

REVISTA

LAGUNA

*A arte de ser, estar, viver,
viajar, inovar e celebrar*



edição 25 - jan/fev 2022

INCONFUNDÍVEL É SER RECONHECIDA A INCORPORADORA DO ANO PELA ADEMI



No ano em que celebra 25 anos de mercado, a Laguna é reconhecida como Incorporadora do Ano 2021 pela Ademi-PR.

Trabalhamos para marcar a sociedade com projetos capazes de proporcionar mais conforto, eficiência energética e consumo consciente para nossos clientes, e gerar impacto positivo para a sociedade. Acreditamos e incentivamos a discussão sobre edificações sustentáveis e mantemos o compromisso de buscar soluções inovadoras em cada empreendimento, com a intenção de aprimorar a relação do ser humano com as edificações e ambiente.

A todos os nossos colaboradores, parceiros e clientes, o nosso muito obrigado. Vocês fazem parte desta história inconfundível.

construtoralaguna.com.br



Ser



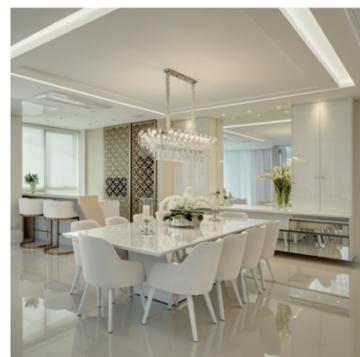
Os encantos do chá

Estar



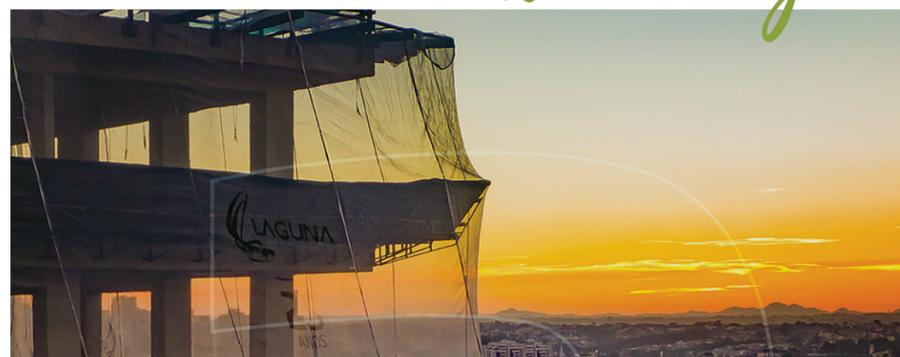
Contente-se com você

Viver



Duplex sem excesso

Alma Laguna



25 anos de busca pelo novo

Muitos motivos para comemorar

Chegamos a 2022 cheios de energia para mais um ano de grandes conquistas. E não é para menos: o ano passado foi especial para a Laguna. Além de completarmos 25 anos, fomos reconhecidos por nossa excelência em duas premiações muito especiais. A primeira foi o LEED Homes Awards 2021, que elegeu o LLUM Batel como o edifício mais sustentável do mundo. Essa foi a primeira vez que uma empresa brasileira recebeu esse prêmio. A Laguna também foi eleita a Incorporadora do Ano, em uma solenidade promovida pela Associação dos Dirigentes de Empresas do Mercado Imobiliário do Paraná (Ademi-PR). Além disso, no ano de 2021, tivemos o maior número de lançamentos da história da Laguna e atingimos um número recorde de vendas.

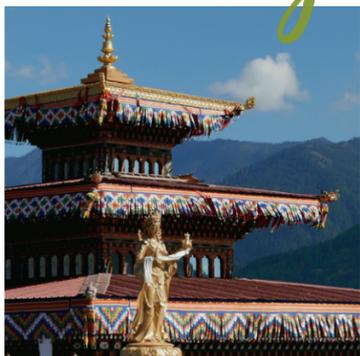
Apesar de muito felizes pelas premiações e conquistas, o que nos enche de orgulho é saber que estamos entregando projetos capazes de gerar impacto positivo na sociedade, que estamos mantendo o compromisso de criar soluções inovadoras que tornam mais harmônica a relação do ser humano com o ambiente em que vive. É por isso que, neste ano, o objetivo é aprimorar ainda mais nossos projetos e planejar novos imóveis inconfundíveis.

Nesta edição você vai conhecer outras pessoas que também estão preocupadas em trazer mais bem-estar e equilíbrio para o mundo. Nossa entrevistada Ana Carolina Canton Delai fala sobre as tradições do chá e como essa bebida milenar conecta pessoas e histórias. Daniela Arrais explica como podemos ter uma vida digital mais consciente, tema que também é abordado nas novas relações de trabalho, pauta da editoria Inovar. Em Viajar, você vai conhecer Butão, um pequeno território coberto de mata nativa, que ainda consegue se proteger do turismo predatório. Desejamos a você uma boa viagem para este novo ano que começa. Feliz 2022 e uma boa leitura.

Gabriel Raad

CEO da Laguna

Viajar



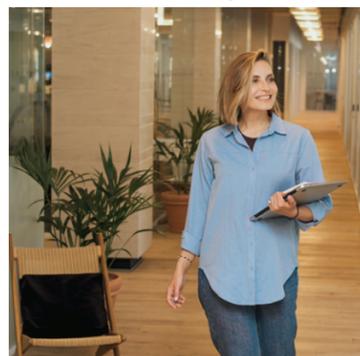
Butão, o último paraíso dos Himalaias

Celebrar



A cara do verão

Inovar



Trabalho não é um lugar

Curitiba Inconfundível



Novos ares para a arte

EXPEDIENTE

A Revista Laguna é publicada pela **Construtora e Incorporadora Laguna** - Av. Iguaçu, 2820, 21º andar, Água Verde, Curitiba/PR - construtoralaguna.com.br - Coordenação Editorial e Textos: **Equipe de Marketing da Construtora e Incorporadora Laguna** e

Pulp Edições Editora-chefe e Jornalista Responsável: **Fernanda Ávila (DRT/PR: 3884)** - Repórteres: **Vicente Frare** e **Thais Porsch** - Revisão: **Franciele Bueno** - Editora de Criação: **Patricia Papp** - Editora de Arte: **Karolyna Piazzetta** - Edição e Diagramação:

Pulp Edições - pulpconteudo.com - Impressão: **Gráfica Comunicare** - (41) 3029 8088 - comunicare.com.br - Tiragem: 1800 exemplares - Banco de Imagens: **Shutterstock** e **Unsplash** - Capa: **Ana Carolina Canton Delai** - Foto de Capa: **Caroline Ritzmann**.



Foto: Rodrigo Fumaca

Os encantos do chá

Não é apenas o chá. A paixão da Ana Carolina Canton Delai, criadora da Catherine Fine Teas, envolve todo o universo da bebida mais consumida do mundo: da colheita à mesa posta.

Formada em Direito, Ana Carolina Canton Delai escolheu a vida de empreendedora e foi atrás do seu sonho de menina ao buscar cursos de aperfeiçoamento e tornar-se sommelier de chás pelo Instituto Chá e tea blender e pelo Club del Té, de Buenos Aires. Inspirada por uma tradição familiar e impulsionada pelas experiências de viagem, a empresária criou uma loja especializada em curadoria de chás do mundo inteiro, além de criar blends – misturas variadas de sabores – que estão fazendo sucesso em Curitiba. Nessa entrevista ela conta como foi essa trajetória e divide uma receita refrescante para o verão.

Como o chá entrou na sua vida?

Resposta: Tomo chá desde criança e fui muito influenciada pela minha bisavó, pela minha avó e pela minha mãe. Catarina é o nome da minha bisavó italiana e foi por conta dela que surgiu o nome da Catherine Fine Teas. Desde criancinha, minha mãe colocava infusões do quintal na minha mamadeira e, quando eu era pequena, minha mãe e minha avó se reuniam para fazer o chá da tarde em casa e eu adorava, era o momento que eu tinha junto com elas.



