

Variedades

*Sabores que
aquecem!*

Solar 
GASTRONOMIA & CAFÉ

Jornal A Plateia,
Sant'Ana do Livramento,
31 de maio e 1º de junho de 2025



Sabores do Inverno

Solar Gastronomia e Café

As baixas temperaturas despertam um desejo que vai além da alimentação. Quando o frio chega, buscamos aconchego, calor e experiências sensoriais que confortem o corpo e toquem a alma. Pensando nisso, o Solar Gastronomia e Café preparou uma seleção especial de pratos e bebidas para aquecer seus dias frios com sabor, elegância e hospitalidade.

Instalado no centro da cidade, o Solar é reconhecido por seu buffet por quilo diversificado e sua cafeteria com produtos artesanais e ingredientes selecionados. Durante a estação mais fria do ano, o cardápio ganha novos aromas e texturas com pratos que remetem ao conforto do lar, preparados com dedicação e criatividade.

No buffet, destacam-se as sopas e caldos, ideais para iniciar a refeição com suavidade e calor. Em seguida, entram em cena os pratos quentes mais robustos, como lasanhas gratinadas, escondidinho, risotos cremosos, cordeiro assado e osso-

bucos ao vinho tinto.

Para acompanhar, há legumes assados e guarnições típicas da estação, como abóbora cabotiá e batata-doce, que reforçam o sabor da comida caseira e nutritiva.

A cafeteria do Solar também se transforma em um refúgio durante o inverno. O ambiente climatizado e acolhedor convida a uma pausa, seja no meio do expediente ou durante um encontro entre amigos. Entre as opções de bebidas, estão cafés especiais preparados com grãos selecionados das marcas Illy e Café do Mercado, além de cappuccinos com especiarias, chocolate quente cremoso e a sofisticada linha de chás Moncloa.

Para completar a experiência, a vitrine de sobremesas oferece delícias que combinam calor, energia e sabor. O brownie especial, o carrot

cake com cobertura suave, os alfajores caseiros e os bolos de limão com mirtilos, chocolate ou maçã são escolhas que harmonizam perfeitamente com as bebidas quentes, proporcionando um final doce e acolhedor à refeição.

Mais do que um local para comer, o Solar Gastronomia e Café é uma experiência de inverno. Ideal para almoços rápidos, encontros casuais ou pequenos eventos empresariais, o espaço oferece conforto com sua iluminação suave, decoração elegante e acesso à internet, mantendo um ambiente convidativo ao longo de todo o dia. Aberto de segunda a quinta-feira, das 10h às 21h, e às sextas e sábados, das 10h às 22h, o Solar convida os clientes a desfrutarem do melhor da estação, seja presencialmente ou através do serviço de delivery.

Neste inverno, permita-se viver momentos de aconchego e sabor. No Solar Gastronomia e Café, cada detalhe é pensado para fazer você se sentir em casa.

Solar
GASTRONOMIA & CAFÉ

Av. João Belchior Goulart, nº 55

(55) 3243-3677

(55) 99139-7323 Delivery

Solar Gastronomia e Café

@solar.gastronomia.cafe



Para quem ama comer bem e viver momentos especiais



Comida e ambiente em perfeita sintonia para celebrar bons momentos.
Av. João Belchior Goulart, nº 55



A combinação perfeita entre sabor e apresentação e para os amantes do café, um lugar que inspira e acolhe

Nossa capa



Nesta edição do caderno "Sabores que Aquecem", destacamos a diversidade e a qualidade das empresas gastronômicas da região. A foto de capa, realizada no Solar Gastronomia e Café, traz a elegância da modelo Gabrielly Rodrigues em um ambiente acolhedor que traduz bem a essência do setor. Ao longo das páginas, apresentamos negócios que unem tradição, inovação e paixão, oferecendo experiências que aquecem o paladar e o coração da comunidade. Convidamos você a descobrir esses sabores que fazem a diferença.



