

# Jornal da Imagem

Informativo da Sociedade Paulista de Radiologia e Diagnóstico por Imagem – SPR

São Paulo, SP • AGOSTO DE 2009 • Edição 372

Dia 21 de agosto é a data limite para inscrição de trabalhos no Concurso AFIP. Interessados devem enviar o material para a SPR.

Página 15

## 31 ANOS DE HISTÓRIA

No mês em que comemora seu aniversário, o *Jornal da Imagem* ganha novo projeto gráfico e editorial, com seções inéditas



**CURSO DE ATUALIZAÇÃO**

É hora de colocar em prática o que foi planejado para o evento. Para comodidade dos participantes, o *Jornal da Imagem* apresenta dicas culturais e gastronômicas na região do Maksoud Plaza Hotel. **Páginas 6 e 7**



## PROGRAMAÇÃO CULTURAL

# Gêmeos causam confusões nos palcos paulistas

**UM CONTO DE** humor inteligente, popular, fácil e ao mesmo tempo rebuscado promete divertir o público que prestigiar “A comédia dos erros”, em cartaz até o dia 30 de agosto, no Teatro Imprensa, em São Paulo. O texto, originalmente escrito por Willam Shakespeare, foi traduzido e adaptado para ser encenado em palcos brasileiros.

Baseada em um romance homônimo, a peça narra a história de um casal que se separa durante naufrágio. Egeon,

o pai, escapa com um de seus filhos gêmeos, Antífolo, e um de seus criados, também gêmeo, Drômio. Emília, a esposa, foge com o outro Antífolo e o outro Drômio – os dois irmãos e os dois criados têm o mesmo nome.

Após alguns anos, Egeon vai morar na cidade de Siracusa, enquanto Emília passa a viver em Éfeso. A confusão começa quando Antífolo de Siracusa resolve procurar seu irmão.

Durante o espetáculo o público acompanha as divertidas



situações em que se envolvem os personagens interpretados pelos atores Bruno Garcia, Issac Bardavid, Monique Alfradique, Marcelo Laham, Claudia Missura e outros. “O texto é magistral

em sua simplicidade narrativa. A peça encanta pelo encadeamento de situações hilárias e que presenteia os atores com riquíssimas possibilidades de composição”, enfatiza o diretor Carlo Milani.

O espetáculo tem duração de 1 hora e 50 minutos. Horários: sexta e sábado, às 21h, e domingo, às 19h. Preços: sexta-feira e domingo, R\$ 50,00; sábados, R\$ 60,00. O Teatro fica na Rua Jaceguai, 400, Bela Vista. Mais informações: (11) 3241-4203. <<

## SABORES E TEMPEROS

# Paisagem encantadora e boa comida

Marcela Maragliano

**EM 2008**, A simpática cidadezinha de Villa La Angostura, na Patagônia – região ao sul da Argentina – foi sede do “4° Encuentro de Chefs de Altura”, momento em que os chefs locais prepararam almoços na montanha e jantares em seus respectivos restaurantes. Com nova edição prevista ainda para este ano, o evento revelou deliciosas surpresas gastronômicas definidas pela cultura e pelas condições geográficas locais. Além da cozinha regional, a Patagônia conta com vários restaurantes de cozinha fusion, que juntam à culinária local influências de outras culturas, repaginando suas receitas por ferramentas técnicas

e gastronômicas mais modernas.

Na Patagônia come-se menos carne bovina e mais cordeiro, cervo, porco e truta. A região tem grandes pastos, e isto faz com que os cordeiros ali criados tenham mais espaço para pastar, o que deixa a carne tenra, magra e extremamente saborosa. Além disto, existe um embargo fiscal que proíbe que a carne bovina produzida na região de Buenos Aires seja comercializada na Patagônia, como uma forma de proteção aos produtores patagônicos. Isto faz com que estes outros tipos de carne, como a do cordeiro e do cervo, sejam mais consumidos na região.

Para abrir uma refeição em Villa La Angostura, nada melhor do que as famosas picadas: tábuas de queijos e frios para aperitivos. Os embutidos de cervo, de cordeiro, o presunto cru, o salmão e a truta defumados fazem parte das picadas. Há vários embutidos



de produção artesanal excepcionais. Empanadas, fritas ou assadas, também são deliciosas entradas.

Os Hongos, cogumelos silvestres da família dos Boletos (pinicola/elulis) são realmente muito saborosos e especialmente apreciados nesta região na forma de sopa, massas e molhos para trutas e cordeiro. A abóbora também é muito presente nas sopas e massas recheadas. Minutas (pratos à milanesa) ainda são

típicos da região, principalmente na montanha, durante o inverno, para servir aos esquiadores.

Segundo os restaurateurs locais, a melhor época para se comer o famoso cordeiro patagônico, feito no assador, é no verão, quando se encontra a carne sempre fresca. Pode-se também fazer o cordeiro com ervas finas ou com frutas vermelhas. Mas, se a ideia é não se esquivar da carne bovina, não deixe de experimentar o tradicional bife de chorizo.

Apesar de toda esta modernidade, as grandes estrelas das sobremesas continuam sendo, sem dúvida, o clássico doce de leite e as maçãs. Não há como não fazer juz à célebre frase: ?más argentino que panqueque de dulce de leche? Panquecas de doce de leite e tortas de maçãs são as sobremesas típicas desta região. Vale a pena experimentar. <<

**Marcela Maragliano** é chef de cozinha e proprietária do buffet Marcela Maragliano. Contato: Site [www.marcelamaragliano.com.br](http://www.marcelamaragliano.com.br). E-mail [marcela@marcelamaragliano.com.br](mailto:marcela@marcelamaragliano.com.br).

Biometria

Laudos Web  
WWW

Telerradiologia

**Multimed**  
RIS - CENTRO DE DIAGNÓSTICO

Mais informações no nosso site:  
[www.tecso.com.br](http://www.tecso.com.br)



Tecso Informática Ltda  
Tel.: (21) 2224-4643

## O RIS para sua Empresa

Três versões projetadas especialmente para você

### RIS Premium

Projetado para centros de referência em diagnóstico por imagem que não podem abrir mão do que há de mais avançado em termos de RIS.

### RIS Small Business

O RIS MultiMED agora está mais acessível a você que possui um serviço pequeno ou médio de diagnóstico por imagem

### RIS para Hospitais

Se seu serviço de diagnóstico por imagem funciona dentro de um ambiente hospitalar, você já pode desfrutar dos benefícios da integração do melhor RIS do Brasil com seu HIS.