

guia
Gastronômico
CARDÁPIO VERÃO
Gostosura sem culpa
• Página G3



Saladas de frutas com toque gourmet



PAZ INTERIOR

Não há nada melhor do que sentir a sensação de tranquilidade! Confira uma lista de verdades inquestionáveis e reflita sobre cada uma em sua vida

• Página 5

Equilíbrio: Não existe uma fórmula para alcançá-lo, mas parar de se preocupar com o que não se pode controlar e aceitar nossos defeitos e limites é um bom começo para se chegar lá

auto images

IMPORTADOS
Luxo alemão

• Página A3



Touareg R-Line chega ao Brasil causando inveja

TECNOLOGIA: Novo site do Imagem da Ilha tem design especial para navegação em tablets e smartphones

• Página 8

Viva a leveza de ser garden.

trattocomunicacao.com.br



Conheça a **Sierra Garden Florianópolis**, uma loja que traz a sofisticação dos móveis Sierra e a leveza do conceito garden. Seja para a piscina, a varanda ou a sala, na Sierra você encontra opções à altura do seu bom gosto.

Mais do que contemplar, venha viver essa sensação.

SIERRA GARDEN

Florianópolis

Rodovia SC 401 • 3234 4686
(Próximo ao Shopping Floripa)

• Segunda a sábado 9 as 20hs • Domingos e feriados - 13 as 19hs

> AGENDA

Confira as atrações que acontecem em Floripa

TEATRO

A noite é
uma criança

Depois de três anos consecutivos no Teatro Governador Pedro Ivo, a mostra de dança infantil "A Noite É uma Criança" retorna para o recém-reinaugurado Teatro Ademar Rosa, no CIC. Mais de 1.800 bailarinos de 4 a 14 anos, pertencentes a academias, escolas e grupos do Paraná e de Santa Catarina, são esperados para a 11ª edição, que acontece de 18 a 21 de outubro. Eles levarão ao palco cerca de 180 coreografias nas modalidades balé, dança de rua, dança de salão,

dança folclórica, estilo livre e jazz. As apresentações são divididas nas categorias Baby (quatro a seis anos), Infantil (sete a 11 anos) e Infantojuvenil (12 a 14 anos). O evento não tem caráter competitivo e seus objetivos são estimular a pesquisa em dança, divulgar e incentivar a dança como forma de expressão, valorizar e impulsionar o intercâmbio entre grupos e bailarinos e promover a dança-educação. O ingresso antecipado custa R\$ 20. Confira os locais de venda no www.mostradadanca.com.

EXPOSIÇÃO

Super desconto

Dois cinemas da cidade estão com uma promoção de ingressos mais baratos durante a semana. No Cinesystem (Iguatemi Florianópolis), ela vai até 14 de novembro, com ingressos a R\$ 8 (R\$ 4 meia entrada) para filmes 2D e R\$ 13 (R\$ 6,50 meia entrada) para 3D, de segunda a quarta. Já no Cinemark (Floripa Shopping), a promoção acaba dia 31 de outubro, de segunda a quinta. Até lá, as entradas para todos os filmes em 2D custam R\$ 9 (4,50 a meia entrada) e R\$ 14 (R\$ 7 meia entrada) para filmes 3D. Nos dois shoppings, a apresentação do ingresso no caixa do estacionamento dá direito a 5h gratuitas.

FEIRA

Artesãos de Jurerê

A Associação dos Moradores de Jurerê (Amoju), juntamente com os artesãos locais e da região, está realizando a "Feira de Artesanato de Jurerê", que acontece todo domingo, das 13h às 18h, ao lado da Praça Santa Luzia (Travessa Sanderson Bittencourt), a principal do bairro. São 32 expositores, todos oferecendo produtos feitos à mão. Vale a pena conferir.

Troca de endereço

Se você recebe o Imagem da Ilha e mudou de endereço, comunique o Jornal e continue por dentro do que acontece em Florianópolis. Envie um e-mail para: redacao@imagemdailha.com.br ou ligue para 3028-3778.

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via Mala Direta etiquetada e com distribuição de porta em porta em Jurerê Internacional, na Lagoa da Conceição - Condomínios Village e Saulo Ramos - e no Santa Mônica, na área da Avenida Madre Benvenuta e entorno.
Reposição semanal no Centro e endereços abaixo.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - Edição: Andréa Fernanda Fischer - Textos: Andréa Fernanda Fischer e Elida Hack Ruivo - Conselho editorial: Hermann Byron Neto, Andréa Fischer e Urbano Salles - Diagramação: Dois.Com - Atualização do site (www.imagemdailha.com.br): Andréa Fischer - Jornalista responsável: Andréa Fischer - SC 01485-JP

Tel. comercial: (48) 3024 2747 - Celular Comercial: (48) 9162 8040 - e-mail: hb@imagemdailha.com.br
Telefone Redação: (48) 3028 3778 - Impressão: Diário Catarinense

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Envie comentários e sugestões para o e-mail redacao@imagemdailha.com.br.

ALMOÇO BENEFICENTE

Cata-Vento Gourmet

Um almoço no P12, com a participação de mais de 15 restaurantes, open bar e atrações diversas, no dia 21 de outubro. Assim será o evento final de captação de recursos do "Projeto Cata-Vento", que visa realizar melhorias na ala oncológica do Hospital Infantil Joana de Gusmão. Os ingressos podem ser adquiridos a R\$ 60 (1º lote), no site www.blueticket.com.br ou diretamente com os alunos integrantes do Projeto. Toda a renda obtida será revertida para o cumprimento das metas de melhoria no Hospital. Também será realizada no evento uma exposição com venda de obras (um leilão de parede) de 17 pintores, releituras de desenhos das crianças da ala oncológica, com o tema "O que é preciso para ser feliz?". Entre os artistas estão Luciano Martins e Vera Sabino. O Projeto é realizado por alunos de Administração Empresarial da Esag. Mais informações: www.facebook.com/projetocatavento2012.

MUSICAL

Encontro

Muita música, teatro e dança compõem o roteiro do espetáculo "Encontro", da Companhia de Artes Shalom de Fortaleza (CE). O grupo reúne artistas de todo o Brasil e apresenta um show que envolve luzes, projeções e talento artístico, fazendo da noite um verdadeiro passeio na história do personagem, que vê sua vida se transformar a cada situação do dia a dia. O espetáculo, que acontece dia 20 de outubro, às 20h, no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC), conta a história de um jovem, da juventude até a sua vida adulta. Repleto de imagens do cotidiano e da vida urbana, aborda com beleza e simplicidade temas como o amor, amizade, relacionamentos, conflitos e a própria morte. O ingresso custa R\$ 20 e pode ser adquirido nas bilheterias do TAC, de segunda a sexta a partir das 14h e sábados e domingos a partir das 16h, no Teatro Pedro Ivo, de segunda a domingo das 14h às 20h, ou do Teatro Ademar Rosa (CIC), de segunda a sexta das 13h30min às 18h e sábados, domingos e feriados a partir das 16h.

COLABORAÇÃO

Envie a programação do seu evento para a Redação do Imagem da Ilha:
redacao@imagemdailha.com.br
(48) 3028-3778

> CARTA AO LEITOR

Apesar do tempo ainda frio, o termômetro "ferveu" no final do primeiro turno das eleições municipais. Além do legislativo, que foi quase todo reformulado, saíram nove dos 16 vereadores.

Ícones da casa, como o vereador Márcio de Souza, ou até mesmo o presidente, Jaime Tonello, não conseguiram carimbar a carteira por mais quatro anos. Já começa aí a mensagem das urnas: queremos trabalho, senhores políticos, mostrem a cara e exerçam o mandato na sua plenitude.

Assim como no legislativo, também houve surpresa na votação do executivo. Quem dava como certa a passagem de Angela Albino para o segundo turno surpreendeu-se, até mesmo ela. Já o candidato Gean acreditou até o fim em uma possível virada, e deu no que deu. É como já dizia uma velha raposa do Congresso: a eleição acaba quando termina, ou seja, é trabalhar até o último minuto, e sempre achando que precisa mais. Assim pode ser que se chegue lá.

Agora estamos em uma outra realidade, além das alianças, as propostas. Reais e tangíveis, é o que espera o eleitor. Agora, cada vez mais consciente da força do seu voto, outrora submisso às promessas, passa a dar as cartas. Lembra em quem votou na eleição passada, e cobra. Atitudes, posturas e promessas a serem cumpridas. É um novo eleitor votando, é a nova cara do Brasil. Claro que ainda há rincões, mas estão cada vez mais longínquos.

Boa leitura!
Hermann Byron

CONFIRA OUTROS EVENTOS NO BLOG DO JORNAL (WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG)

O Imagem da Ilha oferece 1.000 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: • Café Riviera (2º piso) • Café Fanny

Open Shopping • Restaurante 261

Santa Mônica: Shopping Iguatemi - Bossa Café 1º piso

SC-401: • Restaurante Quatro Estações e Primavera Primavera Garden Center (Sentido Norte) • Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

Lagoa da Conceição: • Farmácia Pinheiro

Jurerê Internacional: • Doce de Pelotas no Jurerê

> ENTREVISTA EXCLUSIVA

Como fazer uma “cidade limpa”

Coordenador da Lei Cidade Limpa, José Rubens Domingues Filho ensina a receita de sucesso que banuiu a poluição visual da capital paulista

Andréa Fischer

Se uma cidade com as proporções de São Paulo conseguiu resolver o problema da poluição visual causada pela publicidade externa, qualquer outra no País pode repetir o feito, entre elas Florianópolis, que já sofre com os efeitos do excesso de mídias no espaço urbano, ocultando suas belezas naturais. Esta é a visão do coordenador da Lei Cidade Limpa, em vigor na capital paulista desde 2007, José Rubens Domingues Filho, que veio à Grande Florianópolis no final de setembro falar sobre a experiência na cidade mais populosa do Brasil. O *Imagem da Ilha* conversou com Domingues para conhecer as decisões e ações do prefeito Gilberto Kassab que permitiram que a “lei pegasse”.



José Rubens Domingues Filho tem sob sua chefia os 31 subprefeitos e os mais de 900 fiscais da cidade de São Paulo

caso de corrupção de fiscal porque a própria população denuncia. A imprensa também cobra muito e divulga.

Esta equipe tem autonomia ou responde ao prefeito ou a outro órgão?

Eu tenho acesso direto aos fiscais e aos subprefeitos, não preciso passar pelo Kassab. Existe total independência. Aqui não funciona o tal “jeitinho” e nem prevalece interesse nenhum, seja lá qual for, político, econômico. Se é para multar, é para multar. A Prefeitura tem que ter um órgão ou uma secretaria com poder de fazer a lei funcionar doa a quem doer.

Já aconteceu de pedirem para retirar a multa?

O que mais atendo em São Paulo é pedido político porque alguém foi multado, mas não tem discussão. O chefe do Executivo é um ente político, então é normal que as empresas que geram emprego na cidade o abordem. Mas o prefeito precisa estar muito seguro de que existe um órgão técnico e que se a multa aconteceu é porque ela está tecnicamente certa. Em São Paulo, pode ir o dono da Rede Globo reclamar da multa, como grandes corporações já foram, que não tem negociação.

Como foi aprovar a lei na Câmara de Vereadores?

