

Prefeitura realiza Sexta Cultural especial de festa julina na Praça 8 de Maio



A Secretaria de Educação da Prefeitura de Taubaté promove nesta sexta-feira (3) a Sexta Cultural na Praça, das 9h às 16h30, na Praça 8 de Maio. O evento contará com apresentação da EMEF Dr. Quirino, zumbanejo, Escolas do Trabalho, artesãos e figureiras. A Secretaria de Educação da Prefeitura de Taubaté promove nesta sexta-feira (3) a Sexta Cultural na Praça, das 9h às 16h30, na Praça 8 de Maio. O evento contará com apresentação da EMEF Dr.

Quirino, zumbanejo, Escolas do Trabalho, artesãos e figureiras. Especial com o tema Festa Julina, a Sexta Cultural contará com o arraiaí e todos são convidados a participar. Durante todo o dia haverá barracas com venda de pastel, churros e caldo de cana. A Sexta Cultural contará com a participação dos professores e alunos de artesanato das Escolas do Trabalho, que irão expor e vender seus produtos. A apresentação da EMEF Dr. Quirino será às 9h,

com o tema Copa do Mundo. Já à tarde, a partir das 15h, haverá apresentação de Zumbanejo com Zin Paulinho. O evento tem o objetivo de valorizar os artistas regionais, dando destaque a seus trabalhos, proporcionando um dia repleto de cultura e música para todos que passarem pela Praça Oito de Maio. A Sexta Cultural na Praça será realizada das 9h às 16h30 em frente à Secretaria de Educação, localizada na Praça Oito de Maio, 17, centro.

Biblioteca Histórica e Arquivo Municipal passam por melhorias durante o mês de julho em Taubaté



A Biblioteca Professora Maria Morgado de Abreu e o Arquivo Félix Guisard Filho, localizados no Museu Histórico de Taubaté, receberão melhorias em sua estrutura durante todo o mês de julho. Em razão dos trabalhos, os dois espaços permanecerão fechados ao público para consultas e pesquisas no período. As melhorias incluem a reorganização do espaço físico, higienização do acervo, manutenção das instalações e aplicação de medidas preventivas de controle de pragas, garantindo melhores condições de preservação dos documentos, livros e demais materiais históricos. As ações fazem parte da rotina de conservação dos espaços e têm como objetivo assegurar a proteção do patrimônio documental e bibliográfico

do município, contribuindo para a preservação da memória e da história de Taubaté. A realização periódica desse tipo de manutenção é fundamental para manter a qualidade do acervo, prolongar a vida útil dos materiais e oferecer um ambiente mais adequado para pesquisadores, estudantes e demais usuários. Após a conclusão dos serviços, prevista para o fim de julho, a Biblioteca Professora Maria Morgado de Abreu e o Arquivo Félix Guisard Filho retomarão o atendimento ao público normalmente.

Campos do Jordão tem diária de hotel média de R\$ 1,1 mil e refeição por quilo a R\$ 90,90, diz Procon-SP

Levantamento mostra que os preços médios dos hotéis caíram 27,56% em relação a 2025. Na alimentação, todas as categorias pesquisadas ficaram mais baratas, enquanto as pousadas registraram alta de 5,75%. Quem pretende aproveitar a temporada de inverno em Campos do Jordão vai encontrar diárias de hotéis por uma média de R\$ 1.139,80 e refeições no sistema self-service por quilo por R\$ 90,90, segundo pesquisa divulgada pelo Procon-SP.

O levantamento mostra que os preços ficaram, em sua maioria, mais baixos na comparação

com 2025. A maior queda foi registrada nas diárias de hotéis, que recuaram 27,56%, passando de R\$ 1.573,40 para R\$ 1.139,80. Na alimentação, o preço médio do self-service por quilo caiu 0,42%. Foi de R\$ 91,28 para R\$ 90,90. O self-service a preço fixo teve redução de 8,17%, passando de R\$ 56,54 para R\$ 51,92. Já o prato executivo de frango ficou 13,36% mais barato, caindo de R\$ 47,74 para R\$ 41,36. Segundo o Procon-SP, foi a maior redução registrada entre as cidades pesquisadas nessa categoria. As pousadas foram a

única exceção. O preço médio da diária para casal passou de R\$ 730,80 em 2025 para R\$ 772,80 neste ano, alta de 5,75%. Campos do Jordão foi uma das três cidades pesquisadas pelo Procon-SP por estar localizada a menos de 200 quilômetros da capital paulista. As coletas foram realizadas em junho, com pesquisa online para hospedagens e presencial em restaurantes.

