

## Ray Conniff 20 anos!

Há 20 anos, durante a Gestão do Casal Presidente Noé e Salette Serra, em 22 de setembro de 2001, Ray Conniff, sua Orquestra e Coral, apresentavam seu Mega Show *Ray Conniff World Hits* no Salão Nobre do Palácio Metálico do CG.

Ano esse, das comemorações alusivas ao centenário do CG, a apresentação de Ray Conniff foi um momento ímpar na história desta sociedade.



Ray Conniff ladeado da Diretoria Executiva Gestão 2001/2002.



Ray Conniff ladeado da Diretoria da Ju Gaúcho e Embaixatrizes do Centenário.

## 38º Carreteiro Dançante

Neste ano, o tradicional Carreteiro Dançante do CG foi realizado em novo formato, sem baile, porém foi um dia muito animado e com diversas atrações. Foi realizada também a troca de faixas entre as Prendas, quando a Prenda do 37º Carreteiro Dançante Bibiana Borghetti Secchi passou a faixa para Lauren Gomes Carvalho, Prenda do 38º Carreteiro Dançante.

Dentre as demais atrações tivemos um show nativista com o cantor e apresentador do Programa De Campo e Alma - Fábio de Oliveira.

Houve um concurso onde foram escolhidos, através de votação popular os melhores pilchados. Na categoria Chupetinha até 3 anos, as vencedoras foram as irmãs gêmeas Maria Ramos Santos e Rafaela Ramos Santos e João Lucas Duarte. Já na categoria Dente de Leite de 3 à 7 anos, os vencedores foram Davi Chiapinotto e Antonella Mantai Zancan Samuel.

Além disso foram disponibilizados para o público presente espaço para tertúlia livre, distribuição de erva mate Cristalina e brinquedos da Vivi Festas.

Agradecemos a parceria das empresas Bombas Fama e Empório Dona Artesã, pelo apoio na doação dos presentes para os vencedores do Concurso de melhores pilchados. Agradecemos também o apoio da Erva-Mate Cristalina que disponibilizou erva-mate aos associados, bem como a empresa Casa do Gaúcho que disponibilizou os manequins e decorações tradicionalistas para embelezar este evento e ao GDF Os Farroupilhas pela linda apresentação.



Apresentação do GDF Os Farroupilhas



EXPEDIENTE

 *Clube Gaúcho*

Clube Gaúcho - CNPJ: 87.697.793/0001-28 - Rua Bento Gonçalves, 915 - CEP 98.801-700 - Santo Ângelo/RS

Sede Social: 55 3313-2463  9.8116-1591 | Sede Campestre: 55 3313-2599  9.8117-3865

E-mails: [comunicacao@clubegaucho.com.br](mailto:comunicacao@clubegaucho.com.br) / [diretoria@clubegaucho.com.br](mailto:diretoria@clubegaucho.com.br)

Presidente: Marilise Lacroix Voese. Vice-Presidente Financeiro: Jocelito Zborowski. Vice-Presidente Social: Darcione Spolaor.

**BIG - Boletim Informativo do Gaúcho**

Diagramação e design gráfico: Luan Newinski. Supervisão geral: Fernanda Stassak, Marilise e Luis Alberto Voese. Fotos: Banco de Dados CG, Eberson Vargas e Luan Newinski. Revisão: Fernanda Stassak, Jocelito Zborowski, Luan Newinski e Valdemir de Oliveira.

Circulação digital e gratuita, dirigida aos Associados do CG.



## Encerramento da Semana Farroupilha

Nos dias 19 e 20 de setembro o CG realizou programações alusivas ao Dia do Gaúcho! Foram tardes de mateada com muita animação ao som de músicas gauchescas, apresentação de Eduardo Maicá, distribuição de Erva-Mate Cristalina, prosa com a Prenda do 38º Carreiteiro Dançante Lauren Gomes Carvalho e brincadeiras com premiações, encerrando assim a Semana Farroupilha no CG.



Agradecemos às empresas Campeã Ferro e Aço, Estilo e Conforto, Focco Corretora de Seguros, ao apresentador do programa De Campo e Alma Fábio de Oliveira que doou os presentes da Cusco Artigos Gaúchos, bem como a Erva-Mate Cristalina pela doação das ervas para os associados. Agradecemos ainda a participação dos associados.



