

JORNAL

images

DA ILHA

auto
images

MERCADO
Potência
e design

Foto: Divulgação

• Páginas A2 E A3



*Novo Audi A3 Sportback
chega a SC*

Foto: Lauro Maeda/Divulgação

RECEITA DE AMOR

*Com a proximidade do Dia dos Namorados,
casais contam experiências da vida a dois*

• Página 3

*Ana Paula e Andrey Fernando
Gerent: namoro de sete
anos antes de oficializar o
casamento, há sete meses*



> A G E N D A

Confira as atrações que acontecem em Floripa

LITERATURA

Oficina Livro Vivo

A escritora e jornalista Christina Baumgarten realiza a primeira edição da Oficina Livro Vivo 14 a 16 de junho, em Florianópolis. Ao longo de 22 horas de interação, o participante será conduzido para um processo de auto-conhecimento, no qual, revisitando erros e acertos vividos até aqui, cada um será induzido a projetar um futuro ainda mais promissor. Na Assefaz, na Lagoa da Conceição, com aulas das 19h às 21h30, na sexta-feira, e das 9 às 20h, no sábado e domingo. Informações pelo e-mail christina@hbeditora.com.br.



MÚSICA

Show de Tiago Iorc

Tiago Iorc (foto) faz show em Florianópolis no dia 7 de junho. O cantor e compositor nascido em Brasília e radicado em Curitiba ficou conhecido nacionalmente depois de emplacar sete músicas em trilhas de novelas da Rede Globo nos últimos quatro anos. Seu primeiro disco chegou a ter uma de suas músicas entre as mais tocadas na parada Billboard do Japão e seu show foi eleito pelo público o melhor internacional do Grand Mint Festival na Coréia do Sul em 2010. As músicas mais conhecidas são My Girl e Nothing but a song. No Teatro Governador Pedro Ivo, às 21h. Ingressos à venda no www.blueticket.com.br



> CARTA AO LEITOR

Junho começa com grandes expectativas. Na área macro, com a possibilidade da conquista de mais uma empresa para o parque industrial do Estado, a austríaca de energéticos Red Bull e, na área micro, as possibilidades de grandes lances de tainha animam pescadores e apreciadores da



iguaria.

Em nosso guia gastronômico trazemos duas receitas para fazer o peixe em casa.

Época de frio é época de tainha! Mas também de feijoada. Nesta edição indicamos alguns lugares nos quais provamos o prato e fomos surpreendidos pelo sabor e pelos detalhes de cada um.

E quem não gostaria de produzir seu vinho em casa, ter uma adega repleta com custos de produtor? E se houvesse excedente, esse poderia ainda ser comercializado para os amigos. Foi pensando nisso que o manézinho Rogério Gomes, engenheiro de TI e dublê de enólogo arregaçou as mangas e partiu pra produção do seu próprio vinho, em uma garagem, no lado continental de Florianópolis.

Vinhos e namorados têm muito em comum. No dia 12, além de trocar juras de amor e presentes, boa parte dos casais sai para um jantar romântico a dois. Além de relacionamentos ser tema da nossa matéria de capa, falando da vida a dois, na coluna Espaços Surpreendentes apresentamos o Ceres Azevedo Café & Cia, localizado dentro da Floricultura Verde & Cia, na SC-401. Um local mágico e de fato surpreendente dentro do nosso conceito urbano atual.

E por falar em urbano, no caderno Auto Imagem está o novo Audi A3 Sportback, a sensação do momento, que chega este mês à Audi Breitkopf, de Florianópolis. O carro, além do design, tem tudo para agradar tanto aos aficionados pela velocidade e segurança como aos devotos da alta tecnologia. É carro pra marmanjo nenhum botar defeito! Agora, uma cobertinha, um bom vinho e uma boa leitura!

EXTRATERRESTRES

Fórum Mundial dos Contatados

O 1º Fórum Mundial dos Contatados será realizado na Capital, entre os dias 14 e 16 de junho, reunindo cerca de 400 pessoas, entre contatados, abduzidos, testemunhas de casos ufológicos de gravidade e pesquisadores de diversos países especializados nessas temáticas. A promoção é da Revista UFO e o evento acontece no Sesc Cacupé. Informações em www.contatados.com.br ou www.facebook.com/contatados2013.



EVENTO

Congresso de Biblioteconomia

Entre 7 e 10 de julho acontece o 25º Congresso Brasileiro de Biblioteconomia, Documentação e Ciência da Informação, na Capital. O tema central é "Bibliotecas, Informação, Usuários - Abordagens de transformação para a Biblioteconomia e Ciência da Informação". O evento inclui conferências, palestras, mesas redondas, apresentação de trabalhos orais e pôsteres, workshops e eventos paralelos como o 1º Fórum da Biblioteconomia Escolar: pesquisa e prática, 3º Fórum Brasileiro da Biblioteca Pública, 4º Seminário de Documentação e Informação Jurídicas e 2º Seminário de Competência em Informação. Em <http://xxvcbdd.febab.org.br/>.

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, Gabriela Morateli e Daniela de La-Rocque - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Carla Pessoto e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland

- **Jornalista responsável:** Carla Pessoto - MTb 21692/SP
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.

> COMPORTAMENTO

Amor sem contos de fadas

Com maturidade e respeito é possível construir uma relação saudável e duradoura

Fotos: Divulgação

Gabriela Morateli

Todos idealizam encontrar sua “cara metade”, um amor pra chamar de seu e viver somente lindas histórias, afinal, não se paga para sonhar. Mas como a vida não é nenhum conto de fadas é importante permanecer com os pés no chão, pois manter um relacionamento saudável requer muita maturidade. A realidade é outra e estar com alguém insiste em suportar momentos bons e ruins. Estar consciente disso é essencial para estabelecer uma relação duradoura. Mas será que existe algum segredo pra isso acontecer?

Segundo a psicóloga Márcia Bernardes, a receita é simples: “conheça a si mesmo e assim entenderás o outro”. Pois bem, parece complicado? Ela garante que não. “É preciso abrir mão da ilusão de perfeição, achar que o outro vai satisfazer todas as suas vontades. As pessoas precisam perceber o que realmente sentem e querem”, diz.

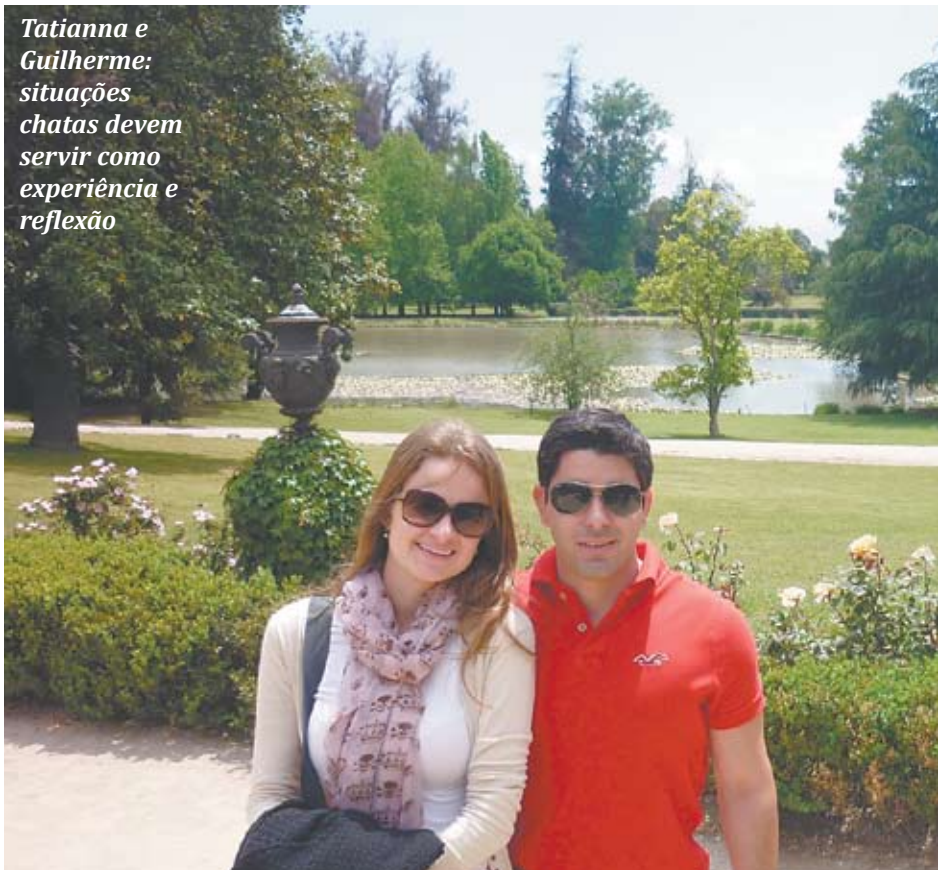
A data do casamento já está marcada para novembro, mas foram oito anos de namoro, tempo suficiente para os dentistas Tatianna Ferraro, 28, e Guilherme Eller Silva, 29, amadurecerem juntos e firmarem o relacionamento. “É muito bom ter uma pessoa que você pode contar a toda hora, tanto para compartilhar as coisas boas e também para dar uma força nos momentos difíceis”, destaca Tatianna.

