

guia  
*Gastronômico*

CARDÁPIO VERÃO  
A cara da estação

• Página G3

Foto: Divulgação/DNA Natural



Receitas leves de pratos que são sucesso quando o calor aparece

# TEMPORADA DE CRUZEIROS

Período que vai até março de 2013 é o ideal para conhecer a costa brasileira, Caribe, Uruguai e Argentina

• Página 3



Férias no mar: Entre os roteiros mais procurados estão os com destino a Buenos Aires e Punta Del Este



auto  
images

LANÇAMENTOS

Desejos e tentações

• Páginas A2 e A3



O melhor do Salão Internacional do Automóvel

CINEMA: Filmes que resgatam fatos marcantes da história de Santa Catarina

• Página 5

## RECEBA O ANO NOVO DE SALA NOVA.

OFF-<sup>o</sup>SOFÁS



Sofá Luca 2 lugares  
Ref. 28222 | Medidas: 179x97x85cm

à vista  
R\$ **2.050**  
(1+4) R\$ 410,00



Sofá Luca 3 lugares  
Ref. 28223 | Medidas: 250x97x85cm

à vista  
R\$ **2.700**  
(1+4) R\$ 540,00

**SIERRA**  
MÓVEIS

Visconde de Ouro Preto, 431  
Centro • Estacionamento próprio

**3024.1266**

## &gt; AGENDA

## Confira as atrações que acontecem em Floripa

## EXPOSIÇÃO

## Alimentação e culinária

A Galeria da Ponte (CFH/UFSC) expõe até o dia 23 de novembro "Alimentação e Culinária do povo da Serra e do Mar", da fotógrafa Maíra Carbonieri. O ensaio fotográfico é resultado de uma pesquisa etnográfica realizada em comunidades do litoral de Santa Catarina, Paraná e São Paulo que aborda pescadores, agricultores, artesãos, construtores, cozinheiras, músicos, benzedoras, caiçaras, descendentes de portugueses, indígenas e negros: a população tradicional que vive na Mata Atlântica, entre as serras e o mar, e deles retira seu sustento.

A Galeria da Ponte é um espaço cultural localizado no primeiro andar do Centro de Filosofia e Ciências Humanas da UFSC destinado a exposições documentaristas e etnográficas. A visitação é gratuita e acontece de segunda a sexta das 8h às 22h.



## Guerra do Contestado

A exposição "Guerra do Contestado: 100 Anos de Memórias e Narrativas" segue aberta no Museu Histórico de Santa Catarina (Palácio Cruz e Sousa), sob curadoria do pesquisador Fernando Romero. A mostra traz um acervo com peças – armas, fotografias, imagens de santos – e maquetes de locais e redutos do conflito. Para a montagem da exposição, a equipe de técnicos da diretoria de patrimônio cultural da Fundação Catarinense de Cultura participou de vários estudos junto aos sítios históricos. Foram visitados os municípios de Irani, Taquaruçu (distrito de Fraiburgo), Três Barras, Porto União, Matos Costa, Calmon, Lebon Régis, além dos museus, arquivos e coleções nas cidades de Irani, Curitibaanos, Campos Novos, Mafra, Lages, Porto União, Caçador, Matos Costa e Lebon Régis.

O acervo colocado à disposição do público durante a exposição estará dividido em quatro salas temáticas. A intenção não é contar a história do conflito, mas mostrar as diferentes versões e olhares sobre

o episódio. No primeiro espaço, utensílios do dia a dia dos caboclos. Na segunda sala estão expostas as armas usadas nas batalhas. Em seguida, é a vez das obras que retratam os redutos e conflitos da guerra, em quadros de Déa Catharina Haichmann e Hassis, que compõem a sala 3. No mesmo espaço estão expostas maquetes que reproduzem algumas das batalhas travadas durante a guerra e os redutos onde os caboclos viviam. Na quarta sala o público poderá conferir mapas históricos e o acordo de limites que findou a guerra e estabeleceu as fronteiras entre Paraná e Santa Catarina, em 20 de outubro de 1916. Haverá, ainda, o álbum de viagem do então presidente do Estado, Adolpho Konder, de 1929, que retrata a primeira visita de um governante de Santa Catarina ao Oeste.

O Museu fica localizado na Praça XV de Novembro, no Centro. A visitação é gratuita e acontece de terça a sexta-feira das 10h às 18h e sábados e domingos das 10h às 16h. Mais informações: 3028-8090.

## Troca de endereço

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

## COLABORAÇÃO

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

## TEATRO

## Eu te amo

Amor, dor de amor, tesão, desejo, ilusão, sexo... coisas de todo mundo e de todos os tempos. "Eu te amo", de Arnaldo Jabor, é considerado um texto sexy. Não é. É um texto sobre a sexualidade. Às vezes é drama, às vezes é comédia – é patético como nossa solidão afetiva. O espetáculo "Eu te amo", com o ator Alexandre Borges, em cartaz no Teatro Ademar Rosa (do CIC) dia 24 às 21h e 25 às 20h, mostra a exposição de um casal, suas diferenças e questionamentos sobre o amor e os relacionamentos. A peça fala de desejo e tesão momentâneos, mas também da carência que vem depois, de um certo vazio, da falta de amor, de rejeição. Um espetáculo sobre o que seria uma história de amor. Uma fantasia romântica sobre o desejo e a paixão. A peça se dirige a homens e mulheres que buscam entender melhor o amor e o relacionamento de um casal. "Eu Te Amo" conta a história de Paulo e Maria, dois derrotados pela vida, ou por si mesmos. Decepcionados com o amor e com a vida profissional, eles se encontram e se apaixonam enquanto fingem ser outras pessoas. Quando camem na real, quando são honestos um com o outro, qualquer vestígio de afeto acaba, ou talvez nada realmente tenha começado. O ingresso custa R\$ 70. Mais informações: [www.tar.sc.gov.br](http://www.tar.sc.gov.br).

## &gt; CARTA AO LEITOR

"Bem no meio do tiroteio". Esta é a impressão que temos assistindo à TV. E talvez seja esta a intenção dos bandidos: atenção da mídia. Portanto, mesmo sendo importante informar, mais importante ainda é nos resguardar. Isso pode ser possível se a mídia local diminuir sua sede de notícias e de conflitos. Mas lembrem-se: isso vende jornal e espaço na TV. Como não é este o nosso caso, ficamos felizes em chegar a sua casa, gratuitamente, com notícias agradáveis e surpreendentes, mas no bom sentido.



O Imagem da Ilha é isto: um jornal de lazer, buscando também lhe manter informado do que acontece na cidade, mas sem alguns excessos praticados pela mídia diária. Na última edição, por exemplo, retratamos a poluição visual com a colocação excessiva de relógios com painéis de led implantados na cidade, com o aval da Prefeitura. A empresa contratada enviou uma carta ao Jornal onde reconhece alguns erros básicos.

As novidades surpreendentes ficam por conta dos modelos de carros apresentados no recente Salão Internacional do Automóvel, em São Paulo. Que o diga nosso correspondente na capital paulistana, e diretor de conteúdo do site Autozine, o jornalista Danilo Augusto Ferreira. A matéria e fotos levam sua assinatura.

No caderno de gastronomia, já de olho no verão, fomos buscar os locais onde se encontrar delícias do cardápio de verão. São saladas, sucos, grelhados e sanduíches leves que além de saborosos vão manter você em forma.

No Jornal, a "rabugenta" Tia Setembrina está de volta na sua coluna mensal, e o colunista mais criativo da cidade, Urbano Salles, sai do Facebook por algumas horas para nos enviar suas pérolas. Mas o que mais anima as pessoas são as férias, e com a chegada do fim de ano, conseguimos trazer uma matéria com roteiros no mínimo surpreendentes, para não dizer de tirar o fôlego! Que tal um passeio de balão na região da Capadócia, tema da novela das 21h da Globo? Ou ainda um cruzeiro pela costa brasileira, destino de muitos, mas muitos europeus? A bordo de um super transatlântico, é viver e sonhar!

Eduardo Ferreira

Presidente Sinergy Novas Mídias Ltda

Boa leitura!  
Hermann ByronCONFIRA OUTROS EVENTOS NO BLOG DO JORNAL ([WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG](http://WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG))

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

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

Open Shopping • Restaurante 261

Santa Mônica: Shopping Iguatemi - Bossa Café 1º piso

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

Lagoa da Conceição: • Farmácia Pinheiro

Jurerê Internacional: • Doce de Pelotas no Jurerê

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

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 Assinantes

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

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

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

Envie comentários e sugestões para o e-mail [redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br).



&gt; VIAGEM

Entre as opções de cruzeiros estão os pela costa brasileira, rumo ao Nordeste

# Férias em alto mar

Temporada de cruzeiros, que vai de dezembro a março, oferece opções de viagem a partir de R\$500

Andréa Fischer

As merecidas férias estão chegando e com elas a possibilidade de conhecer novos lugares. Entre as muitas opções oferecidas por terra, pelo ar e pelo mar, os cruzeiros marítimos estão entre a preferência de boa parte dos turistas, pois possibilitam conhecer vários destinos numa mesma viagem sem perder tempo com check-in e check-out em hotéis, têm todas as refeições incluídas e muitas opções de lazer e entretenimento. E tem opção para todos os bolsos e perfis, com pacotes a partir de R\$ 500, podendo chegar ao preço de um carro popular nos cruzeiros de luxo.

A consultora de viagens Patrícia Cezar, da JB Turismo, explica que o período de maior concentração de cruzeiros na costa brasileira vai de dezembro a março, coincidindo com as férias de verão. São diversos roteiros, operados por várias companhias, saindo principalmente de Santos e Rio de Janeiro, rumo ao Nordeste, e que variam de três a oito noites. Entre eles estão os que fazem paradas em: Búzios, Ilha Bela e Salvador; Búzios, Maceió, Salvador e Ilhéus; Salvador, Recife e Maceió.

Os mini cruzeiros são ideais para quem dispõe de pouco tempo. Há opções de três noites partindo de Santos com paradas em Ilha Bela e Ilha Grande ou Ubatuba e Búzios. "Eles são interessantes também para quem nunca fez um cruzeiro e tem receio de enjoar ou não gostar. Desta forma, podem experimentar um menor para depois fazer um mais longo", explica Patrícia.