Foi uma guerra armada porque existia lobby. São 55 vereadores, então você imagina a briga política que é a Câmara. O problema é que o Executivo e o Legislativo têm uma ótica política, a preocupação dos governantes é o impacto negativo nos seus mandatos, pois eles trabalham para se reeleger. É um defeito do nosso sistema eleitoral. Então a discussão da lei precisa ser muito bem articulada porque nenhum prefeito quer perder eleição e nenhum vereador

quer ser taxado como o cara que fez o ruim para a cidade. Lançamos o conceito “Cidade Limpa”, falamos com os engenheiros, arquitetos, comerciantes, com a imprensa, que cria esta corrente. Foi assim que conseguimos aprová-la. Não adiantar tentar fazer no braço.

Como é possível fazer com que as pessoas se comprometam com o conceito?

É uma política de governo, e tem que ser. A “Cidade Limpa” até hoje é o principal projeto do Executivo. Tem que abraçar, partir do Prefeito, ser uma meta constante. Quando a lei entrou em vigor, em 2007, era meta dos subprefeitos adequar a cidade ao novo padrão.

“Acho que Florianópolis tem tudo a ver com o Cidade Limpa. O empresário tem que entender que desta forma vai gerar mais economia, trazer mais turistas. Com certeza vai ajudar o turismo e também a questão cultural”

Em São Paulo foi proibida toda e qualquer publicidade externa. Outras cidades no Brasil falam em reorganizar, sem proibir. Na sua opinião, este caminho também resolve o problema da poluição visual?

Se flexibilizar, não funciona. A lei precisa ser contundente. Deste modo, a cidade reorganiza-se rapidamente. E foi muito rápido em São Paulo, questão de meses. A lei pode ser discutida com a sociedade civil, com o Parlamento, obviamente, pode demorar um ano, não tem problema, mas a partir do momento que entrar em vigor, tem que ser dura. Se for planejada para ser aplicada em X anos e tiver notificação, pode ter certeza que não dará certo. Em São Paulo, a multa é alta: R\$ 10 mil por dispositivo irregular.

Quando se fala na eliminação total da publicidade externa, ouve-se falar muito em desemprego. Como foi a experiência em São Paulo?

Este é um argumento rasteiro. O que houve foi uma mudança de prática. As pessoas que trabalhavam com publicidade externa migraram para outros tipos de mídia, mais limpas, e a mão-de-obra foi absorvida pelo mercado.

Para a Lei Cidade Limpa de São Paulo, a publicidade em espaço público tem o mesmo peso que no privado. Explique isso melhor.

Ela equipara o privado ao público no que diz respeito ao visual. Desta forma, a lei blinda a cidade dos interesses particulares, que nem sempre combinam com os públicos. O espaço pode ser privado, mas se há um outdoor ou um front-light, essa mensagem publicitária tem impacto sobre a paisagem da cidade, sobre a área pública, portanto está ilegal pois desrespeita a lei.

Florianópolis enfrenta o problema da poluição visual pela publicidade externa, que acaba encobrindo suas belezas naturais, que são o grande atrativo turístico da cidade. Que benefícios o conceito Cidade Limpa traria para a cidade?

Acho que Florianópolis tem tudo a ver com o Cidade Limpa. O empresário tem que entender que desta forma vai gerar mais economia, trazer mais turistas. Com certeza vai ajudar o turismo e também a questão cultural, que é um ponto que falamos muito em São Paulo, que poderia ser uma segunda fase do Cidade Limpa por lá. Vários lugares do mundo, como a Espanha, criaram incentivos publicitários vinculados a ações culturais ou turísticas. Vamos, por exemplo, que em Florianópolis vai ser construído um deck para incentivar o turismo náutico. A empresa que investiu nessa estrutura teria o direito de explorar sua imagem por ter contribuído financeiramente para a sua construção. Num lugar tão bonito como Florianópolis, grandes marcas teriam interesse. Existem mil coisas que dá para fazer para vencer a poluição visual.

O QUE É PERMITIDO EM SÃO PAULO?

A regra é simples: cada estabelecimento só poderá ter na fachada um único anúncio indicativo com todas as informações necessárias ao público. Além disso, o anúncio deverá ter um tamanho máximo, definido segundo a dimensão da testada, que é a linha divisória entre o imóvel e o logradouro ou via pública. A lei agrupou os imóveis de São Paulo em três categorias, de acordo com a dimensão de suas testadas. São elas:

Imóvel pequeno (testada inferior a 10m): A área total do anúncio com o nome do estabelecimento não poderá ser maior do que 1,5 m².

Imóvel médio (testada igual ou superior a 10m e inferior a 100m lineares): Placa de no máximo 4 m².

Imóvel grande (testada de tamanho igual ou superior a 100 metros lineares): É permitido duas placas, mas a área total de cada uma delas não poderá ultrapassar 10 m² e elas deverão estar separada por uma distância mínima de 40 metros.

Nota da Redação: Nenhum representante político de Florianópolis marcou presença no evento organizado pela Associação Brasileira dos Escritórios de Arquitetura regional de Santa Catarina (AsBEA/SC) e no qual José Rubens Domingues Filho ministrou a palestra. Nem mesmo o autor do projeto de lei sobre poluição visual que tramita na Câmara, vereador Aurélio Valente, se fez presente.

Imagem da Ilha: A Lei Cidade Limpa conseguiu ser aplicada na prática em São Paulo, não ficando apenas no papel, como muitas leis no Brasil. Qual o segredo do sucesso?

José Rubens Domingues Filho: Primeiro a lei precisa ser simples, de fácil entendimento, para não dar margem à interpretação. Desta forma, até mesmo o mais simples comerciante consegue compreendê-la e cumpri-la e evita-se a corrupção entre os fiscais. A população também consegue distinguir o que pode do que não pode e pode ajudar na fiscalização. Depois a lei precisa ser amplamente divulgada, com a ajuda da imprensa, para ser conhecida. Também é necessário criar um órgão, setor ou secretaria específico para a fiscalização, que não esteja ligado ao Executivo e que tenha autonomia, agindo de forma firme. E não pode existir advertência, mas multa direto, e alta, para quem a descumprir. Se não for assim, a lei não pega.

Quem faz a fiscalização da lei em São Paulo? E quem fiscaliza os fiscais?

A lei deu certo na cidade e começou a desandar. Foi aí que o prefeito Gilberto Kassab criou, através de um decreto municipal, um grupo especializado responsável pela fiscalização. Eu sou o coordenador e tenho sob minha chefia direta os 31 subprefeitos e os 900 fiscais de São Paulo. Sou eu que fiscalizo o trabalho deles. Além disso, existem outros órgãos atentos, como a Ouvidoria da Prefeitura e o Ministério Público, além da população, que está ciente, comprou o conceito e respeita a lei. Dificilmente existe um

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Se for verdade que...

Se realmente o Ministério Público for levantar, como se ouviu dizer, o escândalo que foi a transposição de cargos, promoções e progressão vertical de funcionários públicos estaduais no final do governo de Luiz Henrique da Silveira, não sobrará pedra sobre pedra. Para algumas dezenas de privilegiados foi como ganhar na loteria, sem apostar um centavo. Quem está pagando a fatura é aquele otário de sempre.

Velocidade máxima

O presidente da Assembleia Legislativa, deputado Gelson Merisio (PSD), enviou uma indicação para o governador Raimundo Colombo solicitando a revisão da velocidade máxima permitida nas SCs 480 e 467, que ligam SC ao Paraná, e recentemente reduzida de 80 para 60km/h. Merisio diz que o problema está, sobretudo, nas condições das estradas, que há mais de 15 anos não são reformadas.

País surpreendente

Estranho esse País. Será preciso uma lei – como a agora proposta pelo deputado federal Jorginho Mello (PSDB-SC), através de projeto – para que frutas regionais e de época façam parte da merenda oferecida aos alunos da rede pública de educação básica? Estar incluídas, desde sempre, deveria ser o óbvio e natural, mas não é.

Mobilidade

Mais três frentes de trabalho estão sendo ativadas em Joinville e vão elevar para 112 km sua rede de ciclovias e ciclofaixas. Hoje, ela está em terceiro lugar no ranking nacional das cidades com maior quilometragem de faixas exclusivas para bicicletas, com 101 km, abaixo apenas do Rio de Janeiro (200 km) e Curitiba (120 km). O plano cicloviário joinvilense prevê a implantação de uma rede com 300 km de ciclovias e ciclofaixas.

Exemplo: Porto Belo ganhou um novo píer no final de 2011 é recebe muitos transatlânticos, alavancando o turismo e a economia da cidade



Foto Ministério do Turismo

Risível

Dá para rir saber que Florianópolis está na disputa para receber o conhecido evento "Seatrade South America 2014", de cruzeiros de turismo marítimo. Se algum navio quiser chegar à Ilha de SC, vai atracar onde? Na tal de poita, abandonada ao largo da costa Norte da Ilha de SC?

Lição

Um ano depois de mais uma grande enchente e quatro da memorável de 2008, Blumenau avançou muito no enfrentamento de desastres naturais. Na área da Defesa Civil os maiores avanços ocorreram no aperto da fiscalização de obras particulares, com o desmonte de mais de 1,1 mil casas em áreas de risco.

Culpa do empregador

Os juízes do trabalho da 12ª Região (SC) proferiram, entre março e julho deste ano, pelo menos 240 sentenças condenando empresas em decorrência de acidente de trabalho nos casos em que ficou comprovada a culpa do empregador. O número, o maior entre todos os 24 TRTs do País, foi fornecido pelo Tribunal Superior do Trabalho (TST). Em tais casos, o INSS ajuíza ações regressivas contra essas empresas, a fim de buscar o ressarcimento de valores gastos no tratamento dos pacientes acidentados.

Promessa inexistente

A ideia arraigada de que nenhum imposto pode ser reduzido é que frustra tanto os eleitores, que gostariam de ouvir pelo menos um candidato a prefeito de SC prometer, solenemente, que, se eleito, vai baixar tributos municipais, como IPTU e ISS.

Tiro no pé

O profundo nojo que este espaço devota à corrupção o faz concordar, integralmente, com algumas ilustradas cabeças pensantes do País quando dizem que o sofisticado esquema de compra de apoio, relatado pelo ministro Joaquim Barbosa no Supremo Tribunal Federal, mostra que os réus superestimaram a inteligência deles e subestimaram a nossa.

Ironia

Os catarinenses tanto batalharam para que Florianópolis fosse uma sede da Copa do Mundo de Futebol, e nada. Agora, o catarinense Vinicius Lumertz, como Secretário Nacional de Políticas de Turismo, tem, dentre outros, um primeiro e grande desafio: dar o respaldo do Ministério do Turismo à Copa das Confederações, em 2013, que SC também ficou de fora. Nem conseguiu chegar perto da possibilidade de sediar o sorteio das chaves.

Bullying

A escola de educação básica Natálio Vassoler, de Forquilha, é a primeira em SC a receber um plano de intervenção de prevenção ao bullying. Envolve pais, professores e uma psicóloga. O município tem um núcleo de prevenção à violência escolar, com sessões semanais de uma hora com palestras, debates e atividades.

Invasão chinesa

Só foi a chinesa Sinotruck anunciar a instalação de sua montadora de caminhões em Lages que outra chinesa, também de caminhões e líder no mercado em seu país, a Foton, informou da decisão de instalar uma planta em Camaçari, na Bahia.

