

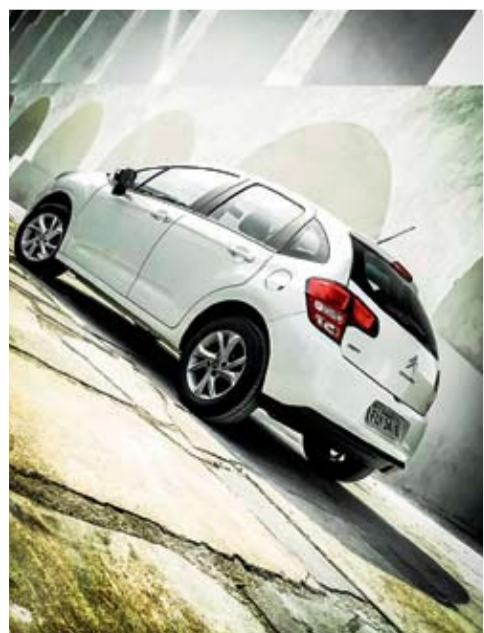
JORNAL **image3** DA ILHA

EM TODO LUGAR

Imagem da Ilha apresenta seu novo site responsivo

• Página 5

Agência Nacional Vox é a responsável pelo projeto



Novo Citroën C3 PureTech está bem atraente

auto image3

ECONOMIA: Custo-benefício

• Página A3

guia **Gastronômico**

TORCIDA
Da cozinha para a televisão

• Página G5

Foto: Divulgação/Bunge



Petiscos para as Olimpíadas

Foto: Angelo Santos

CARTA AO LEITOR

Momento olímpico.
Essa é a nossa sina!

Com a chegada das Olimpíadas do Rio, vale lembrar duas coisas importantes e que poderíamos refletir ao longo da semana. Uma, a visão do brilhante e irreverente jornalista carioca, Nelson Rodrigues. Para ele o brasileiro sofre da síndrome de vira-lata, quem me perdoem os queridos e amados bichinhos. Para ele, o brasileiro, nada que é feito aqui é bom. Nada presta. Acha que o estrangeiro é sempre o melhor; e que está sempre certo. Esquece de ver o lado bom das coisas, e reclama o tempo todo das coisas do País. Mas nem tudo é assim, muito pelo contrário!

No início do mês passado fui ao Rio de Janeiro, minha cidade natal. Com as obras de infraestrutura para as Olimpíadas, a cidade se transformou. É outra cidade. Na época até postei uma transmissão ao vivo, via Facebook, sobre o novo VLT (Veículo Leve sobre Trilhos) que sai do aeroporto Santos Dumont e vai até a Rodoviária, ao longo da Avenida Rio Branco e passando por toda a nova zona portuária. Um show! No domingo pela manhã, acompanhando a apresentação na TV sobre os estúdios da Rede Globo no parque olímpico da Barra da Tijuca, também fiquei emocionado. Coisas de primeiro mundo, no Rio, no Brasil! Vamos esquecer essa síndrome de vira-lata e olhar para o futuro! Há grandes conquistas realizadas, mas há também grandes desafios. Vamos a eles, e vamos torcer!

Mas aqui em Floripa, os nossos desafios como veículo de comunicação também não são pequenos. O fato de ser quinzenal, ser um jornal de lazer e ter uma vida mais longa nos ajuda. Mas estar à frente das mudanças digitais é um grande desafio. Acreditamos, e isso também é o que escutamos de diversos leitores do Imagem da Ilha: o meio papel ainda tem uma longa vida. Que é um prazer ler o jornal impresso nos fins de semana, e é dentro deste contexto que nos empenhamos. Rodamos o jornal na segunda-feira, em Lages (SC). Os exemplares chegam a Florianópolis na terça-feira pela manhã, em seguida são etiquetados e logo começamos a distribuição. Até quinta-feira todos os 9.500 exemplares são entregues. Assim o leitor receberá em sua caixa de correio, o mais tardar na sexta-feira, e a leitura do fim de semana está garantida.

Mas queremos mais. Queremos estar nos corações e mentes dos florianopolitanos. Para isso, lançamos nesta edição o novo site do jornal Imagem da Ilha. Um site mais responsivo, buscando nos adaptar a uma nova onda, a tecnologia dos smartphones. É para eles que direcionamos nosso novo site desenvolvido pela Nacional Vox. E o CEO da empresa criadora, Gustavo Trentini, nos ajuda neste desafio, e participa de nossa matéria de capa.

E voltando ao espírito olímpico, no Guia Gastronômico uma matéria com várias dicas de aperitivos para o "esquentar" das competições, convide os amigos e comemore! Já no caderno Auto Imagem a super novidade da Citroën do Brasil, o novo C3 Pure Tech que vem com todas as conquistas do modelo C3, mas agora com outro motor e com o selo do INMETRO, como o carro mais econômico do Brasil! Confira!

Hermann Byron

AGENDA



• exposição

Bailinho

Bailinho, a nova exposição do artista plástico Joris Marengo, traz 14 obras em óleo sobre tela, que retratam a influência da dança na vida cotidiana. Em quadros cheios de cores e contrastes, o artista convida o espectador a embarcar nesses dois mundos repletos de movimento e sedução: a dança e a pintura. Até o dia 15/08, de terça-feira a domingo, das 10h às 21h, no Centro Integrado de Cultura (CIC).

• empreendedorismo

Empreende Brazil

Pela terceira vez a capital catarinense será palco do maior evento focado em empreendedorismo do Sul do País, o Empreende Brazil. O encontro propõe uma imersão no mundo dos negócios, guiada por grandes nomes do mercado brasileiro, que colecionam cases de sucesso internacionais. Dia 27/08, das 8h às 23h, na Estácio de Sá/ASSESC, SC 401. Mais informações e inscrições em: www.empreendebrazil.com.br



• almoço

Feijoada Casa Lar Luz do Caminho

A Casa Lar Luz do Caminho promoverá a terceira edição de sua tradicional feijoada em prol da instituição localizada no bairro Ingleses, na Capital. A Casa Lar é uma organização não governamental (ONG) que tem como missão acolher crianças de 0 a 5 anos de idade de ambos os sexos que tenham seus direitos violados. Dia 07/08, a partir do meio-dia, no Salão Paroquial da Igreja Santa Catarina - Estrada Dário Manoel Cardoso, 2019 - Ingleses/Sítio de Baixo. O valor do convite é R\$ 35 e pode ser adquirido através dos telefones: 3206-9519 e 9632-4260.

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 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.

• projetos inovadores

Weekend woman

A discussão sobre o emponderamento feminino cresce na mesma medida em que as mulheres assumem papéis sociais antes majoritariamente ocupados por homens. Para incentivar o empreendedorismo de mulheres no setor tecnológico será realizado pela primeira vez na cidade, o Startup Weekend Women. De 19/08 a 21/08, na sede do Sebrae/SC. As inscrições podem ser feitas pelo link: <http://www.bit.ly/swfloripawomen>.

Manual da Sobrevivência

A exposição Manual de Sobrevivência, de Sheila Ortega, é uma série de trabalhos da artista que busca uma reflexão sobre o espaço que os objetos ocupam no mundo, tanto do ponto de vista da arquitetura e espacialidade (seu caráter material), quanto da subjetividade, memória e tempo (imaterial). Até 25/08, na Fundação Cultural Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224-8846.



• exposição I

Instituto
Verificador de
Comunicação **IVC**

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

REGIÃO CENTRAL

Novas instalações

Para segurança e maior mobilidade, Feira da Maricota é transferida de local

Da redação

A Feira da Maricota, que era realizada no vão central da avenida Paulo Fontes, próxima ao Tíccen, será realizada provisoriamente na praça Fernando Machado, ao lado da Praça XV de Novembro, das 9 às 17 horas. Esta foi a decisão do Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis (IGEOP), que autorizou sua instalação neste local até a solução definitiva, depois de reunião com a Secretaria Executiva de Serviços Públicos (SESP) e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano (SMDU). O IGEOP acatou recomendação do Ministério Público de Santa Catarina de retirar a Feira da Maricota do canteiro central da avenida Paulo Fontes.

Segundo o superintendente do IGEOP, Paulo Henrique Ferreira, é importante para o município manter o funcionamento da Feira da Maricota, mas o objetivo principal é adequar sua realização às normas do município, ou seja, buscar um local que esteja dentro dos critérios de mobilidade, acessibilidade e segurança exigidos para a pre-

Opção quer atender necessidades dos artesãos e buscar um local que esteja dentro dos critérios de mobilidade, acessibilidade e segurança



servação de determinados espaços livres, colaborando para a qualidade da ambiência urbana no centro histórico de Florianópolis.

A outra opção de local seria o Largo da Alfandega, mas há ainda a dependência de uma avaliação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que em resposta preliminar sugeriu a sua realização perto do Projeto Viva Cidade, criado

há três anos. São 250 artesãos atuando na Feira da Maricota e que foram capacitados e avaliados pelo Instituto Nexxera. Segundo a assessora do IGEOP, Ana Mercedes Rutz, o grupo é formado por pessoas que precisam do mercado de trabalho para fazer renda familiar. Para a chefe da Divisão de Capacitação do IGEOP, Patrícia Nalovaiko Silveira, a alocação destes artesãos é o final do processo, onde eles podem efetivamen-

te colocar em prática tudo que aprenderam durante a capacitação.

REGULAMENTAÇÃO DA ATIVIDADE

A Secretaria Executiva de Serviços Públicos (SESP) terá papel fundamental na regulamentação da atividade dos artesãos daqui para frente nas oportunidades como ampliação para gastronomia e sebo. "Eles vão ter que se adaptar aos requisitos já exigidos aos demais expositores, regulamentados e pagando os compromissos legais", observou Ferreira. Ele ressalta que na atual gestão, a geração de oportunidades tem sido um dos principais focos de atuação no setor, tanto que praticamente dobrou o número de feiras e exposições realizadas sob o guarda-chuva do Instituto.

Algumas feiras estão em atividades e outras serão instaladas logo. O IGEOP destacou a Pontal das Artes, no Balneário Daniela; Ratonartes, em Ratonos; River Artes, em Rio Vermelho; Parque de Coqueiros; a feira de Santo Antônio de Lisboa, que pertenciam à Associação dos Moradores e veio para a gestão do IGEOP; Campeche, Jurerê e Ingleses, estas últimas durante a alta temporada do verão.

DIA DOS PAIS

Paisagens em família

Escunas de Canasvieiras convidam os papais para passear de graça este mês

Da redação

Para quem ainda não pensou no presente para o Dia dos Pais, que tal passar a data especial ao lado do papai, em um passeio de escuna pelas belas paisagens da Baía dos Golfinhos e de Governador Celso Ramos e ainda conhecer um pouco da história da Fortaleza de Santa Cruz, na Ilha de Anhatomirim?

A dica é do Núcleo de Escunas de Canasvieiras da Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF) e fica ainda mais bacana porque até o dia 14 de agosto, pais acompanhados dos filhos podem fazer gratuitamente o passeio. Com cinco horas de duração, o passeio conta com passagens pela Baía dos Golfinhos, parada em Governador Celso Ramos, visita guiada, e muita animação e recreação a bordo com 'um time de piratas'.

Ao todo, 11 escunas participam da promoção. São elas: Velas Negras, Barba Negra, Pirata da Ilha, Capitão Gancho, Aventura Pirata, Galeão Dourado, Capitão Morgan, Fantasia Pirata, Corsário Negra, Pirata do Caribe I e II. As saídas - uma por dia - acontecem

no trapiche de Canasvieiras, todas as terças, quintas, sábados e domingos, sempre às 11h com retorno às 16h. Pai que estiver com o filho ou filhos, não paga. E só paga o filho que tiver mais que 1,20 metro de altura (padrão dos barcos). Se for mais baixo que isso, nenhum dos dois paga. O valor do ingresso para os demais pagantes é de R\$ 78.