Os cruzeiros "Rumo ao prata" também são ideais para fazer neste período. No roteiro estão Punta del Leste, Montevideu e Buenos Aires. Os de sete noites partem de Santos e Itajaí e o de oito noites do Rio de Janeiro.

Acordar com vista para o mar do Caribe é um sonho que pode virar realidade a bordo dos cruzeiros com destino à América Central. As saídas são dos Estados Unidos, de Miami e Fort Lauderdale. São roteiros para



Os navios de grande porte contam com uma infraestrutura gigante, que em alguns inclui até tobogãs e cabines spas

várias regiões, sendo as mais procuradas o Leste e o Oeste caribenho.

## NAVIOS DE LUXO

Para quem busca uma viagem com atendimento mais personalizado as companhias oferecem cruzeiros em navios menores e de luxo. Eles geralmente também têm roteiros diferenciados do padrão. Segundo Patrícia, entre as opções para este verão estão os que partem para o Caribe e para a Oceania. Em maio, iniciam os para a Europa. Este tipo de navio ainda não opera na costa brasileira.

### Serviço:

**JB Turismo**  
[www.jbturismo.com.br](http://www.jbturismo.com.br)  
Fone: 3222 8999

### Nota da Redação

No final de abril, fiz um cruzeiro pelo Caribe, o meu primeiro, e adorei! Além de poder conhecer vários locais numa mesma viagem, a estrutura do navio foi fantástica. Boa comida e farta diversão o dia todo, com atrações para todos os gostos.

**Andréa Fischer**  
Editora do Imagem da Ilha

## Olhos voltados para Capadócia

Uma região da Turquia vem ganhando visibilidade em "Salve Jorge", novela das oito da Globo, e atizando o desejo de muitos brasileiros em conhecê-la. Capadócia, segundo a consultora de viagens Patrícia Cezar, já vem sendo oferecida pela sua agência há alguns anos, mas a procura foi intensificada com a novela, tanto que ela está montando um grupo que parte para lá em maio. O roteiro de duas semanas inclui também Istambul e outras regiões do país.

Entre as atrações de Capadócia estão os passeios de balão, que permitem uma visão incrível desta região da Turquia



## Por que comprar em agências?

Comprar viagens pela internet pode ser mais arriscado do que você imagina. As promoções são cheias de cláusulas e restrições em letras miúdas, transformando muitas vezes o barato em caro. Além disso, em caso de contratemplos, como perda de voo ou necessidade de troca de data, quem procurar? Uma agência de viagens pode auxiliar nisso e ainda dar dicas que valem ouro, como, por exemplo, aquele hotel perto da estação de trem, que será usada bastante na viagem, ou uma locadora de automóveis no aeroporto. Em viagem, tempo é dinheiro, e quanto mais bem planejado o roteiro, mais prazerosa será sua viagem.

## > COLUNA POLÍTICA



# Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

### Bastidores

Por trás dos novos investimentos que SC vem recebendo – dentre eles a fábrica de automóveis da BMW – está um discreto senhor chamado Egon Keflenz, há nove anos nomeado representante do Estado na Alemanha. Além da BMW, teve atuação direta na vinda para SC de duas das maiores produtoras de embarcações de luxo para esportes e recreio do mundo, a americana Brunswick e a italiana Azimut Benetti, da fumageira Universal Leaf Tabacos, da Siemens, da Pirelli e das coreanas Yodo e Hyosung.

### Salários

A diferença entre o maior e o menor salário de prefeito de capital no Brasil é de 175%, segundo o portal G1. O maior é de R\$ 26.723,13, recebido por Luciano Ducci (PSB), em Curitiba. O menor está em Salvador, R\$ 10.400, capital administrada por João Henrique (PP). Dário Berger recebe hoje R\$ 14.634,07. Mas seu sucessor, Cesar Souza Júnior, vai ganhar R\$ 22.292,25.

### Águas quentes

Conclusão de um evento nacional sobre termalismo realizado há dias em Santo Amaro da Imperatriz: no Brasil e em SC não se aproveita melhor o potencial de suas águas termais. Não há, ao contrário da Europa, políticas públicas e profissionais para atuarem na área.

### Pernil

O deputado federal Celso Maldaner (PMDB-SC) foi designado relator do projeto de lei 4.195/2012, que visa tornar a carne suína obrigatória nos cardápios das refeições fornecidas pelo programa de alimentação escolar nas escolas em todo País. O texto prevê que a carne suína seja inserida no cardápio estudantil pelo menos uma vez por semana.

### Cipoal

Desde que foi instituído, em 2001, o regulamento do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) em SC sofreu o exorbitante número de 3.144 alterações.

**Superlotação dos presídios é problema recorrente no Brasil**



### Exceção

No falido sistema prisional brasileiro e catarinense há exceções. Uma delas é a Penitenciária Industrial de Joinville, que tem capacidade para 522 apenados, mas atualmente conta com 490 em regime fechado e semi-aberto. No próprio local, 350 estudam e prestam serviço para 13 empresas de diferentes ramos.

### Indigestão I

Inconformados com a hesitação do governo estadual, representantes do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea) foram até o governador Raimundo Colombo discutir a adesão do Estado ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). Um integrante da comitiva observou que se o governador fosse mais atento a esta questão, certamente estaria com uns quilos a menos.

### Indigestão II

Um grande simpósio sobre segurança alimentar e nutricional, em Florianópolis, há dias, permitiu algumas descobertas. Entre elas a de que a Secretaria Estadual de Educação não possui o cargo de nutricionista, que SC hesita em legalizar o Conselho de Segurança Alimentar (Consea-SC) e que o Estado dá isenção fiscal ao setor de insumos agrícolas tradicionais (agrotóxicos, sementes transgênicas, fertilizantes etc.) que para 2013 é estimada em R\$ 278 milhões, R\$ 10 milhões a menos da projeção de economia de energia, em todo País, com o horário de verão.

### Desperdício

O Congresso está prestes a aprovar projeto de lei que abre às entidades de assistência social a possibilidade de utilizar imóveis que pertençam ao INSS. Há décadas, em Florianópolis, na Avenida Mauro Ramos, o INSS tem imensas instalações completamente abandonadas. Poderiam abrir uma escola, hospital, praça etc.

### Direitos e deveres

Tomaram posse há dias os novos conselheiros do Conselho Estadual dos Direitos da Criança e do Adolescente (Cedca) de SC. A ninguém ocorreu fazer uma pequena alteração no nome da entidade. Que tal Conselho Estadual dos Direitos e dos Deveres da Criança e do Adolescente? É certo que há abusos, como também é certo que a legislação atual está fazendo surgir uma geração de pequenos tiranos, que sabem quais são os seus direitos, mas ignoram deveres.

### Moeda de troca

Ideli Salvatti está próxima de ser ex-ministra. Seu cargo na pasta das Relações Instituições deverá ser dado para Aloizio Mercadante, que está na Educação, que por sua vez cederá seu posto para o trãnsfuga Gabriel Chalita, candidato do PMDB derrotado em São Paulo, como “pagamento” por apoiar o petista Fernando Haddad.

### Saúde pública

Isso porque é referência; dá para imaginar se não fosse. No Hospital Infantil Joana de Gusmão, em Florianópolis, que recebe pacientes de todo Estado, há 80 leitos fechados por falta de profissionais. Das oito salas de cirurgias, apenas três funcionam. As outras cinco também estão fechadas por falta de funcionários.

### Túnel do tempo

Nos anos 80, nas redações dos maiores jornais de SC a Câmara de Vereadores de Blumenau era uma referência em gestão pública por ter, por anos, apenas três funcionários. Para espanto geral, inclusive de jornalistas que viveram aqueles tempos, o Ministério Público de SC recomendou ao mesmo legislativo blumenauense que reduza o número de cargos comissionados. Hoje são 143 cargos contra apenas 43 efetivos. Dá para imaginar o que aconteceu no restante das câmaras desde então.

### Baco

A grande notícia do momento não só na viticultura catarinense como também brasileira é a chegada ao País do vinho Malbec 2010, a primeira produção da catarinense Villaggio Grando, de Água Doce, em sua vinícola no sopé da Cordilheira dos Andes, em Mendoza, na Argentina.

### Comodismo

Um lobby do governo catarinense ou mesmo das organizações ligadas à germanidade em SC poderia inverter o interesse de algumas universidades alemãs, que estão abrindo escritórios de representação no Brasil, mas todas em São Paulo, para promover intercâmbios através da representação conjunta no exterior de instituições de pesquisa e agências de inovação alemãs.

CONFIRA OUTRAS NOTAS NA SEÇÃO "COLUNISTAS" DO [WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR](http://WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR).



**10 MEGA**  
PELO PREÇO DE 1 MEGA

POR APENAS

# R\$ 29,80/MÊS

NO NET COMBO HD, POR 5 MESES,

## + WI-FI GRÁTIS

A PARTIR DE ABRIL/2013, O VALOR DO NET VÍRTUA SERÁ DE R\$ 59,90/MÊS



**4004-8844**  
[www.netcombo.com.br](http://www.netcombo.com.br)

PARA OS NETS, É AGORA.

OFERTA VÁLIDA ATÉ 30/11/2012 PARA NOVAS ASSINATURAS DO NET VÍRTUA 10 MEGA POR 29,80 POR MÊS, EM QUALQUER PACOTE NET COMBO HD. A PARTIR DE ABRIL DE 2013, O VALOR DO NET VÍRTUA 10 MEGA SERÁ DE R\$ 59,90 POR MÊS. Valor promocional nos cinco primeiros meses (período proporcional aos dias utilizados a partir da data de instalação mais os quatro meses subsequentes). Consulte o valor mensal de cada pacote antes e depois do período promocional. Não incluso o custo das ligações realizadas. Valores válidos para o pacote de serviços Conforto, na portabilidade e mediante débito automático e compromisso de permanência mínima de 12 meses. Em caso de cancelamento, será cobrada multa de até R\$ 360,00. A velocidade anunciada é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes de fatores externos. O modem Wi-Fi será cedido em comodato para novas assinaturas. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações. Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço.

