

## PETROPOLITANAS

REDAÇÃO



Divulgação

Oficina com Silvia Vogel, realizada no Hipershopping

## Petrópolis Gourmet na reta final com oficinas exclusivas

O Petrópolis Gourmet entra em sua reta final com uma programação especial que promete encantar os amantes da gastronomia e deixar aquele gostinho de quero mais. Com oficinas culinárias espalhadas por diferentes pontos da cidade, o festival destaca a criatividade e o talento dos chefs locais em um encerramento à altura da 24ª edição, que celebra a Sinfonia dos Sabores. O festival, idealizado e reali-

zado pelo Petrópolis Convention & Visitors Bureau, além das oficinas, agitos gastronômicos e demais atividades envolvendo o público, abrange 43 bares, restaurantes, cafeterias e delicatessens participantes com menus especiais até domingo (24), último dia do evento. A programação completa desta semana e os estabelecimentos participantes pode ser conferida em [www.petro-polisgourmet.com.br](http://www.petro-polisgourmet.com.br).

## Programação de quinta e sexta-feira

Na quinta-feira (21), a Casa da Chef na Serra, em Itaipava, abre a programação com uma oficina às 10h, conduzida pela chef Adriana Marchese. Intitulada "Raviólis decorados com legumes orgânicos do Sítio do Moinho", a aula une técnica e sustentabilidade em um prato visualmente encantador e saboroso. No Senac Petrópolis, a programação noturna segue quinta e sexta (21 e 22), das 19h às

22h, com oficinas que combinam música e culinária. Na quinta-feira, o chef Ítalo Varjão conduz uma aula de ravioli inspirada na canção "Nem Um Dia", de Djavan. Já na sexta-feira, a oficina "Entremet de abacaxi com coco e ganache verde", ministrada por Silvia Vogel foi criada a partir do amor pela canção "Aquarela do Brasil", interpretada por Gal Costa e que promete trazer um toque tropical e sofisticado.



Divulgação

Chef Ramon Guimarães, do restaurante Camarão em Penca

## No sábado (23), oficinas serão realizadas em Itaipava

O Villa May, em Itaipava, também terá uma programação de destaque no sábado (23), com duas oficinas que homenageiam pratos clássicos e sabores regionais. Às 16h, o chef Ramon Guimarães ensinará o preparo de

"Camarão flambado no alho e óleo servido com pão temperado com ervas e azeite". Em seguida, às 18h, o chef Ricardo Gonzalez comandará a aula "Pão Petrópolis: Resgate da originalidade do pão (Torrada Petrópolis)".

## Hipershopping Petrópolis

O Hipershopping Petrópolis, no Alto da Serra, também será palco de uma aula especial no sábado (23). Às 17h, o chef Felipe Scassa apresentará o "Risotto Mozart". Às 19h,

uma programação musical com a banda Concreto Humano completa a experiência, proporcionando uma combinação de sabores e entretenimento.

## Diretor do evento destaca oficinas

Múcio Maffaccioli, diretor de Gastronomia do Petrópolis Convention & Visitors Bureau, destaca o caráter integrador das atividades. "As oficinas são uma oportunidade para o público se conectar com os

chefs, aprender técnicas e explorar novos sabores. Essa diversidade de temas e locais reforça a missão do Petrópolis Gourmet de valorizar a gastronomia como arte e experiência cultural", enfatizou.

## Iniciação Científica de alunas da UNIFASE ganha destaque em Viena

Pesquisa é sobre o uso de cigarros eletrônicos entre estudantes de Medicina

Divulgação/UNIFASE

A pesquisa de duas alunas da Faculdade de Medicina de Petrópolis (UNIFASE/FMP), desenvolvida no âmbito da Iniciação Científica, abordou um tema de grande relevância para a saúde pública: a prevalência do uso de cigarros eletrônicos e o conhecimento sobre os mesmos entre os estudantes de Medicina da própria instituição. O tema chamou a atenção e o trabalho das alunas foi selecionado para ser apresentado no prestigiado Congresso da European Respiratory Society (ERS), realizado em setembro, na cidade de Viena, na Áustria.

A iniciativa de Maria Antonia Souza de Castro, presidente da Liga Acadêmica de Cirurgia Torácica e de Pneumologia (LACITOP-FMP), e de Giulliana Di Folco Machado, membro da mesma liga, foi orientada pelo professor Marcus Barreto Conte, médico pneumologista, pesquisador e professor da UNIFASE/FMP, e contou com a colaboração de Paula Normando dos Reis Costa, nutricionista e professora da UNIFASE/FMP, e do Dr. Mauro M. Zamboni, médico pneumologista e professor da UNIFASE/FMP.



Estudo foi apresentado no Congresso da European Respiratory Society (ERS), em Viena

"O tabagismo é um fator de risco conhecido para doenças evitáveis que frequentemente observamos durante as práticas da graduação. Isso nos motivou a explorar essa questão, devido à crescente normalização do uso de cigarros eletrônicos entre os estudantes", explica Maria Antonia.

A ideia de investigar o uso de cigarros eletrônicos entre os estudantes de Medicina surgiu

a partir das discussões na Liga Acadêmica. "Escolhemos um tema pelo qual tínhamos curiosidade, o que aumentou ainda mais nossa motivação para realizar a pesquisa e descobrir os resultados. Isso tornou todo o processo mais envolvente e gratificante", destaca Giulliana Di Folco Machado.

A Iniciação Científica permitiu às alunas aprofundarem conhecimentos e desenvol-

rem competências na área de pesquisa. "A apresentação no Congresso da ERS é um marco e evidencia o compromisso da UNIFASE/FMP com a produção científica e a formação de líderes em saúde. Esse trabalho é o resultado de dedicação e trabalho em equipe e certamente marca o início de uma trajetória brilhante para as alunas", ressalta o professor Marcus Barreto Conte.