O belo

Felipe Zaboloski, 25 anos, de Joaçaba, estudante de Jornalismo, é o novo Mister Brasil Diversidade 2012, uma espécie de versão masculina do feminino Miss Brasil. O concurso foi realizado no Teatro Gazeta, em São Paulo. Concorreu com outros 19 candidatos, ganhou R\$ 5 mil e um ensaio para a revista "A Capa".

Superação

O itajaiense Marlon Teixeira é hoje o modelo brasileiro mais bem pago no mundo da moda. Aos 21 anos de idade, passou por momentos difíceis na infância devido a um câncer no mediastino. Passou quatro anos em hospital. Sua bela história de vida está na revista TPM de setembro. Marlon é neto do presidente da Federação Catarinense de Futebol, Delfim de Pádua Peixoto.

No limite

Quando a comunidade reage de tal forma é porque as autoridades policiais e judiciais estão falindo. Moradores de três bairros de Criciúma fizeram um abaixo-assinado pedindo providências em relação a um adolescente de 16 anos que há tempos furta, faz tráfico e ameaça de morte várias pessoas. Quando o guri morava no Balneário Rincão, os moradores do lugar também tomaram iniciativa semelhante para afastá-lo de lá.

CONFIRA OUTRAS NOTAS NA SEÇÃO "COLUNISTAS" DO WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR.



ASSINE JÁ: 4004-8844

www.netcombo.com.br



PARA OS NETS, É AGORA.

OFERTA VÁLIDA ATÉ 31/10/2012 PARA NOVAS ASSINATURAS DO NET VIRTUA 10 MEGA POR 29,80 POR MÊS. EM QUALQUER PACOTE NET COMBO HD. A PARTIR DE FEVEREIRO DE 2013, O VALOR DO NET VIRTUA 10 MEGA SERÁ DE R\$ 59,90 POR MÊS. O pacote NET Combo HD possui valor promocional nos cinco primeiros meses (período proporcional aos dias utilizados a partir da data de instalação mais os quatro meses subsequentes). Consulte o valor mensal de cada pacote antes e depois do período promocional. O custo das ligações e mensagens não está incluído no valor do pacote. Valores válidos para o pacote de serviços. Condições, na portabilidade e mediante autorização de débito automático em conta-corrente como forma de pagamento e compromisso de permanência mínima de 12 meses com o NET TV e o NET Virtua. Em caso de cancelamento antes de encerrado esse prazo, será cobrada multa proporcional de até R\$ 360,00. Mudança de plano ou desistência de qualquer dos serviços obrigam o cliente a pagar o valor de tabela dos produtos contratados, conforme política comercial vigente. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na Internet, é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes de fatores externos. O provedor de acesso gratuito não inclui nenhum serviço adicional além do provimento de acesso à Internet. O modem Wi-Fi será fornecido em comodato (emprestimo gratuito) para novas assinaturas. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à Internet. Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato ou, quando for o caso, em razão de solicitação de alteração de plano. Consulte as condições desta oferta em sua cidade, disponibilidade técnica para instalação em seu endereço, características e condições de aquisição, inclusive individual, dos serviços apresentados ligando para 4004-8844 ou acessando www.netcombo.com.br.

> COMPORTAMENTO

10 coisas com as quais todos concordam

Imagem da Ilha elencou verdades irrefutáveis sobre a vida e sobre Florianópolis

Andréa Fischer

1 - Fazer o bem faz bem

A solidariedade é um santo remédio para os problemas sociais e para a saúde de quem o pratica. Pesquisas da Universidade de Berkeley, na Califórnia (EUA), revelaram que quando fazemos o bem, ficamos mais calmos e reduzimos o risco de doenças cardíacas, além de ter a sensação de proximidade e confiança. O americano Allan Luks, ex-diretor do Instituto para o Avanço da Saúde de Nova York, reuniu diversos estudos sobre os benefícios do trabalho voluntário e descobriu que existe uma relação direta entre ajudar e ter saúde física, mental, espiritual e emocional. Suas conclusões estão no livro "The Healing Power of



Doing Good - The Health and Spiritual Benefits of Helping Others" (O poder curativo de fazer o bem - Os benefícios à saúde e espirituais de ajudar os outros).

2 - Liberdade de expressão é um direito de todos

Poder se expressar e manifestar opiniões, dizer o que pensa e sente, respeitando o próximo, claro. Este é um direito garantido na Constituição Federal de 1988, em seu artigo 5º. O Brasil passou por um período forte de censura, que teve seu auge em 1968, com o AI-5 (Ato Institucional), decreto do regime militar que jogou um balde de água fria na liberdade de expressão e demais direitos civis no País. Passadas mais de quatro décadas, ainda há censura no Brasil, quase sempre velada, mas evoluiu-se muito.

3 - Preconceito é um absurdo

Num mundo globalizado, onde a distância física entre as diferentes raças, credos e culturas é cada vez menor, não é possível admitir a existência do preconceito, seja ele de que tipo for. Um tipo de preconceito vem ganhando repercussão atualmente, o bullying, e sendo combatido, principalmente nas escolas. Um dos fundamentos da Constituição Federal é a promoção de uma sociedade sem preconceitos e quaisquer outras formas de discriminação. Ser preconceituoso não está com nada! Vamos respeitar as diferenças!



4 - Político tem que ser honesto

Os brasileiros acabaram de exercitar seu direito de voto nas urnas. Os candidatos eleitos serão a partir do dia 1º de janeiro os legítimos representantes da população. Eles devem trabalhar em prol da melhoria de vida do povo, fazer leis e obras que tragam benefícios para a maioria. Mas na prática, nem sempre é assim. Muitos políticos usam o poder que o mandato lhes empresta para trabalhar por causas particulares. Os escândalos de corrupção, com ênfase no Mensalão, que saltam aos olhos nos últimos anos são prova disso. Político tem que ser honesto. A Lei Ficha Limpa é o início de uma longa caminhada de moralização dos costumes políticos.

5 - Droga é uma droga



É fato que as drogas afetam o organismo e prejudicam a saúde. E não é uma hipótese, pesquisas científicas atestam isso. Mesmo seus efeitos maléficos sendo amplamente divulgados, o consumo vem aumentando no mundo. E não são apenas as drogas lícitas que causam estragos devastadores, algumas permitidas são verdadeiros flagelos sociais. Grande parte dos casos de espancamento de mulheres é feito por seus companheiros alcoolizados. Os remédios, principalmente os antidepressivos (chamados de "pílulas da felicidade"), usados de forma indiscriminada, também são verdadeiras drogas.

6 - Paz interior não tem preço

Quem não quer ser rico, poder comprar tudo o que tiver vontade, ter uma vida de rei? Dinheiro traz felicidade sim, quando é empregado de forma positiva, claro, mas sozinho não funciona. Existem certas coisas que não podem ser compradas, e a paz interior é uma delas. Mas como alcançá-la? Um primeiro passo pode ser parar de se preocupar com o que não podemos controlar. Praticar a caridade, o respeito e a honestidade, além de aceitar nossos defeitos e respeitar nossos limites, também é uma boa forma de começar.



SOBRE FLORIANÓPOLIS

7 - A 4ª ligação Ilha-Continente é urgente

Um dos assuntos mais comentados em Florianópolis é a mobilidade urbana. Com um veículo para cada dois habitantes, um sistema de transporte público ineficaz e um sistema viário aquém da demanda, os moradores sofrem para se deslocarem na "Ilha da Magia". Existem várias obras em discussão para melhorar o problema, mas uma é unânime: a quarta ligação entre a Ilha e o Continente.

8 - A cidade precisa desenvolver o turismo náutico

"A cidade está de costas para o mar". Um pedaço de terra cercado de mar por todos os lados. Assim é a capital catarinense, que tem potencial de explorar o turismo náutico e até hoje não investiu em infraestrutura para isso. Onde estão os píers e as marinas? E o museu do mar? Uma oportunidade que está caindo de madura e os governantes fingem não enxergar.

9 - As praias precisam estar limpas para continuar atraindo os turistas

Florianópolis vive do turismo do mar, de verão. Suas belezas naturais, em especial as praias, são seu grande atrativo turístico. Mas negligenciando o saneamento básico a cidade está matando a sua galinha dos ovos de ouro. Esgoto lançado no mar é sinônimo de água imprópria para banho, que conseqüentemente espanta os banhistas. Relatórios de balneabilidade da Fundação do Meio Ambiente (Fatma) revelam vários pontos onde as condições da água do mar não são indicadas para banho.



10 - É importante preservar a história e a memória da cidade

O passado da cidade explica o seu presente. Destruir o que herdamos de gerações passadas, gera o rompimento de uma corrente de conhecimento. Por isso a importância de preservar construções de Florianópolis. Elas estão presentes não apenas no centro histórico, mas se distribuem por vários bairros, entre eles Ribeirão da Ilha e Santo Antônio de Lisboa. Os mais antigos estão tombados, protegidos, mas os modernos, que apesar de serem recentes são ícones da história da cidade, não estão sendo poupados.

Vote com consciência no segundo turno!

Oi, oi, oi! Agora é um tal de oi, oi, oi prá cá e de oi, oi, oi pra lá que eu já nem aguento mais...o meu sobrinho Joseney, que é fã do tal do Orkut, disse que vai lançar uma nova comunidade na tal da rede: "Volta, Carminha". Gente, e ele nem acompanha novela. Só assiste futebol, mas nessa novela deixa até de sair com a namorada para ver a mardita Carminha. E disse que depois que a marvada foi embora, a casa do Tufão ficou um tédio só. "Parece até a casa da Angela Tô Eleita Albino", disse ele.

O Joseney só voltou a ficar animado nos capítulos que passaram nesta semana. "A Carminha foi pega, o Max deu banana pra todos e só por isso decidiram matar o tal do lambisgóia". Coisa de novela. E eu, que já tava sentindo falta dos programas políticos. Eu digo programa, porque agora, com a entrada no segundo turno,



tudo virou programa. É um tal de o meu programa vai ser assim, o meu programa vai ser assado. Até o Adauto (da novela), quando veio gravar um capítulo da novela aqui em Florianópolis, perguntou por Gean qual era o canal do programa dele.

Por falar em Gean, o moço tá bonito! Tá magro, a maquiagem do programa tá melhor que a do Silvio Santos. Já o Cesinha parece que em uma coisa ele vai ser eleito: tá no páreo para o concurso de candidato mais bonito desta eleição. E olha que sem plástica!!!

E a Celeste, agora falando de política, a coitada, disse: "Você viu o que a Angela Tô Eleita Albino fez? Foi ficar amiguinha do Elson, do PSOL, no último debate. Resultado: perdeu a eleição". E ela completou, imitando a Angela no debate: "Responda aqui, professor. O Sr. não acha, professor Elson? Foi um tal de professor pra lá, professor pra cá". O Professor foi falando, falando mansinho e pegou os votos dela. Hehehe!!!

Foi deixando, e deixando que o Gean Fala Manso Loureiro foi chegando, chegando e chegou. Agora tá lá, junto com o Cesar Sou Bonito Souza Jr. E a Celeste continua: "Agora, é outra eleição. Estão os dois embotados. Quero ver quem ganha. Parece até que a Carminha voltou!! Isso é que é eleição! Num é aquelas coisa morna igual ao Rio de Janeiro, que o atual prefeito ganhou já no primeiro turno, pode?"

Vote com consciência no segundo turno!

Vai indo que eu já fui ...

Fala Tia Setembrina...

tiasetembrina@gmail.com

Pensou em Diagnóstico por Imagem e Laboratório, pensou Unimed.