O trajeto passa pela Baía dos Golfinhos e tem visita guiada à Fortaleza da Santa Cruz



Foto: Divulgação/Acif

Alvaro De Maria

ROTEIRO:

- 11h - Saída do trapiche de Canasvieiras;
 - Parada para almoço em Governador Celso Ramos. (Valor de R\$25,00 a R\$28,00 por pessoa o bufê livre);
 - Passagem pela baía dos Golfinhos;
 - Parada na Ilha de Anhatomirim para visita guiada à Fortaleza de Santa Cruz, com visita guiada e apresentação da história da fortificação (taxa de R\$ 8 por adulto e R\$ 4 por criança para entrar. Estudantes com identificação pagam meia);
 - Vista panorâmica da praia de Daniela e Forte;
 - Vista panorâmica do Forte de São José da Ponta Grossa;
 - 16h (previsão) - Retorno a Canasvieiras, costeando as praias de Jurerê Internacional, Tradicional e Canasjurê.
- ***Importante:** almoço e taxa de visita guiada da fortaleza não estão inclusas no valor do passeio.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução

Diferença

Altruísmo é isso, sem exigir retorno. Foi inaugurada há 15 dias a nova sede da Escola de Cães-Guias Hellen Keller, em Balneário Camboriú. Sua construção foi viabilizada com apoio do Projeto Guiando Vidas, promovido por estudantes de Administração da Universidade do Estado (Udesc).



Sexo na vila

Em depoimento de uma página à "Folha de S. Paulo" o ex-nadador catarinense Fernando Scherer diz que é muito perguntado se tem sexo na Vila Olímpica. "Claro que tem", respondeu, acrescentando: "Onde há pessoas querendo se relacionar sempre haverá sexo. Quando o objetivo é conquistar uma medalha, contudo, ele é menos importante. Até porque com uma medalha olímpica, se terá muito mais sexo, por muito mais tempo. Quem vai ao pódio fica muito mais bonito". Scherer tem fama de pegador.

Cardápio

Finalmente, a Assembleia Legislativa aprovou projeto de lei do deputado Neodi Saretta (PT), que inclui a deliciosa carne de tilápia, produzida e processada industrialmente em SC, na merenda das escolas estaduais. O projeto segue agora para sanção do governador.

Hospital do Idoso

O respeitado secretário de Estado do Planejamento, Cássio Taniguchi, em palestra sobre acessibilidade e transporte público na sede da OAB, em Florianópolis, fez uma sugestão importante, que nunca se ouviu: que se tenha o Hospital do Idoso como algo fundamental na estrutura de saúde das cidades.

Interesse espanhol

Operadora de vários terminais aéreos na Europa, como o Heathrow, de Londres, a espanhola Ferrovial Agroman anunciou recentemente seu interesse na concessão dos quatro novos aeroportos no Brasil, dentre eles o Hercílio Luz, de Florianópolis.

Motivos

Por que os catarinenses, gaúchos e paranaenses são os mais contrários, em relação ao resto dos brasileiros, à realização dos Jogos Olímpicos do Rio de Janeiro, conforme pesquisa do instituto Datafolha? Na verdade não são contra os jogos em si, mas assim demonstram seu nojo pela roubalheira feita na preparação da estrutura para receber a competição. A aversão tem a ver com mais instrução também, lógico.

Mentiroso

O autor de uma ação trabalhista que pediu indenização e uma pensão vitalícia em decorrência de um suposto acidente de trabalho acabou condenado pela Justiça do Trabalho de Florianópolis a pagar multa de R\$ 4,5 mil (15% do valor da causa, estimada em R\$ 30 mil) por má-fé, faltando com a verdade. É raro acontecer isso.

VEM CURTIR GIGANTE
NET HDTV COM NOW
POR APENAS **R\$ 49,90** POR MÊS
COM 2 PONTOS HD GRÁTIS.

4004-8844
OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Oferta válida até 31/8/2016 na contratação do Combo Multi, com os serviços de TV por assinatura no pacote NET Mais HD e banda larga fixa a partir de 15Mbps em conjunto com o Fone Multi Light (obrigatória portabilidade da linha móvel), a partir de R\$ 154,80 por mês nos três primeiros meses (período proporcional mais dois meses), mais custo das ligações realizadas. Após esse período, o valor do Combo Multi será a partir de R\$ 229,80 por mês. Oferta válida mediante autorização de débito automático em conta-corrente como forma de pagamento e fidelidade de 12 meses. Em caso de cancelamento, será cobrada multa proporcional. O NOW está disponível para todos os clientes NET HD TV ou com um dos pacotes do NOW Clube (ClaroVideo, Combate e Philos) contratado, sem custo adicional para acesso. O NOW possui conteúdos gratuitos, pagos, exclusivos e por assinatura (NOW Clube). O cliente só terá custo de locação caso queira assistir a conteúdos pagos. Para acesso, utilize a mesma senha do seu cadastro no site www.net.com.br e verifique os conteúdos disponíveis. Saiba mais em www.net.com.br/now. A maior banda larga – fonte: Anatel (janeiro/2016). Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. Os pontos de TV são instalados com equipamentos na tecnologia HD. Consulte disponibilidade técnica em seu endereço, características e condições de aquisição dos serviços apresentados.

A excluída

O escritor, crítico teatral e professor Sábato Magaldi, que morreu aos 89 anos, há poucos dias, em São Paulo, era casado com a renomada escritora florianopolitana Edla Van Steen, que tem mais de 20 títulos publicados, entre contos, romances, entrevistas, peças de teatro e livros de arte. Mas, como diz aquele velho ditado, suas obras não têm sido recomendadas como leitura nos vestibulares da UFSC e Udesc.

Algo errado

Poucos sabem da existência de 2,5 mil vagas no sistema penitenciário catarinense que não podem ser preenchidas devido a uma determinação do Judiciário – de cunho meramente conceitual – que impede a transferência de presidiários entre as regiões. O sistema comporta hoje 18 mil presidiários e 11 mil mandatos de prisão estão em aberto. E não se pode preencher aquelas vagas.

Zero da 101

Até tempos recentes se dizia que o Estado de SC era o zero da BR-101, excluído em muitas ações em benefício dos vizinhos e mais poderosos e influentes Paraná e Rio Grande do Sul. É o que se pode dizer da última decisão do Judiciário, que acaba de instalar em Curitiba e Porto Alegre cinco varas federais especializadas em matéria de saúde. São as primeiras do Judiciário Federal brasileiro. Porque não uma, pelo menos, em Florianópolis?

Juarez olímpico

O artista catarinense Juarez Machado, que mora em Paris há mais de 30 anos, já está no Rio de Janeiro como convidado especial. Ele é um dos 13 artistas, de diferentes estilos e gerações, que criaram uma coleção oficial de pôsteres da Olimpíada. Sua criação contempla um homem sarado correndo pelo calçadão de Copacabana, com a tocha na mão.

Pequenos oásis

Em 188 dos 295 municípios de SC ainda se pode dizer que há certa paz, sem maior violência. Naqueles a taxa de homicídios foi zero, ou seja, não houve registro de assassinato no primeiro semestre deste ano. Nos demais houve 445 assassinatos, 15,6% a mais que o mesmo período de 2015.

Concorda-discorda

Em publicação que reúne 37 proposições que são de interesse da indústria e que estão em debate no momento na Assembleia Legislativa, a Fiesc diz que 59% são convergentes e 41% divergentes. Mas nada que o constante diálogo e parcerias possam resolver para beneficiar o setor produtivo e a sociedade. A entidade apoia medidas que estimulem e agilizem os investimentos e abomina burocracia e qualquer tentativa de aumento de tributos.

NOVIDADE

Mais conectado

Imagem da Ilha apresenta novo site que acompanha o leitor onde ele estiver

Fotos: Angelo Santos

Da redação

Disponibilizar o seu conteúdo em todo o lugar que o leitor estiver conectado. Este é o objetivo do Jornal Imagem da Ilha. E para isso, o jornal está presente nas principais mídias digitais da atualidade: site, blog, Facebook, Twitter e Instagram, que auxiliam nessa troca de informações. Todo o conteúdo do jornal impresso, que tem tiragem de dez mil exemplares por quinzena, está disponível no site em formato de posts e edição digital. Para isso, uma plataforma de fácil leitura é essencial. A partir deste mês o site www.imagemdailha.com.br está com novo layout, mais prático, dinâmico e responsivo.

Um site ou layout responsivo é quando o site automaticamente se encaixa no dispositivo do usuário – PC, smartphone, tablet, dentre outros. “Fizemos uma releitura do site antigo com um novo briefing proposto pela equipe do Imagem da Ilha, trabalhando as mesmas editorias com uma diagramação melhorada, mais fácil para o usuário manusear no tablet e smartphone. Também aperfeiçoamos o código da página para que ela seja melhor indexada nos mecanismos de pesquisa, na busca através do Google”, explica Gustavo Trentini, diretor da Nacional Vox, empresa responsável pelo site do jornal.

A última atualização de layout foi realizada há cerca de três anos. “A ideia era renovar o site para que ele estivesse presente efetivamente no meio digital, pois não basta entrar no site através do computador; este site precisa ter um apelo de leitura onde o internauta estiver. Queremos nos integrar ainda mais ao leitor e atingir assim todas as faixas etárias para a leitura do jornal”, ressalta Hermann Byron, CEO do Jornal Imagem



Sucesso: a equipe da Nacional Vox trabalhou de maneira integrada para entregar o resultado final do novo site do Imagem da Ilha, que já está no ar

da Ilha.

Mais conteúdos

Todas as editorias fixas – Cidade, Colunistas, Entrevistas, Guia Gastronômico, Arquitetura & Decoração, Femina e Auto Imagem – continuam presentes neste novo projeto. Porém, o Imagem da Ilha apresenta duas novidades: a Agenda Cultural, com os principais eventos que acontecem na cidade, e a Web TV, um projeto inovador, em que o foco é no conteúdo através de programetes.

REFERÊNCIAS DO EXTERIOR

A equipe do jornal utilizou como referência para as mudanças alguns sites de veículos de comunicação de países

como Estados Unidos e Portugal, voltados a um público similar ao do Imagem da Ilha: pessoas que estão sempre conectadas com as novidades da cidade, comportamento, moda, gastronomia, saúde e beleza. “Fizemos também um estudo de navegabilidade e readequamos os elementos na página para facilitar a leitura”, destaca Gustavo Trentini, diretor da Nacional Vox.

Dentro do site www.imagemdailha.com.br, os leitores podem acessar o blog, que é atualizado diariamente com

informações sobre os acontecimentos mais relevantes em Florianópolis. Essas informações estão disponíveis também no Facebook e no Twitter do Imagem da Ilha. Já no Instagram, os leitores acompanham o dia a dia da redação através de posts mais descontraídos. “Com essas ações digitais daremos um tráfego maior ao site integrando todas as mídias, e os leitores podem nos fornecer um feedback mais assertivo”, lembra o CEO do Imagem da Ilha, Hermann Byron.

“Trabalhamos as mesmas editorias com uma diagramação melhorada, mais fácil para o usuário manusear no tablet e smartphone”, explica Gustavo Trentini



ELEIÇÕES

Segurando o verbo

Afinal de contas, o que está liberado na pré-campanha?

Luiz Magno P. Bastos Jr

Uma das importantes inovações da reforma eleitoral foi o reconhecimento daquilo que se convencionou chamar de pré-campanha - período entre 1º de janeiro até 16 de agosto. Se por um lado a legislação eleitoral diminuiu drasticamente o tempo de campanha (de três meses para 45 dias), por outro, reduziu a configuração da propaganda antecipada. Esse período tem sido chamado de pré-campanha, o tempo em que as pessoas podem fazer expressa menção à pretensa candidatura; exaltar as qualidades pessoais de pré-candidatos (inclusive, a si próprios); e divulgar posicionamento pessoal sobre questões políticas, se valendo também das redes sociais. Privilegia-se, dessa forma, a liberdade de expressão e o desenvolvimento mais livre de um amplo debate de ideias que antecede ao pleito.

A única vedação expressa que a lei trás é a proibição de que o pré-candidato engaje-se em pedido explícito de

voto. Há quem defenda que tudo (ou quase tudo) está liberado, exceto utilizar a frase: "conto com o seu voto". Apesar do entusiasmo com que as pessoas saudaram este novo dispositivo, há mais dúvidas do que certezas quanto ao que está ou não permitido. Pois bem. Nesse período, pode criar perfil público nas redes sociais e integrar grupos de divulgação de mensagens no WhatsApp. Através destas ferramentas é possível difundir ideias, convidar as pessoas para contribuir para a construção de um projeto de programa de governo, dirigir críticas à administra-

ção, posicionar-se frente a problemas da cidade e da política do país. Pode, ainda, participar de entrevistas e debates nos meios de comunicação.

