

JORNAL image3 DA ILHA

PROTEÇÃO PERMANENTE

Cobertura do Mercado Público é entregue no primeiro dia do mês

• Página 5



Foto: Hermann Byron



Martins apresenta "Eles" em novo espaço do Iguatemi

EXPOSIÇÃO Deuses e santos

• Página 6

CARTA AO LEITOR

No mês de junho fomos agraciados com muitas surpresas. Uma boa, outras nem tanto. A eliminação do Brasil na primeira fase da Copa América foi uma delas, mas como há males que vêm para bem, parece que agora teremos um técnico. Entre outras boas notícias listei três dos quatro pódios na minha coluna Gastronômicas. Três na área gastronômica e um na automobilística.

Na penúltima corrida da Copa Petrobrás de Marcas, em Santa Cruz do Sul, o manezinho Vicente Orige da Silva, correndo pela equipe JLM Honda com o Honda Civic 43, conquistou o 2º lugar na primeira bateria e o 7º lugar na segunda bateria. Na última, em Tarumã (RS), melhorou ainda mais. Na primeira corrida, ficou em 3º lugar, e na segunda chegou em 2º. Agora está na vice-liderança na classificação geral do campeonato, um feito de maestria considerando que muitos corredores vivem para isso, enquanto Vicente passa a semana no comando de seu grupo empresarial e pilota por hobby. E que hobby! Parabéns, Vicente, destes um show!

Também entre as boas novas, agora na edição do jornal, está a finalização - em tempo para proteger os convivas do frio no inverno - da cobertura do Mercado Público Municipal, inaugurada no dia 1º de julho. E uma louvável iniciativa da Creche Municipal Francisca Idalina Lopes, no Morro das Pedras, que parte de uma nova quebra de paradigma: o ensino de boas maneiras. E isso em uma instituição municipal! Que seja um exemplo para todas as outras instituições educacionais. E como se dizia antes, boas maneiras se aprende em casa. Infelizmente, devido a muitos contratemplos nas famílias de hoje, esse ditado em geral não mais se aplica...

No caderno Guia Gastronômico, a série 'Serra catarinense' continua nesta edição mostrando a evolução das vinícolas da região de São Joaquim com a ícone Villa Francioni. Outro destaque é a matéria com nosso manezinho ícone da gastronomia regional, o premiado Jaime José Barcelos, do Ostradamus. E falando em ícones, o caderno Auto Imagem traz mais um: o Jaguar XE. E também a novidade da Audi, o Q3 fabricado em São José dos Pinhais.

Uma boa leitura!

Hermann Byron

AGENDA



• tecnologia

Geek Weekend

O Geek Weekend Florianópolis será uma reunião de apaixonados pela tecnologia e pela cultura pop com a presença de Youtubers (foto), cosplayers, gamers, dubladores, ilustradores, quadrinistas, músicos, fã-clubes e admiradores dessa cultura. Dias 30/07 e 31/07, no piso G3 do shopping Iguatemi. Os ingressos estão à venda no site www.myticket.com.br.

Obra

A exposição Obra, de Diego Passos e Juliano Ventura articula proposições artísticas que abordam elementos urbanos de diferentes cidades (Porto Alegre, Florianópolis e Cali na Colômbia) por meio de experimentos gráficos, inscrições, deslocamentos e reorganização de fragmentos urbanos dispersos. Até 14/07, na Fundação Cultural Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224 8846.

• exposição



Santa Catarina pela Educação

A segunda edição do Prêmio Santa Catarina pela Educação, promovido pela FIESC, está com inscrições abertas. Podem participar os diversos setores econômicos que integram o Movimento Santa Catarina pela Educação, além de sindicatos de indústrias e de trabalhadores. O prêmio também passa a agregar a categoria Melhores Práticas de Estágio. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas no site www.scpelaeducacao.com.br, no menu "Prêmio FIESC", até o dia 18/07.

• premiações

Jornalismo Ambiental

A 9ª edição do Prêmio Fatma de Jornalismo Ambiental, iniciativa promovida pela Fatma e que premia os melhores trabalhos jornalísticos de valorização do meio ambiente, está com as inscrições abertas. Podem participar jornalistas profissionais autores de reportagens sobre meio ambiente em quatro categorias: mídia impressa (jornal e revistas), mídia eletrônica (rádio e TV), internet e fotojornalismo. Mais informações: www.fatma.sc.gov.br.

Universio Minecraft

No Minecraft Brasil, o público pode participar de atividades interativas que fazem todos se sentirem dentro do universo proposto pelo game. Minecraft é um jogo eletrônico independente, de mundo aberto, que permite a construção de diversos elementos usando cubos que podem ser lapidados pelos jogadores. A proposta é passar a dinâmica do jogo para o mundo real. Até o dia 23/07, no vão central do Beiramar Shopping.

• jogo eletrônico



Mais informações: www.shoppingbeiramar.com.br. O ingresso é solidário e gratuito mediante a doação de 1 kg de alimento não perecível. Os alimentos arrecadados serão entregues ao Instituto Padre Wilson Groh (IVG), Lar Recanto do Carinho e para a AVOS.

Férias em Jurerê Internacional

Atrações do Beto Carrero World estarão em vários locais de Jurerê Internacional durante o projeto Kids Winter - programação de férias cheia de atividades para todas as idades. Brincadeiras com personagens de desenhos animados famosos, simuladores 3D e aulas de acrobacias, capoeira e arco e flecha são algumas delas. Até 31/07. Confira a programação completa em nosso site: www.imagemdailha.com.br.

• diversão



O Imagem da Ilha oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: Café Fanny
Shopping Iguatemi: Café Cultura (1º piso)
SC 401: Café Cultura e Café François
Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
Itacorubi: Mercado São Jorge

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beiramar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli Giordani - **Textos:** Gabriela Morateli Giordani, Hermann Byron - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli Giordani e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli Giordani (RP0041871/SC)

Tel. comercial: (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 9162 8040 -

e-mail: hb@imagemdailha.com.br - **Telefone Redação:** (48) 3028 3778 - **Impressão:** Gráfica Araucária
Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Troca de endereços, comentários e sugestões para o e-mail redacao@imagemdailha.com.br.

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

OLIMPÍADAS 2016

Tocha olímpica na Capital

Revezamento chega a Florianópolis no dia 10 deste mês; ruas e avenidas serão fechadas para a passagem



Símbolo chega à cidade menos de um mês do início das competições

Da redação

Fogo símbolo das Olimpíadas, a tocha olímpica Rio 2016 chega a Florianópolis no domingo, dia 10 de julho. Na mesma data, o tradicional revezamento passará por Tubarão, Laguna, Palhoça e São José, respectivamente, antes de chegar à Capital. Os jogos olímpicos acontecem de 05 a 21 de agosto no Rio de Janeiro.

Aqui na cidade, a tocha seguirá o seguinte trajeto: Parque da Luz; ruas Conselheiro Mafra, Francisco Tolentino e Pedro Ivo; avenida Paulo Fontes; praça XV de Novembro; ruas Tenente Silveira, Deodoro e Prefeito Osmar Cunha; avenida Rio Branco; rua Crispim Mira; avenida Mauro Ramos; avenidas Governador Irineu Bornhausen e Professor Henrique da Silva Fontes; ruas Madre Benvenuta, Lauro Linhares e Roberto Sampaio Gonzaga.

Depois, a chama olímpica seguirá pelas ruas Engenheiro Agrônomo Andrei Cristian Ferreira, Deputado Antônio Edu Vieira

e João Pinto Duarte Silva. Por fim, ela fará o retorno pelas ruas Pio Duarte Silva, Vera Linhares de Andrade; rodovia Admar Gonzaga; avenidas Madre Benvenuta e Professor Henrique da Silva Fontes; ruas Dr. Alberto Sabin e Rui Barbosa; avenida Irineu Bornhausen, encerrando no Trapiche da Beira-Mar Norte, onde haverá uma programação musical.

Após passar por Florianópolis, a tocha seguirá para Biguaçu, Balneário Camboriú, Itajaí, Ilhota, Gaspar e Blumenau.

FECHAMENTO DAS RUAS

De acordo com a assessoria de imprensa da Secretaria de Turismo de Florianópolis, não haverá um horário específico para o fechamento das ruas e avenidas, mas a previsão é de que a tocha esteja na cidade por volta das 15 horas. "O fechamento das ruas será feito de forma progressiva, conforme o avanço do comboio que estará com a tocha, tendo à frente batedores da Guarda Municipal e Polícia Militar. Conforme ela for passando as vias serão liberadas", comunicou.

PARQUE URBANO

Acompanhando de perto

Área do futuro Jardim Botânico de Florianópolis será aberta ao público

Da redação

Dentro de 90 dias, quem mora na região do Itacorubi, deixará de só passar pela frente do futuro Jardim Botânico de Florianópolis. A área verde de 19 hectares, que fica às margens da rodovia Admar Gonzaga, será aberta para visitação, inicialmente como um parque, com pistas para caminhada, corrida e parquinho infantil. O termo de cessão de uso da Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina) para a Prefeitura de Florianópolis será assinado nos próximos dias.

Em acordo realizado no final de junho ficou acertado que a Comcap (Companhia Melhoramentos da Capital) será a gestora da área, que aos poucos será transformada no primeiro Jardim Botânico da Capital. Segundo o presidente da Epagri, Luiz Hessemann, todo o investimento realizado pelo Estado de R\$ 637 mil será mantido. Além da estrutura já existente, a Epagri também irá providenciar um portal e iluminação, enquanto isso, a Comcap e Secretaria de Obras irão limpar o local e implantar as pistas para caminhada e parque infantil. "O terreno não precisa ficar fechado enquanto trabalhamos no projeto do Jardim Botânico, ao mesmo tempo em que a população aproveita, a Prefeitura trabalha na área", disse o prefeito Cesar Souza Junior.

De acordo com a Prefeitura, enquanto



os moradores utilizam a área que deve ser aberta em outubro, várias parcerias precisam ser fechadas, pois o objetivo é implantar no local, além do jardim botânico, uma

cafeteria no deque já existente, educação ambiental, berçário de sementes nativas e viveiro de mudas.

O objetivo é estruturar o local com cafeteria, educação ambiental, berçário de sementes nativas e viveiro de mudas

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

**Amin presidente**

Pouco mais de uma dezena de deputados estão cotados para o mandato-tampão diante do iminente afastamento do notório Eduardo Cunha da presidência da Câmara dos Deputados. Dentre eles está Esperidião Amin (PP-SC), cujo partido integra o chamado “centrão” que junto com o PMDB manobra para manter o controle da Casa não só pelos próximos meses, mas anos.

Mofa

Os fatos ocorreram no distante ano de 1998, mas, agora, em decisão unânime, o Superior Tribunal de Justiça (STJ) negou recurso do Ministério Público de SC contra acórdão do Tribunal de Justiça que não reconheceu a prática de ato de improbidade administrativa atribuída ao ex-governador Paulo Afonso Evangelista Vieira e três ex-secretários da Fazenda denunciados em ação civil pública pelo desvio de recursos destinados ao Fundo de Manutenção e Desenvolvimento do Ensino Fundamental e de Valorização do Magistério (Fundef) para a conta única do Tesouro do Estado, sem autorização legislativa.

Poucas chances

Dizem as folhas que empresários (até onde se sabe muitos deles de SC, ligados ao segmento turístico) mandaram cartas ao Palácio do Planalto pedindo que Vinicius Lummertz fosse reconduzido à presidência da Embratur. Mas palacianos não deram chances maiores.

Só no papel

SC é o único Estado da federação que possui um Plano Estadual de Combate às Drogas, mas que só está no papel, ainda. Sua ação seria necessária, por exemplo, no sistema prisional catarinense, onde 70% dos apenados são dependentes químicos e, destes, 90% jovens.