ABERTURA DA  
TEMPORADA DE  
**VERÃO**  
2021/2022

**31** DE  
**OUTUBRO**

Abertura: 8h

- 18 horas
- \* Show em frente ao Restaurante!
- \* Coroação das Rainhas das Piscinas!

BANDA  
**BOM SENSO**



Clube Gaúcho

**O CG AGORA POSSUI PONTOS DE RECOLHIMENTO DA  
COLETA SELETIVA, FAÇA SUA PARTE, SEPRE SEU LIXO.**

**“ PEDIMOS A COLABORAÇÃO E ATENÇÃO  
DOS ASSOCIADOS PARA NÃO JOGAREM  
LIXO DENTRO DAS CHURRASQUEIRAS. ”**

CG Clube Gaúcho

  
ECOS DO VERDE



**BIG**

**BOLETIM INFORMATIVO DO  
CLUBE GAÚCHO**

Acesse todas as edições do BIG em nosso site:

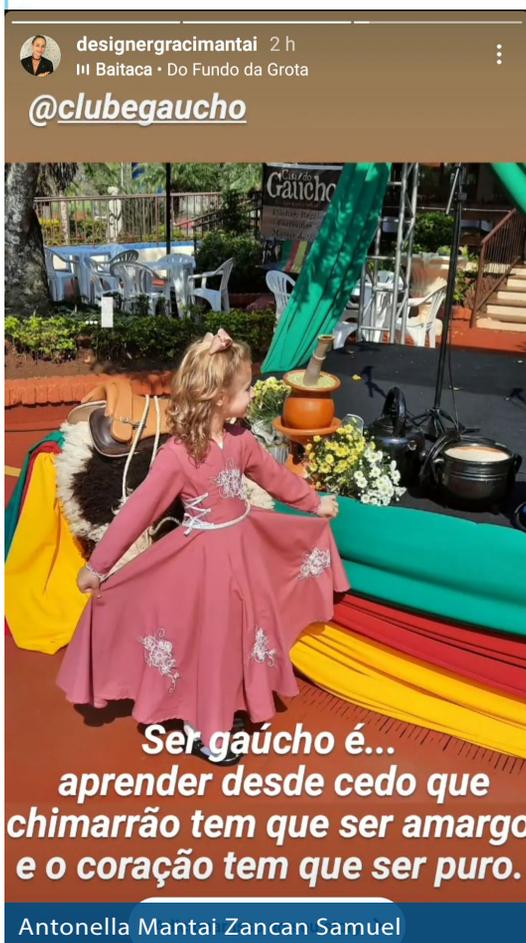
[www.clubegaucho.com.br/boletins-informativos](http://www.clubegaucho.com.br/boletins-informativos)

# VOCÊ NO CG!

Você registrou um momento especial em família, ou uma bela foto nas dependências do CG? Gostaria de divulgar na próxima edição do BIG?

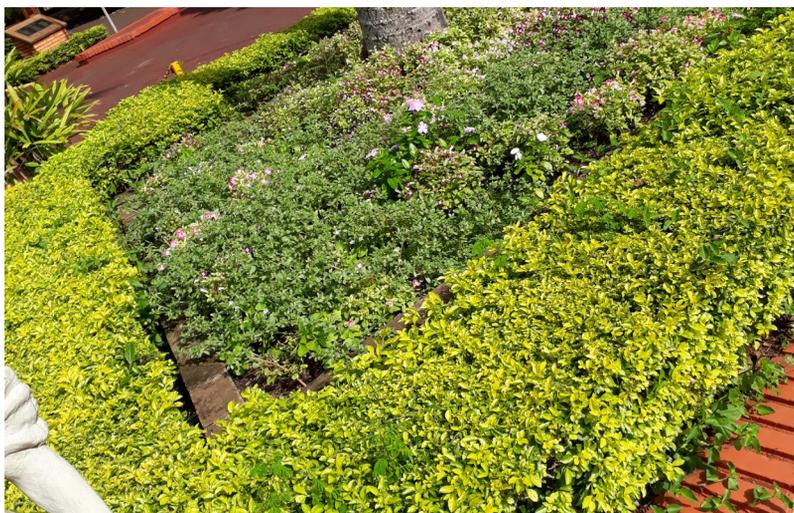
Agora você pode, basta marcar a página do Clube Gaúcho na sua publicação no Instagram e nos enviar a foto no e-mail [comunicacao@clubegaucho.com.br](mailto:comunicacao@clubegaucho.com.br)

Após seleção aleatória sua foto poderá aparecer nas próximas edições do BIG.