Ao todo, o órgão pesquisou 42 restaurantes e 29 estabelecimentos de hospedagem entre hotéis e pousadas em Campos do Jordão, São Roque e Serra Negra.

IN. MOSTRE-SE. Por Nelson D. Dias



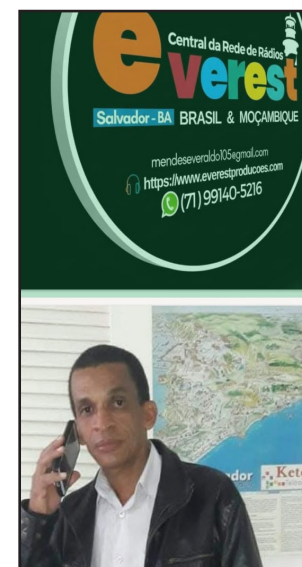
IN MOSTRE-SE
Por Nelson D. Dias
Nelson D. Dias
Jornalista – Registro Profissional 003.99.35 – RJ
ndstatus10@gmail.com
@ddiasnlsom

Neguinho da Beija-Flor é o convidado especial do “In Mostre. Se” na Rede de Rádio Everest neste domingo às 11h



NEGUINHO DA BEIJA FLOR, é convidado especial a ser entrevistado no programa IN MOSTRE-SE BY NELSON DDias, pela REDE DE RÁDIO EVEREST. domingo às 11hs da manhã. Acesse: everestproducoes.com

O crescimento da rede de rádios Everest deve-se ao grande profissional Everaldo Mendes



A Rede de Rádios Everest teve seu início em 1992, quando foi criada a primeira emissora web no estado da Bahia. Em seguida, Everaldo Mendes teve a brilhante ideia de expandir seu

projeto radiofônico e começou a fazer contato com emissoras web em todo o Brasil e em países do continente africano, como Moçambique e Guiné-Bissau. Em pouco tempo, foi criando uma grande rede de rádios e, hoje, a Rede de Rádio Everest Web FM ocupa o ranking de 224 emissoras espalhadas por todo o Brasil e por países do continente africano, sendo um sucesso total. Para projetos futuros, está chegando a Rede TV Everest, que deverá ser um aglomerado de canais de TV web FM e promete ser o maior grupo de TV web FM do Brasil. É o que nos conta esse brilhante empresário, produtor de rádio e TV, Everaldo Mendes.

Viva A Noite: resgatando o sucesso de volta



Após a partida do saudoso Gugu Liberato, o programa Viva a Noite foi engavetado, mas não esquecido. O motivo, creio eu, foi não ter se encontrado um apresentador com o carisma nato que o saudoso apresentador possuía. O tempo passou e, um belo dia, alguém da direção do SBT teve a ideia de fazer o programa reviver. Após diversas reuniões, chegaram à

conclusão de que o apresentador ideal seria Luiz Ricardo, que há anos trabalha na casa fazendo comerciais, promoções de diversos produtos e, alguns anos atrás, fez muito sucesso na pele do palhaço Bozo. E não deu outra.

Hoje, o Viva a Noite está no ar e é um grande sucesso, onde Luiz Ricardo conduz com o maior brilhantismo, sempre contando com uma equipe de grandes profissionais. Um detalhe importante é o resgate de artistas que praticamente estão fora da mídia nos dias de hoje. Outro destaque é a disputa entre homens e mulheres em um jogo muito divertido, que se tornou um marco dentro de uma programação muito bem elaborada e bem produzida.

EXPEDIENTE

JORNAL DIÁRIO E REGIONAL A GAZETA DOS MUNICÍPIOS

Editada por Editora Flor do Vale Jornalismo Comunicação e Promoção Ltda.

CNPJ: 61.661.328/0001-43

Rua dos Lírios, 171- Flor do Vale - Tremembé - SP

Tel. (0xx12) 3672-2257

Fax (0xx12) 3672-4831

CEP 12120-000

E-mail: publicacoesgazeta@hotmail.com

Registro no INPI 81717790

Impresso em 04/07/2026

Diretor responsável pela publicação:

Daniel Domingues Ribeiro PRT 004860

Diretora Comercial: Dolores Russo

Editoração Eletrônica e Impressão: Pré Impressão Gráfica - SP - Capital.