EDITORIA E REPORTAGEM

Laura Leite

@lauraa_mello

(55) 99911-8861



Quando o frio chega, o convite à pizza aquece

Aproveite o melhor da La Buena Pizza nesta estação

Com a queda das temperaturas, nada combina mais com o clima do inverno do que uma refeição saborosa que aquece o corpo e conforta a alma. Na La Buena Pizza, o sabor é protagonista em cada detalhe, ideal para os dias frios em que tudo o que queremos é uma comida quente e irresistível. Em um ambiente acolhedor, a La Buena Pizza oferece um cardápio completo que vai muito além das tradicionais pizzas. São opções artesanais preparadas com ingredientes selecionados, que agradam dos paladares clássicos aos mais ousados.

Para os dias gelados, que tal uma pizza fumegante, com queijo derretido e massa crocante saindo direto do forno? Os sabores salgados incluem combinações como Calabresa, Frango com Catupiry, Salame e Carne com Fritas. E se a vontade for por algo doce e quentinho, experimente as opções como Nutella com Morango, Prestígio, Churros

e Sensação, perfeitas para encerrar a noite com aquele toque de aconchego.

Além das pizzas, o cardápio traz ainda uma seleção de xis como Xis Bacon, Xis Filé e Xis Coração, sempre bem recheados. E para acompanhar, há bebidas como o Chopp Nasdrovia, cervejas, sucos e refrigerantes.

Seja para uma noite especial com quem você ama, para reunir os amigos ou curtir o conforto da sua casa, a La Buena Pizza está pronta para tornar os dias frios mais saborosos. Faça seu pedido pelo delivery ou venha se aquecer no nosso espaço, aconchego, sabor e qualidade em cada mordida.

A La Buena Pizza está localizada na Rua Antônio Fernandes da Cunha, nº 56, e funciona de terça a domingo, das 19h às 23h59. Peça pelo WhatsApp (55) 3241-5288. Aceitamos todos os cartões.



Crocante por fora, irresistível por dentro



Pizza de Carne com Fritas



Pizza de Brócolis ao Creme

Expediente

Projeto Gráfico: Hanelle Abot/ Samuel Palmeira | Gerente Comercial: Márcia do Amaral Paiva | Diagramação: Maik Acosta
Revisão Ortográfica: Jurema Luz | Artes Publicitárias: Samuel Palmeira

Onde o Paladar encontra o Calor da Tradição

Pulperia Casa de Carnes

Existem sabores que não apenas alimentam, mas confortam. Eles têm o poder de reunir pessoas, despertar memórias e transformar o simples ato de cozinhar em um momento de prazer e conexão. São os sabores que aquecem, aqueles que fazem parte da nossa história e que trazem consigo o valor da tradição e da qualidade.

Na Pulperia Casa de Carnes, esses sabores ganham vida em cada detalhe, da seleção dos cortes à forma como atendemos você. Aqui, tradição e excelência caminham lado a lado para oferecer uma experiência completa, com produtos que carregam o verdadeiro gosto da autenticidade.

Você encontra uma grande variedade de cortes nobres, cuidadosamente escolhidos para quem valoriza sabor, textura e procedência. Temos desde os clássicos como picanha, costela e fraldinha, até opções mais versáteis para o dia a dia, disponíveis assados ou in natura. Tudo pronto para tornar qualquer refeição especial, seja um almoço em família, um encontro entre amigos ou um momento só seu. E se o domingo é dia de reunir a família em volta da mesa, a Pulperia facilita: todos os domingos ao meio-dia, você encontra churrasco pronto para levar para casa. Com o sabor da brasa no ponto certo e a qualidade dos nossos cortes, seu almoço de domingo fica ainda

mais gostoso, sem precisar acender a churrasqueira.

Mais do que uma casa de carnes, a Pulperia é um espaço pensado para acolher. Com ambiente amplo e confortável, mercearia completa, produtos congelados e uma seleção criteriosa de bebidas, oferecemos tudo o que você precisa para compor uma refeição de verdade — com afeto, sabor e praticidade.

Cada corte, cada produto, cada atendimento é guiado por um compromisso: levar até você o melhor da tradição gaúcha, com qualidade e carinho em cada detalhe. Porque, para nós, comer bem é mais do que uma escolha — é um gesto de cuidado com quem se ama.

Da família Pulperia para a sua. Celebre os melhores momentos com o sabor da tradição.



Conte com a Pulperia para fazer aquele assado especial!



