

JORNAL images DA ILHA

guia
Gastronômico
VINHOS
Para todos
os bolsos

• Página G3

Foto: Divulgação



Equipamentos permitem apreciar rótulos nobres em taças

CHEGAMOS AO LIMITE?

Com sinais inequívocos de saturação urbana como o trânsito cada vez mais caótico, Prefeitura da Capital impõe limites às novas construções.

• Página 3

auto images

TEST-DRIVE
Design e
versatilidade

• Páginas A2 e A3

Foto: Ceres Azevedo



O Imagem da Ilha avalia, na França o Citroën DS5

> A G E N D A

Confira as atrações que acontecem em Floripa

MÚSICA

Djavan na Ilha

No dia 19 de abril, Djavan apresenta, na Capital, seu novo disco, "Rua dos Amores". No show, no Teatro Ademar Rosa, no CIC, ele combina os novos sucessos "Bangalô", "Pecado", "Já não Somos Dois", "Vive" e "Ares Sutas" com clássicos como "Flor de Lis", "Curumim", "Açaí", "Nem um Dia" e "Se". O músico assina a direção do show e sobe ao palco com uma banda com a qual não tocava há 15 anos. Ingressos:

R\$ 240 (inteira) e R\$ 120 (meia), à venda na bilheteria do CIC, do Teatro Pedro Ivo e no site www.blueticket.com.br. Informações: 3222-9292/ 4062-0065

MUSEU

**Victor Meirelles
fechado aos domingos**

Desde o feriado da Páscoa, a visitação pública ao Circuito de Exposições, do Museu Victor Meirelles, aos domingos e feriados, está temporariamente suspensa. A medida foi tomada pela direção do museu em razão das constantes ocorrências que vêm pondo em risco a segurança dos funcionários e dos visitantes, além dos acervos expostos. A justificativa da instituição é a de que o entorno do Museu, uma área que vem sendo degradada e que tem sido objeto de reivindicações de moradores e comerciantes, nos finais de semana torna-se uma região ainda mais deserta, com ocorrências de roubos e furtos, além de ser um local com grande incidência de usuários de drogas. De segunda a sexta, a visitação está aberta das 10 às 18h e, aos sábados, das 10 às 14h.

FEIRA

Semana do Livro infantil

A 4ª edição da Semana Municipal do Livro Infantil, promovida pela Secretaria de Educação de Florianópolis (SME), acontece entre os dias 12 e 18 de abril, reunindo diferentes atividades em locais distintos da cidade como escolas, creches, núcleos de educação infantil Sesc, Biblioteca Central, Teatro da Ubro, Hospital Infantil, Unisul, Barca de Livros, entre outros. O evento, com correalização do Sesc/SC, terá lançamento de livros, varal literário, contação de histórias (foto), filmes e espetáculos teatrais. No ano passado a iniciativa atendeu cerca de 37 mil pessoas. A programação completa está em <http://www.pmf.sc.gov.br/entidades/educa/>.



EXPOSIÇÃO

30 anos de fotografia

Fotos: Divulgação



A fotógrafa Lair Leoni Bernardoni apresenta a mais completa retrospectiva da sua carreira na exposição "Pinceladas de Luz – 30 anos de Fotografia", entre os dias 12 de abril e 12 de maio, no Museu de Arte de Santa Catarina (Masc). A mostra reúne as melhores imagens, objetos e memórias de Lair ao longo de uma trajetória que já rendeu mostras individuais da Grécia ao Canadá, do Chile aos Estados Unidos; campanhas publicitárias; capas de livros, três livros de arte publicados; e um número sem fim de prêmios e homenagens. A curadoria é da escritora Christina Baumgarten, que assina o prefácio do livro homônimo, Pinceladas de Luz.

> CARTA AO LEITOR

As águas de março vieram! Apesar de estar fora da cidade, soube do quase estado de calamidade instalado. Foram duas semanas fora, chuva aqui, neve lá. Nestes 15 dias de férias e de início de primavera lá, nevou em três das seis cidades que passei.

Agora, de volta a Floripa, o encontro de fim de semana com a cidade foi de muito sol. Pessoas passeando na Avenida Beira-mar aproveitando a praia. Distante ficou a Europa gelada deste início de estação. Para nós, uma das melhores épocas do ano, o início do outono.

E por falar em mudança de estação, com a chegada do outono os restaurantes já preparam cardápios para se adaptar à estação e novos espaços são abertos aqui e acolá. Nesta edição, estreamos a seção Espaços Surpreendentes, valorizando os novos, pequenos e interessantes pontos gastronômicos da cidade.

Também na gastronomia, abordamos um tema que começou em Coqueiros, as vias gastronômicas, e que agora se expande para outros cantos da cidade. A parceria Acif/Sebrae/Abrasel deve ajudar a consolidar a valorização da gastronomia local e do turismo da cidade. As novas vias têm endereços definidos, alguns pela sua própria geografia como é o caso do Ribeirão da Ilha com a Rota das Ostras. O tema já foi abordado em edições anteriores, pontuando áreas como a rua Boicaiúva e o Canto da Lagoa. Resta apenas integrar empresários e mídia para divulgação mais constante dos espaços.

No Caderno Auto Imagem, aproveitando a minha viagem de férias, viabilizamos um test-drive com o novo ícone de design da Citroën, o modelo DS 5, recém importado para o Brasil, mas que foi avaliado no final de março, pelas estradas francesas.

**Boa leitura!
Hermann Byron**

Troca de endereço

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

COLABORAÇÃO

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

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

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

Beiramar Shopping: CaféFanny
Shopping Iguatemi: Bossa Café (1º piso)
Lagoa da Conceição: Farmácia Pinheiro

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas no Jurerê (Open Shopping)
SC-401: Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta, Parque São Jorge, Santa Mônica e Lagoa da Conceição (Condomínio Saulo Ramos).

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Carla Pessoto - **Textos:** Carla Pessoto, Elida Hack Ruivo, Gabriela Morateli e Daniela de La-Rocque - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Carla Pessoto e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Atualização do site** (www.imagemdailha.com.br): - **Jornalista responsável:** Carla Pessoto - - JP
Tel. comercial: (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 9162 8040 - e-mail: hb@imagemdailha.com.br
Telefone Redação: (48) 3028 3778 - **Impressão:** Diário Catarinense

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

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

> C I D A D E

“É preciso diminuir o ritmo”

Prefeitura anuncia maior rigor na condução dos processos de ocupação urbana da cidade

Carla Pessotto

O crescimento desordenado de Florianópolis não é novidade. Há pelo menos uma década, os moradores convivem com o agravamento do trânsito caótico e alagamentos cada vez mais frequentes, dois exemplos de que algo está muito errado. O sinal de alerta dado pela administração municipal no início de abril, com a divulgação de cancelamento de alvarás já concedidos e um maior rigor na concessão de novos, porém, expôs uma nova faceta da questão, a inexistência do real dimensionamento do problema: a cidade chegou ao limite de expansão?

“Não é possível responder agora, pois ainda não temos informações técnicas sobre isso, mas a partir das dificuldades enfrentadas pelo cidadão, no dia a dia, sabemos que é preciso diminuir o ritmo”, afirma o arquiteto Dalmo Vieira Filho, secretário de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano (SMDU) e superintendente do Instituto de Planejamento Urbano (IpuF). O prefeito Cesar Souza Júnior (PSD) foi além: “A farra acabou”, decreta.

O “fim da farra” foi sinalizado com três medidas que, segundo Vieira Filho, são necessárias para “fazer frente” ao momento atual da cidade: a suspensão das construções de até 2,4 mil m² quadrados e dois pavimentos na Lagoa da Conceição; a criação de uma comissão que está analisando caso a caso os pedidos de alvarás para as obras nas mesmas dimensões na Costa e Canto da Lagoa, Daniela, Sambaqui, Ponta do Sambaqui, Orla de Santo Antônio de Lisboa e Ribeirão da Ilha – todas elas consideradas “mais sensíveis”, e a aprovação do Plano Diretor, novela que já se arrasta há quase sete anos.

Para o presidente do Sindicato da Indústria da Construção Civil (Sinduscon), Helio Bairros, os critérios para a suspensão de novas construções precisam ser melhor definidos. “Não podemos simplesmente dizer que uma área acima de 2 mil m² é mais ou menos prejudicial do que uma de mil metros ou menos. Se não pode construir, não pode construir nem um metro”, argumenta.

Além dessas ações, outra iniciativa é o cumprimento, de forma mais rigorosa, de regras já existentes no Código de Obras e nos dois planos diretores em vigor (o dos balneários, de 1985, e do distrito-sede, de 1997) para a liberação de novos empreendimentos residenciais ou comerciais, que tem im-



Foto: Arquivo/Imagem da Ilha

Lagoa da Conceição, uma das áreas consideradas mais sensíveis, tem restrição para novas construções

pacto na vizinhança como falta de vagas para o estacionamento ou a maior distância entre os edifícios

CLANDESTINOS

As ocupações clandestinas em áreas como o Maciço do Morro da Cruz, Sul da Ilha e Vila Arvoredo (ex-favela do Siri) e kartódromo, em Ingleses, também estão na mira da administração municipal. A questão é que não se consegue conter os avanços, pois

não há fiscalização que dê conta da demanda. “Na Vila Aparecida, incluída no PAC 2, foram cadastradas 800 famílias, hoje já são 1,2 mil instaladas ali. É como enxugar gelo”, afirma o secretário de Habitação e Saneamento, Rafael Hahne. Segundo ele, a cada grupo de dez famílias que constrói novos barracos, o custo de implantação do projeto aumenta R\$ 1 milhão. Para mudar esse cenário, entre as ações previstas está a ampliação do quadro de colaboradores da SMDU e do IpuF, com contratação, via concurso público, 30 novos fiscais até setembro – ante aos 20 que atuam hoje.