Para ela todas as circunstâncias que aconteceram até agora colaboraram para o aprendizado. “Situações chatas podem acontecer no relacionamento e devem servir para refletir sobre os nossos atos, tentando sempre aprender alguma coisa, tirar algo de positivo”, declara. De acordo com Guilherme, o que mais prevalece no namoro são as vantagens: “os jantares e viagens que adoramos fazer, os filmes abraçados no sofá reforçam ainda mais nossa relação. As desvantagens de um namoro são pontuais e passageiras, enquanto as vantagens são expressivas e duradouras”, entrega.

A maior vantagem de estar namorando, segundo o casal de universitários João Vicente Barreto e Sara Humeres é ter, além de amor, muita amizade e companheirismo. Há quatro anos namorando, eles vivem dia após dia, e acreditam que têm muito o que aprender antes de pensar em casamento. “Ainda somos muito novos para casar”, diz Sara. Embora ainda não planejem, a estudante não descarta a possibilidade de morar junto com João antes de formalizar a união, pois no momento, cada um mora com sua família.

A psicóloga Priscila Prudêncio, 24, namora há mais de dois anos Claudio Zattar, 26, e garante: “tenho certeza que muita coisa boa está por vir. Nós dois somos parceiros e parceiros, estamos sempre pro-

Tatianna e Guilherme: situações chatas devem servir como experiência e reflexão



Priscila e Claudio Zattar: parceria em todos os momentos, até em jogos de futebol



João Vicente e Sara: aposta na amizade e companheirismo

curando coisas novas para fazer, como viagens e testar receitas na cozinha”, conta. Priscila admite ser uma romântica assumida. “Assisto até a um jogo de futebol para fazer companhia ao Claudio”, conta. Pra ela, o mais importante no namoro é colocar-se no lugar do outro em todas as situações. “Assim como o parceiro erra, é preciso assumir que se erra também, o que é uma tarefa difícil, mas às vezes é preciso dar o braço a torcer”, recomenda.

SONHO REALIZADO

De uma família bastante conservadora e casada há nove meses, a administradora Ana Paula Dias Martins, 25 anos, preservou com o dentista Andrey Fernando Gerent, 33, um namoro tradicional. “Era cada um na sua casa”, diz. Foram sete anos de namoro. “Sempre idealizei morar junto com o Andrey somente após o casamento”, conta.

DICAS PARA UMA RELAÇÃO SAUDÁVEL

- 1 - Autoconhecimento: é preciso se entender e saber o que quer para poder entender o outro em sua complexidade.
- 2 - Companheirismo e parceria sempre.
- 3 - Romantismo: não é porque se namora há muito tempo que pode esquecer os jantares românticos, as conversas, de fazer surpresas. Isso mostra que um se importa com o outro.
- 4 - Ser compreensivo: analisar as situações como um todo e não só o seu lado. Saber que brigas podem ocorrer, mas é importante conversar para sair delas da melhor maneira possível.
- 5 - Paciência: é preciso viver cada dia, sem atropelos.
- 6 - Saber lidar com as dificuldades juntos: só assim para o amor pleno acontecer.
- 7 - Deixe o egoísmo de lado: busque sempre uma forma de a relação estar boa para os dois, pois não existe relação sozinho.
- 8 - Lembre-se: Amor não se procura, amor se acha; amor não se pede, amor se dá.

Amor em forma de jóias

Corações pulsando, declarações de amor e formas inusitadas de dizer que você é, ou tem alguém muito especial. O romantismo entra em cena nas 11 jóias criadas pelo designer **Antonio Bernardo**, excelentes opções para o Dia dos Namorados.

As mensagens são sutis e surpreendem como no pingente Slave to Love, um coração formado por fios de ouro que guarda em seu interior outro delicado coração que se movimentam, mas não pode deixá-lo. Quatro plaquinhas são lançadas para a pulseira Wish, um jeito carinhoso de registrar pra sempre o amor pelo outro ou simplesmente dizer que você é “cinco estrelas” na vida de alguém.

- Antonio Bernardo
- Rua Germano Wendhausen, 240 – sala 2/A - Centro
- Fone: 3224-3713 • Site: antoniobernardo.com.br



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

> COLUNA POLÍTICA

Inexplicável

Ver o ex-senador Jorge Bornhausen com o governador Raimundo Colombo num mesmo palanque apoiando a reeleição da petista Dilma Roussef tem tudo para ser a maior assombração da política catarinense, e quem sabe nacional, dos últimos tempos.

O pacote

Em busca de apoios, há relatos que o governador Eduardo Campos (PSB-PE) ofereceu ao ex-ministro de Lula o catarinense Altemir Gregolim, do PT, para concorrer ao governo de SC.

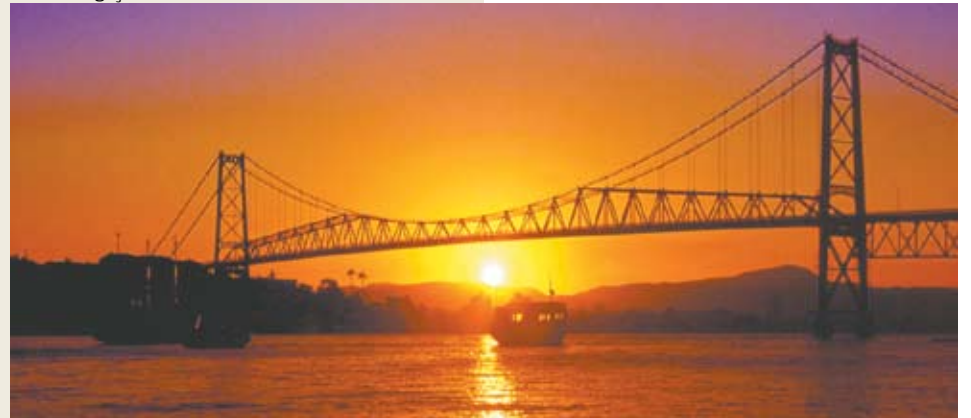
Patota

No Calendário Esportivo de SC, lançado no Beto Carrero World, constam 24 eventos que terão apoio do governo do Estado, via Fundesporte, num total de R\$ 432 milhões de investimentos públicos. Dentre eles, novamente, a "brincadeira" do piloto Felipe Massa e seus amiguinhos no exibicionista Desafio Internacional das Estrelas.

Destinos

No levantamento feito pelo TripAdvisor, o maior site de viagens do planeta, para elaboração da última lista dos melhores destinos turísticos nos cinco continentes, Florianópolis está em quarto lugar entre as dez cidades mais procuradas no Brasil, depois do Rio de Janeiro, São Paulo e Salvador. No ranking dos 25 melhores da América Latina, a capital de SC aparece num inesperado nono lugar, atrás de Rio de Janeiro, Buenos Aires, Machu Picchu, Cusco, São Paulo, Santiago, Cartagena e Salvador.

Foto: Divulgação



Bandeiras de campanha

A redução ou mesmo a extinção das 36 secretarias regionais é, desde já, a maior bandeira de campanha do PT para a sucessão de Raimundo Colombo em 2014. Diante de tal fato, o governador já foi instado, por alguns auxiliares, a dar um canetaço no assunto e fazer o que sempre quis fazer, acabando com esse ralo por onde se esvaíram mais de R\$ 800 milhões em 2012. Esvazia, em parte, o discurso petista e ganha forças para sua reeleição.

Concorrência desleal

Nas andanças pela Alemanha o governador Raimundo Colombo reuniu-se com dirigentes da empresa Red Bull, em Salzburg, na Áustria, e colocou o Estado à disposição para instalação de uma fábrica do famoso energético. O governador deve desconhecer que há hoje em SC sete fabricantes de energéticos que certamente não têm nenhuma das vantagens fiscais que o governo quer dar ao investidor estrangeiro.

campanha do
AGASALHO
Flamingo

DOE COBERTORES OU EDREDONS
E GANHE UM EXCLUSIVO

PRESENTE 2 NECESSAIRES + FRAGRÂNCIA

* Um presente por CPF

EDREDON MICROPLUSH + SHERPA

Solteiro 180x220cm Casal 220x240cm

6x **49,50** 6x **66,50**

TOTAL R\$ 297,00 em 10 parcelas TOTAL R\$ 399,00 em 10 parcelas

lojasflamingo.com.br

- Shopping Beiramar 48 3224.4488 - Av. Rio Branco, 848 48 3222.9582 - Shopping Iguatemi 48 3239.8272

EDREDON MICROFIBRA - SONO LEVE

Solteiro 160x240cm Queen 240x260cm King 260x280cm

6x **31,50** 6x **44,50** 6x **49,50**

TOTAL R\$ 189,00 em 10 parcelas TOTAL R\$ 267,00 em 10 parcelas TOTAL R\$ 297,00 em 10 parcelas

Quem foi?