Cada corte é feito com cuidado e respeito ao cliente



Aqui, a paixão pela carne é o ingrediente principal

SI SOS SOCIO FONASA Y TU NÚMERO DE CÉDULA TERMINA EN

6

casmer.com.uy

CASMER
El mejor lugar para cuidar tu salud

QUÉ ESPERAS PARA CAMBIARTE?

Hasta el 30 de junio podés elegirnos y experimentar la tranquilidad de estar en las mejores manos.

Por más información llama al **4623 5607**

EXCELLENCE IN LANGUAGE TEACHING

Matrículas abertas 2025

Mais informações pelo contato
Whatsapp (55) 99222-1305

EST. 1994

Barão

FREE SHOP

Agraciada, nº 397 - Rivera/Uy

@baraofreeshop

Barão Free Shop

www.baraofreeshop.com.br/

Elegância que aquece além da estação

Barão Free Shop



Azeitonas



Pistache



O Barão Free Shop está na Rua Agraciada, nº 397

Com a chegada dos dias mais frios, nada melhor do que reunir amigos ou preparar um momento especial a dois com sabores que aquecem o corpo e a alma. No Barão Free Shop, referência em qualidade e variedade, o inverno ganha um novo sabor com o renomado setor de bebidas e uma seleção exclusiva de vinhos, além de itens especiais do setor de comestíveis para completar suas receitas. Para quem aprecia uma boa tábua de frios, o Barão Free Shop oferece uma seleção irresistível de delícias: uma variedade de azeitonas com e sem caroço, recheadas ou não, pistaches, castanhas, patês finos e conservas de excelência, como o atum. Ingredientes ideais para montar uma combinação perfeita de sabores e texturas, que harmonizam com o clima da estação. No setor de bebidas, os vinhos ganham destaque. Considerada a bebida mais apreciada do inverno, a carta de vinhos do Barão Free Shop é uma verdadeira viagem por diversas regiões vitivinícolas do mundo. Dos rótulos de entrada

aos vinhos de alta gama, todos armazenados de forma impecável em adega climatizada, a loja oferece opções para todos os gostos e ocasiões. Destaque especial para os vinhos da tradicional vinícola chilena Santa Carolina, que chegam com promoções imperdíveis nesta temporada. Além da variedade, o Barão Free Shop conta com uma equipe de vendedores especializados, prontos para orientar o cliente na escolha do rótulo ideal, seja para acompanhar uma tábua de frios em um encontro descontraído entre amigos, ou para aquecer uma noite especial ao lado de quem se ama. Com a chegada do frio, permita-se ser aquecido pelos sabores marcantes e pela experiência única que só o Barão Free Shop proporciona: uma combinação perfeita entre sofisticação, aconchego e excelência.



Santa Carolina



Adega

A escolha certa para o teu futuro!

Cursos técnicos
Cursos profissionalizantes
Graduação e pós

Conde de Porto Alegre, 841
(55) 98454.2905 | (55) 3244.5354



Anhanguera
Graduação e Pós-Graduação

im
INSTITUTO MIX
DE PROFISSÕES

Exattus20
ESCOLA TÉCNICA



A Cultura Mineira que conquistou nossa cidade

Cheirin Bão

A Cheirin Bão de Sant'Ana do Livramento é uma cafeteria e empório mineiro que combina o charme de Minas Gerais com um cardápio repleto de delícias artesanais. Localizada na Avenida João Goulart, nº 381, a casa oferece uma experiência gastronômica acolhedora, com sabores autênticos e receitas exclusivas.



Venha provar as nossas delícias!

Sabores de Minas no cardápio

O cardápio da Cheirin Bão é um verdadeiro convite à culinária mineira, com opções que agradam a todos os paladares. Entre os destaques, está o pão de queijo com linguiça, que pode ser servido com mel ou barbecue de goiaba – combinação que une o salgado ao doce de forma harmônica.

Outra criação da casa é o Banowaffle, um waffle recheado com doce de leite, banana, chantilly e canela, ideal para quem busca uma sobremesa marcante. Para quem prefere opções salgadas, o sanduíche de waffle com peito de peru, queijo, requeijão e muçarela é uma pedida diferenciada.