Pode nos contar como é o trabalho de um *sommelier* de chá e o que é *tea blender*?

Resposta: Um *sommelier* de chá é um especialista em chá e em tudo que está relacionado a essa bebida. Somos eternos curiosos. Precisamos estar sempre nos aprimorando e desenvolvendo o paladar, as habilidades técnicas e sensoriais. Temos um conhecimento profundo sobre a cultura, a capacidade para saber a forma e o método correto para preparar cada chá, o domínio de análise sensorial, entendemos as principais características, conseguimos distinguir e avaliar a qualidade dos principais tipos e variedades e fazer harmonizações, além de indicar os acessórios corretos para o preparo. Já o *tea blender* é um profissional qualificado para criação de *blends*, que são as misturas de chás. Somos capazes de criar uma arquitetura harmoniosa entre a textura e o sabor dos diferentes ingredientes, além de combinar benefícios. O trabalho do *tea blender* é saber analisar e entender os principais tipos de chá de cada região, seus perfis sensoriais para saber o que combina e o que não combina. Não é uma tarefa simples criar um *blend*. Cada *blend* possui um propósito específico e a gente tem que trazer esses elementos para explorar esses propósitos.

Quais experiências e viagens foram mais marcantes na sua trajetória?

Resposta: Eu e a minha mãe sempre fomos muito curiosas com relação ao mundo dos chás, e, toda vez que viajávamos, íamos buscar uma casa de chá para consumir, aprender e trazer para casa. Trouxemos *blends* como lembrança de todas as cidades que conhecemos juntas. Uma das viagens que me trouxe muita experiência foi o intercâmbio que fiz na Inglaterra. Eu morei em Oxford e foi lá que eu criei o hábito de consumir chá com leite e entendi a cultura inglesa de consumo do chá. Minha viagem mais recente, que me



Existem diversos livros didáticos, mas eu acho que o mais bacana é consumir, ir aos lugares, sentir os aromas, provar, viver as experiências

trouxe mais experiência, foi para a China. Passei 30 dias convivendo com produtores, mestres e donos de fábricas, aprendendo as mais diversas formas, desde a plantação, o cultivo e a colheita, até o processamento, que pode ser manual ou por máquinas. Fiz várias degustações, foi muito enriquecedor.

Em comparação com outras culturas, no Brasil há pouca tradição do chá. Você vê alguma mudança nesse sentido nos últimos anos?

Resposta: Eu acho que já teve menos, esse mercado vem crescendo muito. Principalmente quando falamos dos chás que são mais voltados ao bem-estar, daqueles para serem consumidos nos momentos de autocuidado, de prestar atenção na gente e no nosso coração. Eu vejo uma mudança na busca por hábitos saudáveis.

Na Catherine, você vende chás para serem também usados em outras receitas, como drinks e sobremesas. Pode nos contar um pouquinho mais sobre isso?

Resposta: Trabalhamos com chás para todos os momentos. Desde que criamos a Catherine, sempre buscamos trazer várias opções de coisas que você pode fazer com o chá. Então as sobremesas e as receitas, tanto de doce quanto de comida salgada, as harmonizações

com comida e os drinks são algumas das formas de utilizar os *blends* em vários momentos. Também pode ser usado para temperar carne, para fazer bolo, entre outras. Divulgamos várias receitas legais no nosso Instagram (@catherine.finetas) e no blog.

Quais são suas dicas e sugestões para quem quer imergir no universo dos chás?

Resposta: A dica para quem quer entrar mais no mundo dos chás é acompanhar as redes sociais de pessoas que entendem sobre o assunto. Existem diversos livros didáticos, mas eu acho que o mais bacana é consumir, ir aos lugares, sentir os aromas, provar e viver as experiências.

Você também trabalha com inspirações regionais, alguma referência a ervas encontradas na vegetação brasileira, herança de povos originários do Brasil? Pode nos falar mais sobre isso?

Resposta: Trabalhamos muito pouco ainda com inspirações regionais. Eu acredito que a Catherine vá entrar nesse mercado esse ano. Temos um *blend* que se chama *Love Recipe*, com erva-mate, que foi feito em homenagem a uma receita que a minha avó fazia. Encontrei no caderno dela, no meio da pandemia, e decidi recriar essa receita. Ficou incrível, entrou para nossa carta fixa e foi muito bem aceita.

Como você acredita que a experiência do chá pode conectar pessoas?

Resposta: De várias formas. A primeira é quando nos conectamos com nós mesmos, na hora do preparo e do consumo. O preparo do chá é especial e demanda muita atenção. Eu acho que isso nos permite um momento de reflexão. Acredito que também conecta pessoas na hora de sentar à mesa e de conversar. Quando existe esse amor pelo chá, as pessoas se aproximam. Eu conheci pessoas incríveis nesse mundo e isso me proporcionou amizades muito bonitas. Quando vim para Curitiba, morava sozinha. Eu era muito nova, tinha 17 anos. Nessa época, as sextas-feiras eram dias difíceis pra mim, porque era o dia em que eu saía com a minha mãe. Então comecei a chamar as minhas amigas para irem tomar chá comigo às sextas, porque era uma forma de eu me conectar com a minha mãe, e com a minha família lá no interior.

Quais os benefícios do consumo de chás para a saúde?

Resposta: Dentro desse mundo, temos os chás e as infusões. Da família dos chás, que são os que provêm da *Camellia sinensis*, que é uma única planta, extraímos o chá branco, chá preto, chá verde, long, puer e chá amarelo. De cada um deles, de acordo com seu processamento e oxidação, a gente extrai um benefício diferente. E, fora isso, nós temos todas as infusões, que são as cascas, frutas e raízes, que têm, também, cada uma o seu benefício. Chás podem ser antioxidantes, tranquilizantes e/ou digestivos. Podem ter efeitos diuréticos, acelerar o metabolismo e ajudar na concentração. Enfim, cada tipo de chá tem uma propriedade diferente. Então é muito importante saber para que você quer consumir. Por exemplo, se você quer dormir, não pode tomar chá preto, que tem altos níveis de cafeína.

“ ”

Quando existe esse amor pelo chá, as pessoas se aproximam. Eu conheci pessoas incríveis nesse mundo e isso me proporcionou amizades muito bonitas

Você é formada em Direito, mas resolveu empreender. Como tem sido essa experiência? Que aprendizados gostaria de compartilhar?

Resposta: Empreender está no meu sangue. Meu pai é empresário e eu sempre tive essa vontade de empreender, de criar, de ter essa liberdade para trazer coisas bonitas e momentos felizes para as pessoas. Eu gosto do que é bonito, do que faz bem, e o mundo dos chás é um mundo infinito. Empreender é maravilhoso e difícil ao mesmo tempo. Existem momentos complicados, desafiadores, que trazem muitas experiências e oportunidades. Sempre vai ter gente querendo copiar ou passar por cima, mas, se você fizer tudo com amor, isso transparece e as pessoas conseguem visualizar o carinho colocado em cada pedacinho do que você faz. E vale muito a pena. Nos dias difíceis eu sempre tento lembrar o quanto eu amo o que eu faço e o quanto meu trabalho pode impactar de uma forma positiva a vida das pessoas.

Refresco de Abacaxi com blend Camillo

Ingredientes:

- ☞ 2 colheres (chá) do blend Camillo
- 🍍 2 rodelas de abacaxi
- 📄 400 ml de água gelada
- 🍵 100 ml de água quente (90 °C a 100 °C)
- 🧊 gelo a gosto

Modo de preparo (2 porções)

Prepare uma infusão com o blend Camillo na água quente por 5 minutos. Coe e coloque no liquidificador com o abacaxi cortado em cubos e a água gelada. Bata bem, coe novamente e sirva com gelo.



Foto: Bia Nawiack

LANÇAMENTO



VAZ
BATEL

Se deu
vontade,
MUDE.