## &gt; CULTURA

# Catarinenses na telona

*Filmes que resgatam episódios marcantes da história do Estado podem ser conferidos no cinema e no Museu da Imagem e do Som*

Juliana Martins de Moraes

Coincidindo com o centenário da Guerra do Contestado, o cineasta blumenauense Sylvio Back lança nacionalmente o documentário "O Contestado - Restos Mortais" (118 min). O longa-metragem está em cartaz em todo o Sul do Brasil e deverá chegar às telonas do eixo Rio-São Paulo no final deste mês. Em Floripa, o filme tem sessões diárias às 19h10 no Cinespaço do Beiramar Shopping.

Produzido e filmado no Centro-Oeste de Santa Catarina e editado entre 2008 e 2010, o longa surgiu da necessidade que o diretor sentiu de emprestar mais repercussão regional e nacional à Guerra do Contestado (1912-1916), violento conflito armado pela disputa de fronteiras e posse de terra entre Paraná e Santa Catarina (daí a expressão "contestado"). "Neste mês de outubro, celebra-se a data do centenário do conflito que provocou a morte de mais de 20 mil pessoas e ensanguentou o Centro-Oeste de Santa Catarina durante quatro anos. Por isso, resolvemos lançar o filme durante este período", conta Back.

Tema já tratado ficcionalmente pelo autor em "A Guerra dos Pelados" (1971), hoje um épico "clássico" sobre a questão fundiária no Brasil, "O Contestado - Restos Mortais" é o inédito resgate histórico e mítico (através do transe de 30 médiuns em cena), iconográfico (inéditas músicas e filmes da época) e oral (a fala forte de descendentes dos rebeldes e de especialistas), dessa autêntica guerra civil nos sertões do Sul até hoje submersa em mistério.

## NOVEMBRADA

Outro filme que resgata a história de Santa Catarina é "Novembrada", de Eduardo Paredes, rodado em 1998. O curta-metragem relata o episódio ocorrido



**"O Contestado - Restos Mortais", do catarinense Sylvio Back, está em cartaz no cinema e retrata a Guerra do Contestado, violento conflito armado pela disputa de fronteiras e posse de terra entre Paraná e Santa Catarina**

em novembro de 1979 na capital catarinense (este mês celebra-se 33 anos do acontecido), quando houve um protesto de estudantes universitários e da população contra a visita do então presidente da república, o general João Batista Figueiredo. Novembrada levou os Kikitos de Melhor Filme segundo júri popular e Melhor direção de arte do Festival de Cinema de Gramado.

## OUTROS DOCUMENTÁRIOS

Também de Eduardo Paredes, o curta-metragem "Desterro", vencedor do prêmio de melhor fotografia no Festival de Gramado em 1992, procura mostrar como foi a revolta contra o governo federal do marechal Floriano Peixoto que culminou com o fuzilamento de quase 200 catarinenses, em 1894, na Fortaleza

de Anhatomirim. "Desterro" é, além de um documento histórico, homenagem às diversas personalidades que foram mortas por ordem de Floriano.

Seguindo a linha de filmes que contam a história de Santa Catarina, "Aos Espanhóis Confinantes", 2008, do diretor Angelo Sganzerla, foi gravado em tom de documentário e narra a viagem épica ao Oeste do Estado realizada em 1929 pelo governador Adolfo Konder. No lombo de burros e cavalos, de carroça, automóvel, lancha e trem, um grupo de 30 homens, formado por historiadores, chefe de polícia, agrimensores, consultor jurídico e deputados, percorreu três mil quilômetros. O objetivo da empreitada era tomar posse do território catarinense em litígio com a Argentina e combater o banditismo reinante na região.

**"Novembrada" e "Desterro", ambos de Eduardo Paredes, podem ser assistidos no Museu da Imagem e do Som de Santa Catarina (MIS) com agendamento**

## Onde assistir?

A Fundação Catarinense de Cultura, administradora do Museu da Imagem e do Som de Santa Catarina (MIS), conta com os filmes "Novembrada", "Desterro" e "Aos Espanhóis Confinantes" em seu acervo, sendo os dois primeiros no formato VHS e o último em DVD. O MIS tem ainda três obras com o título Contestado, com exceção da produção do diretor Sylvio Back, que é mais recente e ainda está em cartaz nas salas de cinema.

Interessados em assistir às produções podem solicitar ao MIS da seguinte forma:

- Grupos de no mínimo 10 pessoas podem agendar com a exibição do filme dentro da sala audiovisual do museu.
- Pesquisadores também devem agendar horário para assistir dentro do MIS. Nenhum material pode sair do museu.
- Instituições culturais e cineclubes podem solicitar cópia apenas dos audiovisuais contemplados pela Edital Catarinense de Cinema (como é o caso de "Aos Espanhóis Confinantes").

O MIS fica no Centro Integrado de Cultura (CIC). Mais informações: 3953-2329.



**Sua casa não é nenhum brechó para ter uma decoração do século passado.**

Renove sua casa na Carlos Machado. As melhores tendências da decoração mundial estão aqui.

TOLDOS | PAPÉIS DE PAREDE | TAPETES | CARPETES | PERSIANAS |  
CORTINAS DE CONFECÇÃO | ALMOFADAS | COLCHAS |  
MANUTENÇÃO DE CORTINAS E PERSIANAS | LAVAÇÃO | MONTAGEM |  
INSTALAÇÃO | ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Rua Altamiro Guimarães, 205 - Centro - Florianópolis - SC.  
Fone/Fax: (48) 3225 6740  
[www.persianasecortinas.com.br](http://www.persianasecortinas.com.br)

HunterDouglas *Luxaflex* carlosmachado®  
CORTINAS | PERSIANAS | TOLDOS Cortinas • Persianas • Toldos

MEMBRO NÚCLEO UNIVERSIDADE DE ESTERNAÇÃO

# O novo prefeito vai ter muito trabalho, principalmente na saúde



Fala Tia Setembrina...  
tiasetembrina@gmail.com

**Olá! E já fax um mex** desdi a última coluna. I vocês nem si lembravam di mim. Aposto qui já tinha uns mal amados dizendo: "Já fosti tardi, véia coroca". Num fui, voltei, ô! Táx vendo? Num é só querê, pra eu desaparacê!!! I olha aqui, eu num apareço por aqui desdi a eleição! Desdi a vitória do Cesinha! Agora vamus vê si tudo aquilo qui foi prometido vem! Em primeiro lugar a saúde! O Dário colocô as UPAs, max qui que adianta di colocar UPA aqui, UPA ali, si nem aqui nem lá tem médi-co pra atendê o povo?

**Só quero vê, seu Cesinha!** Falo isso porque outro dia a Celeste tava com uma roquidão só. Parecia que aquela bixinho do hum, hum tava morando na garganta dela. Uiiii!!! Como a gente tava na casa da Ana Paula, no Pantanal, ela me pediu pra levá-la na UPA

do Rio Tavares. Ai meu Deus, o que parecia tudo de bom foi quase tudo de ruim. O prédio tá lá, mas di que qui adianta prédio sem médico? Só tinham dois de plantão, à noite!!! Pode? E o aparelho de raio-X? O básico dos básicos, pra qualquer atendimento, tava quebrado há três meses. Gente, que qui é isso! TRÊS MESES! E isso depois di esperarmos quase quatro horas!

**Parece qui o Cesinha e o Aminzinho** vão ter muito trabalho! E olha que isso é só o começo! O qui eu num entendo é: ter o equipamento é o mais difícil, agora ter a clínica sem o médico é o fim. Gente, uma vez o Joseney disse que preferia ser americano porque lá tudo funciona! Aí eu perguntei como ele ia fazer isso.



E ele bem serelepe disse: "a gente declara guerra pra eles, eles adoram uma guerra, aí somos conquistados e depois anexados como Estado número 51. Aí tudo vai mudar, o sistema de justiça, o seguro-desemprego vai sair dessa bagunça atual - quando o funcionário é demitido, arranja outro emprego, mas não assina a carteira pra receber do governo e do novo patrão. Lá isso é fraude e dá cadeia! Aqui também, mas só

si for denunciado por outro. Tipo num mensalão!

**Gente, mas essa cidade** tá uma tristeza di cara. Na sexta, eu fui mais a Celeste ao cinema, no Floripa Shopping. Sabem quanto é a entrada? R\$19 por pessoa x 2 = R\$38 mais o estacionamento do corsinha (R\$5,00), um total de R\$43. Parece coisa de cidade grande, de São Paulo. Max já estávamos lá (e tínhamos desconto da idade), entramos. O cinema tava vazio, a sessão tinha nós e mais um casal. Por que num coloca o preço mais baixo pra todo mundo ir, ô? O filme era estrangeiro, nem tem a discupa que tava vazio porque era filme nacional.

## LINHA L200 TRITON 2013. FORÇA E RESISTÊNCIA DE VERDADE.



MITSUBISHI L200 TRITON 2013  
3 ANOS DE GARANTIA  
A PARTIR DE  
**R\$89.990,** À VISTA  
TAXA 0,99% a.m. em 36x

- 5 VERSÕES DE ACABAMENTO PARA VOCÊ ESCOLHER
- TRACÇÃO 4X4 EASY SELECT DE SÉRIE
- NOVA SUSPENSÃO SDS (SPORT DYNAMIC SUSPENSION)
- 2 MOTORIZAÇÕES: 3.2 DIESEL INTERCOOLER COM 170 CV E 3.5 V6 FLEX COM 205CV, O MAIS POTENTE DA CATEGORIA
- MIT REVISÃO PROGRAMADA: VOCÊ SABE O QUANTO VAI PAGAR EM CADA REVISÃO
- FABRICADO NO BRASIL

VENHA FAZER UM TEST-DRIVE NA SEKAI.

SEKAI SÃO JOSÉ

Rua Jaci Schlichting de Lins, 2317 (marginal da BR-101)

☎ 48 3901.4141

SEKAI FLORIANÓPOLIS

Rodovia SC-401, 4369 - Bairro João Paulo

☎ 48 3901.6020

**SEKAI**   
A Le Monde na sua versão 4x4

[www.sekai.com.br](http://www.sekai.com.br)

1-Taxa e oferta válida até 30/11/2012, limitado a 1 unidade por concessionária. Mitsubishi L200 Triton 3.2 Diesel GLX 4x4 com 170cv ano2012/modelo2013: R\$ 89.990,00 e CDC realizado pelo Banco Alfa com entrada de 50% + 36 parcelas com taxa de 0,99% a.m. + IOF. TC de R\$ 480,00. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. Crédito sujeito a aprovação pela instituição financeira. Financiamento simulado para Pessoa Física. Não inclui pintura metálica, frete, seguro e opcionais. Garantia de 3 anos com quilometragem livre nesse período e cobertura Mit Assistance de um ano de acordo com os termos de garantia e condições gerais do Mit Assistance. Imagens Ilustrativas. Respeite os limites de velocidade.



# Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Angelo Santos

Acesse [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)  
e surpreenda-se com a Versão Digital

7



## Fita inaugural

Com 32 meses de atraso, o Tribunal de Contas do Estado inaugura dia 27 sua nova sede de 14 andares na Praça Tancredo Neves, em meio às comemorações pelo 57º aniversário da instituição.

Entre outros equipamentos, o novo prédio conta com um auditório com 300 poltronas, sendo quatro para obesos e quatro para pessoas com mobilidade reduzida, e ainda espaço para seis cadeirantes.

A programação de estreia do novo espaço terá um encontro de corais, dia 28, e a apresentação do espetáculo inédito "Recortes da Broadway", dia 29, com as participações especiais de Rute Gebler e Cláudia Todorov. A direção musical é do tenor, regente e funcionário do TCE Rogério Guilherme de Oliveira.

## Alta voltagem

Faltando poucas semanas para encerrar o mandato, um vereador não reeleito brigou feio com sua chefe de gabinete, e a demitiu sumariamente.

A funcionária trabalhava para ele há quase oito anos.



**A empresária Márcia Marques e o marido, Jean Marques, na inauguração da Rose Foncé, do grupo Morena Rosa, no Beiramar Shopping**

## Piscina azul

O apresentador Bruno de Luca e as atrizes Fernanda Paes Leme e Giovanna Ewbank vieram a Florianópolis para participar da festa, estilo *pool party*, promovida pela grife de óculos Carrera.

O agito aconteceu em uma mansão em Cacupé.

## Trenó parado

A definição da programação de Natal vai, mais uma vez, ficar para a última hora.

A Parada dos Sonhos, que ano passado atraiu multidões à Praça XV, ainda não está confirmada.

## Altar VIP

Está marcado para o dia 31 de janeiro, no Rio de Janeiro, o casamento do diretor de novelas florianopolitano Edson Spinello (ex-Sonia Bridi) com a atriz Renata Dominguez.

A cerimônia religiosa será celebrada pelo bispo da IURD e ministro da Pesca Marcelo Crivello.

## rede social

\* João Batista Lohn, Celio Salles e Ronaldo Koerich estão entre os nomes que compõem a nova diretoria da CDL de Florianópolis, eleita dia 7.

\* 30 fotos do blumenauense Rubens Heusi estão em exposição até o dia 26 no corredor interno da septuagenária Casa de Saúde São Sebastião.

\* Por causa de problemas técnicos, a banda Nazareth abandonou o palco durante um show no último dia 11, no interior do Paraná. Dia 22, eles vêm tocar em Florianópolis.

\* 50 obras de Eli Heil compõem a retrospectiva da artista em cartaz até 7 de dezembro na Fundação Cultural Badesc.

## Campos da Itália

O baterista do Paralamas, João Barone, veio a Florianópolis divulgar a minissérie sobre os pracinhas do Brasil na 2ª Guerra Mundial que ele, o irmão, João Henrique, e a Orbital Filmes estão produzindo.

As gravações começam ano que vem. Uma das cidades mapeadas como provável locação é a catarinense Nova Veneza.

## Cota da cultura

O Fundo Municipal de Cultura vai fechar o ano com um aporte total de cerca de R\$ 1,2 milhão.

O dinheiro teve como destino 70 projetos artísticos e culturais.

## Esconde-esconde

É crescente a pressão para que a futura administração faça uma faxina urgente no visual do Mercado Público em frente ao Ticen.

A prioridade é readequar - ou banir - as lonas e ombrelones que foram instalados nos últimos anos e acabaram tapando a fachada.

Foto: Marcos Hermes



**Contratada pela poderosa Sony Music, a cantora Karina, curitibana radicada em Santa Catarina, prepara o lançamento do seu CD, dirigido por Leandro Sapucahy**



antonio bernardo

FLORIANÓPOLIS

RUA GERMANO WENDHAUSEN 240 | SALA 2/A | CENTRO

T. 48 3224 3713

[antoniobernardo.com.br](http://antoniobernardo.com.br)

BRESSAN

CABELEIREIROS





Exemplo a ser seguido: Ao contrário da iluminação proposta pela Prefeitura, a da Praça Celso Ramos, revitalizada e mantida pela WOA, é aconchegante e deixa o local seguro

> C I D A D E

# Nova iluminação das praças gera polêmica

*Considerada agressiva ao olho humano, luz intensa também interfere no metabolismo dos pássaros, que passaram a cantar à noite*

Juliana Martins de Moraes

A Prefeitura tem investido em uma nova iluminação nas praças públicas, mas as luminárias escolhidas proporcionam um direcionamento de luz que vem causando desconforto visual a quem passeia pelo local durante a noite. Além disso, o excesso de luz altera o metabolismo das aves e das plantas que ali vivem, o que pode levá-las à morte.

A Praça Getúlio Vargas, também conhecida como Praça dos Bombeiros, por exemplo, tem recebido muitas críticas por conta da nova iluminação. Segundo o engenheiro Luciano Renzetti da Silva, gerente geral do Consórcio SQE, responsável pela iluminação pública de Florianópolis, cerca de 20 praças foram contempladas com o novo projeto de iluminação que envolve luminárias de alto rendimento. “A intenção foi reduzir o consumo e a manutenção, pois havia postes com mais de 15 anos de uso, já

apresentando corrosão”, explica.

Mas a intenção de direcionar a luz para baixo, que deveria transmitir uma sensação maior de segurança, não foi aprovada pela população. Quem passeia pelas praças com a nova iluminação reclama do excesso de luz, que descaracteriza o charme do local e ainda pode provocar dores de cabeça e nos olhos, causadas pela “cegueira” momentânea.

## PÁSSAROS CANTAM À NOITE

Na Praça do Parque São Jorge, bem ao lado da Celesc, passou a ocorrer um fato preocupante. Com a nova iluminação, os pássaros do espaço passaram a cantar noite adentro, perturbando o sono dos moradores do entorno. O mais curioso é que, conforme o diretor da Floram, Marco Aurélio Abreu, o novo projeto de iluminação sequer passou pela aprovação do órgão, que é responsável por zelar pelo bem-estar desses animais.

Para o biólogo João de Deus Medeiros, doutor em Botânica e professor da UFSC, isso acontece porque as aves perdem a noção de dia e noite, já que o local se mantém iluminado durante a noite. “Esta técnica é utilizada na agroindústria, onde as lâmpadas ficam acesas constantemente nas estufas, fazendo com que as aves não durmam e passem a noite comendo”, relata.

Os pássaros ficam tão desorientados que perdem seu instinto e a noção de orientação de rotas, o que os faz colidir com mais frequência, podendo levá-los à morte. A exposição exagerada também pode influenciar as plantas, já que uma série de mecanismos fisiológicos são regulados pelo ciclo noite-dia.

## ILUMINAÇÃO CORRETA

Na Praça Celso Ramos, que foi recentemente revitalizada pela WOA Empreendimentos Imobiliários, a sensação é diferente. A paisagista Juliana Castro, responsável pelo projeto, realizou toda a revisão do sistema e melhorou a infraestrutura elétrica da praça colocando mais postes para minimizar os pontos escuros que existiam. “As lâmpadas de vapor metálico que já existiam foram mantidas e incluímos uma iluminação cênica nas árvores maiores, decisão que ajudou a prover mais segurança ao local”, destaca. O resultado é um ambiente aconchegante, que não ofusca os olhos de quem passeia pelas praças à noite.

## Postes mal posicionados em Coqueiros

Outra reclamação dos moradores é com relação à instalação dos novos postes na orla de Coqueiros. Eles foram instalados numa posição inadequada, a uma distância em relação às árvores que já estão plantadas nas calçadas que contraria todo o conceito de acessibilidade, tão frisado pela Prefeitura. Da forma como estava era impossível, por exemplo, circular com carrinho de bebê ou cadeira de rodas.

O engenheiro Luciano Renzetti da Silva, gerente geral do Consórcio SQE,



**Ainda dá para ver na calçada a marca do local onde os postes foram instalados, alinhados à direita, dificultando a mobilidade**

responsável pela iluminação pública de Florianópolis, confirma o erro na colocação e afirma que o problema já foi corrigido. “Enviamos uma equipe para fazer a instalação no local, mas ao invés de seguirem as instruções de trocar a posição do poste antigo, que atrapalhava os pedestres, para uma nova posição que

facilitaria o deslocamento das pessoas, houve o erro e a troca não foi feita”, justifica. Segundo Renzetti, dias depois o equívoco foi solucionado.

O LUGAR PERFEITO PARA ESQUECER OS PRAZOS, AS REUNIÕES, OS ENGARRAFAMENTOS. SÓ NÃO ESQUEÇA O FILTRO SOLAR.

JURERÉ • FLORIANÓPOLIS • SANTA CATARINA • BRASIL

**SETE ILHAS**  
HOTEL

Reservas  
(55) (48) 3282.1134 • e-mail: reservas@seteilhas.com.br  
msn:seteilhas@hotmail.com • www.seteilhas.com.br

RENT A CAR  
NO HOTEL



# guia Gastronômico

Foto: Divulgação/DNA Natural

**DIRET  
DO CAMPO**

**Frutas e Verduras  
Todos os dias**

**R\$ 1,29KG**

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

**CARNE**

**Hambúrguer  
gourmet**

• Página G5



*Versões artesanais com carnes  
diferenciadas fazem sucesso em Floripa*

# OS CLÁSSICOS DO VERÃO

**UTENSÍLIOS**

**Quente e frio**

• Página G4



*Utensílios térmicos para conservar  
os alimentos na temperatura correta*

*Bebidas geladas:  
Além de refrescar,  
o suco de laranja,  
limão e linhaça do  
DNA Natural promete  
desintoxicar o  
organismo*

*Sucos, saladas,  
grelhados e sanduíches  
leves são as estrelas  
do cardápio da estação  
de cafés e restaurantes  
da cidade*

• Páginas G3

Chef Claude Troisgros apresenta:

**SABORES  
DO MUNDO  
HIPPO**



Uma viagem de sabores para você.



