



Holambra integra roteiro gastronômico da iniciativa Sabor de São Paulo com dois estabelecimentos



Holambra será um dos destinos da nova edição do Sabor de São Paulo, iniciativa do Governo do Estado que promove e valoriza a gastronomia paulista por meio de rotas turísticas que unem cultura, tradição e produção artesanal. Entre os dias 2 e 8 de agosto, jornalistas, influenciadores digitais e agentes de turismo participarão de um roteiro de visitas por cidades das regiões turísticas Circuito das Águas Paulista, Circuito das Frutas, Circuito Encantos do Campo, Bem Viver e Roteiro dos Bandeirantes para conhecer atrativos gastronômicos, produtores e empreendimentos que representam a identidade de cada destino.

Pág 3.



Veja como funciona a Trilha de Proteção Social do Programa SuperAção SP na região de Campinas

Pág 3.

Monitoramento da GCM leva à detenção de quadrilha em Holambra; suspeito tenta subornar policiais com R\$ 100 mil

Uma ação da Guarda Civil Municipal (GCM) de Holambra, realizada na tarde de quarta-feira (29), resultou na detenção de integrantes de uma quadrilha suspeita de

praticar furtos a estabelecimentos comerciais no município. De acordo com a GCM, a ocorrência teve início por volta das 15h, na região central da cidade, após o

sistema de monitoramento identificar um Fiat Uno branco apontado como o veículo utilizado em dois furtos registrados em comércio de Holambra.

Pág 5.

Tratterie Holandesa leva sabores típicos ao Festival Sabor de São Paulo



A Tratterie Holandesa, de Holambra, participará do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo – Etapa Campinas, que será realizado no dia 8 de agosto,

das 11h às 17h, no Instituto Agronômico de Campinas. O restaurante está entre os 15 estabelecimentos selecionados para integrar a programação do projeto

Rotas Gastronômicas – Sabor de São Paulo. Holambra também contará com a participação de outro empreendimento local no festival.

Pág 4.

Alunos de Curso Técnico em Agricultura iniciam atividades em Holambra



A primeira turma da classe descentralizada da Etec Pedro Ferreira Alves em Holambra já está em sala de aula. As atividades do Curso Técnico em Agricultura começaram nesta segunda-feira, dia 27 de julho, e marcam a parceria entre a Prefeitura e a instituição de ensino, ampliando o acesso à qualificação profissional e fortalecendo

a formação de mão de obra para um dos setores mais importantes da economia do município.

A turma reúne 30 alunos e terá duração de três semestres. As aulas são realizadas de segunda a sexta-feira, das 19h às 22h30, nas dependências da escola do bairro Imigrantes. Durante o intervalo é ser-

vado jantar aos estudantes e professores.

A formação contempla ainda atividades práticas no último sábado de cada mês e visitas técnicas a propriedades rurais parceiras da Prefeitura, proporcionando aos alunos contato direto com diferentes sistemas de produção e com a realidade do campo.

Pág 6.

Holambra ganha nova tecnologia para reforçar qualidade da água

A Estação de Tratamento de Água Tulipas, em Holambra, recebeu um novo equipamento automatizado para a produção própria de clo-

ro e flúor.

A tecnologia implantada pela Águas de Holambra amplia a autonomia operacional da unidade e

reforça o controle sobre o tratamento dos mais de 3 bilhões de litros de água distribuídos anualmente no município.

Pág 7.

GCM de Holambra utiliza drone para identificar possíveis obras irregulares na área rural

A Guarda Civil Municipal de Holambra utilizou um drone em apoio a uma operação de fiscalização realizada

pelo Departamento Municipal de Obras na manhã desta terça-feira (28), na área rural do município.

A ação teve início

por volta das 10h30 e foi voltada à identificação de possíveis irregularidades em obras e intervenções realizadas na região.

Pág 5.

Prefeitura realiza nova etapa da Operação Cata-Bagulho entre 3 e 7 de agosto

A Prefeitura de Holambra promove entre os dias 3 e 7 de agosto mais uma etapa da Operação Cata-Bagulho. A iniciativa tem como finalidade o descarte correto de materiais inservíveis e restos de poda, contribuindo para a limpeza urbana e a conservação dos espaços públicos.

De acordo com o diretor municipal de Serviços Públicos, Theodoro Vermeulen, a ação é uma importante aliada na manutenção da cidade. “A Operação Cata-Bagulho é uma oportunidade para que os moradores façam o descarte correto de materiais que não têm mais utilidade. Pedimos que a população siga o cronograma e as orientações, pois assim conseguimos atender todas as regiões e manter a cidade limpa e bem cuidada”, destacou.

Pág 7.



Artigos

Lei Seca: da maioria à maturidade

Dimas Ramalho

No Brasil, completar dezoito anos é o marco legal da vida adulta –momento em que o cidadão passa a responder plenamente por seus atos e, por uma ironia cultural, pode tirar a carteira de motorista e comprar bebidas alcoólicas legalmente. Em 2026, é a Lei Seca que atinge a maioria.

Poucas políticas públicas produziram um efeito tão direto sobre a preservação da vida humana, fazendo com que o “se beber, não dirija” deixasse de ser apenas um slogan de propaganda para se tornar um imperativo social. Ainda assim, essa maioria não chega como vitória encerrada, e sim como lembrete de que toda conquista nesse terreno é provisória até prova em contrário.

A Lei 11.705 alterou o Código de Trânsito Brasileiro para tornar gravíssima a infração de dirigir sob efeito de qualquer teor de álcool, prevendo a suspensão da habilitação por 12 meses –

uma penalidade cujo valor da multa, após atualizações posteriores, hoje supera os R\$ 2.900. Quatro anos depois, a Lei 12.760 fechou uma brecha relevante, passando a aceitar sinais de embriaguez, testemunhos e gravações como prova, para que quem se recusasse ao bafômetro não escapasse impune. Juntas, as duas leis mudaram não só a punição, mas o hábito: o motorista da rodada, o aplicativo chamado no fim da festa, o planejamento de quem vai dirigir antes da primeira garrafa aberta são herança direta da Lei Seca.

O efeito aparece nos números. Levantamento do Centro de Informações sobre Saúde e Álcool (Cisa) mostra que, entre 2010 e 2024, as mortes no trânsito associadas ao álcool caíram 12,8% em valores absolutos. Ajustada ao crescimento populacional, a queda na taxa a cada 100 mil habitantes é ainda mais expressiva: 19,5%. São números que confirmam o que a intuição já sugeria: regras claras, fiscalização presente

e reprovação social mudam comportamento ao volante –e comportamento, no trânsito, é sinônimo de vida ou morte.

