então, não sendo dinheiro público, como no caso do cachê de MA(N)DONNA, não há o que criticar, mas, sim, agradecer. Falando em GRATIDÃO, nesta edição, mergulhamos no túnel do tempo para homenagear alguém que veio do Rio de Janeiro e, com o marido conquistou boa parte da sociedade na década de 80. É a personagem da FIRST CLASS - a querida LUCIA KELLY DO NASCIMENTO.



JORGINHO SANTOS
@jorgeclass



NOSSA CAPA

**SUPERFESTA:
19 ANOS DE
JULIANA LITTIG**

Em se tratando de arquitetura, o nosso Estado tem alguns nomes que, sem dúvida, estão entre os melhores do País. Um desses profissionais é SHEILA BASILIO, arquiteta antenada e que dispensa apresentações. Basta conferir mais um de seus projetos, no caso uma residência na Ilha do Boi, exibido nesta edição.

Já a boa GASTRONOMIA comparece com um point rústico, lá na BARRA DO JUCU, o LA GARZA BISTRÔ, que tem um cardápio maravilhoso, com especialidade em peixes e frutos do mar. Uma dica especial para você levar a família ou amigos de fora, que venham ao Espírito Santo sonhando saborear uma boa MOQUECA CAPIXABA e apreciar uma linda paisagem. A mesa posta de domingo retorna à edição impressa com uma produção que é CHIQUERIA PURA.

Se tem LINHAS MALDITAS? Claro! Aqui sempre haverá a preocupação de sair da mesmice e das notícias trágicas e deprimentes. Temos consciência que é a seção mais esperada por todos os nossos leitores. Na verdade, de MALDITA não existe nada. É o momento de relax, só encontrado na mídia capixaba aqui, na Revista CLASS.

MAIO terminando e DEUS nos permitindo continuar a registrar o maior êxito de uma revista no ES: a periodicidade há quase 32 anos. OBRIGADO! OBRIGADO! OBRIGADO!

ANO XXXII - EDIÇÃO Nº 410 - MAIO DE 2024

Diretor Responsável: JORGINHO SANTOS

Diretora Executiva: TERRIELY M. SANTOS LEAL

Jornalistas e Colaboradores: ELIZA M. SANTOS, TERRY SANTOS E CID PAULO LEAL JR.

Departamento Comercial: JORGINHO SANTOS

Fotografias: ARNALDO PERUZO E NOROCK

Designer: ALEXANDRE BORGES DE QUEIROZ

Impressão: GRÁFICA & EDITORA GSA

A revista CLASS é uma publicação da Joletery Produções Gráficas e Eventos. Endereço de correspondência: Rua José Alexandre Buaiz, 160 - Salas 319 a 323 - Ed. London Office Tower - Enseada do Suá - Vitória/ES - Tel.: (27) 98143.2632. E-mail: anuncio@revistaaclass.com.br.

*Os artigos assinados são de inteira responsabilidade do autor e não expressam, necessariamente, a opinião deste veículo.

**O ESPAÇO IDEAL
NA MEDIDA PERFEITA
PARA SEU EVENTO.**



 **NEFFA**
BUFFET EXTERNO



**CENTRO DE
CONVENÇÕES
DE VITÓRIA**

 (27) 99981-1144 / (27) 99981-0818 / (27) 3335-4600

@centrodeconvencoesdevitoria



Desde 1991

fernanda julião

design | decoração | arquitetura

📍 arquiteturaemdupla
📍 fernandajuliaooficial
📍 Arquitetura em Dupla
(27) 98112-8940
(27) 99938-6295

revistaclass.com.br

LINHAS MALDITAS

by Jorgeinho Santos

ADI GAMA resolveu curtir férias visitando a belíssima Itália. Está na TOSCANA, que tem cenários cinematográficos.

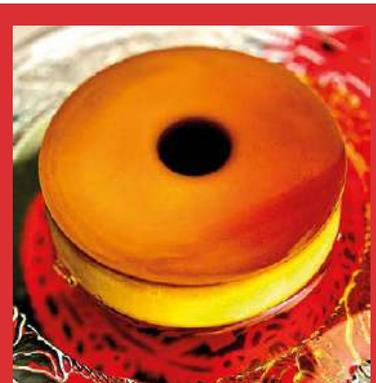
👉👉👉 Em Vitória, parece que algumas pessoas vivem no mundo da lua, ou eternamente sob efeitos de drogas. De repente, surgem notícias que nos fazem pensar assim. Dias atrás, a nossa secretária do lar, que vive ligada em quase tudo do mundo artístico, perguntou-me se eu sabia que a LADY GAGA viria dar um show em Camburi, com o cachê pago pelo BANESTES. Disse que desconhecia, mas ela insistiu garantindo, dizendo que é verdade.

👉👉👉 Fiquei imaginando que espírito de porco estaria divulgando algo assim. Só quem não conhece o senso de responsabilidade do nosso governador, RENATO CASAGRANDE, com o dinheiro público. Depois de uma catástrofe como a de Mimoso do Sul, onde tantas famílias precisam de ajuda para recomeçar a vida, investir milhões para trazer a “GAGA LADY” seria um absurdo.

👉👉👉 Por outro lado, pensei: será que a colocarão no HOTEL ARUAN (já quase demolido) e construirão uma ponte, tal qual fizeram com MA(N)DONNA? Ou levarão para a Praça do PAPA e criarão uma TIROLESA saindo do Palácio do Café?

👉👉👉 Falam que o cachê de STEFANI JOANNE ANGELINA GERMANOTTA, ou a conhecida LADY GAGA, seria em torno de US\$ 12 milhões. E acrescentando os custos de produção, pode beirar US\$ 20 milhões. Como diria o saudoso Sérgio Caseira: “Sacratíssimo coração de Jesus”!!! Quá... Quá... Quá...

👉👉👉 Existem pessoas que eliminam amigos quando acham que estão RICOS ou chegaram ao PODER e nunca mais precisarão de-



Keith Magnavita, que durante anos trabalhou conosco, na CLASS, agora assina pudins maravilhosos. Quem for fã da iguaria, precisa conhecer e com certeza aprovará. Entre em contato pelo insta @pudim_da_keith ou no WhatsApp (27) 98839-4998.

les. E, vez por outra, assisto o mesmo filme. O último, me fez lembrar o final da década de 70, quando começou, que a sua loja não tinha nem banheiro para fazer xixi e ele usava o de um estabelecimento nosso. Hoje, dizem que milionário, passou a borracha nessa fase da vida. Pois é...