**HIPPO**

VOCÊ  
bem  
AQUI

hippo.com.br

## > SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.  
E-mail: [ceres.azevedo@uol.com.br](mailto:ceres.azevedo@uol.com.br)  
Fones: (48) 3209-8439 - 9162-8041



# Clássico versátil

*Leve e saboroso, soufflé é uma opção para os dias quentes*

Quem acompanha minhas colunas no Imagem da Ilha nesses anos todos sabe que gosto de contar algumas historinhas sobre a gastronomia. E na edição deste mês vou explicar como surgiu um dos clássicos da gastronomia francesa: o soufflé.

Conta a história que surgiu no século XVIII, por acaso. Um cozinheiro francês, para aproveitar e dar mais volume a um creme, resolveu acrescentar claras batidas em neve e levá-lo ao forno. E a esta novidade, leve e deliciosa, deu o nome de soufflé, que em francês quer dizer "inflado".

Passando de chef para chef, a receita foi se aperfeiçoando até que no século XIX o então conhecido na França como "chef dos reis e rei dos chefs", Antonin Carême, aprimorou a técnica do preparo do soufflé, tornando o delicado prato indispensável nos cardápios franceses.

A receita do soufflé não é difícil de ser executada. O segredo está nos detalhes do preparo, que devem ser seguidos passo a passo para que tenha um

final feliz. Um dos segredos é servi-lo logo que é retirado do forno, para evitar que murche antes de ser degustado.

É muito difícil alguém não gostar de soufflé, pois ele pode ser feito, acreditado, com qualquer ingrediente. Os salgados com cenoura, batata, queijo, ervilha, cogumelos, peixe, frango, aspargos, chuchu, milho...além dos doces, com chocolate, doce de leite, goiabada, pê-sego, damasco, framboesas...

Leve, saboroso e delicado, pode ser servido agora no verão para acompanhar uma salada de folhas ou com frutas ou sorvete na hora da sobremesa.

E aí, você se arrisca a fazer um soufflé? Vale a pena, mesmo que na primeira tentativa não fique perfeito, o sabor com certeza será muito bommmmm!!!

E a receita deste mês é a do soufflé de queijo, o mais simples de todos. A partir desta você pode desenvolver a receita com outros sabores, não se esquecendo dos detalhes do preparo.

Um ótimo mês e até dezembro. Pois é, o ano já está acabando!

### RECEITA

## Soufflé de queijo



### Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 xícara de leite  
3 claras em neve  
3 gemas  
1 xícara de queijo parmesão ralado  
Manteiga e parmesão para untar  
Uma pitada de sal

### Modo de fazer:

Faça um molho branco derretendo a manteiga, acrescentando a farinha e de-

pois o leite. Mexa bem para não empedalar. Reserve. Bata três claras em neve e reserve. Misture as três gemas ao molho branco até ficar aveludado. Acrescente o parmesão e depois delicadamente as claras em neve. Verifique o sal e acrescente uma pitada, se necessário. Unte um refratário com manteiga e polvilhe queijo ralado. Coloque o soufflé, deixando uma borda de 3cm na parte superior. Leve ao forno pré-aquecido a 175°C, por aproximadamente 40 minutos, até que você perceba que o recheio está cozido, ele tenha crescido e esteja inflado e dourado. Bom apetite!!!

## > VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos  
E-mail: [eduardomaraújo@hotmail.com](mailto:eduardomaraújo@hotmail.com)  
Site: <http://www.vinho365.com.br>  
Fone: 3234-1296



# Para adoçar a vida

Se o vinho branco no Brasil, apesar do crescimento, ainda está longe de ser o preferido dos consumidores, o que podemos falar da categoria dos chamados "vinhos de sobremesa"? Entram neste meio principalmente os fortificados, colheita tardia, icewines e os vinhos produzidos com colheita tardia, mas afetados pelo fungo da botrytis cinérea, ou podridão nobre. Este leque produz uma enorme variedade de estilos e opções, sempre trazendo a doçura natural da uva em destaque, mantendo o vinho doce e licoroso, perfeito para acompanhar ricas sobremesas e contrastar com alguns alimentos salgados e/ou amargos, como foie gras e queijos azuis.

Lógico que o leque de harmonização é muito mais amplo e depende do estilo do vinho. O vinho do Porto, que utiliza um processo de fortificação através da adição de aguardente vínica a fim de interromper a fermentação, manter o açúcar residual da uva e aumentar a graduação alcoólica é, talvez, o exemplar mais conhecido e combina muito bem com queijos azuis que recebem a característica principal pelo fungo presente. Além disso, os vinhos do Porto da família Tawny, mais envelhecidos, acompanham bem chocolates meio amargos e até mesmo amargos, dividindo essa harmonização com um vinho clássico do sul da França chamado Banyuls.

Os respeitadíssimos vinhos produzidos em regiões úmidas em que a uva é deixada no pé por mais tempo e são atacadas

pelo fungo da podridão nobre, ressecando e aumentando os precursores aromáticos, são acompanhamentos perfeitos para foie gras e sobremesas à base de frutas secas e em calda. Os principais exemplares são o Sauternes, na região de Bordeaux, e o histórico Tokaji, da Hungria, um preferido pessoal que consegue equilibrar uma dosagem incrível de açúcar com uma acidez estonteante, um verdadeiro e imperdível néctar.

Próximo a este estilo entra o Icewine, muito produzido nas regiões geladas do Canadá e Alemanha, onde a uva é deixada passificar e ainda sofre a influência do rigoroso inverno, sendo colhida a temperaturas abaixo de zero, congeladas. Sem a influência da neve, e mais típico de regiões secas, está o Late Harvest, ou simplesmente Colheita Tardia, produzido em grande quantidade na maior parte das regiões do mundo, inclusive no Brasil. A uva é deixada no pé secando e concentrando açúcar, diminuindo a acidez e a quantidade de água. O vinho resultante é doce, mas menos intenso que os exemplos acima citados, podendo harmonizar com frutas e sobremesas cítricas.

Pouco conhecidos e degustados esses estilos precisam ser oferecidos e abertos para prova, pois são muito saborosos. Além disso, sugiro uma outra opção de consumo, pois além de acompanharem sobremesas e, muitas vezes, de tão intensos, serem a própria sobremesa, podem harmonizar perfeitamente com pratos da culinária oriental, como indiana e japonesa, principalmente as que levam um toque a mais de temperos picantes. Experimente!

*A uva é deixada no pé secando e concentrando açúcar, diminuindo a acidez e a quantidade de água.*

*O vinho resultante é doce, podendo harmonizar com frutas e sobremesas cítricas.*

**Vinho Colheita Tardia**

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura  
& Decoração

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

Ligue: 3024 2747

## &gt; CARDÁPIO DA ESTAÇÃO

# Os clássicos do verão

*Saladas, grelhados, sanduíches e sucos entram com tudo no cardápio da estação de cafés e restaurantes da cidade*

Daniela de La-Rocque

O verão está chegando e a tendência é começarmos a ingerir alimentos mais leves, como sucos, grelhados, sanduíches naturais e saladas. O Imagem da Ilha selecionou alguns pratos clássicos da estação que ganham destaque nos cardápios de restaurantes e cafés da cidade. As receitas podem ser preparadas em casa ou saboreadas nos próprios estabelecimentos, já que fazem parte do novo cardápio de verão das casas.

Quando o assunto é grelhado, os restaurantes Antonio's e Toca da Garoupa dão um show. O DNA natural tem uma grande variedade de sucos e sanduíches. O Café François também oferece deliciosos sanduíches ao estilo francês, que podem ser montados de acordo com sua preferência.

As saladas são um sucesso no verão. O Ceres Azevedo Café & Cia tem várias opções no cardápio.



## Sanduíche Saint Tropez (Café François)

**Ingredientes:**

1 baguete de 20cm  
3 folhas de alface  
4 fatias de tomate  
60g de pimentão assado  
60g de abobrinha assada  
60g de berinjela assada  
60g de picanha defumada  
10 a 20g de geleia de pimenta  
60g de queijo brie ou de cabra

**Modo de fazer:**

Passes um pouco de geleia de pimenta no pão, coloque o tomate e a picanha e aqueça por cinco minutos. Aqueça também o queijo brie ou de cabra, porém separadamente. Coloque os outros ingredientes um sobre o outro, sendo que o queijo fica no topo do sanduíche. A alface fica por baixo e o sanduíche é servido aberto. Tempere com creme de azeite balsâmico e figo.

**RECEITAS**

## Suco termogênico (DNA Natural)

**Ingredientes:**

Chá verde  
Abacaxi  
Gengibre  
Hortelã

Os alimentos termogênicos são aqueles que quando passam pelo processo de digestão geram um gasto maior de energia. Desta forma, aceleram o metabolismo, contribuindo com o emagrecimento.

ACESSSE FACEBOOK.COM/IMAGEMDAILHA  
E CONFIRA AS SEGUINTE RECEITAS:

- Garoupa na chapa com alcaparras
- Salada Mediterrânea
- Salada Niçoise
- Sanduíche natural de tomate seco
- Suco desintoxicante
- Suco Energia fit

## Salada de folhas e frutas (Ceres Azevedo Café & Cia)

**Ingredientes:**

5 folhas de alface crespa  
Raminhos de agrião ou rúcula  
3 colheres de sopa de broto de trevo  
Frutas da estação (manga, kiwi, morango, carambola, uva)  
Lascas de queijo parmesão  
Redução de vinagre balsâmico  
Azeite de oliva

**Modo de fazer:**

Rasgue com as mãos as folhas e misture delicadamente com o broto de trevo. Coloque as frutas cortadas sobre as folhas e sobre elas as lascas de parmesão. Tempere com azeite de oliva e redução de balsâmico. A porção serve duas pessoas.

## Grelhados à Ilha do Francês (Antonio's Restaurante)

**Ingredientes:**

8 cubos de salmão de aproximadamente 45g cada  
12 camarões médios  
6 filés de lagosta

**Modo de fazer:**

Espete o salmão, o camarão e a lagosta de forma intercalada até completar dois espetos. Tempere e grelhe na manteiga, sempre virando até dourar os quatro lados dos cubos de salmão.