Essa melhora, contudo, não foi uma linha reta, e é aí que mora o alerta. O ponto mais baixo da série foi registrado em 2019, quando a taxa nacional recuou para 5,4 mortes por 100 mil habitantes, ou 11.261 vidas perdidas. A partir do ano seguinte, a curva inverteu o sentido e não parou mais de subir. Em 2024, dado mais recente, o país voltou a computar 6,2 mortes por 100 mil habitantes em acidentes com álcool envolvido –o pior patamar desde 2016, quando o índice era 6,4. Em poucos anos, o Brasil devolveu boa parte do terreno conquistado em uma década.

Parte da explicação está em duas rodas. Desde 2019, a frota nacional de motocicletas saltou de 23,6 milhões para 28,3 milhões de unidades, alta de 20% –número bem superior aos 12% de crescimento da fro-

ta de automóveis, segundo a Secretaria Nacional de Trânsito. Motos baratearam a mobilidade urbana e viraram ferramenta de trabalho de um exército de entregadores que cresceu com os aplicativos de delivery. O problema é que elas são também o elo mais frágil do trânsito: oferecem pouca proteção numa colisão, sobretudo diante de um motorista embriagado, cuja percepção de distância e tempo de reação já estão comprometidos. Não à toa, o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada mostra que motociclistas respondem por 40% de todas as mortes no trânsito brasileiro, uma fração desproporcional ao tamanho real dessa frota.

Paralelamente às transformações da frota, dados do Cisa apresentam um recorte cultural e de gênero que não pode ser ignorado na hora de pensar em soluções. A violência no trânsito ligada ao consumo de álcool no Brasil tem um rosto predominantemente

masculino. Os homens representam 86,7% das vítimas fatais nesses acidentes e correspondem a 81,8% das hospitalizações. Esse comportamento de maior exposição ao risco não apenas destrói milhares de famílias todos os anos, mas também gera um impacto imenso no Sistema Único de Saúde.

É exatamente aqui que a Lei Seca, sozinha, encontra seu limite. Nenhuma legislação sustenta uma queda permanente de mortes apenas existindo no papel: precisa de fiscalização confiável e bem distribuída –não apenas blitz aleatórias, mas operações orientadas por dados, capazes de antecipar onde o risco é maior. Precisa de planejamento e inteligência estratégica, cruzando informações de saúde, trânsito e segurança pública em vez de reagir a tragédias já consumadas. Precisa de atendimento de emergência ágil, pois entre uma vítima que sobrevive e outra que não, a diferença se mede em minutos. E precisa,

sobretudo, de prevenção direcionada: campanhas que falem com jovens e motociclistas, não mensagens genéricas que a sociedade já aprendeu a ignorar.

Há 18 anos, o Brasil decidiu, por lei, que álcool e direção eram incompatíveis. Essa maioria merece ser celebrada nos números de longo prazo. Mas maturidade não é sobreviver até os 18 anos, é continuar evoluindo depois deles. O trânsito brasileiro de hoje, com mais motos, mais entregadores e vias mais disputadas, não é o mesmo de 2008. Se a Lei Seca quiser continuar sendo um instrumento ativo de proteção, e não o eco de um tempo em que funcionava melhor, o Brasil terá de fazer por ela o que se espera de qualquer jovem adulto: continuar aprendendo e assumindo, a cada ano, responsabilidades novas.

Dimas Ramalho é vice-presidente do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

Peça estrelada por Regina Casé inspira uma reflexão sobre o que significa estar vivo em tempos de pressa e desconexão

*Por: Deborah Dubner

Todos sabem que vida é tudo o que temos. Basta a ameaça de perder para rapidamente darmos valor. Mas a questão principal não é essa. O que nós, enquanto humanidade, precisamos aprender é, de fato, viver a vida, dar valor ao miúdo dos dias, absorver a beleza dos momentos.

Primeiro, vamos alinhar o que estou chamando de “vida”.

Vida é coração que pulsa, olhar que conecta, abraço que aconchega. Vida é ter vontade de levantar da cama e fazer

valer cada instante.

Vida é vento nas árvores, sombra fresca, saborear o doce da fruta e respirar perfume de flor. É o impulso vital que insiste em nos solos mais áridos e se espalha nas sementes polinizadas. Vida é comunhão com todas as formas de vida. No encontro da terra com o sol, ela brilha. Na alquimia entre o hidrogênio e o oxigênio, ela se faz água. No sorriso de uma criança ela se revela. Nas florestas, ela reina.

Vida é faísca que move dentro e acende fora. É uma força poderosa de sustentação e preservação. É tudo o

que vibra em movimento e respira em cores.

Eu assisti em São Paulo a peça de teatro Viva a Vida, com a Regina Casé. Espetacular! Saí de lá mais viva, pensativa e intrigada. Tanta verdade que ouvi, e através do humor cheguei na dor. A dor da pressa, da desconexão. A dor de ver tão claramente a vida sendo desperdiçada nas mãos da urgência, da indiferença, da ganância e da ignorância. Dor de ver os corações anestesiados por uma consciência adormecida, que não vê, não sente, não percebe.

A Terra existe há bilhões de anos. A vida

chegou muito depois. O verde que hoje destruímos e que justamente foi o que tornou possível a nossa existência, floresce neste planeta há milhões de anos. E o homo sapiens, que se acha melhor do que todos, é um hóspede recém chegado nessa história.

Como diz o texto da peça, “somos um pequenino grão de areia”. Mas é aqui, na Terra, que a vida pulsa. É aqui que temos o privilégio de viver o amor. Não precisamos ir para a Lua, ou chegar a Marte. As condições deste planeta azul nos permitiram chegar

aonde chegamos, mas não valorizamos. Vivemos como se a engrenagem que sustenta a vida na Terra fosse eterna. Grande ilusão.

Se nos destruírmos, a Terra permanecerá. A memória ancestral que a habita seguirá. Não temos o poder de salvar a Terra. Mas temos o poder de nos salvar, enquanto humanidade.

Se a vida é tudo o que temos, por que não sabemos viver?

*Deborah Dubner é psicóloga e escritora, autora de sete livros sobre autoconsciência, evolução pessoal e Psicologia. Palestrante TEDx, especialista em Neurociência, Psicologia Positiva e Ciência da Felicidade, é professora de pós-graduação em Motivação e Resiliência e conduz cursos e grupos de prática sobre amor e gratidão no cotidiano.