Residências conceito
de 53m² a 125m² privativos
na Av. Vicente Machado, 1056

Venha conhecer a residência
conceito decorada na
R. Major Heitor Guimarães, 1740

Imagens meramente ilustrativas. Alvará de construção 377122, emitido em 6/7/2021.
Incorporação Imobiliária: R-1-123.114 em 23/08/2021.

41 3259 1801 construtoralaguna.com.br/vazbatel

LAGUNA
INCONFUNDÍVEL



Contente-se com você

Você se sente parte ou refém do mundo digital? Essa pergunta está ganhando força em meio a um universo cada vez mais conectado e dependente das plataformas digitais.

No mundo todo, inclusive no Brasil, está surgindo um movimento que prega a “vida digital consciente”, com o objetivo de diminuir o impacto negativo das redes em nossa saúde mental, no trabalho, nas relações e nas emoções.

Por terem acesso desde cedo às tecnologias, os jovens são os mais vulneráveis aos “sintomas” do uso prolongado das redes sociais. Um levantamento feito pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) revela que 41% dos jovens brasileiros já relataram sentir tristeza, ansiedade ou depressão acessando os meios digitais. Outro estudo, de 2020, feito pela Canadian Journal of Psychiatry, aponta que passar muito tempo em frente às telas está diretamente relacionado a um crescimento da ansiedade.

Porém, segundo o mesmo estudo, há formas de reverter esse quadro: pesquisadores notaram que o efeito pode funcionar inversamente. Ou seja, uma redução no uso de telas pode gerar menos tensão e uma saúde mental melhor. Então, como encontrar o equilíbrio para que a nossa relação com a internet não nos deixe doentes?

Daniela Arrais é jornalista e sócia-fundadora da Contente, um estúdio de criação que trabalha para promover uma conexão genuína e uma vida digital mais atenta e consciente. O Instagram da marca (@contente.vc) possui mais de 250 mil seguidores e levanta reflexões diárias sobre a nossa relação com a internet através, principalmente, da hashtag #AInternetQueAGenteQuer. Em entrevista, Daniela conta como podemos ter uma relação mais saudável com o digital e sermos menos dependentes das telas.



Como surgiu a ideia de criar a Contente?

O perfil do Instagram @contente.vc surgiu há dois anos e meio, quando eu e minha sócia, Luiza Voll, percebemos que várias conversas, palestras e interações do nosso blog estavam ganhando mais tração. Nossa missão como empresa é pensar, refletir sobre a internet que a gente quer que exista. Queremos instigar as pessoas a ponderarem como anda a relação delas com o meio digital, pois ele mexe com as nossas emoções, nossas relações e com a vida em sociedade.

Na sua visão, como a ansiedade se relaciona com as redes sociais?

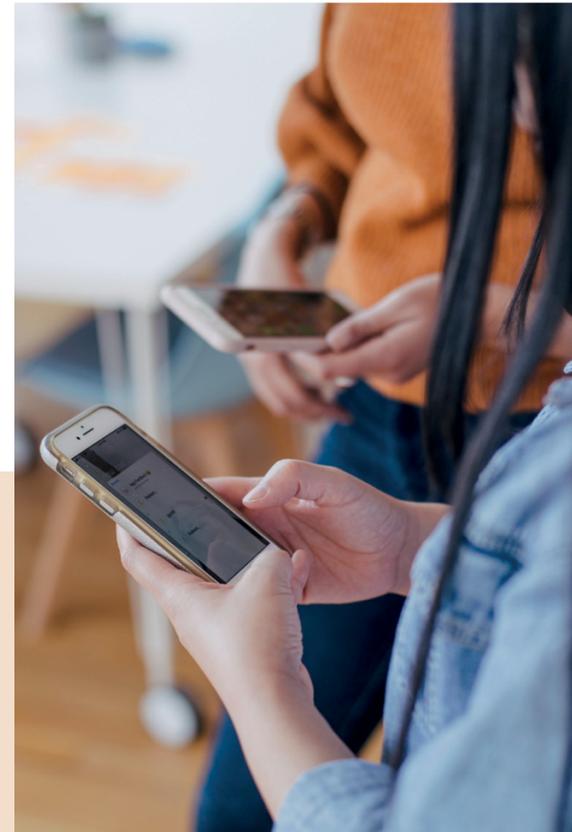
Quando abrimos as redes sociais, nunca sabemos o que vamos ver. O mecanismo das redes é feito para que tenhamos essa surpresa, é por isso que entramos tantas vezes por dia. Hoje, há muito mais conteúdo do que somos capazes de consumir, e é claro que isso causa ansiedade.

Em um mundo que exige cada vez mais presença digital, tanto no trabalho como nas nossas relações pessoais, como conseguir "desconectar" ao fim do dia?

Acho que é cada vez mais difícil desconectar. É preciso entender por que estamos o tempo inteiro querendo pegar o celular e como estamos fazendo o uso da internet. Estamos apenas vendo o que os outros fazem ou estamos usando as redes para também produzir alguma coisa que faça sentido para nós? Esse trabalho de desconexão tem muito a ver com como a internet ocupa espaço na sua vida. É preciso fazer uma análise. Quando ganhamos consciência, atuamos de uma forma mais saudável.

Como você enxerga o ócio? É importante "não fazer nada"?

É muito importante! Mas acredito que isso seja ainda uma grande dificuldade, ainda mais no contexto de pandemia – em que a vida ficou muito reduzida às telas. É muito fácil ficar pulando de uma tela para a outra vendo mil coisas, porém é muito difícil ficar só com a gente mesmo. Fazer nada é um ato de resistência contra a demanda infinita de conteúdo a que temos acesso todos os dias.



Como seria a internet ideal para você?

A internet ideal é uma em que cada vez mais as pessoas tenham consciência da tecnologia nas suas vidas, pois os impactos são enormes. Ela afeta até nossa democracia. A internet deve ser feita por pessoas múltiplas, plurais, conscientes de seu papel no mundo e do digital na vida delas. Assim, no futuro, poderemos ser menos reféns das redes e provocar mudanças, novas regulações, atentar-nos para o poder que as grandes empresas de tecnologia detêm. Na internet que a gente quer, somos protagonistas do nosso uso e do que esperamos das plataformas.

“ Imagine uma sociedade que, antes de escovar os dentes e tirar os pés da cama, abre três redes sociais, o WhatsApp e o e-mail. ”

- @contente.vc

Fique de olho:

Duas propostas para usar a internet e preservar sua saúde mental:

1. Ter consciência on-line

Não é sobre uma hora para ficar na internet, mas pensar que a internet vai querer mostrar a você coisas demais e gastar seu tempo. Então vale desfrutar quando navega e identificar quando basta.

2. Ter contato com tudo que não envolve internet

Natureza, arte, música, trabalhar com as mãos, dançar. As atividades podem até envolver internet, como fazer aula de yoga on-line, mas não dependem dela.

Fonte - @contente.vc

Duplex sem excessos

O clássico e o contemporâneo em um ambiente aconchegante e requintado



Estilo clássico com uma leitura contemporânea em um ambiente predominantemente monocromático. Essa foi a ideia principal da designer de interiores Monica Pajewski para este duplex de 260 m² localizado no MAI Home, empreendimento da Laguna que fica em uma região nobre de Curitiba.



Atendendo ao gosto da cliente, que traz em sua bagagem cultural a preferência pelo clássico, o projeto trabalhou o equilíbrio entre os estilos com o objetivo de criar uma atmosfera acolhedora e requintada,

explica Monica. O projeto favoreceu a iluminação natural, resultado do pé direito duplo. A paleta de cores neutras e o mobiliário de linhas retas ajudaram na composição de um ambiente sofisticado, convidativo e sem excessos.

O projeto tinha como requisito a utilização de tons neutros com linhas puras e toque clássico. O material mais explorado no projeto foi a laca com acabamento alto brilho na cor branca, uma das exigências da cliente, que adora o branco como cor principal para a decoração.