Apoio aberto

A Federação das Indústrias de SC (Fiesc) não faz segredo nenhum: apoia integralmente proposta ainda não formalizada pelo governo estadual, de concessão de rodovias à iniciativa privada para enfrentar a falta de recursos que hoje impede a manutenção da malha viária pavimentada. Santa Catarina tem 7.265 quilômetros de rodovias estaduais, dos quais 5.125 asfaltadas. Os recursos para manutenção neste ano não passarão de R\$ 34 milhões.

Foto: Reprodução

**Guga olímpico**

Contratado como comentarista da TV Globo e do Sportv durante as Olimpíadas, o ex-tenista Gustavo Kuerten acredita que o Brasil pode conquistar sua primeira medalha olímpica no tênis. Aposta em Thomas Belucci e Teliana Pereira. Mas o que preocupa mesmo é o andamento das obras de infraestrutura no Rio de Janeiro, como a linha 4 do metrô. De corrupção prefere não falar publicamente, mas se sabe o que ele pensa.

População de rua

O plenário da Assembleia Legislativa aprovou indicação parlamentar da deputada Ana Paula Lima (PT) para que a Secretaria de Defesa Civil do Estado encaminhe, através das equipes de atendimento, a realização de ações emergenciais de acolhimento e proteção da população de moradores de rua em dias de frio extremo, como tem sido os recentes. A lamentar que muitos municípios de SC simplesmente ignorem completamente tais ações.

Ambulancioterapia

É uma verdade incontestável: a pretendida ajuda aos hospitais filantrópicos e municipais a partir de um fundo capitalizado com as sobras do duodécimo do Legislativo, TCE, MP-SC e TJ-SC evitarão, diariamente, pelo menos uma centena de ambulâncias nas estradas em direção aos hospitais da Capital e principais cidades do interior.

Sem privilégio

Não sem um grande esforço pessoal, o deputado federal Celso Maldaner (PMDB-SC) conseguiu as assinaturas necessárias das lideranças partidárias e parlamentares da Câmara dos Deputados e protocolou na Casa a Proposta de Emenda à Constituição (PEC) 247/2016, que tem como objetivo acabar com o foro especial por prerrogativa de função, privilégio concedido a autoridades de ser julgado por um tribunal diferente ao de primeira instância. Para ser protocolado, o documento precisaria conter 171 assinaturas; conseguiu quase 200.

Campus sem polícia

A Comissão de Educação da Câmara dos Deputados rejeitou projeto do deputado João Rodrigues (PSD-SC), que autoriza as polícias militar e civil a atuar dentro das universidades públicas, com exceção de áreas e repartições classificadas como “domicílio profissional” – gabinetes, anfiteatros, auditórios, salas de aulas, laboratórios e bibliotecas.

Abandono

Alô Ministério Público Federal em SC: que tal deixar os “beach clubs” em paz e propor uma ação de improbidade administrativa contra a direção do INSS em SC quanto aos prejuízos ao patrimônio representados pelo total abandono, há anos, das instalações do instituto no início da avenida Mauro Ramos, no centro de Florianópolis? Por que não buscar nova utilidade para aquelas imensas garagens e galpões?

Jeitinho

Na administração pública sempre há um jeitinho para tudo, na certeza de que o otário do contribuinte sempre estará lá, bancando licenciosidades. É o caso dos 8 mil servidores estaduais efetivos que foram beneficiados com transposições para órgãos diferentes aos das suas origens funcionais, além de progressões na carreira, recentemente anuladas por decisões do Supremo Tribunal Federal e do Tribunal de Contas do Estado. A manobra: a Assembleia Legislativa aprovou projeto do governo que anula os enquadramentos e recoloca os servidores públicos atingidos, que podem permanecer onde for mais vantajoso. Detalhe: na eventualidade dos vencimentos ficarem abaixo do que vinham recebendo (ilegalmente, é preciso dizer), será concedida uma gratificação. E viva a imoralidade.

Fora das cantinas

O que já é lei em Florianópolis há 15 anos, agora ganha a sensibilização da Coca-Cola Brasil, Ambev e PepsiCo Brasil, que fecharam acordo para não vender, em todo país, refrigerantes nas cantinas das escolas para crianças de até 12 anos. Vão comercializar apenas água mineral, suco 100% da fruta, água de coco e alérgicos lácteos.

Cipoal

Uma mostra do cipoal jurídico na área ambiental, que tanto atrasa o desenvolvimento, impedindo geração de empregos e renda: os clubes de praia (beach clubs) no balneário Jurerê Internacional, sobre os quais há decisão judicial pela demolição, não são clandestinos, absolutamente. Tanto a construção como seu funcionamento foram autorizados por órgãos públicos.

Família corrupta

Catarinense de Caçador, o deputado federal pelo PP do Paraná, Nelson Meurer (PP-PR), envolveu também sua família na corrupção. Ele e os filhos Nelson e Cristiano acabam de ser denunciados pelo Ministério Público Federal. De 2006 a 2014 se beneficiaram da roubaheira da Petrobrás. Em resumo: só o deputado teria recebido pelo menos R\$ 29,7 milhões, correspondentes a 99 repasses mensais de R\$ 300 mil.



Nova estrutura protege os frequentadores nos dias de sol intenso e também quando chove e faz frio

CIDADE

O ano inteiro

Cobertura do Mercado Público é entregue e moradores conhecem o novo equipamento

A obra de instalação da cobertura retrátil do vão central do Mercado Público foi entregue pelo prefeito Cesar Souza Junior na sexta-feira, dia 1º de julho. Embora não possa ser considerada uma inauguração oficial – o equipamento vai ficar ainda um mês em testes, muitos moradores usaram algumas horas de seu final de semana para conhecer a nova estrutura, que agora protege dos raios solares, do frio e da chuva durante todos os dias do ano.

Daisson Gaidzinski aproveitou o sábado para almoçar no local com amigos. “O Mercado Público é a alma da cidade. Com esta mudança pode incorporar ainda mais pessoas ao seu dia a dia. Ficou ótimo”, opinou. Géssica Brina é natural de Araranguá, mas mora há três anos em Florianópolis. Para ela, a proteção é um motivo a mais para frequentar o local mesmo com o mau tempo.

Os pilares de sustentação da estrutura começaram a ser montados em setembro do ano passado. A estrutura de quase mil metros quadrados de área é composta por um tecido de fios de poliéster de alta tenacidade, recoberto por uma massa de polímeros com



Almoço entre amigos: da esquerda para a direita, Daisson Gaidzinski, Lígia e Renato Stoeterau, e Frederico Crippa

PVC, protegida por um verniz acrílico nas duas faces. Em algumas etapas da execução da obra, o vão central teve de ficar completamente fechado por alguns dias, o que afetou o movimento no Mercado.

Humberto Zinelli Lopes, gerente do Empório de Queiroz, que fica no interior do

Mercado Público, lembra bem desse período. Desde fevereiro deste ano, o horário de funcionamento do Mercado foi alterado devido à obra, o que fez que clientes e comerciantes mudassem suas rotinas. “Nesses meses, muitos não puderam ter acesso ao comércio local. A partir da finalização da cobertura, o movimento voltou a ficar intenso, já estávamos sentindo falta disso”, conta.



“O movimento voltou a crescer”, afirma Humberto Zinelli Lopes, gerente do Empório de Queiroz

Foto: Arquivo pessoal

CONTRA RAIOS SOLARES

Segundo a Prefeitura da Capital, a escolha do material da cobertura, com aparência branca fosca, se deu pelo fato de servir como barreira contra os raios solares, evitando a sensação de ‘estufa’ na área sob a cobertura, o que provocaria desconforto aos usuários do vão central. O valor da obra é de aproximadamente R\$ 4,2 milhões. Após o período de testes, a empresa que montou a cobertura garante a manutenção do equipamento por um período de dois anos.

ANIVERSÁRIO

LIQUIDA

ATÉ

50%

DESC. À VISTA

SÃO JOSÉ
Continente Shopping - (48) 3094 9022

FLORIANÓPOLIS
Av. Rio Branco - (48) 3222 9582
Shopping Beiramar - (48) 3224 4488

lojasflamingo.com.br

EXPOSIÇÃO

Obras cheias de luz

Luciano Martins apresenta quadros que destacam personagens históricos e mitológicos

Quadros que retratam deuses, santos e seres mitológicos integram “Eles”, do artista plástico Luciano Martins. A mostra tem pinturas de personagens como Jesus, Dionísio, Cronos, Afrodite e Cupido, várias delas produzidas nos últimos meses e expostas até agora apenas em uma mostra em Porto Alegre e outra em Buenos Aires. Há ainda uma obra nova, o Pinóquio, inédita. “Eu quis falar de crença, algo que traz luz para a alma das pessoas”, diz Luciano. As 10 obras ficam em exposição até o dia 11 de setembro, no novo espaço de eventos do Shopping Iguatemi - o Workshopping Gallery, no Piso L2.

Exposta pela primeira vez no ano passado na Argentina, a obra “Jesus” é uma das preferidas de Luciano. “Fiz o Cristo na posição de crucificado, mas não pinte as mãos nem os pés, com as chagas. Minha ideia era de redenção”, justifica o artista plástico. Para Júlio Sapollnik, pesquisador

de história da arte, conselheiro do MOMA (Museu de Arte Moderna de Nova Iorque) e curador das últimas exposições de Luciano, as obras do artista plástico trazem “a reprodução do amor e da ternura de que tanto precisamos”.

Com 16 anos dedicados exclusivamente às artes plásticas, Luciano Martins, que antes foi publicitário, tem mais de 80 mostras no currículo, com destaque para exposições internacionais em países como Itália, França, Portugal, Estados Unidos e Argentina. Entre as últimas exposições que participou estão a Retrospectiva de 15 anos de pintura, a mostra “Ayrton Senna, na Cabeça e no Coração”, a Elephant Parade Floripa e a exposição “De Almas e Luzes”, com a participação da pintora argentina Patricia di Loreto.

O horário de visitação da mostra é de segunda a sábado, das 10h às 22h; domingos e feriados, das 14h às 20h.



Adão, o primeiro homem, segundo a Bíblia; e Dionísio, o rei dos vinhos pela mitologia grega; pelo olhar do artista plástico

ÓTIMO EXEMPLO

Merece ser copiado

Crianças aprendem regras de etiqueta em creche municipal da Capital

Da redação

Após o sucesso do projeto ‘Vamos Jantar Fora?’, as crianças da Creche Francisca Idalina Lopes, no Morro das Pedras, criam o ‘Restaurante Fominhas’. A primeira proposta da turma de crianças de 5 e 6 anos, das professoras Valéria Pereira e Fabiana Costa, foi montar um restaurante ao ar livre e ensinar algumas regras de etiqueta, as boas maneiras. O trabalho fez a alegria dos pequenos, que decidiram continuar com a iniciativa.

Primeiramente, as professoras estavam trabalhando com as crianças a pirâmide alimentar, já que algumas não gostavam de comer frutas e verduras. Até que um dia um dos pequenos deu a sugestão de fazer um almoço no pátio da unidade. A partir dessa ideia, as profissionais acrescentaram outros projetos, como a do restaurante e o das regras de etiqueta.

Agora, as profissionais da unidade planejam outras refeições com um toque especial. A turma já participou de um café colonial com direito a toalhas de mesa, pratos e pires. “Nossa intenção é ensinar as crianças a melhor forma de se portar



à mesa. A importância de mastigar os alimentos devagar e colocar no prato somente aquilo que irão comer”, comenta a professora Valéria.

No café colonial, a criançada serviu-se sozinha. Tomaram café em xícaras e usaram guardanapo. Grande parte dos utensílios e alimentos utilizados no momento foi trazida pelas próprias professoras. Antes do encerramento do semestre será organizado um almoço e um café colonial para todas as crianças da unidade. Seguindo o mesmo estilo das outras refeições da turma. Em agosto, está sendo planejada uma refeição com comidas típicas da região.