A Unimed está sempre pensando no seu conforto e qualidade de vida. Por isso, oferece a você e a sua família um completo e moderno Centro de Diagnóstico por Imagem e Laboratório, com 4 postos de coleta na Grande Florianópolis. Tudo com o melhor certificado de qualidade: a marca **Unimed**.

BRUNO FONTES
ATELETA OLÍMPICO

LABORATÓRIO

- **Centro** – Av. Rio Branco, 749
- **Ingleles** – Rod. Armando Kalil Bulos, 5999
- **Estreito** – R. Coronel Pedro Demoro, 1462
- **Trindade** – R. Iracema Nunes da Silva, 60
Em frente ao Terminal Integrado da Trindade.
(48) 3216.8999

DIAGNÓSTICO POR IMAGEM

- Ressonância Magnética
- Tomografia Computadorizada
- Mamografia Digital
- Ultrassonografia
- Densitometria Óssea
- Ecocardiograma
- Raio X

E MAIS:

- Eletrocardiograma
- Teste de Esforço
- Mapa
- Holter

Trindade – R. Iracema Nunes da Silva, 60
Em frente ao Terminal Integrado da Trindade
(48) 3216.8999

Unimed

ACESSE E SAIBA MAIS:
www.unimedflorianopolis.com.br

Central de Atendimento ao Cliente: 0800 48 3500
Central de Agendamento: (48) 3216.8999



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Angelo Santos



Luciano Martins, autor do quadro ao fundo, com o casal Daniela e Luis Alberto Pires no "Café com Jardim", na Mostra Casa Nova

Forte

Além do governador Raimundo Colombo e do ex-senador Jorge Bornhausen, o resultado da eleição em São José representou uma vitória para a ex-mulher de Dário Berger, Rose Bartucheski. Ela coordenou a campanha de Adeliana Dal Pont, candidata do PSD que acabou derrotando Djalma Berger com 61,03% dos votos.

Numa rede social, a ex-primeira-dama de Florianópolis negou que tenha buscado dar o troco nos irmãos Berger com seu apoio a Adeliana. "Jamais passaria pela minha cabeça me vingar do Dário ou do Djalma", garantiu.

Caos

A direção da UFSC anunciou há mais de seis meses uma série de medidas para tentar coibir o estacionamento irregular nos gramados, rótulas e até na Praça da Cidadania, em frente à Reitoria. De acordo com o relato de alunos, até agora nada mudou.

A UFSC tem 4 mil vagas de estacionamento, quantidade insuficiente para a demanda dos quase 40 mil professores, alunos e servidores.

Psii!

Organizadores do megafestival de música eletrônica no Beto Carrero World, em novembro, estão tendo dificuldades para conseguir a aprovação do Ibama.

O instituto alega que o som alto poderá estressar os quase 2 mil animais abrigados no zoológico.

Interesseiros

O ex-empresário da noite e ex-modelo Paulinho Schüller prepara para breve o lançamento do seu livro-bomba "Eu e Meus Amigos", escrito em 2009.

Em mais de 100 páginas, sem citar nomes, o autor relata várias situações vividas por ele que denunciam como são falsas as relações de amizade que fluam de acordo com o sucesso ou o fracasso profissional do amigo.

Tamborim

Jaqueline Aranha, ex-cidadã samba e atual diretora de Eventos e Captação da Setur, está comemorando a vitória do noivo, Netinho de Paula, em São Paulo.

O pagodeiro levou quase 51 mil votos, ficando com a 13ª maior votação para vereador em todo o país.

Violão

A modelo catarinense Luana Finger está namorando Thiago Costa, da dupla Pedro & Thiago.

Antes do cantor, Luana namorou Emerson Sheik, do Corinthians. O relacionamento acabou depois dos boatos de que Sheik estaria saindo com a atriz Franciely Freduzeski.

Foto: Fernando Willadino



O cabeleireiro Edemilson Bressan produziu editorial de noivas para o portfólio da sua rede de salões de beleza com a modelo catarinense Thaís Magda Corrêa

verde & cia
garden center

Terminou

Elaine Lummertz Silva e o cirurgião plástico Rogério Schützler Gomes decidiram dar um ponto final no casamento.

Ela continua morando no apartamento da Praça Celso Ramos, e ele se mudou para o João Paulo.

Foco

Quando ainda era candidato, bem no começo da campanha, Tiago Silva costumava comentar, entre amigos, sobre a vontade de ver instalada na Câmara uma CPI do transporte coletivo.

A ideia, se for levada a efeito, é abrir a tal "caixa preta" que a atual administração prometeu abrir.

Celuloide

Cineasta de vasta obra, o catarinense Sylvio Back não para. Depois do recém-lançado "O Contestado - Restos Mortais", ele está trabalhando na finalização do documentário "O Universo Graciliano" e na captação de recursos para o longa "Angústia", com roteiro baseado no romance homônimo do alagoano Graciliano Ramos.

Nuvens

Empresários do setor turístico em Florianópolis acenderam a luz amarela.

Temem o impacto negativo da crise argentina no verão 2013.



antonio bernardo

FLORIANÓPOLIS

RUA GERMANO WENDHAUSEN 240 | SALA 2/A | CENTRO

T. 48 3224 3713

antoniobernardo.com.br

> TECNOLOGIA

De cara nova

Novo site do Imagem da Ilha tem amplas imagens e pode ser acessado em tablets e smartphones

Andréa Fischer

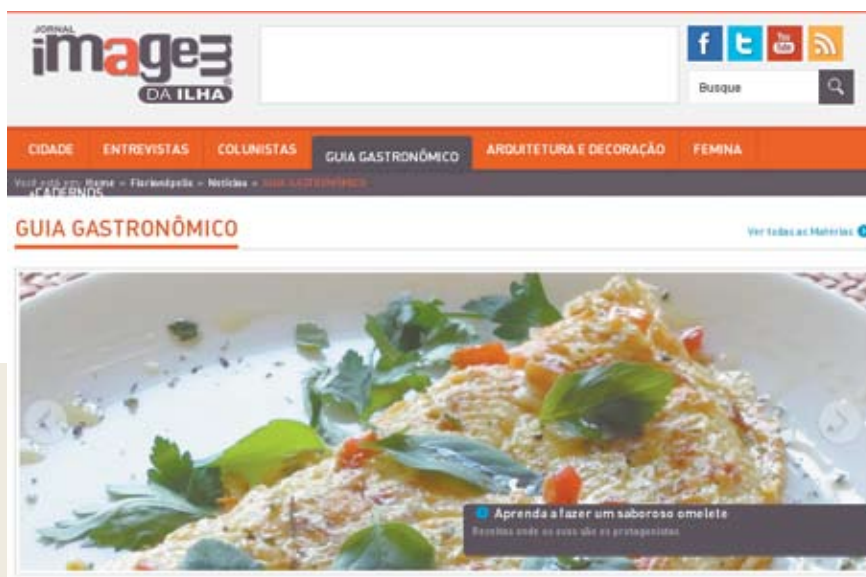
Mudanças são sempre bem-vindas, principalmente quando são para melhor. O novo site do *Imagem da Ilha* (www.imagemdailha.com.br) entrou no ar esta semana mais antenado e exibindo formas mais esguias. Assinado pela NacionalVox, empresa de Florianópolis especializada na criação e otimização de sites, ganhou um design mais moderno e tecnologias de ponta que permitem que seja acessado através de tablets e smartphones de forma amigável. Maiores e com recurso de zoom, as fotos ganharam destaque especial no projeto.

O novo site segue as atuais tendências de design e tecnologia. "A partir de um estudo de referências em portais de conteúdos e tendências, fizemos um benchmark e o alinhamos às necessidades e ao perfil do *Imagem da Ilha*", afirma Gustavo Trentini, diretor de tecnologia da NacionalVox.

Ele se modernizou, mas continua acessível a qualquer usuário, até mesmo para leigos. "O acesso ao conteúdo acontece através de uma navegação fácil construída a partir de uma arquitetura de informação bem limpa que valoriza, além do conteúdo, as imagens", conta Gustavo. Para se chegar a esse resultado, foi realizado o estudo do perfil dos usuários do site.

As imagens saltam aos olhos no novo site. Antes coadjuvantes, elas agora são protagonistas ao lado das matérias. Maiores e com o recurso de zoom, elas embelezam o site, dando um colorido especial, ao mesmo tempo em que transmitem informações de forma mais eficaz. Na homepage (capa do site), os destaques recebem fotos amplas, assim como a página inicial de cada seção.

A edição impressa – versão online do jornal de papel que circula quinzenalmente em Florianópolis – ganhou um novo formato. "Além de fácil leitura, ele é compatível com dispositivos móveis, como tablets e smartphones", afirma Gus-



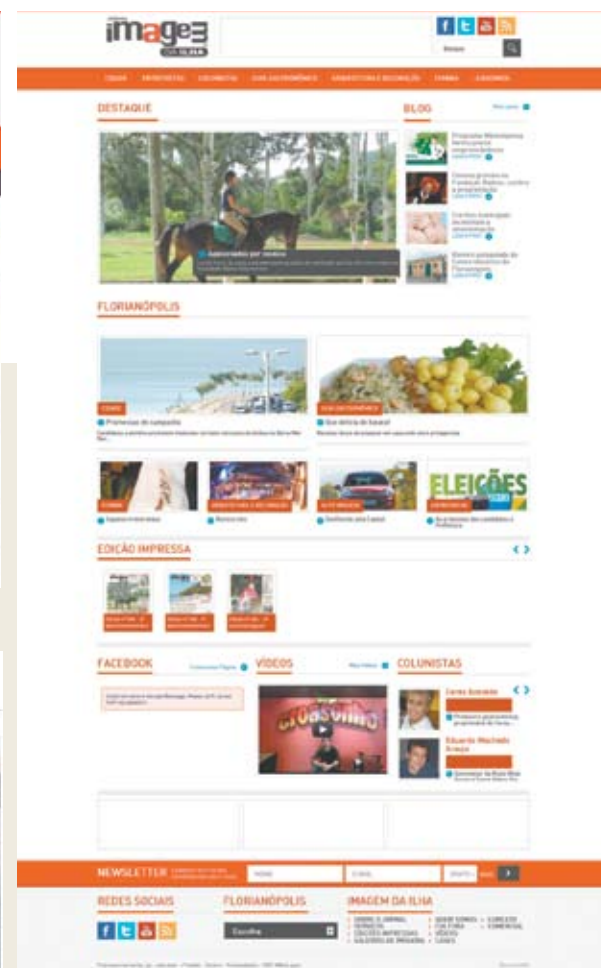
As fotos ficaram maiores e podem ser ampliadas



tavo.

Outra novidade é uma barra posicionada à esquerda de cada matéria. Ela permite, entre outras ações, enviá-la por e-mail, curtir e compartilhá-la no Facebook.