Os detalhes em metal dourado, presente nos pés das poltronas, banquetas, puff's e painel de recorte a laser, o espelho e os lustres de cristal também contribuíram para o clima de requinte.

A área gourmet ganhou um biombo de linhas orgânicas, que tem a função de dividir as salas e camuflar a churrasqueira. Outro destaque dessa peça é a imponente bancada de mármore.

O apartamento conta com um sofisticado sistema de automação que permite que os moradores tenham controle, via aplicativo, e operem o sistema remoto de onde estiverem.



Para as janelas, a aposta foi trabalhar com cortinas em tecido leve que permite a passagem da luminosidade e explora a claridade natural.

A parede da escada contribuiu para o estilo contemporâneo inserindo o visual de volumetria do revestimento cerâmico em 3D. Na sala, o painel da TV recebeu uma iluminação indireta – também em laca branca alto brilho. Para proporcionar o conforto desse ambiente, um sofá motorizado faz divisa com a bancada do home office.

Fotos: Nenad Radovanovic



**Monica Pajewski é formada em Design de Interiores e Marketing e Propaganda. Participou da CasaCor PR em 2018 e 2019, e teve seus projetos premiados em ambas as edições. Em 2019 recebeu o prêmio de profissional do ano, além de assumir a diretoria da ABD, Associação Brasileira de Designers de Interiores.
Foto: Arieta Vavassori*



O EDIFÍCIO MAIS SUSTENTÁVEL DO MUNDO É UM IMÓVEL-ARTE LAGUNA.

Vencedor do prêmio LEED Homes Awards 2021.

A sustentabilidade está no DNA da Laguna e o reconhecimento pelas boas práticas veio com o prêmio LEED Homes Awards 2021 para o LLUM Batel, considerado o edifício mais sustentável do mundo. É a primeira vez que um empreendimento brasileiro recebe o prêmio, direcionado a projetos que promovem a qualidade de vida dos residentes e impactam positivamente o meio ambiente.

Laguna. Inconfundível.



15% de redução no consumo de energia.



20% de redução no consumo de água.



Mais de 50% da madeira da obra é certificada FSC.



Preferência por materiais reciclados e regionais na obra.



construtoralaguna.com.br



25 ANOS

Butão, o último paraíso dos Himalaias

O minúsculo reino do Butão, espremido entre China e Índia, transformou seu isolamento em atrativo para turistas que buscam destinos incomuns.

São muitas horas de voo para finalmente aterrissar na pequena pista do aeroporto de Paro, o único do Butão onde aviões vindos do exterior conseguem, em boas condições climáticas, pousar. A cada ano, cerca de 250 mil visitantes têm o privilégio de conhecer este reino budista em que o ritmo da vida ainda é dócil e uma certa aura de pureza é preservada.

Os atrativos para os visitantes são florestas, dzongs (templos), picos nevados e uma rede hoteleira de grande conforto. O grande agito na capital Thimphu se dá no campo de práticas de arco e flecha, o esporte nacional. Cerca de 65% do território do Butão ainda é coberto de mata nativa. As estradas serpenteiam montanhas nevadas e os congestionamentos se dão com a passagem de rebanhos e manadas. Não há pressa, tudo acontece no seu devido tempo.



Quando o governo butanês decidiu abrir o reino para o turismo, criou-se a estratégia do "high value-low impact", ou seja, preço alto e impacto ambiental e social baixos. Para isso é preciso pagar uma taxa de US\$ 250 por dia, ter um guia e um motorista locais e um roteiro previamente aprovado por uma das agências privadas locais. Foram selecionadas algumas redes de hotéis de luxo e poucas partes do país são acessíveis. Por isso, mesmo em outubro, na alta temporada, há a sensação de estar num lugar com pouquíssimos outros turistas.

Os pontos principais de visita são as cidades de Paro e Thimphu, ambas com dzongs interessantíssimos, centros culturais e museus. Os cânticos dos monges e as pinturas budistas cheias de divindades multicoloridas e monstruosas são típicos de cada dzong. Por mais parecidos que sejam vistos do exterior, são incrivelmente diferentes do interior. Mesmo com o guia local a tiracolo, é possível explorar à vontade, e até mesmo visitar alguns dos barzinhos na rua principal da capital no fim de tarde.



O vale de Punakha, para quem dispõe de um pouco mais de tempo, fica a duas horas de Thimphu, cruzando o passe de Dochula, onde fica o Jardim Botânico Real. A estrada parece penetrar a vegetação luxuriante, e a cada curva se veem monastérios e "stupa" (monte em sânscrito). No vale há pequenas fazendas de milho e arroz com agricultores vestidos de trajas típicos. Pinturas de falos, simbolizando a fertilidade da região, adornam as paredes de casas e lojas.

O cartão-postal do Butão é o templo do Ninho do Tigre, a 40 minutos de carro de Paro. É uma subida que exige forma física, já que se encontra a mais de 3 mil metros de altitude. Sedentários ávidos por fotos podem subir no lombo de burricos. O templo está incrustado no topo de uma montanha e é muito sagrado para a população local. A energia do lugar é palpável e muita gente sente-se tocada por uma força esotérica jamais sentida. Boa para enfrentar a caminhada de volta.

Dicas práticas



Os voos para Paro partem de Nova Délhi, Bangkok e Cingapura. Planeje ao menos cinco dias para o Butão se quiser ficar apenas entre Paro e Thimphu, e um pouco mais para estender a viagem a Punakha.



As melhores épocas são a primavera (abril e maio) e o começo do outono (outubro). Chove muito no verão devido às monções (fenômeno climático que provoca fortes chuvas e longas secas durante diferentes períodos do ano). Faz bastante frio no inverno com nevascas e fechamento de estradas.



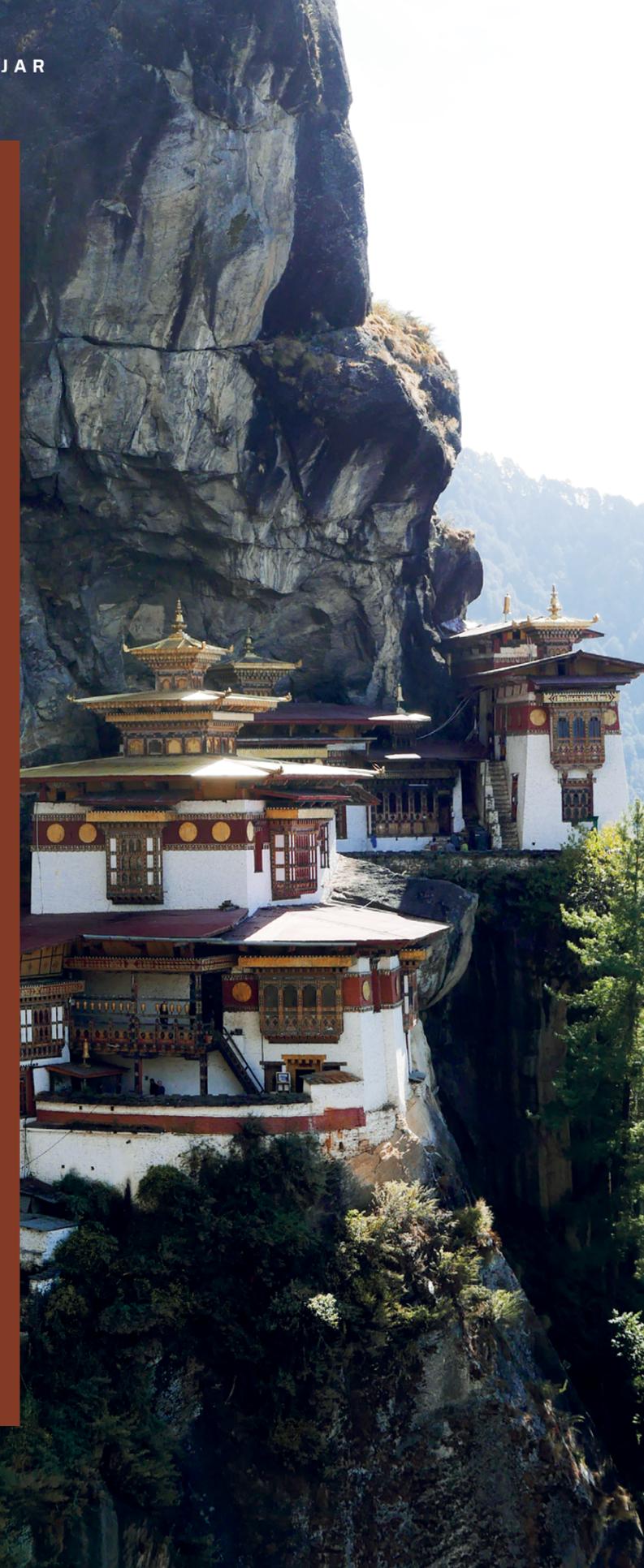
É preciso montar um pacote para obter o visto de entrada. Uma agência de viagens poderá ajudar muito.



