

JORNAL

image3

DA ILHA

PHISHING? É GOLPE!

guia
Gastronômico

GASTRO
Uma vida
empreendedora

• Página G5



Juliana Sales e sua trajetória de sucesso

*Saiba como se prevenir
das ameaças na era virtual*

• Página 6



*Técnica é usada
por criminosos
digitais para
fisgar usuários
e roubar seus
dados*

ENTREVISTA: O Imagem da Ilha conversou com Pedrão, vereador mais votado da cidade na última eleição

• Página 3

Carta ao Leitor

Porão, já passaram de mais de um! Você não vive em um turbulento momento político, com a economia ainda se arrastando. Brasileiros de todas as classes estão clamando por mais dignidade da classe política. Esperamos todos que a agenda seguinte e um novo padrão político emerge dessa total falta de ética. Por um Brasil novo, com novas e honestas lideranças e, quiçá, com um líder mais consciente no bene da nação. Com essa abertura do editorial, apresentamos uma das principais matérias desta edição e entrevistamos com um jovem e promissor político, o vereador mais votado do último pleito, já mostra caminhos e posturas. Confira na página 2.

Passo a passo de como usar corretamente alguns sites bem tão muitos que é o Internet. É por quê? As novas e as, histórias, novidades por fotos e "grandes" promessas de lucro no garfo/foto, nos tornamos prontos para em sites piratas. Eles conseguem passar dados sigilosos como número de cartões de crédito em troca de falsas benefícios. É o Phishing, que como diz o nome remete a fishing, "pescar" em inglês.

No Guia Gastronômico vamos conhecer os detalhes de uma zona profissional que até os conhecimentos políticos se tornam úteis. A nome conhecemos gastronomia. Como Arredio é o tema de nossa pauta. Resolvendo com elegância. Como sites de dados-bancos abertas e disponíveis em seu Blog - www.cervezasmedusa.com.br - para consultoria de gastronomia. Confira!

É ainda no Guia, vamos contar a história de um, algo "bom" (zona de mercado de gastronomia local Juliana Sales, a "Bom" do Outback) foi parte de um antigo grupo, porém em restaurantes locais e com filiais de espera praticamente todas as dias de semana. Ela chegou lá através de uma parte e logo, com um super produto, super atendimento e constantes ações de marketing. O resultado podemos ver nos filiais de restaurantes aguardando suas mesas para comer no Outback. Parabéns Juliana!

Nossa editorial nos despedimos do jornalista Gabriel Hirschi, que por três anos se fez muito bem presente em todas as edições do jornal. Gabriel vai em busca de novas horizontes e estará se dedicando com suas atividades no curso de Nutrição. Boa sorte, Gabriel! Obrigado pelo seu tempo e dedicação ao jornal Imagem de São Desempate que seja feliz!

É assim nos despedimos até a próxima edição.

Boa leitura,

Arrezoan Byron

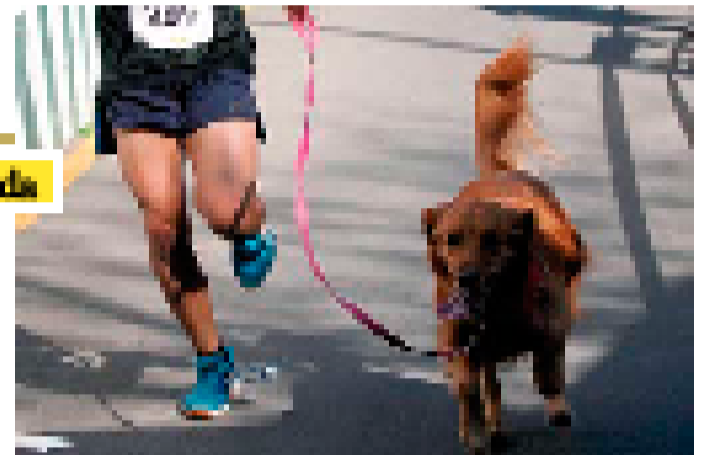
AGENDA



Ginástica Rítmica é Massa

O almoço Ginástica Rítmica é Massa tem o objetivo de arrecadar apoio financeiro para o projeto de formação de atletas e de inclusão da comunidade aos esportes que a Associação Desportiva do Instituto de Educação e a UDESC desenvolvem há anos, com grande destaque para a Ginástica Rítmica. Serão servidos três tipos de massas e haverá sorteio de uma tela de artista plástico Luciano Martins, apresentações de ginástica e atrações musicais. Mais informações no site [BlueTribal](http://BlueTribal.com).

• beneficente



• corrida

Pet Run

Com o intuito de proporcionar uma experiência diferente para os donos e seus animais, o grupo o 2º Pet Run, uma corrida diferente e divertida no Parque de Florianópolis, terá como principal atrair 5 mil cães e seus donos para uma corrida diferente, com um 10km, com uma quilômetros de pista e correr com eles. Será em 20/07, no Shopping Imagem, em São José (SC). Mais informações www.imagemdigital.com.br

• exposição



Inverno branco

No Festival Inverno que acontece em novembro de Grande Florianópolis - uma das maiores festas locais, sempre por 10 dias - que vai até em Florianópolis em julho de 2017 e que foram realizadas em 10 regiões de Imagem para parte de São José de Florianópolis - em parceria com, que foi realizada após um trabalho conjunto realizado pela Prefeitura Municipal de Florianópolis e para a realização das melhores lives de Imagem, em 2017, no Christmas Shopping, à realização é grande. Mais informações www.imagemdigital.com.br

Imagens digitais

A nossa IMAGENS digitais, com o intuito de proporcionar uma experiência diferente e divertida, o grupo o 2º Imagens digitais, uma corrida diferente e divertida no Parque de Florianópolis, terá como principal atrair 5 mil cães e seus donos para uma corrida diferente, com um 10km, com uma quilômetros de pista e correr com eles. Será em 20/07, no Shopping Imagem, em São José (SC). Mais informações www.imagemdigital.com.br

• exposição



• show

Padre Fábio de Melo

Convidado ao lançamento do novo álbum de música, o Padre Fábio de Melo será o artista principal do show em Florianópolis, em 20/07, no Parque de São José de Florianópolis. Mais informações www.imagemdigital.com.br



Confira nossa agenda completa no site

Imagem Digital - Rua Santa Catarina, 100 - Centro - Florianópolis - SC - 01301-900

Telefone: (48) 3222-1111 - Fax: (48) 3222-1112

E-mail: contato@imagemdigital.com.br - www.imagemdigital.com.br

Imagem Digital - Rua Santa Catarina, 100 - Centro - Florianópolis - SC - 01301-900

Telefone: (48) 3222-1111 - Fax: (48) 3222-1112

E-mail: contato@imagemdigital.com.br

www.imagemdigital.com.br

Imagem Digital - Rua Santa Catarina, 100 - Centro - Florianópolis - SC - 01301-900

Telefone: (48) 3222-1111

E-mail: contato@imagemdigital.com.br - www.imagemdigital.com.br

www.imagemdigital.com.br

Imagem Digital - Rua Santa Catarina, 100 - Centro - Florianópolis - SC - 01301-900



Instituto
Vitaliano de
Comunicação **IVC**

• onde encontrar:

Imagem Digital - Rua Santa Catarina, 100 - Centro - Florianópolis - SC - 01301-900
Telefone: (48) 3222-1111 - Fax: (48) 3222-1112
E-mail: contato@imagemdigital.com.br - www.imagemdigital.com.br

ENTREVISTA EXCLUSIVA

10 perguntas para o Pedrão

Vereador mais votado da história de Florianópolis, Pedro Assis de Silvestre comenta sobre temas da cidade, em especial o estímulo ao uso da bicicleta. Fala também sobre política e manda sugestões ao prefeito Gean Loureiro

Urbano Salles

Na condição de incentivador do projeto, você hoje reconhece de alguma forma que a ciclofaixa de domingo impacta negativamente no acesso ao Parque de Coqueiros ou avalia que o atual estacionamento, sem vagas suficientes em dias de maior movimento, é o causador do problema? Alguma solução à vista para esse conflito?