👉👉👉 Uma dona de boutique, há anos no mercado, nos explicava a dificuldade de selecionar peças hoje em dia. Posso imaginar porque nunca se viu tanta roupa horrorosa nos eventos de grupos femininos. Em festas noturnas, então, é de doer.

👉👉👉 Muita gente ainda não aprendeu a lição da elegante CONSTANZA PASCOLATO: “Se uma peça não vale ser repetida, também não vale ser comprada”. Ou seja: é melhor repetir uma roupa bonita, de boa qualidade, do que vestir roupa nova, mas feia. Fica a dica.

Editais

ArcelorMittal Investe

Apoio a ONGs | 2024

**Venha transformar
vidas com a gente!**

A ArcelorMittal faz muito mais do que produzir aço. Nós também investimos com orgulho e atuamos em parceria com projetos sociais, contribuindo para o desenvolvimento da nossa região. Proporcionando oportunidades, potencializamos resultados positivos para toda a sociedade. Participe!

- Apoio para **projetos sociais de ONGs capixabas**, desenvolvidos nos municípios de Serra, Vitória, Vila Velha e Cariacica.
- Investimentos de até **R\$ 120 mil**.
- Podem participar projetos nas áreas de: **desenvolvimento comunitário, educação, saúde, cultura, esporte e meio ambiente**.

**Inscreva seu
projeto de
03/06 a 10/07**

pelo site:

brasil.arcelormittal.com



ArcelorMittal



AS QUATRO ESTAÇÕES DE

Juliana



A bela Juliana Littig, em meio ao lindo cenário da noite, com o traje que recebeu os convidados



A aniversariante vestida para a valsa

Quando adentramos a festa de **JULIANA LITTIG**, nos veio à mente como o genial **VIVALDI** ficaria feliz ao ver que a mais famosa de suas composições - *AS QUATRO ESTAÇÕES* -, ainda hoje inspira um momento especial. Séculos se passaram e sua bela obra se tornou tema para uma noite de explosão do **GLAMOUR**.

Na história da bonita **JULIANA**, o enredo retrata quase 5 anos de espera e ansiedade, vividos quando estava com tudo pronto para comemorar os seus 15 anos e a **PANDEMIA** chegou, impossibilitando a realização do seu sonho, e de quase todas as jovens, do **DEBUT** na sociedade.

Mas, aos 19 anos veio a compensação e os pais dela, **MARIA JULIA** e **FÁBIO LITTIG**, se empenharam em fazer uma superfesta, com detalhes minuciosos: a começar pelo belíssimo convite, criado por **REBECA DUARTE** em fevereiro de 2020 e refeito, obedecendo o mesmo design e apenas atualizando os dados, para ser distribuído aos convidados.



A elegância da família: Natália, Maria Julia, Juliana e Fábio Littig

A ELEGÂNCIA DA FAMÍLIA - Vale ressaltar a elegância da família, recebendo os convidados, tendo o fundo musical de *HARITON NATHANAILIDIS* e seus violinos, que também executaram a valsa.

JULIANA vestiu três modelos: o da recepção, azul, era **CAROLINA HERRERA**; o branco da valsa era da **PAULA BOULANGER** e o azul claro, usado após a valsa, da **PATBO**.

A irmã, **NATÁLIA**, também vestiu **PATBO**, e a mãe, **MARIA JULIA LITTIG**, deslumbrante, num **BALMAIN** preto com detalhes em pérolas.



As irmãs, Juliana e Natália



Maria Julia Littig





DECORAÇÃO DESLUMBRANTE - A decoração maravilhosa, by **FLOR & CIA**, era basicamente toda em tom branco e a iluminação cênica é que transformava os ambientes, num movimento de várias cores, além do video mapping nas paredes, com imagens deslumbrantes.

Nela, cinco bolos, cada um representando cada ano esperado para a comemoração, todos dentro da temática das estações. Assim como as mesas de doces, tendo um profissional execu-

tando cada uma delas. Por exemplo: **NAJLA CARONE** assinou a mesa VERÃO e **LOUZIEH** (Rio de Janeiro) a mesa PRIMAVERA. O mapeamento do salão estava perfeito. As mesas de convidados muito bem distribuídas, dando possibilidade de circulação e de ver cada detalhe; pista de dança ao fundo e mesas de doces em vários pontos do ambiente.

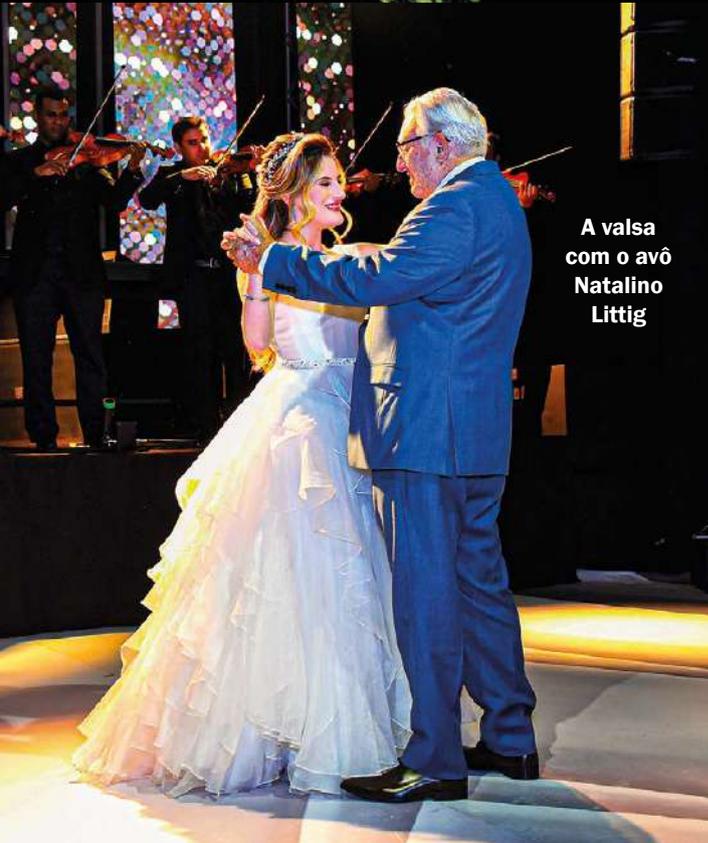
Nos salões, cerca de 400 convidados. Tudo sob a coordenação da cerimonialista **DENISE TOMASI**.