Passar uns dias na Índia ou na Tailândia antes de ir ao Butão pode ser uma ótima forma de ajustar-se ao fuso horário da região e estar mais em sintonia para aproveitar a viagem.



Devido à pandemia de COVID-19, as regras de entrada nos países estão mudando com bastante frequência. Fique de olho nas últimas atualizações no site www.iatatravelcentre.com/world.php





A cara do verão

No verão, os dias ficam mais longos, as noites mais quentes e as bebidas mais refrescantes

Assim como na moda e na gastronomia, a coquetelaria também tem tendências de comportamento e preferências. Para o verão 2021/2022, o gin continua sendo uma aposta de bartenders e mixologistas (especialista que aplica técnicas de gastronomia na criação de drinks). O sabor suave do gin combina perfeitamente com frutas, ervas, xaropes e especiarias, permitindo combinações criativas. Espumantes, vinhos rosé e rum também aparecem em várias receitas que prometem brilhar nesta estação.

Luiz Antonio e Nathalia Moreira são os bartenders do Yard. Localizado na Al. Pres. Taunay, o “bar de experiências” é inspirado nos clubs europeus e oferece drinks autorais com receitas pensadas para o público curitibano. A consultoria dos drinks e cocktails foi feita por Vinicius Kodama, que trabalha na área de coquetelaria há anos e já passou por casas como o +55. Atualmente, ele é manager no Ponto Gin.

Os especialistas do Yard, Luiz e Nathalia, compartilham duas receitas exclusivas para você preparar drinks fáceis e refrescantes em casa.

Fotos: Hana Lidia

Yard Breeze

O Yard Breeze tem esse nome porque é fresh, suave e combina com descontração. A receita leva principalmente frutas tropicais e rum.

Ingredientes:

-  60 ml de rum
-  15 ml de xarope de capim-limão
-  15 ml de xarope de gengibre
-  15 ml de limão-taiti
-  30 ml de suco de abacaxi
-  3 medidas de água de rosas

Como fazer:

Colocar todos os ingredientes na coqueteleira, bater até misturar e gelar, coagem simples. Servir em uma taça de gin, com um capim-limão para guarnição.



Passion Berry

O Passion Berry, como o nome já diz, leva frutas silvestres apaixonantes e complementa tudo com um clássico gin e Aperol.

Ingredientes:

-  15 ml de Aperol
-  45 ml de gin
-  15 ml de xarope de framboesa
-  60 ml de suco de abacaxi
-  15 ml de limão-taiti
-  15 ml de xarope de gengibre

Como fazer:

Colocar todos os ingredientes na coqueteleira, bater até misturar e gelar, coagem simples. Pode ser servido em uma taça longa ou um copo Collins, com um topo de hortelã para a guarnição.





Trabalho não é um lugar

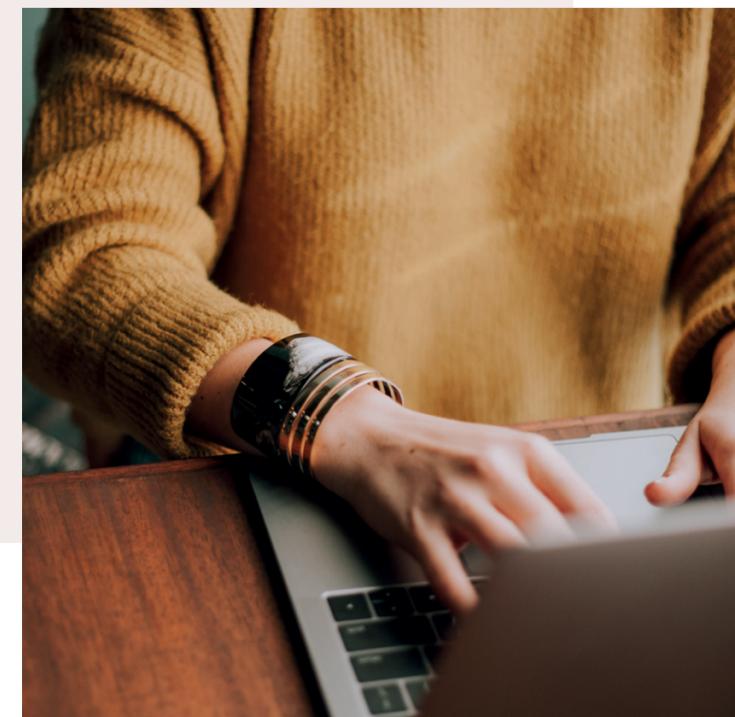
Como o presencial e o remoto podem coexistir de forma saudável e produtiva a partir de agora

Depois de quase dois anos de aprendizado, empresas de todos os portes estão buscando formas de adaptar a rotina de seus colaboradores a uma nova realidade, na qual várias modalidades de trabalho possam coexistir de forma saudável e produtiva. Se antes o chamado anywhere office (em português, escritório em qualquer lugar) parecia possível apenas para nômades digitais, empreendedores da economia criativa ou funcionários de startups, agora é realidade até em grandes corporações.

A última edição da Pesquisa Aon de Benefícios, estudo que há 17 anos acompanha a evolução das práticas de RH, mostra que hoje 73,3% das empresas mantêm algum regime de trabalho remoto. Esse número era de 21% no estudo de 2018/2019. A mudança nas porcentagens vem acompanhada de uma grande transformação na cultura das empresas e exige não só novos acordos, mas estraté-

gias para manter o engajamento da equipe, ferramentas para garantir a qualidade do trabalho e toda uma revisão nos pacotes de benefícios oferecidos aos funcionários.

Adaptar-se ao trabalho remoto pode ser mais simples para uns do que para outros e varia de acordo com o projeto, a área de atuação e a função exercida.



"O contato presencial é importante para fortalecer o vínculo entre as pessoas, para reforçar a confiança dos colaboradores na empresa e aumentar a conexão. Uma conversa olho no olho, uma reunião cheia de energia com troca de ideias estimula a criatividade, deixa as pessoas mais animadas. O trabalho remoto é muito bom quando precisamos ter foco, concentração, mas é preciso equilibrar com o presencial para manter o time engajado", argumenta Fhabyo Matesick, sócio da consultoria Creative Capital e diretor de planejamento de novos negócios da agência Páprica Comunicação. Matesick também destaca um dos maiores benefícios dessa nova realidade, em que diferentes modelos de trabalho podem coexistir:

“ ”

uma grande vantagem é a possibilidade de encontrar talentos, parcerias e novas oportunidades em qualquer lugar do mundo.