Entretanto, não é possível fazer campanhas de arrecadação de recursos financeiros, divulgar contas correntes de arrecadação ou criar projetos de financiamento coletivo como crowdfunding. Também não pode fazer reuniões festivas com distribuição de comidas e/ou bens, ou utilizar ostensivamente recursos que seriam proibidos durante o período eleitoral - outdoors de mensagem de felicitação à cidade, por

exemplo. Há quem chegue ao extremo de dizer que, durante esse período, para serem lícitas, essas ações não poderiam importar em custos, porque tais gastos não poderiam ser contabilizados adiante.

Uma das questões mais controversas tem sido o uso de posts patrocinados e a confecção de adesivos/material de divulgação de ideias. Estamos em uma linha tênue da licitude. E há posicionamentos de ambos os lados. Nesse contexto, os pré-candidatos e sua equipe devem tomar uma difícil decisão: ousar, para conseguirem se apresentar às pessoas como alternativas aos "peixes graúdos", ou ser cauteloso, e serem engolidos por aqueles que se lançam com intrepidez. Espero que os órgãos de controle sejam capazes de atuar com cautela e interferir o mínimo nesse momento prévio ao embate eleitoral. Afinal de contas, sem o livre mercado de ideias não há democracia.

Luiz Magno P. Bastos Jr é professor e advogado, sócio do escritório Menezes Niebuhr



Foto: Reprodução

IGUATEMI FLORIANÓPOLIS



PAI, ANOTA AÍ, EU TE AMO!

COM R\$ 200,00 EM COMPRAS, VOCÊ PODE GANHAR UM **CADERNO DE ANOTAÇÕES** DO ARTISTA PLÁSTICO **LUCIANO MARTINS** COM **RELEITURAS** DOS GRANDES MESTRES DA ARTE.

DIA DOS PAIS

Exclusivos para eles

Iguatemi lança campanha com brindes personalizados pelo artista plástico Luciano Martins

Da redação

Os pais estão ganhando popularidade com os filhos. Ao menos é o que parece indicar levantamento realizado em parceria pela Fecomércio do Rio de Janeiro e a empresa de pesquisas Ipsos. Segundo o levantamento, os brasileiros vão gastar R\$ 5,6 bilhões com presentes para os pais em 2016. A melhor notícia para eles: a parcela de entrevistados que pretendem comprar algo subiu de 32% para 36%. O Iguatemi Florianópolis desenvolve uma ação especial para estimular esse movimento.

Até o dia 14 de agosto, os clientes que acumularem R\$ 200 em compras ganharão um caderno de anotações do artista plástico Luciano Martins com releituras de grandes mestres da Arte. A campanha conta com cinco ilustrações: “Monalisa”, “O Grito”, “Van Gogh”, “O Beijo” e “Moça com Brinco de Pérola”. Criados para serem inspiradores, os cadernos são práticos e podem ser utilizados em diversas ocasiões, do trabalho às horas vagas.

“Desenvolver ações que atraiam e fidelizem o cliente é um desafio para o profissional de marketing. No Iguatemi, apostamos no planejamento, na criatividade e em grandes parcerias como ferramentas para entregar novidades aos clientes. A promoção de Dia dos Pais é um exemplo do que almejamos: oferecer atrações que encantem as pessoas. A parceria com o Luciano Martins vai possibilitar que pais e filho tenham uma experiência diferente, especial”, destaca a gerente de Marketing do Iguatemi Florianópolis, Tavane Sakamoto.

FONTE DE INSPIRAÇÃO

Para o artista, fazer parte da campanha tem um significado ainda mais especial. Pai de duas filhas, Luciano produziu o primeiro quadro em 1996, depois de receber a notícia de que Aline, a primogênita, es-

Releituras de obras icônicas de Luciano Martins foram escolhidas para ilustrar os cadernos de anotação que compõem a ação, entre elas “Monalisa” e “O Beijo”

tava a caminho. O desenho não está catalogado, mas foi fundamental para aumentar a paixão de Luciano pela arte. “As minhas filhas são a minha maior fonte de inspiração. Foi a influência delas

que despertou em mim esse universo lúdico que até hoje marca minhas obras”, afirma Luciano. Além da assinatura nos presentes personalizados, Luciano é responsável pela criação das peças de divulgação e decoração do Posto de Trocas, localizado no Piso L2.

SERVIÇO:

Campanha Dia dos Pais Iguatemi Florianópolis

Período: 29 de julho a 14 de agosto, de segunda a sábado, das 10h às 21h30; e domingos e feriados, das 14h às 20h

Posto de trocas: piso L2, ao lado da loja Avatim

Anuncie na próxima edição do caderno

Femina

São 40 mil leitores

sendo que 85% deste público são mulheres, formadoras de opinião

e com grande poder na

decisão de compra.

Ligue: 3024-2747



“A parceria com o artista possibilita que pais e filhos tenham uma experiência diferente, especial”, destaca a gerente de Marketing do Shopping, Tavane Sakamoto

TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

Pokémon Go

Como não começar a coluna falando da maior febre mundial? O Pokémon Go foi lançado no dia 6 de Julho nos EUA, Austrália e Nova Zelândia e já dominou o mundo. Mesmo em países que o jogo ainda não foi liberado, milhões de jogadores já conseguiram baixar e estão jogando noite e dia. Se você ainda não ouviu falar sobre esse fenômeno, é um jogo baseado no desenho Pokémon (que passava no final dos anos 90 e início dos 2000). A grande sacada do é que todo mundo que assistia ao desenho sempre sonhava em sair na rua e capturar Pokémons; e com o jogo isso é possível. Você tem que caminhar pela cidade para o seu boneco se mover, e aí os Pokémons começam a aparecer e você pode clicar para capturá-los. Mas quando você clica no Pokémon, o jogo mostra o bichinho em Realidade Aumentada; ou seja, ele abre a câmera do seu smartphone e você o vê bem na sua frente, como se estivesse no mundo real. Eu estava de férias na França e comecei a jogar por lá mesmo. Na hora fiquei viciado (já fui líder de ginásio e tudo) hehehe. Só que no momento que estou escrevendo a coluna o jogo ainda não foi liberado no Brasil, mas espero que ele já esteja disponível quando você estiver lendo.

Surfando a onda dos Pokémons

Junto com o viral do Pokémon Go, muitas iniciativas de empreendedorismo e marketing surgiram para surfar essa onda. Bombou no Facebook a foto de uma menina americana que montou a PokéStop Shop: uma barraquinha com lanches e bebidas, localizada ao lado de uma PokéStop (um local do jogo onde os jogadores podem pegar itens gratuitos). Algumas lojas já se adiantaram e pediram para a empresa que desenvolveu o jogo para colocar uma PokéStop nos seus estabelecimentos, e assim atrair mais pessoas para o local. E aqui no Brasil, o app VivaReal Imóveis, que conecta imobiliárias, corretores e clientes em busca de imóveis, adicionou uma "camada Pokémon". Agora, ao buscar um apartamento ou casa no app, além de ver se há padarias, hospitais e outros estabelecimentos na vizinhança, também é possível ver se tem ginásios Pokémon e PokéStops. Cada dia surge uma nova notícia, pois o pessoal está sendo bem criativo para usar o jogo para alavancar negócios.

A Internet das Coisas está chegando...

Volta e meia eu falo por aqui da Internet das Coisas (Internet of Things), que é a tecnologia em que os objetos estão todos conectados à internet e podem ser controlados automaticamente e remotamente. Um dos últimos lançamentos é um ar-condicionado da Electrolux que pode ficar conectado à sua rede WiFi e pode ser controlado pelo seu smartphone da Apple ou Android. Então sabe aquele problema de ter que chegar em casa no calor e esperar para que o ambiente fique fresquinho? Não vai mais existir, porque você vai poder ligar o ar-condicionado ainda na rua, e chegar em casa quando já estiver frio. É o futuro chegando, ou não é?

Memórias do Snap

A última novidade do Snapchat é o recurso Memories. Com ele, todos os snaps que você salvou (e que ficavam salvos no Rolo da Câmera) agora ficam salvos no próprio Snapchat. Basta arrastar o dedo de baixo para cima que você poderá ver todas as memórias salvas. A vantagem de ter salvo no Snap e não na Câmera é que fica muito mais fácil de visualizar.

Eu já estou usando e gostei muito. Como acabei de fazer uma viagem, posso ver todos os snaps organizados por data e local. Muito bom! Mas um aviso: uma vez que o recurso é ativado, os próximos snaps que você salva passarão a ficar apenas dentro do Snapchat, e não mais no seu aparelho. Para salvar no telefone também é preciso ir nas configurações e marcar para salvar no Snapchat e no telefone.

Alugue um carro

(ou ganhe dinheiro alugando o seu)

E para fechar a coluna, gostaria de falar de um site que conheci há pouco, mas que gostei bastante! O Fleety é como se fosse um Airbnb para carros; ou seja, se você tem um carro que de vez em quando fica parado na garagem e quer ganhar um dinheiro alugando-o, basta se cadastrar em fleety.com.br, definir o valor que gostaria por hora, dia ou semana, e esperar uma pessoa fazer contato para alugar. Se você não tem um carro, mas precisa de um de vez em quando, basta entrar no site e escolher um que você goste e esteja dentro do seu orçamento. Tanto o locador quanto o locatário têm um perfil no site (com CNH, email, telefone e mídias sociais verificados), dizendo quem é e com avaliações de locações anteriores. E a negociação e o pagamento ocorrem de forma on-line e antes da locação, sem dor de cabeça pra ninguém. Ah, e o melhor! Normalmente essas novidades demoram pra chegar ao Brasil, ainda mais em Florianópolis... Mas, pelo que vi, o site é brasileiro e Floripa é uma das 4 cidades em que o serviço está disponível. Muito legal! Eu, particularmente, adoro esses serviços de compartilhamento, em que as pessoas usam os bens apenas quando precisam, pagando menos e tendo um serviço melhor, por isso gostei bastante do Fleety e estou indicando para todos aqui na coluna :)





iServiceFloripa  

iService

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E REVENDA DE PRODUTOS APPLE

48 3039-4799 • contato@iPhoneService.me • www.iservicefloripa.com.br
Segunda a Sexta 9h às 19h - Sábado 9h às 12h • Rua Maestro Tullo Cavallazzi, 25 - Centro - Florianópolis



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Angelo Santos



Bruna Caporali apostando no azul para elevar ainda mais o nível de beleza nos domínios do Café de La Musique

Para não sobrar

Dois comerciantes de uma movimentada praça de alimentação de Florianópolis estão adotando uma mesma estratégia incomum no segmento. Quando se aproxima o final do horário de funcionamento e a procura dos clientes já é mínima, os preços caem drasticamente. Um restaurante corta 50% a partir das 21h. Outro reduz para R\$ 9,99 o bufê livre por volta de 21h30. Além de um eventual bom resultado comercial, a medida ajuda a combater o desperdício de alimentos.

Carinho pro Miguel

Um grupo de madrinhas e voluntárias está organizando para o próximo dia 31 uma noite beneficente nos salões do La Perle em prol do garoto Miguel. Sua doença, uma atrofia espinhal genética e degenerativa, é raríssima. Segundo as organizadoras, ele é o único caso no Brasil. No mundo, não chega a 250. Não há cura nem pesquisas avançadas sobre a doença, só restando apoio e conforto à família, que é humilde. O dinheiro será usado na compra de uma cadeira de rodas especial e suprimentos.

Gênio alemão

Será em homenagem a Beethoven o concerto que Pablo Rossi faz dia 9 no CIC em favor da Casa de Apoio Liberdade, dentro do projeto "Concertos Benéficos Promenade", coordenado pela empresária Sandra Ferreira de Mello. Compõem o programa da noite o "Concerto nº 5" e a "Fantasia Coral", em versões inéditas. O palco terá o reforço voluntário de 30 artistas catarinenses que integram instituições de relevância cultural, como a UDESC - Orquestra Acadêmica, sob a coordenação artística de João Eduardo Tilton, e o Polyphonia Khoros, além da soprano Masami Ganey, do tenor Ricardo Castro e da companhia de dança e teatro Dois Pontos, com direção artística de Ricardo Tetzner.