SAIBA MAIS

- Dos 150 alvarás concedidos no último semestre de 2012:
- 90 foram suspensos temporariamente e precisam ser adequados.
- 33 estão anulados ou cancelados por não atenderem a legislação.
- 27 foram mantidos por atenderem todos os requisitos.
- Entre os alvarás cancelados, está o projeto do Parque Hotel Marina - Ponta do Coral. A Hantei, construtora da obra, anunciou que irá recorrer da decisão.



Foto: Mauro Vaz/Divulgação

Rafael Hahne, João Amin, Cesar Souza Jr e Dalmo Vieira Filho: a farra acabou, diz Executivo

Plano diretor: nova tentativa

O ex-prefeito Dário Berger (PMDB) governou a cidade por oito anos e não conseguiu aprovar o novo plano diretor. Na primeira gestão, o processo foi encaminhado, com a realização de mais de 1,4 mil reuniões, incluindo 36 audiências públicas e encontros técnicos, e a produção de um documento de cerca de 500 páginas, com as macro-diretrizes nos eixos ambiental, de mobilidade e ocupação no solo. “No segundo mandato, a gestão do processo se tornou política e não evoluiu mais”, afirma delegado da Polícia Federal Ildo Rosa, que acumulou a superintendência do IpuF e a Secretaria de Segurança Pública entre 2006 e 2008.

Agora, segundo Dalmo Vieira, a intenção é mandar o projeto de lei para a Câmara de Vereadores entre julho e setembro, com uma expectativa de aprovação ainda este ano. “Antes de 15 de abril o núcleo gestor irá iniciar o trabalho, com o foco de, a partir desse primeiro encontro, apontar formas de tornar os procedimentos mais objetivos”, diz. Para ele, o grande diferencial entre os dois períodos é o comprometimento do Executivo e do Legislativo em torno da aprovação. Presidente da Câmara, Cesar Faria (PSD), compartilha do sentimento. “É consenso entre os vereadores em fazer uma tramitação mais célere”, diz, mas avisa que a Casa também irá promover audiências públicas para discutir o assunto com a população e buscar suporte legal e técnico em entidades como UFSC e OAB/SC.



Ovo de Colombo

Raimundo Colombo descobriu o Ovo de Colombo, uma famosa metáfora do folclore italiano para referir-se a soluções muito difíceis de se chegar, mas que, quando reveladas, mostram-se, paradoxalmente, óbvias e simples. O Ovo de Colombo do governador chama-se Programa Badesc Cidades Juro Zero, que pode atender os 295 municípios catarinenses. A previsão, neste primeiro ano, é que sejam repassados R\$ 350 milhões para o desenvolvimento das cidades.

Na ativa

O ex-senador Jorge Bornhausen, 76 anos, continua atuando intensamente, e com paixão, nos bastidores da política catarinense e nacional. Após decidir que estará ao lado do governador de Pernambuco, Eduardo Campos, na parada de 2014 pela presidência da República, o "kaiser" se ocupa, agora, na costura de alianças dentro de Santa Catarina. A noiva na maioria dos municípios deverá ser (já quase o é) o PMDB.



Médicos

Dos 12.497 médicos que atuam em SC no momento, 7.992 são especialistas (63,95%) e 4.505 generalistas (36,05%). Dentre os 27 estados, SC tem a quarta melhor densidade de médicos especialistas. Quase metade dos profissionais da área em atividade no Brasil não possui um título de especialista. Assim, podem exercer qualquer ramo da medicina, o que acaba expondo a população a um atendimento menos qualificado.

Impunidade

Dezenas, talvez centenas de prefeituras, foram relaxando. E o resultado está aí: suas praças têm sido tomadas, principalmente à noite, por grupos de jovens ingerindo bebidas alcoólicas, consumindo drogas e abusando do som automotivo. Uma das primeiras reações está acontecendo em Brusque com lei, aprovada por unanimidade na Câmara de Vereadores, que proíbe aquelas liberalidades em espaços públicos e estacionamentos do Fórum, Legislativo e Prefeitura.

Valores e desvalores

Enquanto alguns milhares de catarinenses toda semana pagaram para telefonar e votar naqueles jogos do programa "Big Brother Brasil", só 53 mil deles subscreveram abaixo-assinado para encaminhar ao Congresso Nacional – são necessárias 1,5 milhão - que permite iniciar tramitação de projeto de iniciativa popular propondo garantir 10% da receita bruta da União à saúde pública.

EM ABRIL

BAZAR

TRUSSARDI

TUDO EM ATÉ 6X NO CARTÃO

carma - mesa - banho - presentes

WWW.LOJASFLAMINGO.COM.BR

FLORIANÓPOLIS - Avenida Rio Branco, 848 - 48 3222.9582

- Shopping Beiramar 48 3224.4488

- Shopping Iguatemi 48 3239.8272

Rapinagem

Assombra o contribuinte catarinense saber que 14 ex-diretores e funcionários da Casan dividiram entre si R\$ 32 milhões, em 2008 e 2009, dos lucros fictícios da estatal. Estão tendo seus bens indisponíveis. Enquanto isso, a qualidade dos seus serviços continua dos piores. Um simples pedido de ligação de água pode demorar semanas.

Lei anulada

O Supremo Tribunal Federal anulou lei estadual de SC que obrigava a Casan a fornecer água potável em caminhões-pipa quando houvesse interrupção do serviço nos municípios onde detém concessão. A lei, aprovada há 13 anos, foi questionada pelo governo catarinense e estava suspensa desde 2001, por decisão provisória do STF.

Corrupção

Empresário do tipo honesto, que pela primeira vez ganhou concorrência e executou o serviço em Joinville, foi lá cobrar o pagamento, que estava atrasando, inexplicavelmente. No guichê da instituição pública atendida, ficou trêmulo. Na maior cara de pau, foi orientado que, para receber, teria antes que "conversar" com um empreiteiro da Ilha de SC. Hum.....

Papel

Espanta se constatar o êxtase de figuras da mídia florianopolitana desempenhando o papel típico de cafetinas para personalidades nacionais e internacionais, de diferentes áreas, que visitam a capital catarinense. Jogadores de futebol têm atendimento personalizado.

Direitos e deveres

Para reivindicar direitos (ou supostos direitos de alguns) é preciso agredir os direitos de milhares de outros? Uma resposta está na decisão de Justiça do Trabalho de SC, que multou em R\$ 500 mil os sindicatos dos trabalhadores e das empresas de transporte coletivo de Florianópolis pela paralisação de três dias em maio passado.

O bonde passou

Muitos catarinenses se posicionaram contra a vinda da Copa, alegando outras prioridades, como hospitais, creches, segurança pública, etc. O que ocorreu? Foram escolhidas outras cidades do país, que fizeram festas. Agora não adianta lamentar a ausência de todos os investimentos que seriam possíveis com a competição, sem contar que não houve melhoras na rede hospitalar e saúde pública em geral, e na segurança.

Imposição

Nossos estudantes mal sabem as quatro operações, ler e escrever e toda hora há quem queira atulhar os programas escolares com asneiras. A de agora é uma bandeira encampada por um tal de Fórum de Educação de Diversidade Étnico Racial de SC, que exige implementação de lei federal que obriga o ensino da história da África nas escolas públicas e particulares, do ensino fundamental ao médio. Talvez se justificasse na Bahia, cuja população é majoritariamente negra. Aqui não se trata de falta de vontade política para tal. É fala de interesse mesmo.

Máquina inchada

O deputado Sargento Amauri Soares (PDT) fez a contabilidade, já que até ele havia se perdido na conta: a atual estrutura administrativa estadual inchou mais um pouco e soma 64 secretarias até o momento.

> COMPORTAMENTO

Batendo uma bolinha

Entre as modalidades esportivas, cresce o interesse pelo futebol society, que alia exercício físico à diversão

Gabriela Morateli

Por diversão ou para manter a forma, jovens e adultos procuram cada vez mais uma atividade física que proporcione momentos de descontração e intensidade nos exercícios. Mas para isso acontecer, às vezes realizá-la em grupo cumpre melhor o papel do que desempenhá-la sozinho. Buscando a melhor alternativa para fugir do estresse, encontrar os amigos e manter a saúde em dia, uma das opções que está ganhando maior número adeptos na Capital é o futebol society.

Tanto na Ilha quanto no Continente é possível encontrar estabelecimentos que proporcionam a estrutura necessária para a prática do esporte. Além dos campos de grama sintética, característica marcante dessa modalidade, muitos deles oferecem também vigilância 24 horas, atendimento médico, salões de eventos, restaurantes, churrasqueiras, vestiários com duchas, além de playground para os filhos de jogadores brincarem enquanto os pais "jogam uma bolinha". Depois da partida, os amigos geralmente se reúnem para confraternizar.

Dos esportes que pratica, dentre eles, corrida e tênis, o futebol é a grande paixão desde a infância do produtor musical e DJ Renee Mussi Gonçalves, 30 anos. Ele e os amigos criaram um time com um nome bastante sugestivo: "Amigos Futebol Clube". Há mais de dez anos, se reúnem duas vezes por semana para jogar. "O futebol exige paciência, nos ajuda a praticar um bom relacionamento dentro e fora de campo. Nesse tempo em que jogamos juntos, amadurecemos muito", conta.

A VEZ DAS MULHERES

Umam vão para assistir os namorados e maridos jogarem. Outras, decidiram entrar em campo. Há seis anos, a empresária Gisele Souza Araújo, de 32 anos, joga



"Amigos Futebol Clube": grupo criado há dez anos se encontra duas vezes por semana

futebol num time só de mulheres. "Além de melhorar o condicionamento físico, a mulherada se diverte", conta. Gisele, que também é praticante de corrida e se prepara para disputar uma meia maratona na Europa, vê os dois esportes como aliados. "Os treinos de futebol me ajudam a melhorar o desempenho ao correr", argumenta. A administradora Karina Pavei, também de 32 anos, joga futebol com as amigas há cerca de um ano e meio. "Jogar é muito mais que um exercício pra mim, é uma maneira de eu e minhas amigas colocarmos a conversa em dia", diz.

