

# Varietades

Especial Dia da Pizza

Jornal A Plateia,  
Sant'Ana do Livramento,  
05 e 06 de julho de 2025



La Buena Pizza

Amor à Primeira Fatia





📍 Rua Antônio Fernandes da  
 Cunha, nº 56  
 Terça a domingo,  
 das 19h às 23h59  
 📞 (55) 3241-5288  
 📱 @labuenapizzaaa

# Tradição Italiana com Sabor da Fronteira

## La Buena Pizza

Poucos pratos no mundo têm o poder de reunir pessoas como a pizza. Com suas origens ligadas à simplicidade da mesa italiana, ela atravessou séculos e fronteiras até se transformar em um símbolo universal de sabor e afeto. E é justamente essa mistura de tradição e aconchego que inspira o trabalho da **La Buena Pizza** em mais de uma década em Sant'Ana do Livramento.

Acredita-se que os primeiros registros de algo parecido com pizza datam da Antiguidade, quando egípcios, gregos e romanos já assavam massas planas com coberturas simples. No entanto, foi em **Nápoles, no sul da Itália**, que a pizza ganhou o formato que conhecemos hoje, com molho de tomate e queijo, ingredientes introduzidos após o século XVI.

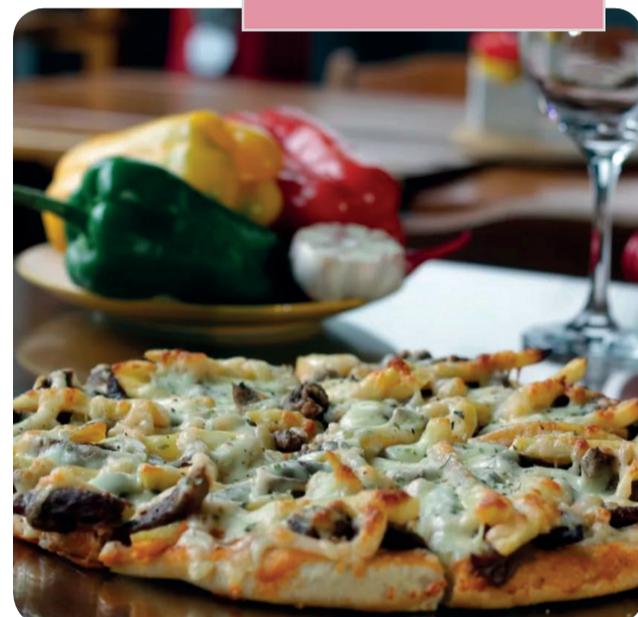
Foi nas padarias populares napolitanas que surgiu a lendária **Pizza Marguerita**, criada em homenagem à primeira rainha da Itália, Margherita Maria Teresa Giovanna di Savoia. A combinação de muçarela, tomate e manjeriço representava as cores da bandeira italiana “branco, vermelho e verde” e logo caiu no gosto do povo. De lá, a pizza conquistou o mundo.



A pizza é sucesso entre os pequenos.

No Brasil, ela desembarcou com os imigrantes italianos no final do século XIX, principalmente em São Paulo, onde a cultura da pizza prosperou e deu origem ao **Dia da Pizza**, celebrado desde 1985, sempre no dia 10 de julho.

Na fronteira gaúcha, a **La Buena Pizza** leva esse legado adiante há mais de uma década com autenticidade e além de pizzas, oferece uma verdadeira **experiência gastronômica**. A casa une o charme do ambiente acolhedor a um cardápio artesanal, feito com ingredientes selecionados e preparo cuidadoso. As pizzas variam desde sabores clássicos, como calabresa, portuguesa e quatro queijos, entre outros, até criações especiais para quem busca ousadia no paladar. Tudo servido com generosidade, do tamanho das boas conversas que só uma fatia de pizza pode acompanhar.



Sabor inconfundível, ingredientes frescos e aquele toque especial.

Além das pizzas, o cardápio oferece também **xis bem recheados**, como o Xis Bacon, Xis Filé e o Xis da Casa, além dos deliciosos chivitos — uma das opções mais pedidas. Para acompanhar, a pedida ideal é o **Chopp Nasdrovia**, cervejas artesanais, um vinho clássico para os dias frios ou aquele refrigerante gelado para os dias mais quentes. Seja no conforto de casa, com atendimento via **delivery pelo WhatsApp**, ou no salão, com atendimento atencioso e clima familiar, a La Buena Pizza se tornou uma referência quando o assunto é sabor, qualidade e aconchego. Neste **Dia da Pizza**, celebre com quem faz da pizza muito mais que um prato: faz dela uma paixão.