Algumas das projeções, que encantaram, durante a apresentação de Juliana



A valsa com o avô Natalino Littig



A valsa com o pai, Fábio Littig

ATRAÇÕES DA NOITE - Na hora da valsa, sempre rola muita emoção. E tanto no pai, **FÁBIO LITTIG**, quanto no avô, **NATALINO LITTIG**, era notório que estavam muito emocionados. O querido **ANDREZINHO CASTRO** assinou a coreografia. Ele sabe tudo.

A aniversariante, uma entusiasta da música, que toca vários instrumentos e canta, ainda brindou seus convidados interpretando lindamente "**Hallelujah**", sob efeitos especiais de luzes que se projetavam no seu vestido branco. Ficou sensacional! Algo realmente inovador e lindo.

A pista foi comandada e dividida pelos DJ's **LEON**, **BHASKAR** e **JESS BENEVIDES**, tops no set nacional da música eletrônica, durante quase seis horas de evento. Sem dúvida, uma festa para entrar na história!

Fotos de **Camilla Baptistin**, **Bruno Menezes**, **Cloves Louzada** e **Umbelino**.





Com os avós paternos, Ina e Natalino Littig



Com os avós maternos, Gilberto e Igleide Faria



Juliana com o terceiro vestido, da PatBO



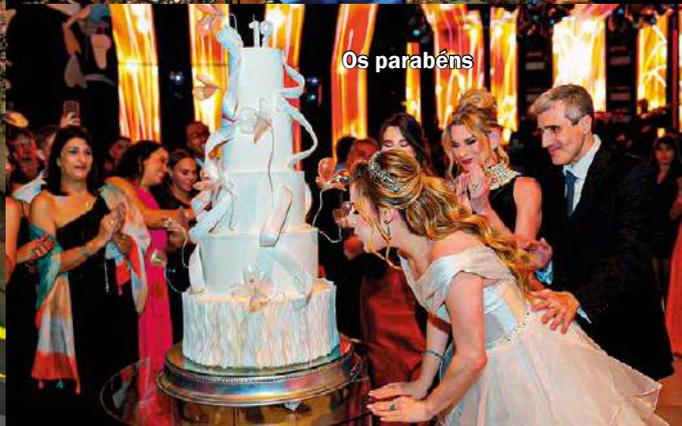
Ao lado do DJ Bhaskar



Com Leandro Calil, Richarda e Helena Littig



Com a DJ Jess Benevides



Os parabéns



Glauce Vasconcelos, Manoel, Manon e Manoel Del Piero Rodrigues



Rita e Germana Garajau



Com Cristina e Nilton Barros e Andreza e Antonio Carlos Camargo



Laura, Vanessa, Dalton e Pedro Menin



Najla e Cynthia Carone



Renato Aguiar e Andrea Camargo



Civis, Aline e Ana Luíza Einsenlohr e Beto

FLASHES DA GRANDE NOITE
REBECA DUARTE também assinou os sousplats e guardanapos se inspirando no tema da festa: AS QUATRO ESTAÇÕES.

Como no dia seguinte era aniversário do pai, FÁBIO LITTIG, um bolo foi trazido ao salão, de surpresa, para cantar os parabéns para ele.

A advogada LEILA DA PAIXÃO DE BARROS estava em sua melhor noite, nos últimos tempos, vestindo um modelo curto em renda grossa branca.

A matriarca da família, D. INA LITTIG, vestiu um modelo azul rei by Regina Pagani. Foi bastante cumprimentada. É um ser humano maravilhoso.

A coluna aplaude os pais da garotada que se preocupam em vestir bem os seus filhos adolescentes. Havia muitos de terno e gravata. Alguns com tênis, mas fazendo um estilo de acordo com a modernidade. Em compensação, infelizmente, vimos pessoas que não devem ter observado ou entendido o traje exigido: PASSEIO. **É inadmissível que numa festa assim, onde os anfitriões se esmeram, investem milhões, têm consideração em selecionar convidados, ainda haja pessoas que usem apenas uma camisa social sem o devido blazer.**

Em qualquer evento, a resposta positiva que o convidado pode dar é se preocupar em usar a sua melhor roupa, o melhor perfume, enfim, estar de acordo com o *dress code*.

O empresário FERNANDO CAMARGO, que tem sociedade com os LITTIG, estava lá prestigiando. Mas, como sempre, fugindo dos flashes. Entretanto, não há como fugir dos admiradores.

Durante o evento, o ambiente ganhou inserções de aromas diferenciados.



Oswaldo, Celina, Thomas Moscon e Sophia



Lucca, Débora, José Flávio e Sarah Alcuri



Kítia e Paulo Meyerfreund



Fátima Camargo e
Leila da Paixão de Barros



Luciana e Edilene
Rambalducci



Eliza e Jorginho Santos



Edison Viana, Leila da Paixão de Barros
e Luciano Olímpio



Eduardo Fragoso, Maria Clara Ivanovitch, Rodrigo Camargo, Mariana Alves, Natália Littig,
Juliana Littig, Mariana Lacchini, Rafael Suzano e Fernando Rocha



Maria Elzira e Juliana Magalhães
com Marcelo Di Cavalcanti



Eduarda, Renato e Sandra Sandri



Sônia e Silvânia Saadi



Lucia Nascimento, Carlos Vaccari, Eliza M. Santos e JG



Lucia e Luiz Eduardo Nascimento



Com parte da família reunida



Com os filhos, Luciano, Leonardo e Luca



Lucia com Priscilla e Leonardo Nascimento



Com Kamila Bragatto Nascimento



Leonardo, Priscilla, Lucia, Andrea e Luca Nascimento

POR JORGINHO SANTOS

Nada é mais importante na vida que manter **AMIGOS**. Sempre desconfiei e **NUNCA** tive interesse de me relacionar com pessoas que têm o péssimo hábito de trocá-los em pouco tempo e, descaradamente, por interesse. Gosto de pessoas verdadeiras, transparentes, amorosas, gentis e desinteressadas de qualquer benefício, exceto da **FIDELIDADE**.