VISÃO DE NEGÓCIO

Há quinze anos, visando um negócio lucrativo e inovador, já que naquela época não existiam locais apropriados para os times jogarem futebol society, a empresária Áurea Cristina Beltrão Campos abriu um centro esportivo no bairro Saco Grande. "A ideia surgiu na reunião de amigos que jogavam bola e não tinham

um lugar para confraternização com a família e o futebol", relembra.

Assim como Áurea, o empresário Jaldir Fernando Mattos comanda um complexo de campos da modalidade, na SC-401. Segundo ele, a procura por horários, principalmente os noturnos, é grande e às vezes não pode ser atendida. "Quando isso acontece, recomendo os amigos que também têm quadras". Como diferencial, o empresário oferece assessoria técnica para interessados em abrir um negócio como o dele em outras cidades do Estado.



Fotos: Gabriela Morateli

Gisele Souza Araújo: treinos no futebol colaboram com um melhor desempenho nas corridas

SAIBA MAIS

O futebol society, que também é conhecido como "futebol sete", tem algumas peculiaridades em relação ao disputado em campo. As diferenças incluem o número de jogadores (sete ante aos 11), a dimensão do campo, o tipo de piso (sempre de grama sintética) e o tamanho da bola, que é menor e mais pesada.

ONDE JOGAR

- Pkm8 – Rodovia SC – 401/Santo Antônio de Lisboa: 3235-2193
- Categeró Centro Esportivo – Saco Grande: 3238-2203
- Paula Ramos Esporte Clube – Trindade: 3234-4100
- Arena Futebol Indoor – Estreito: 3244-8008

ALL TIME
OUTLET

ATÉ
50%

PERMITA-SE
SOFISTICAR
POR MENOS.



SIERRA
MÓVEIS

ALL TIME OUTLET, permanente no 2º piso da Sierra Móveis Centro.
R. Visconde de Ouro Preto, 431, Centro, Florianópolis. | 3024-1266 | sierrafin.com.br

> EXPOSIÇÃO

Volta ao mundo

Viagem de mais de mil dias por 60 países, realizada por catarinenses, é contada por meio de fotografias

Fotos: Divulgação

Da redação

Por quase três anos, entre fevereiro de 2007 e dezembro de 2009, o casal de namorados Roy Rudnick, 38 anos, e Michelle Francine Weiss, 28 anos, de São Bento do Sul, viveu dentro um motor-home, percorrendo 60 países cinco continentes, conhecendo novas culturas e fotografando. O resultado da expedição pode ser conferido na exposição "Mundo por Terra", até o dia 30 de abril, no Continente Park Shopping.

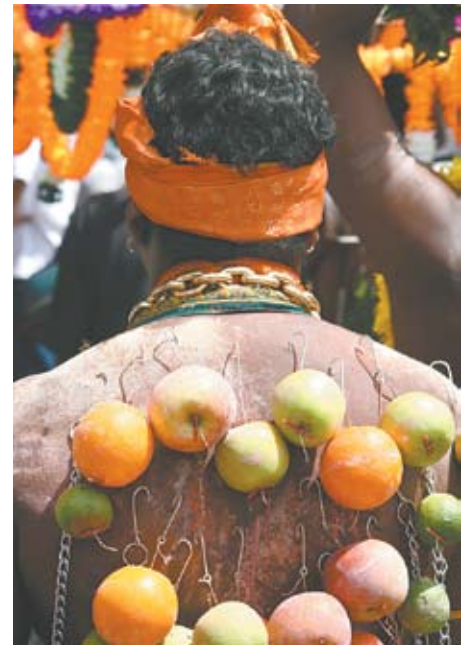
"O grande aprendizado da viagem é que é possível viver intensamente, com menos apelo material", conta Roy, que é administrador de empresa especialista em marketing. "Nós vivemos todo esse tempo dentro de um carro, mas escolhemos o quintal de casa", completa.

Com a namorada Michelle, arquiteta, foi feita a opção de fugir de roteiros turísticos tradicionais, priorizando culturas diferentes das que estão acostumados: foram 11 meses na África, dez na Ásia,



cinco na Oceania, outros cinco na América do Sul e apenas dois meses e meio na Europa, percorrendo cerca de 160 mil quilômetros e conhecendo países como Mianmar, Camboja, Nepal, Etiópia e Burkina Faso.

Das mais de 50 mil imagens capturadas, 60 foram selecionadas para compor os painéis da exposição. A expedição também rendeu um livro homônimo (384 páginas, R\$ 49,00), que está à venda na Livrarias Catarinense do shopping.



Festival hindu na Malásia (alto), jovem tailandesa: retratos de culturas distintas as do Ocidente

SERVIÇO

O quê: exposição 'Mundo Por Terra'
Quando: Até 30 de abril, segunda a sábado, das 10 às 22, Domingos e feriados, das 11 às 22h.

Onde: Boulevard, do Continente Park Shopping

Quanto: Gratuito

ECONOMIA VERDE E SOLIDÁRIA. ATÉ 300 MIL REAIS PARA PEQUENAS COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES.



Quando uma ideia inovadora encontra cooperação e oportunidade, o resultado é desenvolvimento. Programa Economia Verde e Solidária. É o Governo do Estado, em parceria com o BNDES, oferecendo até 300 mil reais para que pequenas cooperativas ou associações possam se modernizar, crescer e produzir mais. Participe. Baixe o edital no site evs.sc.gov.br ou ligue (48) 3665-4870 para mais informações.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Acesse www.imagemdailha.com.br
e surpreenda-se com a Versão Digital

7

verde & cia
garden center

Taça de cristal

A economista Francine Mendes e sua sócia Manuela Meller abrem ainda esse mês, no Beiramar Shopping, a primeira loja da grife carioca Maria Filó em Santa Catarina. Na inauguração, haverá degustação de vinhos da Villa Francioni - tudo em sintonia com o nome da coleção de inverno, "Santé" (saúde em francês), numa referência ao mundo dos vinhedos.

Sete mares

O encontro dos Bornhausen, na Pousada Ilha do Farol, em Bombinhas, reuniu várias gerações - desde os mais jovens ao decano Paulo Konder Bornhausen, de 83 anos.

A festa incluiu a exibição de um vídeo contando a história da família a partir da chegada do imigrante Jacob Bornhausen, ainda menor de idade, ao porto do Rio de Janeiro. Segundo PKB, reza a lenda que ele veio da Europa escondido dentro de um barril.

Elas voltaram

As polêmicas "cerquinhas publicitárias com árvore dentro" voltaram a brotar nas calçadas e canteiros da cidade. Quatro delas acabam de ser "plantadas" em plena Avenida Beira-mar, na calçada em frente à Praça Esteves Júnior. Mais um punhado apareceu do dia pra noite nas imediações do Majestic.

Detalhe: o contrato firmado na gestão anterior permite que a empresa responsável coloque plaquinhas até em árvores já plantadas pela Prefeitura. Só falta cercarem a figueira da Praça XV!

Má gestão

A cantora Dionne Warwick, que fez um show memorável em Florianópolis em agosto de 2011, pediu falência.

Com mais de 50 anos de carreira e 66 milhões de discos vendidos, a artista tem hoje um patrimônio equivalente a apenas R\$ 51 mil - e uma dívida com o fisco americano superior a US\$ 10 milhões.



Foto: Fernando Willadino/Divulgação

Tavane Sakamoto, nova gerente de marketing do Iguatemi, e José Alberto Leal, gerente geral do shopping, em recente evento que movimentou a Ilha

Terra adubada

Kadu e Andréa Coelho agora têm refúgio próprio para curtir os finais de semana junto à natureza. O casal acaba de comprar um sítio do empresário Nelson Moraes (leia-se Hantei), em Ratonés.

Sed lex

Uma sessão solene no auditório da OAB, dia 5, marcou a instalação e posse dos primeiros acadêmicos da Academia Catarinense de Letras Jurídicas. À frente da nova entidade está o professor Cesar Pasold, autor de 15 livros e coautor em outros dez.

Hora do bis

Pouco mais de dois meses depois de terem se apresentado no carnaval de rua de Floripa, o cantor Latino e a banda Monobloco estão voltando à cidade. Os shows serão no próximo dia 13, na Passarela Nego Quirido, dentro da programação do "Circuito Skol Facul".

Foto: Mariana Boro/Divulgação



O arquiteto Roberto Rita e o anfitrião, empresário Carlos Machado, em noite de lançamento na loja-conceito da Altamiro Guimarães

10 MEGA
PELO PREÇO DE 1 MEGA

R\$ 29,80/MÊS

+ ANTIVÍRUS E WI-FI GRÁTIS

NO NET COMBO HD, POR 5 MESES. APÓS, R\$ 59,90/MÊS.

PACOTE NET COMBO HD POR R\$ 159,90/MÊS.

4004-8844

www.netcombo.com.br



Para satisfazer o leitor

Bibliotecas públicas da Capital projetam investimentos para melhorar atendimento e fidelizar usuários

Foto: FCC/Divulgação

Elida Rack Ruivo

Em um mundo cada vez mais digital, muitos anunciam a morte do livro impresso, a ser substituído pelos e-books. Mas, considerando os investimentos previstos para as duas maiores bibliotecas públicas de Florianópolis, abertas à comunidade – a Estadual e a da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) –, esse futuro ainda está distante. Melhorias na infraestrutura física, ampliação do acervo e implantação de sistemas de consulta estão entre as ações que devem garantir melhor atendimento e a fidelização dos usuários. “O avanço da tecnologia não eliminou o contato com o papel, que ainda é muito valorizado”, afirma Patrícia Firmino, administradora da Biblioteca Pública Estadual.

Praticamente abandonada por diferentes gestões do governo estadual, o que gerou críticas severas por parte dos usuários, escritores e intelectuais da cidade, a Biblioteca Pública, localizada na Rua Tenente Silveira, no centro da Capital, agora pode recuperar seu prestígio de outrora. O prédio onde funciona desde 1979 deve passar por uma grande reforma, com um investimento de mais de R\$ 2 milhões.