Na condição de representante da população legitimamente eleito, tive, em 2013 e 2014, inúmeras cobranças dos moradores de Coqueiros, Itaguaçu, Abraão e Bom Abrigo para implantação de projetos de lazer que resgatassem o convívio entre moradores e bairro, bem como o resgate do senso de pertencimento, o qual estava se perdendo. Na época, apresentei ao IPUF uma sugestão formal para implantação da ciclofaixa aos domingos junto com “ruas de lazer” e, para a minha surpresa e felicidade, havia o projeto da ciclofaixa de domingo pronto e já sendo trabalhado no IPUF. Como vereador, adorei o projeto, me disponibilizei aos arquitetos do IPUF e fiquei responsável por apresentar o projeto aos moradores, comerciantes e frequentadores do bairro, e assim procedi.

O projeto permanece ativo, contribuindo para que os moradores cheguem até o Parque de Coqueiros sem ter de usar seus carros, afinal, durante os finais de semana, o estacionamento do parque fica pequeno para tantos veículos, assim como o próprio parque está pequeno para tamanha demanda de pessoas que aproveitam o espaço, fruto da conquista comunitária. Quanto aos impactos da ciclofaixa no estacionamento do Parque, acredito que o impacto negativo não seja causado por ela, pois a mesma não bloqueia a entrada do Parque. Porém, observo que os impactos negativos são provenientes da ausência de vagas para suprir tamanha demanda de veículos. Acredito também que a Prefeitura deve organizar melhor o estacionamento, demarcando vagas e colocando a Guarda Municipal para controlar a entrada no estacionamento, de forma que, quando lotado, deve-se determinar aos condutores a continuidade do fluxo do trânsito para evitar os congestionamentos pontuais naquele ponto. Ressalto: o problema apontado não é a ciclofaixa, mas sim a falta de vagas para veículos no parque e a ausência de uma operação de trânsito pela GM. Uma sugestão é reposicionar a saída do estacionamento do parque para a saída mais próxima do IFSC e a determinação do prefeito para que a GM intervenha no trânsito ao ponto de dar continuidade ao fluxo.



O ex-prefeito Cesar Souza Jr., o vereador Pedrão e o atual vice-prefeito João Batista Nunes comemorando a abertura da ciclofaixa de lazer de Coqueiros, em 2013

Jr.?

Respondo lembrando o meu primeiro mandato, o qual foi um mandato autônomo e independente, sem qualquer amarra ou acordo de apoio ao prefeito. Portanto, são críticas sem verdade e sem fundamento. Apóio todas as ações positivas para a nossa cidade, independentemente de o prefeito ser o Cesar ou o Gean e, de igual forma, refuto, critico e denuncio as irregularidades do Cesar e do Gean, pois não estou aqui para fazer política velha, de ligações partidárias gigantescas e irresponsáveis, mas sim para trazer mais qualidade de vida para nossa gente e mais eficiência na gestão, fiscalizando e combatendo o desperdício de recursos públicos.

Moradores de Coqueiros divergem. Parte diz que a ciclofaixa é subutilizada e prejudicial ao bairro, outros garantem que ela é um sucesso. Quem está mentindo?

Não há mentiras, há opiniões. Em diversos momentos do dia, a ciclofaixa de domingo está lotada, de verdade. Muitas famílias, crianças, ciclistas adeptos, pessoas com patins, skates e patinetes interagindo e aproveitando o bairro. É algo lindo de se ver. Entretanto, há momentos em que o fluxo certamente diminui, o que é normal e aceitável, em especial em dias chuvosos e de vento sul forte. Mas, mesmo nesses dias, sempre há alguém utilizando o espaço.

Os donos de restaurantes da Via Gastronômica nunca aprovaram a sua ideia alegando que ela afugenta clientes que vêm de pontos distantes da cidade e

Como responde às críticas de que a ciclofaixa de lazer serviu de “moeda” em troca de apoio político no início do mandato do ex-prefeito Cesar Souza

não encontram espaço para estacionar. Essa reclamação, na sua opinião, é injusta e desproporcional?

Acredito que o que afugenta os clientes é a água do mar poluída somado à incompetência da prefeitura em não instalar trapiches (mesmo que flutuantes) para receber o público das embarcações que, em grande quantidade, mudam a rota e escolhem outros bairros para almoçar por terem estrutura mínima de atracadouro, não a ciclofaixa, afinal, ela apenas substitui as vagas de carro da avenida principal e passa as para as secundárias. Acredito que muitos restaurantes da via gastronômica aprovam o projeto, inclusive estimulam o uso de bikes pelos seus clientes, disponibilizando espaço para guardá-las de forma segura.

Skatistas, atletas e pedestres são estimulados a usar a ciclofaixa que, em tese, deveria ser exclusiva das bikes. Isso não é uma anormalidade? É seguro misturar tudo? Na Avenida Beira-Mar Norte, é comum ouvir queixas de ciclistas contra corredores que invadem a ciclovia... Qual regra deve prevalecer?

A ciclofaixa de domingo é uma ciclofaixa de lazer e, por isso, possui um conceito de uso compartilhado e flexível, permitindo diversos usos, ao contrário de ciclovias, ciclofaixas permanentes e ciclorrotas.

O vice-prefeito João Batista Nunes defende uma reavaliação da ciclofaixa de Coqueiros e afirma que muitas lideranças do bairro desejam a sua extinção. Você reage a isso como sendo perseguição política? A ciclofaixa será uma das suas bandeiras numa provável candidatura a prefeito em 2020?

Desconheço que lideranças comunitárias sejam contra a ciclofaixa de domingo, afinal é um projeto que as próprias lideranças utilizam e cobram a ampliação do horário e de dias, solicitando que a ciclo-



faixa seja também expandida para os sábados e feriados. Não vejo a opinião do vice-prefeito como perseguição política, afinal, ele sempre se manifestou a favor do projeto (até onde tenho conhecimento). Quanto a futuras campanhas políticas, ainda não parei para avaliar, pois o mandato de vereador exige muita dedicação, afinal a cidade está numa situação muito ruim e, pelo que parece, infelizmente, continua a piorar.

Você discorda de quem atribui o fracasso do Jardim Botânico à falta de vagas para os visitantes que vêm de carro, incluindo deficientes e idosos? Parques não devem ter estacionamento para estimular caminhadas e o uso de bikes? Esse é o entendimento da Comcap em relação ao precioso espaço de lazer aberto no Itacorubi...

O jardim botânico na minha visão é uma grande conquista. Somente saiu das promessas de campanha graças à intervenção da Câmara, pelos mandatos dos vereadores Pedrão, Gui Botelho e Edmilson Pereira que, de forma conjunta, criaram uma Comissão Especial para cobrar da gestão Cesar e Epagri a implantação do jardim botânico, afinal foi uma promessa de campanha do prefeito. Áreas de lazer são sempre positivas desde que ofereçam estrutura adequada e, no caso do jardim botânico, vejo que se deve disponibilizar vagas para idosos, gestantes e deficientes sim. Acredito que compete à Prefeitura ser mais ágil em solucionar problemas que a sociedade pede para que sejam corrigidos. Aqui deixo mais uma sugestão ao prefeito Gean: que ele autorize que o amplo terreno da Comcap no Itacorubi seja utilizado, aos finais de semana, como estacionamento para os usuários do jardim botânico que vão de carro, assim, será estimulada a visita ao Museu do Lixo, projeto sensacional da Comcap que, durante anos, proporcionou educação ambiental para a população, bem como o estímulo à reciclagem, afinal, naquele local, na sede do Itacorubi, há um ponto de destinação de resíduos sólidos recicláveis.

Acesse o QR Code e continue lendo a entrevista.



COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Petra Mafalda/Divulgação

Empregão

Com mandato eletivo ou não, nossos políticos nunca ficam desempregados e não sabem o que a fila do Sistema Nacional de Emprego (Sine). Relatam as folhas sulinas que o suplente de deputado federal Edinho Bez (PMDB-SC) está se despedindo da função de secretário de Assuntos Legislativos do agitado Ministério da Justiça e Segurança Pública, em Brasília, para ocupar uma tranquila diretoria do BRDE, em Florianópolis.



Nomes-pesadelo

O Judiciário deveria tomar uma atitude, urgente, enviando para os cartórios um memorando no sentido de negar registro a nomes que possam trazer constrangimento para seus portadores. É o caso de Xana, que um cartório paranaense registrou para uma menina, agora com oito anos, que acaba de se transferir para uma escola do interior de SC. Logo no primeiro dia de aula foi vítima de bullying dos mais cruéis de seus colegas da mesma idade, que sabem o significado da palavra quando percebida apenas como substantivo comum.

Lá e cá

O prefeito do Rio, Marcelo Crivella, mandou fazer pesquisa e constatou que aproximadamente 80% dos cariocas apoiam o corte de verbas de escola de samba. Se o prefeito de Florianópolis, Gean Loureiro, fizer a mesma consulta, provavelmente terá o mesmo resultado.

Se...

Se o governo do Estado decidisse transformar o atual comodato de cessão, em venda, de imensas e supervalorizadas áreas públicas na costa norte da Ilha de SC, ocupadas por riquíssimas entidades de servidores públicos estaduais, que lá construíram complexos de lazer invejáveis, conseguiria algumas centenas de milhões para investir em outras prioridades, principalmente na saúde e segurança, os nós do momento.

Os santos

De rir ver a cara-de-pau (mas com pose de santos, quando não usando paramentos púrpuras) de alguns políticos que frequentam atos religiosos em SC e são os primeiros a se apresentar (ou são apresentados por puxa-sacos de plantão) para carregar o andor sobre o qual imagens sagradas saem às ruas. Ali parecem ser os homens mais pios do mundo.

Jeitinho negado

O MP-SC, em iniciativa modelar, recomendou ao prefeito de Florianópolis, Gean Loureiro, revogar decreto municipal que relaxa exigências para fornecimento de água potável e energia elétrica às residências unifamiliares irregularmente construídas. A Casan e a Celesc também foram alertadas quanto à legislação federal, a decisões judiciais e acordos anteriores vedando ligações em imóveis irregulares.

Indiferença

Sim, dezenas de rodovias estaduais estão em pandarecos, inclusive em trechos que passam pelo perímetro urbano de dezenas de cidades. Mas será que custa tanto às prefeituras gastarem algumas centenas de reais e elas mesmas executarem o serviço em poucos minutos, com algumas pás de asfalto ou cimento e não ficar esperando que o governo do Estado faça?

Amanhã

Os políticos brasileiros que abram o olho. Há uma percepção de que eles vão levar uma surra do eleitor em 2018, em especial os que têm o cheiro da corrupção e querem a reeleição. Há o exemplo francês do momento, envolvendo Marine Le Pen, aquela que quer expulsar imigrantes. Há dois meses, com o apoio de Trump e Putin, seu partido estava perto de assumir o poder. Perdeu feio para a presidência e, domingo passado, na eleição legislativa, elegeu apenas oito deputados, ela inclusive, dentre 577 cadeiras. Uma sova.

Referência

Evidentemente que não são poucos os prefeitos de SC que estão esperando no que vai dar ou como vai ficar a agora famosa Cracolândia, na cidade de São Paulo, para também tomar uma atitude diante da pressão diária da população. Praticamente todas as cidades médias e grandes de SC têm suas cracolândias, de todos os tamanhos. Mas o desafio dos prefeitos é maior: onde acomodar os vi-ciados e quem vai bancar o custo das internações?

Homenagem

Enquanto a memória de Zilda Arns continua sendo vergonhosamente esquecida em SC, onde nasceu, o mundo a reverencia. A médica fundadora da Pastoral da Criança foi homenageada postumamente no Haiti, semana passada. O Hospital Comunitário Referência, em Porto Príncipe, cidade e capital em que ela morreu, vítima do terremoto de 2010, ganhou o nome dela.

MULTITELEI

WI-FI GRÁTIS

35 MEGA POR APENAS R\$ 30,00 POR MÊS

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 89,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 319,80/MÊS.

4004-8844 | NET.COM.BR | OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Oferta válida até 31/7/2017 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Mix HD), banda larga de 15 Mbps (Promoção Dobro da Velocidade) e Claro Pós-Giga 2GB = 150 minutos (Multi ilimitado NET exclusivo para portabilidade). A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. O NOW está disponível para todos os clientes NET HDTV, com acesso pelo canal 1, nowonline.com.br ou aplicativo. Saiba mais em www.net.com.br/now. Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos no rescisão do contrato. Líder no Brasil em quantidade de clientes de banda larga fixa com velocidade acima de 34 Mbps, segundo dados da Anatel de nov./2016. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844.

Mérito

As secretarias de Defesa Civil dos Estados do Rio de Janeiro e de SC e os municípios de Petrópolis, Friburgo (RJ) e Blumenau, receberam o principal prêmio de redução de risco de desastres da Organização das Nações Unidas (ONU), o Sakakawa Award, concedido a cada dois anos a organizações, indivíduos ou iniciativas que contribuam substancialmente para salvar vidas e reduzir a mortalidade global por catástrofe.

Interesses

Foi aprovado, com folga, mais um absurdo no Legislativo estadual. Trata-se da famigerada proposta de emenda à Constituição de SC que destina até 1% de parte do orçamento do Estado para emendas elaboradas pelos deputados estaduais e com a obrigação de serem atendidas pelo Executivo. Algo em torno de R\$ 5 milhões por ano.

Insanidade

Mais um absurdo começou a tramitar no Legislativo estadual: projeto quer obrigar casas lotéricas a contratar vigilantes. Será que os empresários da área foram consultados?

Dilema

Deputados governistas que pensam na reeleição em 2018 ou mesmo candidatos a governador e senador estão em um dilema desde já: defendem ou não a extinção das Agências de Desenvolvimento Regional (ADRs)? Embora não haja consulta popular sobre o assunto, alguns deputados têm a percepção de que a maioria quer seu fim. Da boa intenção inicial, em 2003, a imagem que as 36 passam, hoje, é de um cabide de empregos. E um desperdício de cerca de R\$ 600 milhões por ano.

A coluna do Raul continua. Basta acessar o QR Code!



UMA BICICLETA ENCOSTADA PODE MOVIMENTAR A VIDA DE ALGUÉM.



O Beiramar Shopping está dando o maior apoio ao **Projeto Fênix - O Esporte Transformando Vidas, do CEDEP - Centro de Educação e Evangelização Popular**. Além de atuar pela inserção e permanência de crianças e adolescentes carentes na escola, o projeto contribui para a formação mais saudável desses futuros cidadãos, promovendo a prática esportiva, inclusive de ciclismo. **Se você tem em casa uma bike sem uso, mesmo precisando de conserto, o CEDEP vai receber com alegria a sua doação. Basta deixá-la no Beiramar durante o Recruta Kids, o evento que tem tudo para movimentar as férias dos seus filhos.**



DE 06 A 30/07, DAS 14H ÀS 20H.
EVENTO GRATUITO, DE 3 A 12 ANOS.

 **Beiramar**
O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

ATENÇÃO

Ameaças digitais

Confira algumas dicas de como evitar golpes com falsos cupons na internet

Da redação

A distribuição de cupons de descontos grátis é uma estratégia de marketing que muitas lojas e serviços online utilizam para conquistar potenciais clientes. Devido à presença de portais especializados em pesquisar e disponibilizar os cupons, esta é uma prática que virou febre no Brasil. Ao mesmo tempo, atrai a atenção de cibercriminosos que, através de falsas ofertas de códigos promocionais, tentam roubar dados de usuários.

