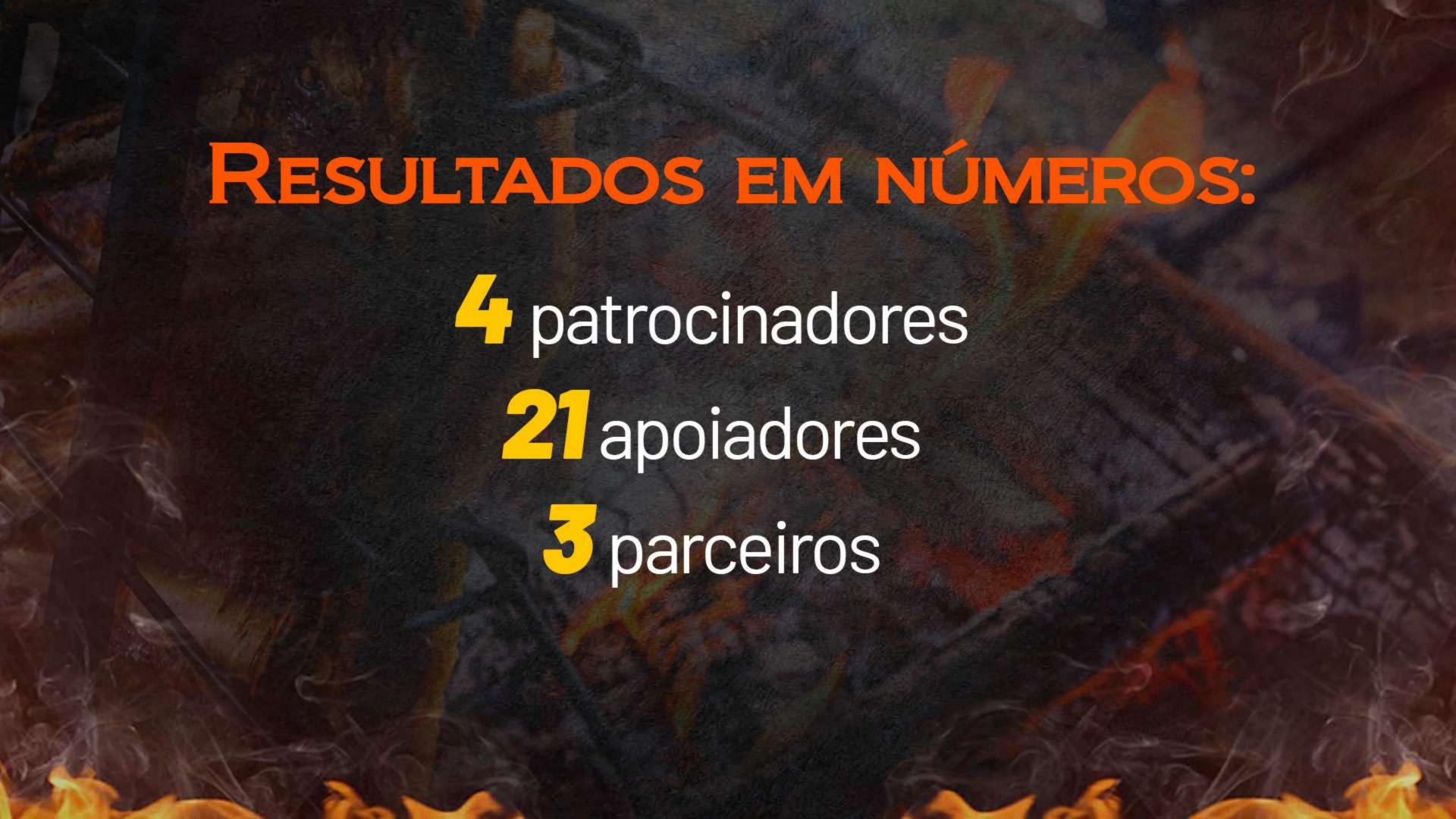


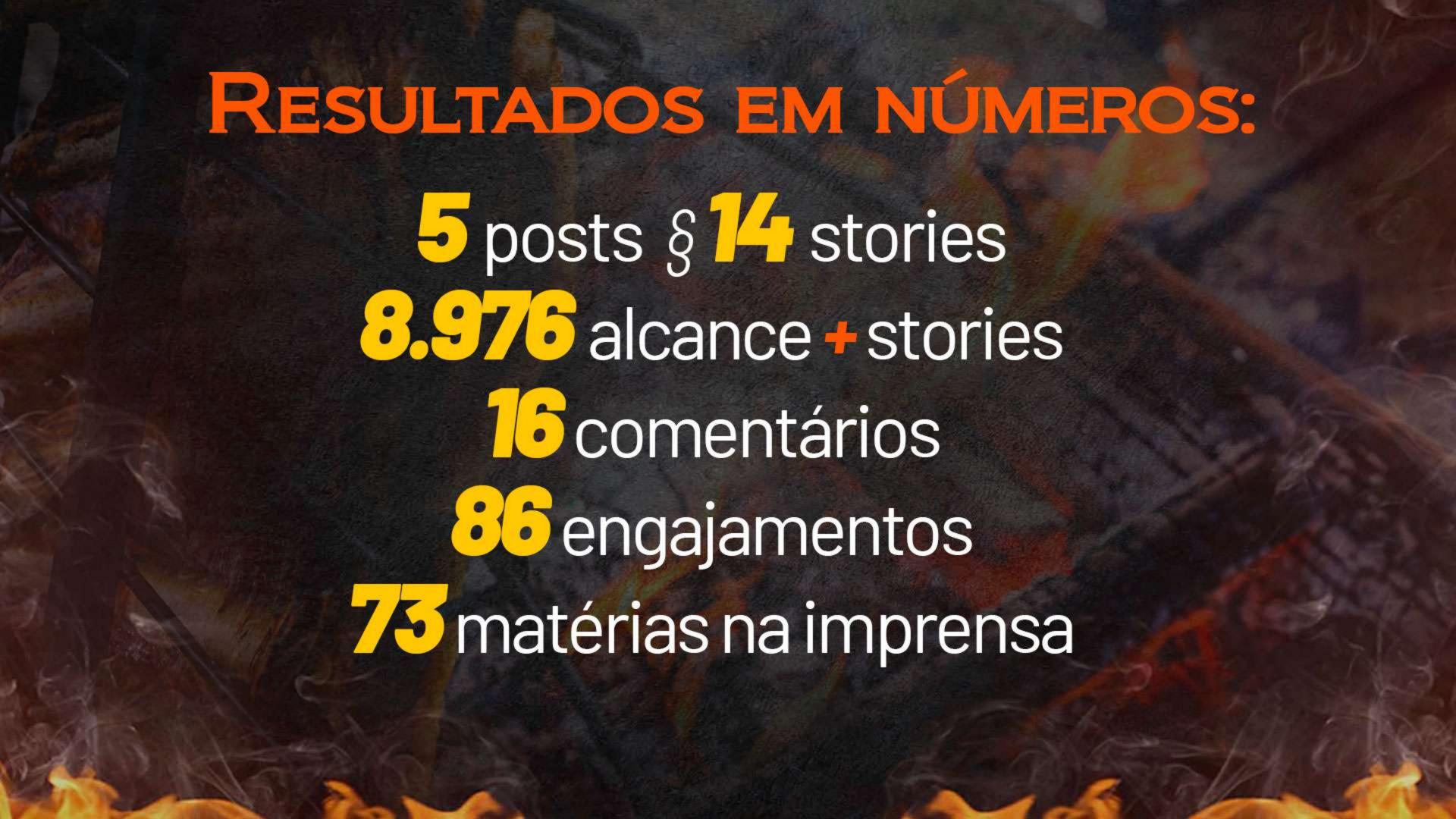
## LICENÇA EXPRESSA PARA INSTALAÇÃO DE PARKLETS

## Como encaminhar seu projeto

1	2	3	4	5
LEITURA DAS INSTRUÇÕES  Leia atentamente o  Decreto Municipal 21.505 (PDF, 272 kB).	REQUERIMENTO  Preencha o  Requerimento  simplificado de  instalação	DOCUMENTAÇÃO  Inclua toda a documentação solicitada no formulário, conforme o tipo de requerente: a) pessoa física b) pessoa jurídica	ENVIO  Enviar toda a documentação listada (em arquivos tipo .PDF) via e-mail para a SMDET: parklets.smdet@portoal egre.rs.gov.br.	RETORNO  Você irá receber um e- mail constando o nº do processo eletrônico SEI - onde tramitará sua solicitação. Caso necessite alguma complementação, você receberá um e-mail informando qual a documentação faltante.