**Rua Antônio Fernandes da Cunha, nº 56**  
**Terça a domingo, das 19h às 23h59**  
**WhatsApp: (55) 3241-5288**  
**Aceita todos os cartões**



De nosso forno para a sua mesa, experimente o sabor autêntico da verdadeira pizza artesanal



## Nossa capa



No dia 10 de julho, celebramos um símbolo universal de encontro, sabor e memória afetiva. A pizza, com suas infinitas combinações e seu poder de reunir pessoas à mesa, ganhou o mundo! Neste caderno especial da editoria de Variedades, convidamos você a mergulhar nesse universo delicioso. Vamos da história da pizza às curiosidades, passando por empresas locais que fazem da gastronomia um gesto de carinho em forma de massa, molho e recheio. A cada página, uma fatia de cultura, trabalho e criatividade. Boa leitura e “buon appetito!” Para ilustrar a nossa capa, Juliane e Maurício com o filho Joaquim na Pizzaria La Buena Pizza. Foto: Laura Leite



EDITORIA E REPORTAGEM

**Laura Leite**

📱 @lauraa\_mello

📞 (55) 99911-8861

**M3**  
EMBALAGENS

📍 Rua Conde de Porto Alegre, nº 225  
 📞 (55) 98421-7615  
 📞 UY 095 744 694  
 📱 m3embalagens  
 📷 m3\_embalagens  
 www.m3embalagens.com

# Por trás da pizza perfeita, tem M3 Embalagens

## Ferramentas que transformam sabores

Seja para profissionais da gastronomia ou apaixonados por pizza que transformaram o forno de casa em ateliê, contar com os equipamentos certos é meio caminho andado para o sucesso. E é exatamente nesse ponto que a M3 Embalagens se destaca: oferecendo uma linha completa de utensílios e máquinas para quem quer elevar o nível da produção.

Com a proposta de facilitar o dia a dia de pizzarias e cozinhas caseiras, a M3 traz soluções que vão desde itens básicos até equipamentos de alta performance. São formas, pás, espátulas, cortadores, raladores e muito mais, tudo para garantir agilidade, praticidade e padronização no preparo.

Um dos destaques é o forno de esteira, disponível sob encomenda, ideal para estabelecimentos que buscam aumentar a produção sem abrir mão da qualidade. E para quem busca uma solução imediata, a M3 oferece o forno elétrico com pedra refratária, que assa uma pizza em apenas três minutos com sabor e crocância dignos de pizzeria.

Outro diferencial é a variedade de acessórios: cortadores precisos, raladores que mantêm o queijo sempre fresco, pás para pizza resistentes e práticas, além das tradicionais caixas oitavadas, aquelas que chegam à mesa com o inconfundível aroma da pizza recém-assada. Com a M3 Embalagens, cada etapa do preparo conta com o suporte certo. Uma aliada tanto para quem vive da pizza quanto para quem a vive com paixão.

A pá certa para a pizza perfeita

Precisão e firmeza na mão de quem entende



Feita para manter o sabor até o último pedaço

Forno M3, potência e controle em cada fornada!



Rua Conde de Porto Alegre, nº 225

### Expediente

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



# Vai dar em pizza!

No Dia da Pizza, tem opções de diversos sabores e para todos os bolsos no Righi

A pizza é unanimidade na mesa dos brasileiros e uruguaios. Ganhando novos formatos, sabores e acompanhamentos, não pode faltar nos encontros entre amigos e momentos em família.

Diz a lenda que no dia 10 de julho de 1889, o rei e a rainha da recém unificada Itália promoveram pela primeira vez a pizza marguerita, iguaria muito apreciada no país, criada por um pizzaiolo de Nápoles para homenagear a rainha Marguerita de Savoia. A data foi consagrada o Dia Mundial da Pizza!

Já é sabido que civilizações antigas como egípcios gregos e fenícios já consumiam massas achatadas e redondas cobertas de ingredientes variados como ervas, azeites, cebolas e carnes, mas sua versão mais próxima da pizza moderna surgiu mesmo em Nápoles, na Itália, por

volta do século XVIII.

De lá pra cá, a pizza ganhou o gosto popular, e hoje está em todas as mesas, seja em grandes comemorações ou em uma noite de preguiça para acompanhar um bom filme é sempre uma boa pedida!

A pizza do Righi Supermercados é famosa! Muito apreciada pela praticidade, bom preço e qualidade. Uma pizza feita com ingredientes selecionados, um toque de carinho e muito recheio, claro!