A tradicional porção de pão de queijo também marca presença no cardápio, servida em cestinha. Já o pão de queijo recheado com peito de peru e queijo é uma variação saborosa do clássico mineiro. Outra inovação é o waffle de pão de queijo com queijo e melaço, que traz uma fusão criativa de texturas e sabores.

O cardápio sazonal, intitulado "Brasilidade", traz ainda mais diversidade, com pratos inspirados nas tradições e ingredientes típicos brasileiros. A proposta é oferecer uma experiência que valorize a cultura e os sabores regionais.

Cafés especiais da Serra da Mantiqueira

Outro grande diferencial da Cheirin Bão está na carta de cafés especiais. Os grãos vêm da Serra da Mantiqueira, uma das principais regiões produtoras de café do Brasil. Entre as opções, está o Café Especial Moca, com notas de chocolate meio amargo, corpo marcante e baixa acidez, indicado para os apreciadores de cafés mais intensos.

O Café Especial Bão, por sua vez, é um blend com notas de frutas vermelhas, acidez cítrica e finalização prolongada, ideal para quem prefere cafés mais aromáticos e suaves. Com ambientação acolhedora e atendimento personalizado, a Cheirin Bão se consolidou como um espaço onde gastronomia e hospitalidade se encontram, levando um pedacinho de Minas até a fronteira do Rio Grande do Sul.

Um bom café para alegrar qualquer dia da semana!



Waffle + banana + doce de leite + chantilly é a deliciosa Banowaffle



Ambiente acolhedor, perfeito para uma pausa no seu dia



Excelente para uma pausa entre pessoas especiais



O queridinho da cafeteria, o saboroso Chocolatíssimo



Cremosidade, sabor e aconchego

Orquídea ensina receita deliciosa de Mac'N Cheese

Imagine um dia frio, em que o vento sopra lá fora e tudo o que você deseja é uma comida quente, envolvente e reconfortante. O aroma amanteigado toma conta da cozinha enquanto a mistura dourada de manteiga e farinha começa a borbulhar lentamente na panela. Aos poucos, o leite gelado se incorpora, dando origem a um molho aveludado que convida à primeira colherada. O requeijão se junta à dança cremosa, seguido por uma generosa porção de cheddar e gruyère, que derretem e se transformam em um verdadeiro mar de queijo. É assim que nasce o Mac' N Cheese: uma receita vinda dos Estados Unidos, mas que combina perfeitamente com os nossos dias frios. Um prato que abraça, aquece e conquista pela textura, pelo sabor marcante dos queijos e pela simplicidade acolhedora de uma massa bem feita. Confira o passo a passo:



Delicioso Mac'N Cheese



A receita americana que combina com os nossos dias frios

Ingredientes:

80g de manteiga
40g de farinha de trigo
800ml de leite integral gelado
1 colher de chá de páprica
1 colher de chá de sal
1 copo de requeijão
200g de queijo cheddar
200g de queijo gruyère
500g de massa Tortiglioni
(ou outra de sua preferência)
50g de queijo parmesão ralado (para gratinar)

Modo de Preparo:

Para fazer o molho em uma caçarola, derreta a manteiga em fogo médio. Adicione a farinha de trigo e mexa até começar a dourar levemente, acrescente o leite gelado aos poucos, mexendo sempre para evitar grumos. Após, tempere com a páprica e o sal e cozinhe por cerca de 10 minutos em fogo médio-baixo, até engrossar. Adicione o requeijão, o queijo cheddar e o queijo gruyère. Misture bem até os queijos derreterem completamente e o molho ficar cremoso. Cozinhe o macarrão em água salgada até ficar al dente. Escorra e misture ao molho de queijo, garantindo que toda a massa esteja bem envolvida. Feito essa etapa, transfira a mistura para um refratário. Polvilhe o queijo parmesão ralado por cima, leve ao forno preaquecido a 200°C até dourar a superfície. Retire do forno e sirva imediatamente!

Este foi mais um conteúdo da Orquídea Alimentos

Que tal copiar em casa? Queremos ver o resultado! Marque a gente na rede social usando [@amoprodutosorquidea](https://www.instagram.com/amoprodutosorquidea)

CIANO

SORVETE.CAFÉ.AÇAI

A sua nova cafeteria e sorveteria favorita!