Quem terá sido o burocrata do Ibama – deve ser um desses ecologistas de bar, passeata, gabinete refrigerado e ótimo salário, mas certamente incapaz de distinguir um baiacu de um badejo – que decidiu proibir cerca de 5 mil pescadores artesanais de SC de usar redes de cerco para captura de tainhas? A medida foi suspensa dois dias depois, em maio, mas mostra a impressionante incompetência, falta de conhecimento e irresponsabilidade de alguns administradores públicos.

Aqui e lá

Nos legislativos o banquete é sempre farto. Ao exibir reportagem sobre as aposentadorias por invalidez fajuta no Senado, o programa "Fantástico" levou alguns milhares de catarinenses a lembrar da farra, com a mesma fraude, em sua Assembleia Legislativa.

Bobagem

A Assembleia Legislativa está prestes a aprovar mais uma asneira. É um projeto do deputado Aldo Schneider (PMDB), de ascendência alemã, que exige o "ensino relativo ao estudo do negro na formação socioeconômica e cultural brasileira e de SC" no currículo escolar da rede estadual. Porque também não a contribuição do italiano, do alemão, do polonês, açoriano, do japonês, do etíope, etc.?

Insanidade

O deputado federal Waldir Colatto (PMDB-SC) não para de se assombrar com a Funai. Descobriu que o órgão pretende absorver 24% do território brasileiro com áreas indígenas. Atualmente é de 12,7% para 817 mil índios. Os 5,2 milhões estabelecimentos rurais do país ocupam 38,8%. Os índios representam 0,43% e a Funai pretende a criação de mais 611 reservas.

Além do limite

Depois do governo do Estado, à beira de um ataque de nervos por já ter ultrapassado o limite prudencial de gastos com a folha de servidores estabelecido pela Lei de Responsabilidade Fiscal, algumas prefeituras estão próximas de enfrentar situação parecida. Dentre elas Blumenau.

Xuxa italiana

Os mais de 90 mil catarinenses na fila esperando sua cidadania italiana estão furiosos com a notícia de que Maria das Graças Meneghel, a apresentadora Xuxa, descendente de imigrantes trentinos provenientes de Imer, no norte italiano, passou à sua frente e conseguiu, rapidamente, o desejado passaporte vermelho da União Européia. Ela contratou um advogado na Itália para acelerar o processo.

Obrigação

A partir de denúncias da população ou de constatação pessoal de seus promotores, o Ministério Público de SC tem exigido que prefeituras recolham e deem abrigo a animais de rua. Há prefeituras que tentam enganar o quanto podem, criando o centro de controle de zoonoses, mas apenas no papel.

Juventude

Balneário Camboriú, Florianópolis, Gaspar e Joinville são os ainda poucos municípios de SC que já tem o Conselho da Juventude. Itajaí, Navegantes, Petrolândia e Tijucas dispõem de uma secretaria municipal específica para tal. Conselho estadual não existe em SC.

> FLORIPA DO BEM

Carinho de sobra

Integrantes do projeto Doses de Alegria levam descontração e afeição a pacientes de hospitais e entidades geriátricas

Gabriela Morateli

Doutores Xarope de Morango, Camomila Tarja Branca, Mentado dos Teclados e Mindinho do Dedo Curtinho são alguns dos integrantes do Doses de Alegria, projeto de clowns criado há um ano pela pedagoga e psicopedagoga, Nádia Villani Ruy para proporcionar momentos de descontração a pacientes de hospitais e centros geriátricos de Florianópolis. Com boa vontade e muita pesquisa, ela capacitou voluntários e garimpou alguns recursos – pois grande parte sai de seu próprio bolso –, para garantir as visitas semanais na Sociedade Espírita de Recuperação, Trabalho e Educação (Serte), que fica na Cachoeira do Bom Jesus, e numa casa geriátrica particular em Canasvieiras.

O objetivo inicial, segundo Nádia, era trabalhar apenas com crianças hospitalizadas. Ela conta que o coração bateu mais forte ao conhecer também os idosos: “Notamos que eles também precisavam desenvolver sua autoestima”. Além de promover uma recuperação física e emocional mais rápida, alegre e saudável para os pacientes, o grupo busca sempre atingir também o corpo funcional dos estabelecimentos que frequentam. “Criamos momentos de descontração e relaxamento, por meio de músicas e brincadeiras, aliviando as pressões inerentes ao trabalho, tornando o ambiente mais humanizado e alegre”, destaca Nádia.

EM BUSCA DE RECURSOS

Em um curto espaço de tempo, o projeto ganhou repercussão nacional por meio do Facebook. Com isso, a equipe espera um retorno financeiro para difundir-lo para outros locais da cidade e municípios vizinhos. São 14 voluntários caracterizados de palhaços, vestidos com jalecos e paramentados com seus instrumentos – violão, gaita, escaleta, bolinhas de sabão, balas, pirulitos e balões –, eles chegam aos



Fotos: Divulgação

locais para fazer a “visita médica”.

Nádia conta que a equipe passa cerca de 15 minutos com cada paciente, tempo suficiente para sentir o carinho de cada um. “Por meio de gestos, histórias e mús-

cas, criamos um mundo à parte”, destaca ela, que caracterizada, é a Doutora Xarope de Morango. Seu marido, o produtor musical Renato Casca, que participa do projeto como o Doutor Mentado dos Teclados,

completa: “Nosso interesse é de motivá-los e não adentrar na vida deles”. Na Serte, são cerca de 60 idosos e 15 crianças, que recebem as visitas duas vezes por semana. No centro geriátrico, as visitas acontecem no final de semana.

Há um mês, o projeto foi aprovado pela plataforma “Benfeitoria” de financiamento coletivo por meio da internet. Lá tem um vídeo sobre o projeto Doses de Alegria e os valores das doações, que começam a partir de R\$ 15 e dão direito a uma gratificação, de chaveiros a camisetas. O site tem uma meta de R\$ 12 mil em três meses. O recurso adquirido será utilizado para a compra de jalecos, maquiagem profissional para a caracterização, gastos com transporte, compra de instrumentos musicais, renovação e manutenção de materiais utilizados (brinquedos, livros de histórias, bonecos, fantoches), confecção de camisetas do projeto, dentre outros.



Por meio de gestos, histórias e músicas, grupo procura estimular recuperação mais rápida de idosos e crianças

PARA AJUDAR

www.benfeitoria.com/dosesdealegria
www.dosesdealegria.com.br
www.facebook.com/dosesalegria

ENERGIA.

ENSINO FUNDAMENTAL I E II. AULAS NO CENTRO DE FLORIANÓPOLIS.

Fundamental I
Rua Irmão Joaquim, 139
Centro - Florianópolis

Fundamental II
Praça Pereira Oliveira, 36
Centro - Florianópolis

(48) 2107-5899

Sistema de Ensino
Energia

> ENTREVISTA

Planejar a cidade a longo prazo

Saneamento, mobilidade e segurança são bandeiras da nova diretoria da Acif

Carla Pessotto

Empresário do setor de entretenimento, Sander DeMira, 40 anos, irá comandar a Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (Acif) na gestão 2013/2015. Diplomado em Administração de Empresas pela Esag, bacharel em Direito pela UFSC e pós-graduado em Engenharia e Produção também pela Federal, começou no associativismo há 15 anos, no grupo que criou a Câmara do Jovem Empresário, depois transformada em ACIF Jovem, e já ocupou as diretorias financeira, secretaria e de eventos na entidade. Nessa entrevista, ele antecipa os planos de trabalho e as bandeiras da nova diretoria, que tomou posse em maio.

Imagem da Ilha - Nos últimos anos, a Acif consolidou posição de entidade envolvida com as questões da cidade, incentivando o debate e produzindo documentos com propostas de gestão. É possível avançar ainda mais nisso? Como?

Sander DeMira – É inegável que podemos avançar. Vamos participar das discussões e apresentar propostas sempre que julgarmos adequado para temas como saneamento básico, segurança, desenvolvimento urbano e, principalmente, para a conquista de um ambiente menos árido para a atuação daqueles que empreendem em Florianópolis. As empresas legalmente constituídas geram empregos e renda, pagam impostos e são os motores do desenvolvimento econômico e social da cidade. Elas precisam falar e ser ouvidas.

A nova diretoria já definiu quais serão as bandeiras nessa gestão?

Como entidade associativa e representativa de um grande conjunto de empre-



Sander DeMira: setor produtivo precisa ser ouvido

Foto: Michele Monteiro/Divulgação

sas, a Acif tem um caráter plural. Isso exige que, para reforçarmos a legitimidade de nossos atos, nossos posicionamentos reflitam a opinião da maioria dos associados. Vamos ter nossas bandeiras - saneamento, turismo sustentável, estímulo à legalidade, desenvolvimento urbano com planejamento, entre outros - mas agiremos a partir de decisões amparadas pelas mais de 3 mil empresas que temos a responsabilidade de representar.

A mobilidade urbana afeta a população em geral e o setor produtivo da cidade. Como a Acif pretende atuar nessa questão?