Somente nos últimos dias, duas promoções circularam na internet com o mesmo intuito: um cupom de R\$ 100 de desconto em viagens com a Uber e um voucher de R\$ 70 para consumo no McDonald's. Os golpistas usam peças de e-mail com ofertas das principais lojas online em preços muito abaixo do mercado e visual próximo a newsletter original da loja.

No caso do serviço de transporte individual, um e-mail com um link malicioso convidava o usuário a visitar uma página fora do domínio uber.com, efetuar um cadastro que pede desde o nome, e-mail, CPF



A Uber orienta os usuários a tratar os dados do cadastro com o mesmo cuidado que os dados bancários

e telefone até o número do cartão de crédito; fornecidas as informações, é prometido o suposto benefício. No caso do restaurante de fast food, o link circulou por mensagens instantâneas do WhatsApp e redes sociais, remetendo a um site diferente de mcdonalds.com.br e solicitando o acesso aos mesmos dados para efetivar a promoção.

Em ambos os casos, o golpe usa uma técnica denominada phishing – em alusão

ao termo fishing em inglês ou pesca – em que, a partir de um clique em um link desconhecido prometendo algum benefício, o usuário é “fiscado” ou direcionado para um clone da página da empresa que oferece a vantagem, com visual parecido e pedindo dados pessoais para habilitar o desconto ou promoção.

A escolha de empresas populares, de consumo recorrente, com alto apelo por cupons e com costume de conceder algum desconto é a prática mais recente para rou-

bar dados de usuários. Os cupons e descontos da Uber, empresa de transporte urbano privado, têm mais de 100 mil buscas mensais no Google e os códigos do McDonald's são pesquisados por mais de um milhão de usuários únicos por mês no Brasil.

“A página construída por criminosos digitais possui um único objetivo: capturar dados pessoais para cometer fraudes usando o cartão de crédito ou informações bancárias da vítima”, explica o especialista Thiago Rodrigo Alves Carneiro.

Com tanta insegurança no meio digital, o usuário pode ficar desconfiado ou desiludido quanto a existência e a segurança ao usar cupons de desconto em compras e serviços, em especial nas compras online. Entretanto, segundo Carneiro, com alguns cuidados não há motivo para pânico ou insegurança: “O usuário deve observar se a promoção ou desconto de um e-mail ou anúncio é razoável, pesquisar o histórico de preços em buscadores, entrar em contato com a empresa pelos canais de atendimento em caso de dúvidas e, principalmente, observar se o site acessado é mesmo o da loja ou serviço e se possui cadeado de segurança; não dá para navegar no automático e acreditar em tudo que se vê”, conclui.

ATENÇÃO: O IMPOSTO PARA TRANSFERIR SEU IMÓVEL BAIXOU DE 3% PARA 2%.

Para imóveis de até R\$ 180 mil
financiados pela Caixa

baixou de 3% para **0,5%**

A Prefeitura de Florianópolis reduziu o Imposto sobre Transferência de Bens e Imóveis, o ITBI. Aproveite: faça a transferência e regularize seu imóvel hoje mesmo. É a Prefeitura de Florianópolis construindo uma cidade para todos.



**PREFEITURA DE
FLORIANÓPOLIS**



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Antigo e moderno

Vida nova para os galpões do Hoepcke, erguidos no final do século XIX, junto à rótula da Rita Maria.

A obra de restauro e revitalização já começou. Ao lado, em harmonia com o projeto, está sendo erguida uma nova estrutura, em estilo moderno. A construtora antecipa que o conjunto do empreendimento traz um novo conceito de “entretimento”.

Família imperial

Dona Christine de Ligne de Orleans e Bragança é a patronesse do segundo Concerto de Santo Ivo, dia 7, no CIC, em prol da Escola de Música criada por padres católicos no Morro do Horácio.

Nascida princesa na Bélgica, prima do rei belga, ela se casou com dom Antônio de Orleans e Bragança, descendente direto de Dom Pedro II.

Dedo decisivo

A procuradora Raquel Dodge, escolhida pelo presidente Temer para suceder Rodrigo Janot no comando da Procuradoria Geral da República, teve no passado papel fundamental nos rumos da Operação Moeda Verde.

Foi ela com sua caneta quem deu o sinal verde em Brasília para que o caso continuasse andando.

Simpatia anunciada

O ex-vereador Romeu Pompilio está com força total junto ao ex-peemedebista Renato Hinnig no comando do PTB catarinense.

O partido já pensa na sucessão municipal em 2020. A tendência em Florianópolis é aliar-se ao PP.

Prefere inacabada

A deputada Luciane Carminatti, do PT, está sendo criticada por políticos locais por resistir à autorização de mais recursos programados para a etapa final da restauração da Ponte Hercílio Luz, eleita recentemente numa pesquisa do Instituto Mapa o maior símbolo e cartão-postal de Santa Catarina.

A parlamentar é de Chapecó.

Foto: Isis Lacombe



Gabriel Emerim, da Jaguar Land Rover Top Car de Florianópolis, com a namorada, Giovana Rotava, curtindo o sucesso do lançamento da Discovery, no Café de La Musique



Foto: L1NK Estúdio Criativo

Não como abóbora

A escritora catarinense Carolina Michelini e o ilustrador Michele Iacocca estão lançando pela editora SM o livro “Nojo”, dirigido a jovens leitores dentro da série “Humores”.

A obra levanta questões como: por que será que as pessoas gostam de comer algumas coisas e tem nojo de outras? Ou acham alguns cheiros deliciosos e outros insuportáveis?

Belas e feras: as judocas Hemely Almeida e Ariana Alberti, que são atletas da equipe de judô da Unisul, comemoram o apoio da Costelaria Ponta D'Agulha do Passeio Pedra Branca, que vai fornecer diariamente as refeições pra as atletas que chegam a treinar mais de cinco horas por dia no campus em Palhoça

Dedo decisivo

A procuradora Raquel Dodge, escolhida pelo presidente Temer para suceder Rodrigo Janot no comando da Procuradoria Geral da República, teve no passado papel fundamental nos rumos da Operação Moeda Verde.

Foi ela com sua caneta quem deu o sinal verde em Brasília para que o caso continuasse andando.

Impacto zero

Grandes redes de farmácias estão dando o bom exemplo de como uma loja pode reduzir a zero seu impacto no trânsito, bastando para isso oferecer aos clientes vagas em grande número, sem avançar na área da calçada. Carros e pedestres não se misturam.

Pensando nisso, a filial de uma dessas redes, na Madre Benvenuta, ampliou recentemente seu espaço reservado para estacionamento. Optou por criar mais vagas e não aumentou o interior da loja.

Olho de Boi

A Associação Filatélica e Numismática de Santa Catarina promove dias 6 e 7 de agosto o seu encontro anual de colecionadores e comerciantes de peças colecionáveis, no Hotel Castelmar, com entrada gratuita.

O “balcão” será variado, começando por selos, moedas e cédulas e chegando a cartões-postais e cartões telefônicos.

Âs de ouro

Uma parceria com a iniciativa privada devolveu aos jogadores de carteados em frente ao Ponto Chic a cobertura instalada há alguns anos pela Prefeitura para proteger a mesa.

Um restaurante bancou uma lona novinha em folha em troca da exposição da sua marca na esquina mais emblemática da cidade.

Fita métrica

Além do nome raro para uma mulher, a modelo radicada em Florianópolis Rangel Carlos, representante de SC no disputado concurso Miss Bumbum Brasil 2017, exibe um derrièrre de invejáveis 105 cm.

Em sua sétima edição, a disputa pela primeira vez é limitada a candidatas com no máximo 107 cm, um padrão, segundo os organizadores, mais brasileiro e menos americano turbinado. Nossa miss ficou 2 cm abaixo.

Mais 63 dias

A exposição de Arnaldo Antunes no MASC ganhou uma prorrogação - e na medida do forte interesse gerado pela obra do ex-Titãs.

Era para terminar dia 2 de julho, mas agora vai até 3 de setembro.