Ela é uma amiga de quase meio século. Veio do Rio de Janeiro morar em Vitória justamente quando eu iniciava no colunismo social. **LUCIA KELLY DO NASCIMENTO** foi casada com o saudoso e inesquecível amigo **LUIZ EDUARDO NASCIMENTO**, figura que se tornou queridíssima nos meios sociais e empresariais da Ilha, com muita rapidez, e acabou sendo o colunista social do jornal A TRIBUNA.

Certa vez, ela nos concedeu uma entrevista, após a morte do marido, e uma frase foi bem clara e devastadora. Quando perguntada se houve mudança de comportamento por pessoas da sociedade em relação a ela: "Jorginho, aquelas que ligavam ainda no café da manhã para a nossa casa pedindo publicações de notas, depois da morte dele, quando me viam nas ruas, trocavam de calçadas para não falar comigo"!

LUCIA, durante anos, trabalhou no Cerimonial do Palácio Anchieta. Acabou de criar os filhos - **LEONARDO**, **LUCIANO** e **LUCA** -, todos educadíssimos e bem-sucedidos, enfrentou um problema de saúde e hoje vive da forma que escolheu: curtindo a família; principalmente os netos, **GUILHERME**, **PEDRO**, **RODRIGO** e **RAFAEL**.

Presença confirmada nos eventos da CLASS, nossos encontros são sempre recheados de demonstrações mútuas de amor, carinho e respeito. Assim, **LUCIA KELLY DO NASCIMENTO** entra na galeria **FIRST CLASS** por puro reconhecimento de uma verdadeira **AMIZADE**.



LUCIA KELLY DO NASCIMENTO

LINHAS MALDITAS

by Jorginho Santos



Mulheres poderosas, da família BRAZ, em recente evento na GW Lider: Rayla, Juliana, Ana Júlia, Beth, Christiana, Bianca, Laila e a pequena Isadora

🌟🌟🌟 A querida MAÍTA MOTA afivela as malas com destino à Alemanha. Lá, à sua espera, o seu love, que faz um curso especial.

🌟🌟🌟 Emocionante a solidariedade do povo brasileiro diante da tragédia que acontece no Rio Grande do Sul. Vi uma coisa linda: uma jovem voluntária, que fez centenas de sanduíches, colocou nas embalagens frases de esperança para elevar a autoestima. Muito lindo!

🌟🌟🌟 Alguma coisa acontece na Ilha que nem FREUD conseguiria explicar. É que nomes conhecidos resolveram adotar um novo estilo de comemoração de aniversário. É assim: espalham centenas de convites, mas já avisando que cada um pagará o que consumir. Ah, naturalmente, tem de levar um presentinho, né? Nem que seja um pratinho de bolo ou um vidro de óleo de pe-roba. Como diria o saudoso Sérgio Caseira: "Sacratíssimo coração de Jesus"! Quá... Quá... Quá...

🌟🌟🌟 E a Ivete Sangalo, hein? Nem com ingressos a R\$ 100, com alguns chegando a R\$ 3 mil, teve coragem de enfrentar uma tournée. Ainda bem que ela já está milionária.

🌟🌟🌟 E a LUDMILLA também, com ingressos de R\$ 15. Isso é quase preço de couvert de boteco. Como diria o saudoso TAO MENDES: "Macacos me mordam"!

Quá... Quá... Quá...

🌟🌟🌟 O mago das decorações de eventos no Espírito Santo, CÁSSIO DOMINGUES, como já noticiei anteriormente, decidiu não mais pegar decorações. Hoje, a sua empresa com a irmã, MONICA, a EVM, é especializada em locação de móveis e objetos de decoração do mais alto nível. CÁSSIO agora só assina projetos para clientes que ao longo dos seus 30 anos de mercado só entregaram em suas mãos as suas festas, entre os quais me orgulho de estar incluído.

🌟🌟🌟 CARMINHA CORRÊA JECKO fez um belo trabalho na SANTA CASA DE MISERICÓRDIA, criando um espaço de arte no novo prédio do setor de ONCOLOGIA, com exposição permanente de quadros de artistas capixabas, nacionais e até internacionais.

🌟🌟🌟 Aos 86 anos, THEODORICO FERRAÇO parece que concorrerá, mais uma vez, à Prefeitura de Cachoeiro de Itapemirim. E, com certeza, será eleito.

🌟🌟🌟 PIADA PRONTA! Uma senhora quis pregar uma peça na amiga e disse: "Menina, você não sabe, o MAURÍCIO me chamou para brincar de médico na casa dele". A outra: "Então, ele fez amor com você"? Resposta: "Nada, ele era médico do SUS, nem me atendeu"! Quá... Quá... Quá...