O novo site oferece um sistema de busca que permite encontrar conteúdos a partir de palavras-chave. Outra novidade interessante são as notícias relacionadas, que aparecem no final de cada conteúdo, sugerindo a leitura de assuntos



A barra posicionada à esquerda de cada matéria permite, entre outras opções, enviá-la por e-mail, curtir e compartilhá-la no Facebook

O novo site do Imagem da Ilha, desenvolvido pela NacionalVox, segue tendências internacionais de design e tecnologia de portais de conteúdo

EDIÇÃO IMPRESSA



Edição n° 286 - 2ª
quinzena/setembro



Edição n° 285 - 1ª
quinzena/setembro



Edição n° 284 - 2ª
quinzena/agosto

A edição impressa – versão online do jornal de papel – ganhou um formato que permite melhor visualização dos conteúdos nas telas de computadores, tablets e smartphones

guia Gastronômico

Foto: Marcelo Lourenço

**DIRET
DO CAMPO**

**Frutas e Verduras
Todos os dias**

R\$ 1,29KG

Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674

COZINHA REGIONAL

Outubro atípico

• Página G5



*Sem a Fenastra, apreciadores
recorrem aos restaurantes para
saborear a iguaria*

IRRESISTÍVEIS!

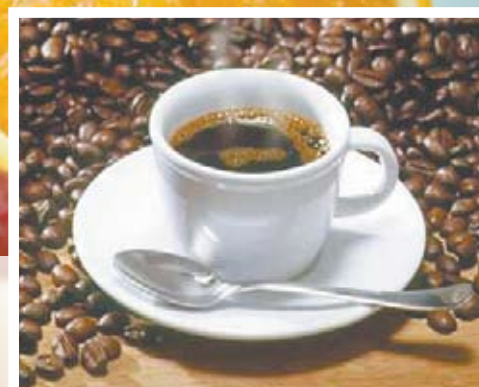
*Saladas de frutas com toque gourmet
para um verão adoçado sem culpa*

*Cardápio verão: A receita servida
no restaurante Mirantes Grill é
uma perfeita combinação de frutas
variadas com uma pequena porção
de mousse de maracujá. Saudável e
sem exageros!*

BEBIDAS

Cafés regionais

• Página G4



*Indústria investe em blends de
conhecidas regiões cafeeiras do Brasil*

Chef Claude Troisgros apresenta:

**SABORES
DO MUNDO
HIPPO**



Uma viagem de sabores para você.



HIPPO

VOCE
bem
AQUI

hippo.com.br

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

E-mail: ceres.azevedo@uol.com.br

Fones: (48) 3209-8439 - 9162-8041



Bolo combina com tudo

Oferecido em várias versões, das mais simples às mais sofisticadas, ele agrada em cheio e faz sucesso na hora do lanche

Aproveitando a pauta do *Imagem da Ilha* sobre o café, origens, sabores e aromas desta bebida tão apreciada pela grande maioria da população mundial, lembrei de outro queridinho da gastronomia: o bolo.

Conta a história que o bolo surgiu no Egito em forma de pães adoçados com caldas e xaropes de frutas. Depois, os romanos, que dominavam a técnica de fermentação, aperfeiçoaram as massas e o chamaram de bolo, pelo seu formato redondo.

Usando a criatividade os bolos foram se diversificando em diversos sabores até surgirem os bolos recheados, decorados e confeitados. Passaram então, nesta época, a fazer parte das comemorações de casamentos, da realeza europeia. O primeiro casamento a oferecer o bolo com andares, recheado e lindamente decorado foi o de Catarina de Médici com Henrique II, na França, em 1533.

No século XVII, os ingleses, através de uma mistura de cacau à massa do bolo, inventaram o tão famoso e adorado BOLO DE CHOCOLATE.

Presente em festas, lanches ou simplesmente acompanhando o café, o bolo tem uma lembrança meio mágica em

nossa mente, nos remete a bons momentos da infância, de encontros de família, de lanches com os amigos, de festas de casamento, enfim de momentos felizes e prazerosos.

As opções são tantas que é praticamente impossível alguém dizer que não gosta de bolo. Puro ou com recheio, com cobertura ou não, de frutas ou chocolate, de fubá ou integral ele é um belo acompanhamento para o nosso cafezinho do dia a dia, para um chá quentinho nos dias frios ou até mesmo um suco refrescante no verão. Ah, e você já experimentou bolo com sorvete? Uma delícia. Fica aí uma dica para o verão que tá chegando.

Lá no Ceres Azevedo Café & Cia temos alguns bolinhos já famosos, de frutas secas com especiarias, de banana com nozes e damasco, mas tem um que é simples e fofinho e que todo mundo adora: é o bolo de laranja com calda de açúcar. Simples e gostoso, fácil de fazer. Vou dar a receita para vocês.

É isso aí, pessoal, coloquem a mão na massa e surpreendam e agradem, com um saboroso bolo, aqueles que vocês amam!

Um ótimo mês para todos e até novembro!

RECEITA

Bolo de laranja

Ingredientes:

Massa:

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de amido de milho
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de suco de laranja



Calda:

6 colheres de sopa (bem cheias) de açúcar de confeiteiro
1 colher de sopa de suco de laranja

Modo de fazer:

Bata as claras em neve, acrescente as gemas e bata bem. Coloque então o açúcar. Depois de bater bem, acrescente aos poucos a farinha, o amido de milho e o fer-

mento, misturando bem devagar. Acrescente então o suco de laranja. Leve para assar, em assadeira untada, em forno pré-aquecido a 175°C por aproximadamente 45 minutos.

Para fazer a calda, misture o açúcar e o suco de laranja e leve ao fogo baixo. Quando começar a ficar mole e esbranquiçada, retire do fogo e coloque delicadamente sobre o bolo.

> VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: eduardomaraújo@hotmail.com

Blog: <http://vinho365.blogspot.com>

Fone: 3234-1296



Branco além do trivial

Gosto muito de vinho branco, apesar de ser um vinho pouco consumido no Brasil, mesmo com o nosso clima e culinária propícios. É um vinho que aprecio em diferentes ocasiões, principalmente com a culinária oriental e de frutos do mar, pelas quais sou apaixonado.

Mas ao contrário dos vinhos tintos, onde encontramos uma enorme gama de uvas, nos brancos a mesmice é rara. É muito raro ver alguém degustar ou indicar algo que não seja da dupla Chardonnay/Sauvignon Blanc. Este é um fato que prestei atenção há algum tempo e tentei diversificar. Hoje, trabalho com mais de 15 variedades de uvas brancas, da mais comum Pinot Grigio às uvas não tão conhecidas Vernaccia e Furmint. Confesso que não é tão fácil introduzir estas uvas ao público, mas assim que são degustados, esses vinhos fazem sucesso.

As ostras da Ilha, sua grande variedade de frutos do mar fresquinhos e a quantidade de restaurantes especializados na culinária oriental trazem literalmente um prato cheio de alternativas para harmonizar e degustar deliciosos vinhos brancos. Também não podemos nos esquecer do nosso verão à beira-mar. Uma das harmonizações mais saborosas com a nossa ostra in natura é o vinho produzido com a uva Melon de Bourgogne, ou Muscadet, no litoral do Vale do Loire, na França. É um vinho que complementa perfeitamente as os-

tras com seu paladar seco e refrescante, de acidez viva, notas cítricas e com leve mineral.

Em minha visita ao litoral Toscano, durante um almoço com frutos do mar, degustei um refrescante vinho branco produzido ali perto, na região de Bolgheri. Era um SoloSole da uva Vermentino. Esta uva é muito conhecida na Sardenha, mas ali produz um vinho mineral, de acidez crocante e notas de

limão com um leve herbáceo mentolado. A Itália é lar de uvas brancas muito típicas, que vale a pena serem conhecidas. Tente um Soave da uva Garganega ou um floral e refrescante Arneis do Piemonte.

Muitos países europeus têm essas uvas autóctones que praticamente só são plantadas em pequenas regiões locais. Portugal tem uma boa variedade delas e os seus brancos estão cada vez mais em alta.

Outra sugestão é a queridinha dos sommeliers americanos, sinônimo de pessoas que estão ligadas e querem se diferenciar: a austríaca Grüner Veltliner, ou chamada carinhosamente de GruVe. Um branco gastronômico que combina inclusive com os temidos aspargos. Mostra aromas intensos de ervas frescas, pimenta branca e

frutas brancas, como nectarina e maçã verde, e também toque de limão, é altamente mineral e possui uma acidez alta, intensamente refrescante.

Talvez a Áustria não tenha sido o primeiro país que veio à cabeça quando pensamos em vinho, mas, por que não tentar e provavelmente se surpreender?

"As ostras da Ilha, sua grande variedade de frutos do mar fresquinhos e a quantidade de restaurantes especializados na culinária oriental trazem literalmente um prato cheio de alternativas para harmonizar e degustar deliciosos vinhos brancos"

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura
& Decoração

São 40.000 leitores sendo que 85% deste público são mulheres, formadoras de opinião e com grande poder na decisão de compra.

Ligue: 3024 2747

A rainha da estação

Salada de frutas é a sobremesa oficial de quem quer manter a forma no verão sem abrir mão de adoçar a vida

Juliana Martins de Moraes

A estação mais quente do ano aproxima-se e com o aumento da temperatura sobe também a procura pelas frutas da estação. Saudáveis e nutritivas, cada fruta possui um sabor único e quando misturadas criam um fenômeno gastronômico que é a cara do verão: a salada de frutas. Democrática, ela pode ser degustada no café da manhã, almoço ou lanchinho durante o dia. Tem quem a prefira da maneira mais simples, enquanto outros não abrem mão de acrescentar ingredientes adocicados como chantilly, leite condensado ou canela. As opções são inúmeras, para todos os gostos. Então aproveite as dicas do Imagem da Ilha e eleja a sua favorita.

Para criar a sua salada você pode escolher as frutas que mais gosta ou simplesmente aproveitar o que já tem em casa. Utilize uma vasilha funda para acondicionar sua salada porque além de aproveitar o suco das frutas, vale lembrar que também comemos com os olhos. Então, mantê-la atraente e super colorida é um incentivo a mais para consumir esta delícia saudável. Se preferir, faça porções individuais em potinhos com tampa para poder levar para a escola ou trabalho.

Depois de selecionadas as frutas, lave bem, descasque quando for necessário e corte em pedaços mais ou menos do mesmo tamanho, para que o sabor de um ingrediente não se sobressaia ao do outro. Evite picar pedaços muito pequenos para que as frutas não desmanchem na hora de misturar. Outra dica é cuidar para não usar muita quantidade de uma fruta e pouca de outra, pois quanto mais equilibrada for a quantidade, mais saboroso fica o resultado.

Na casa de sucos Filho da Fruta, a salada é feita com banana, mamão, maçã, laranja e abacaxi, além de suco de laranja, que, segundo a sócia-proprietária, Edir Márcia Teixeira, é o segredo para não deixar as frutas oxidarem e escurecerem. Há quem prefira pingar gotas de limão nas frutas (banana, maçã e pêra) antes de acrescentá-las na salada, o que também é

válido e dá aquele gostinho especial.

Só não se empolgue muito na quantidade. É melhor fazer uma salada que seja totalmente consumida na hora. No máximo, guarde na geladeira em um recipiente fechado (só com as frutas, deixando para fazer a mistura na hora de servir) até o dia seguinte, pois as frutas oxidam e acabam perdendo o sabor e o valor nutritivo.

ACOMPANHAMENTOS

Como acompanhamento, a Filho da Fruta oferece opções mais naturais, como granola, iogurte natural, mel, melado e aveia, mas você pode misturar com mousse de maracujá (como na receita do restaurante Mirantes Grill), sorvete e suspiros (como na receita da produtora gastronômica Ceres Azevedo) ou ainda fazer a sua moda escolhendo os ingredientes que mais agradem o seu paladar.