Educar exige autocontrole

Por Fausto Flor Carvalho

Recentemente, dois casos chocaram a opinião pública brasileira: um pai filmado agredindo a própria filha de três anos com um chute em Francisco Beltrão (PR) e um missionário que espancou o filho de forma tão violenta que a criança não resistiu, em Viamão (RS). Diante de situações assim, a indignação é inevitável, afinal, estamos falando de agressões cometidas justamente por quem deveria proteger.

Mas, por mais difícil que seja admitir, a violência faz parte da condição humana. Mesmo em uma época marcada por avanços tecnológicos e acesso à informação, continuamos convivendo com altos índices de violência

doméstica, feminicídio e maus-tratos contra crianças. A evolução técnica não garantiu, necessariamente, evolução emocional.

Essa reflexão aparece até mesmo na narrativa bíblica, pois o primeiro homicídio registrado acontece entre irmãos, quando Caim mata Abel. Antes disso, Deus o alerta de que impulsos destrutivos o cercavam e que cabia a ele dominá-los. A mensagem continua atual: sentir raiva, inveja ou frustração é humano, mas agir de forma violenta não é inevitável.

Freud mostrou que todos possuímos impulsos e desejos inconscientes que podem se manifestar de diferentes formas. Quando não são reconhecidos e elaborados, podem resultar em comportamentos

destrutivos. O desafio não é eliminar emoções negativas, mas aprender a administrá-las.

Por isso, acredito que uma das tarefas mais importantes da educação seja desenvolver o autocontrole, também chamado de domínio próprio. Muitos homens, por força de condicionamentos culturais e até instintivos, tendem a responder a situações desafiadoras com agressividade ou imposição de força. No entanto, a verdadeira força não está em dominar os outros, mas em dominar a si mesmo.

Como pais e sociedade, precisamos olhar para a história humana com o desejo de melhorar a cada geração. No meu livro “Bom Pai, Mau Pai”, utilizo a trajetória do rei Davi para refletir sobre esse de-

safio.

Embora tenha sido um grande líder, guerreiro e administrador, ele falhou na educação dos filhos mais velhos. Somente mais tarde, na criação de Salomão, conseguiu construir uma relação mais equilibrada, contribuindo para a formação daquele que seria reconhecido como o homem mais sábio de seu tempo.

Se quisermos evitar novas tragédias, precisamos ensinar nossas crianças a lidar com emoções, frustrações e conflitos. O autocontrole não nasce pronto, ele é aprendido, cultivado e transmitido de geração em geração.

Fausto Flor Carvalho é médico pediatra, mestre em Educação e autor de “Bom Pai, Mau Pai”

PRIMEIRO BANQUETE

Deus em sua sabedoria
faz todo o bem que quiser.
Deu às fêmeas o dom de gerar
e amamentar o filho quando este vier.

O rebento em formação
ocupa o vazio do ventre,
se desenvolve lentamente,
sem cabelos e sem dente.

Quando acaba de nascer,
alimentação é urgente.
Sem dente não se mastiga,
o leite é comida iminente.

O filho é um pedaço da alma
daquela que o gerou.
É um apego tão grande,
que só do ventre se separou.

Cuidar é trabalho constante
da mulher com seu pequenino.
Deus deu a bênção da vida,
mas amamentar é ato divino.

Poesia de Valter Má Borges, do livro O remédio do silêncio, volume 15 da coleção Mensagens de fé (editoraoartifice.com.br). Em homenagem ao Dia da Amamentação, que se comemora 1º de agosto. Todos os livros do autor são filantrópicos.

JORNAL DE HOLAMBRA

EXPEDIENTE

Publicado por CNPJ 64.397.339\0001-15

ATENDIMENTO E ANÚNCIOS

Comercial@oregional.net
WhatsApp - (19) 99773-8364 - (19) 99685-4255

www.jornaldeholambra.net

Edição digital



GASTRONÔMIA:

Holambra integra roteiro gastronômico da iniciativa Sabor de São Paulo com dois estabelecimentos

Iniciativa do Governo do Estado que promove e valoriza a gastronomia paulista por meio de rotas turísticas que unem cultura, tradição e produção artesanal



Holambra será um dos destinos da nova edição do Sabor de São Paulo, iniciativa do Governo do Estado que promove e valoriza a gastronomia paulista por meio de rotas turísticas que unem cultura, tradição e produção artesanal. Entre os dias 2 e 8 de agosto, jornalistas, influenciadores digitais e agentes de turismo participarão de um roteiro de visitas por cidades das regiões turísticas Circuito das

Águas Paulista, Circuito das Frutas, Circuito Encantos do Campo, Bem Viver e Roteiro dos Bandeirantes para conhecer atrativos gastronômicos, produtores e empreendimentos que representam a identidade de cada destino. Em Holambra, que faz parte do Circuito das Águas Paulista, o roteiro inclui visitas à Tratterrie Holandesa e à Martin Holandesa. No primeiro estabelecimento, a orga-

nização do evento destaca o Zuurkoolschotel; preparado com joelho de porco adquirido de produtores da região, que acompanha salsichões branco e defumado, chucrute e purê de batata. Já na Martin Holandesa, ressalta a tradição do empreendimento, fundado em 1955, e chama a atenção para pratos como o Klaas, preparado com filé-mignon, molho de gorgonzola e cogumelos, além da produção de doces típicos, entre eles a Appeltaart, torta com massa amanteigada e recheio de maçã, canela e uva-passa. Integram ainda o percurso os municípios de São Roque, Cabreúva, Itupeva, Amparo, Monte Alegre do Sul, Americana, Elias Fausto, Valinhos e Campinas. A programação será encerrada no dia 8 de agosto com um festival gastro-

nômico aberto ao público no Instituto Agrônomo de Campinas. Para o prefeito de Holambra, Fernando Capato, a participação na iniciativa reforça o reconhecimento do município como destino turístico e amplia as oportunidades de divulgação da cidade. “Holambra já é reconhecida por sua beleza, pela cultura e pela forte influência holandesa. Integrar uma iniciativa como o Sabor de São Paulo fortalece ainda mais nossa presença no cenário turístico estadual, valorizando os empreendedores locais e mostrando a milhares de pessoas que nossa gastronomia também é um importante diferencial”, destacou. A diretora municipal de Turismo e Cultura, Alessandra Carati, ressalta que a participação na ação amplia a visibili-

dade dos atrativos locais. “Esse tipo de iniciativa contribui para apresentar Holambra a novos públicos e fortalecer o turismo de experiência, mostrando que a cidade oferece muito mais do que um passeio: oferece cultura, história, hospitalidade e uma gastronomia que faz parte da nossa identidade”, afirmou. Sabor de São Paulo O Sabor de São Paulo é uma ação do Governo do Estado de São Paulo realizada por meio da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP), em parceria com o Mundo Mesa e o Senac-SP, que apresenta, em 15 diferentes rotas gastronômicas distribuídas por regiões do interior e do litoral, os caminhos percorridos por diversos produtos artesanais, da terra ou dos rios e mares