A produção da padaria e confeitaria do Righi é muito intensa e querida pelos clientes, que muitas vezes optam pelas delícias do Righi em vez de produtos industrializados.

O gerente de produção do Righi Supermercados, Diego Beline Garcia, conta que a produção, hoje, é feita em larga escala:

*“Nosso diferencial são os ingredientes de qualidade, as técnicas de preparo que têm uma identidade visual forte e a nossa variedade de sabores tradicionais e especiais.”*

Ele explica que os cuidados pós-produção também são essenciais para garantir a qualidade do produto: *“O controle de qualidade garante uma expedição segura, aliada a higiene e segurança alimentar e boas práticas de manipulação para um trabalho de excelência”.*

Além das opções da casa e marcas consagradas como Excelsior, Sadia, Perdigão e Seara, o Righi conta com novidades: as pizzas Di Paolo e Stazione, disponíveis no Righi da Treze e Vasco, e a pizza Zaccaron, somente no Righi da Vasco.



**Righi**  
SUPERMERCADOS

Equipe Righi  
Supermercados



O inverno pede pizza. O sabor pede Righi! Ingredientes frescos, combinações irresistíveis.

Inverno combina com cobertor, série... e pizza quentinha do Righi



# Praticidade e Sabor

## Orquídea: pizza caseira feita na Airfryer

Para quem adora colocar a mão na massa, mas não quer complicações, a Orquídea ensina uma receita prática e deliciosa de pizza feita na Airfryer. Com poucos ingredientes e um passo a passo simples, é possível preparar uma massa caseira macia e saborosa, perfeita para combinar com os recheios de sua preferência. Ideal para um jantar rápido, um lanche de fim de semana ou para surpreender a família com algo feito em casa. Confira e aproveite!

### Ingredientes para a Massa:

- 1 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 5 g de fermento biológico seco
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal

### Para o Molho e Recheio:

- Molho de sua preferência (branco ou vermelho)
- Ingredientes a gosto para o recheio (queijo, tomate, presunto, orégano etc.)



### Modo de Preparo

#### 1. Preparando a Massa

- Em um recipiente, misture a água morna, o açúcar, o azeite e o fermento biológico seco. Mexa bem, cubra e deixe descansar por 20 minutos.
- Em outra tigela, misture a farinha de trigo com o sal.
- Após o descanso, despeje a mistura fermentada sobre a farinha e mexa até formar uma massa homogênea.
- Sove a massa até que fique lisa e elástica.

- Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.

#### 2. Modelando a Pizza

- Divida a massa conforme o tamanho desejado: Para pizzas médias, divida em duas partes. Para pizzas menores, divida em porções menores.
- Cubra e deixe descansar novamente por 30 minutos.
- Após o descanso, abra a massa no formato desejado.

#### 3. Pré-aquecendo e Pré-assando

- Pré-aqueça a Airfryer a 200 °C.
- Passe uma camada fina de molho na massa antes de assar para evitar que resseque.
- Leve para pré-assar por 4 minutos.

#### 4. Montando e Assando

- Retire a massa pré-assada da Airfryer.
- Monte a pizza com o recheio de sua preferência.
- Retorne à Airfryer e asse até dourar, por cerca de 5 minutos.

### Dica Extra

- Para uma pizza ainda mais crocante, abra a massa mais fina e asse por alguns minutos extras.
  - Experimente diferentes molhos e combinações de recheio para variar o sabor!
- Agora é só saborear sua pizza caseira feita na Airfryer!  
*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**

**SI SOS SOCIO FONASA Y TU NÚMERO DE CÉDULA TERMINA EN**

**QUÉ ESPERAS PARA CAMBIARTE?**

Hasta el 31 de julio podés elegirnos y experimentar la tranquilidad de estar en las mejores manos.

Por más información llama al **4623 5607**

[casmer.com.uy](http://casmer.com.uy)

**arte do controle**  
assessoria esportiva

☎ 55 98418-9484  
 @artedocontroleoficial  
 artedocontroleoficial@gmail.com  
 www.artedocontrole.com

# Lilian Taise Hillal leva técnica italiana à pizza da fronteira

**Gardel Parrillada y Pizzería: Única pizzaiola da região com formação na Itália, chef aposta na fermentação natural e representará a fronteira na Copa Brasileira de Pizzaiolos**



No Dia da Pizza, a fronteira comemora mais do que um dos pratos mais populares do mundo. Celebra também o talento de uma chef que vem transformando a gastronomia local com técnica refinada e paixão pela fermentação natural.