Na hora do café, cada criança escolhe o que comer e divide o momento com os coleguinhas

TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares
e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



Skate elétrico futurista

O Hoverboard é a nova moda no mercado, ainda mais entre os aficionados em brinquedinhos tecnológicos. O skate elétrico foi lançado há alguns anos, mas vem ganhando popularidade no Brasil em 2016. Diferente do skate normal, no Hoverboard a pessoa anda de frente, e não de lado. Ele funciona a bateria e possui 2 rodas, uma em cada lado. Então é preciso se equilibrar e inclinar o corpo um pouco pra frente para andar. Para girar, é preciso colocar mais peso de um lado; e para parar, se inclinar para trás. Diferente da maioria das novidades que eu falo aqui, esse brinquedo já está disponível do Brasil! Hehehe. Há diversas marcas e os preços partem de R\$ 2.000.

Privacidade x Webcam

Há algumas semanas, Mark Zuckerberg, dono do Facebook e do Instagram, postou uma foto comemorando os 500 milhões de usuários do aplicativo de fotos. Mas não foi bem isso que chamou a atenção... Na foto, ao seu lado, é possível ver o seu notebook; e no lugar onde deveria estar a webcam, tem uma fita preta cobrindo-a. E isso acabou acendendo um debate frequente no mundo digital: a privacidade. Será que é possível que um hacker esteja te espiando, mesmo que a sua webcam esteja "desligada". Muita gente entrou na onda e começou a cobrir suas webcams, seja com uma fita preta ou com um post it. Eu, particularmente, não cobri pois pretendo usar isso ao meu favor. "Como assim, Leonardo?" Na próxima nota eu explico...

Troque Exercícios por Passagens Aéreas

Que tal fazer exercícios físicos e marcar pontos em um programa de fidelidade, para trocar por passagens aéreas, descontos em produtos e mais? É assim que funciona o app Mova Mais. Cada vez que você se exercita, vai ganhando pontos. Quanto mais se exercitar, mais pontos ganha; e quando você tiver um saldo de pontos suficiente, pode trocar por pontos do programa Multiplus. Junto com o Mova Mais, você deve usar um aplicativo de rastreamento de atividades físicas, como RunKeeper, MapMyRun e Strava.



App Anti-Furto

Eu já falei sobre ele aqui no Imagem da Ilha, mas foi em uma das primeiras colunas, então não custa lembrar: o app Prey Project, um aplicativo anti-furto. Ele funciona assim: você cria uma conta em PreyProject.com, faz o download do programa e instala no seu computador e faz a configuração. Pronto! Agora, quando você quiser (caso ele seja roubado, esteja perdido, ou você queira testar), bastar entrar no site, fazer login e declarar que ele está desaparecido. A partir disso, o site vai começar a enviar relatórios de uso (se o computador estiver ligado) a cada 30 segundos. Isso inclui localização no mapa, foto da webcam, foto da tela, redes conectadas e mais. Porém, é claro que, se o computador for formatado, o aplicativo não vai mais funcionar... Eu uso há mais de 2 anos (desde que meu outro computador foi roubado hehe) e recomendo demais!

Fotos: Divulgação



Personal Trainer no Celular

Gostou da ideia? Essa é a proposta da nova versão do app de exercícios da Nike, o Nike+ Training Club. O foco dessa atualização é fornecer treinos e exercícios personalizados. Ao todo são mais de 100 treinos diferentes, com intensidade e estilos variados, e todos com demonstração em vídeo. E ao final de cada exercício, o usuário

deve dizer como está se sentindo, assim o aplicativo vai se adaptando à resistência e ao estilo de cada pessoa. Fora isso, ainda tem a parte da rede social, onde você pode ver o que seus amigos estão fazendo e os resultados que estão atingindo, e também a conexão com o Spotify, para ouvir suas playlists direto no aplicativo.

O Melhor Amigo dos Noivos

Essa notinha vai especialmente pra quem está planejando o casamento :) O site Me Casei deixa mais fácil e divertido o caminho até o altar. Nele, é possível criar o site exclusivo do seu casamento, lista de presentes, lista de convidados e o planejador do casamento (administrar contas, fornecedores e tarefas de forma simplificada e sem estresse). Esse serviço todo custa apenas R\$ 84, pagos em até 12x no cartão. Maaaas, se você fizer a lista de presentes no próprio site ou em sites parceiros, você fica isento desse valor e tem todo o serviço de graça. Um brinde aos noivos!





iService

Consertar seu iPhone.
Nunca foi tão fácil. Nunca foi tão rápido.

iServiceFloriapa  

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E REVENDA DE PRODUTOS APPLE

48 3039-4799 • contato@iPhoneService.me • www.iPhoneService.me

Segunda a Sexta 9h às 19h - Sábado 9h às 12h • Rua Maestro Tullo Cavallazzi, 25 - Centro - Florianópolis

FLORIANÓPOLIS
COMPLEXO DA SECRETARIA DE SEGURANÇA



PALHOÇA
COMPLEXO ESPORTIVO



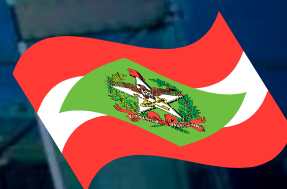
PALHOÇA
ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE ÁGUA



FLORIANÓPOLIS
CENTRO DE EVENTOS DO NORTE DA ILHA



SANTA CATARINA.
SOMOS DIFERENTES
PORQUE NÃO PARAMOS
DE INVESTIR.



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

**CUIDANDO DAS PESSOAS,
CUIDANDO DO FUTURO.**



FLORIANÓPOLIS
ELEVADO DE CANASVIEIRAS



SÃO JOSÉ
PONTE SOBRE O RIO FORQUILHAS



FLORIANÓPOLIS
REFORMA DA RODOVIÁRIA

Na **Grande Florianópolis** e em todas as regiões, o Governo do Estado não para de trabalhar, no maior volume de obras da nossa história. Além disso, Santa Catarina segue com as contas em dia, sem aumentar impostos, e com o menor índice de desemprego do país.

Acesse painelsc.sc.gov.br e conheça todas as obras.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Divulgação



A produtora cultural Fernanda do Canto, o fotógrafo e cineasta Carlos Pontalti e as artistas visuais Sara Ramos e Ilca Barcellos na mostra "Pulsantes", no Museu Hassis

Em casa

A autointitulada "artista urbana" e pesquisadora Flávia Tronca inaugura em breve seu novo ateliê, em Jurerê Internacional, assinado pela arquiteta Larissa Gransotto.

Enquanto isso, dá os últimos retoques na exposição de pinturas que ela pilotará a partir do dia 7 na Casa de Cultura de Caxias do Sul, sua cidade natal.

Seis por meia dúzia

O mercado de TV por assinatura está preocupado com a possível obrigatoriedade de substituir milhões de decodificadores de sinais de satélite por outra tecnologia híbrida, sem que o consumidor tenha qualquer benefício com isso.

A proposta está em estudo na Anatel.

Eu te amo

Cássio Reis e Fernanda Vasconcellos, namorados desde 2013, sobem ao palco do CIC dias 16 e 17 para sua primeira apresentação juntos em Florianópolis.

O casal de atores está trazendo a comédia romântica "Enfim, Nós", que estreou no Rio em novembro do ano passado.

Alimento da alma

Um grupo de seis jovens católicos de Florianópolis organizou uma noite de sopas no salão paroquial da Igreja São Luiz, na Agrônômica, para arrecadar recursos para a viagem que fará este mês para a Polônia.

Eles vão participar da 31ª Jornada Mundial da Juventude, na cidade de Cracóvia, com a presença sempre iluminada do Papa Francisco.

Foto: Fernando Willadino



Escolheu bem

O caçador de talentos e modelos Marcelo de Paula, famoso por ter sido "Bebê Johnson's", acaba de somar mais um sucesso no currículo.

A bela Evelin Stemposki, descoberta por ele, está dando os primeiros passos como atriz no Rio de Janeiro.

Frase da quinzena

"Não tenha medo de fazer denúncia ao 180. Esta é uma campanha que vou abraçar: ajudar mulheres a perder o medo"

(Luiza Brunet, 54 anos, atriz e ex-modelo, sobre a acusação de agressão contra o ex-marido, o bilionário gaúcho Lírio Parisotto, um dos novos donos da RBS em SC)

Beth Sehn em recente evento da Confraria Feminina do

Território ocupado

Taxistas de Florianópolis estão mostrando força - e influência política - diante da ameaça do Uber. O número de vagas para os táxis aguardarem seus passageiros foi ampliado drasticamente nas últimas semanas, especialmente no Centro. O argumento é de que novos carros estão começando a entrar na frota. A maior parte dos novos espaços, porém, permanece ocioso, com as vagas vazias.

Na Praça Pereira de Oliveira, por exemplo, cerca de 10 antigas vagas públicas passaram a ser exclusivas dos taxistas, mas normalmente só duas ou três acabam ocupadas.

GPS do glamour

Os bailes de gala, frequentados com alegria pela alta sociedade até pouco tempo atrás, acabaram em Florianópolis.

Blumenau virou a única opção em Santa Catarina para quem ainda gosta do estilo vestido longo-gravata borboleta. Foi para lá que rumou um grupo de ilhéus no último dia 25 para participar da Noite de Gala Catarinense promovida por Juliano Manzke Hoemke, filho da saudosa colunista social Neusinha Manzke Hoemke, falecida em 2014.

Fim de linha

O pen drive está matando rapidamente o CD-R, muito popular desde a década passada para gravar música e dados.

Sucessores dos pré-históricos disquetes, os discos estão cada dia mais raros nas lojas - e muitas marcas, como a BASF, nem fornecem mais o produto.

Gangorra e escorregador

Final de setembro é o novo prazo anunciado pela Prefeitura para, finalmente, abrir para visitação o Jardim Botânico, um projeto nascido na década passada.

Inicialmente funcionará como um parque, com pistas para caminhada, corrida e parque infantil.

COMUNIQUE-SE

Escrever bem é inegociável

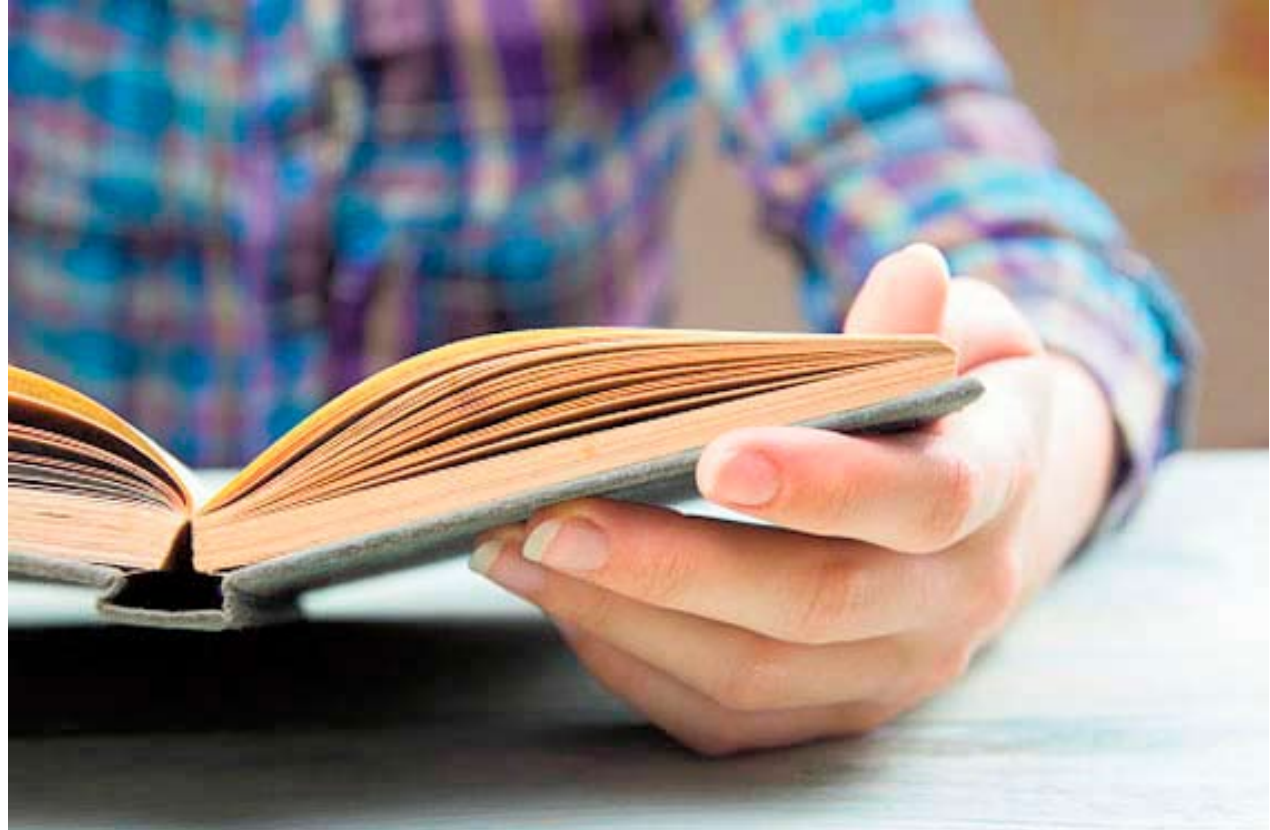
Quem expressa suas ideias com clareza consegue se diferenciar na multidão

É um equívoco achar que a habilidade da escrita é privilégio para vocacionados. Desculpa furada. Como quase tudo na vida, 99% vem da transpiração e só 1% da inspiração. Quem quer se expressar bem, corre atrás, se especializa, faz exercícios, pratica. E, inevitavelmente, chega lá. Muitas vezes, antes daqueles que nasceram com o questionável “dom”.