A mobilidade urbana é uma questão importante, sem dúvida, mas há outros temas essenciais que temos de enfrentar ao mesmo tempo. O saneamento ineficiente afeta a saúde pública, a natureza

e o turismo. A elevada carga tributária destrói empregos e barra investimentos. A burocracia estatal é um gargalo para o crescimento econômico. O fundamental é estabelecermos que a cidade precisa ter projetos de longo prazo para enfrentar suas grandes deficiências e mostrar que o setor empresarial deve participar da formulação desses projetos.

Projetos como o Reóleo e os núcleos setoriais foram marca registrada da gestão anterior. Além da manutenção desses, há outros sendo estudados?

Os projetos iniciados ou aprimorados na gestão anterior serão mantidos. Além do Reóleo, podemos citar o das Vias gastronômicas, e o Shopping Centro, que nasceu a partir do sucesso da revitalização da rua Vidal Ramos e pretende mudar significativamente a situação do comércio de rua na área central da cidade. Temos ainda iniciativas que começam a ser implementadas, como o Pense Verde, que irá reconhecer e valorizar as empresas que se preocupam com a sustentabilidade no dia a dia de suas operações.

A natureza tem um convite muito especial para você. Participe da Semana do Meio Ambiente no Parque Ecológico FATMA, um evento educativo e gratuito com várias exposições e atividades para adultos e crianças aprenderem mais sobre a fauna e a flora do nosso estado.

TÚNEL DA ECOLOGIA · TEATRO · OFICINAS
05 A 08 DE JUNHO
 no Largo da Alfândega

FATMA
 FUNDAÇÃO DO MEIO AMBIENTE
fatma.sc.gov.br

GOVERNO DE SANTA CATARINA

SAMBBA



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

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

7

verde & cia
garden center

Herdeiros

Os universitários Leonardo e Isaac Medeiros, filhos da deputada estadual Angela Albino, entraram na política estudantil com o pé direito.

A chapa pela qual eles trabalharam venceu a disputa pelo DCE da UFSC, com 2202 votos.

Banquete

Eliane e Napoleão Amarante receberam para um sunset, na casa da Cachoeira, os amigos do Clube dos Gourmets de Florianópolis.

Entre outros, estiveram lá Lurdinha e Amauri Silva, Iolanda e Fernando Marcondes de Mattos (com a filha Fernanda), Paulo Cordeiro e Içuriti Pereira.

Ritmo

Célio Philippi Salles, do Bob's, viajou com a mulher, Mariana, para Chicago.

Além de conferirem as novidades do "NRA Show 2013 - The International Foodservice Marketplace", circularam por alguns dos melhores bares de blues da cidade, onde o empresário aproveitou para antecipar a comemoração do seu aniversário, dia 24.

Bernunça

O Restaurante Mirantes contratou o ilhéu Márcio Guimarães, conhecido por expor na feira de artesanato no Largo da Catedral, para desenvolver o projeto "Alimentando com Arte".

Trabalhos do artista retratando a cultura popular do litoral catarinense irão decorar o interior das 11 unidades da rede.

REDE SOCIAL

* **O príncipe Dom Bertrand de Orleans e Bragança, bisneto da Princesa Isabel, autografa o polêmico livro "Psicose Ambientalista" no Spettus, dia 6.**

* O produtor Paulo Plentz comanda mais uma turnê da superbanda tributo argentina "God Save the Queen" por Santa Catarina, incluindo show no CIC dia 19.

* **A startup catarinense BuscaPrato foi parceira do festival gastronômico Brasil Sa-**

bor em sete cidades do país.

* O ator Marcos Reis, de Florianópolis, está em cartaz com a peça "Pequenos Holocaustos", em São Paulo.

* **O governador Raimundo Colombo repassou R\$ 1,3 milhão para a Federação das Apaes de Santa Catarina, dia 29. O dinheiro foi arrecadado pelo Programa de Eficiência Energética da Celesc.**

Fotos: Urbano Salles



Lúcia Prazeres, mãe do noivo, com o amigo Pedro Caldeira no casamento de Rodrigo Prazeres e Mônica Bonelli Paulo

Bloqueio

Um empresário de Florianópolis teve sua conta bancária bloqueada por causa de uma dívida trabalhista de R\$ 430 mil cobrada por uma única pessoa.

A ordem da Justiça tem a ver com o escândalo citado na coluna da quinzena passada envolvendo uma ONG de Florianópolis que prometia rios e fundos, chegou a atrair apoios importantes, mas só ficou na propaganda.

Moldura

Olga Schaefer está investindo mais no seu talento para a pintura. Aluna do mestre Digo Tertschitsch, ela acaba de concluir um retrato da bela Maria Cecília, filha de Jeanne Vieira e Guido May.

O quadro foi pintado a partir de uma foto da garota clicada por Paulinho Ferrarini e postada pela mãe numa rede social.

Arco-íris

O vice-presidente da Câmara, Tiago Silva, passou o feriadão de Corpus Christi em São Paulo para conferir toda a movimentação da Parada Gay.

Na Feira Cultural LGBT, no Vale do Anhagabaú, conversou com o prefeito Fernando Haddad. No desfile na Paulista, dia 2, saiu no trio dos organizadores, ao lado de personalidades como Jean Wyllys. Foi a primeira vez que um vereador e um deputado federal gays assumidos, no exercício dos seus mandatos, participaram da parada.

De volta

Vencedor do Prêmio Cruz e Sousa em 1982, o escritor catarinense Miro Moraes prepara-se para quebrar um longo jejum literário.

Lança no próximo dia 7, no Lindacap, o livro "O Reino dos Esquecidos" - o primeiro inédito em 30 anos.



A produtora de festas Magali Schneider e a decoradora Andréa Coelho no casamento que lotou de VIPs a sede balneária da Associação dos Magistrados Catarinenses

10 MEGA
POR
R\$ 29,80 / MÊS
+ **WI-FI GRÁTIS**

NO NET COMBO HD, POR 5 MESES. APÓS, R\$ 59,90/MÊS.
— PACOTE NET COMBO HD POR R\$ 159,90/MÊS. —

ASSINE JÁ:
4004-8844

NET
O MUNDO É DOS NETS

Oferta válida até 30/6/2013 para novas assinaturas do NET Combo HD com o NET Virtua 10 Mega, exceto a seleção NET Fácil HD. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluso no valor do pacote. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na Internet, é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes de fatores externos. Consulte condições desta oferta em sua cidade e características e disponibilidade técnica para instalação em seu endereço dos serviços ligando para 4004-8844 ou acessando www.netcombo.com.br/10mega.

Realidade em cena

Produção de documentários está em alta, boa parte deles fazendo resgate da história

Carla Pessotto

Em cinema, tudo pode se transformar em um roteiro de documentário: uma forma artesanal de pesca, uma viagem com amigos, o final melancólico de um bar que se tornou local de resistência na Ilha ou as transformações que estão acontecendo na cidade. Esses, por sinal, são temas produções realizadas ou em fase de conclusão na Grande Florianópolis.

“O acesso mais fácil às tecnologias e equipamentos, as políticas públicas de incentivo e a falta de uma tradição nesse tipo de audiovisual – com uma grande riqueza de temas a serem abordados – são os principais responsáveis pelo crescimento na quantidade de documentários por aqui”, afirma o diretor Zeca Pires, coordenador do Núcleo de Produção de Documentários da TV UFSC.

Outro componente importante neste cenário é a existência de dois cursos de Cinema (na Unisul e na UFSC), e de Jornalismo, Artes Cênicas, Design e História – áreas que concentram grande interesse pelo tema – em universidades públicas e privadas da região.

TRADIÇÃO

Dos documentários a serem lançados, dois tem temas muito familiares à cidade. “Desculpe o transtorno – a história do Bar do Chico” será um resgate histórico de um dos pontos mais tradicionais na praia do Campeche, demolido em agosto de 2011 em função de uma ação da Prefeitura. Com direção de Todd Southgate e produção de Ivan de Sá, começou a ser filmado há dez anos, como documentação para o processo de



Fotos: Divulgação

“A Pandorga e o Peixe”: resgate de uma forma tradicional de pesca



“Desculpe o Transtorno”: incoerência do poder público

tombamento do local como patrimônio imaterial e histórico. “É um exemplo da falta de harmonia entre os poderes públicos: um queria preservar e outro mandou derrubar”, argumenta Sá. Deve ser lançado até o final do ano em formato de média-metragem, com 52 minutos.

O outro é “A Pandorga e o Peixe”, iniciativa da Produtora Contraponto, registrando uma forma de pesca tradicional, principalmente no Sul da Ilha: em uma pipa, são colocados até 200 iscas. “A idéia é registrar a tradição que está desaparecendo, mas com um tom reflexivo sobre as mudanças que estão ocorrendo”, explica Kátia Klock, diretora de Conteúdo da Contraponto.

“Brasil Orgânico”, também realizado pela Contraponto, é o primeiro documentário sobre a produção de alimentos orgânicos no país. Reúne iniciativas e histórias de pessoas que têm na produção de alimentos agroecológicos um meio e um modo de vida. A equipe viajou

durante um ano pelos biomas do Pantanal, Amazônia, Pampa, Cerrado, Caatinga e Mata Atlântica.