Representante em São Paulo.

REVESP Representações Ltda.

Alameda dos Jurupes, 455

Conj. 46 - São Paulo -CEP 04088-001

Filiado a ADJORJ Associação dos

Jornais do Interior.

Sistema de distribuição dirigida.

Matérias pagas ou autografadas, não representam necessariamente a opinião deste jornal.

Atenção: Este jornal é distribuído à todas as Prefeituras e Câmaras Municipais do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Região Serrana, além de vários órgãos Federais, Estaduais e Municipais.

Aviso: Não existe falta de jornais para demanda diariamente. Edições atuais e de arquivos estão sempre a disposição no endereço: Rua dos Lírios nº 171, Bairro: Flor do Vale, Tremembé-SP, onde poderão ser retiradas.

Feito em Pinda será lançado neste sábado com música, empreendedorismo e valorização da produção local



A Prefeitura de Pindamonhangaba realiza neste sábado (4), das 8h às 12h, na Praça do Quartel, o lançamento oficial do programa Feito em Pinda, iniciativa que tem como objetivo fortalecer a economia criativa, incentivar o empreendedorismo e valorizar tudo o que é produzido no município. O evento reunirá artesãos, produtores, artistas, empreendedores e a população em uma grande vitrine da produção local. Além da exposição e comercialização de produtos e serviços dos participantes do programa, o lançamento contará com uma programação musical especial para animar o público. Das 8h às 10h, a animação ficará por conta do DEEJAY MEDLEY 100% VINIL, res-

gatando grandes sucessos em uma apresentação totalmente em discos de vinil. Às 10 horas será realizada a cerimônia oficial de abertura do projeto e, na sequência, das 10h30 às 12h, a banda TadalaRock sobe ao palco com um repertório repleto de clássicos do rock nacional e internacional. O programa Feito em Pinda nasce para integrar e dar visibilidade aos talentos do município, reunindo sob uma mesma identidade empreendedores dos mais diversos segmentos da economia criativa, como artesanato, gastronomia, moda, arte, música, design, fotografia e produção cultural. A iniciativa busca fortalecer a geração de renda, incentivar o consumo de produtos locais e criar novas oportuni-

des para quem empreende em Pindamonhangaba. O cadastro para integrar o programa permanece aberto e é gratuito. Pessoas físicas e jurídicas que desenvolvem atividades de pequena escala em Pindamonhangaba podem participar e ter acesso a benefícios como o uso da marca Feito em Pinda, divulgação em canais oficiais da Prefeitura e prioridade na participação em feiras e eventos municipais. A expectativa é que o lançamento marque o início de uma política pública permanente de incentivo à economia criativa, fortalecendo a identidade local e aproximando produtores e consumidores em um ambiente de valorização do talento pindamonhangabense.

VI Festival Gastronômico de Inverno segue movimentando Pindamonhangaba e convida público para a programação de 4 e 5 de julho



O VI Festival Gastronômico de Inverno de Pindamonhangaba continua levando sabor, cultura e turismo aos quatro cantos do município.

Após o sucesso da programação dos dias 27 e 28 de junho, que reuniu visitantes em diferentes empreendimentos da zona rural, o festival entra em mais um fim de semana com atrações especiais nos dias 4 e 5 de julho. A iniciativa é promovida pela Prefeitura de Pindamonhangaba, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, em parceria com o Conselho Municipal de Turismo (Comtur), valorizando a gastronomia local, os empreendedores e os atrativos turísticos da cidade.

No último fim de semana, o público prestigiou a programação no sábado (27) na Choperia Pingüim e Queijaria Boldeirini, e domingo (28) no Pesqueiro Arca de Noé e Rancho Mário Gomes. Os eventos ofereceram pratos típicos, música, lazer e experiências que reforçam a identidade gastronômica e rural de

Pindamonhangaba.

Agora, o convite é para que moradores e turistas aproveitem a programação dos próximos dias: Sábado (4 de julho) - Sítio Eco Lótus / Espaço Shakti Flow – das 16h às 21h, com fogueira, música e rodízio de pizzas vegetarianas. Domingo (5 de julho) - Café no Bule – das 8h às 12h, com café julino e bolinho caipira com massa de mandioca; Restaurante Alecrim – das 11h às 16h, com almoço no campo e feijoada à moda Alecrim com torresmo; Bar da Rô – a partir das 8h, com festival gastronômico e a tradicional quixerinha com costela de porco.