De acordo com Patrícia, a obra vai beneficiar usuários e colaboradores. “Haverá grandes mudanças: vamos incluir uma área de café, um espaço para deixar jornais e revistas atuais para leitura e ainda vamos ampliar a área dos periódicos, que passa a ser no subsolo”, adianta. Patrícia assumiu a gestão em 2012 e, desde então, 5 mil títulos já foram renovados na entidade, que mantém um acervo de mais de 150 mil exemplares dentre livros, documentos e periódicos.

Entre as áreas mais procuradas, segundo ela, estão a sessão infanto-juvenil e o setor de obras raras. Além desses, uma sessão oferece variados títulos e braile, concedidos pelo Governo Federal. A biblioteca também já adquiriu 40 exemplares de cada título do Vestibular 2013 da Universidade Federal de Santa Catarina. “A procura por estes livros é muito grande”.

Biblioteca Pública Estadual em imagens interna e externa: R\$ 2 milhões devem ser investidos em obras de infraestrutura



Foto: Márcio Henrique Martins / FCC/Divulgação



OUTRAS BIBLIOTECAS

UDESC: localizada no campus da Universidade do Estado de Santa Catarina, atende aos acadêmicos com a disposição de 207,5 mil exemplares.

Municipal Barreiros Filho: fundada em 1956, funciona na rua João Evangelista da Costa, 1160, no Estreito. Possui acervo de cerca de 75 mil títulos, incluindo obras literárias de autores catarinenses.

Casa da Memória da Fundação Municipal Franklin Cascaes: funciona na Padre Miguelinho nº 58, Centro. Tem acervo de 4,6 mil itens, entre livros e recortes de jornal, relacionados à história social e cultural da cidade.

Universitária reúne acervo de mais de 700 mil títulos

A Biblioteca Universitária (BU) da UFSC, inaugurada em 1976, ocupa uma área superior a 9,1 mil metros quadrados do campus. A imensidão é proporcional ao tamanho do acervo que passa de 700 mil títulos considerando livros, documentos e periódicos. Apesar de não apresentar problemas de infraestrutura, o prédio passará por reformas em breve para ampliar as áreas de consulta e acervo. “Alguns departamentos da universidade ocupam salas aqui. Com a conclusão de algumas obras que vêm ocorrendo no campus, estes departa-

mentos serão transferidos e nossa área ampliada”, antecipa Dirce Maria da Silva, diretora da BU.

Em breve, a unidade implementa também as atualizações em seu software de pesquisa o Pergamum, que, de acordo com Dirce, terá melhorias na interface e no desempenho. “O usuário terá à disposição mais funcionalidades que facilitarão a pesquisa”, avalia a diretora. “Nossa equipe neste momento passa por capacitação para operar o sistema que será convertido para a web”, completa.

Apenas em 2012, quase de 1,5 mi-

lhão de usuários passaram pela biblioteca central da UFSC, que mantém uma rede de unidades em todo o Estado. A renovação do acervo ocorre após a análise da Comissão de Seleção e Aquisição, que reúne representantes de todos os centros acadêmicos da universidade. “A biblioteca não possui orçamento próprio e as despesas são incluídas no orçamento geral da UFSC. Definimos quais livros são pertinentes de ser adquiridos e quantos exemplares, levando em conta as diretrizes do Ministério da Educação e Cultura”.

ENERGIA.
DO BERÇÁRIO À FACULDADE.

Sistema de Ensino
Energia
www.energia.com.br

neovox

guia Gastronômico

Foto: Marcelo Lourenço/Divulgação

DIRETO DO CAMPO
Frutas e Verduras
Todos os dias
R\$ 1,39KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônoma
Fone: 3228-8674

Cupim do Mirantes Grill: aparência e sabor não deixam nada a desejar ao assado na churrasqueira

DIRETO DO FORNO

Forma de preparo é alternativa para aqueles que não dispõem de uma churrasqueira

• Página G5

VINHOS
Novidade
bem-vinda

Foto: Divulgação

• Página G3



Equipamentos permitem degustar rótulos nobres em taças

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

E-mail: ceresazevedo@gmail.com

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



> VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: eduardomachado@hotmail.comSite: <http://www.vinho365.com.br>

Fone: 3234-1296



O encanto de novos ares, aromas e sabores

Acabei de chegar de viagem programada há algum tempo, mas que só agora consegui realizar, depois de organizar o trabalho e fugir por 15 dias.

O roteiro foi planejado para ser curtido e degustado minuto a minuto pelos vinhedos da França e, claro, dois dias em Paris.

O início foi em Berlim, para visitar o Leonardo, nosso filho que está lá há seis meses. Ah, que abraço gostoso, que dias deliciosos... Berlim é o máximo! Super cosmopolita, a gente respira cultura por todos os lados. A convivência do antigo (que resistiu à guerra) com o novo, o moderno, é realmente deslumbrante. A cidade estava coberta de neve, linda. Muita gente jovem na rua. Tudo de bom.

Foto: Hermann Byron

tadoras, Riquewihl foi uma delas. Parece coisa de filme. Uma volta ao passado e muito, muito charme nos bares e restaurantes até mesmo estrelados pelo Michelin.

Em Colmar, dois dias deliciosos. O centro histórico também medieval é dividido por um canal, chamado de Pequena Veneza. Um entremeado de ruazinhas com lojas de moda, antiguidade, decoração, pâtisseries, boulangeries, charcuteries, chocolateries, cafés, casas de chá e restaurantes charmosos e deliciosos. Além de igrejas e monumentos encantadores. Ah, faltou falar do foiegras. Tudo isto convida você a caminhar, caminhar e caminhar, descobrindo aos poucos as delícias e maravilhas da cidade.

De lá fomos ao encontro dos vinhedos da Côte d'Or; berço e excelência do Pinot noir e Chardonnay e, finalmente, chegamos em Beaune, capital do vinho da Borgonha.

Beaune é elegante e chique. Até o mercado (feira) que tem todo o sábado no centro da cidade é puro charme.

Tudo é lindo e a gastronomia maravilhosa! Alguns restaurantes estrelados brilham na cidade e nós não poderíamos deixá-los fora do roteiro.

Gastronomia fantástica, chocolates, pães e doces de suspirar, champagnes e vinhos para acalantar a alma e brindar a vida. Depois de tudo isto, rumo

a Paris ainda passamos por Dijon e mais vinhedos e cidadezinhas medievais. Um presente para os olhos e para o espírito.

Assim foi a viagem com destino final em Paris para rever a cidade e fazer umas comprinhas nas lojas do Marais que são tradição em panelas e acessórios para a arte de cozinhar.

Nas próximas colunas vou falar de alguns lugares em particular: Restaurantes estrelados, chocolates, foiegras, vinhos, champagne, pâtisseries e boulangeries, lindas famosas e deliciosas!

Fico por aqui e nos encontramos em maio com algumas histórias desse roteiro de viagem!

Um ótimo mês a todos!

Produção orgânica e biodinâmica

Você é o que você come, mas também o que bebe. Essa é uma das prerrogativas de uma nova onda de produtores de vinho ao redor do mundo para transformar a produção de uvas e, conseqüentemente de vinho, em orgânico ou até mesmo biodinâmico.

Nos primórdios das produções agrícolas e também nos primeiros vinhos produzidos ao longo dos séculos, o homem não tinha conhecimento sobre as diferentes influências que havia sobre uma produção, principalmente quando falamos na parte de defensores agrícolas, fungicidas e na microbiologia. Tudo foi evoluindo a partir do conhecimento empírico, observando o ciclo natural, a influência do clima, solo e até mesmo dos astros. Os vinhos eram produzidos de forma rústica, aromatizados, "vedados" com óleo ou resina de árvores e não havia garrafas, rolha e muito menos o anidrido sulfuroso, o conservante mais utilizado no meio vinícola.

O consumo de produtos "naturais" com conceito de produção orgânica vem ganhando destaque pelo mundo com as pessoas cada vez mais preocupadas com o passivo deixado pelo uso de defensores e produtos químicos.

Uma das vertentes mais interessantes e, também, controversas, é a filosofia do biodinâmico, introduzida a partir das ideias e da filosofia antroposófica de Rudolf Steiner, filósofo e esotérico austríaco que sugeriu o conceito da dinâmica da vida, dando ênfase em dar vida aos solos que serão utilizados para o cultivo, nesse caso da uva, ao contrário de solos estéreis pelo uso de defensores agrícolas. O início de tudo se dá com o cultivo orgânico, sem utilizar qualquer aditivo que não seja natural. Ele vê uma área de plantio como um sistema vivo e coeso, leva em conta o equilíbrio entre as forças materiais da terra e as forças energéticas dos astros, criando um ecossistema equilibrado.

Pode parecer loucura, uma seita, mas os produtores biodinâmicos afirmam conseguir observar claramente uma

plantação mais viva, mais feliz, gerando vinhos mais típicos e exprimindo melhor o local onde é produzido.

Entre as práticas do biodinâmico estão os preparos naturais, que são numerados de 500 a 508 cada um, identificando um composto diferente, sendo os dois primeiros borrifados nas folhas para melhorar seu crescimento. O preparo 501, por exemplo, é uma mistura de quartzo moído com água da chuva colocado dentro de um chifre de boi, que é então enterrado na primavera e desenterrado no outono quando, então, a mistura é borrifada na plantação.

Os seguintes são responsáveis por inocular outros compostos e incluem misturas tão ou mais curiosas envolvendo cascas de carvalho, camomila e até mesmo urtiga. Entre seus objetivos estão a melhora da absorção de nutrientes pelas raízes, eliminação de fungos e pra-

gas e estímulo da fotossíntese. Finalmente, um calendário astrológico é seguido e respeitado, no qual a colheita, vinificação e engarrafamento do vinho se dão em fases corretas da lua, por exemplo.

Sem dúvida, são práticas que deixam qualquer cético, com sérias dúvidas, mas o fato é que alguns dos grandes vinhos do mundo são produzidos assim. Os produtores justificam sua escolha afirmando que tais vinhos são mais vibrantes e de gostos mais intensos, além de que seus métodos tendem a resultar em uvas com a maturação mais completa e correta, na qual o nível de açúcar ideal é alcançado com a maturação fisiológica da uva.