La Persona

(27) 98118-3999
WhatsApp

Centro da Praia Shopping
lj. 04

revistaclass.com.br



ARNALDO PERUZO FOTOGRAFIA



© @ARNALDOJOSEPERUZO



☎ 27 99285-5022

RESIDÊNCIA EM MÓDULOS

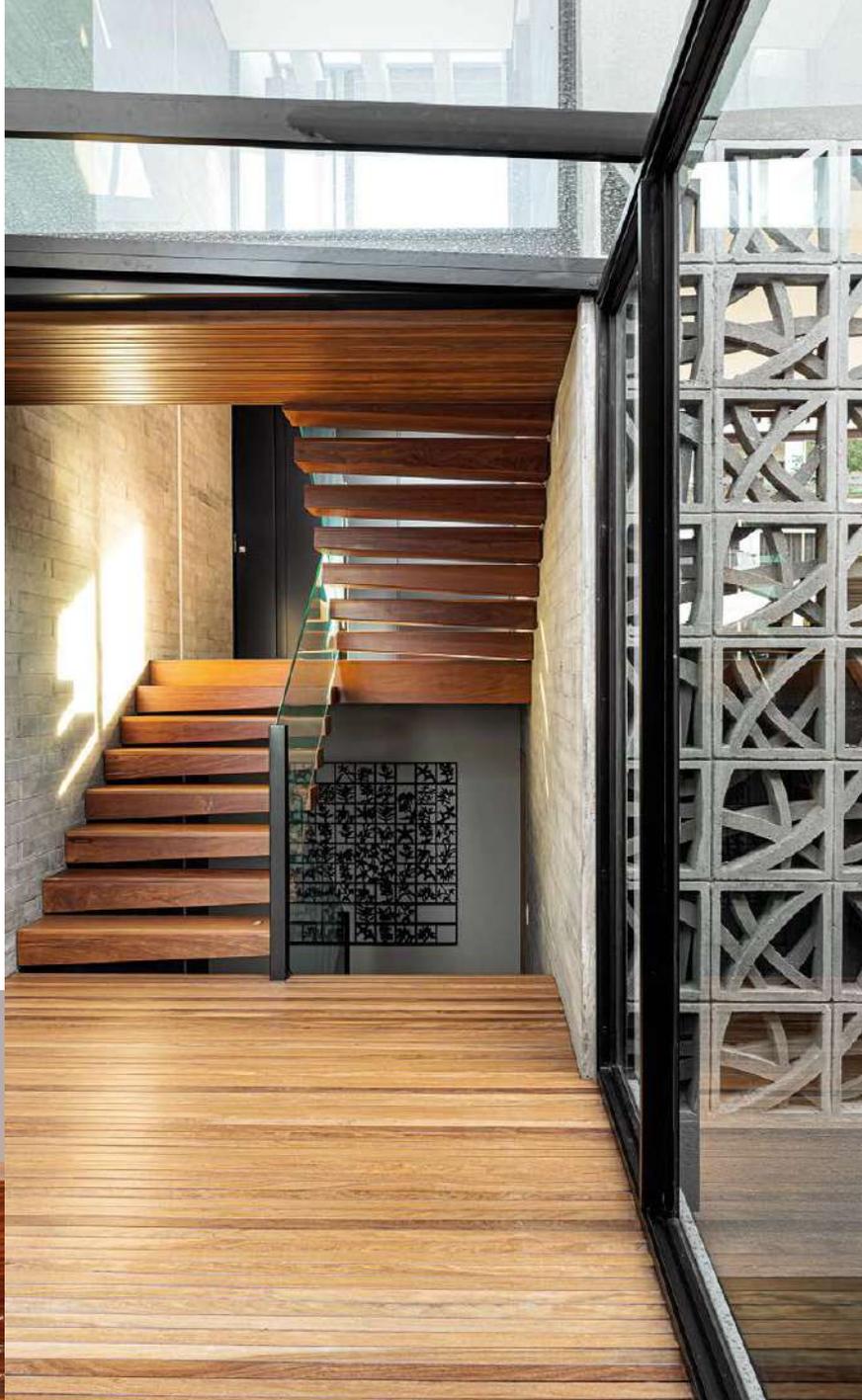


O desejo dos clientes para esta residência na Ilha do Boi, num terreno com declive acentuado, de frente para o mar e com a parte mais baixa tendo acesso direto à praia, era que a construção estivesse voltada para essa paisagem. Além de um programa bem definido, que envolvia conforto e uma grande área conectada - estar, cozinha, varanda gourmet, deck/piscina e sauna - para receber amigos e família.

A partir da topografia, da orientação do sol e ventos e das limitações do plano diretor, a arquiteta **SHEILA BASILIO** propôs uma residência em módulos, com níveis que acessam da rua à praia, suavemente.

Os módulos estão ligados por passarela e escada, em caixa de vidro e madeira, que configuram a circulação vertical. A escada faz o acesso em meio nível do pavimento e também foi deixado previsão para um elevador, em uma caixa de vidro no jardim interno, que separa os módulos.

Pilares e revestimentos de concreto aparente, madeira natural maciça, pergolados, cobogós de concreto da designer **ANA PAULA CASTRO**, que, além de proporcionarem ventilação e iluminação, são elementos de destaque no projeto. Fotos de **CAMILA SANTOS**.



LINHAS MALDITAS

by Jorginho Santos

A FEIJOADA CLASS 2024, o evento mais esperado do ano, já tem data definida: 01 de setembro. Depois, daremos os maiores detalhes. Como os 32 anos da CLASS será no dia 02 de setembro, aproveitaremos para as devidas comemorações.

☼☼☼ É uma autêntica top model a filha do querido ZECA BUAIZ, OLÍVIA. Com 1.80 cm de altura, tem tudo para brilhar em passarelas de desfiles internacionais. Alô PIETRO DI MARCOS, você precisa conhecer.

☼☼☼ ELBA DO CARMO volta a receber um grupo de amigas em sua casa de Guarapari, no próximo dia 05 de junho, para comemorar o seu aniversário.

☼☼☼ “CEBOLÃO” foi vista se esbaldando de cerveja num evento. Já estava chamando “urubu de meu louro”. Como diria o saudoso TAO MENDES: “Macacos me mordam”! Quá... Quá... Quá...

☼☼☼ A coisa está ficando GASTRONÔMICA. Já temos “FEIJÃO”, “CEBOLÃO” e surge “CARNE SECA” no time de segunda da high capixaba. Quá... Quá... Quá...

☼☼☼ O prefeito furacão EUCLÉRIO SAMPAIO já aparece nas pesquisas com 71% das intenções de voto. Isso só prova que os moradores de CARIACICA realmente reconhecem a maravilhosa mudança que ele fez no município, com obras fantásticas e ainda muitos projetos em mente para concluir.

☼☼☼ “Nunca existiu uma grande inteligência sem uma veia de loucura.”

☼☼☼ Só em Vitória, milionários fazem “gato” de energia elétrica e se mostram nas redes

sociais com carros de luxo e um padrão que não confere com o comportamento. Eu hein...

☼☼☼ E dizem que neste prédio da rua Constante Sodré, os condôminos ficaram revoltados e andam cantando aquela musiquinha que diz: “Atirei o pau no GATOTÔ, mas o GATOTÔ, não morreu...” Que gente terrível! Quá... Quá... Quá...