RECEITAS

Sorvete com salada de frutas e suspiros (Ceres Azevedo)

Ingredientes:

- Frutas tropicais variadas (sugestão: banana, manga, morango, amora e kiwi)
- Sorvete (baunilha ou creme, para não mascarar o sabor das frutas)
- Suspiros

Modo de fazer:

Pique as frutas e coloque-as no fundo de uma travessa. Acrescente por cima uma camada de sorvete e por último os suspiros. Leve rapidamente ao forno para gratinar (até dourar). Dica: Você pode prepará-la pela manhã e já deixar pronta para a hora do almoço. Neste caso, retire do forno e coloque no congelador. Dez minutos antes de servir a sobremesa, tire do congelador e coloque na geladeira para amolecer o sorvete.



Foto: Marcelo Lourenço

Salada de frutas com mousse de maracujá (Restaurante Mirantes Grill)

Ingredientes:

- Frutas:** 1/2 mamão - 1 abacaxi em cubos - 4 maçãs em cubos - 1 manga - 5 bananas
- Mousse:** 300g de leite condensado - 300g de creme de leite - 150ml de suco de maracujá
- Calda:** 1 polpa de maracujá com as sementes - 1 xícara de açúcar - 1 xícara de água

Modo de fazer:

Frutas: Lave bem todas as frutas em água corrente e deixe de molho em solução de hipoclorito de sódio por aproximadamente 15 minutos. Enxague bem. Descas-

que todas as frutas, cortando-as em pequenos cubos. Reserve.

Mousse: Bata todos os ingredientes no liquidificador até a mistura ficar homogênea. Reserve.

Calda: Coloque os ingredientes da calda em uma caçarola, leve ao fogo baixo e mexa até engrossar.

Montagem:

Coloque as frutas em taças transparentes, acrescente o creme de maracujá e decore com a calda. Leve à geladeira por no mínimo 45 minutos para ganhar consistência.

Na Santa Adega você encontra produtos de alta qualidade para montar suas Cestas de Final de Ano.

Santa Adega
Vinhos finos

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC
(48) 3234-1296 - www.santaadega.com.br
santaadega@santaadega.com.br

> BEBIDAS

Blends com sabores regionais

Linhas especiais de cafés de regiões produtoras no Brasil oferecem aos consumidores a oportunidade de conhecer e comparar sabores e aromas

Andréa Fischer

Quando se fala em vinhos, é comum ouvir a palavra terroir para designar a região geográfica das uvas que entraram na sua fabricação. Algumas ficaram famosas, como, por exemplo, Bordeaux, na França, e Vale dos Vinhedos, no Brasil. Os estudiosos da bebida de Baco afirmam, e os apreciadores começam a perceber, que as condições de cada terroir – clima, solo, altitude etc. – influenciam diretamente na qualidade e sabor das uvas e, conseqüentemente, dos vinhos produzidos. O mesmo acontece com o café, que ganha diferentes sabores dependendo da região onde é cultivado. Buscando revelá-los, a indústria cafeeira começou a produzir linhas especiais com grãos selecionados de algumas regiões do Brasil e que já são encontrados em supermercados de Florianópolis, entre eles o Hippo e o Imperatriz Gourmet.

Assim como acontece com o vinho, começa-se aos poucos a criar no País uma “cultura” do café gourmet. Primeiro os brasileiros começaram a ter acesso aos cafés de alta qualidade, antes apenas exportados, e agora têm a oportunidade de experimentar blends – misturas de grãos variados – de regiões específicas e tradicionais na produção de cafés. Desta forma, podem saboreá-los e compará-los com outros, escolhendo aqueles que mais agradam seus paladares.

Entre as marcas que investiram em cafés regionais está a Melitta, que atualmente oferece três opções: Sul de Minas, Mogiana e Cerrado. A primeira é a maior região produtora do Brasil. O café é cultivado em altitude média entre 850 e 1.250 metros, em terrenos com declive e clima ameno (23°C). Localizada no Norte de São Paulo, Mogiana é uma das mais tradicionais regiões produtoras de café, que é cultivado em altitude média entre 900 e 1.000 metros, solo arenoso, clima ameno (20°C) e inverno seco. Já o Cerrado é uma das mais recentes, tendo a cultura introduzida na década de 70. Os grãos são cultivados em altitude média entre 800 e 1.000 metros, solo argiloso, com



A Melitta oferece três rótulos de cafés gourmet feitos com grão selecionados de cada região: Cerrado, Mogiana e Sul de Minas

estações climáticas bem definidas.

Outras marcas também começam a abastecer as gôndolas dos supermercados com cafés de regiões do Brasil. Entre os encontrados em Florianópolis estão: Baronesa (Cerrado), Tijuco Preto (Sul de Minas) e Orfeu (Sul de Minas).

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

A Lei Nº 9.279/96 prevê duas modalidades de Indicação Geográfica (IG), permitindo aos setores produtivos no Brasil colocarem no mercado produtos com “Indicação de Procedência” ou “Denominação de Origem”. A coordenadora de projetos da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), Mônica Pinto, explica que, segundo o Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI), órgão do governo federal responsável por emitir os registros, as Indicações Geográficas referem-se a produtos ou serviços que tenham uma origem geográfica específica. “Seu registro reconhece reputação, qualidades e características que estão vinculadas ao local. Elas comunicam ao mundo que uma região se especializou e tem capacidade de produzir um artigo diferenciado e de excelência”, afirma.

De acordo com Mônica, as duas modalidades não possuem uma hierarquia ou or-

dem de solicitação e geralmente são representadas nos produtos por um selo. “O registro de Indicação de Procedência garante a tradição histórica da produção do café em certa região. Já a Denominação de Origem indica que as características de qualidade e sabor do café devem-se exclusivamente ao

ambiente onde é produzido e aos processos e tecnologias utilizados naquele território”, explica. Para a utilização de um desses registros, ou dos dois, o produtor precisa estar inserido dentro da região demarcada e atender ao regulamento de uso estabelecido pela Associação detentora da IG. “Grande parte do sucesso da IG está na organização e na união dos produtores rurais, uma vez que ela é um bem coletivo”, esclarece a coordenadora.

Mônica explica que o Cerrado Mineiro foi a primeira região produtora de café com IG. “A segunda é a Serra da Mantiqueira, também de Minas Gerais, seguida do Norte Pioneiro do Paraná e três outras regiões. Alto Paraíso e Terras Altas, no Sul de Minas; e Alta Mogiana, em São Paulo, figuram na lista de pedidos para concessão de algum registro de Indicação Geográfica. Tanto na modalidade de Indicação de Procedência, quanto na de Denominação de Origem, associações se organizam para o registro e elaboram planos de divulgação da imagem de seu território dentre as origens produtoras de cafés diferenciados”, afirma Mônica.

Regiões cafeeiras no Brasil

Segundo a Cafés do Brasil (Specialty Coffees of Brazil), as regiões produtoras são as seguintes:

Minas Gerais: É o maior estado produtor de café do Brasil, respondendo por cerca de 50% da produção nacional e é uma das principais fontes de cafés especiais do País. Regiões produtoras: Sul de Minas, Cerrado de Minas, Chapada de Minas e Matas de Minas.

Espírito Santo: É o segundo maior estado produtor de café do País. Regiões produtoras: Conilon Capixaba e Montanhas do

Espírito Santo.

São Paulo: Um dos mais tradicionais no cultivo de café. Regiões produtoras: Mogiana e Centro-Oeste Paulista.

Bahia: As regiões produtoras são Planalto da Bahia e Cerrado da Bahia.

Paraná: Outrora o maior estado produtor do país, vem recuperando sua produção.

Rondônia: A cafeicultura no Estado é tradicional e familiar, com pequenas propriedades



APRECIAR COM MODERAÇÃO.

Cursos, Degustações, Wine Bar em um espaço com mais de 1200 rótulos exclusivos direto do importador para você. Decanter: a Cultura do Vinho.

Rua Hermann Blumenau 207 - Centro | www.decanter.com.br



DECANTER

Outubro sem Fenaostra

Com o risco da festa não acontecer em 2012, apreciadores terão que recorrer aos restaurantes especializados em ostras para saborear a iguaria

Juliana Martins de Moraes

Responsável por 70% da produção brasileira de ostras, Florianópolis promove anualmente, no mês de outubro, a "Festa Nacional da Ostra - Fenaostra". Depois de 13 edições consecutivas, o evento não acontecerá no tradicional período de festas do Estado. Uma nova data para a 14ª edição está prevista para novembro, mas o Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis (IGEOP), responsável pela organização da festa, afirma que ainda não recebeu a confirmação oficial da Prefeitura. Sem a festa, a opção é saborear ostras este mês nos restaurantes de Florianópolis especializados na iguaria.

No Norte

Se o seu destino for o Norte da Ilha, uma das opções é o Bar e Restaurante Açores, localizado em Santo Antônio de Lisboa. O casarão de 220 anos, situado bem ao lado da Igreja Nossa Senhora das Necessidades, abriga o local que oferece especialidades da culinária litorânea, entre elas, a ostra. Aberto em 1989, a casa está há um ano sob nova direção e continua tendo o molusco como um dos carros-chefes da cozinha, servindo na alta temporada cerca de 800 dúzias por mês. A sugestão é o prato Ilha de Santa Maria, nada menos que uma sequência com meia dúzia de ostras naturais, ao bafo, gratinada da casa e gratinada especial. Ou, se preferir, a Ostra Gratinada da Casa (queijo parmesão com manteiga), que também tem saída certa.

Outra opção é o Antonio's Restaurante, na Cachoeira do Bom Jesus. Mesmo com um cardápio variado de massas e carnes, seu sucesso surgiu dos pratos à base de frutos do mar, elaborados pelo proprietário e chef autodidata Antonio Carlos Correia, que cria todos os pratos oferecidos na casa. Com sua criatividade, Antonio deu à ostra gratinada um toque todo especial ao incluir marisco defumado e lula na receita.



As ostras gratinadas estão entre as preferidas de moradores e turistas



O Antonio's Restaurante é referência em frutos do mar, servindo também ostras

No Leste

O Leste da Ilha também oferece boas opções de restaurantes. A Casa do Chico, por exemplo, há quase 40 anos é especializada em comida regional e disponibiliza opções do molusco no seu cardápio. A Ostra Provençal, que é cozida e recebe uma camada de molho com ervas de Provence, região da França, é servida em porção de meia dúzia e uma bela sugestão de entrada. No verão, o restaurante aumenta as alternativas no menu para agradar turistas de todo o mundo, principalmente os europeus. Segundo Tarcísio Martins, gerente comercial do estabelecimento, o Espaguete do Mané, que inclui berbigão, marisco e ostra, é uma das apostas certas durante a temporada.

A Casa do Chico serve um espaguete que inclui ostra, marisco e berbigão



Ribeirão: O restaurante Ostradamus é um dos mais tradicionais especializados em ostras de Florianópolis

No Sul

O Ribeirão da Ilha, no Sul, concentra a maior quantidade de restaurantes que elegeram o molusco como seu prato principal. No Ostradamus, um dos mais tradicionais da cidade, você pode escolher entre as 17 opções de pratos trazendo a ostra como destaque. O proprietário, Jaime Barcelos, implantou um depurador que filtra a água e emite radiação ultravioleta sobre as conchas para assegurar sua qualidade e oferecer aos clientes a chance de experimentar a primeira ostra depurada do País. São consumidas no local cerca de 25 mil dúzias de ostra por ano. O período de maior procura é a alta temporada (entre dezembro e março), quando a casa chega a servir uma média de três mil dúzias por mês. Uma sugestão da casa é a Ostra do Mecânico (em homenagem ao proprietário, que iniciou seus trabalhos em uma pequena oficina), regada a manga, maçã e queijo brie.