(55) 99667-2717 Av. Tamandaré, nº 2717 - Edifício Montreal

Torradas •
Waffles •
Baguetes abertas •
Tortas salgadas e doces •
Café italiano Segafredo •

Horário de Funcionamento:
Segunda a sexta, das 8h às 20h
Sábados, das 8h às 21h
Domingos, das 15h às 21h

A Essência dos Temperos na Estação Fria

Tempero da Terra



TEMPERO DA TERRA
produtos naturais

📍 Avenida João Pessoa, nº 686
📍 Rua Silveira Martins, nº 291
☎ 55 3243-6837
📞 55 3242-5577
📱 @temperodatterra
📱 @tempero_da_terra_oficial



Frescor e sabor direto da natureza para sua cozinha

Com a chegada dos dias mais frios em Sant'Ana do Livramento, nada como preparar refeições que aquecem o corpo e confortam a alma. É nesta época do ano que os temperos ganham protagonismo nas cozinhas, trazendo aroma, sabor e aquela sensação acolhedora que só uma comida bem temperada pode proporcionar.

E quando o assunto é qualidade e variedade em especiarias, a loja **Tempero da Terra** é referência na fronteira. Localizada no centro da cidade, a loja é um verdadeiro paraíso para os amantes da boa gastronomia e da alimentação saudável.

A riqueza dos sabores naturais

No Tempero da Terra, é possível encontrar uma imensa variedade de ervas, condimentos, grãos e produtos naturais. Desde o tradicional cominho e colorau, até os blends exclusivos de especiarias para carnes, sopas, caldos e infusões que prometem esquentar os dias gelados. A procura por temperos como cúrcuma, gen-



Variedade e qualidade que inspiram receitas deliciosas

gibre, pimenta caiena e canela aumenta significativamente no outono e inverno", conta um dos atendentes da loja. "Esses ingredientes têm propriedades termogênicas e são ideais para fortalecer a imunidade e trazer calor ao organismo.

Mais sabor, menos industrializados

Além de deixar os pratos mais saborosos, os temperos naturais são uma alternativa saudável aos caldos prontos e temperos artificiais. "Nosso objetivo é incentivar o uso consciente de ingredientes naturais, que preservam os nutrientes dos alimentos e não sobrecarregam o organismo", afirma a equipe da Tempero da Terra. Entre os destaques da estação estão os mix de temperos para feijoadas, lentilhas, molhos

caseiros e até cafés especiais com toque de especiarias, opções que harmonizam com o frio e valorizam os produtos da terra.

Conheça a empresa

A loja também oferece atendimento especializado para ajudar o cliente a escolher os temperos ideais para cada receita. Com embalagens fracionadas, quem cozinha em casa pode levar apenas a quantidade que precisa com economia e frescor garantidos. Seja para dar aquele toque especial no almoço de domingo ou para aquecer o corpo com um chá aromático no fim da tarde, os temperos do **Tempero da Terra** são o ingrediente que faltava para transformar suas receitas em momentos de puro aconchego.



SEDUÇÃO
Semijoias e Lingerie

Não perca a oportunidade de ganhar renda extra
SEJA UMA REVENDEDORA



Gabrielli Nunes
PODOLOGIA, ESTUDO DA PISADA E LASERTERAPIA

- PODOLOGIA GERAL E ESTUDO DA PISADA
- LASERTERAPIA
- CONFEÇÃO DE PALMILHAS
- BAROPODOMETRIA

CONVÊNIO COM O VIDA CARD
Aceitamos novas parcerias de convênios

📱 @gabriellinunespodologiageral
📱 @gabriellinunes_podologia

☎ (55) 99635 7995
R. Manduca Rodrigues, 500 - sala 104



Clinica
Seu novo melhor amigo está esperando por você!