ENOTECA
FLORIANÓPOLIS

WINE BAR E BISTRÔ

QUARTA À SEXTA
DAS 18H ÀS 22H

Gastronomia do *chef* francês Charles Bailhes, com assessoria do renomado *chef* Alex Floyd

Rua Hermann Blumenau, 207
Centro - Florianópolis
Fone: (48) 3223-1500

COMUNIQUE-SE

Assessoria de Imprensa, pra quê?

As agências de comunicação corporativa nunca se tornaram tão necessárias para a preservação e construção da reputação de marcas pessoais e corporativas, como no cenário atual

Jack Franklin

Vivemos em tempos de Turbulência e caos. É preciso agir com agilidade e rapidez de resposta para preservar a reputação da empresa. Para isso, as agências de comunicação corporativa são fundamentais. Elas ajudam a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação. Além disso, elas ajudam a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação. Além disso, elas ajudam a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação. Além disso, elas ajudam a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.



Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

No mundo competitivo de hoje, não basta apenas os melhores serviços, é necessário tornar-se referência para o público que se deseja alcançar.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

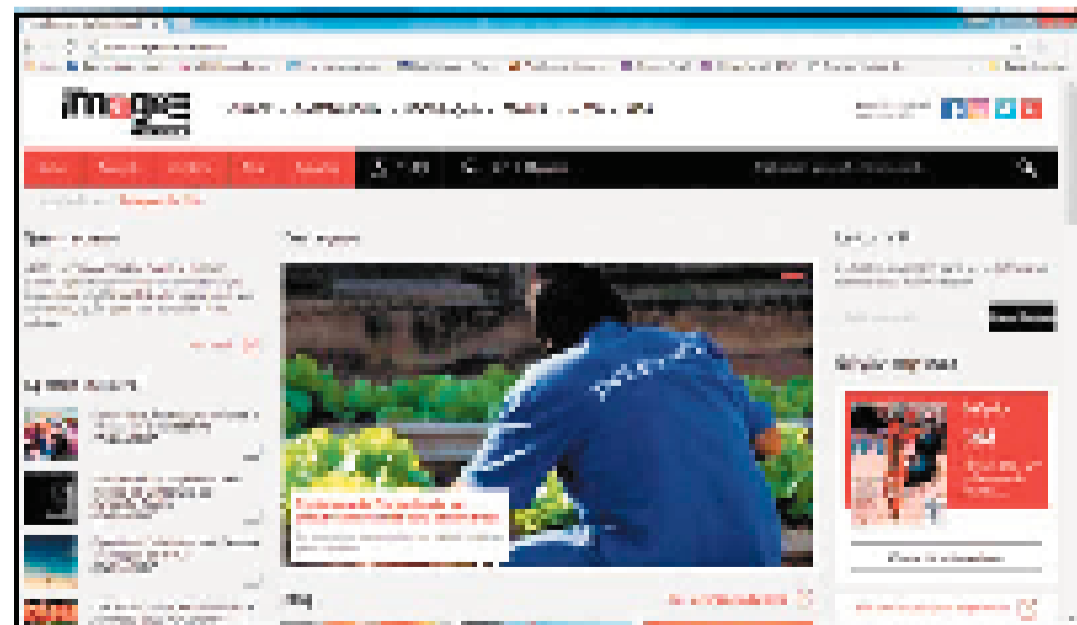
Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.

Trabalhar com uma agência de comunicação corporativa é essencial para a empresa. Ela ajuda a construir e preservar a reputação da empresa, a lidar com crises e a garantir a transparência e a integridade da comunicação.



Maria Perabikina é jornalista e empresária da área de comunicação corporativa. Ela atua profissionalmente e atendendo de quem tem por objetivo fazer empresas e pessoas se comunicarem melhor.



Em todas as PLATAFORMAS

CADASTRE-SE

www.imagemidia.com.br

DIRET DO CAMPO
 FRUTAS E VERDURAS SELECIONADAS
 a partir de
R\$ 1,99KG
 Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
 Fone: 3228-8674

guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE JULHO DE 2017

oto: Divulgação



EVENTOS
 Recebendo em casa

• Página G3



Consultora dá uma mãozinha!

VONTADE E TRABALHO

Juliana Salles conta como empreender com sucesso

• Página G5

Executiva abriu o Outback Florianópolis há cinco anos

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.comSite: www.bistromuitoalemdojardim.com

Os entoucados

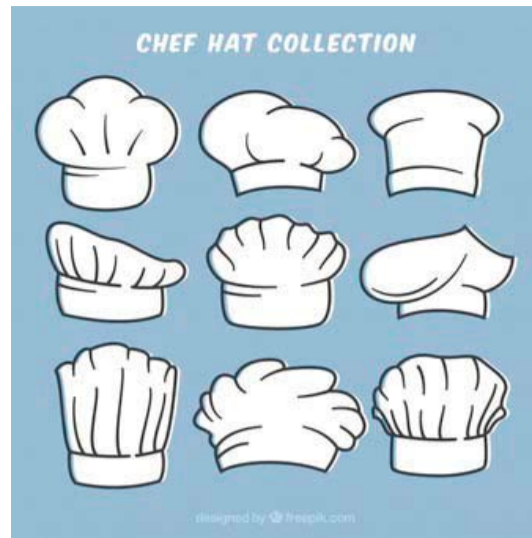
É surpreendente como os cabelos nos revelam e nos entregam. Repare nos filmes de suspense: basta o suspeito fazer uso de um chapéu de feltro ou um simples boné e passam incólumes sob os olhos dos policiais: esconder os cabelos os faz invisíveis! Pop stars não são notadas em meio a multidões com os cabelos envoltos em um lenço. Bandidos e políticos, quase uma redundância, se escondem em capuzes quando são conduzidos por algos policiais ao seu calabouço moral.

Esconder os cabelos parece não ser só encobrir parte do corpo, mas boa parte da personalidade. E o que dizer de nós, que trabalhamos enclausurados em uma cozinha? Mas sem se fazer notar, a clausura maior não são as paredes que delimitam

nosso espaço e, sim, no mundo obscuro de uma touca, um lenço, uma bandana ou nos chapéus-cogumelo – marcas registradas desta tribo culinária.

Antes de continuar essa elucubração sobre o mundo sob uma touca, a estória de chapéus-cogumelo merece um capítulo à parte: com a derrocada do império bizantino pelos turcos na Idade Média, os grandes cozinheiros, perseguidos pelo pecado da gula, esconderam-se entre os monges e adotaram suas vestimentas como disfarce, inclusive o seu chapéu negro em forma de cogumelo. Quando os descendentes e pupilos destes alquimistas voltaram para suas cozinhas, levaram consigo esses chapéus, só que brancos, para não serem confundidos com os religiosos.

Filosofando mais uma vez, esses cha-



péus-cogumelo, batizados de toque blanche, fizeram da profissão de cozinheiro praticamente uma religião dedicada ao pecado da gula... Muitos veem como principal função do chapéu evitar que os imundos cabelos dos chefs, e de todo os habitantes deste “eco-sistema” que vive nas cozinhas, mergulhem em alguma panela!

Será que quando nossos pratos são servidos em magníficos bufês, com apresentações dignas de Carême – aliás, o primeiro cozinheiro a adotar oficialmente o toque

blanche – os convidados com penteados esvoaçantes não correm o risco de ter um fio dos limpíssimos cabelos lançado sobre alguma salada caprese ou no molho Dijon? Nada difícil, mas no inconsciente coletivo, o cabelo vem sempre da cozinha, mesmo que todos ali sejam carecas ou usem lenços hermeticamente vedados sobre o couro cabeludo.

Nenhum destes comensais cabeludos consegue imaginar como é a vida sob essas toucas! No comando da cozinha, sob o toque blanche, temos que ter a determinação de um leão, sem juba, o ritmo do Bob Marley, sem dreadlocks, o charme da Gabriela de Jorge Amado, careca, a força de Sansão, sem Dalila, a megera da tesoura. Somos os “sem cabelo”, os “entoucados”, seres diferentes do que somos no convívio social.