Única pizzaiola da região com formação e especialização em Pádua, na Itália, **Lilian Taise Hillal** tem se destacado ao trazer um novo padrão de qualidade e sabor às mesas da fronteira. Um de seus principais diferenciais é o uso da **fermentação prolongada**, método que potencializa o aroma e a textura da massa, deixando-a mais crocante, leve e de fácil digestão. A proposta alia tradição e ciência para entregar uma experiência gastronômica diferenciada.



Sabor que você sente no primeiro pedaço e deseja até o último

## Formação com Mestres Italianos

Em busca de aperfeiçoamento, Lilian viajou à Itália em 2024 para uma imersão de 15 dias na reconhecida **Scuola Italiana Pizzaioli**, na cidade de Curtarolo. Lá, concluiu o curso de **Alta Formazione in Pizzeria**, sob a orientação de alguns dos principais especialistas da área. De volta ao Brasil, aplica o conhecimento adquirido com domínio técnico e criatividade, atuando como chef pizzaiola na **Gardel Pizzeria**. No cardápio, desenvolve diferentes estilos tradicionais da Itália, como:

### **Napolitana**

Borda aerada e massa macia;

### **In Pala**

Retangular, com textura semelhante à focaccia;

### **In Teglia**

Assada em assadeira, com massa mais espessa;

### **Padellino**

Pequena, assada em forma individual.

Além dos clássicos, Lilian é autora de sabores exclusivos que refletem sua identidade na cozinha.



Curso da Itália

## Novas Especializações e Projetos

Nos dias 28 e 29 de junho, a chef concluiu mais uma etapa de formação, voltada à **Pizza Romana, Focaccia e Doppio Crunch** — variações com texturas específicas e técnicas avançadas. As novidades devem integrar em breve o cardápio da Gardel, que atende moradores e turistas



Modelo de pizza

com serviço de qualidade e foco na excelência.

“Fazer pizza é fazer uma obra de arte”, resume Lilian. “Minha dedicação à gastronomia está nos detalhes — na escolha dos ingredientes, na fermentação e no respeito ao tempo de cada massa.”

Além do trabalho no restaurante, ela também atua como consultora para estabelecimentos da região e prepara o lançamento de um curso presencial voltado a quem deseja aprender a arte da pizza artesanal.

## Representando a Fronteira

Em julho, Lilian representará a **Gardel Pizzeria** e a fronteira gaúcha na **Copa Brasileira de Pizzaiolos**, que integra a programação da FIPAN — uma das maiores feiras do setor alimentício da América Latina, realizada em São Paulo. A participação marca mais um passo importante na trajetória da chef, que leva o nome da região a um dos palcos mais relevantes da gastronomia nacional.



Forno a lenha, massa de longa fermentação e ingredientes selecionados, o segredo da pizza Gardel



📍 Avenida João Pessoa, nº 686  
 Silveira Martins, nº 291  
 ☎️ 55 3243-6837  
 📞 55-3242-5577  
 📱 @temperodatterra  
 📷 @tempero\_da\_terra\_oficial

# Os temperos que dão alma à pizza

## Tempero da Terra Produtos Naturais



Prepare a sua pizza com os Temperos da Terra

Preparar uma boa pizza vai além da escolha da massa e do recheio. **Os temperos certos fazem toda a diferença** — realçam o sabor, equilibram os ingredientes e transformam uma receita simples em uma experiência inesquecível. E para quem gosta de explorar o universo das ervas e especiarias, a **Tempero da Terra Produtos Naturais** é parada obrigatória. Ervas frescas, especiarias secas e combinações inusitadas fazem parte do mundo da pizza. Algumas são velhas conhecidas, como o orégano, que não pode faltar. Outras nem sempre estão nas prateleiras comuns, mas fazem toda a diferença para quem busca sabores mais sofisticados ou naturais.

– **Pimenta calabresa:** dá aquele toque picante irresistível, além de ter propriedades que ajudam na digestão e no metabolismo.

– **Alecrim:** ideal para pizzas com frango ou camarão, ou para focaccias. Tem aroma fresco e sabor levemente doce.

– **Sálvia:** intensa e aromática, combina bem com pizzas que levam carnes e queijos fortes.

– **Salsa:** leve, delicada e cheia de cor. Ideal para molhos e para decorar antes de servir.

– **Alho:** clássico que entra tanto nos molhos quanto como ingrediente principal em pizzas como a de alho e óleo.

– **Canela:** queridinha das pizzas doces. Misturada com banana ou abacaxi, traz um sabor aconchegante e cheio de personalidade.