Tudo novo

Rejuvenescido pelo cirurgião plástico Arthur d'Ávila, o ex-vice-prefeito João Batista Nunes, de 49 anos, fechou julho vivendo a ansiedade típica de quem está prestes a ser pai novamente. O bebê, Hiago, é o primeiro filho do político com sua nova mulher, a sarada funcionária da Prefeitura Patrícia Alves, com quem se casou no final de 2015.

Canteiro de obras

Os guindastes que foram instalados há pouco na Ponte Hercílio Luz provam mais uma vez o que só não vê quem não quer. O projeto de recuperação está finalmente evoluindo com maior rapidez, apesar do ceticismo geral.

Tema quente

A sensação de insegurança nas ruas repercutiu com força na síntese da plataforma de campanha de Angela Amin, lançada dia 1º. Um dos 11 pilares prioritários do projeto Florianópolis 2020 foi batizado como "Cidade sem medo".

Cofrinho chic

Além de show do cantor Sérgio Reis, amigo do casal, teve recheio beneficente a festa conjunta de 80 anos de Ony e Antônio Koerich, no Centro de Eventos Petry. Os convidados foram orientados a levar qualquer contribuição em envelopes que foram sendo depositados em uma urna. O dinheiro arrecadado está sendo destinado a instituições de caridade.

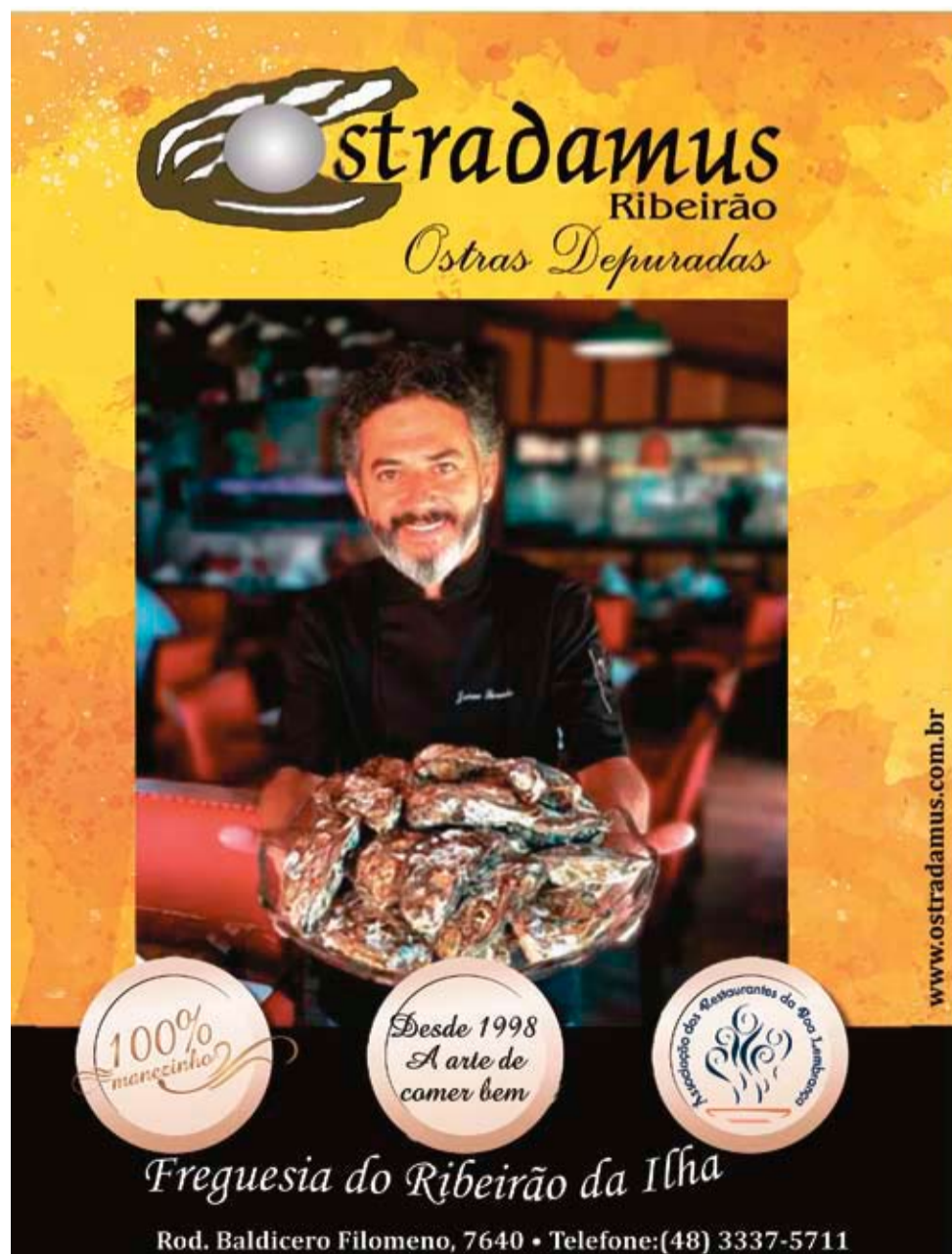
Foto: Angelo Santos



Gabriel Paixão, Lucas Pedrozo e Eduardo Silva na balada, em Jurerê Internacional

Complicando a vida

Engana-se quem pensa que basta se enquadrar nos perfis para ocupar vagas da Zona Azul para idosos e pessoas com deficiência. Se não passar pela burocracia, pode até levar multa! De acordo com informe da Prefeitura divulgado à imprensa, só motoristas cadastrados na sede da Secretaria de Segurança e Gestão do Trânsito, na Rua Deodoro, podem parar nessas vagas. O respectivo cartão deve estar sempre visível no veículo, caso contrário, mesmo que o motorista ou passageiro tenha 100 anos e esteja tudo ok com o cartão da Zona Azul, poderá ser aplicada multa por estacionamento irregular. A norma parece favorecer uma fraude. Um exemplo: o cidadão vai lá, cadastra o avô que quase nunca sai de casa, e passa a usufruir das vagas exclusivas mesmo quando o parente não está junto no carro.



Ostradamus
Ribeirão
Ostras Depuradas

100% manezinho

Desde 1998
A arte de comer bem

Associação dos Restaurantes do São Lumbago

Freguesia do Ribeirão da Ilha

Rod. Baldicero Filomeno, 7640 • Telefone: (48) 3337-5711

www.ostradamus.com.br

COMUNIQUE-SE

Como anda seu networking?

A força da sua rede de contatos depende muito mais da qualidade que da quantidade

George Clooney, Papa Francisco, Hillary Clinton, Paul McCartney, Pelé ou Pepe Mujica? Com quem você está precisando falar? Para qual deles você precisa vender um projeto, uma ideia ou convidar para ser seu sócio? Há um conceito que foi muito disseminado no mundo corporativo a partir dos anos 90 que ficou conhecido por “Teoria dos seis graus de separação”. É um estudo científico americano que provou na prática estarmos a, no máximo, seis contatos de quem desejamos nos relacionar. O estudo, feito ainda em ambiente analógico, por cartas convencionais, foi reafirmado mais tarde no ambiente digital, mostrando que não importa com quem você queira falar, você vai chegar lá desde que acesse as ramificações corretas. Ou seja, eu, você, nosso vizinho ou colega de trabalho estão a, no máximo, seis passos de quem eles a princípio podem considerar inalcançáveis.

Esse é o poder do networking. Como anda o seu? Esse termo em inglês, invariavelmente mal utilizado nas rodas de chope por aí, nada mais é do que a capacidade de construir uma rede de relacionamento corporativo (net+working) com o propósito de gerar negócios. Mas sua aplicação para ser assertiva é bem mais complexa do que imaginamos. Isto porque a formação de uma rede de relacionamento não pode ser instintiva, empírica, amadora. Ela precisa ser pensada de forma planejada, construída sem pressa e na medida certa da “sede ao pote” para não assustar o seu “prospect”. Traduzindo, pouco importa quanta gente você conheça, o que realmente interessa é quem você conhece. A força da sua rede de contatos depende muito mais da qualidade das conexões estabelecidas que da quantidade de pessoas que está nela.

Outro dia assisti a uma palestra de um grande empreendedor catarinense, Vicente Donini, responsável por construir uma holding de sucesso da qual fazem parte a Marisol e a Santinvest. É um dos melhores ensinamentos que ele deu foi quando disse que “se você gosta de fazer negócios, você precisa gostar de pessoas. Isto porque pessoas não fazem negócios com empresas, na verdade, pessoas fazem negócios com ou-



tras pessoas”. Ou seja, relacionamentos que hoje você cria na empresa que trabalha com fornecedores, clientes, colegas de profissão e até com concorrentes, com o tempo irão transcender barreiras e se estabelecer em outros níveis, com você em outras organizações e eles também, mas sempre com potencial para gerar novos negócios. É a qualidade da sua rede de relacionamentos que dará qualidade e longevidade a ela.

Portanto, se você já ouviu aquelas frases da vovó “Quem tem amigos, tem tudo” ou “Cumprimente as pessoas quando você estiver subindo porque certamente as encontrará quando estiver descendo” ou ainda “A melhor maneira de viver é fazer amigos”, fica a dica: respeite-as! São máximas que valem ouro, principalmente agora em tempos de crise. Elas precederam a teoria dos seis graus de separação e estão mais atuais do que nunca. Uma pesquisa realizada recentemente pela consultoria Lee Hecht Harrison, dos EUA, mostrou que 63% dos profissionais conseguem mudar de emprego por causa da indicação de um conhecido. Por aqui, a Catho Online também fez sua enquete e o resultado foi menor, mas ainda muito significativo: 44%.

Outra questão bastante interessante é

verificar que o brasileiro no mundo dos negócios é conhecido por não ter um bom networking. Americanos, asiáticos e europeus descobriram há muito mais tempo o poder dessa ferramenta e a usam com precisão cirúrgica. Por aqui, apesar da nossa fama de bons anfitriões, afáveis e fáceis de dar três beijinhos sem cerimônia, ainda não aprendemos a direcionar nossa rede de contatos para o que realmente interessa: nossa expertise profissional. As pessoas por aqui são conhecidas, têm milhares de amigos no Facebook, dezenas no mundo real, mas se alguém pergunta o que elas realmente fazem da vida, a maioria dos relacionados não sabe dizer exatamente. Ter um bom networking, portanto, é uma via de duas mãos. Você precisa cativar e cultivar uma rede que é do seu interesse estratégico, mas, em outra ponta, as pessoas com quem você se relaciona precisam saber em que banda você toca, por assim dizer. Senão, de nada adiantou você criar a rede.

Um dos grandes erros

que se comete – além de achar que o LinkedIn fará todo esse trabalho por você – é forçar a construção do networking. Sim, ele precisa ser planejado e você deve ter metas, mas não pode ser agressivo ao assediar pessoas. Isso só irá afastá-las e você ainda ficará com fama de chato. O ideal é que se busquem de forma planejada eventos e situações (um MBA, um congresso, um almoço de ideias) que tenham afinidade com o segmento que você quer se aproximar e, a partir do momento que estiver lá, deixar que as conexões aconteçam espontaneamente. O que é seu está guardado. Se você causar boa impressão, mostrar que tem domínio onde atua, e que tem o que oferecer de relevante para aquele grupo, seus negócios serão referenciados e os contatos virão. Essa prática de formar relacionamentos sólidos, sejam profissionais ou pessoais, vem com o tempo. Mas o importante é saber que só assim seu capital social poderá se tornar cada vez mais valioso.

E aí, borá lá “networkizar”?



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.

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 AGOSTO DE 2016

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

NA TORCIDA

Petiscos fáceis de preparar para assistir às competições olímpicas

• Página G5

DIA DOS PAIS
Prato especial

• Página G4

Foto: Reprodução



*Ceres Azevedo ensina
o Filé à Wellington*



Foto: Divulgação/Bunge

*Salsichas tipo
aperitivo têm um
visual 'de dar
água na boca'*

SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

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

E-mail: bistro@bistromuitoalemdojardim.com

Site: www.bistromuitoalemdojardim.com



O fruto proibido

Diz a Bíblia que Adão e Eva foram expulsos do Paraíso por terem comido o fruto da Árvore da Ciência, da Árvore “do conhecimento do bem e do mal”. Talvez a culpa tenha sido da serpente que resolveu colocar um pouco de pimenta na monótona relação; ou da Eva que pensou em começar um regime à base da fruta na primeira dieta da história; ou até de Adão que, sem futebol e sem cerveja, andava depressivo e Eva foi à procura de um pecado para irritar o marido.