## INFORME ESPECIAL

Drinque de Poa

Nacos de bergamota, um toque de limão-cravo, napadura e cachaça prata produzidas em solo gaúcho são os ingredientes básicos de uma caipirinha especial. Com cor de caramelo e sabores do sul, a bebida foi criada para se tornar o drinque oficial do projeto Porto Alegre, Capital Mundial do Churrasco, E já tem até nome: Gaudéria.

A ideia surgiu a partir de uma conversa entre a chef Clarice Chwartzmann, curadora da proposta, e um icone da coquetelaria na Capital, Eduardo Santos, o Dudu das Caipiras.

Com 30 anos de atuação no setor, Dudu foi um dos precursores de uma ideia que virou "febre" em celebrações de casamentos e formaturas: o "buffet de caipirinhas". Ele também ficou conhecido por levar o bar para dentro da casa das pessoas, em festas particulares inclusive de gente famosa, como a socialite Narcisa

recepção aos Rolling Stones,

no Rio de Janeiro. Pela experiência e pelo conhecimento, o Dudu era a pessoa certa para nos ajudar a criar uma bebidasímbolo para Porto Alegre. A inspiração veio do drinque Rabo de Galo, que se tornou referência em São Paulo conta Clarice.

Especialista em criar tendências, Dudu aceitou o desafio de imediato:

 Foi tudo muito rápido. Juntei elementos nossos, bem típicos do Estado, e o resultado se revelou uma ótima combinação.

O nome da bebida foi escolhido a partir de sugestões registradas durante o lançamento do projeto, em junho, no Parque Harmonia. Agora, a intenção, segundo Clarice, é de que a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes no Rio Grande do Sul (Abrasel-RS) distribua a receita entre os associados, para que a bebida se difunda e se torne conhecida.

A Gaudéria INGREDIENTES

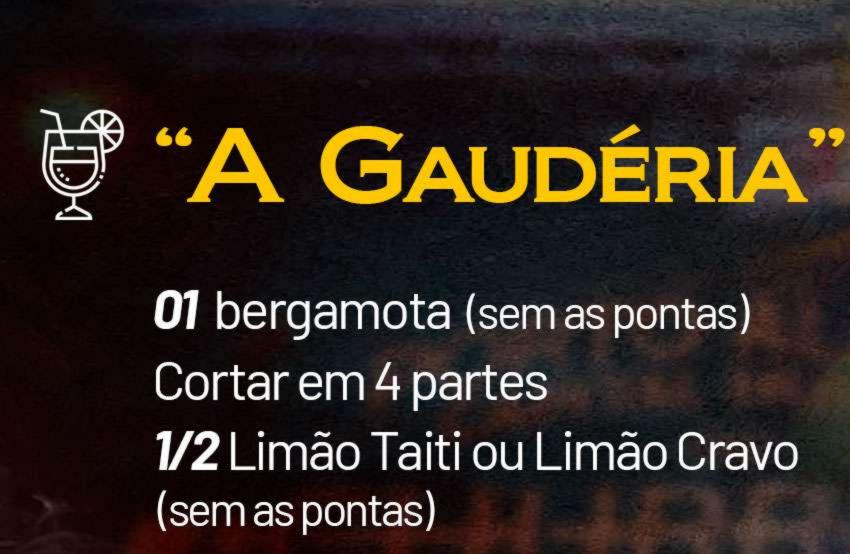
 Uma bergamota com folha (para decorar) • 1/4 de limão-cravo (pode ser taiti) 30ml de rapadura diluida em água 50ml de cachaça prata

> MODO DE PREPARO Corte o excesso de casca da bergamota e parta em quatro pedaços. Faça o mesmo com o limão, separando apenas um quarto dele. Coloque num copo baixo e macere de leve. Deixe a rapadura derreter em banho-maria 30ml (duas colheres de sopa) desse caldo no copo e mais 50ml de cachaça (equivalente a uma xicara Complete com gelo, mexa levemente e decore com a folha de



## DRINK DE PORTO ALEGRE: GAUDÉRIA





30 ml de rapadura (reduzir em banho maria)

50 ml de cachaça prata

Completar com gelo

Mexer levemente

Copo Baixo

Decorar com uma folha de Bergamota