O 17º Festival Audiovisual do Mercosul (FAM 2013), de 14 a 21 de junho, na UFSC, será uma boa oportunidade para conferir a produção de documentários realizados na região. Entre os selecionados das mostras competitivas, três são produções locais: na Curtas do Mercosul, concorre “Sem Perder a Ternura” (sobre o Movimento dos Trabalhadores

Sem-Terra), de Márcia Paraíso e Ralf Tambke e, na Catarinense, “Caminhos de Valda” (sobre a pintora Valda, que viveu em Florianópolis nas décadas de 1970 e 80), de Marlon Gonsales Aseff, e “Outono” (sobre o crescimento e os contrastes da Capital), de Ademir Damasco.

ACADEMIA

A área acadêmica tem destaque na realização de audiovisual: na Unisul, conforme a professora de cinema Maria Emília de Azevedo, que também é diretora, no segundo semestre dez produções serão realizadas pelos alunos do curso, sendo um documentário. Já os alunos curso de Publicidade do Centro Universitário Estácio de Sá produziram e são os personagens de “#Posts”, que traz as opiniões deles sobre o mundo, motivações e expectativas de futuro, finalizado em maio.

A TV UFSC, que agora tem oito horas de programação diária (canal aberto 63.1 e 15 da NET) está exibindo documentários produzidos em todo o Estado e abrindo espaço para as realizações dos alunos. “Também adotamos uma política de apoio a essa produção, cedendo equipamentos para que possam ser feitos”, diz Zeca Pires. O filho dele, Anibal Nunes Pires Neto, também acaba de estreiar na área, com “A Caminho de um Sonho”, um diário de viagem filmado durante quatro meses na África do Sul.



“#Posts”: inquietações de uma geração

PARA ASSISTIR

“A Caminho de um Sonho” - [youtube.com/watch?v=P_LwwMhuceI](https://www.youtube.com/watch?v=P_LwwMhuceI)

“#Posts” - [youtube.com/watch?v=saAOvLMBPnk](https://www.youtube.com/watch?v=saAOvLMBPnk)

“Desculpe o transtorno – O Bar do Chico” (teaser) - vimeo.com/34535528

“Brasil Orgânico” (teaser) - vimeo.com/36854063

“Sem perder a ternura” (teaser) - vimeo.com/61823463

“Outono” (teaser) - www.youtube.com/watch?v=3g_ZqrICF4

“Caminhos de Valda” (teaser) - [youtube.com/watch?v=IBH04DCOJqg](https://www.youtube.com/watch?v=IBH04DCOJqg)



“A Caminho de um Sonho”: Table Mountain é um dos cenários

Foto: Divulgação

guia Gastronômico

**DIRET
DO CAMPO**

**Frutas e Verduras
Todos os dias**

R\$ 1,39KG

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

DIA DOS NAMORADOS
Ambiente
especial

• Página G6

Foto: Divulgação



*Ceres Azevedo Café e Cia é espaço
surpreendente*

DELÍCIA DA ESTAÇÃO

*Duas sugestões de preparo da tainha, prato
prá lá de tradicional na gastronomia da Ilha*

• Página G3



*Tainha com
funcho, limão
siciliano e alho
poro, receita do
Bate Ponto*

> 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 Adegas Vinhos Finos

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

Fone: 3234-1296



Delícias pelo caminho da Borgonha

Seguindo pelos caminhos da viagem à França, vamos agora até Beaune, capital do vinho da Borgonha.

No roteiro pré estabelecido mudei o rumo algumas vezes mas um deles eu não abri mão conhecer o restaurante Loiseau des Vignes

Muitos de vocês talvez não conhecem a história de Bernard Loiseau chef francês que cometeu suicídio em anos

O famoso chef francês deu seus primeiros passos na gastronomia com os irmãos Troisgros e depois seguiu sua carreira solo tornando se uma referência na França

Seu restaurante La Côte d'Or no Relais Bernard Loiseau em Saulieu também na Borgonha foi agraciado com estrelas do Guia Michelin em distinção da gastronomia europeia e privilégio para poucos chefs

Responsável por uma cozinha primorosa conquistou sucesso e fama nas décadas de

Com um restaurante na Borgonha e dois em Paris seu nome era referência em alta gastronomia Mas em com os rumores de que talvez perdesse uma de suas estrelas no guia não suportou a ideia e cometeu o suicídio

A estrela não foi perdida e felizmente apesar deste doloroso desfecho a era Loiseau não acabou aí

Sua mulher Dominique assumiu a administração dos restaurantes e com uma equipe comandada pelo chef executivo Patrick Bertron reuniu forças para perpetuar a obra do marido Além de dar sequência na história dos três restaurantes partiu para a realização de um sonho dele abrir um restaurante em Beaune

Então em julho de foi inaugurado o Loiseau des Vignes que em recebeu sua primeira estrela no Guia Michelin

E eu estive lá Num sábado pela manhã passei pelo centro da cidade e depois fui lá para almoçar O res

taurante é um charme só Tudo impecável A recepção o atendimento e sem palavras a gastronomia Optei pelo Menu Déjeuner um cardápio de dar água na boca

saboreei e apreciei minuto a minuto daquele almoço Com as dicas do sommelier harmonizei cada prato com uma especial seleção de vinhos servidos em taça Além de uma carta de vinhos com os melhores da Borgonha a casa tem uma seleção de rótulos para degustar em taça Um luxo



Realmente imperdível um passeio entre aromas e sabores um almoço inesquecível

Confira no site www.imagemdailha.com.br as fotos e o cardápio do dia para vocês se deliciarem com os olhos e a imaginação

Deixo esta dica em Beaune e eu com certeza na próxima ida a Paris irei conhecer o Tante Marguerite e

o Relais Louise E se um dia voltar à Borgonha não deixarei de visitar o Relais Bernard Loiseau onde tudo começou

Um forte abraço e até o mês que vem!

Sommelier profissão exige dedicação e estudo

A figura do sommelier entrou em foco ultimamente com a regulamentação da profissão no Brasil com o lançamento de um filme

incrível documentando a preparação para uma das provas com menor índice de aprovação do mundo do Master Sommelier e com o recém finalizado concurso de Melhor Sommelier do Mundo em Tokyo consagrando Paolo Basso com a premiação máxima Além do mais os bons restaurantes e as melhores lojas de vinho já estão investindo cada vez mais nesse profissional acreditando no retorno que ele traz ao estabelecimento

Muita gente pensa que ser sommelier é degustar bons vinhos e bons pratos mas se esquecem de que a profissão requer muita dedicação e estudo que isso infinitamente para aqueles que pretendem participar de concursos e perseguir o raro título de Master Sommelier A preparação é brutal e requer dedicação integral São centenas de vinhos a serem degustados e dissecados às cegas para criar padrões e dominar as características dos mais variados vinhos de um Cabernet Sauvignon do dia a dia até um raro exemplar Grego e isso cai na prova

A especificidade de conhecimento chega ao nível minucioso de saber a ordem de vinhedos importantes de acordo com a direção do leito de um rio e não adianta só saber o nome do produtor mas associá-lo a cada um desses vinhedos Esquecimento com os outros a sua volta eça o macro nesse nível as informações requeridas chegam a níveis absurdos

Esse nível de exigência requer muito estudo chegando a um nível geek O ocorrido Afinal não vivemos apenas de custos também são altos a dedicação exige bons vinhos

ge viagens às regiões produtoras e a compra de muitos vinhos de todas as camadas de preço Sim você precisa conhecer os clássicos

é uma oportunidade de passar por uma prova exigente para conquistar a graduação de Certified Sommelier pela mesma Corte de Master Sommeliers Apesar de ser uma graduação dois níveis abaixo do Master a exigência é grande e me colocou em estado de dedicação total durante estada de quatro meses na Califórnia

Degustações técnicas diárias para identificar os mais variados vinhos e suas características às cegas dezenas de livros e aulas teóricas para passar na difícil prova de conhecimentos e no final uma simulação de um serviço completo de vinho num restaurante respondendo perguntas variadas sobre o universo do vinho e de bebidas em geral Uma experiência e tanto e que só me mostrou como a busca pelo conhecimento é incessante

O conhecimento sobre o assunto se adquire muito na prática visitando as vinícolas mexendo na terra e degustando vinhos muitos vinhos e de todas as qualidades Digo sempre que a litragem nos torna um bom degustador e a variedade também por isso fuja de profissionais que só provam e falam de rótulos famosos caros e não conhecem o básico

Então quando você encontrar um sommelier sério que multiplica seu conhecimento busca aprender cada dia mais se lembre dos bons vinhos que ele degusta mas lembre se também desse caminho percorrido

Afinal não vivemos apenas de custos também são altos a dedicação exige bons vinhos



> PARA SABOREAR

Temporada da tainha

Em receitas mais simples ou com toques de sofisticação, peixe é o destaque da estação

Fotos: Divulgação

Da redação

Está aberta a temporada da tainha: até 31 de julho, quando a pesca é liberada, o peixe torna-se um dos componentes principais dos pratos elaborados por chefs renomados e presença quase que obrigatória na mesa da maioria das pessoas da cidade.