Escrever clara e objetivamente, com fluidez e riqueza vocabular, é requisito primário para qualquer profissional, seja da área que for. Atire a primeira crase quem nunca titubeou diante da desafiadora página em branco. A verdade nua e crua é que neste caso não há milagres. Só quem expressa com clareza suas ideias, passando sua mensagem com exatidão, consegue de fato ir além e se diferenciar na multidão. Isso também no âmbito pessoal. Com a fúria das redes sociais batendo à porta de todos, não há quem não deixe expostos o nível da sua relação com a língua portuguesa e suas técnicas redacionais. E qualquer deslize é motivo para rejeição instantânea. Ou você não se decepcionaria com alguém que, antes admirado, fosse flagrado escrevendo “seje”, “menas”, comcerteza” ou “há cinco anos atrás”?

Estas derrapadas nas curvas do bom português colocam em cheque a credibilidade de quem escreveu. Tudo se mistura. Você passa a não acreditar tanto naquele médico que escreveu na bula para se tomar o comprimido duas “veses” ao dia. Teria ele realmente o domínio sobre a “dozagem”? Da mesma forma, todo um castelo vem abaixo quando aquele belo rapaz da novela das nove posta nas redes que “pra mim fazer este papel, tive que estudar muito”. Certamente, não foi português.

Somos fiscalizados e fiscalizamos o tempo todo. Vacilou, dançou. Importante verificar também que não só quem assassina a língua estará condenado a arder na fogueira dos excluídos. Aqueles



Os livros são os grandes patrocinadores da arte de bem escrever

que insistem em não dar importância à linguagem precisa e a uma construção inteligente e objetiva da frase vão continuar produzindo textos pobres, às vezes ininteligíveis, invariavelmente nada atraentes à leitura.

E por falar em leitura, ah... os livros! Sim, são eles os grandes patrocinadores da arte de bem escrever. Quem lê muito, escreve bem. Ponto. Sem precisar decorar regras das orações coordenadas sindéticas aditivas, adversativas, substantivas subjetivas, relativas e outra infinidade de normas gramaticais, a leitura proporciona uma assertividade no texto, quase de forma empírica. O mesmo pode-se dizer da ortografia. Como uma micro câmera fotográfica, nosso cérebro parece registrar a grafia das palavras de forma tão implacável que, quem lê muito, nem precisa ficar pensando se o sufixo daquela palavra tem origem grega ou

latina e por isso se utiliza o “s” e não o “z”. O leitor voraz se, por um lapso, escrever uma palavra com erro ortográfico, logo vai perceber e se corrigir. É como se o desenho da palavra não tivesse caído bem na página.

Precisando de mais argumentos para ler mais? Esse é arrebatador: um estudo feito por acadêmicos da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP mostrou que o leitor habitual – entenda-se por aquele que lê no mínimo um livro por trimestre – possui no seu portfólio pessoal um vocabulário até 70% maior que o não leitor.

Infelizmente, somos um país que não conseguiu disseminar o hábito da leitura na sua população. A pesquisa Retratos da Leitura, concluída recentemente pelo Ibope,

revelou que 44% da população brasileira não lê e 30% nunca comprou um livro sequer em toda a sua vida. Desesperador é ver que os índices, ano a ano, mostram que estamos rumo ao precipício com os percentuais de leitores despencando na mesma velocidade que as tiragens dos livros sofrem drásticas reduções.

O reflexo disso está aí. Lendo menos, escrevemos mal. A Unesco, setor da ONU que cuida de educação e cultura, afirma que só há leitura onde: 1) ler é uma tradição nacional, 2) o hábito de ler vem de casa e 3) são formados novos leitores. Definitivamente, no Brasil as coisas não se dão exatamente desta forma, muito menos nesta ordem. Por aqui, muitos saíram do analfabetismo e foram direto para a TV e para o facebook, sem nunca terem passado pela biblioteca.



Karin Verzbickas é jornalista e empresária da área de comunicação corporativa. Um olhar profissional e atualizado de quem tem por vocação fazer empresas e pessoas se comunicarem melhor.

Acessa esta coluna no site www.imagemdailha.com.br e confira dicas para escrever melhor

JORNAL **image3** DA ILHA PRESENTE EM TODAS AS

PLATAFORMAS

cadastre-se: contato@imagemdailha.com.br

guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE JULHO DE 2016



DIRET DO CAMPO
FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS
a partir de
R\$ 1,89KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônoma
Fone: 3228-8674

Além fronteiras

Foto: Divulgação

*Vinícola coleciona prêmios e agrada paladares
no Brasil e exterior*



*Quem visitar a Villa
Francioni pode também
se hospedar na pousada
recém-inaugurada no
local*

NOVIDADES
Sorvetes
no inverno

Foto: Divulgação

• Página G7



*Quentão e pinhão são alguns
dos sabores inusitados da
estação*

SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinário entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.

E-mail: bistro@bistromuitoalemdojardim.com

Site: www.bistromuitoalemdojardim.com



própria gordura em fogo muito baixo e depois conservada submersa nessa gordura rica de sabores, nos tempos em que não havia geladeira. É uma técnica muito antiga e semelhante a vários processos de conservação que permeiam nossa história desde a pré-história.

Manter os sabores e nutrientes necessários dos tempos de alimento farto não é um desafio só das formigas, foi uma questão de sobrevivência para a raça humana, a verdadeira evolução que nos tirou das cavernas e nos colocou em mesas ricas de sabores em frente a lareiras de salões elegantes. As frutas sendo cozidas imersas em calda de açúcar, em um canto morno do fogão a lenha, nas cozinhas caipiras, é um confit do campo.

A cigarra, a formiga e a arte de confitar

Tudo começou na Grécia por volta do século VII a.C. quando o escritor Esopo, a quem se atribui a paternidade das fábulas, criou a estória da cigarra 'bon vivant' e da trabalhadora formiga, baseada em fatos reais, acho eu! Jean La Fontaine a reescreveu e a tornou popular nos anos 1670 em coletânea que lhe rendeu um lugar na história e na Academia Francesa de Literatura.

Conta a fábula que enquanto a formiga trabalhava enlouquecidamente para guardar alimentos para o inverno, a cigarra cantarolava e zombava da formiga se esbaldando na fartura da primavera, no calor do verão, e nos sabores e cores inebriantes do outono. Alimentos frescos, fartos e prazerosos. Mas uma bela manhã o inverno chegou levando com ele toda a

doçura das frutas, o frescor dos legumes, e o perfume das ervas e das folhas tenras nos campos.

A cigarra, sem entender sobre a dança das estações e a arte da gastronomia, saiu em busca de soluções para seu cardápio de inverno. Sem teto, sem comida e sem apoio da Lei Rouanet ou de qualquer "cupincha" no Ministério da Cultura da Floresta, bateu à porta do formigueiro em vão. Lá o cenário era outro: as despensas estavam repletas de sabores –compotas de frutas, grãos diversos, ervas desidratadas, carnes maturadas ou salgadas, conservas de legumes grelhados, de cebolas, de pimentas e de tudo que abundava nas estações mais quentes – e, na parte mais nobre da cozinha, ele, o confit!

Mas, mesmo com a criatividade quase

alucinógena deste cozinheiro, surge uma dúvida: de que as formigas fariam confit? Certamente, se dominassem a técnica, confitariam de tudo... e mais um pouco! Confit, que alguns apostam ser originário do interior da França, é uma forma de cocção lenta, onde a carne é cozida na

século IX, enchiam os porões de seus navios com mantas do bacalhau cobertos de azeite: um confit feito em barris que garantia um bom alimento em tempos de poucas opções. [Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/culinista/andrevasconcelos.](http://www.imagemdailha.com.br/noticias/culinista/andrevasconcelos)

Almoço é no Mirantes!

www.mirantes.com.br

BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers e Santa Adegas Vinhos Finos

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

Site: www.vinho365.com.br • Fone: 3234 - 1296



O clima e a safra

Inverno frio, verão quente e com a quantidade de chuva exata durante toda a temporada de amadurecimento das uvas, a expectativa com a chegada do fenômeno La Niña nos leva a ter esperanças de uma safra excelente no Brasil. Ano passado tivemos uma safra com perdas de até 80% para alguns produtores. O inverno quente e as geadas tardias, além de granizo e excesso de chuva no período da floração, comprometeram toda a produção.

Essa variação entre o clima de um ano para o outro torna importante a menção daquele número no rótulo sendo uma referência ao ano da colheita das uvas que foram usadas para produzir o vinho. Variações de temperatura, chuva e outras variáveis climáticas mudam completamente o estilo e

qualidade da fruta madura, o que influencia toda a vinificação. Por exemplo, anos mais frios e úmidos propiciam uvas menos alcoólicas e mais ácidas e, por outro lado, anos muito quentes e secos elevam a quantidade de açúcar na uva aumentando o potencial alcoólico do vinho. Nenhum é positivo, o ideal é o equilíbrio. Dias quentes, noites frias e chuva na medida certa para abastecer as videiras e não diluir a expressão da uva são fundamentais. Ao contrário teremos sempre vinhos desequilibrados de um lado ou de outro, precisando de correções e não alcançando sua máxima expressão.

Essa variação anual é um dos motivos que levam a região de Champagne, por exemplo, a produzir vinhos em sua grande maioria sem a menção da safra do rótulo,



pois, para manter um padrão "da casa", utilizam vinhos reserva de outras safras. Somente em anos especiais, em que o clima é praticamente perfeito, eles fazem um Champagne Millésime ou Vintage em que vale a pena expressar todo o potencial com uvas de uma só safra.

