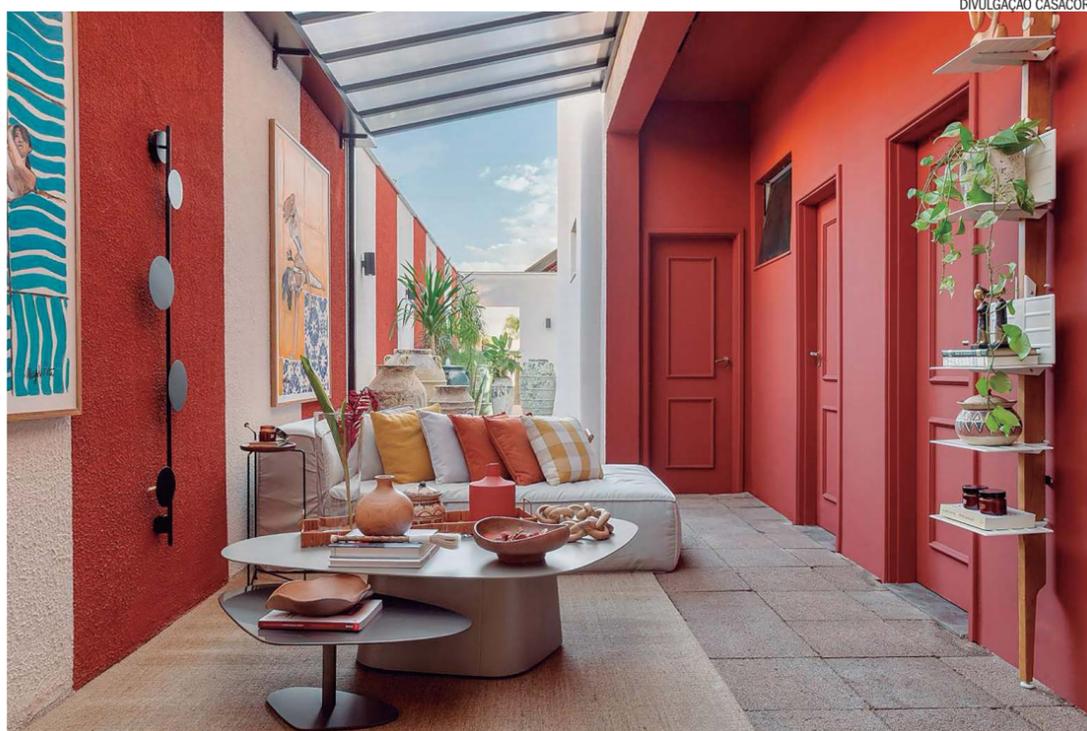


ARQUITETURA

MOSTRA



DIVULGAÇÃO CASACOR

CASACOR recebe alunos do Senac no elenco oficial de profissionais

Pela primeira vez na história da mostra de arquitetura, estudantes vão assinar ambientes ao lado de nomes já consagrados pelo mercado

A 7ª edição da CASACOR Ribeirão Preto traz uma novidade que reafirma seu compromisso com a inovação e a valorização de novos talentos: pela primeira vez, alunos do curso técnico de Design de Interiores do Senac Ribeirão Preto passam a integrar o elenco oficial de profissionais da mostra. A participação inédita materializa uma colaboração entre a mostra e a instituição de ensino, promovendo a presença de jovens criadores no circuito de arquitetura, design e paisagismo mais relevante das Américas.

Sete estudantes foram selecionados para assinar dois espaços da edição de 2025, sendo o boulevard e o lavabo do restaurante, ambientes que compõem o percurso oficial da mostra e que refletem a visão contemporânea, sensível e autoral dos futuros profissionais.

“É extremamente gratificante ver talentos emergentes ocupando um espaço de protagonismo na CASACOR. Essa parceria com o Senac abre um novo capítulo na nossa história, ao incorporar olhares frescos e potentes ao elenco da mostra. Eles não estão aqui como aprendizes, mas como autores de ambientes com plena coerência estética e conceitual”, destaca Maurício Siqueira, diretor da



DIVULGAÇÃO CASACOR

CASACOR Ribeirão Preto.

A participação dos alunos foi viabilizada por meio de uma construção pedagógica orientada pelos docentes do Senac, com visitas técnicas, medições e desenvolvimento dos projetos dentro da proposta curricular da instituição. As ideias foram apresentadas à direção da mostra, avaliadas, ajustadas em diálogo com os curadores e, enfim, aprovadas para execução.

“Os projetos foram concebidos, com pesquisa, intencionalidade e uma leitura refinada do tema da mostra. Os ambientes trazem conteúdo, propósito e identidade, somando qualidade e diversidade ao evento”, completa Siqueira.

Para Lilian Alves, coordenadora do curso técnico de Design de Interiores do Senac Ribeirão Preto, integrar o elenco da CASACOR

é uma experiência transformadora para os alunos. “Estar entre profissionais de referência e ter seus projetos expostos em uma plataforma de tamanha relevância representa um marco na trajetória desses estudantes. Essa vivência potencializa competências como autoria, visão crítica, atitude colaborativa e consciência estética, que são pilares da nossa formação”, afirma.