à mesa do consumidor. A iniciativa contempla produtores regionais, estabelecimentos comerciais e diferentes etapas da cadeia produtiva da gastronomia e do turismo paulista. Entre julho de 2023 e agosto de 2026 foram percorridas 39 regiões turísticas que integram 15 rotas gastronômicas pelo Sabor de São Paulo. Ao todo, 14.500 pessoas participaram dos festivais regionais e 2.355 estiveram presentes em capacitações de produtores e profissionais da gastronomia e do turismo de 340 municípios mapeados. O Sabor de São Paulo também tem apoio de instituições como Senac, Sebrae, Faesp, Senar, Aprecesp, Amitesp, prefeituras locais e da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Veja como funciona a Trilha de Proteção Social do Programa SuperAção SP na região de Campinas

Da Redação

Famílias em situação de maior vulnerabilidade social dos municípios da Região Metropolitana de Campinas atendidos pelo Programa SuperAção SP contam com a Trilha de Proteção Social, que oferece um auxílio mensal por integrante, condicionado à constatação continuada da situação de insegurança alimentar grave. A trilha está em funcionamento em 47 dos 48 municípios que aderiram ao SuperAção SP, entre eles as cidades da Região Metropolitana de Campinas listadas abaixo. O SuperAção SP é um programa desenvolvido pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo (SEDS). A Trilha de Proteção Social é destinada a famílias com renda per capita de até R\$ 218,00 mensais que se enquadrem em ao menos uma das situações de extrema vulnerabilidade previstas pelo programa. São elegíveis famílias formalmente aptas ao Bolsa Família, mas que ainda não recebem o benefício por razões operacionais ou burocráticas; núcleos familiares sem adultos em idade ativa em sua composição; famílias

em que os adultos estão integralmente dedicados ao cuidado permanente de crianças, idosos ou pessoas com deficiência, impossibilitados de trabalhar; e famílias com adultos em situação de rua. Para checar se o benefício está disponível, as famílias podem procurar um CRAS (Centro de Referência da Assistência Social) onde o SuperAção SP já está sendo desenvolvido. No CRAS, as equipes socioassistenciais realizam o diagnóstico por meio da EBIA (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar), metodologia oficial do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Se for constatada insegurança alimentar grave, o SuperAção SP oferece o auxílio mensal de R\$ 156,19 por integrante, equivalente a 1/12 avos do salário mínimo paulista, pelo período de 12 a 24 meses. Insegurança alimentar é a falta de acesso regular e permanente a alimentos seguros e nutritivos, e está classificada em três níveis: leve, moderada e grave. Em casos de famílias com insegurança alimentar moderada, o técnico poderá, por meio de relatório socioassistencial, comprovar a necessidade do auxí-

lio, desde que atendido o critério de renda. As equipes dos CRAS e da Vigilância Socioassistencial também realizam busca ativa qualificada junto às famílias mais isoladas. Para facilitar a identificação de quem tem direito ao auxílio, a SEDS disponibiliza aos municípios listagens cruzadas com dados do Cadastro Único (CadÚnico), enquanto as equipes dos CRAS realizam a busca ativa nas comunidades mais vulneráveis. Confira a relação dos municípios da região de Campinas e respectivos CRAS: Município CRAS Americana CRAS São Jerônimo Campinas CRAS Campo Belo, CRAS Satélites Íris, CRAS Bandeiras, CRAS Vila União, CRAS Novo Tempo Elias Fausto CRAS de Elias Fausto Holambra CRAS Camélias Indaiatuba CRAS III Itatiba CRAS San Francisco Jaguariúna CRAS Nassif Mogi Mirim CRAS Leste Monte Mor CRAS Wilson Lopes

Sales/Paulista Nova Odessa CRAS Jardim das Palmeiras Paulínia CRAS João Aranha Pedreira CRAS Rainha da Paz Santa Bárbara d’Oeste CRAS II (Bairro São Fernando) Santo Antônio de Posse CRAS PMSAP Sumaré CRAS São Domingos Valinhos CRAS São Marcos Vinhedo CRAS Nova Vinhedo Sobre o SuperAção SP O SuperAção SP é um programa do Governo de São Paulo que integra políticas públicas de diferentes áreas em uma jornada completa de atendimento às famílias em situação de vulnerabilidade social, com acompanhamento individualizado para a promoção da autonomia. A iniciativa é voltada às famílias residentes no estado, inscritas no Cadastro Único (CadÚnico) e com renda familiar por pessoa inferior a meio salário-mínimo nacional. O programa atua por meio de duas trilhas de apoio. Na Trilha de Proteção Social, famílias em situação de maior

vulnerabilidade recebem acompanhamento por meio da política de assistência social, além de auxílio mensal para atendimento de necessidades básicas, em caso de insegurança alimentar grave constatada. Já na Trilha de Superação da Pobreza, o foco é a capacitação, a qualificação profissional e a inclusão no mundo do trabalho, com acompanhamento contínuo e diversos auxílios e incentivos financeiros ao longo da jornada. O atendimento é estruturado em três módulos complementares: Proteger, voltado ao acesso às políticas públicas disponíveis na região; Desenvolver, com foco em educação e qualificação profissional; e Incluir, orientado à inserção no mercado de trabalho por meio do emprego formal ou do empreendedorismo. A atuação ocorre diretamente nos territórios, com os agentes de SuperAção SP visitando as famílias em suas casas para realizar um diagnóstico e construir com elas o Plano de Desenvolvimento Familiar (PDF), um documento que organiza metas e oportunidades de acordo com o perfil profissional, educacional e social de cada família.