Parte do cotidiano e do imaginário ilhéu, a tainha tem incontáveis formas de preparo – escalada, grelhada, frita, reche-

ada, ensopada -, algumas mais simples, outras com toques de sofisticação, sem, no entanto, perder o sabor característico. Além do peixe em si, as ovas também são destaques, preparadas e servidas separadamente ou como complemento do prato principal.

Nesta edição, reunimos duas receitas sugeridas por restaurantes tradicionais da cidade, o Bate Ponto, em Santo Antônio de Lisboa, e o Canto do Mar, em Ingleses.

RECEITAS

Tainha com funcho, limão siciliano e alho poro

(Receita do Bate Ponto)

Ingredientes: Uma tainha inteira, 20g de funcho de erva doce, 100g de alho poro, um limão siciliano, 20ml de azeite de oliva, sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Abra o peixe pela barriga, limpe-o bem, por dentro e por fora. Passe azeite, sal e pimenta no interior do peixe e reserve. Corte o funcho picadinho e o limão e o alho poró em rodelas finas. Em seguida, utilize esses ingredientes para rechear a tainha. Asse o peixe em forno pré-aquecido a 180°, por cerca de 40 minutos.

A receita acompanha um delicioso vinho e serve duas pessoas.



Tainha a provençal

(Restaurante Canto do Mar)

Ingredientes: 200g de filé de tainha, 150g de arroz branco, 150gr de legumes (abobrinha, cenoura, brócolis e couve-flor), 2 colheres de sopa de azeitonas azapa fatiadas, 25ml de vinho branco, 15g de tomate com casca, 20g de pimentão, salsinha, alho, cebola, sal e pimenta branca a gosto.

Modo de preparo: Tempere o filé com sal e pimenta e grelhe em uma frigideira antiaderente com azeite. Em outra frigideira adicione azeite, a cebola e o alho e deixe dourar, acrescente o restante dos ingredientes e, por último o vinho branco, e reserve.

Em outra frigideira grelhe pré o cozido e monte o prato com sua criatividade.

*Dia dos namorados dos sonhos
é no Mirantes!*

Concorra a uma diária com
jantar romântico no Costão do Santinho.
Acesse nossa Fan Page e participe!
www.facebook.com/mirantesgrill

**imagens meramente ilustrativas

> S A B O R B R A S I L E I R O

Sábado é dia de feijoada

A feijoada ganha toques especiais conforme a tendência gastronômica de cada casa. O Imagem da Ilha selecionou quatro locais que se destacam pelos pratos que oferecem. Confira.

LINDACAP

Tradicional restaurante da cidade, o Lindacap oferece sua famosa feijoada, que há mais de 45 anos faz o maior sucesso. Como entrada, o caldinho de feijão, com ou sem álcool, batidas de limão, coco e maracujá e, para acompanhar os complementos torresmo, pinhão e pipoca. Na mesa principal, 20 itens para deliciar-se, com os ingredientes típicos da iguaria – lombo, costelinha, charque, lingüiça, entre outros –, além de acompanhamentos como pirão, couve mineira, aipim frito, banana e batata-doce. Ao final da refeição, mesa de sobremesas para ninguém botar defeito.

Rua Felipe Schmidt, 1162 - Centro
Fones: 3222-4002 / 3028-0460
Na internet: www.lindacap.com.br



UAI DE MINAS

Como não poderia deixar de ser, a feijoada também ganha um gostinho especial mineiro, com quiabo, couve e torresminho frito. Para acompanhar, caipirinhas preparadas com a tradicional cachaça de Minas, entre elas a Seleta, feita a partir de canas escolhidas a dedo e envelhecidas em tonéis de umburana. Na parte musical, o chorinho de Luiz Sebastião deixa o ambiente ainda mais típico.

Centro: R. Bocaiúva, 1959. Fone: 3224-0019
Rio Tavares: Rod. Dr. Atnônio Luiz Moura Gonzaga, 1167. Fone: 3334-0094
Na internet: www.uaideminas.com



CAFÉ DA CORTE

A casa ganha um ar brasileiroíssimo, a partir das 12h30. A feijoada, completa, é servida na mesa, em cumbuca de barro, com todos os ingredientes, mais acompanhamentos tradicionais, que são constantemente repostos pelos garçons. Para acompanhar, caldinho de feijão à vontade e a primeira caipirinha é por conta da casa. O clima fica ainda mais característico com o samba de Maria Helena, sambista reconhecida na Ilha. Tudo por R\$ 53,00 por pessoa.

Rua Bocaiúva, 1671 - Centro
Fone: 3037-2125
Na internet: www.cafedacorte.com.br



MESINHA

A base da feijoada é a mesma, mas a casa propõe uma forma diferenciada de preparo e duas maneiras de servir, à escolha do cliente. No preparo, os alimentos começam a ser cozidos no dia anterior, para retirar a gordura excedente, sem, contudo, perder o sabor característico das carnes defumadas. No momento de servir, é possível escolher a opção completa ou a de carnes nobres (na qual são retirados rabo, orelha e pé). Além da feijoada, sábado também é dia de moqueca, mas versões capixaba e baiana, com ingredientes como azeite de dendê vindo direto da Bahia.



Rua João Pio Duarte Silva, 1750 - Centro Comercial Germânia (Córrego Grande)
Fone: 3024-2882
Na internet: www.facebook.com/mesinhagourmet



A sua parcela do IPTU completa a educação.

Dia 10 de junho vence a 4ª parcela do IPTU. Pague em dia e GANHE 5% DE DESCONTO. E atenção: se você não recebeu o boleto, procure o Pró-Cidadão ou a Secretaria Municipal da Receita. E se você ainda não pagou as 3 primeiras parcelas, regularize sua situação em uma agência bancária ou na lotérica. Mais informações: 3251.6400 ou 3251.6817.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
FLORIANÓPOLIS

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura
& Decoração

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

Ligue: 3024 2747

> BEBIDA

Vinho *made in* Florianópolis

Quinta da Figueira é uma pequena vinícola, que funciona em uma garagem da Capital

Da Redação

A princípio, o fato parece ser improvável: um vinho fino produzido em Florianópolis ser eleito o melhor vinho de corte do Brasil? Pois o Quinta da Figueira Reserva Perpétua Lote II conquistou o título, conferido por Marcelo Copello no Anuário de Vinhos do Brasil 2013, a mais completa publicação sobre a bebida no país.

O nome da vinícola, Quinta da Figueira, é uma homenagem à figueira centenária da Praça 15 de Novembro. E a idéia de valorizar as coisas da Ilha continua nos rótulos dos vinhos: Garapuvu, Ponte Velha, Miramar, Istepô, Purpurata e Moça Faceira.

O manezinho Rogério Gomes, um engenheiro de software, é o responsável por esta pequena vinícola de garagem, que produz legítimos vinhos de autor. O interesse por vinhos finos foi despertado em 2005, quando morava em São Paulo e, a partir daí, ele iniciou uma longa trajetória de pesquisa, vinificações e estudo de enologia na UC-Davis, a fim de aprimorar o processo de elaboração de vinhos.

A partir de 2010, começaram os investimentos em equipamentos de vinificação importados da Itália e barricas de carvalho norte-americanas e francesas para o amadurecimento de seus inusitados vinhos, frutos de muita ciência com uma pitada de arte.

O resultado desta paixão e dedicação está no reconhecimento da qualidade dos vinhos, pois além de ser campeão na categoria "Vinhos de Corte", também conquistou a 2ª e a 3ª colocação com os vinhos Lote II e Miramar, respectivamente, consagrando



O engenheiro de software Rogério Gomes: paixão levou à elaboração de vinhos finos



As uvas viníferas são selecionadas na região de São Joaquim, no Planalto

os vinhos Quinta da Figueira como os melhores vinhos tintos de corte do Brasil, segundo a publicação "Anuário de Vinhos do Brasil 2013", da editora Bacco.

Desde então, vários vinhos foram elaborados, ao todo já são dez rótulos. As uvas viníferas são selecionadas de produtores parceiros na região de São Joaquim, no Planalto Catarinense e transportadas para a elaboração em Florianópolis.

O seu mais novo rótulo, o Moça Faceira Merlot 2012, um vinho com 12 meses de estágio em barricas de carvalho norte-americano, é uma grande aposta nesta casta que tão bem se adaptou ao Terroir de São Joaquim.



Rótulos trazem referências à Ilha como Garapuvu, Ponte Velha e Miramar

ONDE ENCONTRAR

• <http://loja.quintadafigueira.com.br/>

TORTAS HIPPO. LINDAS E RECHEADAS DE SABOR.

O Hippo tem tortas especiais produzidas com ingredientes selecionados e receitas exclusivas. São sabores diferenciados que você só encontra aqui. Faça sua encomenda e prove toda esta qualidade.