# Almoço

sem hora para começar

Na volta da praia ou de uma reunião de negócios pare para conhecer os novos sabores do verão. São pratos saborosos, ideais para a nova estação, e servidos das 12 às 18 h



**Ceres  
Azevedo  
Café & Cia**

- Rodovia - SC 401, nº 4232
- Sentido Praias - Centro • Saco Grande
- Fone: 3234-0000
- Dentro do Verde & Cia Garden Center



## &gt; UTENSÍLIOS

# Na temperatura certa

*Modernos utensílios térmicos ajudam a manter comidas e bebidas resfriadas e aquecidas para serem consumidas fora de casa*

Juliana Martins de Moraes

**A**lguns utensílios domésticos dão um show no quesito praticidade. Em meio à correria do dia a dia, eles nos ajudam a manter um sanduíche quentinho até a pausa para o lanche no trabalho e se fazem úteis também nas horas de lazer, quando conservam a água na temperatura adequada para o chimarrão durante uma viagem, por exemplo. São canecas, lancheiras, copos, bolsas e até roupas para garrafas, tudo térmico, para garantir que o alimento e a bebida permaneçam com as condições ideais até o momento do consumo, preservando suas qualidades e evitando riscos de contaminações.

São diversas lojas que comercializam esses produtos. Em Florianópolis, existem algumas opções na Uatt? Presentes, como a roupa térmica para garrafas (R\$ 60), que promete manter a sua bebida favorita na temperatura adequada. Ainda para bebidas, a Roka Ideias e Objetos oferece o Cooler Elétrico da marca Dynasty (R\$ 500), em formato de bola de futebol, que é garantia de bebida gelada do começo ao fim da festa. Os meninos vão se encantar com o design e a utilidade deste produto. Com capacidade interna de oito litros, ele possui função de resfriamento até 8°C e aquecimento até 65°C sem precisar utilizar gelo ou água. Pode ser usado no carro ou em casa e tem baixo consumo de energia.

Focando nos alimentos, uma excelente opção para quem almoça fora de casa é a Marmitinha Térmica (R\$ 70 a grande e R\$ 60 a pequena) da loja Syga Verde. Perfeita para guardar a "quentinha" do meio-dia, este achado é ideal para conservar o sabor da comida até a hora da refeição. As várias estampas e cores e o fácil manuseio fazem até parecer uma bolsa de mão de tão bonitas que são.

E que tal desfilarmos com uma lancheira super moderna, totalmente resistente à água e que permite que você prepare aquele sanduíche especial para levar para onde for, inclusive para a praia? Pois é o que oferece a Lancheira Térmica confeccionada em neoprene (R\$ 169,90), da marca Built NY, que você encontra no site das Lojas Americanas ([www.americanas.com.br](http://www.americanas.com.br)). Leve, durável, prática e fácil de carregar, ocupa pouquíssimo espaço e é fácil de guardar e limpar, já que pode ser lavada na máquina. Isso sem falar no charme das diversas estampas que a marca disponibiliza.

Também das Americanas, a Cesta



A Cesta Térmica para Pic-Nic Cooler, da Nautika, tem capacidade para 28 litros



O Cooler Elétrico da marca Dynasty tem formato de bola de futebol

Térmica para Pic-Nic Cooler (R\$ 79,90), da Nautika, vai fazer aquele passeio no parque com a família ficar ainda mais gostoso. Com capacidade para 28 litros, ela foi projetada para manter a temperatura dos alimentos e bebidas pelo maior tempo possível longe da ação dos raios solares. Vem com gelo artificial, tem forro com tecido térmico, alça de transporte em alumínio e é articulável.

Para colocar dentro da sua cesta térmica e garantir ainda mais a qualidade do suco ou café que você pretende servir no seu pic-nic, a Garrafa Térmica Bergner (R\$ 69), que você encontra à venda na Tok&Stok, ali pertinho do Floripa Shopping, é capaz de armazenar 500 ml de líquido quente ou gelado. E o melhor é que ela é inquebrável, já que é feita de aço inoxidável, e ainda possui um sistema que evita pingos. Para as crianças, a Tok&Stok tem uma caneca plástica com tampa e estampas super divertidas, como de bailarina e pequeno príncipe. Com capacidade para 450 ml, custa a partir de R\$ 23.



A Marmitinha Térmica da loja Syga Verde dá um toque fashion ao almoço



A Lancheira Térmica em neoprene da marca Built NY tem a vantagem de poder ser lavada na máquina

*Presentes Essen Vinhos,  
mais deliciosas para o seu Natal!*



**ESSEN**  
vinhos finos desde 1995

**ESSEN**  
IMPERIAL  
vinhos finos

Rua Hermann Blumenau 207 - Centro Florianópolis - 48 3223.1500  
Praça Hercílio Luz 177 - Centro Histórico São José - 48 3259. 7510  
[www.essenvinhos.com.br](http://www.essenvinhos.com.br)

# Hambúrguer chique

*Casas especializadas em versões gourmet feitas de forma artesanal ganham espaço no Brasil e começam a chegar em Florianópolis*

Daniela de La-Rocque

O hambúrguer surgiu há muitos séculos na Alemanha, mudando alguns costumes alimentares de grande parte da população. Porém, foi somente no século XIX, quando a América recebia seus novos descobridores, navegadores que partiam de Hamburgo e levaram a tradicional receita, que recebeu o nome de Hamburg Style Steak. Os americanos aperfeiçoaram o hambúrguer e acrescentaram o pão. A primeira loja que constava essa iguaria em seu cardápio foi aberta em 1836, em Nova York, o Del Monico's.

Na culinária brasileira, o hambúrguer foi introduzido por um americano que em 1952 abriu no Rio de Janeiro a primeira lanchonete Bob's, que seguia os padrões americanos. No decorrer de décadas, os hambúrgueres foram tornando-se pratos que não fazem parte mais só de cadeias de lanchonetes fast food. Hoje, existem muitos chefs especializados em hambúrguer gourmet (ou hambúrguer artesanal). Cada um usa especiarias, não reveladas, que dão um toque especial nos sanduíches.

## AMBIENTES CHARMOSOS E REQUINTADOS

Os ambientes das casas especializadas em hambúrguer gourmet costumam ser charmosos ou com algum diferencial. Como, por exemplo, a lanchonete Joe e Leo's, famosa no Rio de Janeiro e que está presente em outras cidades do Brasil. Tem um estilo vintage que remete aos esportes das décadas de 30,40 e 50 nos Estados Unidos, como baseball, golfe, polo, futebol americano e rugby.

São Paulo tem uma grande variedade de casas que oferecem hambúrguer artesanal, como Butcher's Market, que tem um ambiente rústico e charmoso. O Ritz é requintado e apresenta como sua principal característica uma porta giratória vermelha. Ganhou prêmios



**O hambúrguer La do Tio Sam, feito com picanha, está entre os mais pedidos na La Padá**

com seu famoso hambúrguer de fraldinha. Tem ainda a famosa Forneria San Paola, que tem seu conceituado sanduíche de picanha com alcatra moída e a chiquíssima Hamburgueria Nacional, que também já ganhou diversos prêmios de gastronomia.

Em Curitiba, e agora também em Balneário Camboriú, a Madero faz sucesso, tanto pelo ambiente quanto pelo hambúrguer.

## HAMBURGUERIAS EM FLORIPA

Pensando nos novos conceitos de hambúrgueres, a ideia chegou a Florianópolis e a La Padá criou um cardápio variado para agradar diferentes paladares. O espaço começou como café e em abril deste ano ganhou também uma hamburgueria. Os proprietários Marce-

lo e Natasha Ramalho perceberam que a cidade não tinha nenhum lugar para degustar um hambúrguer artesanal. Marcelo passou seis meses estudando no Canadá e voltou com a ideia de criar uma hamburgueria gourmet. O hambúrguer é feito de pura carne cuidadosamente selecionada, não contém conservantes e nenhum outro aditivo químico, garantem os proprietários. A casa também trabalha com tele-entrega.

A hamburgueria Uncle Joe's Delivery também tem um cardápio variado, como o sanduíche de carneiro, o feito com tiras de contrafilé ou o famoso hambúrguer de fraldinha. A loja existe desde 2011. Os pedidos são feitos por delivery ou retirada no balcão. Os proprietários, os estudantes Luiz Felipe Reck e Eloir João Faria Neto, contam que resolveram investir no novo negócio e estão satisfeitos com o resultado. Os pedidos são feitos a partir das 19h. Os hambúrgueres são todos feitos na hora e artesanalmente.

## Faça você mesmo

Para quem quer tentar fazer o seu próprio hambúrguer em casa, a dica da chef e apresentadora do programa da GNT Rita Lobo é que fique bem passado por fora e suculento e rosado por dentro. O ideal é comprar e moer a carne na hora em que for fazer o hambúrguer. A chef explica que tem gente que coloca ovo, farinha de rosca ou salsinha, mas ela é da opinião de que o ideal é usar a carne pura.

A carne precisa estar bem gelada. Ela ensina que o ideal é uma carne com um pouco de gordura, pois é o que dá sabor ao hambúrguer. Caso contrário, ele fica muito ressecado. Coloque um fio de azeite em um recipiente com um pouco de água gelada, junte a carne e misture com a mão.

Cada hambúrguer deve ter em torno de 180 gramas. Faça um bolinho sem pressionar muito a carne. Enquanto está preparando os hambúrgueres, ligue o fogo e aqueça a frigideira. O fogo deve estar bem alto. O sal é colocado no hambúrguer de uma forma bem generosa, antes de ir ao fogo, ou seja, apenas na hora de fritá-lo. Para quem gosta ao ponto, deixe mais ou menos dois minutos e vire sem apertá-lo. Para o bem passado é preciso deixar três minutos de cada lado. Depois, deixe o hambúrguer em repouso por um minuto antes de colocá-lo no pão.

Para quem for passear no Rio de Janeiro, o Joe & Leo's oferece um curso que ensina o passo a passo do autêntico hambúrguer americano.

**Almoço  
é no  
Mirantes**

**Mirantes**



## &gt; ONDE COMER BEM

# Delícias de Floripa

*O Imagem da Ilha selecionou uma lista de estabelecimentos gastronômicos que surpreendem. São cardápios diferenciados que vão transformar suas refeições em momentos inesquecíveis!*

## Campeão de sabores



O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. O restaurante, localizado na Cachoeira do Bom Jesus, foi eleito o favorito em três categorias no concurso gastronômico "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos", promovido pelo Jornal Imagem da Ilha: camarão, cozinha regional e favorito do Norte da Ilha. Entre os pratos do cardápio estão: **Caçarola à Gallega (foto)** – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e Camarão à Ilha dos Açores – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Outro prato que faz sucesso é o Bacalhau à Carmem, deliciosa combinação de bacalhau desfiado e refogado em azeite de oliva com cebola, alho, salsinha, azeitonas fatiadas, batata palha, creme de leite e maionese, gratinado e servido sobre uma cama de purê de batatas. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia.