Pontos negativos existem. Alguns produtores mais céticos acreditam que alguns custos não compensam essa filosofia. Um enólogo que trabalhava para uma vinícola francesa transformou a produção em biodinâmica e o gasto com diesel aumentou quase dez vezes por ser obrigado a passar muito mais com o trator pelos vinhedos para aplicar os compostos.

Enfim, como tudo, devemos observar e ponderar os pontos positivos. O fato é que temos vinhos bons e ruins produzidos dessa maneira, exatamente como os que adotam as práticas mais comuns de produção.

"O consumo de produtos "naturais" com conceito de produção orgânica vem ganhando destaque pelo mundo com as pessoas cada vez mais preocupadas com o passivo deixado pelo uso de defensores e produtos químicos"

A colunista em um dos vinhedos da Borgonha

Depois, um final de semana super charmoso em Lausanne e Verbier (Suíça) com amigos, finalmente a França.

Nos despedimos de Leonardo no Aeroporto em Genebra e começamos, então, nosso roteiro enogastronômico, eu e meu marido.

Em Paris, pegamos o carro e partimos rumo à região de Champagne.

Primeira parada, Ay, ao lado de Épernay (adorei!) e depois Reims. Visitamos maisons de Champagne, vinhedos e fizemos muitas degustações também.

De lá pegamos a direção da Alsácia, agora rumo aos vinhedos de Gewurztraminer e Riesling. Até chegar a Colmar, passamos por cidades medievais encan-



> VINHOS

Requinte na taça

Equipamentos permitem degustar rótulos nobres sem a necessidade de investir muito dinheiro nas garrafas

Fotos: Divulgação

Daniela de La-Rocque

Até pouco tempo atrás, o acesso aos vinhos importados mais refinados era quase que uma exclusividade das pessoas de alta renda. Agora, em Florianópolis, alguns restaurantes, supermercados, hotéis e resorts estão disponibilizando a degustação da bebida em taça, nova prática possibilitada por um equipamento que permite preservar a qualidade do vinho sem comprometer as propriedades, conservando-o por muito mais tempo.

Na Capital, são dois equipamentos similares disponíveis, porém com algumas características técnicas diferentes: a Wine Station, comercializada pela Axios, importadora oficial no Brasil, e a Le Verre de Vin, disponibilizada pela Decanter, com sede em Blumenau e gerenciada pelo casal Essenburg, da Essen Vinhos.

As máquinas permitem servir doses em volumes diferentes: degustação (25 ml), meia taça (50 ml) e uma taça (100 ml). Para os estabelecimentos, as vantagens são a redução do desperdício – com o aumento nos lucros – e a oferta de um serviço diferenciado aos clientes, agregando novo valor ao negócio. Já os consumidores têm acesso a uma bebida que, na garrafa, em função do preço, seria mais restrita, e podem ainda fazer diferentes experimentações de harmonização entre o vinho e os pratos escolhidos para a refeição.

Segundo o sommelier Eduardo Machado, da La Paddá, um dos locais que oferecem o serviço, a receptividade entre os clientes tem sido muito boa. “É uma oportunidade de conhecerem diferentes tipos de uvas, safras e regiões distintas e, depois de experimentar, poder escolher com mais segurança o rótulo que querem levar, em garrafa”.

Uma das mais recentes adeptas da nova prática de degustação é a proprietária da vinícola Vinhedos do Monte



Wine Station (acima) e Le Verre de Vin (ao lado) são as duas máquinas disponíveis hoje, na Capital

Agudo, de São Joaquim (SC), Carolina Ferraz. “Em almoços ou jantares, fica mais fácil definir qual será a bebida, cada um dos amigos pode escolher um vinho diferente”, afirma. Já o professor da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Álvaro Serafini, é um grande apreciador de vinhos, interesse que começou quando ainda era jovem, em Caxias do Sul, cidade gaúcha que tem tradição na produção da bebida. “Conheci esse equipamento na Europa e aqui no Brasil tem tudo para se transformar num sucesso, pois podemos satisfazer nossa curiosidade e despertar o paladar”, diz.

Na La Paddá, segundo a gerente Andrea Silva, o consumo da bebida aumentou cerca de 70%. No La Cave, gastrobar recém inaugurado, o diferencial também está ajudando a atrair e fidelizar os clientes, segundo a sócia Isadora Rubim, já que na máquina são normalmente disponibilizados os rótulos mais caros e exclusivos.

COMPARE OS PREÇOS

TARA- PAKAY

Cabernet sauvignon/ Syrah
Grand reserve chileno/ safra top 2008
R\$353,00 (Garrafa)
R\$20,00 (taça de 100 ml)
R\$10,00 (taça de 50 ml)
R\$ 5,00 (taça de 25 ml)

GALATRONA

Vínicula Petrolo
Merlot/ safra 2004
Itália (Toscana)
R\$ 758,00 (Garrafa)
R\$ 50,00 (100 ml)
R\$ 25,00 (50 ml)
R\$ 12,00 (25 ml)

Fonte: Sommelier Eduardo Machado

SAIBA MAIS

Nos dois equipamentos, os rótulos, depois de abertos, duram muito mais tempo, pois estão livres de oxigenação e com a temperatura controlada. A Le Verre de Vin é capaz de preservar com eficácia um número ilimitado de vinhos tranquilos (aqueles que não possuem gás), espumantes e champagnes por até 21 dias. “O mesmo produto, depois de aberto e sem um sistema de conservação, deve ser consumido em 24 horas”, compara a sommelier Regina Essenburg, da Essen Vinhos.

Já na Wine Station, um rótulo, depois de aberto, dura até 60 dias. Ivan Machado, proprietário da Axios, destaca ainda a possibilidade de programar a temperatura ideal que, no caso do tinto, é de 16 a 17 graus e, no branco e rosé, entre 5 e 10 graus. “Hoje, a maior procura é por vinhos tintos”, afirma ele.



*Comprar Vinho requer
um atendimento diferenciado*

Na Santa Adega esse é o nosso compromisso:
atender nos mínimos detalhes e descomplicar o vinho para você,
inclusive com cursos e degustações, sob a coordenação de nosso
sommelier certificado internacionalmente.



Nossos Parceiros:



Rua: Joe Collaço, 163 - Córrego Grande
(48) 3234.1296 - Florianópolis - SC
www.santaadega.com.br

> MERCADO

Novas vias gastronômicas

Programa coordenado pelo Sebrae pretende criar e divulgar outras rotas onde a culinária é o atrativo em Florianópolis

Inspirado no exemplo do bairro Santa Felicidade, em Curitiba, reconhecido como principal rota gastronômica da cidade, o Sebrae/SC (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), juntamente com a Abrasel/SC (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e a ACIF (Associação Comercial e Industrial de Florianópolis), lançou um programa para criação, estruturação e qualificação de vias gastronômicas em Florianópolis. O objetivo é agregar mais um produto turístico à cidade, atraindo público o ano inteiro. A Via Gastronômica de Coqueiros será o ponto de partida da iniciativa.

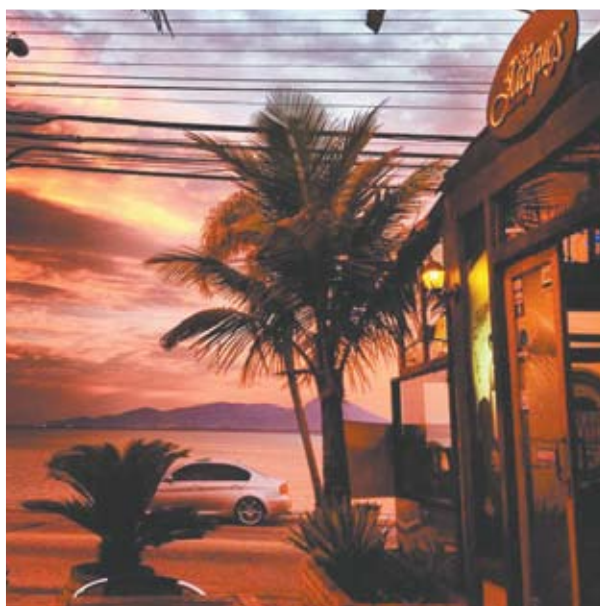
O programa vai oferecer ferramentas para o aprimoramento da gestão, ampliando o número de estabelecimentos capazes de oferecer produtos e atendimento de qualidade; para a criação de identidade visual e estratégias de marketing conjuntas; melhorarias na infraestrutura; acesso a mercado; entre outras, seguindo a metodologia de núcleos setoriais da ACIF, por meio do Programa Empreender, do Sebrae. A Abrasel irá oferecer consultorias e capacitação para empresários, voltados especificamente para o setor.

CLASSIFICAÇÃO

Pelo programa, as vias serão divididas em três categorias: a de nível 3, que é o caso da Via Gastronômica de Coqueiros, é a mais avançada, pois já existe, e, com as melhorias propos-



legenda



legenda

como a Via Gastronômica dos Ingleses e Cachoeira do Bom Jesus, cujo conceito também já foi lançado pelo setor há pouco tempo.

As de nível 1 são as que estão em estágio inicial, de formação e captação de participantes, como a do Ribeirão da Ilha e a de Sambaqui, e as que ainda estão sendo prospectadas, como Santo Antônio de Lisboa e Lagoa da Conceição.

FORTELECIMENTO DO TURISMO

Na visão de Sérgio Cardoso, diretor de Administração e Finanças do Sebrae/SC, ao fomentar os negócios do segmento, o programa transforma a gastronomia em um prato forte do turismo e da economia da região. “Consequentemente, impulsiona todos os negócios das regiões das vias gastronômicas e fortalece os empresários, gerando mais emprego e renda”, garante.