Todos conhecem, ou almejam conhecer, os chefs das cozinhas onde frequentam, seja no bufê do almoço ou no restaurante com “pedigree” escolhido a dedo ...

Está gostando da história? Acesse o QR Code e continue apreciando essa viagem ao mundo da gastronomia!



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br

BEBIDAS

Por **Eduardo Machado Araujo**The Wine Pub
Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers
edumaraujosommelier@gmail.com
www.vinho365.com.br

Vinhos na Serra da Mantiqueira

Ainda hoje para algumas pessoas é surpreendente saber que o Brasil é um país produtor de vinho e uma surpresa maior saber que produzimos vinhos muito bons. Muitos sabem que o Rio Grande do Sul é o nosso polo vitivinícola e, pelo menos nós aqui em Santa Catarina sabemos, que muito vinho bom é produzido em nosso estado. Mas, para um país com pouca história na produção e consumo de vinho, somos um país com muita diversidade. Produzimos vinhos de todos os estilos e com as mais variadas uvas e, ainda mais, produzimos vinhos nas mais variadas regiões, algumas pioneiras no mundo, como o Vale do São Francisco, no Paralelo 8 e, especialmente, na região de

Altitude na fronteira entre São Paulo e Minas Gerais. Numa parte do Brasil especializada na produção de café (maior região produtora do mundo) temos um método único para o manejo de vinhedos e que foi desenvolvido por um brasileiro. As tradicionais famílias cafezeiras já estão diversificando sua produção.

No começo do século XIX, o botanista francês Auguste Sainte Hilaire já descrevia as qualidades das uvas colhidas durante o inverno na região. Hoje, com uma técnica especial de dupla poda para inverter o ciclo vegetativo da videira, conseguimos manter características de qualidade encontradas nas melhores regiões produtoras do mundo, com muitas horas de sol, clima seco e



Foto: Reprodução/ Vinícola Guaspari

noites frias. A técnica foi desenvolvida por Murillo Alburquerque Regina durante seu Doutorado na Universidade de Bordeaux, na França, e consiste em enganar a videira com a dupla poda, uma de formação e outra de produção. Isso a faz iniciar seu ciclo de maturação em maio para que os frutos possam ser colhidos no meio do inverno, período que mantém essas características positivas dando ótima concentração de cor e aromas nas uvas.

Na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, em Caldas (MG), existe o Núcleo Tecnológico Uva e

Vinho, que serve como uma incubadora para diversos projetos vinícolas. O resultado é fantástico e comprovado pelos variados prêmios recebidos pelos vinhos mineiros e paulistas. A Vinícola Guaspari, no interior de São Paulo, foi a primeira a levar uma medalha de Ouro no reconhecido Decanter Wine Awards, realizado na Inglaterra, com seu Vista do Chá Syrah, da safra 2012. Na edição de 2017, esse mesmo painel reconheceu cinco rótulos dessas regiões. Entre os 21 rótulos brasileiros premiados, uma quantidade muito significativa e com uma amostra variada entre vinhos tintos e brancos. Aliás, falando em uvas, parece que a Syrah/Shiraz se adaptou muito bem, e produtores como Maria Maria, Casa Verrone e Guaspari produzem excelentes rótulos com essa variedade.

Continue lendo a coluna de vinhos. É só acessar o QR Code!



CONSULTORIA

Recebendo com elegância

Colunista do Imagem da Ilha, Ceres Azevedo lança consultoria personalizada de dicas de cardápios e formas de receber família e amigos em casa

Da redação

Há quase 20 anos trabalhando com gastronomia e eventos, a colunista do Imagem da Ilha Ceres Azevedo decidiu seguir um caminho diferente e lançar seu próprio negócio: uma consultoria. O trabalho consiste em passar dicas de cardápios e formas de receber a família e os amigos em casa. Através de um levantamento de informações das necessidades do cliente, ela desenvolve um trabalho completamente personalizado.

A personalização dos eventos é o principal diferencial da consultoria de Ceres. Cada trabalho é pensado e desenvolvido para o cliente específico, pensando na sua completa satisfação. Ceres também fornece o serviço de “personal partys”, que funciona como uma consultoria com dicas de como organizar festas e fazer a ambientação da casa para receber os convidados usando ao máximo as coisas que o cliente já tem em casa. “A ideia é trabalhar com o menor gasto possível”, explica. Este tipo de consultoria é rápido, normalmente a consultora precisa de uma reunião para levantamento de informações, outra para acompanhamento e algumas horas no dia do evento para a elaboração e últimos ajustes.

CARDÁPIOS DIRECIONADOS

Ceres Azevedo também elabora cardápios para facilitar o dia-a-dia de clientes que necessitam de auxílio para o preparo de alimentos saudáveis em casa e que prezam pelo prazer do momento da refeição em família. Em seu currículo estão cardápios para ocasiões especiais, como jantares, coquetéis, cafés da manhã, brunchs e chás de bebê.

No ano passado, ela lançou um e-book, em que dá dicas culinárias. “Cardápios para receber amigos” possui seis cardápios de jantares completos com drinks, entrada, prato principal e sobremesa. “Os cardápios são um pouco mais elaborados, mas nada complicado de fazer. Nele também dou dicas de como organizar o evento para que no dia tudo saia perfeito. No total são 32 receitas”, conta.

Para adquirir a nova publicação de Ceres Azevedo, “Cardápios para receber amigos”, acesse www.ceresazevedo.com.br.



A consultora trabalha com foco nos detalhes, personalizando e apresentando os materiais que o cliente já possui em casa de uma forma diferente e agradável esteticamente



Ceres faz um levantamento das necessidades de cada cliente e desenvolve um trabalho personalizado, com dicas de cardápios e formas de receber a família e os amigos em casa

DEPOIMENTOS

“Eu contratei o serviço da Ceres para a minha festa de aniversário de 42 anos, pois queria algo elegante, mas ao mesmo tempo simples para receber a família e os amigos. Eu amei tudo! A Ceres é muito talentosa. A decoração estava charmosa, combinando com os pratos servidos. Ela misturou elementos inovadores e captou o espírito do que eu queria. Esse jeito de receber com muito charme é dela.”

Patrícia Zimath



“Eu particularmente sou uma admiradora ferrenha do trabalho da Ceres. Ela tem muito talento e bom gosto, tanto culinário quanto estético. Ela veio até minha casa preparar a festa e arrumou todo o ambiente, renovou com flores e rendas, objetos de decoração que eu tinha guardados ou mal colocados. Ela é uma decoradora maravilhosa! Os meus convidados ficaram muito admirados com o visual encantador que ela organizou. A Ceres tem uma bagagem cultural familiar sobre como receber as pessoas, tanto convidados íntimos quanto mais formais. Para ela, é uma coisa que flui muito naturalmente. Eu aprendi junto, foi uma experiência muito legal que eu aconselho a todos.”

Sissi Diva Lanner



CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora Gastronômica e tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.
Acesse: www.ceresazevedo.com.br



Refeição que aquece o corpo e a alma

Mesmo com pouquíssimos ingredientes, a sopa pode ser uma refeição muito nutritiva

Olá, tudo bem com você? Para alegria de alguns e tristeza de outros, o inverno chegou! É hora de saborear as comidinhas quentes! E como falar em inverno e não se lembrar das sopas, deliciosos caldos e cremes que aquecem o corpo e a alma? Você sabia que a sopa servida com o pão foi a primeira refeição completa da história da humanidade? Basta fazer um caldo com um pouco de água e algum ingrediente para se transformar em uma sopa que aquece e alimenta.

Mesmo com pouquíssimos ingredientes, a sopa pode ser uma refeição muito nutritiva. Você pode aproveitar verduras e legumes que tem casa para preparar um delicioso caldo e convidar até os

amigos para curtir um “momento inverno”. Um prato de sopa, uma fatia de pão e uma taça de vinho e está feita uma saborosa refeição para você se aquecer neste inverno. E que tal uma deliciosa sopa creme de abóbora com gengibre, curry e laranja?