O documento traça metas e ações com foco na inclusão produtiva, no fortalecimento de vínculos comunitários e no acesso a serviços de saúde, educação, habitação e renda. O acompanhamento tem duração de dois anos, seguido de seis meses de monitoramento. Os auxílios e incentivos podem ultrapassar R\$ 10 mil ao longo de todas as etapas. Além disso, o trabalho dos agentes inclui conectar as famílias a políticas públicas às quais já têm direito, mas que muitas vezes não acessavam por falta de informação, orientação ou dificuldade de acesso. O acompanhamento pode durar até dois anos, com monitoramento adicional para avaliação dos avanços. O SuperAção SP foi lançado em maio de 2025 com vocação para operar em escala. A primeira onda teve a adesão de 48 municípios. Oito deles (Barueri, Cabreúva, Campinas, Embu das Artes, Itaquaquecetuba, Paulínia, São Roque e São Vicente) foram os pilotos. Em março de 2026, os outros 40 novos municípios foram incorporados simultaneamente ao programa, completando os previstos no desenho original.

FESTIVAL GASTRONÔMICO:

Tratterie Holandesa leva sabores típicos ao Festival Sabor de São Paulo

O restaurante está entre os 15 estabelecimentos selecionados para integrar a programação do projeto Rotas Gastronômicas – Sabor de São Paulo

A Tratterie Holandesa, de Holambra, participará do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo – Etapa Campinas, que será realizado no dia 8 de agosto, das 11h às 17h, no Instituto Agrônomo de Campinas.

O restaurante está entre os 15 estabelecimentos selecionados para integrar a programação do projeto Rotas Gastronômicas – Sabor de São Paulo. Holambra também contará com a participação de outro empreendimento local no festival.

Durante o evento, cada participante apresentará ao público um prato principal e uma sobremesa. A Tratterie Holandesa levará duas receitas que destacam ingredientes, técnicas e referências da culinária europeia presentes no cardápio do estabelecimento.

Como prato principal, o restaurante apresentará o Slavinke, preparado com filé mignon bovino moído, temperado com noz-moscada, sal e pimenta-do-reino, envolvido em bacon e servido com molho demi-glace.

O acompanhamento será repolho-roxo cremoso agri-doce, preparado com especiarias, cravo, uvas-passas, maçã e vinho tinto. A combinação valoriza o contraste entre o sabor marcante da carne e as notas adocicadas e aromáticas do acompanhamento.

Para a sobremesa, a Tratterie Holandesa servirá torta de maçã frangipane com chantilly. A receita combina o sabor da fruta com o creme à base de amêndoas, presente em preparações clássicas da confeitaria europeia. O restaurante também mantém a torta de maçã frangipane entre as opções de seu cardápio regular.

Além da comercialização dos pratos, a participação no festival amplia a divulgação da gastronomia de Holambra e aproxima o público das tradições culinárias preservadas pelos empreendimentos da cidade.

O Festival Gastronômico Sabor de São Paulo reúne restaurantes, produtores e outros negócios selecionados de diferentes municípios paulistas. A iniciativa busca fortalecer o turismo gastronômico, valorizar a produção regional e apresentar ao público receitas ligadas à cultura e à identidade de cada destino.



Serviço
Festival Gastronômico Sabor de São Paulo – Etapa Campinas
Data: 8 de agosto
Horário: das 11h às 17h
Local: Instituto Agrônomo de Campinas
Entrada aberta ao público
Siga o canal “O Regional” no WhatsApp: <https://whatsapp.com/channel/0029Vb6Nnfd-2phHTFnbH1d12>

Sindicato Rural celebra Dia do Agricultor com café da manhã para 70 associados em Santo Antônio de Posse

De Santo Antônio de Posse

O encontro reuniu aproximadamente 70 associados da sucursal de Santo Antônio de Posse, além de produtores e convidados, em um momento de confraternização e homenagem aos homens e mulheres que são a base do agronegócio local.

Para marcar a data, o Sindicato trouxe como convidado especial o advogado Marco Antonio Preite, do escritório Preite Advogados, que conduziu uma roda de bate-papo exclusiva. Na conversa, Preite compartilhou experiências e orientações práticas nas áreas jurídica, tributária e contábil voltadas ao produtor rural, esclarecendo dúvidas e trazendo informações importantes para a gestão das propriedades.

A manhã contou ainda com a presença de autoridades municipais. Estiveram presentes a secretária de Desenvolvimento, Silvana Pinck Cortez, e o secretário de Governo, Cristiano de Moraes Vicençotti.

Pelo Sindicato Rural, participou a encarregada Valéria Geromoni Morilla, representando o presidente da entidade, José Luiz da Cunha Claro.

O evento integra as comemorações dos 60 anos do Sindicato Rural de Mogi Mirim, que mantém a sucursal em Santo Antônio de Posse como um importante ponto de apoio e representatividade para o homem do campo.

Ao final, a organização agradeceu a presença de todos os associados e reforçou o compromisso de seguir ao lado do produtor rural.

MEC

A UniFAJ oferece cursos pensados para a prática profissional

Conheça os cursos de Pós-graduação

Especializações alinhadas ao mercado

UniFAJ
Centro Universitário de Jaguariúna

Inscreva-se

VIVA INTENSAMENTE ESSA APAIXONANTE EXPERIÊNCIA

Visite HOLAMBRA

Capital Nacional das Flores, a cidade mais holandesa do Brasil vai te surpreender!

www.holambra.sp.gov.br

PREFEITURA DE HOLAMBRA
O TRABALHO CONTINUA
1913 - 1928



Tratterie gastronomia internacional

Cardápio sazonal- Inverno

Venha conhecer nosso cardápio especial!

SLAVINKE
PRATO DE INSPIRAÇÃO HOLANDESA COM FILÉ MIGNON BOVINO MOÍDO, ENVOLVIDO EM BACON, MOLHO DEMI-GLACE E REPOLHO ROXO CREMOSO COM MAÇÃ, UVAS-PASSAS, CRAVO E VINHO TINTO.

FILÉ MIGNON SUÍNO
OPÇÃO ENCORPADADA PARA O INVERNO. PREPARADA COM MOLHO DE GORGONZOLA, MOLHO ESCURO E TOMILHO FRESCO, VALORIZANDO A MACIEZ DA CARNE E O SABOR DOS INGREDIENTES.

FETTUCCINE COM BURRATA
RECEITA DE INSPIRAÇÃO ITALIANA COM BURRATA, PESTO E MANJERICÃO. UM PRATO LEVE, AROMÁTICO, CREMOSO E CHEIO DE SABOR.

MARRECO ESPECIAL
MARRECO SERVIDO COM FAVAS, PURÊ DE BATATA, MOLHO ESCURO E MAÇÃ. UM COMBINAÇÃO MARCANTE EQUILIBRADA E IDEAL PARA DIAS FRIOS.