Outros temperos também podem ser explorados, como **tomilho, noz-moscada, pimenta síria, louro, cebolinha, erva-doce** e, claro, **azeite de oliva**, que nunca pode faltar como toque final.

Na **Tempero da Terra Produtos Naturais**, você encontra uma grande variedade de ervas, especiarias, condimentos e temperos naturais para dar vida às suas receitas da pizza do final de semana às preparações do dia a dia.

Veja abaixo uma seleção de temperos que combinam perfeitamente com pizzas — dos clássicos italianos aos toques criativos:

– **Orégano:** indispensável! Traz aquele sabor marcante que todos associamos imediatamente à pizza. É mais usado na versão seca.

– **Manjerona:** parecida com o orégano, é uma boa alternativa em molhos e recheios, especialmente quando se busca um sabor mais suave.

– **Manjericão:** símbolo da culinária italiana, é usado fresco para finalizar a pizza e em molhos como o pesto. Seu perfume é inconfundível.



Pimenta calabresa



Manjerona



Orégano

**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

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

📱 @gabriellinunespodologiageral  
 📷 @gabriellinunes\_podologia

EXCELLENCE IN LANGUAGE TEACHING  
 Cultural

**Matrículas abertas 2025**

Mais informações pelo contato  
 Whatsapp (55) 99222-1305



Avenida João Goulart, nº 55  
 (55) 99139-7323 Delivery  
 (55) 3243-3677  
 Solar Gastronomia e Café  
 @solar.gastronomia.cafe

# Pizza com alma de café

No Solar, as pizzas artesanais ganham destaque no cardápio de inverno e fazem do Dia da Pizza um convite ao prazer à mesa

Localizado no coração de Sant'Ana do Livramento, o **Solar Gastronomia e Café** é conhecido por seu buffet por quilo com pratos elaborados e sua cafeteria com bebidas especiais. Mas quando o assunto é pizza, o espaço também surpreende com sabores que equilibram simplicidade, qualidade e um toque artesanal que é marca registrada da casa.

Disponíveis no cardápio da cafeteria, as pizzas do Solar são ideais para quem busca uma refeição prática, saborosa e reconfortante — especialmente durante o inverno. Preparadas com ingredientes selecionados e massa leve, as opções incluem **mussarela, calabresa, caprese e bacon**, garantindo variedade para todos os gostos.

A pizza **caprese**, por exemplo, combina o frescor do tomate com o toque marcante

do manjericão e o cremoso da mussarela de búfala. Já a versão **de bacon** traz o sabor defumado e crocante em perfeita harmonia com o queijo derretido. Há ainda a clássica **calabresa**, que não pode faltar no cardápio dos apaixonados por sabores tradicionais, e a **mussarela**, para quem prefere uma escolha simples e sempre certa.

Além das pizzas, o ambiente climatizado e acolhedor do Solar convida a estender a experiência com um bom café ou uma das sobremesas artesanais da vitrine. A casa funciona de segunda a quinta-feira, das 10h às 21h, e às sextas e sábados até às 22h, com atendimento no local e também delivery.

Neste Dia da Pizza, celebre o sabor em grande estilo com o cuidado, o aconchego e a qualidade que só o Solar oferece.



Se você está buscando o equilíbrio perfeito entre massa crocante, recheios generosos e molho especial, nós temos a pizza certa para você!



Pizza feita com amor e qualidade, porque você merece o melhor!

## 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



APARELHOS AUDITIVOS  
**OUVESOM**

Av. João Belchior Goulart nº 531  
(55) 3244-2708  
@ouvesom

# A vida oferece sons maravilhosos, não deixe de ouvi-los!

Ouvesom



Fonoaudiólogas da Ouvesom Karine Ferreira, Rafaella Seballos, Luiza Seballos e Taissane SanguBuché



GENESIS<sup>AI</sup>

Aparelho auditivo à prova d'água, à prova de suor, pronto para o dia-a-dia

**Você sabia?**  
A perda auditiva pode impactar sua qualidade de vida. Mas a solução está ao seu alcance!

Sua audição merece atenção, proteja seus ouvidos! Ouvir bem é viver melhor!

Dificuldades auditivas são relativamente comuns na população e a busca por ajuda profissional proporciona uma melhor qualidade de vida, oferecendo a você o poder de usufruir dos sons da vida sem sacrifícios: o riso dos netos brincando pela casa, aquela música que traz lembranças ou a voz daquela pessoa especial!