## Manutenções Sede Campestre

Seguem as manutenções em diversas áreas da Sede Campestre. Neste mês foram realizados o lixamento e pintura do guarda corpo do restaurante, pintura, limpeza e plantio de novas flores nos canteiros, conserto de goteiras no bar e pintura das calçadas em frente ao Restaurante.



Também foi realizado o roçamento do matagal em frente à sede e ao lado do Sesi. Foram substituídas a lona do toldo lateral da secretaria e as lixeiras das cabanas e quiosques e demais áreas comuns da sede. Foram instalados pontos de coleta seletiva, bem como instalado um portão na entrada do pátio de acesso às piscinas.



## AULAS GRATUITAS E EXCLUSIVAS PARA ASSOCIADOS DO CG!

### TREINAMENTO FUNCIONAL E HIIT

SEGUNDAS E QUARTAS  
ÀS 18H30MIN.  
SEDE SOCIAL



### DANÇA

TERÇAS E QUINTAS  
ÀS 19H30MIN.  
SEDE SOCIAL



INTERESSADOS ENTRAR EM CONTATO: 9.8116-1591

# Festa de Dia das Crianças

**Sede Campestre**  
**12 de outubro**



**7 horas**

Início das Provas  
**Mountain Bike XCO**  
na Pista de  
MTB do CG.



**9 horas**

**Passeio Ciclístico**  
da Família CG,  
saída da Sede  
Social e chegada  
na Sede Campestre.

**10h30min.**

Inauguração da  
Pista de Mountain  
Bike do CG.

**15 horas**

Brinquedos  
da Vivi Festas  
e Distribuição  
de Geladinhos.

**16 horas**

Apresentação  
Jiu-jitsu  
Estela Carvalho  
Kleinpaul  
Campeã Gaúcha  
categoria Kids.

**17 horas**

Passeios de  
**Dindinho** pela  
Sede Campestre.

05 à 10/10 - Inscrição para o Passeio  
acesse o "link" no site do clube

12/10 : 9h - Largada do Passeio, saída da  
Sede Social e chegada na Sede Campestre  
(percurso ao lado →).

Os primeiros 100 inscritos ganharão  
um "squeeze" personalizado do CG.

Todos os participantes receberão  
uma medalha de participação.

Menores de 14 anos somente acompanhados  
dos pais ou maior responsável.

Recomendamos o uso de equipamentos de proteção  
e indicamos que cada participante traga sua água.

  
Clube Gaúcho



Exclusivo para Associados

\* O "Link" para inscrição no Passeio Ciclístico está disponível no site: [www.clubegaucho.com.br](http://www.clubegaucho.com.br)

## Receitas da chef

Aposto no bom ingrediente, na execução com amor e técnica, na valorização dos produtos utilizando-os de forma a aproveitar o melhor e reduzindo o desperdício ao mínimo, na comida de verdade, de panela, de horas de forno, de tempero cuidadoso, nas ervas aromáticas, nos produtos orgânicos e de origens sustentáveis, na sensibilidade da alma dos cozinheiros que dedicam à vida na busca de novos sabores e no resgate dos antigos.

Também aquelas receitas do cotidiano que povoam a memória, aquele delicioso sabor da infância. Bater o bolo do lanche, o arroz, feijão e guisadinho com milho e ovo, a maionese caseira, o arroz doce, o sagu de vinho enfim são tantas. Falo de paladares delicados e desprezados, que a vida moderna muitas vezes nos faz esquecer, mas quando mexemos sentimos o aroma e o sabor. O prazer de comer e o prazer da mesa. Para finalizar vou deixar a receitinha que tem cheiro de infância,

### A GALINHA ENFAROFADA

#### INGREDIENTES:

1 galinha crioula  
3 cebolas médias picadas  
2 dentes de alho  
1 maço de tempero verde  
3 colheres de banha ou óleo  
1 kg de farinha de mandioca  
Sal e pimenta

#### PREPARO

Corte a galinha nas juntas. Tempere com sal e pimenta. Frite em banha quente, vá colocando água aos pouquinhos para que cozinhe e frite junto. Quando estiver bem douradinha coloque a cebola e o alho, refogue bem, e vá acrescentando aos poucos a farinha de mandioca e mexendo e virando ela na panela, para que todos os pedaços fiquem cobertos de farinha. Retire da panela e salpica tempero verde e sirva.