Horário de funcionamento Segunda a quinta feira das 11:30 às 15:30
Sexta feira a domingo e feriados das 11:30 às 16:00 hrs

Informações e Reservas
(19) 99188.8927 Rua Camélias, 317 - Centro Holambra-SP @tratterieholandesa

SEGURANÇA:

Monitoramento da GCM leva à detenção de quadrilha em Holambra; suspeito tenta subornar policiais com R\$ 100 mil

Ação da GCM de Holambra, realizada na tarde de quarta-feira (29), resultou na detenção de integrantes de uma quadrilha suspeita de praticar furtos a estabelecimentos comerciais no município



Uma ação da Guarda Civil Municipal (GCM) de Holambra, realizada na tarde de quarta-feira (29), resultou na detenção de integrantes de uma quadrilha suspeita de praticar furtos a estabelecimentos comerciais no município.

De acordo com a GCM, a ocorrência teve início por volta das 15h, na região central da cidade, após o sistema de monitoramento identificar um Fiat Uno branco apontado como o veí-

culo utilizado em dois furtos registrados em comércios de Holambra.

Com base nas informações obtidas pelas câmeras de monitoramento, as equipes montaram um cerco para interceptar o automóvel quando ele retornou ao município.

Durante a abordagem, um dos ocupantes tentou fugir para uma área de mata, mas foi localizado e detido pelos agentes. Já o motor-

ista tentou escapar pela HBR-020, porém acabou sendo abordado juntamente com os demais ocupantes do veículo.

A ocorrência foi apresentada na Delegacia de Polícia de Holambra. Segundo a GCM, durante os procedimentos, um dos envolvidos ofereceu R\$ 100 mil aos policiais para ser liberado. Diante da tentativa de suborno, ele também recebeu voz de prisão pelo crime de corrupção ativa.

Os outros dois suspeitos responderão em liberdade pelos furtos, conforme determinação da autoridade policial.

A Guarda Civil Municipal destacou que a ação reforça a importância do sistema de monitoramento por câmeras no combate à criminalidade, permitindo a rápida identificação do veículo utilizado nos crimes e a atuação integrada das equipes para localizar os suspeitos.

GCM de Holambra utiliza drone para identificar possíveis obras irregulares na área rural

A Guarda Civil Municipal de Holambra utilizou um drone em apoio a uma operação de fiscalização realizada pelo Departamento Municipal de Obras na manhã desta terça-feira (28), na área rural do município.

A ação teve início por volta das 10h30 e foi voltada à identificação de possíveis irregularidades em obras e intervenções realizadas na região.

Com o emprego da Aeronave Remotamente Pilotada, conhecida como drone, as equipes tiveram acesso a uma visão aérea ampla e detal-

hada dos locais fiscalizados.

A tecnologia permitiu identificar movimentações de terra, alterações no relevo e outras intervenções que precisam ser analisadas pelos órgãos municipais competentes.

Segundo a GCM, o uso do equipamento proporciona maior agilidade às ações de fiscalização, amplia a segurança dos agentes durante o trabalho de campo e possibilita a produção de registros técnicos.

As imagens captadas também podem auxiliar na adoção de medidas adminis-

trativas, caso sejam constatadas irregularidades durante a análise realizada pelo Departamento Municipal de Obras.

A atuação conjunta busca fortalecer o ordenamento territorial, o cumprimento da legislação municipal e a preservação do interesse público.

A Guarda Civil Municipal informou que continuará investindo no uso de tecnologias para apoiar secretarias e departamentos municipais, contribuindo para ampliar a fiscalização e melhorar a eficiência dos serviços públicos.



GCM de Holambra recupera Ecosport com sinais adulterados durante patrulhamento rural



A Guarda Civil Municipal de Holambra recuperou, na manhã desta

terça-feira (28), uma Ford Ecosport com indícios de adulteração nos sinais iden-

tificadores durante patrulhamento na zona rural do município.

A ocorrência foi registrada por volta das 7h20, na região do bairro Palmeiras. Durante a fiscalização, os agentes identificaram inconsistências nas marcações do chassi gravadas nos vidros e na estrutura do veículo.

Na inspeção, também foram observados sinais compatíveis com intervenção na área de gravação original da

numeração identificadora.

Com o auxílio de um equipamento de diagnóstico eletrônico, os guardas localizaram um número de chassi diferente daquele vinculado às placas que o veículo utilizava.

A verificação apontou que o chassi correspondia a uma Ford Ecosport Titanium 2.0, de cor preta, com registro de baixa por sinistro de grande monta. As placas perenciam a outro veículo da mesma marca

e modelo, porém com características diferentes.

O condutor informou à equipe que havia comprado o automóvel por meio de um anúncio publicado no Facebook, pelo valor de R\$ 15 mil. Ele também declarou que sabia da existência de débitos relacionados ao veículo.

Diante das irregularidades, a Ecosport foi apreendida e a ocorrência apresentada à autoridade policial para as providências cabíveis.

Após os procedimentos de polícia judiciária, o proprietário foi ouvido e responderá ao processo em liberdade.

A Guarda Civil Municipal orienta que os compradores verifiquem a procedência de veículos usados antes da aquisição, conferindo a documentação, os sinais identificadores e o histórico do automóvel para evitar prejuízos e possível envolvimento em ocorrências criminais.

EDUCAÇÃO:

Alunos de Curso Técnico em Agricultura iniciam atividades em Holambra

As atividades do Curso Técnico em Agricultura começaram nesta segunda-feira, dia 27 de julho, e marcam a parceria entre a Prefeitura e a instituição de ensino

A primeira turma da classe descentralizada da Etec Pedro Ferreira Alves em Holambra já está em sala de aula. As atividades do Curso Técnico em Agricultura começaram nesta segunda-feira, dia 27 de julho, e marcam a parceria entre a Prefeitura e a instituição de ensino, ampliando o acesso à qualificação profissional e fortalecendo a formação de mão de obra para um dos setores mais importantes da economia do município.

A turma reúne 30 alunos e terá duração de três semestres. As aulas são realizadas de segunda a sexta-feira, das 19h às 22h30, nas dependências da escola do bairro Imigrantes. Durante o intervalo é servido jantar aos estudantes e professores. A formação contempla ainda atividades práticas no último sábado de cada mês e visitas técnicas a propriedades rurais parceiras da Prefeitura, proporcionando aos alunos contato direto com diferentes sistemas de produção e com a realidade do campo.