Pensando nisso, nós da Ouvesom Aparelhos Auditivos estamos sempre em busca do melhor a ser oferecido aos nossos pacientes! Nos dias 23 e 24 de junho nossa equipe esteve na cidade de Paulínia/SP participando de treinamentos e lançamentos de novas tecnologias auditivas da marca líder mundial em soluções para audição, Starkey, da qual somos representantes exclusivos em Santana do Livramento.

Desde aparelhos com inteligência artificial que permitem melhor qualidade sonora e independência até aparelhos auditivos invisíveis e recarregáveis que proporcionam discrição e

conforto! A perda auditiva tira de você não somente os sons, mas também qualidade de vida e momentos especiais com pessoas especiais! Aos primeiros sinais de dificuldade (como por exemplo, aumentar o volume da TV, não atender quando é chamado ou ter dificuldades para conversar em ambiente ruidoso) procure a Ouvesom para uma avaliação completa da sua audição e descubra o prazer de voltar a ouvir bem!

Contamos com a fonoaudióloga Karine R. Freitas Ferreira, qualificada no diagnóstico e reabilitação da audição, sempre buscando o atendimento personalizado e especializado a cada caso e cada paciente! Estamos localizados na Av. João Belchior Goulart, nº 531, fone/Whatsapp (55) 3244-2708. Aqui na Ouvesom nós transformamos perda auditiva em qualidade de vida!

Texto escrito por: Ouvesom



Bem-vindo(a)!

Starkey

**STARKEY DAY 2025**

10 anos à frente. Tornando o impossível, possível.

Fonoaudióloga Karine Ferreira



**SEDUÇÃO**  
Semijoias e Lingerie

Não perca a oportunidade de ganhar renda extra  
**SEJA UMA REVENDEDORA**



@clinicaolvt

**NOVIDADE na área**

**Banho com Ozônio** ✓

- dermatites alérgicas, bacterianas e fúngicas;
- feridas e pós-cirúrgico;
- seborreia e oleosidade;
- queda de pelo e alopecia;
- higienização profunda.

Confira valores de acordo com o porte do seu pet



# 36 anos de Recofran:

Uma história construída com você!

Julho é um mês especial para todos nós. A Recofran celebra 36 anos de uma trajetória marcada por trabalho, compromisso e, acima de tudo, gratidão. Gratidão a você, cliente da fronteira, que nos acompanha e confia no nosso trabalho há mais de três décadas. Foram anos de dedicação para entregar sempre o melhor em qualidade, variedade e preço justo — com o olhar sempre voltado para as necessidades da nossa gente santanense e riverense. No final de 2024, a Recofran dá mais um passo importante com a parceria junto à Rede Super, a maior rede de supermercados do Rio Grande do Sul. Essa

união está trazendo inúmeros benefícios para nossos clientes da fronteira: mais ofertas exclusivas, tecnologia a favor do consumidor e uma experiência de compra ainda mais completa. Neste mês, o presente é nosso, mas a celebração é com você no Julho Premiado.