Vocação para a gastronomia

Além de bairros já reconhecidos por seus restaurantes, como Lagoa da Conceição, Ribeirão da Ilha, Santo Antônio e Sambaqui, outros começam a revelar sua vocação para a gastronomia. É o caso da Rua Bocaiúva, no Centro, onde se estabeleceram vários empreendimentos do setor nos últimos anos. Em abril de 2008, o *Imagem da Ilha* já havia percebido esta tendência, publicando em abril daquele ano, na edição nº 183, a matéria “A rica gastronomia da Bocaiúva – Tradicional rua do Centro vira polo de gastronomia”. Entre os mais recentes a fixar-se na via está o Café da Corte. O Joy Joy Bistrot inaugura dia 8 de março, no local onde já funcionou o café Riso.

Mais recentemente, a Avenida Madre Benvenuta, no Santa Mônica, também começou a atrair empreendimentos do setor. A via que até então era conhecida por ser endereço de várias concessionárias, agora desperta o interesse dos empresários de gastronomia. São vários bares, cafés e restaurantes, com destaque para a cozinha oriental, a com o maior número de representantes na Avenida.

A Rua Laurindo Januário da Silveira, via principal do Canto da Lagoa, também é endereço de vários empreendimentos na área de gastronomia. Entre os instalados no local estão a Pizzaria Nave Mãe, e os restaurantes SushiYama e Mar Massas.

Sabores do mar

Novas e tradicionais criações do aclamado chef Adilson Lucinda fazem a diferença no **Toca de Jurerê**, referência em frutos do mar no Norte da Ilha há mais de duas décadas. No cardápio, as famosas moquecas de peixe e camarão e o bacalhau grelhado disputam as preferências com o congrio, peixe importado do Chile e que pelas mãos de Lucinda ganhou sabores e conceitos inovadores. Outros destaques da casa são o Risoto à Toca de Jurerê, deliciosa combinação de camarões ao creme de espinafre, e os **Camarões flambados no conhaque (foto)**. Enquanto o prato principal é preparado, a sugestão é saborear as entradas: ostras defumadas, bolinhos de garoupa e de bacalhau e coquilles de sirí. Boa parte dos peixes preparados pelo restaurante é pescada e oferecida no mesmo dia, como as garoupas, robalos e chermes.

- Toca de Jurerê
- Rua Acácio Melo, 78 - Jurerê
- Fone: 3282-1188

Tradição na Ilha

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – 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 Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus • Fone: 3284-5736



> BOA IDÉIA

Opção à churrasqueira

Cortes de carne ganham novos sabores ao serem preparadas no forno

Gabriela Morateli

Reunir a família e os amigos para saborear um bom churrasco é o programa preferido de muitos brasileiros. Escolher os cortes da carne, os temperos e esperar o tempo certo para assar requer habilidade de quem comanda a churrasqueira.

Quem não tem esse equipamento em casa ou no apartamento e não quer abrir mão da carne assada, pode prepará-la diretamente no forno. Com criatividade, é possível agradar o paladar de todos. Para você já ir planejando o almoço do fim de semana, aprenda agora como preparar duas receitas de carne de forno, já testadas e aprovadas pelo *Imagem da Ilha*.

Salvador dos Santos e a montagem final de uma de suas especialidades na cozinha



Fotos: Gabriela Morateli

RECEITAS

Cupim ao forno

(Mirantes Grill)

Ingredientes: 1 peça de cupim de aproximadamente 2 kg, 1 taça de vinho branco de boa qualidade, 1 copo de suco de laranja, 6 dentes de alho picadíssimo ou macerado, 1 cebola pequena picada, Pimenta moída na hora a gosto, sal grosso a gosto, papel celofane para churrasco.

Foto: Marcelo Lourenço/Divulgação

Modo de fazer: Perfure o cupim com uma faca fina e longa, várias vezes em pontos diferentes, dos dois lados da carne. Em uma vasilha apropriada coloque o cupim e acrescente o vinho, o suco de laranja, passe o alho por toda a peça de carne, salpique o restante dos temperos. Deixe marinar, em geladeira, por 12 horas, virando a carne durante esse período. Envolve o cupim no papel celofane (próprio para uso culinário), enrolando várias vezes, até obter o formato de uma bala. Amarre bem as duas pontas também com tiras de papel celofane, deixando um pequeno espaço entre a carne e o nó. Leve ao forno pré-aquecido em 250°C por quatro horas, sendo duas horas de cada lado.



Você sabia?

Os tipos de churrasco mais conhecidos são: gaúcho, argentino e uruguaio. No primeiro, a carne é assada no espeto, ou na versão "churrasco assado", onde a carne é assada no forno. Os *hermanos* argentinos e uruguaiois preparam a carne sobre uma grelha e utilizam lenha em vez de carvão.

DICAS PARA UMA BOA CARNE ASSADA NO FORNO:

- **Escolha:** os cortes da parte dianteira do boi, como acém, cupim e paleta, se bem preparadas no forno podem ficar até mais macios e saborosos que a maminha, alcatra e picanha, que compõem a parte traseira.

- **Temperos essenciais:** sal, cebola e alho.

Coxão mole ao forno

(Salvador dos Santos, jornalista e leitor do Imagem da Ilha)

Ingredientes: 3,5 kg de coxão mole (escolha a parte do meio, num corte inteiro), 100 g de bacon, 1 colher de sopa de manteiga, 1 cebola média, 4 dentes de alho, sal temperado, sal marinho, um abacaxi.

Modo de fazer: Como é uma carne magra, não precisa retirar excessos. Passe o sal temperado em metade da carne e na outra, sal puro a gosto. Coloque numa forma que sobre espaço ao redor da carne. Corte o bacon em fatias de três milímetros e cubra toda a carne. Pré-aqueça o forno na temperatura máxima, sendo que, na hora de iniciar o assado, abaixe



para 200 graus por uma hora. Vire a carne e faça o mesmo com as fatias de bacon. Em baixo do bacon, cubra a carne com metade da cebola e o alho picados e asse por mais 45 minutos. Retire o bacon e reserve. Vire carne novamente, cubra com o resto da cebola e alho, envolva em papel alumínio e deixe em temperatura de 200 graus por mais uma hora. Após esse processo, retire o papel alumínio, recoloca o bacon sobre a carne e acrescente a manteiga. Coloque o abacaxi para tostar junto com a carne por mais 15 minutos. A sugestão é montar o prato com o abacaxi em fatias e servir também com farofa de cenoura.



SAÚDE E SABOR PARA
VOCÊ FICAR DE
BEM COM A VIDA.

hippo.com.br

HIPPO VOCÊ BEM AQUI

> ESPAÇOS SURPREENDENTES

Mesinha superlativa

Novidade no Córrego Grande une descontração e boa comida

Foto: Urbano Salles

Urbano Salles

Um lugar para comer, beber e curtir. É assim que as sócias definem o conceito do “Mesinha”, novo restaurante + sanduicheira gourmet que está conquistando admiradores por sua boa gastronomia e atmosfera propícia para uma cervejinha estupidamente gelada ou um vinho com os amigos. A casa ocupa duas lojas no Centro Comercial Germânia (junto ao Posto Shell), num cantinho mais ao fundo e reservado, longe o suficiente do movimento dos carros (crianças também são bem-vindas!).

As mesas ao ar livre são normalmente as mais disputadas. Quando chove ou a temperatura cai, há a opção das internas, aconchegantes, em ambiente climatizado. “A ideia é bem essa: criar um clima agradável para as pessoas virem dividir uma mesinha e confraternizar”, reforça a sócia Nathália Bernardinetti.

O bom gosto do projeto visual está impresso em detalhes como o mobiliá-

O sanduíche “Mediterrâneo” é destaque no cardápio da casa



rio, a bela logomarca da casa, o criativo adesivo no vidro frontal simulando pessoas sentadas e o quadro-negro onde os pratos do dia são atualizados a giz como nos bistrôs franceses.

Para conhecer as diferentes especialidades da casa, uma visita é pouco. Uma

dica é começar experimentando a linha de sanduíches preparados com pães do mestre François Baschenis, do Café François. Os vegetarianos estão entre os mais elogiados, com destaque para as tostadas de champignon e a versão “Mediterrâneo”, além do bauru tradicional e do san-

duíche de pernil (delicioso!).

A chegada da estação do frio convida para uma sopinha fumegante com toque gourmet. No “Mesinha”, todo dia tem uma diferente para o cliente experimentar. A lista de receitas já servidas inclui sopas à base de abóbora cabotia enriquecida por ingredientes como leite de coco e alho-poró.

O sábado é o único dia da semana em que a casa abre também para o almoço, sempre focado em frutos do mar. Hora de explorar as criações da talentosa chef Sandra, como as moquecas de banana-da-terra e de peixe, e o bobó de camarão. “O azeite de dendê e a farinha vêm direto da Bahia”, observa Nathália.

SERVIÇO:

Rua João Pio Duarte Silva, 1750 - Centro Comercial Germânia (Córrego Grande), tel.: 30242882

Horário: de 2ª a 6ª e aos domingos, das 18h à meia-noite; aos sábados, a partir do meio-dia (a casa aceita reservas)

> ONDE COMER BEM

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

Sabor com baixa caloria



Quem não quer apreciar uma boa refeição que seja ainda saudável e ajude a manter a forma? Essa é a proposta do **Saúde no Copo**, franquia que tem unidade no Centro da Capital e que, além dos famosos sucos e smoothies, feitos com a pura fruta, ainda oferece opções de pratos quentes, ótimos para o almoço. No cardápio, o cliente pode escolher as **Iscas de Filé ao molho funghi, arroz com legumes e saladas (foto)**, que tem apenas 521 calorias, ou ainda Salmão ao molho de laranja, legumes com mix de ervas finas e arroz integral, com 585 calorias. A casa ainda oferece a possibilidade de substituir a proteína por um bife orgânico de soja com ervas finas.

- **Saúde no Copo**
- Rua Bocaiúva, 1925 - Centro • Fone: 3039-1644
- Site: www.saudenocopo.com.br

Gostinho mineiro



Sob o comando de quatro chefs da terrinha, o **Uai di Minas** conquista um número cada vez maior de clientes. Além dos salgados, petiscos e pães (especiais ou o tradicional, de queijo, que tem receita exclusiva), que podem ser apreciados no local, há opções de pratos congelados, para viagem. **O Escondidinho de carne seca com mandioca (foto)** é um dos carros-chefe da casa e também tem as variações em camarão e lentilha, todos cobertos com aipim amarelinho da roça e queijo canastra, que dá um sabor especial ao quitute. Com porção individual de 400 gramas, ficam prontos em 15 minutos de forno. Entre os produtos congelados, é possível ainda encontrar pão de queijo, sopas, pamonhas, pastéis de forno.