Almoço
é no
Mirantes

M
Mirantes

Os favoritos de Floripa

Confira os restaurantes que conquistaram o respeito e o paladar dos internautas

Favorito no Sabor I



Uma perfeita união entre ingredientes de primeira linha, receitas italianas exclusivas e massas frescas artesanais. Este é o segredo do sucesso da Macarronada Italiana, há mais de três décadas sob o comando do chef Ézio Librizzi. **Em julho, a casa foi eleita pela segunda vez consecutiva como restaurante favorito da área da Beira-Mar e pela quarta vez consecutiva na categoria cozinha italiana no Concurso “Meus Pratos e Restau-**

rantes Favoritos”. O chef, que é pura inspiração na hora de criar as receitas do restaurante, indica o seu best seller. Um dos pratos que levou o restaurante a ser escolhido o favorito foi o **“Tagliarini alla Bolognese” (foto)**, uma saborosa combinação que leva a receita do molho único da “mamma” e massa artesanal. Os pratos com frutos do mar e com filés também estão entre os mais tradicionais e pedidos do restaurante, entre eles o Filet mignon ai quattro formaggi. O horário de funcionamento é das 11h à meia noite e trinta, diariamente, podendo ser pedido qualquer prato do cardápio.

- Macarronada Italiana
- Centro: Av. Rubens de Arruda Ramos, 2458 (Beira-Mar Norte)
- Fone: 3223-2666/3028-2666
- Lagoa da Conceição: Avenida das rendeiras, 2016
- Fone: 3232-5520 • Site: www.macarronada.com.br

Oriental premiado



O **Taisho** é a escolha certa para quem busca uma comida saudável sem abrir mão do sabor. Localizado na avenida mais famosa de Florianópolis, a Beira-Mar Norte, **o restaurante foi eleito o favorito na “categoria sushi” no concurso gastronômico “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”,** promovido pelo *Jornal Imagem da Ilha*. No jantar, uma opção interessante é o rodízio de sushi e sashimi. Para quem preferir também há deliciosos pratos no cardápio à la carte, que inclui

sushis, sashimis, temakis, nigiris e pratos quentes tradicionais da cozinha oriental. No almoço o Taisho oferece um buffet especial, que inclui saladas, sushis, pratos quentes e as sobremesas, com destaque para a famosa Banana caramelada oriental. O Teppan de carne, ou de frango, feito com legumes e um molho especial, também faz parte do buffet e é servido quentinho na mesa. É só pedir. Para quem quer comer apenas sushi e sashimi, outra opção de almoço são os combinados a preços convidativos. O restaurante abre de terça a domingo para o almoço e diariamente para o jantar.

- Taisho
- Avenida Rubens de Arruda Ramos, 1210 (Beira-Mar Norte) - Centro
- Fone: 3025-4555 • Site: www.taishoflorianopolis.com.br

Qual é o melhor pão de trigo?

Recente matéria do Jornal Nacional noticiou que uma comissão de padeiros, com a ajuda da ABNT, definiu as características do pãozinho francês perfeito. A idéia seria proteger o consumidor de padarias que vendem pão ruim, com receitas duvidosas. No relatório, que levou um ano para ficar pronto, definiu-se que o pãozinho nota 10 não contém manchas, nem bolhas, não pode ser muito cru, nem muito assado; do lado de fora, a casca deve ser crocante por igual; por dentro, miolo suave e macio, com a massa elástica ao toque dos dedos. Mas o que pensa o consumidor sobre isso? “Eu prefiro clarinho, porque posso esquentar mais tarde no forno”, explica uma consumidora. “Eu prefiro mais escuro”, diz outra. “Não gosto de pães muito volumosos”, completa outra. Ou seja, pãozinho bom mesmo é aquele que o consumidor escolhe. N’O Padeiro de Sevilha o cliente fica livre para escolher e servir-se sozinho do pãozinho que mais lhe agrada. Então onde encontro o melhor pãozinho? Na melhor padaria.



- O Padeiro de Sevilha • Rua Esteves Junior, 214 - Centro • Fone: 3025 3402
- www.opadeirodesevilha.com.br

Triplamente escolhido



O **Antonio’s Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. **O restaurante, localizado na Cachoeira do Bom Jesus, foi eleito o favorito em três categorias no concurso gastronômico “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”,** promovido pelo *Jornal Imagem da Ilha*: camarão, cozinha regional e favorito do Norte da Ilha. Entre os pratos do cardápio estão: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate,

cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e Camarão à Ilha dos Açores – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Outro prato que faz sucesso é o **Bacalhau à Carmem (foto)**, deliciosa combinação de bacalhau desfiado e refogado em azeite de oliva com cebola, alho, salsa, azeitonas fatiadas, batata palha, creme de leite e maionese, gratinado e servido sobre uma cama de purê de batatas. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia.

- Antonio’s Restaurante
- Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
- Fone: 3284-5736

Um cardápio de dar água na boca!



Beef Bourguignon



Agora no Ceres Azevedo Café & Cia além do Bacalhau Espiritual, do Crepe de Salmão e da Berinjela gratinada, tem também novidades no almoço do final de semana.

Ceres Azevedo
Café & Cia

Rodovia - SC 401, nº 4232 • Sentido Praias - Centro • Saco Grande • Fone: 3234-0000
(dentro da Verde & Cia Garden Center)

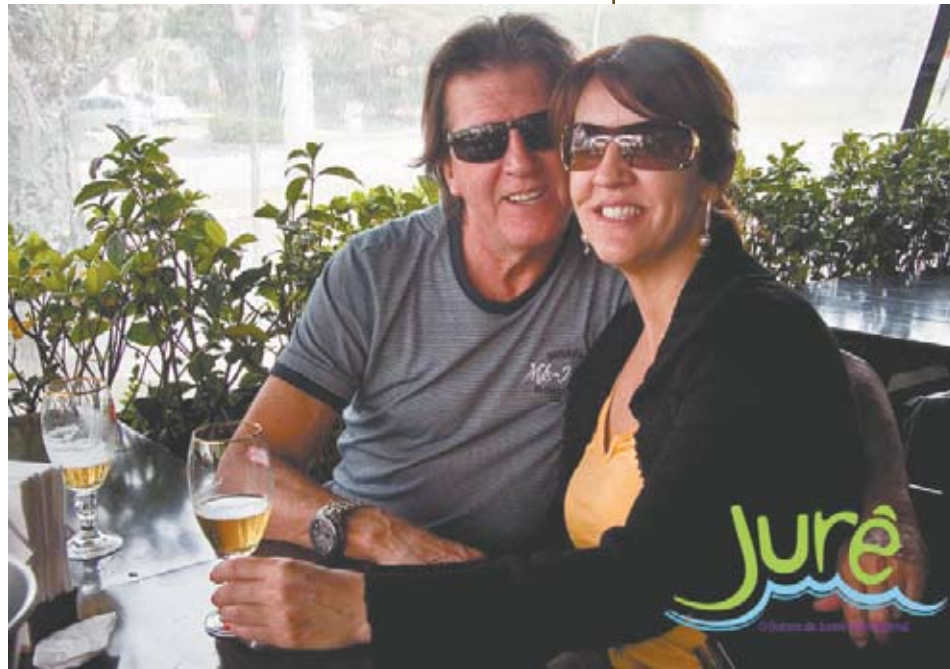
Apareça para provar os novos sabores.



Papillote de Salmão com shimeji

Degustação

A unidade de Florianópolis da Escola do Vinho Miolo está com inscrições abertas para o curso "Degustação de Vinhos", que acontece no dia 6 de novembro. As aulas são ministradas pelo sommelier Eduardo Araújo na Distribuidora Santa Adega (Rua Joe Collaco, 163 - Córrego Grande). O investimento é de R\$ 120 por pessoa. O curso tem duração de quatro horas. Ao final do programa, o participante recebe um certificado e o "Manual do Vinho Miolo". Contatos para reservas e mais informações: 3234-1296 ou eduardomaraujo@hotmail.com.



Em plena primavera, mas ainda com frio, Katia e Antonio Carlo aproveitaram o sábado para saborear a feijoada do Jurê

Feijão

A tradicional feijoada de sábado movimentou o Jurê, restaurante do Spazio Jurerê Internacional, até o final deste mês. O frio dos finais de semana tem estado ideal para saborear os mais de 30 acompanhamentos da feijoada, ao som de roda de samba, para esquentar ainda mais o clima.

Dosado

A máquina WineStation, fabricada nos Estados Unidos, permite ampliar a experiência de degustação através do serviço de vinho em taça. Além de conservar o produto por 60 dias, ele é servido na quantidade e temperatura certas. Em Santa Catarina, lojas especializadas, restaurantes e supermercados já sentem os resultados do aumento no consumo da bebida através do serviço em doses, muito comum nos EUA e Europa. Em Florianópolis, a loja do Imperatriz Gourmet, localizada no Beiramar Shopping, introduziu o sistema há um ano e os resultados surpreendem.

Villa lança Joaquim Rosé Brut

O terceiro lote do espumante Joaquim Rosé Brut acaba de chegar ao mercado. Com cor mais leve e viva, a bebida é perfeita para harmonização na estação mais colorida do ano. Elaborado com as uvas Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Sangiovese e Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec e Petit Verdot e com teor alcoólico de 12,9%, o vinho é indicado para ser consumido com frutas e queijos de média cura, risotos e massas com molhos leves, carnes brancas e frutos do mar. Deve ser servido entre 4 a 6°C.

Emilia

Recorde de vendas no país vizinho já em seu primeiro ano, o mais novo lançamento da vinícola Nieto Senetiner chega ao mercado brasileiro com foco em um perfil de consumo: aqueles que apreciam vinho valorizando não só a qualidade, mas também a versatilidade de produtos mais leves, delicados e fáceis de tomar. "Procuramos sempre ter uma proposta para cada tipo de consumidor e com o Emilia vamos explorar um novo público que veio para ficar", afirma Federico Dorr, gerente de marketing da marca. No lançamento, o Emilia será apresentado em quatro variedades: dois tintos, com as uvas emblemáticas da Argentina Malbec e Bonarda, o branco, com Chardonnay e Viognier, e o Malbec Rosé.

Do outro lado

Atravessando a ponte agradáveis surpresas podem aparecer. Uma delas é o Joy Joy Bistrô, situado no Centro Histórico de São José. Além do cardápio eclético e saboroso, o espaço conta com uma agradável varanda com diversas mesas e lounges para se curtir nestas tardes de primavera. No verão, quem quiser pode ir de barco, pois há ancoradouro no local. Ao lado do Joy, Joy, o Café da Corte serve muito mais que café! O charmoso espaço abriga bar e até palco para música ao vivo. E serve um crepe suzete de dar água na boca.

Semana lusitana

Para celebrar o começo do "Ano de Portugal no Brasil", o Hippo Supermercados colocou em promoção diversos produtos lusitanos. São azeites, vinhos e iguarias que estarão com preços diferenciados até o dia 27. Às quartas-feiras, haverá degustação de pratos portugueses produzidos pela cozinha do supermercado!