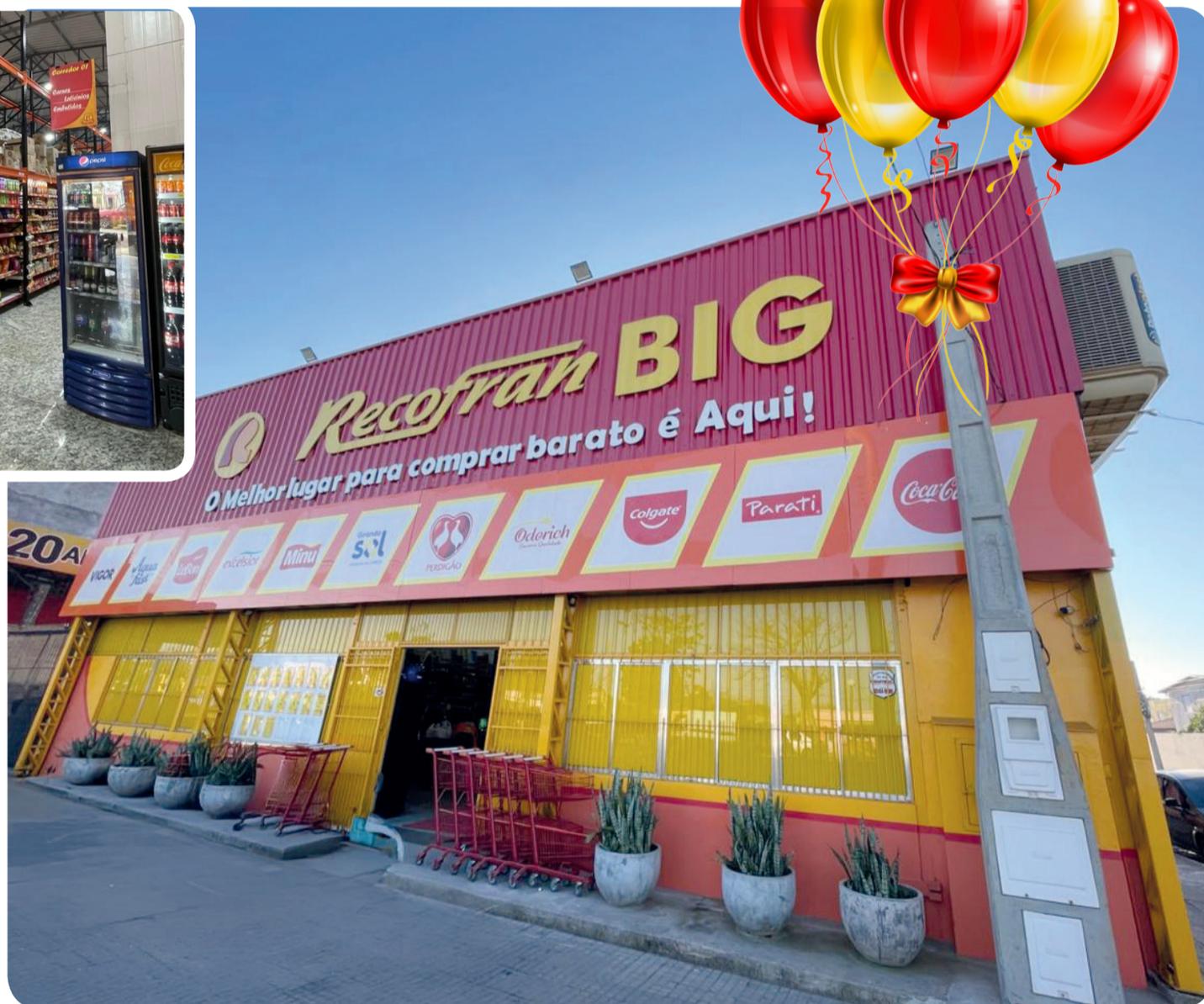
**Obrigado por fazer parte da nossa história. Que venham muitos anos mais, sempre lado a lado!**

*Texto escrito por Recofran Rede Super*

📍 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



Interior da Recofran Big



A Recofran Big está instalada na Av. Tamandaré, nº 710



## CIANO

SORVETE. CAFÉ. AÇAÍ

*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



# Salário-maternidade

## Entenda as mudanças nos requisitos



O salário-maternidade, um dos principais direitos garantidos às mulheres durante o período de afastamento por nascimento de filhos, adoção ou guarda judicial, passará por mudanças significativas. O INSS se prepara para a publicação das novas regras para a concessão do auxílio ainda neste mês de julho.

As modificações ocorrerão após decisão do Supremo Tribunal Federal (STF), que, ao julgar as ADIs nº 2110 e nº 2111, em 2024, reconheceu a inconstitucionalidade da exigência de 10 (dez) contribuições mínimas mensais ao INSS, anteriores ao fato gerador, para trabalhadoras autônomas, a fim de garantir o direito ao benefício.

Pelas regras atuais, não há exigência de carência para empregadas, empregadas domésticas e trabalhadoras avulsas que estejam em atividade na data do parto, guarda ou adoção. Isso, segundo a interpretação da Suprema Corte, violava o princípio da isonomia, pois impunha exigências desiguais a essas categorias de contribuintes de maneira injustificada.

Com a mudança, trabalhadoras que tenham ao menos uma única contribuição à Previdência Social na data do fato gerador (parto, aborto não criminoso, adoção ou guarda judicial para fins de adoção de criança de até 8 anos) poderão requerer a concessão do benefício. Em regra, o benefício é devido apenas às mulheres.

Contudo, há pelo menos três situações em que um homem pode ter direito ao salário-maternidade: adoção ou guarda para fins de adoção obtida exclusivamente pelo homem; óbito da mãe; e adoção ou guarda para fins de adoção obtida por casal homoafetivo.

Para quem trabalha com carteira assinada, o salário-maternidade é pago pelo empregador, que pode solicitar reembolso ao INSS. Já para as trabalhadoras autônomas, contribuintes individuais ou seguradas especiais, o benefício é pago diretamente pelo INSS, desde que cumpram os requisitos de ter vínculo ativo com o INSS, estar no período de graça ou estar recebendo algum benefício previdenciário, exceto auxílio-acidente.