COM ESTREIA MARCADA PARA O DIA 19 DE AGOSTO, A CASACOR RIBEIRÃO PRETO 2025 OCUPARÁ DOIS IMÓVEIS INTEGRADOS NA AVENIDA ANHANGUERA, Nº 790, NO BAIRRO ALTO DA BOA VISTA.

A edição contará com mais de 30 ambientes, assinados por cerca de 45 profissionais, agora incluindo, pela primeira vez, novos nomes vindos diretamente das salas de aula.

GASTURISTANDO

Rota dos bares: do Simples ao Gourmet

*CHEF HELEN RAVAGNOLI



Esqueça tudo que você sabe sobre butecos! Em Ribeirão Preto, a cena gastronômica está se transformando. Os estabelecimentos estão elevando o nível, oferecendo desde o clássico e saboroso churrasco até uma experiência de menu degustação de comida americana, provando que o simples e o sofisticado podem, sim, andar de mãos dadas.

A experiência gastronômica do Spettu's Bar

Em uma cidade com uma cena gastronômica efervescente como Ribeirão Preto, é preciso mais do que um bom prato para se destacar. E o Spettu's Bar faz exatamente isso, apresentando-se como um refúgio moderno e acolhedor, ideal para quem busca uma experiência que vai além do comum.

Ao adentrar o espaço, a primeira impressão é a de um ambiente casual e vibrante, onde a iluminação suave e a decoração cuidadosamente pensada criam uma atmosfera que é, ao mesmo tempo, aconchegante e contemporânea. A presença de assentos ao ar livre e a constante música ao vivo complementam a experiência, tornando o local um ponto de encontro perfeito para grupos de amigos e famílias que procuram um momento de descontração.

O que realmente eleva o Spettu's Bar a um patamar de destaque, no entanto, é seu cardápio. A seleção é uma verdadeira celebração da culinária de bar, com toques de criatividade que surpreendem o paladar. O Jabalou, por exemplo, é uma obra-prima de texturas e sabores. A cestinha de tapioca crocante, recheada com um escondidinho de carne seca, é uma combinação audaciosa e viciante, perfeitamente equilibrada pela leveza dos dadinhos de tapioca que a acompanham.

Outro ponto alto é a berinjela recheada, que chega à mesa com uma camada crocante e dourada. Servida com um molho de tomate artesanal, fresco e encorpado, e gratinada com uma generosa porção de queijo, este prato demonstra a atenção do chef aos detalhes e à qualidade dos ingredientes. Para os amantes dos clássicos, os pastéis do Spettu's Bar são uma atração à parte. Recheados de forma generosa, eles são a prova de que a simplicidade, quando bem executada, pode ser extraordinária.

O Spettu's Bar, localizado na Via Luís Galvão César 1695, Parque das Andorinhas.

Morongueta – cultura, tradição, qualidade e sabor.

O nome Morongueta tem suas raízes no tupi-guarani. O termo original, “moronguêta”, pode ser traduzido como “conversa” ou “diálogo”. No entanto, não se trata de uma conversa comum, mas sim de um diálogo belo e agradável. A palavra é uma junção de “porang” ou “morang”, que significa “belo”, e do sufixo que indica conversa.

E falar de coisas boas, aliados a um cardápio de sabores únicos, e preço justo, torna esse bar uma experiência gastronômica incrível, minha dica é o parmegiana de berinjela com um dos melhores molhos de tomate artesanal, que já pude provar em RP, o pão de cebola, pão de bacon e pão de alho artesanal deles são os melhores da cidade, bem grande e recheado, para acompanhar a linguça de Dumont a pizzaiolos que serve até duas pessoas, cerveja gelada e com preço justo.

A decoração do bar elementos indígenas, atendimento excelente, fica localizado R. Camilo de Mattos, 1344 - Jardim Paulista, Ribeirão Preto - SP, 14090-210

Buteco 2 irmãos Grill

Em meio à agitação de Ribeirão Preto, há lugares que nos transportam para uma atmosfera de simplicidade e sabor. É o caso deste buteco popular, que mais do que um ponto de encontro, se tornou um refúgio para quem busca a verdadeira essência da comida “feita em casa”. Aqui, a sofisticação da alta gastronomia dá lugar ao sabor reconfortante da comida de mãe, com porções fartas que nos fazem sentir em família.

O cardápio, que honra as tradições regionais e a culinária brasileira, é uma celebração dos prazeres simples da mesa. A grande estrela da quinta-feira é o mix de churrasco, uma pedida imperdível a 59,90. A combinação de cupim casqueirado, linguça, frango e a maciez da mandioca é um espetáculo para os sentidos, com porções tão generosas que servem até três pessoas.

Mas as delícias não param por aí. A tilápia inteira, frita com perfeição até ficar crocante e dourada, é outro destaque que merece ser provado. O resultado é um prato suculento por dentro e irresistível por fora, que mostra o cuidado e a maestria na cozinha.