Gato Persa
Lulu da Pomerânia

Rua: Rivodávia Corrêa, nº 1093 - Centro - Sant'Ana do Livramento
Atendimento: ☎ 55 32423573 | Plantão e Emergência: ☎ 55 9 99612534



📍 Av. João Goulart, n.º 145
(55) 3244-1110
📍 Av. Tamandaré, n.º 710
(55) 3243-1031
📍 Rua Paul Harris, n.º 510
(55) 3243-5993
📍 Av. Saldanha da Gama, n.º 766
(55) 3241-3058
📱 Recofran
📱 @recofrandelicia

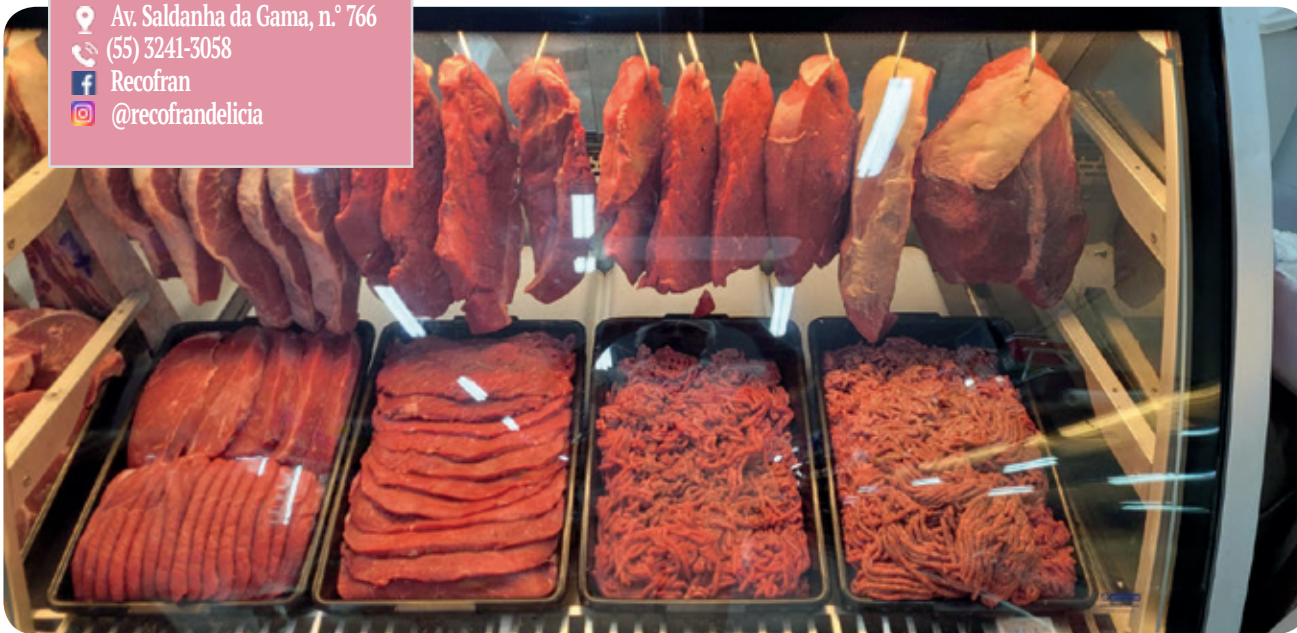
Variedades

Sant'Ana do Livramento, 31 de maio e 1º de junho de 2025

< 9

Qualidade e variedade que você merece!

Açougue Recofran



Para os amantes da carne de qualidade

Nos açougues RECOFRAN, você encontra tudo o que precisa para preparar as melhores refeições do dia a dia e aquele churrasco de fim de semana com amigos ou família. Com uma ampla variedade de cortes, oferecemos carnes selecionadas para todos os gostos e ocasiões.

Nossa parceria com a Marfrig, uma das maiores e mais respeitadas marcas do setor, garante carnes com alto padrão de qualidade, procedência e sabor. Do contrafilé suculento à picanha macia e marmorizada, nossos clientes encontram opções que fazem toda a diferença na hora de servir um bom prato à mesa.

Para quem busca praticidade, temos também carnes embaladas em bandejas, porções na medida certa para o dia a dia, ideais para

quem precisa de agilidade sem abrir mão da qualidade. São cortes frescos e prontos para serem preparados com o mínimo de esforço e o máximo de sabor.

E o melhor: todos os dias, temos variedades de carnes em promoção, exclusivas para quem faz parte do Clube Rede Super, o aplicativo da Recofran Rede Super que oferece benefícios e descontos especiais para nossos clientes mais fiéis. É economia de verdade, com a qualidade que você já conhece!