As mudanças visam ampliar o acesso ao benefício, permitindo que seguradas com menor tempo de contribuição, como aquelas que estão começando a contribuir ou tiveram contribuições esporádicas, também possam solicitá-lo. Além disso, busca-se simplificar a documentação exigida e reconhecer diferentes formas de contribuição, ajudando mais mulheres a receberem esse importante apoio neste momento.

Em quase todos os casos, o salário-maternidade tem duração de 120 (cento e vinte) dias. Ou seja, a segurada receberá o benefício por 4 (quatro) meses, exceto no caso de aborto não criminoso, em que o salário-mater-

nidade será pago por um período equivalente a 2 (duas) semanas.

Outra exceção ocorre quando a empresa em que a segurada empregada trabalha aderiu ao Programa Empresa-Cidadã (Lei nº 11.770/2008), o que pode ampliar o benefício em mais 60 (sessenta) dias, totalizando 180 (cento e oitenta) dias de afastamento. Cabe lembrar que, mesmo com a flexibilização do requisito de carência, é importante verificar o cumprimento dos demais requisitos específicos para cada caso, pois há detalhes adicionais dependendo do tipo de contribuição e da categoria de segurada em que a trabalhadora se enquadra. Por isso, é necessário analisar esses requisitos em conjunto para a concessão do benefício.

Por fim, vale ressaltar que, embora não seja obrigatório, é sempre recomendável a consulta prévia a um advogado especializado na área, a fim de evitar encaminhamentos incompletos ou equivocados.

Matéria escrita pela advogada

Amanda Correa - OAB/RS nº 122.257,

associada ao escritório Manuela Sanches Consultoria e Advocacia Previdenciária.

e-mail: msprevidenciario@gmail.com

**NOCCHI**

# VEM QUE NO NOCCHI TEM!

**OFERTAS DA SEMANA**

Aplicador de cimento cola tipo caixote Cortag



R\$ 590,00 à vista

Furadeira Parafusadeira 20v - Lynus



R\$ 345,00 à vista



Mini Motosserra 6 A bateria 20V Lynus

R\$ 385,00 à vista



Furadeira De Impacto Vonder 3/8" Fiv 595n 220V - Vonder

R\$ 265,00 à vista



VONDER Máscara De Escurecimento Automático

R\$ 175,00 à vista



Fogão a Lenha N2

R\$ 1.750,00 à vista



Calefator Confort Pinhal

R\$ 2.790,00 à vista



Lareira de canto ou parede - 3 metros de cano, dissipador de calor e chapéu

R\$ 1.250,00 à vista



Base Corte 45 graus Serra Mármore Cortag

R\$ 240,00 à vista



Argmassa Ac3 20kg Tilecol

R\$ 30,00 à vista



Manta Líquida Fotossensível Com Fibras 6 Quartzolit

R\$ 399,00 à vista



Lareira calefator - com 3 metros de cano inox e chapéu!

R\$ 3.300,00 à vista

☎ 3242.4949

📍 Av. João Goulart, nº 433

📱 @nocchi.materiais.construcao

📺 setimonocchi

# 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!



8 de julho  
Coreógrafa e professora  
Tamara Soares



8 de julho  
Economista e empresário Gabriel  
Pinheiro



No dia 09 de julho, Dara Franciele Machado Souza celebra mais um ano de vida! Que essa nova fase seja repleta de conquistas, saúde e alegrias. Parabéns!



No dia 29 de junho, o Sr. João Pedro Barreto Larratêa celebrou 70 anos de vida! Uma trajetória marcada por experiências e muitas histórias. Parabéns por essa data tão especial!



9 de julho  
Desembargador  
Ricardo Pippi Schimit



9 de julho  
Ex-vereador Carlos Nilo



No dia 22 de junho, o empresário Remo Zamberlan celebrou seu aniversário no Plaza Verde, reunindo familiares e amigos para uma noite especial de confraternização.



No dia 03 de julho, o pequeno Luiz Emanuel Cardozo Fernandes completou seus 5 aninhos de vida! Com muito amor, os pais Isabelino e Marina e toda a família desejam um Feliz Aniversário e muitos anos de vida.



No dia 2 de julho, Leonardo Asconavieta, que sempre acompanha a Rádio RCC, comemorou mais um ano de vida. O grupo A Plateia deseja a ele muitas felicidades e sucesso, com saúde e muitas realizações!