LIGUE 0800 480304

www.hippo.com.br

HIPPO VOCE
bem
AQUI



> ESPAÇOS SURPREENDENTES

Conjunto da obra

Localização privilegiada, ambiente e, claro, gastronomia, são destaque no Ceres Azevedo Café e Cia

Da redação

Essa coluna busca sempre trazer ao leitor informações de espaços gastronômicos inusitados. Alguns por sua exclusividade física, outros pela sua gastronomia e outros ainda por este conjunto da obra. Esse parece ser o caso do Ceres Azevedo Café e Cia. A exclusividade fica por conta da localização e integração do seu espaço físico com seu entorno. Um café dentro de uma floricultura por si só já parece ser uma grande novidade, ainda mais quando é criada uma atmosfera mágica. Este é o conceito escrito e descrito diariamente, por clientes, no "livro de presença" da casa.

Cercado por plantas e flores e perfeitamente integrados a esse espaço, o Ceres Azevedo Café e Cia é mais que isso. Pelas mãos da produtora gastronômica que dá nome ao lugar, são criadas maravilhas. Todas as tortas doces, bruschettas, docinhos do céu, tortas salgadas, e almoços inusitados são produzidos artesanalmente. Entre os mais pedidos, o Bacalhau Espiritual, que tira o fôlego de um dos sócios da Floricultura Verde & Cia, o português João Libório.

Recentemente, da viagem à França, Ceres trouxe para o cardápio de inverno um repaginado sanduíche Croque Monsieur, e fez uma releitura para o Boeuf Bourguignon. Quem experimentou já aplaudiu. Entre as "gostosuras da casa", a De-



Ambiente aconchegante e iguarias de tirar o fôlego tornam o local ideal para a noite do Dia dos Namorados

lícia do Céu recebeu louvor da botânica luso-brasileira Rita Costa. E, o tiramissú, já foi classificado por um cliente vip da casa como melhor que muitos italianos. Enfim, o espaço é surpreendente e a cozinha de tirar o fôlego de muitos. É um passeio no meio de um jardim, com um oásis gastronômico em plena SC 401. Fica a dica para a noite dos namorados.

Boeuf Bourguignon ganha releitura local



SERVIÇO:

• **Ceres Azevedo Café e Cia**

Rodovia SC 401 – Sentido Praias – Centro

Dentro da Floricultura Verde&Cia – Reservas: 3234000 ou 91628041

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.

Santa Adega
Ninhos finos...

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

Nossos Parceiros:



GASTROnômicas

by Hermann Byron Neto

Prata da casa I

A italiana Grazie Fraschini, da Pizzaria Milano, na Bocaiúva, foi a grande vencedora do Campeonato Mundial de Pizza, que aconteceu entre 13 e 17 de abril deste ano, na cidade de Parma, Itália. Com a Pizza Tartufina (creme de trufa, mussarela de búfala, roquefort, abobrinha, funghi e parmesão), Grazie conquistou o primeiro lugar entre 44 pizzaiolos do Brasil, do total de 900 do mundo. Isso porque ela mora há 5 anos em Florianópolis, e tem o seu negócio, a Pizzaria Milano, há 3 anos. Condições fundamentais para a sua participação no concurso.



Campeã do Mundo: A italiana radicada em Floripa, Grazie Fraschini da Pizzaria Milano, conquistou prêmio mundial na Itália

Alves de Souza

“Se existe algum produtor, em Portugal, que viva intensamente o seu vinho 24 horas por dia, esse alguém é Domingos Alves de Sousa.” A afirmação é da Revista do Vinho, e é a pura realidade. Em maio, a convite da Decanter, ele esteve apresentado seus vinhos e suas histórias na Taberna Ibérica, em Florianópolis, para um grupo de clientes e jornalistas. O almoço entrou para a história, pelo menos para minha. Os pratos e vinhos se completavam em sotaque e harmonia. Desde a entrada, com bolinhos de bacalhau inesquecíveis, salada de polvo irrepreensível e um bacalhau de comer de joelhos, a harmonização foi perfeita com os rótulos do Douro: Branco da Gaivosa 2009, Quinta do Vale da Raposa Reserva 2010 - Quinta do Vale da Raposa Grande Escolha 2006, e para finalizar, o Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo 2007. Tudo isso em um dos pontos mais privilegiados da cidade, com vista para Ponte Hercílio Luz.



Domingos Alves de Souza e seus vinhos, que harmonizados com os pratos portugueses da Taberna Ibérica, se tornaram ícones na Ilha

Prata da casa II

Quem parte em busca de conforto e de belas paisagens no exclusivo Ponta dos Ganchos Resort, no litoral de Santa Catarina, a partir de agora também poderá se deliciar com rótulos premiados da Vinícola Perini. Para acompanhar a alta gastronomia do resort, o gerente do restaurante Paulo Galveias elegeu o que a Perini tem de mais exclusivo. É o caso do tinto Perini Qu4tro, eleito recentemente Melhor Vinho Nacional da Serra Gaúcha no Top Ten da Expovinis – maior feira vinícola das Américas.

Prata da casa III

A chegada do Inverno é um bom motivo para restaurantes mudarem seus cardápios, e se adequarem ao clima da nova estação. Alguns criam diferenciais criativos, como foi o caso do Bate Ponto, de Santo Antonio de Lisboa. A casa contratou o renomado chef Narbal Correa para a criação dos pratos do menu de inverno. Segundo o proprietário Murilo Mafra, “o objetivo é o resgate da culinária ilhéu, utilizando a criatividade do chef, e valorizando pratos feitos com peixes e frutos do mar”. No dia 22 de abril, o jantar de inauguração do novo cardápio já deu mostras de requinte: Cheviche de ostras com caviar e tapioca e Polvo crocante com azeite de ervas e batatas ao murro foram alguns dos pratos servidos, e pelas expressões de muitos dos presentes, um dádiva.

ANS - Nº 36044-9

**NO LABORATÓRIO UNIMED,
O VALOR DA COPARTICIPAÇÃO
DOS EXAMES CAIU PELA METADE.**

**UTILIZE A REDE PRÓPRIA
DA UNIMED.**

**VALORIZE AINDA MAIS A
SUA SAÚDE.**

Agora, na rede própria da Unimed Grande Florianópolis, você conta com a campanha em que paga a metade do valor da coparticipação nos exames. É 50% de desconto na coparticipação nos laboratórios (Trindade, Estreito, Centro e Ingleses) e exames de ressonância e tomografia (Unidade Trindade). A coparticipação é o valor pago pelo cliente sempre que realiza exames. Tudo isso para você ter tecnologia, conforto e saúde no seu dia a dia.

Ligue 3216 8999 e agende seu horário.

Responsável Técnico: Dr. Edson Luis Lemos, CRM-SC 6798.
Desconto válido para exames realizados de 01/06/2013 a 30/11/2013.
Válido apenas para clientes código 025, da Unimed Grande Florianópolis.



LABORATÓRIO UNIMED
Centro | Estreito | Ingleses | Trindade
DIAGNÓSTICO POR IMAGEM UNIMED
Rua Iracema Nunes da Silva, 60 - Trindade



www.unimedflorianopolis.com.br

PRONTOS
PARA
MORAR



PROMOÇÃO
**MOMENTO
FAMÍLIA**

Koerich Imóveis



PORTO DE BREMEN
HOME & GREEN

PARQUE SÃO JORGE | AO LADO DA ASTEL

2 E 3 DORMS
(1 E 2 SUÍTES)



ALAMEDA DOMO
CLUB & RESIDENCE

TRINDADE | PRÓXIMO À RÓTULA DO CIC

2 E 3 DORMS
(1 SUÍTE)

Vendas
(48) **3225.0099**

**COMPRE
1 APARTAMENTO
ALAMEDA DOMO OU
PORTO DE BREMEN
E GANHE PRESENTES
ESPECIAIS.**



**TV LED 3D
46 POLEGADAS**

+



MICRO-ONDAS

+



KIT PIPOCA

Promoção válida de 20 de abril a 30 de junho de 2013.



CRECI: 2529-J

Supervisão Imóveis

CRECI: 0916-J

CRECI: 2227-J
W|K
IMÓVEIS



Koerich
IMÓVEIS

www.koerichimoveis.com.br

Alameda Domo Club e Residence - Matrícula nº 98.663-R2 - 2º Ofício de Registro de Imóveis da Capital.
Porto de Bremen Home e Green - Matrícula nº 94.308 - 2º Ofício de Registro de Imóveis da Capital.

Imagens Ilustrativas.

auto images

Foto: Divulgação

ATLÉTICO E DINÂMICO

Novo Audi A3 Sportback chega ao mercado catarinense com diferenciais competitivos na categoria

• Páginas A2 e A3

Veículo tem duas versões, Attraction, com motor 1.4 de 122 cv, e Ambition, 1.8 de 180 cv, e é oferecido em 13 opções de cores



Audi
Center Florianópolis

O FUTURO JÁ CHEGOU. E OS NOVOS MODELOS AUDI ESTÃO A CAMINHO.
VISITE A AUDI BREITKOPF.