Como poderiam imaginar que uma simples maçã iria fazer tanto estrago? Esta fruta é tão antiga quanto a história da humanidade: pesquisadores dizem que ela existe desde o final da era glacial, há mais de vinte e cinco mil anos, e é originária de algum lugar próximo ao Cáucaso, um pouco mais

ao norte de onde julgam ter sido o Jardim do Éden. De lá ela se espalhou pelo mundo permeando inúmeras histórias, lendas e mitos em civilizações distintas, muitas vezes sendo sua base alimentar. Estudos apontam que a macieira foi a primeira árvore cultivada pelo ser humano e já fazia parte da alimentação do povo de Jericó, a cidade mais antiga do mundo.

Alexandre, o Grande, rei da Macedônia, trouxe de suas viagens ao Oriente, mudas de uma espécie anã, resistente ao inverno, e a partir da Grécia do século IV a.C., espalhou-se por toda a Europa tornando-se um dos principais alimentos da época, lembrando o tomate e a batata ainda não eram conhecidos. Quando Colombo chegou à América, de onde vieram os tomates e as batatas, vikings e piratas já haviam trazido



macieiras para Groenlândia e Canadá, e já era um fruto permitido no Novo Mundo. Médicos do século XVI indicavam maçãs cozidas como remédio e, no século seguinte, os camponeses europeus produziam a sidra, um vinho à base de maçãs.

E sendo tão antiga e tão presente em todo o mundo, nada mais justo do que fazer parte da culinária típica de vários povos. Na Europa Central, a maçã é o purê que

guarnece muitas carnes gordas. Na Holanda, o médico Maximilian Bicher-Brenner ralou e secou maçãs que, misturadas a oleaginosas e flocos de arroz, fez o muesli, o pai de todas as granolas. Na Alemanha, o apfelstrudel é mais conhecido que a bandeira nacional!

Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/columnista/andre-vasconcelos.



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



Um brinde à diversidade das uvas

Você já ouviu falar em Refosco dal Pedunculo Rosso, Viognier, Marselan e Teroldego? Provavelmente não, mas são algumas das uvas cultivadas hoje no Brasil e que não são fáceis de encontrar por aí. Segundo o livro Wine Grapes temos 1.368 variedades de uvas identificadas no mundo, mas essa estimativa pode estar longe de ser verdade, já que existem milhares ainda não identificadas. Por mais que o Brasil ainda seja um país relativamente pequeno na cultura e mercado do vinho, cultivamos uma enorme variedade de uvas, nas mais variadas regiões.

Talvez o fato de sermos novos no negócio nos permite testar coisas novas e bus-

milares no mundo. Lógico que tudo começou comercialmente, com muita Cabernet Sauvignon e Chardonnay sendo plantadas e, aos poucos, os produtores percebem que talvez essas não sejam as melhores variedades e testem dezenas de outras. É exemplo a nova e belíssima vinícola catarinense que produz somente castas Italianas com rápido sucesso, a Leone di Venezia. Sugiro provar seus vinhos, entre eles o Montepulciano e o Garganega.

Não precisamos ir tão longe para ver que na média geral o consumidor pouco varia suas escolhas. Você lembra a última vez que provou um Cabernet Franc, um Tannat ou um Syrah? Essas são algumas das uvas que têm se desenvolvido de maneira sur-



A Cabernet Franc é uma uva que sempre deu bons resultados aqui no Brasil e temos diversos bons produtores, como Dunamis e Valmarino. A Dunamis também produz um Tannat que foi premiado como o melhor vinho na avaliação nacional de 2015. Essa uva está sendo muito bem trabalhada em

teve como símbolo.

E talvez a mais fácil de se encontrar das três citadas, a Syrah, é uma uva que vem se destacando em diferentes climas, como os mais frios do Chile e até mesmo em regiões brasileiras como a desconhecida Espírito Santo do Pinhal, ...[Confira a coluna completa](#)

SAÚDE

Cheia de qualidades

Os benefícios da batata doce para o organismo

Da redação

Ela ajuda a controlar o nível de açúcar no sangue, diminui o apetite por períodos longos, auxilia no controle do colesterol, tem função antioxidante e anti-inflamatória. É a batata doce que, apesar de prima das demais batatas, da mandioca, da cenoura e da beterraba, contém um carboidrato de baixo índice de açúcar, vitaminas e muita fibra, o que confere para este alimento propriedades nutricionais únicas.

De acordo com a médica endocrinologista Myrna Campangoli, a batata doce ajuda a controlar o colesterol do sangue porque suas fibras não são ingeridas pelo intestino. Durante o processo digestivo estas fibras são fermentadas e dão origem a alguns ácidos graxos (que são produzidos quando as gorduras são quebradas) de cadeia curta. Alguns destes, especialmente o propionato, têm demonstrado capacidade de reduzir ou inibir a atividade da enzima que fabrica o colesterol dentro do fígado (colesterol endógeno). Além disso, como não são digeridas, criam uma barreira mecânica contra a absorção de gorduras e açúcares pelo intestino, fazendo com que a liberação de açúcar no sangue após a refeição seja mais lenta e a reabsorção dos ácidos biliares ligada aos lipídeos esteja reduzida.

Myrna explica que, para quem precisa reduzir o índice de colesterol ruim, a melhor forma de consumo deste alimento é cozido em água e pouco sal, com ou sem casca. Pode ser consumido em pedaços ou sob a forma de purê, sem adição de leite ou manteiga. Também pode ser assada (sem recheio) ou

Uma forma de fugir da tradicional batata cozida na água é prepará-la em forma de chips assados, que podem ser consumidos até mesmo no lanche



Foto: Reprodução

sob a forma de chips assados. “Mas cuidado com as preparações que levam molhos, recheios ou gratinadas. E também não deve ser feita a batata frita”, lembra.

A médica explica que a batata doce pode até contribuir para a manutenção e o aumento dos níveis do colesterol bom, assim com o cranberry, o azeite, a soja, o chocolate amargo, o abacate, castanhas e nozes. “Mas o colesterol bom, HDL colesterol, é extremamente dependente da atividade física. Este é

o principal fator associado ao seu aumento”, reforça. De acordo com Myrna, o combate ao excesso do colesterol requer mudanças alimentares e de hábito de vida. Aumentar atividade física aeróbica, melhorar o sono, reduzir o estresse, cortar o cigarro e reduzir bebidas alcoólicas são exemplos de mudanças imprescindíveis.

MODERAÇÃO SEMPRE

A endocrinologista descreve que a alimentação deve ser saudável, nutricional-

mente balanceada e rica em fibras. Frutas, verduras e legumes in natura são imprescindíveis. Os farelos (aveia, linhaça, quinoa e trigo), carboidratos integrais, castanhas (oleaginosas), peixes, carnes magras e azeite de oliva são opções interessantes para a prevenção e controle de dislipidemias (nível alto de gordura no sangue). “Mas, mesmo para estes alimentos, a palavra de ordem é moderação. O consumo deve ser em pequenas porções, distribuídas em cinco a seis refeições por dia”, finaliza.

Anuncie na próxima edição do caderno

Arquit^etura & decoração

Ligue: 3024-2747

São **40 mil**

leitores sendo

que 85% deste público

são mulheres,

formadoras de opinião e com

grande poder na

decisão de compra.

CULINÁRIA

Filé mignon

O queridinho das carnes para comemorar o Dia dos Pais

Ceres Azevedo

Olá! Na última coluna falei sobre as férias e como curtir o frio em casa com os amigos, a família e comidinhas gostosas. Hoje, o assunto continua sendo reunião de família e boa comida! É que o Dia dos Pais está aí e celebrar esta data significa também reunir a família em um momento muito especial. E para tal celebração é preciso de um cardápio saboroso que agrade aos papais e a toda a família, certo? Que tal, então, (se sua família for carnívora) preparar o corte mais nobre da carne bovina, o filé mignon?

Você sabia que o filé mignon representa menos de 3% de todo o peso do boi? Pois é, taí uma das razões porque ele é considerado um corte nobre e com o preço tão alto. A parte mais macia do boi está localizada na região traseira do animal e contém pouquíssima gordura, o que lhe agrega um sabor bastante particular. É adorado pela grande maioria dos "carnívoros" por sua succulência e maciez. E por ser assim tão nobre é um corte que não precisa de muitos temperos. Somente um pouco de sal e pimenta do reino já enaltecem o seu sabor. Mas este rico pedaço de carne bovina, de formato fino e alongado, pode ser preparado inteiro, o famoso rosbife, que fica levemente rosado por dentro, ou em diferentes cortes, que já são clássicos na gastronomia internacional.

Com certeza você já leu em algum cardápio estes nomes que vou citar, mas você sabe diferenciar um do outro? A diferença está na espessura do corte: Cha-

DICA: Um ótimo acompanhamento para esta carne é um purê de batatas bem cremoso ou legumes assados com azeite e ervas.

Bem, com esta receita tenho certeza que

teaubriant - com aproximadamente 400g ou seis dedos de espessura; Tournedo - com aproximadamente 200g ou três dedos de espessura; Medalhão - com aproximadamente 100g ou um dedo e meio de espessura; Escalope - com aproximadamente 50g ou 1 cm de espessura, pode também ser cortado em tiras para estrogonofe ou em cubos para picadinho. Para cada corte um tipo correto de preparo e um tempo de cozimento. Desta forma sua receita ficará com o sabor perfeito.

Foto: Reprodução



Dica de cozimento do Tournedo: mal passado - 2 minutos de cada lado; ao ponto - 4 minutos de cada lado; bem passado - 6 minutos de cada lado. Agora que você já sabe um pouco mais sobre o queridinho das carnes, vamos direto à receita especial para o encontro no Dia dos Pais. As opções de receitas com o filé mignon são muitas, muitas mesmo. Mas eu tenho uma preferida. Já que o corte é especial, a receita tem que ser também glamurosa, não é mesmo?

o Dia dos Pais será comemorado em alto estilo e com um super astral em família.

Um ótimo mês a todos e a gente se vê em setembro!

RECEITA

Filé à Wellington

Receita clássica da gastronomia inglesa. Consiste em um corte central do filé mignon, coberto com um delicioso patê de cogumelos e envolto em massa folhada. Olhando a receita você pode achar que é difícil, mas seguindo os passos e as dicas seu filé ficará perfeito e delicioso.

Receita (para 4 pessoas)

Ingredientes: Filé

- 800g de filé mignon, sal, pimenta do reino, 2 colheres (sopa) de mostarda escura (opcional), 200g de presunto cru fatiado, 500g de massa folhada comprada pronta. **Purê** - 400g de cogumelos Paris frescos e bem picados, 1 cebola média picada, 2 dentes de alho picados, 1/2 xícara de creme de leite fresco, azeite de oliva, 1 colher (sopa) de manteiga. **Molho** - 1 cebola pequena picada, 1 dente de alho picado, 1 colher (chá) de alecrim, 1 colher (chá) de tomilho, azeite de oliva, 2 colheres (sopa) de

manteiga, 2 colheres (sopa) de creme de leite fresco, 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico, 2 colheres (sopa) de vinho do Porto, ¼ de xícara de vinho tinto, sal e pimenta do reino.

Modo de preparo:

Purê de Cogumelos - em uma frigideira coloque um fio de azeite de oliva e

refogue a cebola e o alho. Acrescente os cogumelos, mexa bem e acrescente o creme de leite e a manteiga. Tempere com sal e pimenta e deixe secar bem. Deixe esfriar e leve à geladeira por alguns minutos.

Filé - tempere o filé mignon com sal e pimenta do reino, se gostar pode espalhar um pouco de mostarda escura, vai dar um sabor especial. Coloque um pouco mais de azeite na mesma frigideira usada para os cogumelos e "sele" o filé dos dois lados até ficar levemente dourado. Retire do fogo, coloque sobre papel toalha para ficar sequinho e leve para gelar por alguns minutos.