☼☼☼ Fazer eventos, na tentativa de atrair clientes, fica mais difícil a cada dia. Muitos já se conscientizaram que, mesmo levando um bom público, os gastos não compensam porque as vendas não correspondem às expectativas. Nem mesmo aquela onda de fazer bolinhos para servir com café já não é mais tão comum. Agora, é preciso uma assessoria de credibilidade, que possa direcionar a verba publicitária, escolhendo os veículos certos para investimento. Publicar fotos aleatórias de produtos nas redes sociais também não garante NADA. A concorrência é muito grande e as pessoas estão ficando de saco cheio do massacre.

☼☼☼ Christiane e Bruno Tommasi regressando de uma viagem maravilhosa pela TOSCANA, Itália.

☼☼☼ “Sonhar um sonho impossível, negar quando a regra é vender, é minha lei, minha questão, ganhar este mundo, cravar este chão!”

Sheila Silva

CRISTAIS, PORCELANAS
E PRATARIAS

CENTRO DA
PRAIA SHOPPING



sheilasilvapresentes

(27) 99898-8938

revistaclass.com.br



LA GARZA BISTRÔ

Se você curte uma boa gastronomia e é daqueles que fogem dos restaurantes muito movimentados, onde as pessoas falam mais que se concentram em saborear a comida; gosta de buscar lugares bucólicos para uma boa refeição, pagando um preço justo e degustando delícias de qualidade, então a coluna traz para você uma dica preciosa: o **LA GARZA BISTRÔ**, na BARRA DO JUCU.

Com instalações rústicas e cheias de charme, e uma visão linda do encontro do RIO JUCU com o mar, a casa é especializada em peixes e frutos do mar. E a cada prato, uma surpresa, com apresentação cheia de carinho e sabores vivos, frescos e bem temperados, que causam prazer.

O restaurante é comandado por LUANA CASAGRANDE e DRIKA RIBEIRO, que recebem sempre com a máxima atenção e carinho. O LA GARZA merece a sua visita. Olhem as fotos. Deu água na boca? Então, programe um almoço com a família. Bom apetite.



MESAS DE DOMINGO





O retorno da mesa posta de domingo à nossa edição impressa é em grande estilo, pelas mãos de **JORGINHO SANTOS**. Para comemorar o Dia das Mães, ele assumiu a missão de produzi-la e **ARRASOU!** Tendo como base para a arrumação os pratos **DOLCE & GABBANA**, trazidos da última viagem a **MILÃO**, **JG** colocou jogos americanos e guardanapos de linho vermelhos, arranjo central com peças da grife, dois elefantes e flores, e copos **VERSACE**. **CHIQUERIA PURA!** As fotos falam mais.



REFLEXÕES REFLEXÕES REFLEXÕES



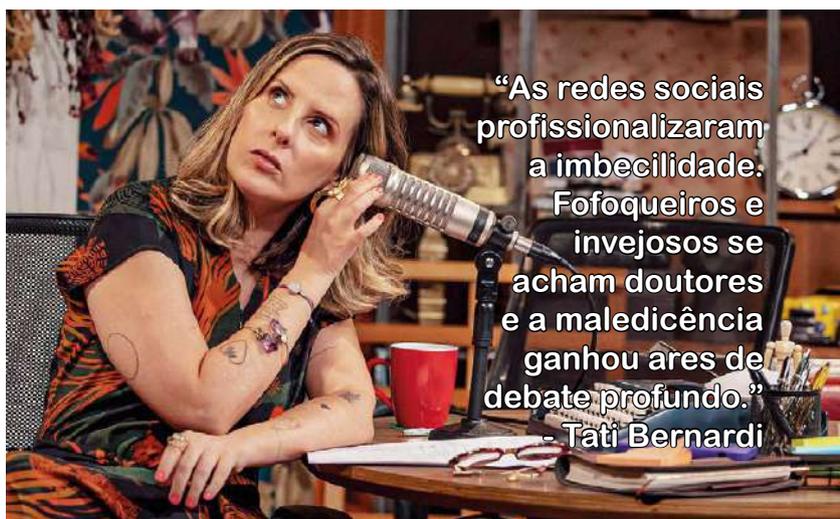
“Desejo que a vida se torne um canteiro de oportunidades para você ser feliz. E, quando você errar o caminho, recomece. Pois assim você descobrirá que ser feliz não é ter uma vida perfeita. Mas usar as lágrimas para irrigar a tolerância. Usar as perdas para refinar a paciência. Usar as falhas para lapidar o prazer. Usar os obstáculos para abrir as janelas da inteligência.” - Augusto Cury

“A VIDA SE ENCOLHE OU SE EXPANDE EM PROPORÇÃO À SUA CORAGEM.” - ANAÏS NIN

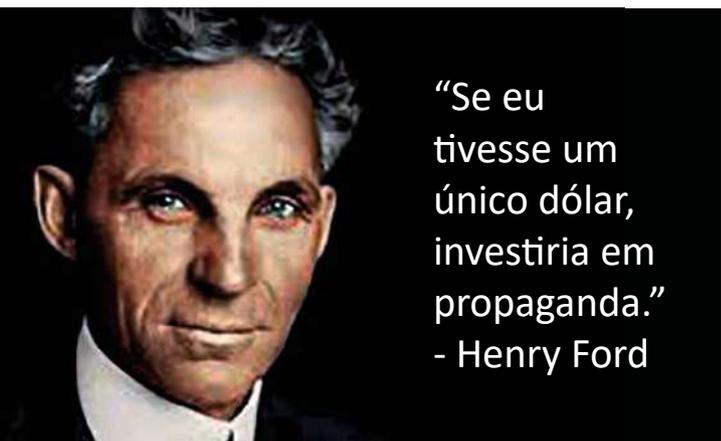
“As convicções são cárceres. Mais inimigas da verdade do que as próprias mentiras.”
- Friedrich Nietzsche

“Pessoas que são boas em arranjar desculpas raramente são boas em qualquer outra coisa.” - Benjamin Franklin

“Aquele que gosta de ser adulado é digno do adulator.”
- William Shakespeare



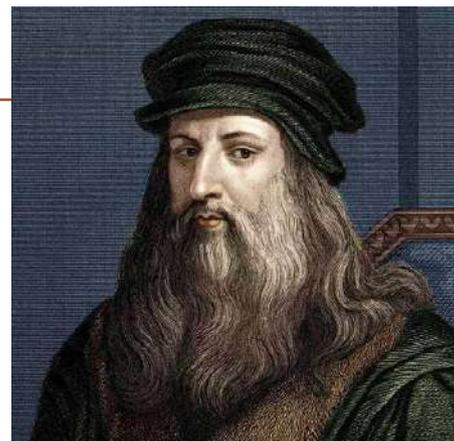
“As redes sociais profissionalizaram a imbecilidade. Fofoqueiros e invejosos se acham doutores e a maledicência ganhou ares de debate profundo.”
- Tati Bernardi



“Se eu tivesse um único dólar, investiria em propaganda.”
- Henry Ford

“QUEM NÃO PODE O QUE QUER, QUEIRA O QUE PODE.” - LEONARDO DA VINCI

“Só erra quem produz. Mas só produz quem não tem medo de errar.”





