



Aos amantes das empadas

A partir desta edição Curitiba Deluxe apresenta lugares que vendem pequenos “mimos gastronômicos” – salgados, doces e pratos especiais que fazem de nossa cidade uma referência gastronômica. Para começar, elegemos as empadas, curitibanas. Vamos a elas:

Caruso: A primeira loja, aberta em 1954, revelou ao público a qualidade da massa folhada e recheios especiais. As empadas de frango custam R\$ 3,00, as de palmito, R\$ 3,20 e as “especiais” (camarão + palmito) R\$ 4,20. Rua Visconde do Rio Branco, 877 e shoppings Curitiba, Crystal e Park Shopping Barigüi.

Stuart: É, provavelmente, o bar mais antigo em funcionamento em Curitiba (tem 102 anos). Vende apenas empadas de palmito, tidas por muitos como as melhores da cidade. A massa folhada, sequinha, é *sui generis*. O preço: R\$ 1,50. Funciona na Praça Osório.

Pudim: Há 28 anos o Pudim oferece empadas de palmito com camarão. Segundo seus proprietários, é o carro-chefe da casa. As empadas saem por R\$ 2,20. O bar funciona na “pracinha do Skate”, perto do cemitério municipal.

Ritz: Oferece sabores diferentes dos habituais, que escandalizam. São eles carne de sol, camarão (ambas, por R\$ 4,20), frango com catupiry e palmito (R\$ 4,00). Um dos diferenciais é a massa podre. O Ritz funciona na esquina das ruas Comendador Araújo e Brigadeiro Franco.



DIVULGAÇÃO

Por Baco!

A *Vino!*, loja de vinhos localizada no Champagnat, promove mensalmente cursos de enologia e degustações para iniciantes e *connaisseurs*. Nos cursos, o *expert* em Enologia Avelino Zanetti (o homem é professor universitário na área) explica as etapas da produção da bebida e dá dicas para que cada vinho seja saboreado *comme il faut* – sem frescura e nem esnobismo. Iniciativa da empresária Isabela Freiberg, a *Vino!* é cliente das principais distribuidoras do mundo – lá, é possível encontrar mais de 700 vinhos de 14 países.

★ Serviço: *Vino!* – Rua Desembargador Otávio do Amaral, 515. Dias de funcionamento: segunda a sábado. Horário: das 11 às 23 horas. Fone: (41) 3335-6060

Happy Hour no Avenida Paulista

De segunda a sexta-feira, das 18h30 às 20h, o Avenida Paulista Pizza Bar passa a oferecer um Happy Hour, onde serão servidos tira-gostos como porções de tomates secos e mussarela de búfala, pão de lingüiça, crostinis e o Cornetto, além de uma diversa seleção de sabores das pizzas preparadas no forno a lenha em formato de pequenos canudos folhados. A porção com dez unidades (dois sabores de cada), custa R\$ 21,00.

★ Serviço: Avenida Paulista – Rua Emiliano Perneta, 680. Fone: (41) 3322-4508; Site www.avenidapaulistapizzabar.com.br



DIVULGAÇÃO

Culinária franco-italiana

O restaurante Galla, anexo ao Grand Hotel Rayon, reabre suas portas após uma completa revitalização assinada pelo arquiteto Julio Pechman. O cardápio montado pelo chef Francisco Sales traz como boa pedida a Truta aos Três Cogumelos. Entre as entradas quentes e frias, as sugestões do chef ficam por conta do Creme de Mandioquinha Salsa, da Salada Morna (com rúcula, *Foie Gras* salteado no azeite de oliva) e do Carpaccio de Salmão ou Mignon. As opções de sobremesas são: a Torta Noblesse, recheada com três tipos de chocolate e a Torta de Café, recheada com mousse de café e calda de framboesa são alguns dos destaques.

★ Serviço: Restaurante Galla: Aberto todos os dias, das 19h às 0h. Reservas podem ser feitas pelo fone 2108.1100



Concreto, energia e inteligência

Itaipu transforma Oeste do Paraná em pólo de desenvolvimento tecnológico

Água, concreto e energia, em proporções colossais. Para muita gente, esta é a imagem perfeita de Itaipu, hidrelétrica localizada no rio Paraná que é a primeira do mundo em geração de eletricidade – em 2005, foram produzidos 87,9 milhões de megawatt/hora, o suficiente para suprir quatro vezes o consumo anual do Paraná. O recorde de produção está ligado, sem dúvida, ao tamanho das instalações – está relacionado, também, à capacidade de inovação e de criação de tecnologias. O diretor-geral brasileiro da usina, Jorge Samek, diz que essa preocupação é permanente. “Só pela inovação conseguimos cumprir as metas de produção com um alto grau de confiabilidade.” Samek explica que, nos próximos anos, os equipamentos de Itaipu serão modernizados. “Vamos avaliar com critério todos os setores e substituir equipamentos e sistemas obsoletos por outros mais modernos.”

A estratégia de inovação levou a binacional a criar, há cerca de três anos, o Parque Tecnológico de Itaipu (PTI). “O Parque Tecnológico é um espaço que busca soluções de impacto no desenvolvimento da região Oeste do Paraná por meio do apoio a ensino e pesquisa, desenvolvimento tecnológico, inserção social e geração de trabalho, empre-

go e renda”, avalia Jorge Samek. Instalado em uma área de 200 hectares próxima à usina, o parque vem transformando os antigos alojamentos dos barrageiros numa verdadeira cidade tecnológica.

O PTI já tem quinze empresas incubadas, uma fábrica de software e instituições como o Instituto de Tecnologia Aplicada e Inovação (ITAI), Instituto de Tecnologia para o Desenvolvimento (LACTEC), um campus da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), onde funcionam os cursos das áreas de Engenharia e Ciências Exatas e, futuramente, um campus da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), a empresa suíça Kraftwerke Oberhasli (KWO), a Fiat e outras empresas.

“Não podemos perder o bonde da atualização tecnológica. Por isso, queremos reter tecnologia na região para participar do processo de modernização e responder às demandas futuras da empresa”, resume o engenheiro electricista Jorge Habib, um dos coordenadores do grupo de trabalho encarregado de elaborar o Plano de Atualização Tecnológica de Itaipu e integrante do conselho curador da Fundação PTI. ●