Essa também é uma visão dos executivos do Grupo Boticário, que, um ano após deixar boa parte da equipe em home office, anunciou a adoção de três modelos ao mesmo tempo: presencial para funcionários das fábricas, centros de distribuição e lojas físicas; home office para empregados, que não precisam de equipamentos da empresa e trabalho híbrido para quem precisa utilizar espaços da empresa em alguns momentos (como o time de pesquisa e desenvolvimento e de tecnologia). Segundo Sandro Bassili, vice-presidente de pessoas do grupo, "o RH desempenha uma função fundamental hoje em dia nas organizações e, em movimentos como esse, mostramos o quanto estamos atentos às tendências e necessidades dos nossos times. Com a novidade, vamos oferecer uma experiência totalmente nova para os colaboradores; muitos deles agora podem morar em qualquer lugar do Brasil. Isso amplia também nossa diversidade e capacidade de atração de talentos. E isso se reflete para os consumidores, na qualidade dos serviços e produtos que oferecemos".

A alternativa mais provável é que nenhum modelo irá eliminar outro. Eles irão coexistir, sendo determinados pelas funções desempenhadas pelos colaboradores das empresas. Independentemente da hora ou local, na praia ou no coworking, nossa relação com o trabalho não é mais a mesma. Com experiências diversas, os novos modelos de trabalho vieram para mostrar que trabalhar é uma atividade, e não um lugar.



ANTES DE INVESTIR EM IMÓVEIS, É PRECISO ESTAR **POR DENTRO!**

A W Investments, grande parceira da Construtora Laguna, tem o propósito de ajudá-lo(a) a encontrar o lar dos seus sonhos. Conhecendo os bairros mais desejados de Curitiba, ela sempre está por dentro dos últimos lançamentos do mercado.

A equipe da W é formada por profissionais qualificados e experientes que são especialistas no mercado de imóveis. Por meio de uma consultoria personalizada, eles identificam e analisam as suas necessidades, a fim de encontrar o imóvel ideal para você e também excelentes oportunidades de investimento.

Solicite nossa assessoria e conheça detalhes exclusivos dos empreendimentos. Afinal, estar por dentro faz parte da nossa missão de realizar ótimos negócios!

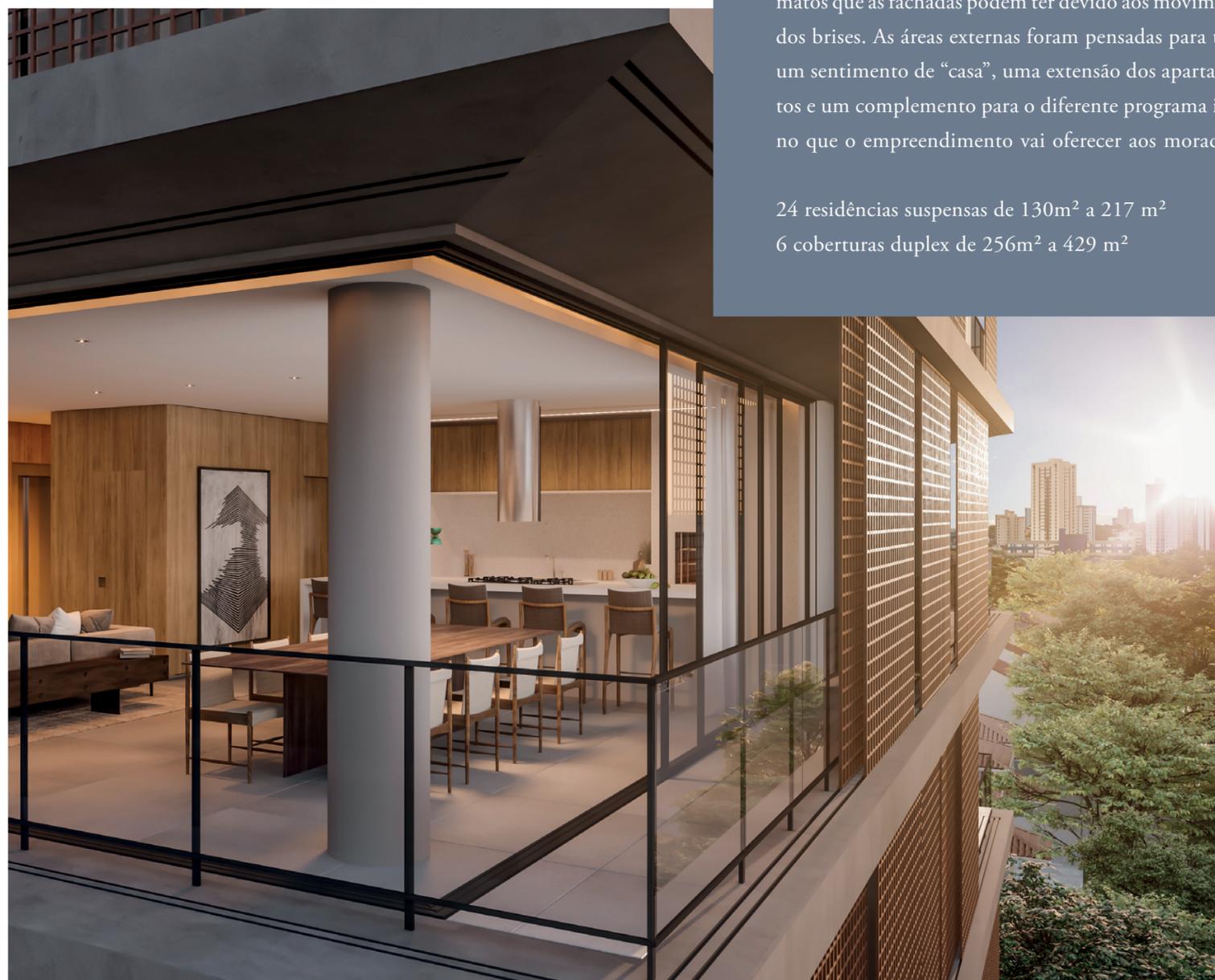


Gentileza da Laguna

A frase "gentileza gera gentileza", de José Datriño, o Profeta Gentileza, que foi homenageado por Marisa Monte e fez história nas ruas do Rio de Janeiro ao pintar as pilastras da Usina do Gasômetro com palavras de afeto e bondade, transcende os limites da arte e transforma-se no conceito de Gentileza Urbana. O termo passou a fazer parte da arquitetura, do urbanismo e do paisagismo e é utilizado para se referir à obras privadas que priorizam o bem comum, respeitam o meio ambiente e promovem maior qualidade de vida para as pessoas no entorno, uma prática que vem ganhando cada vez mais destaque em cidades brasileiras.

Esse é o conceito aplicado no Refúgio AMPIO, terreno localizado no Bigorrião que será área de um novo empreendimento da Laguna. Enquanto a obra não começa, o espaço ganhou áreas de contemplação, bicicletário e Espaço Pet. "O Refúgio AMPIO está localizado em uma região residencial, calma e aconchegante de Curitiba, em um dos mais altos pontos da Rua Euclides da Cunha", conta André Marin, diretor de incorporação da Laguna.

Foto: Marcelo Araujo



Sobre o AMPIO

O empreendimento, que tem o projeto assinado por Ricardo Amaral, será lançado no primeiro trimestre de 2022. Com uma arquitetura que se guia pelo sol, o design do empreendimento terá um jogo de volumes, linhas minimalistas, modernas e sóbrias, alinhadas com a sofisticação. Um dos destaques do projeto são os diferentes formatos que as fachadas podem ter devido aos movimentos dos brises. As áreas externas foram pensadas para trazer um sentimento de "casa", uma extensão dos apartamentos e um complemento para o diferente programa interno que o empreendimento vai oferecer aos moradores.