HAIR STYLE | NAILS DESIGN | ESTÉTICA

📷 STUDIOVANIAMENDES

☎ (27) 99531-4448

RUA ALEIXO NETTO, 454, SLS. 402/403
ED. QUARTIER CENTER - PRAIA CANTO - VITÓRIA/ES
TEL. (27) 99531-4448



CÔNJUGES DEIXARÃO DE SER HERDEIROS NECESSÁRIOS: COMO ISSO PODE AFETAR A SUA SUCESSÃO?

Uma comissão de juristas brasileiros desenvolveu um projeto de lei propondo um novo Código Civil. O projeto ainda será apreciado pelo Congresso Nacional, mas, se aprovado da forma como apresentado, trará diversas mudanças relevantes.

Uma das principais é a exclusão dos cônjuges e companheiros da condição de herdeiros necessários. Ou seja: se o falecido tiver filhos, ou se ainda tiver pais vivos, o cônjuge ou companheiro não será considerado automaticamente como herdeiro. Assim, caso a pessoa deseje deixar o seu cônjuge ou companheiro beneficiado após a sua morte, deverá incluí-lo na herança por algum meio, como um testamento, por exemplo.

A medida tem inspiração nas legislações de outros países e visa permitir maior liberdade de escolha na destinação do patrimônio familiar. Isso porque é muito comum os pais desejarem apenas os filhos como herdeiros, em especial quando em um segundo relacionamento, em que o cônjuge ou companheiro não é pai (ou mãe) dos seus filhos.

Independente do ponto de vista, se a mudança será boa ou ruim, é inegável que afetará a organização sucessória das famílias. Mesmo quem já fez um planejamento sucessório pode ser convidado a revisá-lo e, possivelmente, ajustá-lo. E, para aqueles que nunca fizeram, talvez seja uma boa hora para tirar o projeto do papel, sobretudo caso deseje beneficiar o cônjuge, ou companheiro, após a sua partida.



GILSON SIMÃO PASSOS

Advogado
Sócio do escritório
Guido Côrtes
Advogados



WM
Lavanderia
by Paulo Farage

Atendemos:

- Residências
- Empresas
- Hotéis
- Condomínios
- Restaurantes

Não jogue este impresso em via pública

Praia do Canto - Vitória - Rua Moacir Avidos, 189
(27) 3225-6695 / 99231-5256 / 99951-0458

Buscamos e entregamos em domicílio (toda a Grande Vitória)

CUSCUZ MARROQUINO



Ingredientes: 500g de farinha de milho (flocão), 400g de camarão, 300g de alho-poró, 25g de uva passa preta, 100g de amêndoa, 100g de cebolinha, 150 g de damasco.

Modo de preparo: inicialmente, higienize os ingredientes conforme as recomendações, e pique o alho-poró, a cebolinha e o damasco. Na sequência, corte as amêndoas em lâminas. Em um recipiente, coloque a farinha e cubra com água para hidratar, leve ao micro-ondas por três a quatro minutos. Em uma panela, refogue o camarão e o alho-poró. Em seguida, coloque a farinha já hidratada e os demais ingredientes.

CHEESECAKE DE PISTACHE

Ingredientes:

Base: 30g de pistaches, 120g de biscoito maisena, 80g de manteiga sem sal derretida, 1 pitada de sal.

Massa: 600g de cream cheese, 150g de açúcar, 140g de pasta de pistache natural, 3 ovos, 1 colher de chá de extrato de baunilha, 60ml de creme de leite fresco/nata, 120g de iogurte grego natural integral, 1/2 colher de sopa de amido de milho.

Cobertura: 30g de pasta de pistache, 90g de chocolate branco, 45ml de creme de leite fresco/nata, pistaches para decorar.

Modo de preparo:

Base: em um processador, adicione o biscoito e os pistaches e triture até formar uma farinha fina. Acrescente a manteiga derretida e misture até virar uma massa. Espalhe sobre o fundo de uma forma de aro removível, pressionando bem. Leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C por 10 minutos. Reserve e mantenha o forno ligado. Em uma tigela ou na batedeira, junte o cream cheese, o açúcar e bata até que fique cremoso. Coloque a pasta de pistache e misture. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo a cada adição até incorporar à mistura. Introduza a baunilha, iogur-

te, creme de leite, amido de milho e bata até ficar homogêneo. Evite bater em excesso para não incorporar ar na mistura. Coloque a forma sobre um pedaço grande de papel alumínio e cubra as laterais. Ela vai impedir que entre água na forma durante o cozimento. Adicione a massa do cheesecake sobre a base e dê leves batidas sobre a bancada para tirar as bolhas de ar. Leve para assar a 160°C em banho-maria: coloque a forma dentro de uma assadeira. Adicione água quente na assadeira até atingir a metade da forma do cheesecake. Asse por 55-60 minutos ou até que as bordas estejam firmes, mas o centro ainda 'balance' levemente. Desligue o forno e deixe o cheesecake por mais 1 hora nele desligado. Retire do forno e deixe por mais 1 hora em temperatura ambiente. Depois leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Cobertura: em uma tigela adicione o chocolate branco. Aqueça o creme de leite e jogue sobre o chocolate. Deixe repousar por 1 minuto e depois misture bem. Caso o chocolate não derreta completamente, leve ao micro-ondas por 30 segundos. Adicione a pasta de pistache e misture até ficar homogêneo. Espalhe sobre a cheesecake e, se desejar, decore com pistache levemente triturados.