Isso é feito também em vinhos ícones ou especiais de diferentes vinícolas. É muito comum perguntarem quando foi um bom ano. Uma dica é observar os vinhos mais especiais de cada produtor, pois, na grande parte

das vezes, eles só são produzidos quando a safra foi boa o suficiente para produzir uvas com a qualidade mínima para se fazer vinhos de alto padrão. Em algumas regiões do mundo em que a natureza contribui com um padrão de alta qualidade ano após ano, isso pode aparecer sempre, mas em outras regiões como o Brasil ou até mesmo Bordeaux e Champagne, essas safras especiais acontecem em um a cada três ou quatro anos, ...[Confira a coluna completa no site www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)

PERFIL

O rei das ostras

Jaime Barcelos recebe premiações por sua trajetória à frente do Ostradamus

Gabriela Morateli Giordani

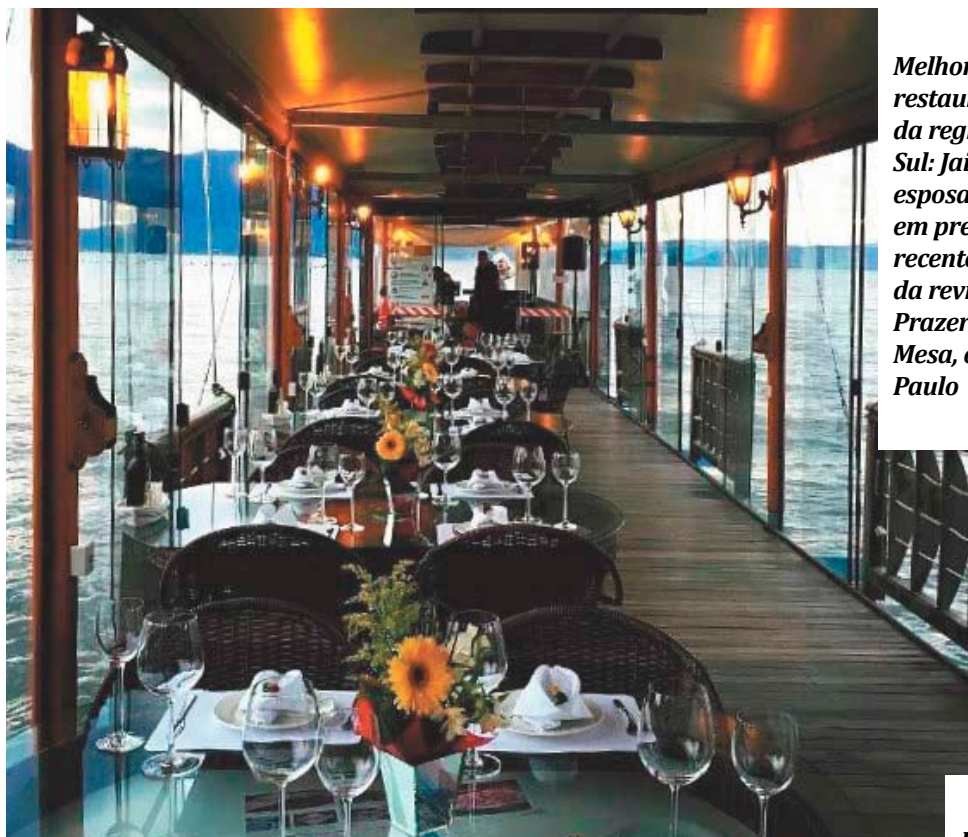
Vencedor do Prêmio de Ostra Favorita da cidade por sete anos consecutivos na premiação Meus Pratos e Restaurantes Favoritos do Imagem da Ilha, o Ostradamus, em Florianópolis, a cada ano ganha mais visibilidade nacional e também no exterior. Inaugurado há quase duas décadas no Ribeirão da Ilha, distrito conhecido como o maior produtor de ostras do Brasil, o restaurante mantém suas raízes açorianas e seu tempero regional desde o início. Este ano recebeu o prêmio de melhor restaurante da região Sul, da revista Prazeres da Mesa, em evento que aconteceu em São Paulo, e a Gran Carta de Excelência – pela minuciosa seleção de sua adega de 290 rótulos e 3,5 mil garrafas, este último recebido também no ano passado.

É esse diferencial que tanto chama a atenção de moradores e turistas que têm o local como ponto de encontro com a família e amigos o ano inteiro para degustar um cardápio a base de ostras e outros frutos do mar. Enquanto cada garfada é apreciada, é possível também contemplar uma vista imperdível do mar. Durante a alta temporada de verão, nos meses de janeiro e fevereiro, cerca de 600 pessoas frequentam o restaurante diariamente.

Todo o sucesso do Ostradamus deve-se ao seu proprietário, Jaime Barcelos, e à sua empenhada equipe de funcionários. Autodidata na gastronomia, Jaime iniciou sua incursão na cozinha preparando alguns pratos com o auxílio da mãe, bem no início da trajetória do restaurante. Com o passar do tempo, sentindo a necessidade de aprimoramento, começou a frequentar feiras e outros eventos gastronômicos, onde analisava como os pratos eram preparados, assim, no 'olhômetro'. A partir dessas experiências, começou a desenvolver suas próprias receitas utilizando ingredientes regionais como a cachaça e o melado, todas elas presentes no cardápio do restaurante, como as tradicionais Arrombassi Istepô e Polvo da Andreia.

QUALIDADE EM TODOS OS SENTIDOS

Para manter a tradição e a qualidade das receitas e do atendimento, Jaime está



Melhor restaurante da região Sul: Jaime e a esposa Luciana em premiação recente da revista Prazeres da Mesa, em São Paulo



Foto: Revista Prazeres da Mesa

sempre à frente supervisionando a cozinha e o salão, ensinando, dando palpites e conversando com os seus trinta e seis funcionários. "Falo para os meus colaboradores que o Ostradamus tem um conceito que eu formei, não um conceito de escola de gastronomia, tem uma origem em laboratório que foi aceito pelo cliente, isso não tem em livro, não tem em escolas, fomos adaptando ao gosto das pessoas e elas elegeram os pratos. Para mim a aceitação dos clientes é o melhor cardápio", destaca.

COZINHA DO CHEF

Para deixar as reuniões ainda mais personalizadas, o restaurante lançará em breve a 'cozinha com mesa do chef'. Será uma área exclusiva com cozinha individual onde, mediante reserva, o cliente pode preparar pratos ao lado do chef Jaime Barcelos para um seleto grupo de 12 convidados. "Será uma atração a mais para cozinheiros e trocarmos ideias em um espaço montado de frente para o mar", antecipa Jaime.

Do paladar à visão: receitas exclusivas e paisagem privilegiada são características do Ostradamus

Fotos: Reprodução



VEM CURTIR
GIGANTE
15 MEGA



POR APENAS
R\$ 15,00
POR MÊS

+ WI-FI
GRÁTIS

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APOIS, R\$ 84,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 229,80/MÊS.

TALENT MARCEL

PATROCINADOR OFICIAL

4004-8844

OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Oferta válida até 31/7/2016 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Mais HD), banda larga de 15 mega e Fone Multi Light. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal de modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/oferta_15mega.

TM Rio 2016 | Todos os direitos reservados.

CULINÁRIA

Férias, frio e muita diversão

Prepare receitas quentinhas para integrar a família e os amigos neste inverno

O inverno finalmente chegou ao calendário, porque na temperatura, ui, ele chegou já faz tempo. E já que não dá para mudar a estação (é que eu não gosto do frio), o jeito é aproveitar para fazer tudo de bom que o inverno propicia e curtir numa boa o friozinho que está aí. Pois sabe que, por incrível que pareça, existe uma lista enorme de coisas boas para fazer no inverno. E ficar em casa com a lareira acesa ou o aquecedor, assistindo a um bom filme, tomando um bom vinho na companhia de amigos, é uma delas.

E preparar aquele fondue delicioso ou uma sopinha cremosa para acompanhar, isto é tudo de bom, e seus amigos vão adorar! Mas não dá para esquecer que julho também é mês de férias escolares. Aquele

mês em que a casa fica mais agitada com a presença dos filhos e de seus amigos. E para dar uma animada nesta turma, o melhor é preparar um lanchinho especial. Uma ótima opção são as receitas juninas: pipoca, pinhão, amendoim doce, bolo de milho, canjica e até o brigadeiro entra neste cardápio. Para acompanhar e aquecer o coração da meninada, um bom chocolate quente! É claro que você vai acabar entrando nesta onda também, porque estas comidinhas são irresistíveis!

Para ajudar no preparo desta tarefa, vou ensinar duas receitas, uma para o lanche da tarde e outra para curtir com seus amigos à noite. Espero que gostem! Um ótimo mês a todos e a gente se encontra em agosto com dicas para o Dia dos Pais.



Fondue de Queijo

Ingredientes:

1 dente de alho,
250 ml de vinho branco,
1 colher (sopa) de conhaque,
250g de queijo Gruyère ralado,
250g de queijo Emmental ralado,
1 pitada de pimenta do reino,
1 pitada de noz moscada,
pães, tomate cereja e batatinhas cozidas para acompanhar.

Modo de Fazer: esfregue o dente de alho na panela de fondue. Reserve. Em uma panela, coloque o vinho e aqueça em fogo baixo. Acrescente os queijos e mexa até que derretam. Coloque o conhaque, mexa e tempere com a pimenta e a noz moscada. Deixe cozinhar até ficar bem quente, sem ferver. Transfira para a panela e sirva com os acompanhamentos.

RECEITA

Fotos: Reprodução



Bolo de Milho com Erva Doce

Ingredientes:

4 ovos,
1 xícara de leite (em temperatura ambiente),
½ xícara de óleo de milho,
1 xícara de farinha de trigo,
1 xícara de fubá,
2 xícaras de açúcar,
1 colher (sopa) de fermento em pó,
1 colher (café) de erva doce.

Modo de preparo: bata os ovos no liquidificador. Acrescente o leite, o óleo e misture bem. Coloque a farinha, o fubá e o açúcar e bata novamente. Acrescente o fermento em pó e a erva doce e misture levemente. Pré aqueça o forno a 175°. Unte uma forma com buraco no meio e coloque a massa. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos. Desenforme depois de frio e polvilhe açúcar de confeitado sobre ele.



Ceres Azevedo é produtora gastronômica, tem uma loja virtual especializada em cheesecakes, a "The Cheesecake Store by Ceres Azevedo" e um blog onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber. Acesse: ceresazevedo.com.br



Vinhos Finos — Eventos — Cursos

Traga um agasalho para doação neste inverno e ganhe um voucher de **15% de desconto*** para as compras efetuadas em nossa loja

*Não cumulativo com demais promoções



☎ 48 3233 - 1296



Joe Collaço, 163
Córrego Grande

Atendimento: 10h às 20h e
aos sábados 10h às 14h



A pousada inserida na propriedade da vinícola Villa Francioni iniciou as operações recentemente

SERRA CATARINENSE

Vocação perpetuada

Villa Francioni tem pacote completo para conhecer de perto o universo dos vinhos

O sonho de capacitar a serra catarinense para uma nova vocação se tornou realidade para Dilor Freitas em 2005, quando ele iniciou a comercialização dos primeiros rótulos de sua vinícola, a Villa Francioni, pouco antes de sua morte. Atualmente, a produção de vinhos finos de altitude ganhou notoriedade em nível nacional e o espaço é procurado por milhares de turistas que todos os anos conhecem em detalhes o projeto inovador e que tem impulsionado o enoturismo em Santa Catarina.

Hoje a empresa familiar é presidida pela filha, Daniela Borges de Freitas que destaca a consolidação da empresa ao longo dos anos. “O momento é oportuno para enaltecermos a evolução de nossos vinhos após uma década de avanços no exigente mercado nacional. A conquista de vários prêmios comprova o reconhecimento do setor à empresa, que tem foco na excelência”, destaca.

Mesmo jovem, a Villa Francioni coleciona prêmios nacionais e o reconhecimento de profissionais do Brasil e do exterior. A empresa produz vinhos em três linhas de produtos: Aparados, Joaquim e VF. São produzidos por ano mais de 160 mil garrafas entre espumantes, vinhos brancos, tintos, rosés, além dos vinhos de sobremesa.

Vinícola oferece opções que conquistam o paladar e os olhos



sa. O enólogo responsável pela produção dos vinhos é Orgalindo Bettú, que está na Villa Francioni desde a elaboração dos primeiros rótulos.