A3 SPORT E A3 SPORTBACK. TECNOLOGIA AVANÇADA PARA QUEM ESTÁ SEMPRE À FRENTE.

Breitkopf
breitkopf.com.br/audi

Faça revisões no seu veículo regularmente.

■ Florianópolis, R. General Eurico Gaspar Dutra, 558, Estreito, tel.: (48) 3240 5040

> M E R C A D O

Potência e design são dife

Motores poderosos e eficientes, além de sistemas de informação e assistência ao motorista, elevam o padrão no segmento dos compactos premium

Da Redação

Na primeira quinzena de junho chega às concessionárias catarinenses o novo Audi A3 Sportback, com design mais atlético e dinâmico, reforçando a esportividade e a sofisticação da fabricante alemã. O interesse dos consumidores é grande: na Breitkopf Florianópolis, por exemplo, da primeira remessa, de oito veículos, sete já estão comercializados antecipadamente, segundo o gerente geral Lúcio Machado Osório. "O modelo traz grandes diferenciais que encantam os clientes", afirma.

O Audi A3 Sportback é um veículo compacto de cinco portas, com amplo espaço no compartimento de bagagem, e teve o peso reduzido graças à tecnologia Ultra de construção leve. Os motores são poderosos e eficientes e os sistemas de informação e assistência ao motorista elevam o padrão no segmento dos compactos premium.

O modelo conta com duas versões: Attraction, com motor 1.4 TFSI, de 122 cv; e a versão Ambition, 1.8 TFSI, de 180 cv, que vem com o sistema Audi valvelift system e a gestão térmica eficiente. A novidade é oferecida em 13 opções de cores: três acabamentos sólidos, oito metálicos e dois com efeito perolizado. Os clientes podem ainda optar pelo pacote alto brilho, com frisos. A expectativa é a de que os carros cheguem com preços entre R\$ 97 e 105 mil (versão 122cv) e R\$ 125 e 130 mil (180cv).

Equipado com transmissão S tronic de dupla embreagem e sistema start-stop, o veículo recorre a motores com tecnologia TFSI, que combinam as vantagens da injeção direta do combustível com o turbocompressor. O propulsor 1.4 TFSI, de 122 cv, permite viagens econômicas sem comprometer a potência. Já a versão 1.8, de 180 cv, com o sistema Audi valvelift system e a gestão térmica eficiente, gera maior torque em baixas rotações e ótimo desempenho.

DESIGN EXTERIOR: ESTÉTICA INOVADORA

O novo Audi A3 Sportback é mais longo, elegante e espaçoso. Na parte da frente, o elemento de destaque é a grade single-frame com cantos angulosos, além dos faróis estreitos de xênon plus, que podem ser do tipo adaptativos (que acompanham o traçado das curvas). Grandes entradas de ar na dianteira indicam a motorização poderosa. Os retrovisores embutidos nas portas seguem o padrão dos veículos de competição e o



Fotos: Divulgação

Disposição clara dos instrumentos - que facilita a leitura - e a ergonomia são destaques do painel

Interior: funcionalidade intuitiva

O interior é marcado pela concepção elegante e clean. O painel cativa logo à primeira vista, pela disposição clara dos instrumentos - com fácil leitura e ergonomia. A unidade de comando central (MMI Navigation Plus com MMI Touch), localizada no túnel central, possui painel de controle tátil integrado e botão de pressão e rotativo para acesso mais intuitivo às funções disponíveis. Este sistema oferece ao motorista uma maneira inteligente de controlar as funções de navegação e do telefone, além de permitir "escrever" letras ou números com um simples toque e movimento do dedo.

Um botão para o freio de estacionamento eletromecânico substitui a alavanca de mão. O volante, que dependendo da versão pode ter três ou quatro raios, tem base achatada, teclas

multifuncionais e shift-paddles.

Oferece ainda amplo espaço no assento traseiro e fácil acesso para três adultos, com mais espaço para as pernas e maior distância da cabeça ao teto do que a versão anterior. Bancos de tecido são padrão nas linhas Attraction e Ambition. O pacote esportivo S line, disponível nesta última versão, imerge o interior do modelo completamente em preto. A alavanca de câmbio em couro perfurado acompanha o estilo do volante.

O compartimento de bagagem possui capacidade de 380 litros na configuração básica e 1.220 litros com os bancos rebaixados. Como opcional, um teto solar panorâmico de vidro, que pode ser levantado ou aberto, permitindo que o habitáculo se encha de luz.

discreto spoiler de teto sublinha o caráter esportivo.

A luz de freio adaptativa, que pulsa em alta frequência durante uma frenagem

mais intensa, é standard. Dependendo do motor, o sistema de escape termina em uma ou duas saídas do lado esquerdo do carro.

MOTORIZAÇÃO MAIS EFICIENTE

A Audi oferece tecnologias múltiplas de eficiência na motorização: injeção direta de combustível, turbo, gestão térmica e sistema star-stop. O novo motor 1.4 TFSI, que agora também possui bloco de alumínio, pesa menos que seu antecessor. A unidade produz 122 cv de potência e 200 Nm de torque máximo, acelerando o modelo de 0 a 100 km/h em apenas 9,3 segundos - com velocidade máxima de 203 km/h. O consumo de combustível combinado é de 18,86 km/litro. Já o novo motor 1.8 TFSI a gasolina - que combina injeção direta FSI com injeção indireta multiponto; além do sistema Audi Valvelift, que varia a elevação das válvulas - produz 180 cv de potência e 250 Nm de torque. Equipado com transmissão S tronic e tração dianteira, o modelo acelera de 0 a 100 km/h em apenas 7,3 segundos e tem velocidade máxima de 232 km/h. O consumo médio é de 17,85 km/litro.

TRANSMISSÃO PRECISA

O modelo chega equipado com câmbio S tronic de sete velocidades com dupla embreagem, extremamente rápida e com engates precisos e quase imperceptíveis. O motorista pode operar o câmbio S tronic por meio de alavanca ou shift-paddles no volante. Quando combinado com o Audi

Características do novo Audi A3



Confira outros atributos do carro na versão digital.

Acesse: www.imagemdailha.com.br

Os itens de segurança incluem airbag para o joelho do condutor e airbags laterais na parte de trás, além de ar-condicionado e indicador de pressão dos pneus

A luz de freio adaptativa, que pulsa em alta frequência durante uma frenagem mais intensa, é standard



Drive Select (de série na versão Ambition), o veículo pode ser operado no modo Eficiência, que permite redução de consumo de combustível. Neste caso, o modo de "roda livre" da caixa S tronic também é ativado, o que significa que a embreagem é automaticamente liberada quando o condutor levanta o pé do pedal de acelerador, poupando, assim, combustível.

CHASSIS

No chassi, o eixo dianteiro foi deslocado 40 milímetros para a frente, em

comparação com o modelo anterior. A direção assistida eletromecânica é sensível, altamente eficiente e trabalha de maneira integrada com os sistemas de assistência, incluindo o Audi Active Lane Assist e o assistente de estacionamento. Dependendo do acabamento, o modelo vem equipado com rodas de 16 ou 17 polegadas. O poderoso sistema de frenagem inclui discos ventilados na dianteira e o controle eletrônico de estabilidade limita o deslizamento em curvas

Quando equipado com Audi Drive Se-

lect, o motorista decide o modo de condução e características do acelerador, direção assistida e câmbio S tronic apertando um botão e optando pelo modo Conforto, Auto, Dinâmico, Individual ou Eficiência.

VERSÕES E EQUIPAMENTOS

Há também um conjunto de itens de segurança generoso e de alto padrão, que inclui airbag para o joelho do condutor e airbags laterais na parte de trás. A lista completa de equipamentos de série inclui ar-condicionado e indicador de pressão

dos pneus. O sistema de informação ao condutor com display colorido é padrão na versão Ambition e Ambiente. A versão Ambition inclui ainda bancos esportivos, rodas de 17 polegadas e Audi Drive Select. A versão Ambiente incorpora controle de cruzeiro, pacote de luzes em LED e assistente de estacionamento traseiro.



A qualidade Audi no conforto do A4.



Audi Center Florianópolis

Faça revisões no seu veículo regularmente.

Audi A4 Attraction.

- ▶ Motor 2.0 Turbo / 180 CV
- ▶ Câmbio 8 velocidades com Paddle Shift
- ▶ Faróis Bi-xenônio com LEDs

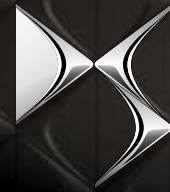
R\$ 115.900,00

Taxa 0%*

Breitkopf

breitkopf.com.br/audi

*A TAXA 0% É VÁLIDA SOMENTE PARA VEÍCULOS COM 50% DE ENTRADA E SALDO EM 24 VEZES SEM JUROS. ANO/MODELO 2012/2013, VÁLIDO ATÉ 30/06/13.



LINHA CITROËN DS.

VENHA FAZER UM TEST DRIVE E VIVER TODA A EXPERIÊNCIA DA LINHA CITROËN DS.

Faça revisões em seu veículo regularmente.



DS3



DS4



DS5

Imagem ilustrativa

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



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