A secretária de Cultura e Turismo, Rebeca Guarnagna, destacou que o festival já se consolidou como um dos principais eventos do calendário turístico do município. “O Festival Gastronômico de Inverno é uma oportunidade de valorizar nossos empreendedores, fortalecer o turismo rural e proporcionar experiências únicas para moradores e visitantes. Cada fim de semana é

uma nova oportunidade de conhecer os sabores, a hospitalidade e as tradições de Pindamonhangaba”, disse.

O diretor de Turismo, Fábio Vieira, ressaltou que o evento também impulsiona a economia local e amplia a divulgação dos atrativos do município. “O festival promove a integração entre gastronomia, cultura e natureza, incentivando as pessoas a conhecerem diferentes regiões de Pindamonhangaba.

Além de prestigiar os empreendedores locais, os visitantes descobrem novos destinos e contribuem para o fortalecimento do turismo e da economia da cidade”, afirmou.

O VI Festival Gastronômico de Inverno segue até o dia 12 de julho, reunindo restaurantes, cafés, pesqueiros, fazendas, sítios e outros empreendimentos com pratos exclusivos e programação especial durante os fins de semana.

A programação completa pode ser conferida no portal da Prefeitura de Pindamonhangaba.

Inverno: Ubatuba alerta sobre queimadas e proibição da soltura de balões



Com a chegada do inverno, período marcado pela redução das chuvas e pela baixa umidade do ar, a Prefeitura de Ubatuba relembra a população sobre as orientações para prevenção de queimadas e alerta sobre a proibição da fabricação, comercialização, transporte e soltura de balões. As condições climáticas típicas da estação favorecem a propagação do fogo, aumentando o risco de incêndios em áreas de vegetação.

Na manhã desta sexta-feira, 03, a Defesa Civil de Ubatuba identificou um balão no bairro Perequê-Mirim. O órgão permaneceu monitorando os balões e constatou queda do objeto em área de mata no bairro da Enseada, porém, sem propagação de incêndio. “Faz parte da nossa atribuição proteger vidas, o meio ambiente, e patrimônio. Encaminhamos a ocorrência para a Polícia Ambiental para as devidas providências”, explicou o diretor de Gestão da Defesa Civil, Alexandre Napoli.

A atenção é ainda mais necessária em Ubatuba, onde cerca de 80% do território está inserido em unidades de conservação da Mata Atlântica.

O município integra uma das maiores áreas contínuas preservadas desse bioma no Brasil, por isso, qualquer foco de incêndio pode causar impactos à fauna, à flora, aos recursos naturais e à qualidade do ar. Grande parte dos incêndios em vegetação é causada por ações humanas, como a limpeza de terrenos com uso do fogo, a queima de resíduos, o descarte de cigarros ou fósforos acesos e a soltura de balões. Além dos danos ambientais, as queimadas podem atingir residências, comprometer redes de infraestrutura e colocar em risco a segurança da população.

O cenário observado no Estado de São Paulo aponta a importância da prevenção. Em 2024, o estado registrou o maior número de focos de calor desde o início da série histórica do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE), iniciada em 1998. O monitoramento demonstra que o período de estiagem concentra as condições mais favoráveis para a ocorrência e propagação de incêndios em vegetação. Durante as festas juninas e julinas, a atenção também deve ser voltada à soltura de balões. A Lei Federal nº

9.605, de 1998, considera crime ambiental fabricar, comercializar, transportar ou soltar balões, prevendo pena de detenção e multa. Além do risco de provocar incêndios em áreas de vegetação, esses artefatos podem atingir residências, redes elétricas, indústrias e interferir na navegação aérea.

A Defesa Civil orienta que a população não utilize fogo para limpeza de terrenos ou eliminação de resíduos e não descarte cigarros ou fósforos acesos em áreas com vegetação ou às margens de rodovias. Em caso de incêndio, o Corpo de Bombeiros deve ser acionado pelo telefone 193.

Denúncias de queimadas e outros crimes ambientais podem ser feitas à Polícia Militar Ambiental pelo telefone (12) 3832-2876. Também é possível comunicar ocorrências à Secretaria Municipal de Meio Ambiente pelo e-mail meioambiente@ubatuba.sp.gov.br ou pelo telefone (12) 3833-2439, para registro e encaminhamento das providências cabíveis.