Molho - refogue a cebola e o alho em um fio de azeite de oliva e acrescente as ervas. Coloque o vinagre e os vinhos e deixe reduzir um pouco. Acrescente a manteiga e o creme de leite, mexa bem e peneire a farinha de trigo sobre a mistura, mexendo sempre para não empelotar. Tempere com uma pitada de sal e pimenta do reino. Deixe engrossar levemente e reserve.

Finalização - Retire a massa folhada da embalagem e abra ela sobre papel filme em uma superfície seca. Coloque sobre ela as fatias de presunto cru, o purê de cogumelos e por último o filé mignon. Enrole delicadamente a massa sobre o filé. Feche as pontas. Faça pequenos cortes com a faca na parte de cima e pincele gema de ovo. Leve para gelar por 15 minutos. Enquanto isso pré aqueça o forno à 180°. Após, retire da geladeira e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até a massa ficar dourada. Na hora de servir regue com o molho de vinho.



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

☎ 48 3233 - 1296



Joe Collaço, 163
Córrego Grande
Florianópolis- SC

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

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



RECEITAS

Sabor olímpico

Receitas de petiscos para compartilhar com os amigos nos dias de competições

Da redação

Este ano o Rio de Janeiro irá sediar o principal evento de esportes do mundo, as Olimpíadas. E, para aqueles que assistirão às competições em casa, nada melhor que reunir os

amigos e familiares para torcer, vibrar e comemorar cada conquista dos atletas brasileiros. Para acrescentar sabor a este encontro, o Imagem da Ilha, em parceria com a Bunge Brasil, selecionou quatro receitas fáceis e deliciosas de petiscos para beliscar durante as transmissões.

Rosquinhas com chocolate

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de óleo de soja, 1 colher (sobremesa) de fermento biológico seco, 1/3 (porção) de açúcar, 1 ovo, 10 colheres (sopa) de leite, 2 ½ xícaras de farinha de trigo, 1 colher (sobremesa) de sal, ½ xícara de gotas de chocolate ao leite.

Modo de preparo:

em uma tigela, misture o fermento e o açúcar. Aguarde 5 minutos, adicione o ovo, o

óleo de soja e misture novamente. Acrescente o leite, a farinha de trigo, o sal e misture mais uma vez. Divida a massa em 20 porções, abra cada uma delas em um retângulo com 10 cm de comprimento, coloque as gotas de chocolate com espaços entre elas e feche a massa no formato de rosquinha. Deixe descansar por 10 minutos e leve-as para fritar em óleo de soja, no fogo médio para alto, mexendo de vez em quando, até que fiquem douradas.



Salsichas tipo aperitivo

Ingredientes: 5 colheres (sopa) de óleo de soja, 720g de salsichas, 3 xícaras de farinha de trigo, 2 colheres (sobremesa) de sal, ½ unidade de ovo, 1 colher (sopa) de cacahaça, 1 colher (sobremesa) de vinagre, ½ xícara de água, farinha de trigo para enfarinhar.

Modo de preparo: corte as salsichas em 4 cm de comprimento e reserve. - **Massa:** Misture os ingredientes em uma tigela. Coloque a massa em uma mesa enfarinhada e sove até que esteja lisa e macia. Com a ajuda

de um rolo abra bem a massa. **Montagem:** Corte a massa em retângulos de 2,5 x 6 cm de largura. Passe a massa em volta de cada salsicha. Arrume-as em uma assadeira for-



rada com papel manteiga e untada com óleo de soja, no formato de coroa, grudando bem uma massa à outra. Termine fazendo

um lacinho com a massa e pincelando com o óleo de soja. Em forno preaquecido, leve a assadeira ao forno na temperatura de 180°C por 20 minutos. Retire do forno e sirva com molho de maionese, mostarda e ervas.



Risoles de Escarola, tomate seco e mussarela de búfala

Ingredientes: 1/2 xícara de margarina, 1 batata grande, 1/2 litro de água, 1 sachê caldo de galinha, 2 xícaras de farinha de trigo, sal a gosto, 1/2 maço de escarola, 1 colher (sobremesa) margarina (para o recheio), 1/2 xícara de tomate seco picado, 1 xícara queijo mussarela ralado, 1 ovo, 2 colheres (sopa) de água - para o empanamento, 1/2 xícara de farinha de rosca.

Modo de preparo - Recheio: Lave as folhas de escarola e reserve. Em uma panela aqueça a margarina, junte o alho e deixe dourar. Acrescente a escarola fatiada na hora, tempere com o sal e refogue rapidamente. Retire e reserve.

Massa: Descasque, lave as batatas, corte-as em pedaços grandes e em uma panela com água fervente e sal leve-as para cozinhar até que fiquem bem macias. Retire, escorra e com ajuda de um garfo amasse bem. Reserve. Em uma panela ferva 500ml

de água, a margarina, o caldo de galinha e o sal. Acrescente de uma só vez a farinha de trigo e misture até obter uma massa lisa. Junte a batata amassada e misture até obter uma massa homogênea. Deixe amornar para usar.

Montagem: Divida a massa em cinco porções iguais e, com as mãos untadas com as margarina, faça bolas. Com a ajuda de um rolo abra a massa em formato redondo, e sobre uma das metades coloque uma colher (sopa) de escarola, 4 pedaços de tomate seco e 1 colher (sopa) de mussarela ralada. dobre a massa sobre o recheio de forma que não fique ar dentro do risole. Corte as bordas com ajuda de um aro ou com a ponta de uma faca. Passe os risoles na mistura de ovo com água e em seguida na farinha de rosca. Leve para fritar em óleo quente, coloque sobre papel e sirva quente.

Crespinhos de batata

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de margarina, 2 batatas grandes sem casca, 1/2 xícara de farinha de trigo, 2 ovos, sal e pimenta a gosto, 1 ovo (para empanar), 2 colheres (sopa) de água (para empanar) 1 Pacote(s) parmesão ralado médio (para empanar), óleo de milho (para fritar) a gosto.

Modo de preparo: em uma panela contendo água fervente e sal leve as batatas para cozinhar até que estejam bem cozidas. Retire, escorra e amasse até obter consistência de purê. Em uma panela, leve a mar-

garina para derreter. Junte a farinha de trigo e misture até que tenha sido absorvida pela margarina. Sempre misturando, adicione a batata e os ovos. Tempere com sal, pimenta do reino e cozinhe até que o fundo da panela comece a aparecer. Retire do fogo, deixe amornar e com pequenas porções de massa faça bolinhas. Passe-as na mistura de ovo e água, depois no parmesão ralado e leve para fritar rapidamente em óleo quente. Retire da panela, coloque em papel toalha e sirva como aperitivo ou acompanhamento.



O N D E C O M E R E B E B E R B E M

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

ESPECIALIDADES DA TOCA DE SANTO ANTÔNIO



Uma culinária requintada em um lugar especial. O cardápio elaborado do restaurante **Toca de Santo Antônio** e a paisagem exuberante do local proporcionam aos clientes uma fusão de cores e sabores. Pratos exclusivos e surpreendentes celebram a tradição açoriana do bairro Santo Antônio de Lisboa, como o **Bacalhau Lagareiro (foto)**. Também merecem destaque a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e a Lagosta Grelhada. Isso sem falar no best seller Camarão à Toca com Catupiry e nas novidades do sushi bar.

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



O FRIOZINHO PEDE MILANO

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. Experimente! Aberta para o jantar de segunda a domingo, das 18h às 00h30; e para o almoço, sábados e domingos, do meio-dia às 15h.

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



ALMOÇO É NO KIKONI JAPAFOOD

O **Kikoni Japafood** é o lugar certo para quem deseja apreciar sushis e sashimis da mais alta qualidade bem pertinho do Beiramar Shopping. No almoço, opções especiais: 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. Tem também o rodízio de sushis, temakis, entradas, pratos quentes e sobremesas, por R\$ 49,99. 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. 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



CARDÁPIO PORTUGUÊS PREMIADO

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

Pré-adolescente

Assim deve ser como se sente o grupo da Santa Adega Vinhos Finos. Fernando e Eduardo Araujo estão de parabéns ao completarem, no último domingo, nove anos de mercado. A Santa Adega cresceu rapidamente, e com perseverança, persistência e criatividade se tornou uma loja ícone neste competitivo mundo do vinho.

Buenos dias

É esse o idioma que os empreendedores Jaime Barcelos, (restaurante Ostradamus) e Alysson Muller (Rosso) estarão falando pelos próximos quinze dias. Em visita à vinícolas na Argentina e Chile, os dois chefs foram convidados da importadora Epice, de São Paulo, para conhecer vinhos top dos dois países.

Ancestrais

E por falar em vinhos Top, no domingo passado desfrutemos momentos especiais no Restaurante Ostradamus. Para acompanhar o Polvo a Andrea, com receita que o Jaime Barcelos trouxe de Portugal, só mesmo vinho super especial, o Pera Manca. O vinho ícone da região do Alentejo, veio nas caravelas, com Cabral nos tempos da descoberta.



O marujo Rogério Carvalho, do Ostradamus, com o emblemático vinho português, Pera Manca

No forno

Depois de criar um diferencial único em Santo Antônio de Lisboa, o sushi bar, em parceria com o sushi-man Tiri, Adilson Lucinda prepara novidades para o novo cardápio do Restaurante Toca de Santo Antônio.

Receita de sucesso

A Galeteria Casa di Piero chegou com tudo na cidade. Com um mês de operação, a casa localizada na SC-401 fica repleta aos fins de semana. O chef manezinho Pedro Silva que o diga.



AROMA E SABOR

A bebida queridinha do Brasil

Dicas para fazer o café coado em casa

Da redação

Não tem nada como aquele cafezinho preparado na hora, não é mesmo? Além de ser super saboroso e ter até mesmo benefícios para a saúde, o café traz conforto, energia e influencia até o estado emocional das pessoas. Afinal, quantas lembranças o cheirinho da bebida passada na hora é capaz de trazer? Os números apenas confirmam a percepção de que a bebida predileta dos brasileiros é mesmo o café: cada um de nós consome, em média, 1680 xícaras de café por ano ou pouco mais de quatro por dia. Sim, o Brasil é o segundo maior mercado consumidor de café do mundo, perdendo apenas para aos Estados Unidos. Além disso, estima-se que 93% de toda essa bebida é feita em casa com o uso de coador de pano ou papel.

Para Gelma Franco, especialista em cafés e proprietária da rede IL Barista, o Brasil está vivendo um movimento interessante no consumo de café. “O café coado vem invadindo as cafeterias e restaurantes. Já o café espresso e as monodoses, como sachês e cápsulas, estão fazendo o caminho inverso e estacionando nas mesas das famílias”, diz. Isso significa que estamos buscando replicar o sabor do café em várias situações e formas.

Dicas para fazer o melhor café coado em casa

A escolha do café: Gelma recomenda a escolha de cafés 100% arábica classificados como gourmet ou especial e que tenham selos de certificação ou procedência. “Esse tipo de grão é considerado nobre e produz uma bebida normalmente mais doce, chegando muitas vezes a dispensar o uso de açúcar”, diz. O aroma e o sabor podem lembrar cereais torrados, flores, frutas ou achocolatados. O café arábica pode ser comprado em casas especializadas.

EM GRÃOS OU MOÍDO?

O ideal é comprar o café torrado em grão e moer na hora para conseguir preservar todo o frescor e aromas desse café. Caso não possua o equipamento, pode-se usar o café já torrado e moído, mas que seja acondicionado em embalagem com válvula de respiro para preservar o aroma por mais tempo. Embalagens a vácuo também são boas, porque evitam a oxidação. “Mas só até o momento da abertura do pacote”, pondera a especialista.

ÁGUA FILTRADA E QUENTE

Use sempre água filtrada porque a água natural contém cloro e flúor que alteram o

Para que o café não tenha seu sabor alterado, é essencial utilizar água filtrada no preparo



Sobre a quantidade, a especialista diz que a medida ideal é 10 gramas de pó para cada 100 mililitros de água.

FILTRO E GARRAFA TÉRMICA

Para a especialista, a o filtro de pano é melhor porque ‘segura’ mais os aromas do café. “Além disso, o pó deve ser colocado delicadamente dentro do filtro”. Já a garrafa térmica não é recomendada. “Bastam 15 minutos para a bebida oxidar e ficar com gosto de café requeimado”, diz.