• Antonio's Restaurante  
• Rua Luiz Boiteax Piazza, 1214 - Cachoeira • Fone: 3284-5736

## Padaria criativa e ousada

O **Padeiro de Sevilha** se orgulha em ser uma daquelas raras empresas capazes de recriar um setor inteiro, através de maneiras novas, criativas e eficientes de se fazer as coisas e se relacionar com seus clientes, definindo, com isso, um novo rumo para um setor pra lá de tradicional. Uma padaria como não existe igual no mundo? Só O Padeiro de Sevilha. Em 2012 já foi reconhecida como melhor padaria de Florianópolis pelo *Jornal Imagem da Ilha*, como uma das 100 melhores do Brasil pela revista *Panificação Brasileira* e como uma das 60 melhores pela revista *Padaria2000*. Já está falando parede...



• O Padeiro de Sevilha • Rua Esteves Júnior, 214 - Centro • Fone: 3025 3402  
• [www.opadeirodesevilha.com.br](http://www.opadeirodesevilha.com.br)

# Temporada de Tintas

**Cores que transformam a sua casa e preços que não mexem com seu bolso.**



★ COMPETENCE | SQUEEZE

**10x SEM JUROS**  
NO CARTÃO CASSOL

**CASSOL**  
CENTERLAR

## Chef Claude Troisgros em Floripa

Uma super aula não só de gastronomia, mas de muito bom humor e amor pelo que faz. Foi assim a divertida tarde com o chef francês Claude Troisgros, oferecida pelo Hippo a quase 400 catarinenses em Florianópolis.

Do mesmo jeito que embala seu programa "Que Maravilha" no canal GNT, três sortudos foram chamados por Claude para cozinhar junto no evento. No cardápio, mil folhas de palmito pupunha, ceviche de vieiras e mousse de haddock para a entrada, filé de cherne com banana, molho de passas e coentro como prato principal e, de sobremesa, fondant de chocolate ao leite e frutas vermelhas. Hmmm...

Por isso, não é à toa que ele é a estrela das últimas grandes campanhas do Hippo e segue até o Natal, já que a rede gourmet da Ilha foca justamente nessa mistura de sabores do mundo e nos conceitos tradição, requinte e sofisticação.

Antes da aula show, Claude recebeu os clientes do Hippo, jornalistas e convidados, tirou fotos e autografou seu novo livro "As melhores receitas do Que Maravilha!".



*Chef francês Claude Troisgros, em aula oferecida pelo Hippo Supermercados*

## Happy hour italiano

O fim de tarde vai ficar ainda mais especial a partir do dia 13 de novembro. A Cantina Sangiovese, localizada num dos bairros mais charmosos da capital, em Santo Antônio de Lisboa, lança seu happy hour das 18h30 às 20h30. Durante este horário, uma promoção especial será oferecida: na compra de um vinho ou espumante, o cliente ganha uma porção de bruschettas. O chef e proprietário da casa, Helton Costa, sugere para o cardápio de fim de tarde, além das bruschettas, ostras frescas, saladas, carpaccios, tábua de frios, caponata e a alcachofra preparada no alho e óleo. As reservas podem ser feitas no blog [sangiovesecantina.blogspot.com.br](http://sangiovesecantina.blogspot.com.br) ou no facebook: [sangiovesecantina](https://www.facebook.com/sangiovesecantina).

## Do outro lado do mundo

O diretor de marketing Warren Adamson veio da Nova Zelândia para Florianópolis. O simpático marketeiro, dublê de enólogo, esteve na Enoteca Decanter no final de outubro. Com sua vinda, a vinícola Craggy Range ficou mais conhecida na cidade. A apresentação de seus vinhos, importados pela Decanter, ao consumidor florianopolitano aconteceu em uma noite memorável! Entre os vinhos servidos estavam deliciosas e inesquecíveis safras de sauvignon blanc, harmonizado com entrada de tapas e porchetta alla romana, e um soberbo pinot noir para acompanhar o prato principal: coelho alla cacciatora, feito pela equipe do jornalista João Lombardo, proprietário do Restaurante Brancaléone, na Lagoa.



*O neozelandês Warren Adamson, com Regina e Nelson Essenburg e Adolar Hermann, os anfitriões da noite "Craggy Range" na Enoteca Decanter*

## Aperfeiçoamento

A chef Joyce Francisco, do Joy Joy Bistrot, atravessou o Atlântico com toda a família em busca de receitas e novos sabores para o seu restaurante, instalado no Centro Histórico de São José. Até o início de dezembro, Joyce participa de um curso de cozinha contemporânea francesa no Institut Paul Bocuse, em Lyon (França), visando agregar ainda mais receitas ao cardápio da casa. O Instituto é uma das principais referências mundiais em gastronomia e aparece no currículo dos nomes da culinária contemporânea.

## Pisani lança vinhos de verão

A vinícola Casa Pisani acaba de lançar os vinhos de verão 2013. A estrela deste lançamento é um Viognier safra 2012, elaborado pelo enólogo chileno Sven Bruchfeld, um dos mais premiados do mundo, com o apoio de outro enólogo, o português Miguel Viseu. Além do Viognier, a vinícola também lança o seu demi-sec 2011, um espumante rosé, leve e refrescante, próprio para a temporada mais quente do ano. O vinhedo com plantações de uvas merlot, chardonnay, cabernet sauvignon, além da viognier, fica localizado em Monte Carlo, meio-oeste catarinense. Este é o sexto rótulo da vinícola, que vem se destacando como uma das melhores do Brasil em produção de vinhos finos de altitude.

## Dosando o paladar

Em uma apresentação para restaurateiros, na loja Santa Adega, Ivan Machado (D), diretor da importadora Axios, responsável pela importação da WineStation argumentou que "a máquina é uma poderosa ferramenta para aumentar as receitas, controlar os custos além de disponibilizar informações importantes nas ações de marketing com a venda de vinhos servidos em taças". Machado lembra ainda que ela permite aos amantes do vinho experiências novas, sem a necessidade de altos investimentos. Em 2013, as máquinas importadas serão também para uso residencial, com valores acessíveis. Na foto, com Fernando Araújo, da Santa Adega.



DECORE  
 com estilo  
 Shopping  Kilar

Aproveite.  
 Móveis à pronta  
 entrega com

em **10%** de desconto em **4x** no cartão

Rua Pres. Nereu  
Ramos, 160  
Centro

# FAÇA DO SEU ESPAÇO ALGO EXCLUSIVO COMO VOCÊ.

- Endereço nobre e estratégico de Florianópolis.
- Apartamentos e eStúdios altamente funcionais.



PLANTÃO DE VENDAS  
**(48) 3223-0029**



VENDAS:



[www.koerichimoveis.com.br](http://www.koerichimoveis.com.br)



# auto images

## SEGURANÇA

### Fuja da pane seca

• Página A4



*Hábito de andar com o carro na reserva  
deixa muitos motoristas na rua*

Foto: Divulgação/Salão Internacional do Automóvel



# VITRINE DOS DESEJOS

*Carrões  
surpreenderam  
quem conferiu  
de perto o Salão  
Internacional do  
Automóvel*

*Lançamento:  
O Extreme,  
carro-conceito  
da Nissan,  
esbanjou design  
e tecnologia no  
Salão*

• Páginas A2 e A3

&gt; SALÃO INTERNACIONAL DO AUTOMÓVEL

# Franceses surpreendem

*Citroën apresenta DS4 e DS5, modelos da linha de luxo que chegam ao Brasil em 2013*

Andréa Fischer

**A** presença da Citroën no “Salão Internacional do Automóvel” de 2012 foi marcada por ousadia e inovação tecnológica. Entre os destaques do stand de 1.660 m<sup>2</sup> da marca francesa estavam a linha distintiva DS – composta pelos modelos DS3, DS4 e DS5 –, o Novo Citroën C3 e o carro-conceito Survolt.

A Citroën realizou durante o Salão a avant-première de seus modelos DS4 e DS5, que complementarão a linha DS no primeiro semestre de 2013 no Brasil. O DS3 foi o precursor, abrindo caminho em maio para uma esteira de sucesso para a chegada dos demais modelos da linha voltada para quem busca estilo e sofisticação. Desde o lançamento na Europa em 2009, a Linha DS já acumula mais de 250 mil unidades, conquistando uma parcela importante do segmento de luxo do mercado mundial.

#### DS4

O Citroën DS4 propõe a união de uma silhueta de um cupê elevado com a versatilidade das quatro portas. Com um visual agressivo e exclusivo, oferece novas sensações de direção graças à sobre elevação, ao parabrisa panorâmico e a um posto de direção que combina os códigos do cupê com o conforto de um sedã. As portas traseiras são perfeitamente “camufladas” no estilo lateral do modelo. Internamente, requinte absoluto: assentos em couro, elementos cromados, elegância. E, é claro, muito conforto.

#### DS5

O Citroën DS5 se encaixa perfeitamente na filosofia da linha DS, com conceitos marcantes de estilo, sensações, arquitetura e requinte. É um modelo que responde a múltiplas necessidades, oferecendo cada vez mais sedução e dinamismo. Destacam-se os efeitos estilísticos no exterior do carro e o ambiente interno, de inspiração aeronáutica. A riqueza de detalhes, como o revestimento dos bancos inspirado em pulseiras de relógio Premium, fornece aos ocupantes uma atmosfera interior agradável e aconchegante.

#### NOVO CITROËN C3

O Novo Citroën C3 chegou ao mercado brasileiro neste ano como novo referencial no segmento dos compactos premium. Dono de um estilo moderno e sedutor, com grande habitabilidade



*O Citroën DS4 propõe a união de uma silhueta de um cupê elevado com a versatilidade das quatro portas*



*O DS5 destaca-se externamente pelos efeitos estilísticos e internamente pela inspiração aeronáutica*

de e conforto para todos os ocupantes, o modelo é adequado ao ir e vir das grandes cidades, trazendo novas tecnologias e soluções criativas. Baseado em uma nova plataforma, o modelo é produzido no Estado do Rio de Janeiro. Seu design tem como assinaturas estilísticas o inovador parabrisa Zenith, que garante visibilidade e luminosidade sem igual para o habitáculo, e as luzes diurnas de led.