Um ótimo mês de julho e até agosto com dicas para o Dia dos Pais!



A mistura da abóbora com as especiarias torna o creme perfeito para os dias frios

RECEITA

Sopa Creme de Abóbora

Ingredientes:

700g de abóbora, 2 colheres (sopa) de azeite de oliva, 2 colheres (sopa) de cebola picada, 1 dente de alho picado, 1 colher (sobremesa) de curry, 1 colher (chá) de gengibre ralado, 1 colher (chá) de canela em pó, 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja, salsinha e cebolinha verde picadas, sal e pimenta do reino a gosto, 6 xícaras de água quente.

Modo de preparo: Refogue a cebola e o alho com o azeite de oliva. Acrescen-

te a abóbora picada e deixe refogar um pouco. Acrescente a água quente e os outros ingredientes. Deixe cozinhando até a abóbora ficar bem macia. Se precisar, acrescente mais um pouco de água. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador com o caldo do cozimento o suficiente para que a mistura fique cremosa. Volte para a panela e acerte o tempero.

DICA: Sirva com o tempero verde picadinho e croutons para acompanhar!

SABOR FAMILIAR

Comida que conforta

Conceito que ganhou espaço por aqui é ideal para os dias de inverno

Da redação

O *comfort food* ou, comida que conforta, nasceu nos Estados Unidos, no início de 2002, com o intuito de proporcionar alimentos com sabor familiar, encaixando-se perfeitamente aqui para nós, brasileiros. Desde então, o conceito ganhou espaço, tornando-se tendência entre cozinheiros, chefs, restaurantes e até mesmo indústrias de alimentos, que detectaram a busca do consumidor pelas coisas mais simples, naturais e caseiras. O início do inverno, a chegada do friozinho combinando, muitas vezes, com a chuvinha lá fora, é perfeito para uma alimentação que aquece o paladar.

Porém, com aquela sensação nostálgica em provocar sensações e emoções por meio da comida através de pratos que remetam à infância, precisamos ter bom senso e consciência nutricional, e discernir entre comer para ter conforto e comer demasiadamente. Inteligente é saber aliar seu consumo com uma alimentação saudável, e tê-las como parte de uma dieta equilibrada. A nutricionista Adriana Pantaleão dá as dicas:

• **No fondue de queijo**, em vez de somente pão branco utilize as versões inte-

Consumo saudável: use e abuse dos temperos picantes às preparações. Eles dão a sensação de calor e são pouquíssimos calóricos



grais fazendo palatinhos de cenoura, brócolis e tomate cereja;

• **Aquele tradicional bolo** de cenoura pode se transformar num bolo de cenoura funcional com farinha de arroz, leite de coco e fubá;

• **Use e abuse dos temperos** picantes às preparações (pimenta vermelha, pimenta-do-reino, alecrim, manjerona, gengibre, etc).

Eles dão a sensação de calor e são pouquíssimos calóricos;

• **No inverno**, o consumo de frutas geladas diminui, mas podemos saboreá-las de outras maneiras. Ex: Banana assada com canela, maçã assada com calda de maracujá, pera cozida ao vinho;

• **Adicione às sopas** farelo de trigo ou de aveia, assim você terá uma refeição quentinha e rica em fibras. Elas aumentam a sensação de saciedade, ajudam a regular a função intestinal e a manter o colesterol em níveis normais;

• **Aproveite para tomar sopas** deliciosas, aconchegantes e quentinhas. Mas, fuja dos cremes cheios de creme de leite e manteiga, pois são muito calóricos, além de gordurosos e ricos em colesterol ruim;

• **O tradicional chocolate quente** pode ser substituído por chocolate com alto teor de cacau em sua composição. Ou então, substitua o chocolate quente por um chá quentinho, eles ajudam a aquecer o corpo e, alguns, até auxiliam no processo de emagrecimento, ajudam a eliminar as toxinas e são ricos em antioxidantes, além de acelerar o metabolismo.

O tradicional chocolate quente pode ser substituído por chocolate com alto teor de cacau em sua composição



EMPREENDEDORISMO

Trabalho e vontade

De atendente à sócia-proprietária, Juliana Salles possui uma trajetória dentro da rede de restaurantes Outback e prova que é possível chegar onde se deseja

Da redação

A pequena Juliana Salles que saía do ensino fundamental cheia de sonhos talvez não imaginasse que seria sócio-proprietária do restaurante Outback Florianópolis. Mas ela com certeza sabia que trilharia um caminho de sucesso. Aos 14 anos, quis fazer um curso técnico particular, que deveria ser bancado com seu próprio trabalho. Formou-se três anos depois, com a formatura paga por ela e uma viagem programada para estudar inglês em Londres.

Na volta ao Brasil, Juliana passou a trabalhar como gerente comercial em uma empresa. No entanto, a insatisfação com a profissão e o início de um novo sonho - uma viagem para a Itália -, a levaram a procurar um emprego de finais de semana num restaurante, o Outback. Apaixonou-se pela empresa. Após 12 meses trabalhando sem folgas semanais, vislumbrou: "Eu sabia que seria sócia um dia".

Em 2002, Juliana assumiu o trabalho integral no Outback da Zona Leste de São Paulo (SP). Três anos depois foi convidada para ser coordenadora de plantão na franquia de Porto Alegre (RS). Em sete anos foi promovida duas vezes, na última delas, ocupando a gerência. Por fim, foi convidada para ser a sócia do Outback de Florianópolis, em 2012. "Exatamente dez anos depois que eu entrei na empresa. Em 8 de maio de 2012, eu inaugurava o restaurante aqui da cidade".

Para ela, os negócios que são abertos no Brasil ainda são com um pensamento passivo. "O empreendedor não sabe ao certo por que está empreendendo. Normalmente é para ganhar dinheiro e, quando é assim, não dá certo. O dinheiro tem que ser a consequência e não a meta". No entanto, Juliana lembra que esta cultura está mudando. "Ainda vivemos numa sociedade que estranha ver a mulher empreender. Eu tenho 37 anos e vejo um pouco mais além que homens experientes no ramo executivo. Numa reunião, por exemplo, eles falam coisas que eu já estou vendo há tempo", exemplifica.



Há cinco anos a empresária está à frente do restaurante

FILAS DE ESPERA

Para Juliana Sales, o sucesso do restaurante de comida australiana é a localização, dentro do Shopping Beiramar, em uma região de fácil acesso, e a qualidade. "Nós prezamos muito pelos padrões que a rede tem. Isso faz as pessoas voltarem. Temos filas de espera diariamente." E por fim, o treinamento dos 114 funcionários da casa, que conhecem a fundo todos os produtos que são comercializados.

A empresária também incentiva projetos sociais como a ONG Autonomia e o projeto Junior Achievement, oferecendo almoços beneficentes abertos ao público, e apóia o Iron Man, oferecendo jantares aos atletas participantes da prova.

DICAS DA JULIANA

Segundo Juliana Sales, empreender é difícil no começo, mas quem realmente persiste, cedo ou tarde encontra seu caminho. "Empreender é mais que você abrir um negócio, é empreender na vida, ter uma atitude pró-ativa, positiva", afirma.

Confira algumas dicas da empresária para alcançar o sucesso:

Produto certo - Acreditar em si mesmo e na sua ideia não é uma tarefa fácil. É preciso inovar e adaptar o produto à realidade.

Qualidade - O empreendedor não pode abrir o negócio e deixar na mão de terceiros. É importante estar próximo e em constante treinamento com a equipe.

Divulgação - É importante fazer as pessoas conhecerem o produto.

Rede de apoio - Ter alguém para se apoiar e pessoas que dependam dele levam os empreendedores a continuar.

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

É POSSÍVEL MUDAR



ONDE COMER E BEBER BEM

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

BENDITO BENEDITO

O **Benedito Ristobaretto** é um espaço aconchegante e charmoso que oferece gastronomia requintada com harmonização de vinhos. Comandado pelo chef Helton Costa, que possui quase três décadas de experiência na área, o local oferece pratos executivos para o almoço e tem como diferencial o menu do chef. Um dos pratos destaques é a Sinfonia de Frutos do Mar, um mix de ostra, vieira, marisco, camarão e polvo se encontram. O espaço também oferece cafés, doces e happy hour!