PASSO A PASSO DA PRODUÇÃO

O projeto inovador e diferenciado da vinícola foi construído em seis níveis, diminuindo as transferências mecânicas. Os níveis 5 e 4 da empresa são utilizados para a fermentação do vinho que é levado aos andares inferiores naturalmente, através da força da gravidade, em tubulações de aço inoxidável. O processo de engarrafamento é todo automático. A colheita é totalmente

manual, realizada somente em horários de temperaturas mais amenas, eliminando a possibilidade de fermentação precipitada e todo o processo de produção da vinícola, classificada como boutique, foi idealizada a partir dos melhores procedimentos de regiões produtoras do mundo.

O ANO TODO

Turistas e apaixonados pelo mundo do vinho podem conhecer as instalações da empresa durante todos os dias do ano. A visita guiada acontece em três horários por dia e dura cerca de uma hora e meia. No final acontece a degustação dos rótulos. Em média, por mês, cerca de 2 mil vi-

sitantes visitam a Villa Francioni, vindos dos mais diferentes estados e também do exterior. É preciso apenas fazer a reserva através do site: www.villafrancioni.com.br ou pelo telefone (49) 3233-8200.

Além disso, é possível apreciar a culinária italiana preparada com produtos regionais, no Bistrô Bacco, inaugurado em fevereiro deste ano e comandado pelas chefs Marlei e Thamy Cardoso, mãe e filha com trajetória destacada na serra catarinense. O Bistrô funciona de quarta à domingo, somente através de reservas pelos contatos bistrobacco@gmail.com e (49) 3233-8233.

HOSPEDAGEM

A experiência agora está completa. Quem visitar a vinícola Villa Francioni poderá também se hospedar na pousada Villa dos Vinhedos, inaugurada recentemente no local. O empreendimento está distribuído em duas instalações, num total de 7 suítes e 3 quartos, e as reservas estão disponíveis apenas para grupos fechados. “Com este novo modelo de hospedagem iremos atender a principal demanda da região, oferecendo aos turistas e visitantes todo conforto junto à natureza e podendo desfrutar de uma experiência única do universo do vinho”, destaca Daniela Borges de Freitas. As reservas podem ser feitas pelo telefone: (49) 9983-1496. Mais informações no site: www.villadosvinhedos.com.br

ONDE COMER E BEBER BEM

*O Imagem da Ilha destaca espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas.
Vale a pena conferir!*

SUSHI BAR NA TOCA DE SANTO ANTÔNIO



Além das deliciosas especialidades em frutos do mar como a moqueca de peixe, camarão e lagosta, e também das diversas opções de bacalhau, a **Toca de Santo Antônio** inovou ainda mais com a chegada do sushiman Onofre (Tiri) para pilotar seu sushi bar. Entre as novidades da casa: **sashimi de salmão com molho de ostra, polvo e peixe branco com molho tartar (foto)** e os super diferenciados gunkan jyo com polvo salteado ao molho de ostra ou o Jyo bicolor salmão com ovas pretas e vermelhas, além dos conhecidos combinados.

Toca de Santo Antônio
Rodovia Gilson da Costa Xavier, 224
Santo Antônio de Lisboa
Fones: 3236-4487/3236-4488



ACONCHEGANDO O PALADAR

A **Pizzeria Milano** está ainda mais deliciosa. Com um ambiente maior e com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a casa oferece um cardápio exclusivo. Famosa por suas pizzas, a chef Grace Fraschini apresenta uma de suas deliciosas iguarias, a **Parmigiana Siciliana (foto)**, com berinjela grelhada, molho especial de tomate, mussarela, presunto e salada. E tem muito mais: saladas, risotos, massas e as famosas focaccias, que ganharam uma versão light, a Insalata in focaccia. Uma suavidade de sabores inacreditável!

Pizzeria Milano
Rua Bocaiúva, 2526
Avenida Beira-Mar Norte, 2526
Fone: 3024-0034
www.pizzeriamilano.com.br



KIKONI PARA ALMOÇO E JANTAR

O **Kikoni** oferece refeições imperdíveis! Para o almoço, o rodízio leve, com seis fatias de sashimi e mais de 60 itens à vontade, incluindo sushis variados, pratos quentes e sobremesas, custa R\$ 59,99. Tem ainda o rodízio de sushis, temakis, entradas, pratos quentes e sobremesas, por R\$ 49,99. Para o jantar são quatro opções de rodízios: o totalmente livre, com sushis e sashimis à vontade, por R\$ 99,90; a opção com 12 sashimis e o restante livre (entradas, sushis variados, pratos quentes e sobremesas) por R\$ 79,90; e a opção com cinco tipos de sashimis e o restante livre, R\$ 69,90. E de segunda a quinta-feira, exceto feriados, o rodízio de sushis variados inclui pratos quentes e sobremesas, por R\$ 59,90.

Kikoni Japafood
Rua Rafael Bandeira, 327
Fone: 3365-9990 • www.kikoni.com.br



CULINÁRIA PORTUGUESA PREMIADA

Há cinco anos o **Taberna Ibérica** é referência em culinária portuguesa na cidade. Sob o comando do chef Anderson Antônio na cozinha e de sua esposa, Sandra Sofia Antônio, o local oferece um cardápio especial à base de bacalhau, como o Bacalhau a Lagareiro (foto). Em 2015, o restaurante foi eleito o favorito em cozinha portuguesa na cidade pelos leitores do Imagem da Ilha, durante o concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos. Faça sua reserva e deguste as maravilhas do Taberna Ibérica! Aberto para o jantar de segunda a sábado, das 18h à meia-noite; e para almoço aos sábados, das 11h30 às 15h.

Taberna Ibérica
Rua Felipe Schmidt, 1333 – Centro
Fone: 3225-0913
www.tabernaiberica.com.br

GASTRONÔMICAS
by Hermann Byron Neto

Pódio I

Foram 30 dias de suspense para Jaime Barcelos, depois que o seu restaurante Ostradamus foi indicado ao prêmio de melhor restaurante da região Sul, pela Revista Prazeres da Mesa (SP). E na noite de 20/06, após a entrega do prêmio aos eleitos, Jaime me enviou eufórico uma mensagem de voz: “ganhamos, Hermann, ganhamos! e teu jornal teve uma participação decisiva nesta vitória, valeu irmão”. Fica nosso parabéns a Jaime Barcelos e equipe, por mais esta brilhante conquista, agora a nível nacional, em São Paulo.

Pódio II

Na última semana de maio foi realizado o concurso Floripa Burger Fest, que contou com a participação de onze burgerias gourmets da cidade. E um dos nossos vizinhos, o San Francisco Burger, na Rua Bocaiúva, conquistou o segundo lugar. Parabéns ao Junior e a sua equipe, que em tão pouco tempo já conseguiram angariar uma trupe de fans!

Pódio III

E no concurso nacional para a escolha do PF favorito do público, o nosso mineirinho Uai di Minas, também na Bocaiúva, ficou em terceiro lugar. Mesmo já sendo do amplo conhecimento dos frequentadores, o prêmio trouxe grande satisfação para o empresário Carlos Moreira e sua equipe. Aceite os nossos parabéns, uai!



Descanso

A partir deste mês, como medida preventiva ao excesso de trabalho e corte de gastos, o restaurante italiano Di Taroni, localizado em Coqueiros, irá fechar sempre no último domingo de cada mês.

Julina

O mês começou com um esquentado de rua! Logo no dia 1º, a calma Travessa Stodieck foi palco de uma pré-festa Julina. Com organização das lojas do entorno, uma pequena quermesse foi organizada com pipoca, quentão e diversos food trunks. De 9h às 16h a rua permaneceu fechada para um alegre “happening”.

APROVADO

O japa que ganhou a cidade

Kikoni é sucesso pela qualidade de seus rodízios de sushis e sashimis no almoço e no jantar

Há sete anos conquistando os paladares mais apurados de Floripa, o Kikoni Japafood é o lugar certo para quem deseja apreciar sushis e sashimis da mais alta qualidade em um ambiente agradável bem pertinho do Beiramar Shopping. O restaurante especializado em culinária japonesa oferece opções de rodízios e pratos a la carte especialmente preparados por profissionais capacitados. Natural de São Paulo (SP), o proprietário do espaço e administrador de empresas Kiko Nitatori trabalha com gastronomia oriental há quase três décadas, cozinhando e realizando consultorias para estabelecimentos em várias regiões do Brasil, incluindo Florianópolis.

“Cresci ao lado de um restaurante japonês, sempre adorei a culinária e me especializei na área”, diz. Devido à sua vasta experiência, Kiko é atento a todos os detalhes da casa. Em novo endereço há dois anos (antes era na Rua Dom Jaime Câmara, em espaço menor), o local é conhecido pela qualidade dos produtos oferecidos e a excelência no atendimento, características ressaltadas frequentemente pelos clientes pessoalmente ou através das redes sociais.

CARDÁPIO ELABORADO COM PREÇOS ESPECIAIS

No almoço, o Kikoni Japafood oferece um programa imperdível: o rodízio leve, com seis fatias de sashimi e o restante do cardápio do rodízio à vontade por R\$ 59,99. São mais de 60 itens, incluindo sushis variados,

pratos quentes e sobremesas. Outra opção é o rodízio de sushis, temakis, entradas, pratos quentes e sobremesas, por R\$ 49,99. Há ainda o serviço a la carte e as opções de combos, pacotes que incluem uma opção de temaki e outro prato a escolher entre temaki, salada, yakisoba, uramaki, hot, mix sushi ou mix sushi e sashimi e mais uma bebida (água e refrigerante) com preços especiais.

Para o jantar, o Kikoni oferece quatro opções de rodízios: o totalmente livre, com sushis e sashimis à vontade, por R\$ 99,90; a opção com 12 sashimis e o restante livre (entradas, sushis variados, pratos quentes e sobremesas) por R\$ 79,90; e a opção com cinco tipos de sashimis e o restante livre, R\$ 69,90. E de segunda a quinta-feira, exceto feriados, o rodízio de sushis variados inclui pratos quentes e sobremesas, por R\$ 59,90.

O restaurante abre para almoço de segunda a sexta, das 11h30 às 14h30, exceto feriados; e para o jantar de segunda a sábado, inclusive feriados, das 18h às 23h30. Aproveite também para pedir seu prato preferido em casa pelo delivery Kikoni. Saiba mais no site: www.kikoni.com.br.

Kikoni Japafood

Rua Rafael Bandeira, 327
próximo ao Beiramar Shopping
Fone: 3365-9990
www.kikoni.com.br

Kiko Nitatori tem experiência em culinária oriental há quase três décadas e mostra toda a sua versatilidade nos rodízios do restaurante e nas preparações a la carte



DA ESTAÇÃO

No clima do inverno

Amoratto Sorvetes lança 11 novos sabores inspirados nos quitutes das Festas Juninas

Já pensou em tomar um sorvete de quentão? Ou quem sabe, saborear sorvete de pinhão na casquinha? Estes são apenas dois, dos onze novos sabores lançados pela Amoratto Sorvetes para os meses de junho e julho. Gomas de tangerina, pedaços de paçoca, espigas de milho verde agora fazem parte da decoração da vitrine das lojas da Amoratto. Esses sabores foram inspirados nos tradicionais quitutes das festas de São João e produzidos com ingredientes da estação, de forma artesanal. “Essa é a proposta e a principal preocupação da nossa empresa: a qualidade dos nossos produtos e o aproveitamento das frutas da época”, diz Rejane Maria de Moraes Zanotta, coordenadora de produção da Amoratto.

Com as baixas temperaturas, os sabores cremosos - à base leite -, se unem às frutas secas, geleias, caldas e bebidas alcoólicas para uma sensação de “aconchego” no inverno. Exemplo disso são os sabores de Torta de Maçã e Coco com Abóbora. As receitas já foram aprovadas pelos consumidores que vi-



Gengibre com Nozes, Quentão, Paçoca e Pinhão são algumas das novidades

sitam uma das quatro lojas da rede. “Alguns sabores fizeram tanto sucesso entre os nossos clientes que serão produzidos o ano to-

do. Milho verde, gengibre com nozes e tangerina também estão entre os queridinhos do nosso público”, afirma Laura de Moraes

Zanotta, gerente comercial da Amoratto.