24 residências suspensas de 130m² a 217 m²
6 coberturas duplex de 256m² a 429 m²



Refúgio AMPIO

Rua Euclides da Cunha, 913
Esquina com a Rua José Domakoski
De segunda a domingo, das 9h às 19h30

Incorporadora do Ano

Reconhecimento do mercado imobiliário

A Construtora e Incorporadora Laguna recebeu o prêmio Incorporador do Ano, em uma solenidade promovida pela Associação dos Dirigentes de Empresas do Mercado Imobiliário do Paraná (Ademi-PR). Considerado o Oscar do mercado imobiliário paranaense, o evento reuniu autoridades, líderes setoriais, imprensa, empresários, executivos e profissionais do setor em um jantar de gala no Centro de Eventos Positivo, no Parque Barigui. “Muito antes de pensar em qualquer reconhecimento, trabalhamos para marcar a sociedade com projetos capazes de proporcionar mais conforto, eficiência energética e consumo consciente para nossos clientes, e gerar impacto positivo para a sociedade. Acreditamos e incentivamos a discussão sobre edificações sustentáveis e mantemos o compromisso de buscar soluções inovadoras em cada empreendimento, com a intenção de aprimorar a relação do ser humano com as edificações e o ambiente”, afirmou Gabriel Raad, CEO da Laguna.

A premiação da Ademi-PR é bianual e tem a finalidade de estimular a excelência profissional no setor imobiliário, reconhecendo as empresas associadas que mais se destacaram no período pelas boas práticas corporativas empregadas no planejamento e na execução dos lançamentos imobiliários no estado. Além disso, homenageia os profissionais que contribuíram para a valorização e o desenvolvimento do setor. Os ganhadores de oito das 14 categorias foram selecionados por uma comissão de análise, formada por: Leonardo Pissetti (presidente da Ademi-PR); Fernando Antonio Tha (diretor do Núcleo de Imobiliárias da Ademi-PR); Jacirlei Soares Santos (conselheiro fiscal da Ademi-PR); Ricardo Reis (CEO da Reis Real Estate); Ana Amélia Filizola (vice-presidente do Grupo GRPCOM); Leonardo Hauer (presidente da AsBEA-PR) e Rodrigo Rodrigues (diretor-presidente da Opus Múltipla).



Mantemos o compromisso de buscar soluções inovadoras com a intenção de aprimorar a relação do ser humano com as edificações e o ambiente

Foto: Eneas Gomez

LLUM Batel, o edifício mais sustentável do mundo

Um prêmio inédito para uma empresa brasileira

A US Green Building Council (USGBC) – organização sem fins lucrativos, criadora do selo LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), que promove a sustentabilidade e certifica edifícios e comunidades verdes em todo o mundo – anunciou este ano o LLUM Batel, imóvel arte da Construtora Laguna, de Curitiba, como vencedor do prêmio LEED Homes Awards. Além de um júri técnico, o USGBC abriu votação para o público que escolheu, entre 10 finalistas, qual empreendimento representa excelência em construção verde, com base nos seguintes critérios: impacto/igualdade; design; sustentabilidade e saúde e bem-estar. Essa é a primeira vez que um edifício brasileiro recebe o prêmio, que celebra projetos residenciais e incorporadores que promovem a sustentabilidade para melhorar a qualidade de vida dos residentes e impactar positivamente o meio ambiente. “Na prática, o prêmio coloca o LLUM como o edifício mais sustentável do mundo. Essa é uma grande conquista para nós, da Laguna, para a cidade de Curitiba e para o país”, comemora Gabriel Raad, CEO da Construtora Laguna, que é pioneira e líder em construção verde no mercado brasileiro e tem o maior número de selos sustentáveis da região Sul do Brasil.



Foto: Daniel Castellano

“Na prática, o prêmio coloca o LLUM como o edifício mais sustentável do mundo. Essa é uma grande conquista para nós, da Laguna, para a cidade de Curitiba e para o país”



Por dentro da obra

PINAH

As obras do PINAH se aproximam dos 7% do cronograma total, em fase de contenção e fundação da área, próximo de sua conclusão e iniciação da fase de estrutura.

O melhor de Curitiba na alameda mais charmosa da cidade, acompanhado de Araucárias centenárias no terreno.

Alameda Presidente Taunay, 680

(41) 3259 1801



ALMÁA Cabral

As obras do ALMÁA Cabral chegaram a mais de 98% do cronograma total, e estão em fase de acabamentos gerais e internos

O imóvel-arte inovador e sustentável fica a poucos minutos do centro de Curitiba. É um oásis urbano com vista para a Serra do Mar e o campo de golfe do Graciosa Country Club.

Stand de vendas e decorado: Av. Nossa Senhora da Luz, 636

(41) 3259-1801



MAI Terraces

As obras do MAI Terraces já chegaram a 56% do cronograma total, com as fases de esquadrias e vedações avançando.

O empreendimento tem entrega prevista para o segundo semestre de 2022 e vai proporcionar experiências únicas aos moradores, todos os dias.

Espaço Laguna: Rua Major Heitor Guimarães, 1740

(41) 3259 1801



O primeiro passo para grandes realizações

Inovação, pesquisa e muita estratégia são parte fundamental do processo de criação de um empreendimento com potencial de impactar a sociedade.

Fernando Berticelli Basso atua na fase em que tudo começa. É ele quem identifica as melhores oportunidades e dá o primeiro passo no complexo processo que começa na escolha do terreno e se transforma em grandes empreendimentos. Formado em Engenharia Civil pela UFPR, com MBA em Gerenciamento de Projetos na FGV, Fernando está cursando MBA em Real Estate no Ibmec de São Paulo. Todo esse conhecimento é matéria-prima fundamental para a área em que é especialista: Novos Negócios. O engenheiro, que começou na Laguna como estagiário, já completa sete anos na empresa. Nessa entrevista ele conta como funciona o seu setor e por que essa é uma parte estratégica para o sucesso de qualquer projeto.

Como atua a área de Novos Negócios na Laguna?

Resposta: O processo de criação inicia em Novos Negócios. Tudo começa com a busca e identificação dos melhores terrenos da cidade. Tendo em vista um terreno que se encaixa nos nossos requisitos, pensamos no melhor produto para aproveitar da melhor forma o potencial que ele oferece. Para isso, temos sempre em mente o que está acontecendo no mercado local e em outros lugares do Brasil e do mundo. Além disso, compilamos o aprendizado de todos os nossos produtos em desenvolvimento, lançados e entregues para ab-



“ ”

Vivemos na Laguna uma forte cultura de inovação, que nos incentiva a pensar sempre além do comum

Como você vê o mercado imobiliário atualmente?

Resposta: O mercado imobiliário vive os ciclos de crescimento e retração da economia de forma intensa. Um empreendimento concebido em determinado momento é entregue em outro cenário econômico, diferente do anterior. Afinal, são anos de planejamento, aprovações, desenvolvimento e obra até a entrega. Isso faz com que várias oportunidades sejam identificadas para nos mantermos sempre competitivos. Algumas dificuldades geram soluções interessantes, que não seriam naturalmente geradas em um cenário estável, e isso contribui para a evolução do nosso mercado.

Como a Laguna se destaca nesse cenário?

Resposta: A solidez da Laguna, aliada às entregas e aos lançamentos dos últimos anos, faz com que o reconhecimento da marca pelo público cresça cada vez mais. Isso nos faz buscar um crescimento estruturado e ambicioso para os próximos anos. Vejo com muito otimismo o mercado imobiliário de Curitiba, que tem se qualificado de um tempo para cá. Temos muito mais a entregar para a cidade daqui para frente.

servir as virtudes e melhorias que cada um deles proporciona. Nessa fase, avaliamos diversas possibilidades de uso para o imóvel. O que se encaixa melhor no terreno, considerando localização, vizinhos, entorno, demografia, vocação, zoneamento, potencial construtivo, área do terreno, geometria, topografia e vegetação. Pode ser residencial, comercial, corporativo, lojas, hotel. Ou então um uso misto, combinando diversos produtos diferentes. São muitas possibilidades para avaliação e definição nesse momento. A partir disso, nós nos aprofundamos em estudo de massas, pesquisas de mercado e análises específicas que passam segurança para a empresa de que aquele é um bom negócio, alinhado com os nossos objetivos. Para isso, desenvolvemos estudos de viabilidade, que compilam informações do empreendimento proposto e premissas, para que os resultados esperados sejam atingidos. Esse processo é muito dinâmico. Sempre conduzo diversos estudos simultaneamente, para que parte deles prospere e gere resultados para a empresa.