- **Uai de Minas - O Armazém Mineiro**
- Centro: R. Bocaiúva, 1959. Fone: 3224-0019
- Rio Tavares: Rod. Dr. Atônio Luiz Moura Gonzaga, 1167. Fone: 3334-0094
- Site: www.uaideminas.com

Almoço bacana



Que tal caprichar nas refeições com os amigos, clientes e companheiros de trabalho durante a semana? Além de degustar um saboroso almoço executivo, os clientes do **Outback Steakhouse** da Capital ainda contam com uma atmosfera agradável, perfeita para uma pausa na correria do dia a dia. São duas opções no Lunch Menu, que é oferecido de segunda a sexta-feira, das 12h às 15h (exceto feriados). O restaurante oferece a opção de combinar entrada e prato principal com acompanhamento. Entre as alternativas estão o Herb Crusted Filet, uma apresentação de três cortes de filet mignon temperados com ervas finas e servidos com molho cabernet merlot, e o **South American Salmon (foto)**, clássico salmão temperado de 210g. O cliente ainda pode escolher

- **Outback Steakhouse Florianópolis**
- Rua Bocaiúva, 2468, Shopping Beiramar, 1º piso
- Fones: 3039-0935/3039-1935
- Site: <http://www.outback.com.br/restaurantes/florianopolis>

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Helton Costa assina jantar no Rio do Rastro Eco Resort

No próximo dia 20, o premiado chef Helton Costa, da Cantina Sangiovese, sobe a serra para comandar o jantar que será preparado no Rio do Rastro Eco Resort, para 40 pessoas. O destaque do menu fica por conta do Medalhão de Foi Gras sobre leque de peras carameladas, seguido de Lombo de Robalo com lentilhas e lagostins ao azeite de ervas, além de Risoto de Osobuco com Inhame. O terceiro prato será Stinco de cordeiro com batata doce confit. Para

sobremesa: sopa de morango com sorvete de baunilha. A harmonização fica por conta dos vinhos produzidos pela vinícola de São Joaquim, Villa Francioni, que apresentará os rótulos: Espumante Joaquim Brut Rosé, VF sauvignon Blanc, os tintos Joaquim e Francesco e o VF Rosé. A culinária italiana inspirada na gastronomia da região da Toscana é a especialidade do chef. E as reservas podem ser feitas pelo telefone: (48) 9931 6100 ou (48) 9985 3253

Hippo ajuda Floripa entrar no Guinness

Em 2012, a grande discussão do setor supermercadista brasileiro foi o uso das sacolas plásticas X o meio ambiente. Em Florianópolis, a Rede Hippo já nasceu voltada às questões de preservação. Mantém caixas para reaproveitamento aos clientes desde sempre, oferece uma linha de sacolas e carrinhos retornáveis e acaba de receber certificado da Associação Comercial de Florianópolis (Acif), por ser o estabelecimento que mais arrecadou óleo de cozinha usado, ajudando a Capital catarinense a conquistar seu lugar no Guinness Book.



Chef catarinense vai assumir em Londres

O catarinense Gustavo Piffer, de 23 anos, foi surpreendido nesta semana por uma notícia que deve marcar a sua trajetória na gastronomia. Natural de Florianópolis e criado em Blumenau, o chefe de cozinha recebeu o convite para trabalhar durante dois meses no The Fat Duck, restaurante inglês eleito por três anos consecutivos o melhor do mundo, comandando pelo chef Heston Blumenthal. "É a realização de um sonho", confessa Gustavo, que tem o logotipo do The Fat Duck tatuado na panturrilha e tem em Blumenthal uma de suas principais fontes de inspiração.

Parceria fina

A vinícola catarinense Villaggio Grando foi até a Argentina para produzir o seu vinho Villaggio Grando - Malbec 2010, que chega ao mercado dentro do conceito boutique, que resulta em safras selecionadas de alta qualidade e poucas garrafas produzidas. A consolidação de parcerias para a produção de vinhos em outros países representa a busca da Villaggio Grando pela excelência de seus vinhos, sempre optando por trabalhar com a uva mais valorizada de cada local e agregar profissionais de reconhecida experiência. Contando com a colaboração da renomada enóloga argentina Adriana de La Mota, a vinícola começou a selecionar vinhedos e uvas na região da Zona Alta do Rio Mendoza, ao pé da cordilheira dos Andes na Argentina - uma região famosa pela alta qualidade de seus vinhos Malbec -, iniciando assim a produção de um grande vinho com esta uva

MAIO

é o mês da **PROMOÇÃO**
no Ceres Azevedo Café & Cia

Terça-Feira mais Doce:



Todas as terças-feiras, a sobremesa* é POR NOSSA CONTA!! Isso mesmo, você escolhe alguma opção de almoço e a sobremesa é por conta do Café!

*Consulte as opções de sobremesa do dia no Café

Quinta-Feira do Cafézinho:



Você pede o almoço, e no final, o café* é cortesia..

*Promoção válida para os seguintes cafés: Expresso puro, Expresso com Leite ou Cappuccino.

Quarta-Feira Natural:



Sucos de limão ou laranja, acompanham qualquer uma das nossas opções de almoço!! E o melhor de tudo, é POR NOSSA CONTA!

Sexta-Feira Cheers:



Almoce no Café e a taça de espumante, é POR NOSSA CONTA, para brindar e entrar no clima do Fim de Semana.



Ceres
Azevedo
Café & Cia

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

A LOCALIZAÇÃO É ÚNICA,
E AS CONDIÇÕES TAMBÉM.

2 suítes

eStúdios e Apartamentos
altamente funcionais

VOCÊ NO CENTRO COM A TRANQUILIDADE
DE UM BAIRRO RESIDENCIAL.

- Entrada: a partir de R\$ 8.820,00*,
2% do valor do imóvel.
- A cobertura é privilégio de todos.
Área comum com piscina, churrasqueira,
jardins e vista privilegiada.
- Tudo ao seu redor: colégios,
supermercados e comércio.

 studio
central

Rua Pres. Nereu
Ramos, 160
Centro



PLANTÃO DE VENDAS
(48) 3223-0029



Koerich
IMÓVEIS

www.koerichimoveis.com.br

auto images

Foto: Divulgação

INDÚSTRIA
BMW chega
a SC

• Página A4

*BMW X1 deve ser fabricado na unidade
catarinense*

LUXO À FRANCESA

*Equipe do Imagem da Ilha faz test-drive com o Citroën DS5
por 1,5 mil quilômetros, na França*

• Páginas A2 e A3

Foto: Hermann Byron

*Desempenho,
conforto e
diferenciais
criativos são
atributos do
modelo*



> TEST-DRIVE

A França nunca foi tão i

Pelas estradas do país, Citroën DS5 revela todo potencial e c

Hermann Byron

No ano passado planejei uma viagem enogastronômica à Europa. Em março de 2013, partimos. A ideia era chegar a um destino na França, pegar um carro e seguir em direção as regiões já famosas por este contexto no país. Planejamos visitar a região de Reims, a 125 km ao norte de Paris, depois seguir em direção à Alsácia, no noroeste, descer até a Borgonha, para depois retornar à Paris, uma semana depois com 1,5 mil km rodados.

Como nossa parceria com a marca Citroën já data do ano 2001, quando a concessionária Le Monde se instalou em Florianópolis, pensei em propor a participação da marca na viagem. Assim, entrei em contato com a Gerência Geral de Relações Públicas e Imprensa, em São Paulo, com a proposta de fazer um test-drive com um dos modelos que seriam importados para o Brasil este ano. A receptividade foi boa, a ideia aceita e o contato com a equipe francesa efetivado. Teríamos o modelo Citroën DS5, top de linha da marca por sete a dez dias.

ANTES DA PARTIDA

Antes de embarcar, passei na concessionária Le Monde, em Florianópolis, para conhecer in loco o modelo. O primeiro contato como DS5 foi surpreendente. Os detalhes do carro vão além do requinte e

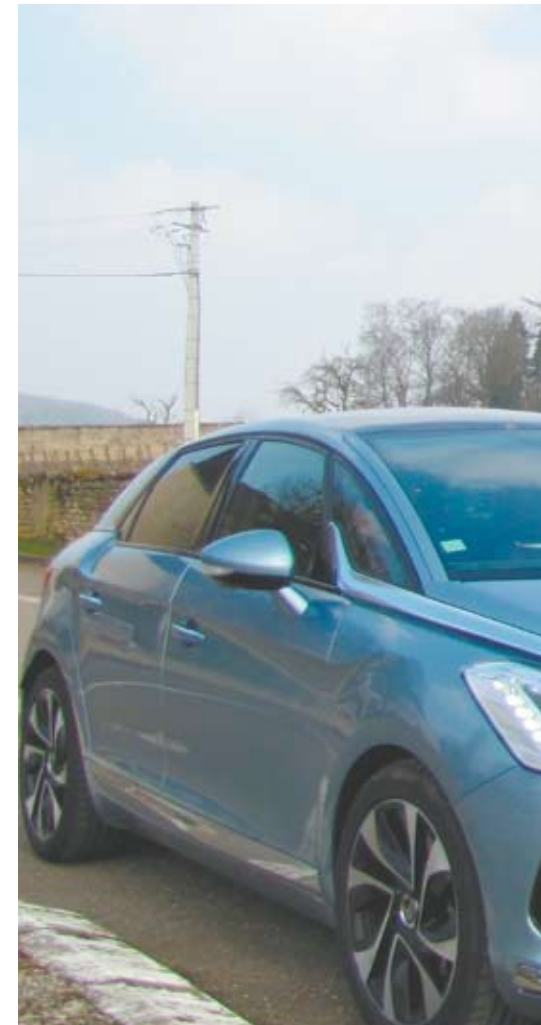


A tecnologia criativa da Citroën aliou design e eficiência à linha DS, o porta malas do DS 5 comporta 468 litros

do design exclusivíssimo. Quando se entra no carro pela primeira vez, a sensação é de se estar em uma cabine de jato executivo.