Todas as novidades são criadas por Rejane, que aprendeu e aprimorou a técnica em cursos nacionais e internacionais, sempre pensando na satisfação e na saúde dos clientes. Por isso, todos os produtos da marca são produzidos há 25 anos com o diferencial dos sabores artesanais, unidos à tecnologia e um rigoroso processo de qualidade e ainda possuem alto valor nutritivo. O cardápio de opções da Amoratto inclui também outros 100 sabores, em oito diferentes linhas como a Zero, Amoratto Fit, Zero Lactose, entre outras.

Sabores Juninos: Pinhão, Quentão, Tapioca com Coco Queimado, Doce de Leite com Paçoca, Coco com Abóbora, Gengibre com Nozes, Paçoca, Milho Verde, Sorbet de Tangerina (sem adição de leite), Torta de Maçã (sorvete de creme de baunilha mesclado com geléia de maçã e um toque de canela) e Romeu e Julieta (Queijo Mascarpone com Goiabada).

ORLA MARÍTIMA

**PRONTO
PARA MORAR**

30%
DE DESCONTO
NO ATO

VISTA
360°
DE FLORIANÓPOLIS

**1 APARTAMENTO
POR ANDAR**

2 ÚLTIMAS UNIDADES

4 DORMITÓRIOS

4 VAGAS DE GARAGEM

ATÉ 342 m² DE ÁREA PRIVATIVA

Alameda Adolfo Konder, 1024 - Centro - Vendas: (48) 3222 0707



Orla Marítima
RESIDENCE

9mm

O PONTO ALTO DA EXCLUSIVIDADE

- Fitness
- Cinema
- Sala de jogos e playground

- Piscinas adulto, infantil e spa
- Estar social com pista de dança e espaço gourmet

Koerich
IMÓVEIS

NA COZINHA

Versão especial

Chef ensina a receita do bolinho de feijoada, tradicional nos botecos cariocas

Com 34 anos de tradição durante o outono e inverno, a feijoada do Hotel Maria do Mar, no bairro João Paulo, em Florianópolis, tem um cardápio conhecido pelo toque contemporâneo e oferece opções para os mais diversos gostos. A responsável pelos quitutes é a chef Kitty Assis, manezinha radicada no Rio de Janeiro, de onde traz algumas tendências, como o bolinho de feijoada e a feijoada de frutos do mar, novidades introduzidas no cardápio em 2015 e que conquistaram o paladar dos clientes. A chef ensina o preparo do bolinho de feijoada, receita tradicional nos botecos cariocas e que ganhou uma versão especial pelas suas mãos.



RECEITA

Bolinho de feijoada

Ingredientes – Bolinho: 1 litro de feijoada pronta (as carnes, o caldo e os grãos de feijão cozidos), 250g de farinha de mandioca aproximadamente, 100g de polvilho azedo aproximadamente, farinha de pão para empanar, óleo de soja para passar na mão. **Recheio:** 4 maços de couve limpa, seca e cortado em fitas finas, 250g de bacon cortado em cubinhos, 1 dente de alho picado, 1 colher (sopa) de óleo, sal e pimenta moída na hora.

Modo de preparo – Bolinho: no liquidificador processe a feijoada até ficar uma pasta lisa. Distribua em uma panela, com o fogo baixo, e pulverize aos poucos a farinha de mandioca mexendo sempre. Quando começar a soltar do fundo da panela, retire do fogo e distribua sobre uma assadeira. Deixe esfriar. Depois de frio misture o polvilho azedo na massa e sove até que a mistura fique lisa. Unte a mão com óleo, abra um pouco da massa na palma da mão, recheie com a couve e feche (mesmo processo da coxinha de galinha). Empane. Frite em óleo quente. **Recheio:** em uma panela aqueça o óleo e distribua o bacon. Deixe fritando até dourar, nesse intervalo, junte o alho. Quando o bacon e o alho estiverem dourados, junte a couve e mexa por 30 segundos. Só o tempo de murchar. Tempere com sal e pimenta. Reserve para rechear os bolinhos.

Kitty Assis trouxe essa delícia para integrar o cardápio da tradicional feijoada do Hotel Maria do Mar



LESÃO LABRAL DE QUADRIL

95% de sucesso

Método DAQ - Desimpactação Articular do Quadril

Coordenadora Técnica: Mariagenla Pinheiro de Lima

Especialistas em Biomecânica

www.escoladocorpo.com.br

R. João Mathias Cordeiro, número 33 | Córrego Grande / Fpolis
(48) 3234.9919 / (48) 3234.4233 contato@escoladocorpo.com.br
facebook.com/escoladocorpo

auto images

DNA esportivo

Jaguar apresenta as versões do XE no Brasil

• Página A3



*O sedã esportivo
chega com a
proposta de ser
o mais dinâmico
dentro do segmento
de sedãs médios
Premium*

SUV
Inovação da Audi

• Página A4



Modelo Q3 é produto nacional

CONCERTO

Carro novo em um dia

Novas técnicas retiram riscos da lataria de automóveis com rapidez e baixo custo

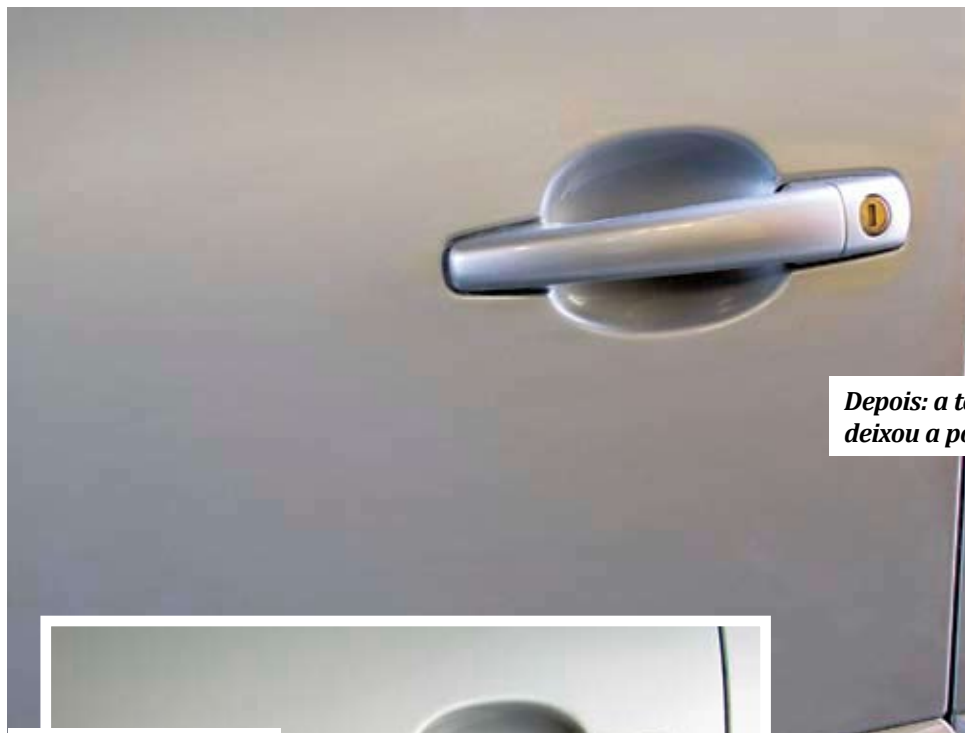
Passear de carro hoje em dia sem grandes preocupações é quase um sonho. Desde a saída de casa, até a chegada ao destino, pequenos acidentes podem ocorrer. Alguns por falta de atenção do motorista, outros pela mesma falta de atenção, mas de terceiros, e até pela própria natureza humana algum vandalismo pode ocorrer durante o percurso. Quantas vezes você chegou ao seu carro, ou no carro de amigos, e havia um risco de chave na porta? Ou, às vezes, depois de show ou até mesmo na volta da praia, um amassadinho. O vandalismo puro e sem graça, ou até uma falta de atenção de outro motorista, pode gerar um significativo transtorno. Pelo menos para o dono do carro que tem que arcar com um baita prejuízo.

MICROPINTURA

Recentemente novas técnicas começaram a ser oferecidas na cidade. Além do Martelinho de ouro, especialista famoso em desmassar mossas, existe uma solução prática e barata pra resolver estes pequenos incômodos: o método americano da micropintura e o tapa-riscos. Segundo o especialista Gustavo Martinez, da JB Funilaria Express e Martelinho de Ouro, a técnica de micropintura pode ser utilizada em áreas de até 60 cm x 40 cm do automóvel. Este sistema de conserto utiliza material original e trabalha mais rápido. Com esta técnica, o serviço é feito em apenas um dia, e funciona bem para diversos pequenos acidentes, como aqueles da saída da garagem, arranhados por portão eletrônico, raspados em muretas e até ralado.

TAPA-RISCOS

Já os já famosos riscos (à chave) por vandalismo podem também ser facilmente resol-



Depois: a técnica tapa-riscos deixou a porta como nova



Antes: risco aparente

vidos com a técnica tapa-riscos. Este processo é realizado em apenas um dia. Primeiro há a preparação com fechamento da cavidade, depois a preparação da pintura externa com a retirada do verniz da tinta, aí é feita a apli-

O martelinho de ouro é a técnica mais eficiente para pequenos amassados e que exige profissionais bem qualificados



cação da nova pintura e verniz sobre a área do entorno do risco. A lixação uniformiza a superfície, que por fim é polida. "Além de oferecer um serviço acessível e rápido, damos seis meses de garantia para qualquer um de nossos serviços. Isto dá mais tranquilidade aos futuros clientes", afirma Gustavo Martinez. Os funcionários da JB passam anualmente por reciclagem da técnica Martelinho de Ouro, em São Paulo. "Isso garante nossa qualidade e satisfação do cliente com a rapidez, eficiência e preço do serviço."

SERVIÇO:

JB Funilaria Express e Martelinho de Ouro

Rua: Prefeito Dib Cherem, 3380
Capoeiras
Fones: 3012-4941/ 9958-6641/
8403-7137

CARTOLA

As famosas scooters chegam ao Brasil

Líderes de mercado, Vespa e Piaggio prometem marcar presença em solo brasileiro

O Grupo Piaggio chega ao mercado brasileiro com duas de suas principais marcas mundiais: Vespa e Piaggio. Devido ao alcance e prestígio dos produtos, a perspectiva da empresa é atingir market share acima de 10% do setor de duas rodas nos próximos cinco anos. No mesmo período, o objetivo é que o Brasil esteja entre os quatro maiores negócios globais da montadora. A operação começa a ser estruturada neste segundo semestre, por meio da Asset Beclley Investments Management, representante oficial da Piaggio no Brasil, com poder para nomear concessionários, fabricar e distribuir as scooters.

A montadora irá estabelecer uma re-

lação de longo prazo com o País e, para isso, fará um parque industrial capaz de abastecer todo o mercado local, nacionalizando a produção das motos. Apenas no primeiro momento as motocicletas serão importadas. "O Grupo Piaggio é líder de mercado e precursor do segmento mundial de scooters, inaugurado com a Vespa em 1946, na Itália. É uma das únicas montadoras de motos internacionalmente relevantes que ainda não estava no Brasil", destaca Santo Magliacane, sócio da Asset Beclley.

De acordo com o executivo, a empresa quer aproveitar o potencial dos setores premium e de scooter como estratégia para ingressar no mercado nacional. Em 2009, o segmento de scooters e motone-

tas ocupava 18% do total de motocicletas. No ano passado, alcançou o índice de 30% de share, com mais de 300 mil unidades vendidas, o que representa aumento de mais de 60%. "Podemos dizer, sem erro, que poucas marcas no mundo são tão sofisticadas, modernas e, ao mesmo tempo, tradicionais como as do Grupo Piaggio", ressalta Magliacane. A operação será liderada por profissionais de larga experiência no mercado automotivo de quatro e duas rodas. O presidente será Longino Morawski, executivo que liderou a reestruturação da Harley-Davidson do Brasil, entre 2010 e 2015.