Depois de quase um ano de extenuante trabalho, ficou pronta a nova e exclusivíssima adega do Restaurante Ostradamus, na Freguesia do Ribeirão da Ilha. O espaço, literalmente lapidado a quatro mãos pelos irmãos Jaime e Amauri Leonício de Barcelos (foto), foi apresentado ao público em um pequeno coquetel no final de setembro.



Neste mês de outubro, o Shopping Kilar tem condições especiais para você redecorar a sua casa: classe e bom gosto em móveis em até 10x. Venha aproveitar.

10x

sem juros

Largo da Benjamin Constant, 595
 Centro • Florianópolis • 3028 3044
www.shoppingkilar.com.br

Shopping Kilar

Combina com a sua casa, combina com você.



PERSONALIZE
CADA CENTÍMETRO
DE ONDE VOCÊ VIVE.

Nos endereços mais nobres
e estratégicos de Florianópolis.

eStúdios e apartamentos
altamente funcionais.



estúdio Central: Korpora Construtora LTDA. Reg. de Incorp.: 1º Ofício de Reg. de Imóveis de Florianópolis, nº 75.078. Reg. da Incorp. matrícula nº 497/75.078. CRECI 2227-J. estúdio oceano: Koesa Construção e Incorp. LTDA. Reg. de Incorp.: 1º Ofício de Reg. de Imóveis de Florianópolis, sob nº 76.871. Reg. da Incorp. matrícula nº R1/76871. CRECI 2227-J. Imagens ilustrativas.



Próximo ao Centro

Próximo à Beira-Mar



VENDAS:



CRECI: 596-J



CRECI: 2529-J



CRECI: 0916-J



www.koerichmoveis.com.br

PLANTÃO DE VENDAS
(48) 3223-0029

auto images

SEGURANÇA
Retrovisores
inteligentes

• Página A4



*Alerta visual nos espelhos acaba
com problema dos pontos cegos*

Foto: Divulgação/ Volkswagen do Brasil

LUXUOSO ESPORTIVO

*Volkswagen traz para o Brasil
o despojado e elegante Touareg R-Line*

• Página A3



*Importado: O modelo
vem equipado com
motor V8 FSI 4,2
litros, com 360
cv, e transmissão
automática de oito
marchas Tiptronic*

MÊS DAS CRIANÇAS LE MONDE CITROËN
PROMOÇÃO

LILICA & TIGOR A BORDO



NA COMPRA DE UM C3 PICASSO, VOCÊ LEVA R\$ 4 MIL

EM PRODUTOS *Lilica* *Tigor*

**CITROËN C3
PICASSO 2013**

GL 1.5 FLEX
FREIOS ABS, AIR-BAG DUPL
E MUITO MAIS!

A PARTIR DE R\$:
46.990
À VISTA

**TAXA DE
JUROS 0%**
a.m.
em 24x

3
ANOS de
Garantia

**PREÇO
FIXO
REVISÃO**

FABRICADO
NO BRASIL

VENHA CONHECER TODA A LINHA C3 PICASSO. SUA VIDA CABE AQUI.
ACESSE WWW.LEMONDE.COM.BR.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



CITROËN

LE MONDE
J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito (48) 3901-4000
BLUMENAU | CRICIÚMA | JOINVILLE | LAGES | ITAJAÍ | JARAGUÁ DO SUL | TUBARÃO

1-Preço à vista, sem troca, não inclui pintura metálica, frete, seguro e opcionais. Citroën C3 Picasso GL 1.5 Flex 12/13 com valor à vista de R\$ 46.990,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 60% + 24 parcelas com taxa 0% a.m. + IOF. TC de R\$ 550,00. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. Crédito sujeito a aprovação realizado pelo Banco PSA Finance. Financiamento simulado para Pessoa Física. Promoção Lilica e Tigor a bordo válida para os veículos: C3 Picasso, C4 Picasso e Grand C4 Picasso, Zero quilômetro (0km), ano12/modelo13. Benefício não pode ser convertido em espécie. Promoção válida de 20/09/2012 a 31/10/2012 ou enquanto durarem os estoques. Consulte regulamento completo da promoção no interior das concessionárias Le Monde Citroën. Imagens Ilustrativas.

> LANÇAMENTO

Luxo para poucos

O importado Touareg R-Line passa a ser vendido no Brasil pela Volkswagen a R\$ 333.700

Andréa Fischer

A Volkswagen do Brasil está ampliando a linha de opções do utilitário esportivo Touareg. A grife esportiva R-Line, que na gama Touareg está disponível para a versão V8, dá ao veículo topo de linha da marca no País uma aparência ainda mais dinâmica. O Touareg R-Line, que está chegando como parte da linha 2013 de veículos importados da marca alemã, é o segundo modelo a contar com os itens R-Line de design, preparados pela Volkswagen R GmbH (divisão da marca especializada no desenvolvimento de modelos esportivos e exclusivos), a ser comercializado no Brasil. O Passat CC R-Line foi o pioneiro, em fevereiro de 2011.

O Touareg R-Line chega ao Brasil pouco mais de um ano depois do lançamento da segunda geração do utilitário esportivo no País, quando o modelo passou a contar com o DNA mundial de design da marca. Comum a todos os novos modelos Volkswagen, é uma espécie de código hereditário da família e se caracteriza pela horizontalidade na estrutura e orientação, com elementos-chave.

DESIGN ESPORTIVO

Assim como no Passat CC, os componentes do design R-Line complementam as linhas esportivas do Touareg. A parte frontal do utilitário esportivo traz um novo spoiler, também projetado especialmente para a grife R-Line.

O estilo R-Line também domina as laterais do Touareg, com as marcantes saias na cor da carroceria, apliques cromados nas portas e os logotipos R-Line nos paralamas dianteiros. O visual lateral é complementado pelas rodas de liga-leve Mallory, com 20 polegadas e pneus 275/45 R20.

Na traseira, o destaque é o difusor texturizado, em preto fosco, juntamente com as ponteiras de escapamento ovais, integradas ao para-choque redesenhado e exclusivo. O visual da parte posterior é complementado por um dinâmico aerofólio.

Internamente, o logotipo R-Line figura nas soleiras das portas, de aço inoxidável, nos apoios de cabeça dos bancos dianteiros e na base do volante multifuncional com formato esportivo, revestido de couro e com aquecimento. O conjunto recebe ainda pedais de aço inoxidável e alavanca de câmbio com acabamento de couro e detalhes de alumínio.

Entre as novidades estão também assentos esportivos dianteiros climatizados, com 12 ajustes elétricos e acabamento de



Fotos: Divulgação/Volkswagen do Brasil



O luxo e a esportividade também estão presentes internamente, no volante revestido de couro, nos pedais de aço inoxidável e na alavanca de câmbio (de 8 marchas) com acabamento de couro e detalhes em alumínio

couro com dois tons, cinza e preto. O banco do motorista oferece três posições de memória.

Também é de série o banco traseiro com ajuste longitudinal de 160 mm, além de regulagem da inclinação do encosto. O encosto pode ser destravado por meio de uma tecla e, facilmente, rebatido para ampliar a capacidade do compartimento de carga de 520 litros (posição normal) para 1.642 litros.

TECNOLOGIA AVANÇADA

Os faróis bi-xenônio com nivelamen-

to automático, iluminação direcional nas curvas e LEDs – dois conjuntos, de 15 cada um, agrupados em torno dos faróis principais – são de série.

O Touareg R-Line é oferecido exclusivamente com o motor V8 FSI 4,2 litros, com 360 cv, e transmissão automática de oito marchas Tiptronic, uma das mais avançadas disponíveis no mundo.

Outro destaque é o sistema 4MOTION de tração permanente nas quatro rodas, com a força do motor distribuída por meio de um diferencial Torsen e

bloqueio eletrônico do diferencial nos dois eixos. O conjunto mecânico permite que o carro enfrente acalives de até 31 graus. O Touareg R-Line tem suspensão pneumática com controle eletrônico, com sistema de nivelamento automático, ajuste de altura em relação ao solo e da rigidez dos amortecedores. A suspensão a ar garante conforto excepcional em estradas pavimentadas e, por permitir a redução da altura do veículo, um comportamento dinâmico bastante esportivo. Em percursos acidentados, a suspensão pneumática melhora as propriedades off-road do Touareg, mantendo o alto nível de conforto.

O Area View também é equipamento de série, permitindo uma visão abrangente de 360 graus em torno do carro, como se o observador estivesse posicionado no topo do veículo. Recurso muito útil para manobras.

Assim como no Passat CC, os componentes do design R-Line complementam as linhas esportivas do Touareg

> SEGURANÇA

Adeus pontos cegos!

Novo Ford Edge vem equipado com sistema de monitoramento das áreas das laterais que escapam aos espelhos retrovisores

Andréa Fischer

Os espelhos retrovisores interno e externos são fundamentais para os motoristas se orientarem em relação ao espaço em que transitam. Sem a ajuda deles, manobras básicas, como troca de faixa e ultrapassagem, seriam difíceis de serem executadas. Mas eles não são perfeitos, há pontos que não conseguem mostrar, os chamados pontos cegos – áreas ao redor do veículo que não são observáveis pelos retrovisores. Este problema se agrava com o crescente aumento de motocicletas nas ruas, transitando em meio aos carros por ambos os lados, elevando os riscos de colisões. Mas o que fazer para resolvê-lo?

Algumas montadoras vêm investindo em tecnologia, como a Ford, que equipou o Novo Ford Edge com dois sistemas que ajuda a perceber o que não pode ser enxergado através dos retrovisores. O Blind Spot Monitoring é um sistema de monitoramento de pontos cegos que auxilia o motorista com o trânsito lateral em mudanças de faixa. Um alerta visual de tráfego lateral é indicado no espelho retrovisor externo correspondente ao lado que o veículo se aproxima.

Outro sistema, chamado Cross Traffic Alert, auxilia o motorista ao engatar a marcha ré com o alerta de tráfego traseiro cruzado a uma distância de até 13 metros. Um alerta sonoro e visual de tráfego traseiro é indicado no espelho retrovisor



Um alerta visual de tráfego lateral é indicado no espelho retrovisor externo correspondente ao lado que o veículo se aproxima

O Novo Ford Edge vem equipado com o Blind Spot Monitoring, sistema de monitoramento de pontos cegos que auxilia o motorista com o trânsito lateral em mudanças de faixa

externo correspondente ao lado que o veículo se aproxima.

AJUSTE CORRETO

Para quem não possui um veículo equipado com essas tecnologias, a prin-

cipal dica é ajustar os espelhos retrovisores corretamente. Desta forma, irá diminuir os pontos cegos. Um cuidado que se deve ter com o espelho interno é evitar colocar objetos na parte

traseira do veículo – em cima do portamalas –, o que pode dificultar a visão traseira. O piloto profissional Eduardo Cunha dá outra dica: ajustar o retrovisor central um pouco para o lado do

passageiro (para a direita) com um leve toque. Já quando os retrovisores externos, o ajuste deve ser feito até o ângulo que permite ao motorista enxergar o limite traseiro do automóvel (o final do seu veículo).

Mesmo na posição ideal, os pontos cegos continuarão existindo. Assim, se achar necessário, movimente sua cabeça na direção que pretende manobrar para enxergar outros ângulos, certificando-se assim de que outros veículos estão a uma distância que permita você realizar a manobra com segurança.

Estação
Casa Bonita

10X SEM JUROS
NO CARTÃO CASSOL

**As últimas
tendências
em decoração
também
estão aqui.**

CASSOL
CENTERLAR