PASSANDO O CAFÉ

Faça uma pré-infusão: coloque o pó de café no filtro e espalhe um pouco de água quente. É importante para umedecer todo o pó moído de forma homogênea, facilitando a extração por todas as partículas do café. Em seguida coloque a água, partindo do centro, fazendo movimentos circulares, bem devagar para que não formem bolhas ou crie deslocamento brusco na posição do pó no porta-filtro.

SIRVA IMEDIATAMENTE

Café bom é café fresco e consumido de imediato.



É POSSÍVEL MUDAR

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

 SONATA
PLACE

grupofórmula

A BEIRA - MAR INTEGRADA À SUA VIDA .



*Sonata Place traz a paisagem mais espetacular
de Florianópolis para dentro da sua casa.*

3 SUÍTES COM ATÉ 370 M², VAGAS EXTRAS DE GARAGEM
E LAZER COMPLETO. CONDOMÍNIO TOTALMENTE INDEPENDENTE,
com entrada pela Beira-Mar e altíssimo padrão de acabamento.*

SIMPHONIA
WOA BEIRAMAR



*VISITE O PLANTÃO DE VENDAS:
(48) 3224-1001 - AV. BEIRA-MAR NORTE, 3974*

woa.com.br  /WOAimoveis

*Vagas oferecidas conforme disponibilidade. 1º Ofício de Registro de Imóveis de Florianópolis,
sob nº 75.203-R1, datado de 02/06/2011. Imagens meramente ilustrativas.



DIA DOS PAIS

Data que merece um churrasco

Especialista dá dicas para o almoço ficar ainda melhor

Para deixar o Dia dos Pais ainda mais especial, que tal preparar aquele churrasco em família? Para impressionar positivamente seu pai, a Campcarne separou algumas dicas essenciais ao bom churrasco. “Conhecer o modo de preparo dos cortes que irá fazer é fundamental. Sempre pergunte sobre as novidades do mercado e carnes que talvez não conheça. As dicas de corte e preparo influenciam diretamente no produto final”, sugere o diretor da CampCarne, Pedro Toledo.

De acordo com ele, as carnes devem ser retiradas da geladeira uma hora antes de ir para a churrasqueira, pois quanto mais em temperatura ambiente ela estiver, melhor. Para completar o churrasco e fazer o almoço perfeito, o preparo dos alimentos deve ser feito com calma e o churrasqueiro deve sempre observar o cozimento das carnes para garantir o ponto ideal de cada uma. “Além do correto cozimento das carnes, outros fatores influenciam

no resultado final, como a temperatura da churrasqueira, o tipo de grelha, a quantidade de ou tipo de sal, entre outros. O treino e a prática, além da paixão, levam cada vez mais o churrasqueiro a aprimorar seu churrasco”, afirma Toledo.

ACESSÓRIOS QUE NÃO PODEM FALTAR

Os acessórios utilizados no preparo do churrasco devem estar à mão de todo bom churrasqueiro. Espetos adequados, carvão de qualidade e facas com um bom corte são itens fundamentais. Alguns truques na hora de cortar a carne influenciam diretamente na maciez. “O corte da carne deve seguir a linha das fibras para que ela fique mais suculenta. Utilizar uma pinça ao invés de garfo também evita que ela fique seca”, finaliza Toledo.

A temperatura da churrasqueira, o tipo de grelha e a quantidade de sal influenciam no resultado final da carne





Ana Cláudia
Adotada aos 4 anos

Paulo Ernesto
Adotou aos 59 anos



Adotou aos 53 anos



Adoção. Pra encontrar a sua verdadeira família, não existe idade.

Acesse portaladocao.com.br e conheça a história da família Medeiros e de outras famílias que encontraram o amor através da adoção. Você vai se emocionar.



Secretaria de Estado da Assistência Social, Trabalho e Habitação
Secretaria de Estado da Saúde



MINISTÉRIO PÚBLICO
SANTA CATARINA



A FORÇA DA INDÚSTRIA CATORINENSE



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA



DEFENSORIA PÚBLICA
DE SANTA CATARINA

CIDADE

Tudo num só lugar

Mix de produtos é o foco do Direto do Campo Saco dos Limões

Fotos: Gabriela Morateli Giordani

Da redação

Um shopping de utilidades. Esse é o conceito do Direto do Campo do bairro Saco dos Limões, na Capital, aberto em dezembro de 2015. No amplo local, muito mais do que frutas, legumes e verduras. “A proposta é ter de tudo um pouco em um espaço maior e com mais vagas de estacionamento”, afirma Samuel Besen, gerente administrativo do espaço. Isso inclui alimentação variada, produtos de higiene e limpeza e outras utilidades para a casa com preços competitivos.

Além do espaço de hortifruti, há 23 lojas internas e externas que, aos poucos, estão sendo ocupadas. De acordo com Samuel, a ideia é que, até o final deste ano, todas estejam funcionando. Segundo ele, no total são oferecidos mais de oitenta tipos de alimentos, entre frutas, legumes e verduras, mais as bancas alugadas que vendem carnes, pães, lanchonete, orgânicos, integrais, bolachas e outros. Grande parte dos boxes são uma filial do Direto do Campo da Avenida Beira-Mar Norte. “Em breve serão abertos salão de beleza, loja de roupa infantil, livraria, agropecuária, loja de materiais de construção e de sapatos”, diz.

Entre outros serviços oferecidos nesse centro comercial estão floricultura, lojas de orgânicos, de produtos naturais, de aviamentos e de roupas femininas. Grande parte dos comerciantes são familiares do casal Élder e Regina Besen, que são os proprietários de duas outras lojas do Direto do Campo, a da Beira-Mar Norte e a do Rio Tavares. “Eu já tenho a experiência na Beira-Mar e agora estou apostando aqui também”, afirma Xisto Besen, que é proprietário da banca de orgânicos.

Amplo espaço: no interior, a variedade de mercadorias lembra um supermercado



“O movimento está aumentando gradativamente e notamos que as pessoas do bairro estão bem felizes com esse conceito de mini shopping. Aqui tudo é amplo, os carrinhos não esbarram, tem estacionamento no entorno. A cada mês tem mais movimento”, conta Fernanda Gorges Besen, proprietária da loja de produtos integrais.

Em família: Fernanda, na loja que administra com o marido; e Djanine, no espaço de roupas femininas que abriu em sociedade com a sogra



Ela e o marido são formados em Administração e esta é a primeira vez que empreendem em seu próprio negócio. “Abrimos com os principais produtos e, conforme o cliente vai pedindo, nós aumentamos a variedade, com pães e bolos especiais, congelados, grãos, erva-mate”, destaca. Já a empresária Djanine Besen abriu uma filial de sua loja de roupas femininas em sociedade com a sogra. Ela está contente com os resultados. “Muitas

pessoas estão circulando e gostando do que estão vendo”, diz.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O Direto do Campo do Saco dos Limões está localizado na avenida Pref. Waldemar Vieira, 327 – Saco dos Limões. O horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 6h às 19h; aos sábados, das 6h às 18h.

auto images

MERCADO
Fabricado
no Brasil

• Página A2



Range Rover Evoque em quatro diferentes versões de acabamento

MELHOR USO-BENEFÍCIO

Campanha publicitária do novo Citroën C3 PureTech reforça o espírito economicamente correto do veículo

• Página A4



Nota máxima em economia, revisões a R\$ 1 por dia e motor 32% mais econômico

EM SOLO BRASILEIRO

Cheio de detalhes

Range Rover Evoque produzido em Itatiaia já está à venda em todo o Brasil

Foto: Divulgação

As primeiras unidades do Range Rover Evoque produzido na recém inaugurada fábrica da Jaguar Land Rover em Itatiaia, no interior do estado do Rio de Janeiro já estão disponíveis para venda nas 35 concessionárias da marca espalhadas por todas as regiões do Brasil. A linha Range Rover Evoque 2016 é oferecida no mercado brasileiro em quatro diferentes versões de acabamento, com apelos distintos: SE, SE Dynamic, e HSE Dynamic. Todas elas são equipadas com o renomado conjunto motor – câmbio que traz propulsor Si4 de 240 cv de potência e 340Nm de torque.

Todos os modelos também saem das linhas de montagem de Itatiaia equipados com a caixa de câmbio ZF-9HP. O sistema de transmissão traz uma relação de marchas configuradas para oferecer mais força em velocidades reduzidas ou em situações de retomada, ideais para ultrapassagens. Já em velocidade de cruzeiro, as rotações são bastante reduzidas o que ajuda na economia de combustível, na preservação do motor e permite um nível quase imperceptível de ruído na cabine. Por dentro, bancos com novo design e diversas opções de combinações de



acabamento oferecem grandes possibilidades de personalização.

Como um legítimo Range Rover, o Evoque traz níveis altíssimos de luxo e esmero no acabamento. Bancos em couro de alta qualidade que podem trazer costura em cor contrastante, painel, portas e volante também em

couro e ausência quase total de plástico nos comandos, substituído por materiais nobres como alumínio e piano black. O modelo também sai de fábrica equipado com o novíssimo sistema de entretenimento In Control, que oferece interface completamente reformulada com comandos mais intuitivos. O

sistema de som Meridian pode chegar a 825W de potência e até 17 alto-falantes de acordo com a versão.

TECNOLOGIA

O modelo conta com uma série de tecnologias que garantem o conforto e a segurança se seus ocupantes durante o tráfego em qualquer tipo de terreno

Mais do que o novo sistema de som e entretenimento, o Range Rover Evoque produzido em Itatiaia conta com uma série de tecnologias que garantem o conforto e a segurança se seus ocupantes durante o tráfego em qualquer tipo de terreno. Entre elas, destaca-se o Controle de Cruzeiro Adaptativo ACC com Queue Assist, sistema de controle automático de velocidade que freia o veículo automaticamente no momento em que ele se aproxima de outro veículo mais lento e acelera novamente o modelo quando a pista está livre, mantendo-se a velocidade programada.

Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br e confira mais tecnologias do Evoque produzido no Brasil.

Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br e confira mais tecnologias do Evoque produzido no Brasil.

RANGE ROVER EVOQUE SE

SURPREENDE ATÉ NAS CONDIÇÕES ESPECIAIS.



ABOVE & BEYOND



Na cidade somos todos pedestres.



A Jaguar Land Rover acaba de inaugurar sua fábrica em Itatiaia, no Rio de Janeiro. Nela, o Discovery Sport e o Range Rover Evoque são os primeiros veículos produzidos aqui, com condições especiais e melhor preparados para sair pelo País e conhecer a nossa terra.

Visite a concessionária mais próxima e aproveite.

Top Car Florianópolis

BR-282, km 3 | Via Expressa | (48) 3028 5111

Top Car Blumenau

Rua Itajaí, 862 | Vorstadt | (47) 3037 5111

Top Car Balneário Camboriú

Av. do Estado, 371 | Praia dos Amores | (47) 3047 5111

A PARTIR DE R\$ 3.999,00 MENSAIS OU BÔNUS ESPECIAL NA TROCA DO SEU SEMINOVO.



[f/landroverbr](https://www.facebook.com/landroverbr)

[i/landroverbr](https://www.instagram.com/landroverbr)

[y/landroverbr](https://www.youtube.com/landroverbr)

Condição válida para o modelo Range Rover Evoque, versão SE, gasolina, 0 km, ano 2016, com preço à vista a partir de R\$ 224.000,00, sem pacote de opcionais, ou pelo plano promocional de financiamento com taxa de 0,69% a.m., entrada de R\$ 101.680,00 mais 36 prestações mensais fixas de R\$ 3.999,00. Valor total a prazo de R\$ 245.640,76. IOF e TC incluídos no CET. CET: 11,46% a.a. Base da tarifa de registro SP. Financiamento na modalidade CDC (Crédito Direto ao Consumidor) pela Financeira Alfa S.A. - CFI. Sujeito à análise e aprovação de crédito. Consulte outras versões com taxas promocionais na Rede de Concessionárias. Os serviços financeiros da Jaguar Land Rover são operacionalizados pela Financeira Alfa S.A. - CFI. Land Rover Serviços Financeiros é uma marca registrada da Jaguar Land Rover Ltda. Licenciada para a Financeira Alfa S.A. - CFI e suas empresas associadas. Bônus trade-in na avaliação do seu veículo seminovo a critério e avaliação da concessionária. O cliente deverá optar entre o plano promocional de financiamento ou o bônus trade-in. Condições válidas até 31/08/2016 ou enquanto durar o estoque de 2 unidades do referido modelo. SAC 0800-345-2532 (Financeira Alfa especialmente para clientes Land Rover). Ouvidoria: 0800-722-0140 – e-mail: ouvidoria@alfanet.com.br. Exclusivo para deficientes auditivos: SAC 0800-770-5244. Ouvidoria: 0800-770-5140. Para mais informações, consulte a Rede de Concessionárias.