PARA ALÉM DO BRASIL

Além de abastecer o mercado nacio-

nal, a plataforma industrial brasileira poderá realizar a distribuição das motos para todo o Mercosul. O Grupo Piaggio está com amplo plano de expansão para toda a América Latina. A empresa espera repetir na região o sucesso de público que possui no mundo. Em 2015, as vendas líquidas do Grupo totalizaram 1,295 bilhão de euros, crescimento de 6,8% em comparação ao ano anterior, quando atingiu 1,213 bilhão de euros. Com isso, confirmou sua liderança no mercado europeu de duas rodas, com market share de 15,2% de todo o segmento e de 24,1% do setor de scooters. Mantém, ainda, o primeiro lugar do mercado de scooters dos Estados Unidos, onde possui mais de 20% de participação.

LANÇAMENTO

O mais esportivo da categoria

Jaguar apresenta as versões do XE ao mercado brasileiro

Da redação

A Jaguar, marca britânica de veículos de luxo, acaba de apresentar ao mercado brasileiro o novo XE, sedã esportivo que chega com a proposta de ser o mais dinâmico dentro do segmento de sedãs médios Premium. O modelo estará disponível em todas as concessionárias da marca no Brasil, em quatro diferentes versões, que partem de R\$ 169.900.

O DNA esportivo está presente em cada detalhe. O veículo traz tração traseira, já tradicional em outros modelos da linha Jaguar, estrutura 75% em alumínio que torna a carroceria extremamente leve e rígida, suspensão dianteira Double Wishbone, com o mesmo design e configuração do F-TYPE, e traseira Integral Link inédita no segmento, que faz do Jaguar XE o sedã mais dinâmico e conectado à pista da categoria. O Jaguar XE é o primeiro fruto da nova tecnologia em arquitetura modular da Jaguar Land Rover. A distância entre-eixos de 2,835 mm e a posição de pilotagem com baixo centro de gravidade permitem proporção perfeita e perfil esportivo.

A cabine oferece alto nível de conforto, baixo ruído e espaço para até cinco passageiros. Ela é toda revestida com materiais nobres de acabamento impecável. Os ocupantes têm à sua disposição um sistema de entretenimento completamente novo, o

InControl Touch, com uma tela Touchscreen de oito polegadas de layout intuitivo e prático. No quesito segurança, o Jaguar XE traz alguns dos mais avançados sistemas de controle de dirigibilidade, como, por exemplo, o All Surface Progress Control (ASPC), tecnologia fruto de décadas de experiência da Jaguar Land Rover em sistemas de tração para todos os tipos de terreno, capaz de trazer aderência ao veículo mesmo em situações críticas como pisos e grama muito molhados, garantindo total controle ao motorista.

TECNOLOGIA EM TODAS AS FUNÇÕES

Uma nova tecnologia de projeção a laser permite que o Sistema Head-Up Display projete no para-brisa uma imagem muito mais nítida, com alto contraste em cores. O motorista tem acesso a informações como velocidade e marcha atual, e sistema de navegação GPS sem precisar tirar os olhos da estrada. A ampla nitidez e contraste das informações exibidas se devem a um novo módulo, menor e quase 1/3 mais leve que o utilizado atualmente pela indústria.

O XE é o mais rígido e aerodinâmi-

Mais rígido e aerodinâmico sedã esportivo que a Jaguar já produziu, o XE também é o primeiro da marca a ser equipado com direção elétrica assistida



“Queremos encantar os clientes”, destaca Glauber de Souza, Gerente-geral de pós-venda da Top Car Jaguar-Land Rover de Blumenau

O XE chega para completar a linha de sedãs da Jaguar, encaixando-se logo abaixo do modelo XF e do luxuoso XJ, topo de linha da marca.

Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br e conheça todas as versões.



Ampla conforto interno: cabine revestida com materiais nobres e sistema de entretenimento prático e intuitivo

Cliente encantado

A fidelidade à marca começa com a emoção na compra do produto e continua pelo encantamento com as ações de pós-venda. E esse foi o tema da conversa com Glauber de Souza, Gerente-geral de pós-vendas da Top Car Jaguar-Land Rover de Blumenau. Ele destaca que o cliente deve ser surpreendido logo na chegada à oficina da concessionária, sem desperdício de tempo. “A empresa prioriza a rapidez e a eficiência de seus serviços”, destaca. Seja para uma simples revisão com troca de óleo, os funcionários estão sempre focados em melhor atender as necessidades do cliente. Para isso, além de dois recepcionistas especializados, a marca disponibiliza um terceiro pra diminuir o tempo de espera, tanto na chegada quanto na saída dos automóveis. É a busca constante pela excelência no atendimento.

Esta relação de confiança mútua começa com pequenos detalhes. Doze meses após a data da compra, independente de quilometragem, o cliente Top Car é contatado para o agendamento da revisão. E, se por acaso precisar de um atendimento emergencial ou sua agenda estiver apertada, a concessionária disponibiliza 30% do tempo da oficina para este tipo de serviço. Em todas as lojas do grupo, a revisão simples dura um dia, e a revisão de desgaste, de três a cinco dias. A Top Car Jaguar-

Land Rover de Blumenau dispõe de uma oficina de cinema. Sendo a primeira do grupo a se posicionar de acordo com o padrão mundial da marca, o espaço é impecável na organização de ferramentas e limpeza, com funcionários altamente treinados, pois a qualificação técnica sempre foi a diretriz filosófica da Top Car.

Vinte e quatro horas após a saída da oficina, a assistência de pós-venda entra em contato com o cliente para verificar a sua satisfação com os serviços prestados pela loja, informação que será repassada prontamente para a oficina. “Queremos sempre encantar o cliente, assim seu retorno e fidelidade à marca será constante”, destaca Glauber de Souza. A Jaguar-Land Rover do Grupo Top Car recebeu recentemente um novo equipamento: o Osciloscópio eletroeletrônico. Com ele é possível prever um problema ou até a perda de efetividade de uma peça. Muitas novidades estão por vir. Até 2025 serão lançados 20 novos produtos, incluindo novos modelos, começando por este ano com o SUV F-Pace e o XE.

LANÇAMENTO

O SUV da Audi

Oferecido em duas versões, modelo Q3 apresenta soluções inovadoras

A Audi do Brasil apresenta a versão nacional do seu SUV de maior sucesso, o Q3, já na versão 2017. Produzido desde meados de março na fábrica de São José dos Pinhais, na região metropolitana de Curitiba (PR), o modelo já está disponível nas concessionárias da marca nas versões Attraction e Ambiente, ambas equipadas com o premiado motor 1.4 TFSI a gasolina com 150 cv de potência. “O Q3 é um modelo muito importante para a nossa estratégia de crescimento a longo prazo no Brasil. A produção nacional reforça nosso compromisso com o País”, afirma Jörg Hofmann, presidente e CEO da Audi do Brasil.

Na linha para produção do modelo, máquinas e robôs de alta tecnologia garantem os mais altos padrões de qualidade consagrados nas fábricas da Audi mundo afora. Além disso, a montadora investiu em treinamento intensivo dos operadores em conjunto com a matriz, na Alemanha, e recebeu todo o suporte e “know-how” de outras plantas da marca.

Sucesso mundial desde seu lançamento, em 2011, o Q3 passou por uma grande renovação em meados do ano passado. O Q3 2017 é oferecido nas versões Attraction, com preço sugerido de R\$ 142.990, e Ambiente, por R\$ 153.990. A top de linha Ambition começa a ser vendida no país neste segundo semestre.

PRESEÇA MARCANTE

Com linhas inspiradas nos cupês esportivos e soluções de design inovadoras para a categoria dos SUVs, o Q3 deixa claro, à primeira vista, seu caráter premium. As linhas horizontais predominantes na frente e na traseira do veículo reforçam a impressão de largura e marcam a expressividade do design. Na dianteira, o elemento principal é a grade trapezoidal. A atitude desafiadora do modelo é ressaltada pelos faróis de xênon e pelas luzes de condução diurna de LEDs. Internamente, o modelo oferece amplo espaço e alta segurança para até cinco ocupantes. O porta-malas leva até 460 litros de carga, que pode ser ampliado pelo rebatimento parcial



Linhas horizontais predominantes na frente e na traseira do veículo reforçam a impressão de largura e marcam a expressividade do design



O modelo oferece amplo espaço interno e alta segurança para até cinco ocupantes

ou total dos bancos traseiros para acomodar um volume que chega aos 1.365 litros.

DINAMISMO COM EFICIÊNCIA

A rígida estrutura do Q3, associada a uma suspensão cuidadosamente desenvolvida, proporcionam um rodar seguro e confortável tanto no trânsito urbano como na estrada. A boa altura livre em relação ao solo permite encarar com desenvoltura até caminhos mais acidentados. A versão de entrada, Attraction, conta com rodas de liga leve de 17 polegadas, enquanto a Ambiente traz rodas aro 18. O motor 1,4 litro turboalimentado e com injeção direta de gasolina na câmara de combustão tem potência má-

xima de 150 cv entre 4.000 e 6.000 rpm e um generoso torque de 250 Nm, disponível entre 1.500 e 3.500 giros. A tecnologia TFSI garante baixos índices de consumo e emissões de CO2 e é complementada pelo sistema start/stop, que desliga o motor quando o carro é imobilizado, reativando-o imediatamente quando o motorista alivia o pedal do freio.

Os atributos do motor 1.4 TFSI são potencializados pela dinâmica transmissão S tronic de seis velocidades. Com dupla embreagem, o câmbio realiza trocas de marchas com extrema rapidez, sem deixar que a rotação do motor caia. A caixa S tronic pode funcionar de forma automática, permitindo trocas manuais por meio da alavanca no console ou pelos shift paddles, instalados junto ao volante multifuncional. Com esse conjunto, o Q3 alcança os 100 km/h em 8,9 segundos e atinge uma velocidade máxima de 204 km/h.

EQUIPAMENTO E ACABAMENTO

Em todas as suas versões, o Q3 feito no Brasil oferece uma generosa lista de equipamentos. O modelo Attraction conta de série com ar-condicionado, bancos de couro sintético, computador de bordo e sensores de luz e chuva. O freio de estacionamento tem acionamento elétrico e o motorista conta com a conveniência e segurança do assistente de partida em aclives, que evita o recuo do carro. Os faróis de xenônio possuem limpadores. Uma novidade da versão Attraction nacional é o ajuste elétrico do banco do motorista. São equipamentos de série também o rádio Concert, com conexões auxiliar e Bluetooth.

A versão Ambiente conta adicionalmente com o ar-condicionado automático com duas zonas, espelho interno antiofuscante, controle de velocidade de cruzeiro e retrovisores externos rebatíveis com ajustes elétricos. O SUV conta com sensores de estacionamento traseiros e dianteiros. Opcionalmente, é oferecido o pacote Conforto, que inclui a abertura e fechamento elétrico do porta-malas, pacote de iluminação e o teto solar panorâmico Open Sky.

Audi Pass 
Sua entrada para o mundo Audi

Esta oportunidade é como seu Audi: não vai passar despercebida.

 Todos juntos fazem um trânsito melhor.

*Modelo Q3 1.4T Attraction 2017 - 8UGLXX, pintura sólida a partir de R\$ 136.990,00. O valor da 24ª parcela é de R\$ 68.495,00. As condições estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Disponibilidade conforme estoque. Converse com nossos consultores. Imagem ilustrativa.

Para mais informações, visite nossa concessionária ou acesse breitkopf.com.br/audi.



Audi 
Vorsprung durch Technik

Q3 Attraction
ÚNICO DA CATEGORIA COM
VERSÃO 2017

Entrada de: R\$ **53.000**

23X de apenas
R\$ **1.970,56**

+ parcela final*

Audi Center Florianópolis
(48) 3240-5040

GRUPO Breitkopf