Entre os alunos da

primeira turma está Leonardo Fonseca Fontana, de 33 anos. Ele contou que sempre teve o desejo de cursar Agronomia. No terceiro ano do Ensino Médio, chegou a prestar vestibular para a área, mas acabou seguindo outro caminho profissional. O antigo interesse voltou a ganhar força após sua mudança de São Carlos para a região de Holambra, ao lado da esposa, que pertence a uma família de produtores. Com o apoio dela e dos sogros, Leonardo passou a considerar uma aproximação profissional com o setor agrícola. “O curso surgiu em um excelente momento para que eu possa adquirir conhecimentos técnicos, ganhar experiência prática e desenvolver projetos de forma mais estruturada e profissional”, afirmou.

Após os primeiros dias de aula, ele destacou a importância da iniciativa. “Ter o curso em Holambra facilita muito o acesso e aproxima a formação da realidade agrícola da região. A proposta é muito interessante,

e acredito que a união entre teoria, prática e o contato com produtores locais poderá tornar o aprendizado ainda mais completo.”

A profissional de Educação Física Savannah Maria Gertrudis Rosa Peters Chiste também integra a turma. Ela decidiu ingressar no curso após se aproximar da realidade do campo por meio da convivência com o marido e enxergar na formação uma oportunidade de ampliar seus conhecimentos. Para Savannah, a implantação da classe descentralizada representa uma conquista para o município. “A iniciativa é extremamente interessante e, claro, importante para a nossa cidade. Fazer um polo descentralizado facilita o acesso de pessoas que, assim como eu, querem se aprofundar e buscam novas oportunidades, sendo uma ponte para novos projetos e até mesmo parcerias locais.”

Para o diretor municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Leandro Anselmo, o início das atividades



representa um passo importante para ampliar as oportunidades de qualificação voltadas ao agronegócio e fortalecer um setor que faz parte da identidade de Holambra. “Ver a primeira turma em sala de aula é a confirmação de que estamos oferecendo aos moradores uma formação conectada à realidade do município. Além do conhecimento técnico, os alunos terão vivência prática e contato direto com o dia a dia da produção agrícola, o que fará, certamente,

diferença na formação desses profissionais, explicou Muricy Eduardo da Silva Pereira de Moraes, engenheiro agrônomo da Prefeitura.

O prefeito Fernando Capato destaca que a implantação da classe descentralizada reforça o compromisso da administração municipal com a educação e o desenvolvimento econômico. “A chegada desse curso representa mais uma oportunidade para que a população tenha acesso à formação técnica de qualidade

sem precisar sair de Holambra. Estamos investindo na qualificação das pessoas e, ao mesmo tempo, contribuindo para o fortalecimento de um setor essencial para a nossa economia.”

Uma aula magna está prevista para esta quinta-feira, dia 30 de julho, e contará com a presença de autoridades municipais, para marcar oficialmente o início das atividades da classe descentralizada da Etec Pedro Ferreira Alves no município.

VIVA HOLAMBRA

intensamente

Cidade indicada pelo **Brasil** para o selo de **"Melhores Vilas Turísticas do Mundo"**, da ONU Turismo





HOLAMBRA ESTÁ NA ROTA DA CERVEJA

DO ESTADO DE SÃO PAULO





3 cervejarias artesanais da cidade



Ampla estrutura de bares e tap houses



Gastronomia forte

Experimente

CADA SABOR DA CIDADE MAIS HOLANDESA DO BRASIL



SANEAMENTO:

Holambra ganha nova tecnologia para reforçar qualidade da água

A tecnologia implantada pela Águas de Holambra amplia a autonomia operacional da unidade e reforça o controle sobre o tratamento dos mais de 3 bilhões de litros de água distribuídos anualmente no município



A Estação de Tratamento de Água Tulipas, em Holambra, recebeu um novo equipamento automatizado para a produção própria de cloro e flúor.

A tecnologia im-

plantação. O novo sistema utiliza cloreto de sódio de alta pureza como matéria-prima para gerar o cloro diretamente na estação de tratamento. Segundo o gerente de Operações e Serviços das Águas de Holambra, Rafael Jorge, a tecnologia permite uma dosagem mais precisa dos produtos utilizados no processo. “O grande diferencial dessa tecnologia é a autonomia na produção desse insumo essencial ao tratamento da água, aliada a uma dosagem muito mais precisa. Isso

proporciona maior controle operacional, mais segurança e eficiência em todo o processo”, explicou. O equipamento funciona de forma automatizada e ajusta a produção de acordo com a demanda da estação. A implantação faz parte do plano de modernização da concessionária. De acordo com Rafael Jorge, o fornecimento de cloro e flúor por empresas especializadas continuará sendo utilizado. O novo sistema complementa o modelo atual e oferece mais autonomia para a operação.

A capacidade do equipamento foi dimensionada para atender ao volume diário de água tratado pela concessionária. O controle da qualidade continua sendo realizado por meio de análises laboratoriais. As coletas são feitas diariamente, a cada duas horas, diretamente na saída do reservatório. Ao longo do ano, são realizadas mais de 22 mil análises laboratoriais para acompanhar a qualidade da água distribuída à população. Para o diretor-presidente da Águas de

Holambra, Daniel Mantovani, o investimento fortalece a segurança e a eficiência do sistema de abastecimento. “Seguimos investindo em inovação para tornar o sistema de abastecimento cada vez mais eficiente e seguro. A modernização da ETA Tulipas fortalece a qualidade da água distribuída e amplia a confiabilidade da operação, contribuindo diretamente para a saúde da população, a sustentabilidade e o desenvolvimento de Holambra”, afirmou. Fonte: Águas de Holambra

Prefeitura realiza nova etapa da Operação Cata-Bagulho entre 3 e 7 de agosto

A Prefeitura de Holambra promove entre os dias 3 e 7 de agosto mais uma etapa da Operação Cata-Bagulho. A iniciativa tem como finalidade o descarte correto de materiais inservíveis e restos de poda, contribuindo para a limpeza urbana e a conservação dos espaços públicos. De acordo com o diretor municipal de Serviços Públicos, Theodoro Vermeulen,

a ação é uma importante aliada na manutenção da cidade. “A Operação Cata-Bagulho é uma oportunidade para que os moradores façam o descarte correto de materiais que não têm mais utilidade. Pedimos que a população siga o cronograma e as orientações, pois assim conseguimos atender todas as regiões e manter a cidade limpa e bem cuidada”, destacou.