Seja para o almoço em família, o churrasco com os amigos ou a marmita da semana, os açougues Recofran estão sempre prontos para atender com qualidade, variedade e ofertas imperdíveis. Passe em uma de nossas lojas e aproveite!

Texto escrito por Recofran Rede Super



Excelência e sabor



Do nosso balcão direto pra sua mesa,
escolha o melhor corte!



O melhor da carne com atendimento que faz você se sentir em casa



📞 55 98418-9484
📱 @artedocontroleoficial
✉ artedocontroleoficial@gmail.com
🌐 www.artedocontrole.com

Mais sabor e aconchego para os seus dias frios

Ravena – Padaria e Confeitaria



Rua Rivadávia Correa, 175
esquina com Av. Tamandaré
(55) 98444-7143
@padariaravena
@padariaravenalivramento

O inverno chegou, e com ele desperta aquela vontade de saborear delícias quentinhas, feitas com carinho. Na Padaria Ravena, você encontra tudo o que precisa para deixar seus dias mais gostosos: pães fresquinhos, bolos caseiros, doces variados, salgados artesanais e uma linha especial de bebidas quentes.

Aberta todos os dias a partir das 7h, a Ravena é o lugar ideal para um café da manhã reforçado, um lanche da tarde especial ou aquele momento de pausa ao lado de quem você ama. Um espaço acolhedor, perfeito para reunir amigos, colegas ou a família e desfrutar de boas conversas com muito sabor.

De cucas tradicionais a tortas irresistíveis, passando por uma variedade de pães e salgados que despertam o apetite — tudo é preparado com ingredientes selecionados e muito capricho. Cada produto carrega o sabor que já é marca registrada da Ravena.

Para aquecer ainda mais seus dias, temos uma seleção de bebidas que são puro conforto: café passado na hora, cappuccino cremoso, mocaccino e chocolate quente que abraçam por dentro.

Especial Dia dos Namorados

Para o Dia dos Namorados, a Padaria Ravena preparou uma experiência especial para os casais apaixonados. Quem vier desfrutar de um lanche da tarde com seu par e marcar a padaria nas redes sociais (@padariaravenalivramento), ganha 20% de desconto na comanda.

Montamos uma mesa decorada com todo carinho, incluindo balões, detalhes românticos e até aperitivos de brinde para tornar o momento ainda mais inesquecível. O cenário ideal para celebrar o amor com muito sabor.

Fique ligado nas redes sociais da Padaria Ravena

Durante a semana, acontece o Dia do Doce: uma mesa repleta de tentações como bolos caseiros, doces de pote, tortinhas e muito mais. Tudo feito com o toque especial que só a Ravena oferece. Uma verdadeira explosão de sabor e beleza que você não vai querer perder.

A Padaria Ravena, tradicional na cidade e com nova direção desde 2021, segue encantando os clientes com um novo conceito em panificação e confeitaria. Com uma equipe dedicada, oferecemos diariamente o que há de melhor em sabor, qualidade e atendimento.

Horário de atendimento:

Segunda a sábado

das 7h às 20h

Domingos e

feriados das

7h30 às 13h30



OFERTAS DA SEMANA



Imagens meramente ilustrativa

☎ **3242.4949**

📍 **Av. João Goulart, nº 433**

📱 **@nocchi.materiais.construcao**

📘 **setimonocchi**

Righi abre sua loja mais moderna em Sant'Ana do Livramento



Fabiana Righi Viecelli, Lucas Viecelli, Maria Emília Righi, Vitório Righi, Daniel Righi, Antônio Righi, Marília Righi, Matheus Righi, Márcio Righi



Os irmãos: Antônio, José, Jorge, Vicente e Paulo Righi



Equipe da TI do Righi

No dia 22 de maio, Sant'Ana do Livramento recebeu a inauguração da mais moderna unidade do Righi Supermercados: a loja Righi Vasco. O evento reuniu autoridades locais, parceiros e amigos, que conheceram uma estrutura inovadora, pensada para atender os bairros Jardins e Hidráulica com uma experiência de compra diferenciada.