GOSTO RUIM NA BOCA: SINTOMA TÍPICO DE SINUSITE

Se aquela comida que você tanto adora está com um gostinho estranho, assim como a sobremesa, a bebida, ou até mesmo a água que você ingere, é bom pensar duas vezes antes de deduzir que há algo de errado com elas. A origem do problema, muito provavelmente, está com você! Ou, mais precisamente, com o seu paladar.

Muita gente não sabe, mas a sensação de gosto ruim ao se alimentar é comum em pessoas que estão com quadro de sinusite - ou seja, com inflamação dos seios paranasais, que são as cavidades ao redor do nariz.

Embora o problema não afete especificamente a língua e a garganta, suas consequências podem, sim, alterar o sabor dos alimentos e bebidas. “Além da congestão nasal, dor facial, dor de cabeça e secreção nasal espessa, que são as características mais notórias da sinusite, muitos pacientes também relatam sentir um gosto metálico, amargo, azedo ou mesmo podre durante a alimentação”, confirma o Dr. Fabiano Brandão, otorrinolaringologista do Hospital Paulista - referência em saúde de ouvido, nariz e garganta.

O motivo, segundo o especialista, se dá por conta do acúmulo de secreções nasais que escorrem para a garganta. “Isso, geralmente, ocorre devido à drenagem do muco infectado por bactérias, vírus ou fungos, para a parte de trás da garganta. Quando os seios paranasais estão inflamados e congestionados, essa secreção pode se acumular e não escoar adequadamente, resultando em um líquido espesso e desagradável, que fica alojado na parte de trás da garganta”.

Esse processo, de acordo com o médico, é chamado de gote-

jamento pós-nasal, que é justamente a causa da alteração que ocorre no nosso paladar. “O gotejamento pós-nasal pode levar a um gosto ruim persistente na boca, pois as secreções nasais infectadas entram em contato com as papilas gustativas na parte de trás da língua, alterando a percepção do sabor. Mesmo após escovar os dentes ou usar enxaguantes bucais, os pacientes relatam que essa sensação ruim tende a persistir e, também, costuma se agravar ao longo do dia ou após períodos deitados, quando o gotejamento pós-nasal é mais perceptível”.

Ainda de acordo com o especialista, essa sensação desagradável pode ocorrer em qualquer estágio da sinusite e, até mesmo, após o tratamento. “Depende de vários fatores, como a gravidade da inflamação dos seios paranasais, a presença de complicações e, sobretudo, a eficácia do tratamento. Por isso, é importante sempre ressaltar que o tratamento domiciliar para sinusite serve mais para aliviar os sintomas temporariamente. Ele jamais substitui a avaliação médica adequada, especialmente se os sintomas persistirem, piorarem ou em casos de sinais de alarme. Portanto, se você sente um gosto ruim na boca que não cessa, especialmente acompanhado por outros sintomas de sinusite, é aconselhável consultar um otorrinolaringologista para um diagnóstico adequado e tratamento”, finaliza o Dr. Fabiano.



PARA A SUA
SAÚDE, SÓ O
MELHOR!

Praia do Canto e Santa Lúcia



FARMÁCIA
essência
MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA

Homeopatia • Manipulação • Florais •
Dermocosméticos • Fitoterápicos •
Suplementos • Cosméticos Orgânicos

Televendas: (27) 3026 - 1080

NOVO ALERTA DE EMERGÊNCIA POR NOTIFICAÇÃO NO CELULAR



A tecnologia cell broadcast envia notificações pop-up para celulares nas áreas afetadas, informando sobre condições climáticas adversas e dando orientações aos moradores.

O Brasil está prestes a implementar um novo sistema de alertas de emergência para situações como tempestades, alagamentos e deslizamentos. A plataforma será lançada em caráter experimental ainda no primeiro semestre de 2024.

O anúncio foi feito durante o evento G20 no Brasil, no último dia 16. A conferência abordou novos desafios climáticos, destacando as enchentes recentes no Rio Grande do Sul como exemplo.

Armin Augusto Braun, diretor do Centro Nacional de Gerenciamento de Riscos e Desastres (Cenad), informou que dez cidades serão as primeiras a testar o novo sistema, embora os municípios ainda não tenham sido divulgados.

O alerta utiliza a tecnologia cell broadcast, aprovada pela

Agência Nacional de Telecomunicações (Anatel) desde o ano passado. Inicialmente, esperava-se que ela estivesse em operação em dezembro.

O cell broadcast envia notificações pop-up para celulares nas áreas afetadas, informando sobre condições climáticas ad-

versas e dando orientações aos moradores. As mensagens serão redigidas pela defesa civil estadual e municipal, cujos agentes serão treinados pelo Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional para utilizar o sistema de forma eficaz. Diferente dos alertas atuais da Defesa Civil, que exigem cadastro prévio, o novo sistema envia notificações de forma imediata e massiva, sem necessidade de autorização dos usuários.



WWW.REVISTACLASS.COM.BR



CLASS
A REVISTA MAIS LIDA DO ESPÍRITO SANTO

HOME | ESTILO | SOCIAL | MODA | ECONOMIA | POLÍTICA | REVISTA | FALE CONOSCO | 🔍 BUSCAR NO SITE

BRASIL X ARGENTINA

NOTÍCIAS

- LINHAS MALDITAS
- O FIM DO HOME OFFICE?
- PROFISSÃO: ESTELIONATÁRIO
- HAPPY BIRTHDAY
- PENSAMENTO DO DIA
- CLIMA DE GUERRA
- E VAI ROLAR A FESTA
- CHAMPAGNE E CAVIAR
- QUEM É DE QUEM NO STF

CLASS
GRATINADINAL
PALATIS

EDIÇÃO MARÇO/2024
LEIA A EDIÇÃO COMPLETA

CLASS

A Revista mais lida do Espírito Santo

ANIVERSARIANTES

50,04 - Brumadell, Lacerda P&S
4.474 - P&S - O Brasil em Telemar

SUA DOSE DIÁRIA DE HUMOR, GLAMOUR E INFORMAÇÃO
ACESSE E ATUALIZE-SE



ENSINAR

APRENDER

CRESCER PHD

Agende uma visita

Matrículas Abertas

3038 0199

  @escolacrescerphd



**CRESCER
PHD**

Do Berçário ao Ensino Médio