O Benedito Ristobaretto

Rodovia SC-401 - 4850, Saco Grande
(interior Shopping Casa&Design)

Fone: 3371-1300

Mais informações: facebook.com/obeneditoristobaretto



ALMOÇO NO ARMAZÉM

O **Armazém Floripa** é o ambiente ideal para quem deseja experimentar uma culinária rica em diversidade cultural! Os cozinheiros adicionam os temperos de suas terras natal: tem mineiro, catarinense e uma baiana. De segunda a sexta-feira entre as 11h e 14h30 é servido o bufê de comida caseira, livre de conservantes e industrializados, com pratos quentes e saladas, – a quilo ou livre, incluindo também **opções vegetarianas (foto)**. Nas noites de outono-inverno, o bufê de sopas é oferecido como opção para o jantar, de segunda a sexta-feira, das 18h às 20h30. O Armazém fica ali na Rua Bocaiúva, bem em frente à Av. Trompowsky, bem fácil de achar!

Armazém Floripa

Rua Bocaiúva, 1959 - Centro
Fone: 3307-4404



REFERÊNCIA EM COZINHA PORTUGUESA

O restaurante **Taberna Ibérica** é referência em culinária portuguesa na cidade. Sob o comando do chef Anderson Antônio, o local oferece um cardápio especial à base de bacalhau, como o **Bacalhau à Moda de Viana (foto)**. Para harmonizar com os pratos, você tem à disposição uma carta de vinhos selecionados e uma das mais lindas vistas da cidade, a Beira-Mar Norte, com uma panorâmica da Ponte Hercílio Luz. 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



NOVIDADE: SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio o "spaghetti", massas preparadas de maneira artesanal com ingredientes selecionados e fresquinhos. A novidade do cardápio é o **Espaguete ao vôngole, com vôngoles (nas conchas), vinho branco e azeite de oliva (foto)**. Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a Milano oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini.

Pizzeria Milano

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



Novo Gastrobar

O nome é conhecido, mas a localização é nova. O agradável e saboroso La Cave Gastrobar está em novo endereço. A estreia no novo espaço, mais amplo e inclusive com estacionamento coberto, acontece a partir do dia 5 de julho. O local é nada mais, nada menos que o piso térreo do finíssimo Koerich Office, com entrada tanto pela Rua Demétrio Ribeiro como pela Av. Mauro Ramos.

Novo espaço

O Grupo Novo Brasil (leia-se P12 e etc.), convida para a inauguração de seus mais novos empreendimentos gastronômicos, a Maremonti Trattoria e Pizza que juntamente com o NB Steak pretendem ampliar o leque gastronômico do grupo. As novas casas se localizam onde até recentemente operava o Toro Steak House.

GASTRONÔMICAS
by Hermann Byron Neto

Adriano Miolo
entre Eduardo
e Fernando
Araujo no The
Wine Pub

Wine tour

Adriano Miolo, o premiado enólogo da marca que leva o nome de sua família, esteve no final de junho em Florianópolis. O tour que promoveu vinhos da Miolo foi realizado The Wine Pub e Bistrot da Praça, ambos no Largo Benjamin Constant. No primeiro, uma conversa informal sobre vinhos com o público, e no segundo um requintado jantar, harmonizado com vinhos da marca. Ao final do evento, Adriano teve uma surpresa: o sommelier Eduardo Araújo, um dos sócios do Wine Pub, trouxe para mesa Lote 43 safra 1999, um vinho de colecionador e um dos ícones da Miolo.

Pizza Americana

O grupo americano Domino's, de tele entrega de pizza, acaba de aterrissar na capital catarinense. O novo modelo de negócio local, amplamente reconhecido a nível mundial, recém se instalou próximo ao Beiramar Shopping.

3.800m² de área de lazer.
Só não tem espaço para o tédio.

JAZZ
CLUB



A ARTE DE VIVER



IMAGEM REAL DO EMPREENDIMENTO



PRONTO PARA MORAR.

AMPLOS APTOS DE 2 SUÍTES COM ATÉ 179 M².

A MELHOR LOCALIZAÇÃO PRÓXIMO À BEIRA-MAR.

UM VERDADEIRO CLUBE EM CASA: 3.800 M² DE ÁREA DE LAZER.

VAGAS EXTRAS DE GARAGEM.

SIMPHONIA
WOA BEIRAMAR

PLANTÃO DE VENDAS:
(48) 3224-1001
AV BEIRA-MAR NORTE 3974



REGISTRO DE INCORPORAÇÃO: 1º OFÍCIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS DE FLORIANÓPOLIS, SOB N° 75.203-R1, DATADO DE 02/06/2011.



VISITE OS DECORADOS.



O Gelato Junino, feito com pinhão, vinho tinto, especiarias e tâmara, é um dos produtos especiais da estação

CIDADE

No inverno tem sorvete? Tem sim, senhor!

Gelaterias da Capital ousam no cardápio e inventam receitas inovadoras sem fugir de seu produto principal

Da redação

O sorvete sempre foi sinônimo de calor e verão, não é verdade? Mas há uma tendência no país, e que promete manter essa delícia adorada por crianças e adultos durante o ano inteiro: são as gelaterias gourmets. Além de encantar pela diversidade de sabores que oferecem, elas primam pela qualidade dos ingredientes que utilizam em suas receitas produzindo o gelato, versão italiana do sorvete. Para o inverno, a ideia é continuar inovando. Vamos conferir?

Especialidade dos italianos, o gelato é preparado diariamente, sempre com ingredientes frescos. À mistura líquida, composta por água e açúcar, acrescenta-se o leite e também o sabor. O equilíbrio entre o teor de água e de açúcar, aliás, é essencial para garantir a textura de um verdadeiro gelato. A paixão italiana por sorvete é tamanha que o consumo é cerca de três vezes maior que no Brasil, onde são ingeridos aproximadamente seis litros per capita por ano, segundo a Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes – ABIS.

Localizada em frente à praça do Itacorubi, a Mondì nasceu de uma vivência ro-



mântica do casal Nina Rosa e Christian, ele italiano de Roma. Os dois se conheceram nas férias dele aqui na Capital e logo foram viver juntos na Itália. Lá, a brasileira viu que os gelatos eram uma experiência única. “Era como voltar à infância, tomando sorvete no parque”, ela lembra. Logo que retornaram ao Brasil começaram a projetar

o sonho de abrir a gelateria. “Queríamos prover uma experiência única, seja na qualidade dos sorvetes, seja no espaço aberto e acolhedor”, Nina conta.

Christian é o responsável pela produção dos gelatos, sem corantes e conservantes, sempre feitos na hora. A cada dia eles in-

ventam novos sabores. Para este inverno a novidade é um gelato mais cremoso, com a consistência de mousse. O Gelato Junino, edição especial para as festas de junho continua sendo produzido em julho. A receita leva pinhão, vinho tinto, especiarias e tâmaras.

PARA HARMONIZAR

Pistache, doce de leite, chocolate belga. A procura por esses sabores acontece o ano todo e, por isso, eles permanecem na vitrine da DiPanna, na Lagoa da Conceição. Porém, com a chegada do frio, algumas alterações são feitas, como a adição de mais sabores à base de leite e chocolate, e até mesmo café. Para harmonizar com os sabores de inverno, a gelateria oferece opções de bolos, como brownie, petit gateau, bolo de cacau zero glúten e zero lactose, bolo sem farinha, entre outros. A diversidade de cafés e chás, e a opção de adicionar chocolate belga dentro da casquinha ou optar pelo exclusivo vulcano – três bolas de gelato acompanhada de uma casquinha com chocolate em erupção, tornam a experiência ainda mais especial nesta estação.

Bolos artesanais quentinhos, como o brownie, harmonizam com os gelatos