A nova loja destaca-se pela tecnologia avançada, variedade de pescados, bazar sofisticado, adega completa e padaria com sistema de autoatendimento. Além disso, oferece caixas de autoatendimento e estacionamento coberto, proporcionando mais agilidade e conforto aos clientes. Com funcionamento de segunda a sexta, das 8h às 20h30; aos sábados, das 8h às 21h30; e aos domingos, das 8h às 12h30, o Righi Vasco reforça o compromisso da rede em inovar e estar próximo da comunidade, consolidando sua presença na Fronteira da Paz após 56 anos de história. Confira os registros do evento, pelo fotógrafo Zé do Studio Focus.



Corte da fita



Ivone Righi, Maria Anália Righi, Cynthia Righi, Carmen Lúcia Righi, Suzana Campos, Cleuza Righi, Maria Emília Righi



Momentos do evento



Antônio Righi e o neto Antônio



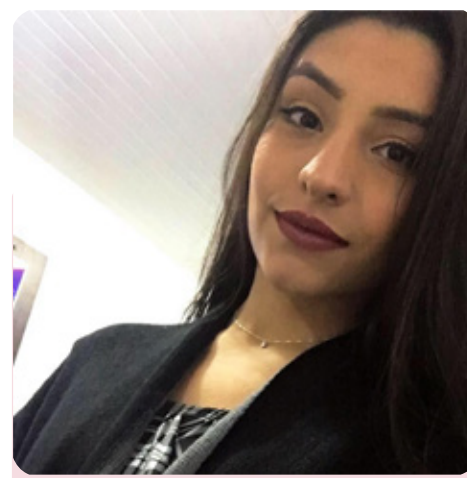
Família Righi

Aniversariantes da semana

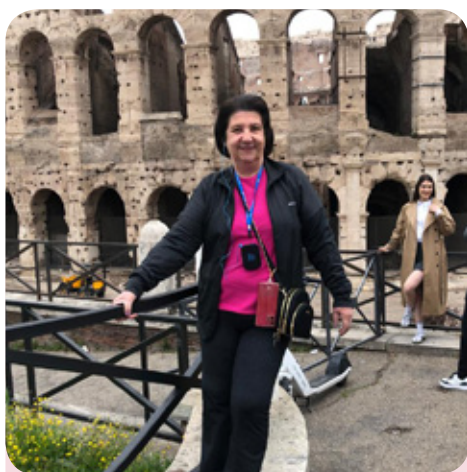
O Jornal A Plateia homenageia os aniversariantes da semana. Que todos os dias de suas vidas sejam preenchidos com muita paz, amor, boas amizades e infinitas bênçãos. Parabéns!



1º de junho
Ana Cristina Acunha de Oliveira



1º de junho
Bacharel em Direito
Julia Fernandes



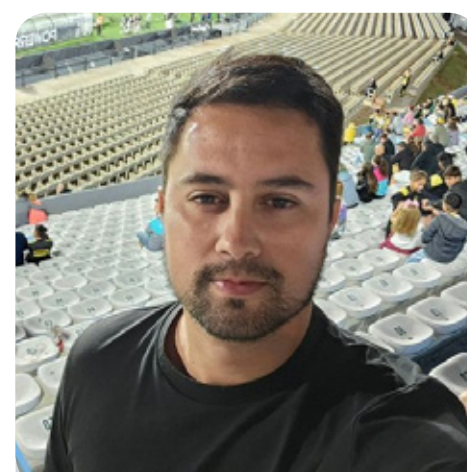
2 de junho
Assistente Social
Carmen Regina Soares



2 de junho
Estudante
Helena Leite



2 de junho
Ex-deputado Federal
João Derly de Oliveira



2 de junho
Jornalista e Agente Esportivo
Luis Fernando Martins



3 de junho
Advogado
Ivan Garcia



3 de junho
Secretária Municipal da Fazenda
Gisela Alvarez



04 de junho
Deputado Federal
Alceu Moreira



4 de junho
Professor e Ex-Prefeito
Wainer Machado



5 de junho
Empresária
Simone Regina Leite



6 de junho
Assessor parlamentar
Fabrício Peres



6 de junho
Bancária
Iane Larruscain



No último dia 26 de maio, o senhor Antonio Martim de Oliveira comemorou 76 anos de vida. Nesta data tão especial, o Grupo A Plateia deseja ao aniversariante muita paz, saúde e felicidades.