## Inauguração do primeiro Gurukulam de Vedanta no Brasil

Por Redação

Reconhecido pelo governo indiano como um dos embaixadores da Tradição Védica nas Américas devido à seriedade e à abrangência de seu trabalho no fortalecimento e divulgação de Vedanta, o professor Jonas Masetti se encontrou no último domingo (17) com o primeiro-ministro da Índia, Narendra Modi, em sua chegada ao Rio de Janeiro para a reunião da cúpula do G20. O encontro marcou a inauguração do primeiro Gurukulam de Vedanta no Brasil, situado em Petrópolis, região serrana do estado do Rio de Janeiro.

Para dar às boas-vindas a Narendra Modi, Jonas Masetti, sua esposa Denise Kuperman Masetti e um grupo de sete alunos avançados nos estudos de Vedanta entoaram um mantra chamado "Medhasuktam", que pede por clareza mental, abertura de caminhos, e pela prosperidade do conhecimento da Tradição Védica. O primeiro-ministro ficou impressionado



Reprodução

Alunos avançados nos estudos de Vedanta entoaram um mantra chamado "Medhasuktam"

com a beleza da apresentação e disse estar muito orgulhoso do grupo. Narendra Modi também quis saber sobre os estudos do grupo, afirmando a força da Tradição Védica no Brasil, o que é raro ver em outros lugares do mundo, com exceção de comunidades originalmente indianas.

"Essa é a segunda vez que a nossa família Vishva Vidya interage e é mencionada em TV aberta pelo primeiro-ministro, Narendra Modi. A primeira ocasião aconteceu dois

anos atrás quando nos foi dado o reconhecimento como embaixadores da Tradição Védica nas Américas. Agora tivemos a oportunidade de nos apresentar pessoalmente, mostrar a nossa força, a seriedade e o compromisso dos brasileiros dentro do caminho espiritual", contou Jonas Masetti.

Organização Vishva Vidya Masetti mantém, há 10 anos, em Petrópolis, a Organização Vishva Vidya, com um centro de estudos de Vedanta, Sânscrito

e outras disciplinas da Tradição Védica e acaba de inaugurar, também na cidade serrana, o primeiro Gurukulam de Vedanta no Brasil a contar com um mestre que tenha passado por um processo de estudo tradicional da Tradição Védica.

Gurukulam significa 'A Casa do Professor'. É um espaço destinado a estudos avançados da tradição, onde alunos residentes ficam em reclusão, sem contato com o mundo exterior. Em Petrópolis, alguns alunos já iniciaram esse programa de estudos por um período de três anos.

Jonas Masetti também destacou a importância do encontro com Narendra Modi como um marco para essa nova fase da Organização Vishva Vidya a partir da inauguração do Gurukulam. "Tivemos a oportunidade de expressar nossa gratidão por essa tradição que vivemos há tantos anos. É uma nova etapa para nossa família espiritual no Brasil. O encontro foi muito emocionante e muito significativo", finalizou Jonas Masetti.

## Black Friday promete impulsionar comércio

A última sexta-feira de novembro é aguardada por consumidores e comerciantes como um dos momentos mais movimentados do calendário do varejo: a Black Friday. Este ano, além das promoções tradicionais, o evento, no dia 29, ganha novos contornos, marcados por tendências como consumo sustentável, personalização e uso estratégico das redes sociais. A Câmara de Dirigentes Lojistas de Petrópolis (CDL) aponta que o pequeno e médio varejista tem o desafio de concorrer com os grandes do mercado e, assim, precisa lançar mão de estratégias diferenciadas como vitrines bem elaboradas, além de anunciar com antecedência oportunidades de descontos para atrair o consumidor.

"Os pequenos e médios negócios sentem a concorrência que tem o poder de anúncios maciços. Assim, é necessário gerar as oportunidades entre os clientes fiéis e potencializar as redes sociais. As lojas físicas, no entanto, precisam estar com propaganda convidativa para poder fazer frente às vendas digitais que são a maioria na data muito dominada pelos gigantes do mercado", afirma Cláudio Mohammad, presidente da CDL Petrópolis.

A previsão de faturamento da Black Friday no Brasil em 2024 aponta para um crescimento de aproximadamente 10% em relação ao ano anterior. Estima-se que o evento movimentará cerca de R\$ 7 bilhões no comércio eletrônico. A alta é impulsionada por es-

tratégias inovadoras do varejo e um aumento na adesão de consumidores, mesmo em um cenário de cautela financeira. Produtos mais procurados incluem smartphones, roupas, acessórios e eletrônicos.

O presidente da CDL Petrópolis destaca, no entanto, a relevância da data para a economia da cidade. "A Black Friday é uma oportunidade estratégica para comerciantes atraírem novos clientes e fortalecerem suas marcas. É fundamental que o empresário petropolitano esteja preparado para atender a um consumidor cada vez mais exigente, que valoriza qualidade, sustentabilidade e uma experiência de compra diferenciada. A criatividade, para os pequenos e médios lojistas, na hora

de praticar as promoções, faz a diferença, esteja ele em um grande centro ou até mesmo nos bairros", afirma.

## Sustentabilidade e personalização em alta

De acordo com um estudo da PwC, multinacional de consultoria, 47% dos consumidores brasileiros já priorizam marcas que adotam práticas sustentáveis. Essa tendência deve se refletir na Black Friday deste ano, com maior demanda por produtos que combinam preço competitivo e impacto ambiental reduzido. "Os consumidores estão mais atentos ao que compram. Em Petrópolis, vemos um movimento crescente de lojistas buscando equilibrar descontos atrativos com a oferta de produtos sustentáveis", acrescenta Mohammad.