## Elétrico super potente

O Citroën Survolt é um carro-conceito que reflete o prolongamento da reflexão da Citroën para um esportivo elétrico do futuro. Ele derruba ideias pré-concebidas e propõe uma visão radicalmente diferente: a aliança perfeita do glamour e da extravagância da alta costura com o dinamismo da competição automobilística. O Survolt une prazer ao dirigir, sensações, desempenho e comportamento dinâmico, tudo com o máximo requinte e conforto.

É um protótipo com dois motores elétricos que desenvolvem, juntos, 300 cv de potência, permitindo uma aceleração de 0 a 100 km/h em apenas cinco segundos e uma velocidade máxima de 260 km/h.

*O carro-conceito Survolt tem dois motores elétricos e chega de 0 a 100 km/h em cinco segundos*



&gt; SALÃO INTERNACIONAL DO AUTOMÓVEL

# Irresistíveis carrões

*Lançamentos agitaram o evento que revela para o mundo o melhor do setor automobilístico*

Danilo Ferreira  
Editor-chefe do blog Autozine  
Direto de São Paulo

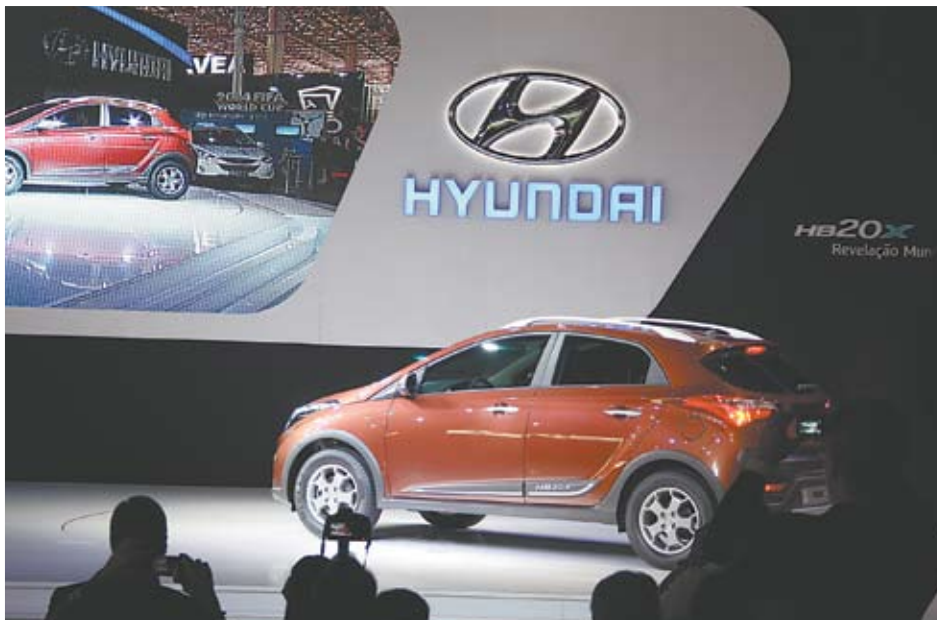
O Salão do Internacional do Automóvel, evento que ocorre a cada dois anos em São Paulo e que este ano está em sua 27ª edição, trouxe várias novidades que prometem aquecer o mercado nos próximos meses, também impulsionado pela prorrogação no desconto do IPI.

A maior das novidades do Salão foi o Chevrolet Onix. O compacto da marca americana chega para bater de frente com o HB20, Etios, Gol e Palio, e tem armas para isso. Oferecido em três versões de acabamento - LS, LT e LTZ -, tem duas opções de motores: 1.0 com 80 cv (para o LS e LT) e 1.4 com 106 cv (LT e LTZ), potência essa rodando com etanol. O grande atrativo do modelo é a farta oferta de equipamentos de série - vem com air-bag duplo e freios ABS com EBD desde a versão básica, a LS, custando R\$29.990.

O modelo completo, 1.4 LTZ, custa R\$41.990 e conta até com o sistema MyLink, um rádio/Mp3 player que se conecta com smartphones e pode até rodar aplicativos do celular. Esse sistema também está disponível nas versões mais baratas, custando R\$1.200. O stand da Chevrolet foi eleito o melhor do Salão, e contou com shows diários de música, com artistas como Ed Motta, Frejat e



*A maior das novidades do Salão é o Onix, da Chevrolet, cuja versão de entrada custa R\$29.990*



*O HB20X, versão aventureira do HB20, da Hyundai, estava entre as tentações do evento*

Ana Carolina.

Outra novidade apresentada foi o HB20X, versão aventureira do HB20 (que foi eleito Carro do Ano pela Revista Autoesporte). O carro conta com novo visual externo, com rodas exclu-

*A Ford apresentou o novo desenho do New Fiesta durante o Salão*



sivas, para-choques e entradas de ar redesenhados e interior com detalhes azuis e cromados, além de novas pedaleiras esportivas. Os freios ganham reforço para encarar estradas de terra, e, debaixo do capô, ronca um motor 1.6 16v que rende 128cv no etanol, mais do que suficiente para empurrar o carrinho com muito fôlego.

A Ford também apresentou o novo desenho do New Fiesta. É estranho falar Novo New Fiesta, mas o carro ficou realmente mais bonito, com o visual parecido com o do Novo Fusion, também apresentado no Salão. A frente com "bocão", herdada da parceria entre Ford e Aston Martin, dá um ar de carro grande para o compacto, e dá mais requinte ao Fusion, que, além de um visual todo renovado, ganha motor EcoBoost 2.0 com 240cv de potência.

O Salão não é também só lançamentos. As montadoras aproveitam para mostrar os modelos já em produção com alterações só para o Salão, além de atrações que valem brindes, shows como os da Chevrolet e os carros "inatingíveis", como a Ferrari e Maserati, presentes no estande da Fiat, os estandes da Porsche, Aston Martin e Jaguar, que aceleram os sonhos e os corações dos visitantes.

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

*Santa Adega*  
Vinhos finos

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC  
(48) 3234-1296 - [www.santaadega.com.br](http://www.santaadega.com.br)  
[santaadega@santaadega.com.br](mailto:santaadega@santaadega.com.br)

## &gt; SEGURANÇA

# Risco desnecessário

Rodar com o taque na reserva pode deixar motorista na mão

Daniela de La-Rocque

Muitos motoristas já devem ter passado por esta situação: a luz do painel indica que o tanque está na reserva, mas mesmo assim se arriscam e seguem em frente, na certeza de que dá para chegar ao posto mais próximo ou ao seu destino. Mas nem sempre é assim. Segundo a Polícia Rodoviária Federal, 1.368 motoristas foram autuados em 2010 por parar nas rodovias por falta de combustível. Além de resultar em multa de R\$85 e quatro pontos na carteira, esta imprudência coloca a vida em risco. Imagina parar à noite numa via escura com a família.

Não é permitido o transporte de álcool e gasolina em garrafa pet. No caso de pane seca, é preciso levar o combustível até o carro dentro de galões ou sacos plásticos. Arcelino Bett, que é frentista há 45 anos, conta que já presenciou várias vezes situações em que motoristas ficam sem combustível. "Tento sempre ajudar, pois as pessoas chegam um pouco perdidas, preocupadas", relata. E como é precavido, geralmente tem um galão para emprestar.

Os tanques de reserva de combustível



O frentista Arcelino Bett já viu muitos motoristas chegarem desesperados ao posto depois do carro parar na rua por falta de combustível

têm em média cinco a oito litros, o que dá uma autonomia de 50 a 60km, dependendo do consumo. Nos carros movidos a GNV também é importante ter uma quantidade considerável de gasolina para possíveis imprevistos.

Algumas rodovias no Brasil já contam com placas alertando o motorista da im-

portância de verificar se o tanque está na reserva e deve abastecer o carro.

## MARCADORES DIGITAIS

Alguns modelos de carro já vêm equipados com marcadores digitais de combustível, o que permite saber com mais precisão quantos litros ainda restam.

Em outros o marcador começa a piscar quando resta apenas um risco na reserva. Mas o melhor mesmo é manter o tanque cheio, principalmente em viagens, quando a localização do próximo posto é desconhecida.

## JÁ FIQUEI NA RUA

O empresário M.M., que tem o hábito de deixar o carro chegar na reserva, conta que adora ficar testando os limites para ver o quanto conhece o veículo. Ele afirma que tem o mesmo costume mesmo quando pega a estrada numa viagem, justificando que normalmente a cada 30 km encontra um posto de gasolina.

A jornalista G.S.M. relata um episódio que a fez nunca mais se esquecer de abastecer o carro. "Estava chegando ao supermercado com mais duas amigas e bem na hora de pegar o ticket para abrir a cancela acabou a gasolina", relembra. Ela conta que passou muito aperto. "Conseguiram empurrar o carro para não prejudicar a entrada de outros clientes", conta. O namorado a salvou levando gasolina até o local. "Depois disso, fiquei mais atenta. Antes acontecia por preguiça mesmo e porque eu pensava que sempre tinha gasolina o suficiente para rodar", justifica.

neovox

Faça revisões em seu veículo regularmente.

# START ME UP.

CONHEÇA O  
NOVO CITROËN DS3.  
TURBO DESIGN.



DESIGN MARCANTE E MOTOR TURBO DE 165CV COM OVERBOOST.

• OITO OPÇÕES PARA PERSONALIZAÇÃO DO TETO

• QUATRO OPÇÕES PARA PERSONALIZAÇÃO DO INTERIOR DO VEÍCULO

• 6 AIR-BAGS

• CD/MP3 COM BLUETOOTH E COMPUTADOR DE BORDO

• AR-CONDICIONADO DIGITAL AUTOMÁTICO

• SISTEMA DE ESTABILIDADE COM ESP E ASR

• FREIOS ABS, EBD E AFU

• RODAS DE LIGA LEVE BELLONE DIAMANTADAS PRETAS DE 17" E MUITO MAIS!

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

LE MONDE  
J'ADORE CITROËN

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