“É importante destacar, ainda, que a municipalidade também pode denunciar a soltura de balão pelo telefone 190”, finalizou Napoli.

Feriado em Ubatuba: Festa da Mandioca reúne gastronomia, cultura e entretenimento

Vai passar o feriado em Ubatuba e ainda não sabe o que fazer? Entre os dias 09 e 12 de julho, o Sertão do Ubatumirim recebe a 24ª edição da Festa da Mandioca, evento que reúne gastronomia tradicional, manifestações culturais e atrações para moradores e visitantes.

Com o slogan “A festa do povo que tem raiz!”, a realização é da Associação Sertão do Ubatumirim (ASU), com apoio da Prefeitura de Ubatuba, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), da Secretaria de Infraestrutura e da Fundação de Arte e Cultura de Ubatuba (Fundart).

Criada há mais de duas décadas por famílias da comunidade, a Festa da Mandioca surgiu com o objetivo de preservar a cultura local e arrecadar recursos por meio da culinária típica. Ao longo dos anos, o evento passou a integrar o calendário turístico e cultural do município, mantendo como principal característica a valorização da agricultura familiar e da produção artesanal da mandioca, incluindo o trabalho realizado na tradicional casa de farinha da comunidade.

Durante os quatro dias de programação, o público poderá encontrar uma variedade de pratos preparados à base de mandioca, como vaca atolada, escondidinho, bolinhos, mandioca frita e cozida, bolos, doces e farinha artesanal, produzidos pelos moradores do bairro.

Segundo a organizadora da festa, Andreina Araújo dos Santos, a proposta do evento é preservar um dos principais elementos da cultura alimentar da região. “A Festa da Man-

dioca valoriza a cultura caiçara e a agricultura familiar do Sertão do Ubatumirim. A gastronomia é toda baseada na mandioca, com receitas preparadas pela própria comunidade, preservando uma tradição que faz parte da história das famílias da região”, afirmou.

Ela destacou que, entre as receitas mais procuradas pelos visitantes, estão a vaca atolada, o bolo de mandioca e o bolinho preparado com massa de mandioca, pratos que se consolidaram como marcas da festa ao longo das edições.

Uma das novidades deste ano é a realização do Circuito Mata Atlântica Night Run, corrida noturna organizada pela Pro Bike em parceria com a comunidade e a Associação de Moradores do Sertão do Ubatumirim. A atividade é um item inédito da programação do evento, agregando o esporte ao planejamento, com percurso noturno pela região.

“Nossa expectativa é receber mais de quatro mil visitantes durante os quatro dias de festa, pois há dois fatores que potencializam essa estatística: o período de férias escolares e o aumento do fluxo de turistas em Ubatuba no mês de julho, além do feriado”, enfatizou Andreina.

“Essa é uma festividade tradicional em nosso município e acontece nesse período de feriado prolongado, funcionando como uma estratégia fundamental para o nosso Turismo. Além dos moradores que podem aproveitar o período, é mais uma oportunidade de aumento de fluxo turístico, mostrando o potencial e a versatilidade do nosso li-

toral durante o inverno”, afirmou o secretário de Turismo, Anderson Paiva.

O evento será realizado no espaço de eventos do Sertão do Ubatumirim, revitalizado pela Prefeitura de Ubatuba com recursos do Dadetur e inaugurado em julho de 2024. O local conta com estrutura para receber o público e sediar as atrações culturais, apresentações musicais e a comercialização da gastronomia típica, mantendo a proposta de valorizar as tradições da comunidade caiçara.

Confira a programação completa:

QUINTA • 09/07

18h — CORRIDA NOTURNA PRO BIKE

18h30 — FANDANGO CAIÇARA UBATUBA

20h30 — LEANDRO CÉSAR & JULIANO

SEXTA • 10/07

12h — ALMOÇO COM TATO (MPB)

19h — CONGADA DE BASTÕES

21h — DEIVID BENER

23h — ADRIANO & JULIANO

01h — DJ O THAL DO DIEGO

SÁBADO • 11/07

12h — ALMOÇO COM TATO (MPB)

14h — INÍCIO DO BINGO

19h — FANDANGO BACURAU

21h — BATUKADA MULEKE

23h — LEANDRO CÉSAR & JULIANO

01h — DJ O THAL DO DIEGO

DOMINGO • 12/07

12h — ALMOÇO COM TATO (MPB)

14h — INÍCIO DO BINGO

19h — MARACATU

20h30 — DEIVID BENER