Ele explica que os materiais devem ser colocados na calçada até as 7h30, exclusivamente no dia previsto para o atendimento de cada bairro. Não serão recolhidos lixo doméstico, entulho de construção civil e equipamentos eletroeletrônicos. Em caso de chuva, o cronograma poderá ser alterado ou suspenso. Serviço: Segunda-feira (3

de agosto): Jardim Flamboyant, Parque dos Ipês, Groot e Jardim das Tulipas. Terça-feira (4 de agosto): Jardim das Tulipas, Jardim Holanda, Morada das Flores e Centro. Quarta-feira (5 de agosto): Imigrantes, Vila Nova e Residencial Moinho. Quinta-feira (6 de agosto): Residencial Moinho, Residencial Van den Broek, Pinhalzinho e Colônia



dos Pedroso. Sexta-feira (7 de agosto): Camanducaia, Residencial Vila das Tulipas e Residencial Flor D’Aldeia.

Jaguariúna orienta produtores sobre rastreabilidade de vegetais frescos



Meio Ambiente de Jaguariúna está orientando produtores e comerciantes sobre a importância da rastreabilidade de vegetais frescos. O sistema permite acompanhar o caminho de frutas, legumes e verduras desde a produção até a comercialização, com o registro de informações sobre a origem, os lotes e o destino dos alimentos.

A rastreabilidade contribui para ampliar a segurança alimentar, valorizar a produção rural e fortalecer a confiança entre produtores, comerciantes e consumidores. O controle também permite identificar rapidamente a origem de eventuais problemas relacionados à qualidade ou à segurança dos produtos, facilitando

a adoção de medidas em toda a cadeia produtiva. A Prefeitura reforça que os produtores e comerciantes devem manter os registros atualizados e os vegetais devidamente identificados. A rastreabilidade é obrigatória para todos os envolvidos na cadeia de produção e comercialização de vegetais frescos, conforme a Instrução

Normativa Conjunta nº 2, de 7 de fevereiro de 2018, do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. SERVIÇO Produtores que precisarem de informações podem entrar em contato com o Departamento de Agropecuária e

original10camisetas@outlook.com

1999217-7771 originalconfeccoes

193891-4545 Guacu Silkscreen

24 anos de Tradição

TROPILHA

Disk Entrega-3877-1410

R:Ademar de Barros,923 - Praça do Coreto - Centro

Artur Nogueira



Descubra o paraíso gastronômico na Roça!

Faça sua Reserva!

+55 19 99835-1384

Sábado e Domingo | 11H às 17H
Endereço: MMR 235km - Mogi Mirim



Restaurante
Restaurante á la carte no centro de Holambra, com jardins, terraço, amplo estacionamento, ambiente aconchegante e familiar

Pratos Executivos
Pratos executivos no almoço de segunda a sexta-feira

Cozinha Internacional
Cardápio cuidadosamente elaborado com o melhor da cozinha internacional

Horário de funcionamento Segunda a quinta feira das 11:30 as 15:30
Sexta feira a domingo e feriados das 11:30 as 16:00 hrs

INFORMAÇÕES E RESERVAS (19) 99188.8927

Rua Camélias, 317 - Centro - Holambra - @TRATTERIEHOLANDESA



O MELHOR RESTAURANTE DE MOGI MIRIM



Venha viver momentos inesquecíveis, saboreando o melhor da gastronomia local e regional. O Bar do Tina está pronto para receber você, sua família e amigos ,no almoço e no jantar.

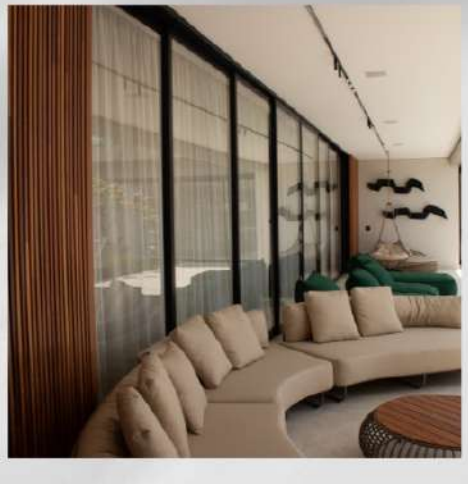
Delivery até as 03:00 - (19) 3862-5972

Endereço: R. Padre Roque, 1581 - Jardim Aurea, Mogi Mirim - SP



Soluções para seu projeto

A Decorflex Esquadrias é fabricante especializada em soluções para esquadrias de alumínio. Além de possuir diversas possibilidades de acabamentos e de ser um material bastante durável, o alumínio não enferruja e trará sofisticação e mais beleza ao seu projeto.



Informações de contato

(19) 98120-4116
(19) 3827-2189

 contato@decorflexesquadrias.com.br

Endereço
LOJA 1 - Artur Nogueira - SP
R. Alcídia Teixeira W. Matteis, 31, Jardim Rezek

Endereço
LOJA 2 - Holambra/SP
R. Campo de Pouso N°1.287 / Sala 03 - Centro



28
AGO

Zé Ramalho
28.AGO SEXTA
ABERTURA 20h | SHOW 22h

LOCAL: **RED** PALESTRA: **GP** HORÁRIO DO INGRESSO: **agoraingressos** PREÇO: **GRATUÍTO**

Shows em Campinas

06
SET

Simplemente ROUPA NOVA
06.SET
ABERTURA ÀS 20h | SHOW ÀS 22h
CAMPINAS-SP
GONAL FILM HALL

LOCAL: **ROYAL FILM HALL** PALESTRA: **GP** HORÁRIO DO INGRESSO: **agoraingressos**

17
OUT

ANA CASTELA
ABERTURA ÀS 18h | SHOW ÀS 20:30h
17 OUT SÁBADO
CAMPINAS - SP

LOCAL: **ROYAL FILM HALL** PALESTRA: **GP** HORÁRIO DO INGRESSO: **agoraingressos**

01
NOV

LEONARDO
— UMA HISTÓRIA SEM FIM —
01 DE NOV CAMPINAS-SP
ABERTURA 20h | SHOW ÀS 22h

LOCAL: **ROYAL FILM HALL** PALESTRA: **GP** HORÁRIO DO INGRESSO: **agoraingressos**

07
NOV

FÁBIO JR.
07 NOV SÁBADO
ABERTURA 20h | SHOW ÀS 22h
RED + EVENTOS + Jaguarúna/SP

LOCAL: **ROYAL FILM HALL** PALESTRA: **GP** HORÁRIO DO INGRESSO: **agoraingressos**