ECONOMIA

Quem ganha?

Citroën faz duelo de custos entre C3 PureTech e moto

Nota máxima em economia, revisões a R\$ 1 por dia, motor 32% mais econômico, melhor relação uso-benefício. Não, não estamos falando de uma motocicleta, mas sim do Novo Citroën C3 PureTech. É este o mote da bem-humorada campanha publicitária do compacto premium da marca francesa, lançada nesta semana com inserções em canais de TV a cabo e em mídias on-line. A ação reforça o espírito economicamente correto do hatch da Citroën, já que possui o motor mais econômico do país. Tudo isso por valores bastante atraentes, a partir de R\$ 46.490,00.

“Quantas pessoas já compraram um scooter com aquele argumento de fazer “X’ quilômetros com um tanque?”. Então, usamos esta ideia como o centro de uma brincadeira no espírito Feel Good da marca, já que o C3 PureTech faz até 16,6 quilômetros por litro”, afirma Alexander Greif, gerente de Marketing da Citroën do Brasil. A campanha foi criada pela agência Havas.

O Citroën C3 entra na era do downsizing e passa a combinar seus atributos de compacto Premium com o novo motor PureTech, atestado como o mais econômico do mercado nacional pelo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia). Em comparação com o motor anterior, o PureTech proporciona uma redu-



ção de consumo de combustível de até 32% em trânsito urbano, permitindo ao modelo até 16,6 km/l na estrada e a classificação “AAA” no programa “Etiqueta Nacional de Conservação de Energia”, do INMETRO. Isso significa receber letra A nas três categorias disponíveis no PBEV (Programa Brasileiro de Etiquetagem Veicular): Compacto, Geral e Emissões.

O motor flex, com 1,2 litro e três cilindros, torna o C3 ainda mais adequado para uso nas grandes cidades, mantendo os atributos de desempenho e conforto que consagraram o C3 ao longo de sua trajetória no mercado nacional. No Citroën C3 PureTech, os índices de consumo urbano ficaram em

10,6 km/l e 14,8 km/l (para etanol e gasolina, respectivamente) e os de consumo em estrada em 11,3 km/l e 16,6 km/l (na mesma ordem). Associado ao câmbio manual de cinco marchas, o C3 PureTech 1.2l Flex também ganhou agilidade no trânsito urbano em relação à versão anterior, graças à disponibilidade do torque (de 127 Nm com álcool e 120 Nm com gasolina) em baixas rotações (abaixo de 3.000 rpm). Já a potência, de 90 cv com etanol e 84 cv com gasolina, se situa em um patamar onde se encontram motorizações de maior cilindrada. Um modelo que conquista pela economia no dia a dia urbano, mas que surpreende pelo comportamento dinâmico e desempenho na



Nova campanha publicitária do compacto premium da marca francesa tem como foco economia de combustível e a melhor relação uso-benefício, com revisão a R\$ 1 por dia

estrada. Ou seja, importante evolução para atender a um consumidor cada vez mais racional e atento aos custos de utilização de seu veículo.

PLANO DE REVISÕES A R\$ 1 POR DIA

Contando com um competitivo Plano de Revisões a R\$ 1 por dia, o novo C3

PureTech apresenta a melhor relação “uso/benefício” de seu segmento – desta forma, as revisões de 10.000, 20.000 e 30.000 km têm preços fixos de R\$ 365,00. Além do preço competitivo e da precisão na verificação dos itens indicados no plano de manutenção periódico, os proprietários do modelo terão a possibilidade do parcelamento dos custos em quatro pagamentos mensais. Um ambicioso plano de manutenção que posicionará a marca como uma das mais competitivas do mercado automobilístico brasileiro. Além disso, O Citroën C3 PureTech 1,2l Flex possui três anos de garantia contratual e seis anos de garantia anticorrosão perforativa.

Assista ao filme da campanha no site www.imagemdailha.com.br.

Ele surpreende

Hermann Byron

Quem acha que um motor menor vem com menos potência, se engana. Apesar de três cilindros e com 1200 cc, o novo C3 Pure Tech surpreende pelo seu torque. O carro reage bem em aceleradas e torna ágil e prático o trânsito pela cidade. A relação de marchas é muito boa e segue a linha do Air Cross. Inclusive, com lotação completa de quatro adultos, o novo C3 Pure Tech corresponde à expectativa de quem já dirigiu um modelo mais potente da marca. E isso com um consumo de deixar o queixo caído. Na cidade o novo motor teve um consumo médio de 13,5



km/l. Com este desempenho, foi considerado pelo INMETRO o mais econômico do País.

A Central Multimídia, apesar da necessidade do fio condutor, funciona perfeitamente tanto para streaming de música como para chamadas e con-

Novo C3 Pure Tech apresenta desempenho dentro e fora

versas no contexto “hands free”, do telefone inclusive para chamada com comando de voz. A tela touch screen com mirror link é de fácil acesso e resposta imediata. Só demorei um pouco a achar o controle de volume, que está em uma pequena alavanca no volante. Coisas de tecnologia. Como o carro vem com uma Central Multimídia, espera-se que tudo esteja na tela, e não está.

As três diferentes versões do novo C3 Pure Tech surpreendem nos mais diversos quesitos, e a marca Citroën conseguiu aperfeiçoar ainda mais um produto que desde que foi lançado sempre arrebatou corações e mentes.

PRINCIPAIS ATRIBUTOS

Para-brisa Zenith, que proporciona um aumento de 80° no ângulo de visão; Central multimídia Touchscreen 7” com função Mirror Screen com espelhamento da tela do Smartphone; Versões com o novo motor PureTech 1.2 Flex, o mais econômico do País segundo INMETRO; câmbio automático com troca sequencial via sistema Paddle Shift (mudança de marcha no volante); ar condicionado digital e CD MP3 Pioneer by Citroën com Bluetooth; luzes diurnas de Led: marca registrada do Citroën C3; Revisão de R\$ 1 por dia nas três primeiras revisões da linha 2017.

TEST DRIVE

Audi Pass

Sua entrada para o mundo Audi

Esta é a oportunidade de sair na frente com a primeira SUV Premium 2017.



Vorsprung durch Technik Audi

Q3 Attraction

Entrada de: R\$ 53.000

23X de apenas R\$ 1.970,56

+ parcela final*

Todos juntos fazem um trânsito melhor. Modelo Q3 1.4T Attraction 2017, código 8UQJXX, pintura sólida a partir de R\$ 136.990. O valor da 24ª parcela é de R\$ 68.495. 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 Center Florianópolis (48) 3240-5040

GRUPO Breitkopf

CONCESSIONÁRIA

Quinze anos de bons resultados

Le Monde Citroën comemora o crescimento da marca no estado

Da redação

A Le Monde nasceu em 2001 com o objetivo de implantar e consolidar a marca Citroën em Santa Catarina. No dia 11 de julho de 2001, a primeira concessionária Citroën do estado iniciava suas operações na cidade de Blumenau. Com a instalação da fábrica no Brasil, na cidade fluminense de Porto Real, a montadora passou a produzir o Xsara Picasso, iniciando uma forte fase de expansão no território brasileiro através da abertura de uma sólida rede de concessionárias.

Em Santa Catarina, coube à família Füchter o compromisso de fazer a marca iniciar a comercialização dos primeiros veículos e peças originais. Depois da Le Monde Blumenau, vieram Florianópolis (2001), Joinville (2002), Criciúma (2005), Itajaí (2006), Lages (2008), Jaraguá do Sul (2009) e Tubarão (2010). Em 2013, em razão do aumento do parque circulante, a Le Monde transferiu sua filial de Itajaí para Balneário Camboriú, com o objetivo de oferecer maior conforto aos seus clientes.

Com uma proposta diferenciada de trabalho, a Le Monde inovou desde o início elaborando estratégias de marketing e relacionamento inéditas para o segmento automotivo. Além disso, ações também in-



Família Füchter com o diretor-geral da Citroën no Brasil, Paulo Solti (E), durante o lançamento do novo C3 Pure Tech, em Jurerê Internacional

vadoras na gestão dos processos de atendimento prestado aos clientes e no relacionamento com seus colaboradores fizeram a empresa experimentar um crescimento rápido, que a posiciona atualmente entre uma das três maiores concessionárias da Citroën no país e um dos maiores grupos do segmento automotivo catarinense.

PREMIAÇÕES

Em 15 anos de operações, a Le Monde comercializou mais de 40 mil veículos Ci-

troën 0 km, criando uma frota circulante da marca que em algumas cidades chega a representar quase 5% do total de automóveis emplacados. Atualmente, a média de participação de mercado da marca Citroën nas cidades onde a Le Monde atua é na ordem de 3,5% mas, co-

mo não comercializa carros populares, esse percentual salta para quase 8% se analisada somente a parcela dos veículos comprados por particulares, foco de atuação da empresa.

Em 2015 a Le Monde foi líder tanto em satisfação de pós-vendas como em satisfação de clientes que compraram veículos novos, recebendo a importante premiação TOP QUALIDADE da montadora.

Outra importante conquista da Le Monde foi o prêmio CITROËN AWARDS conquistado em 2013 e 2014, e recebido em Paris, que colocou uma empresa de Santa Catarina em destaque no cenário mundial. "Nossa empresa sempre baseou seus

trabalhos no respeito às pessoas, na ética, na inovação e na identidade com os clientes. Isso nos fez fortes! Estamos totalmente orientados a ouvir as pessoas que usam nossos serviços", diz Nelson Füchter Filho, diretor-geral da Le Monde. "Em tempos de mercado em retração só sobreviverão as empresas que tiverem fundamentos sólidos, em especial nos quesitos de satisfação dos clientes, na produtividade e ciência dos seus colaboradores e de seus processos de gestão, além é claro, de uma estrutura sólida de capital. Esses fundamentos tornam a empresa uma verdadeira fortaleza, capaz de enfretar os obstáculos que o mercado nos impõe a cada dia. E é nisso que acreditamos quando planejamos nosso futuro", conclui Nelson.

Atualmente a Le Monde possui aproximadamente 250 colaboradores que atuam nas oito concessionárias do grupo. Todas possuindo showroom de carros novos e usados, departamento de pós-vendas para manutenção dos veículos, amplo estoque de peças e acessórios originais. A Le Monde comercializa toda a gama de veículos das marcas Citroën e DS disponíveis no mercado brasileiro. São eles: Citroën C3; Citroën AirCross; Citroën C4 Lounge, Citroën C4 Picasso, Citroën Grand C4 Picasso; e a linha premium DS3, DS4 e DS5.

15
LE MONDE
15
anos

ANIVERSÁRIO LE MONDE. APROVEITE!



NOVO C3 2017
PURETECH

A PARTIR DE R\$

44.990

TAXA ZERO

0% a.m.
em 24X

- MOTOR MAIS ECONÔMICO DO PAÍS
- ATÉ 32% DE ECONOMIA DE COMBUSTÍVEL
- DIREÇÃO ELÉTRICA E AR-CONDICIONADO
- REVISÃO DE R\$1 POR DIA

GRÁTIS
IPVA E EMPLACAMENTO

3

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

LE MONDE
J'ADORE CITROËN



neovox

TAXA 0% a.m.
ZERO em 36X
PARA VERSÕES: ATTRACTION,
TENDANCE E EXCLUSIVE.

Faça revisões em seu veículo regularmente.

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - NOVO TEL. (48) 3954-4646
BLUMENAU | CRICIÚMA | JOINVILLE | LAGES | BALN. CAMBORIÚ | JARAGUÁ DO SUL | TUBARÃO
WWW.LEMONDE.COM.BR