Os bancos remetem ao desenho de uma pulseira de Rolex. No do motorista, os controles de conforto são três: distância do volante, a altura, a inclinação, além de um botão de massagem lombar. Isso

sem falar do dispositivo de aquecimento. O painel de instrumentos segue a linha do painel de avião, característica que será detalhada abaixo. Acima do banco do motorista o teto solar individual, um para cada assento, com controle, assim como em um avião, acima do piloto. Enfim, tudo remete a um design diferenciado e a uma sofisticação criativa.



GPS, apelidado Sophie, com localização de destino e mapa ao fundo

Primeira etapa: Paris - Epernay - Reims (160 km)

À chegada a sede social da Citroën, em Saint Ouen, norte de Paris, fomos recebidos pela gerente de Comunicação Internacional da marca, Fanny Hervet Philippe, responsável pela viabilidade internacional deste projeto, que teve o apoio fundamental do jornalista Rogério Franco, da Gerência Geral de Relações Públicas e Imprensa, em São Paulo.

“Apresentados em francês” ao DS5 Automatic, recebemos os documentos e um bon voyage de despedida. O motor é acionado por um botão no painel, com a chave presencial no meu bolso. Isso facilita a entrada no carro e o destravamento das portas dos passageiros.

Nos carros que serão importados para o Brasil, o GPS terá uma versão em português, já o modelo disponível para imprensa francesa, o disponibilizado para o test-drive, era em francês. A voz feminina foi imediatamente batizada de

Sophie, em homenagem à atriz francesa Sophie Marceau. A partir daí, a grande maioria dos possíveis problemas com trânsito foi sanada graças a ela.

Na saída de Paris com destino a Ay, cidade vizinha a Epernay, solicitamos para Sophie uma rota rápida, por uma estrada vicinal sem pedágio. Perfeito, em duas horas chegamos ao nosso destino.

Como a saída de Paris passava por uma série de auto-estradas, deixei o carro no drive (automatic) e fomos. Com perfeito isolamento acústico no interior e teto solar acionado, as seis velocidades da caixa de marchas deixaram a viagem suave e eficiente. Aos poucos, vamos nos acomodando à criativa tecnologia Citroën. Os freios, a disco ventilados nas rodas da frente e disco nas traseiras, são altamente eficientes. E os detalhes deste modelo começam a ser notados.



No painel de controle, a câmera instalada no para-choque traseiro informa com cores a proximidade de objetos, e espaço para o estacionamento ideal. Os botões do ar condicionado digital individual são eficientes e de fácil acesso

Missão cumprida: Última imagem da Sophie, a 250 metros da sede da Citroën, em Paris. Foram percorridos 1.445 km, em sete dias. Marcados no mapa: o endereço, a temperatura e hora local, e a distância



Interessante

harme



O DS 5 possui um design arrojado e curvilíneo em perfeita sincronia com uma aerodinâmica impecável

Etapa Epernay - Reims

(35 km - 1 hora)

Apesar de ser um curto trajeto, a Sophie ajudou bastante. Com orientação perfeita, podemos continuar na descoberta dos detalhes do carro. O teto solar individual é realmente uma característica surpreendente e dá uma amplitude significativa à cabine do motorista, assim como o painel de co-

mando na parte superior, entre os dois bancos dianteiros. A luz interna de led é forte e facilita bastante a leitura do passageiro. Na chegada, a câmera posicionada no pára-choque traseiro facilita a manobra e dá uma visão estratégica na tela do navegador (Sophie), que facilita o estacionamento.



Agora, dirigindo em uma auto-estrada, comecei a notar algumas novidades bem interessantes do carro. Quando mudei de faixa, sem sinal desta mudança no pisca, senti uma vibração no banco. Isso ajuda a alertar sobre uma possível sonolência ao volante e também da falta de execução de sinalização correta. Já quando há a mudança de faixa com sinal de seta acionado, esta vibração não acontece. Ainda no modo drive, o DS5 seguiu firme em direção a capital do Alto Reno.

Quando optamos pela serra, ao invés do túnel, passei a utilizar o modo manual das marchas (6). Esta versão de 4

cilindros e 1600 cilindradas é eficiente e ágil tanto na subida como na descida da serra. Isso, considerando que saímos de uma temperatura de 6°C na parte baixa da serra, para -2°C no alto, inclusive com neve e gelo na estrada. O sistema de freios (ABS com REF (Repassador Eletrônico de Frenagem) e AFU (Auxílio à Frenagem de Urgência), além de evitar derrapagem, ainda acionam o pisca alerta. Outra novidade interessante, apesar de já ter sido mencionada, vale relembrar. Depois de tirarmos algumas fotos externas do DS5, no alto da serra, ao ligar o motor, em um prazo de um minuto os assentos começam a ficar aquecidos.



O painel mostra velocidade, com o piloto automático acionado, marcha utilizada (D6), e navegação. Interessante notar o velocímetro de cristal acima do painel iluminado

Etapa Colmar - Beaune

(263 km - três horas)

Mais uma vez com a ajuda da Sophie, seguimos nossa rota. Agora em direção a capital gastronômica da Borgonha. Essa parte será descrita nas próximas edições, em uma série de matérias da colonista Ceres Azevedo, que me acompanhou nesta viagem.

Com tempo escuro e começo de chuva, são acionados automaticamente tanto os faróis como os limpadores de pára-brisa. Com controle de temperatura digital, tanto motorista como passageiro podem optar por temperaturas diferentes no seu habitat interno. Agora, mais acostumado com o carro, começamos

a escutar música local. Isto simplificado pelos comandos no volante. Aumento e diminuição do som ao volante, assim como piloto automático e controlador de velocidade (com isto temos a garantia de diminuir a possibilidade de sermos multados por excesso de velocidade). No painel, próximo ao câmbio, o sistema de navegação, além de disponibilizar a Sophie, utiliza o Bluetooth para atender e desligar chamadas de celular, inclusive com acesso a sua lista de endereços do telefone. Um capítulo à parte são os diversos espaços para guarda de objetos, todos bem criativos.

Etapa Beaune - Paris (361 km - 4 h e meia)

Nesta etapa, na saída de Beaune passamos por alguns vinhedos da Borgonha. Visitamos o castelo e a adega ClosVogeu, e na saída colocamos (para a Sophie) o destino Musigny. Com este destino (como cidade), fomos levados até uma vila com o mesmo nome, a alguns quilômetros de distância. O nosso erro nos levou à visita de um belo castelo medieval e viabilizou um modo de dirigir mais esportivo, já que a

estrada era composta por diversas curvas. Aí, direção elétrica, o modo esportivo na relação das marchas, a suspensão, e a bitola R17 dos pneus deram um show de dirigibilidade. A motorização, tanto na entrada como na saída de curvas, funcionou em perfeita harmonia com o conjunto do carro. Já a caminho de Paris, optamos por uma via vicinal sem pedágio. A volta foi agradabilíssima, paramos em alguns lugares

onde gravamos filmetes que estão disponíveis no site do *Jornal Imagem da Ilha*.

Na chegada à Paris, o odômetro marcava 1.448 km rodados, e o carro na versão diesel fez a média de 13,8 km/litro. Um test-drive com louvor absoluto!

Confira no site do Imagem da Ilha a ficha técnica completa do carro.

> INDÚSTRIA

Fábrica da BMW é marco histórico

Com investimento de cerca de R\$ 1 bilhão, unidade deve gerar seis mil empregos

“Estamos entrando em uma nova era e este é um marco histórico para a economia catarinense. Nós sempre sonhamos ter uma montadora aqui e agora chegou a nossa vez”, declarou o governador Raimundo Colombo, na cerimônia de assinatura do protocolo de intenções para a instalação da primeira unidade da BMW na América Latina, que será no município de Araquari, Norte do Estado. Na solenidade, realizada no teatro do Centro Integrado de Cultura (CIC), também esteve presente o presidente do BMW Group Brasil, Arturo Piñero, e o ministro do Desenvolvimento, Indústria e Comércio, Fernando Pimentel.

Piñero não revelou qual modelo será produzido na unidade, mas o primeiro veículo a sair da linha de montagem da unidade catarinense deve ser da Série 1 (o utilitário esportivo X1) ou da Série 3.

“A decisão da BMW de se instalar

Governador Raimundo Colombo discursa durante a assinatura do protocolo de intenções



Foto: Divulgação

em Santa Catarina chancela mundialmente o Estado como destino certo e seguro para grandes investimentos em segmentos altamente inovadores,

intensivos em tecnologia e sustentabilidade. Com isso, entramos na mira dos grandes investimentos internacionais”, afirmou o secretário de

Desenvolvimento Sustentável, Paulo Bornhausen. O secretário acredita que o ato representa uma nova época para a economia catarinense, ao consolidar um novo setor industrial, o automotivo, e fortalecer a cadeia produtiva já existente, que há muito anos fornece produtos de qualidade para as fábricas de veículos localizadas em outros estados.

As instalações em Araquari devem gerar mais de seis mil empregos - 1,4 mil empregos diretos e cerca de cinco mil indiretos. O investimento total pode chegar até a R\$ 1 bilhão, sendo R\$ 600 milhões da empresa alemã e R\$ 200 milhões de uma parceria entre o Governo do Estado e o Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE), investimento que terá retorno em no máximo oito anos. Uma etapa posterior, que depende dos resultados de mercado, pode elevar em mais R\$ 200 milhões o montante aplicado em território catarinense.

neovox

Faça revisões em seu veículo regularmente.

CITROËN DS4.
NEXT GENERATION COUPÉ

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

LE MONDE
J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - NOVO TEL. (48) 3954-4646
BLUMENAU | CRICIÚMA | JOINVILLE | LAGES | ITAJAÍ | JARAGUÁ DO SUL | TUBARÃO