Qual é o papel da inovação nesse processo?

Resposta: Vivemos na Laguna uma forte cultura de inovação, que nos incentiva a pensar sempre além do comum. Buscamos inspirações em outros mercados e segmentos para oferecer experiências diferenciadas para os nossos clientes e para Curitiba. Afinal de contas, o impacto do nosso trabalho como desenvolvedores de empreendimentos imobiliários alcança não apenas o cliente final, usuário direto do imóvel. Geramos mudanças também para todos os que passam pelo imóvel, para as pessoas que trabalham em todas as fases de desenvolvimento, execução de obra e operação do edifício e para a cidade como um todo.

Fotos: Rodrigo Fonseca

Quando a arte transforma a cidade

Conheça o que a região em torno do Museu Oscar Niemeyer tem a oferecer

Quem transita pela região do Centro Cívico dificilmente consegue não fixar o olhar no Museu Oscar Niemeyer (MON), conhecido pelos curitibanos como Museu do Olho, em referência ao anexo construído em 2002. As linhas curvas com utilização de concreto armado, marca registrada do arquiteto que dá nome ao espaço, são exemplo de arquitetura aliada à arte.

Entre as exposições mais célebres de 2021 e 2022, está a mostra “OSGEMEOS: Segredos”, que conta com o maior acervo já exposto dos irmãos artistas Gustavo e Otávio Pandolfo. O Museu reúne mais de 850 itens, entre pinturas, instalações imersivas e sonoras, esculturas e desenhos, atraindo milhares de turistas e curitibanos para usufruir do grafismo da dupla.

Quem for visitar a exposição pode aproveitar para passear pela região. Nos últimos anos, as ruas ao redor do museu foram ganhando espaços charmosos e não faltam opções de bares, restaurantes, cafés e outras atrações por ali. Confira a seguir as nossas sugestões.

Foto: Eduardo Macarios



Confina alguns lugares que não podem ficar fora da sua lista em uma próxima visita à região do MON:



Foto: Divulgação

Curitiba Sunset Café

Como o próprio nome já diz, o Curitiba Sunset Café é o melhor ponto da cidade para ver o pôr do sol. Com vista privilegiada para o MON, o local conta com diferentes containers gastronômicos como o Ganbei, de comida asiática, os hambúrgueres e batatas do O BURGER e a Kreperia, com opções de sorvetes e crepes doces e salgados. O local fica aberto de terça a domingo (assim como o Museu) e é pet friendly.

Endereço: R. Marechal Hermes, 1016



Foto: Divulgação

Café Galeria Portfolio

Um lugar que é escola de fotografia, galeria, livraria e café. O Café Galeria Portfolio reúne gastronomia e arte em um só lugar. Quem for até lá vai encontrar exposições de fotógrafos locais e internacionais e um cardápio que reúne empanadas latinas, pratos de culinária regional – como a deliciosa moqueca de siri –, além de sanduíches, tortas e doces.

Endereço: Rua Alberto Folloni, 634 A



Foto: Divulgação

California Donut Company

No California Donut Company, você vai ter a experiência de degustar uma autêntica rosquinha norte-americana. Fundada por um casal de americanos, a loja nasceu em Florianópolis e se expandiu para Curitiba em 2020. O California Donut Company conta com mais de 20 sabores entre donuts salgados, doces, recheados, com e sem cobertura e veganos. Além disso, há cafés gelados e quentes, chás, sodas italianas e milk-shakes.

Endereço: R. Manoel Eufrásio, 1295



Foto: Divulgação

Empório do Aroma

Good vibes and good food. No Empório do Aroma, você encontra cafés, comidas orgânicas, produtos artesanais para aromaterapia – artigos esotéricos e naturais – e até um espaço holístico, reforçando a conexão com a natureza para o bem-estar. O Empório conta com mesas ao ar livre em um “jardim secreto” cheio de boas energias para um almoço ou café da tarde.

Endereço: Tv. João Bonn, 54



Foto: Divulgação

Prestinaria

A famosa casa de pães curitibana agora tem endereço no museu. No local do antigo Café do MON, agora opera a mais nova Prestinaria da cidade, que já conta com lojas no Bigorrião, Juvevê e São Lourenço. A Prestinaria do MON funciona no modelo take away e, além dos famosos croissants, o público pode levar para casa – ou para o gramado do MON – pastéis de Belém, Le Croques e cafés especiais.

Endereço: R. Mal. Hermes, 999

(ao lado da bilheteria do MON)



Foto: Priscila Fiedler

Café do Moço

Comandado pelo renomado barista Leo Moço, o endereço é o lugar certo para experimentar cafés especiais. A bebida queridinha dos brasileiros pode ser selecionada e torrada na hora, com o cliente escolhendo todos os detalhes do processo. Além disso, a culinária é focada na identidade brasileira, sobretudo na paranaense.

Endereço: Rua Moysés Marcondes, 609



Foto: Divulgação

Osteria Capitolina

Tradicional e legítimo. São essas as principais características do restaurante italiano Osteria Capitolina. O chef Massimiliano Morabito, nascido e criado na Itália, é quem comanda a casa há mais de uma década. A Osteria também é conhecida por servir os pratos de uma maneira inusitada: começa-se a refeição com uma massa e em seguida uma carne, pois “são duas coisas distintas e assim devem continuar”, explica o chef.

Endereço: R. Eurípedes Garcez do Nascimento, 638



Foto: Patricia Papp

Angila + A Loja da Torta

A Argila Botânica é uma loja muito charmosa de plantas, vasos, louças e artigos de decoração. Dentro do espaço, que conta com mesas ao ar livre e um jardim, há A Loja da Torta, com um cardápio muito especial para brunch, almoço e café, além de muitos doces incríveis.

Endereço: Rua Manoel dos Santos Barreto, 152

As ruas em torno do Museu Oscar Niemeyer tornaram-se, nos últimos anos, um dos lugares mais charmosos e animados da cidade. Uma região para se andar a pé e aproveitar o melhor de Curitiba.

Uma esquina icônica

Adoro o encontro do pioneirismo da história com o dinamismo do presente em constante transformação. Meu lugar preferido de Curitiba hoje é o imóvel icônico na esquina entre as ruas Coronel Dulcídio e a Comendador Araújo.

Com mais de 120 anos de história, a casa que já foi residência de Vicente Machado quando era presidente da Província do Paraná é hoje a sede do LIDE Paraná. A primeira Casa LIDE do Brasil e do mundo, que, desde maio de 2021, tem sido endereço de conexões pelo desenvolvimento de negócios para o nosso estado.

Aqui se tornou minha segunda casa, além do meu trabalho. A região que era a antiga Estrada Mato Grosso é cercada de histórias que marcam o desenvolvimento do Paraná, mas também um lugar "cool" em que percorro toda a vizinhança a pé. Com um comércio inovador, ótimos restaurantes, alguns aqui desde a década de 1980, e tudo isso no charme de uma das ruas mais lindas da nossa cidade.

Foto: Rubens Nemitz Jr

Heloísa Garret é jornalista, produtora cultural, especialista em artes visuais, negociação estratégica e empresária do segmento de tecnologia. Presidente do LIDE (Grupo de Líderes Empresariais) no Paraná, entidade referência em networking e negócios, Heloísa é uma das poucas mulheres à frente de entidades empresariais no Paraná. Aos 37 anos, é casada e mãe de três filhos, se diz uma "worklover", ama o que faz e faz o que ama.

Ambientes que inspiram emoções.



Evoluir e fazer morada para o novo. A SCA Curitiba celebra seu novo showroom, pensado e projetado para o futuro. Um convite para você se surpreender e viver o novo com a gente.

BREVE LANÇAMENTO



AMPÍO

RUA EUCLIDES DA CUNHA, 913
a 200m da Prestinaria

24 residências suspensas de 130m² a 217m²
6 coberturas duplex de 256m² a 429m²

41 3259 1801 construtoralaguna.com.br/ampio

