

JORNAL images[®] DA ILHA



São 14 categorias concorrentes

guia
Gastronômico

CONCURSO: 5ª edição do "Meus Favoritos"

• Páginas G3

Fotos: Divulgação



Pousada Ponta da Piteira, na praia de Ibiraquera, Sul do Estado

REFÚGIOS

Conheça destinos em Santa Catarina que podem ser apreciados em um final de semana, em passeios românticos a dois ou em família

• Página 3

**auto
images**

MERCADO

HB20S, o sedan compacto da Hyundai

• Página A3



Modelo foi desenvolvido para o país

> A G E N D A

Confira as atrações que acontecem em Floripa

BENEFICENTE

Espetáculo de Dança

No dia 2 de agosto acontece a primeira edição do Palco Solidário vai reunir cerca de 100 dançarinos em um grande espetáculo. Totalmente formatado para beneficiar a Casa de Acolhimento Darci Vitória, da Capital, o projeto terá 25 apresentações de dança de salão e hip hop e toda a renda arrecadada com os ingressos será revertida integralmente para o local. A Casa de Acolhimento Darci Vitória fica no bairro Monte Serrat e atende 24 crianças a partir de 7 anos de idade e é mantida pelo Instituto Pe. Wilson Groh (IVG). No Teatro Ademar Rosa, no CIC, às 20h30, com ingressos antecipados a R\$ 30 nas escolas da Associação Catarinense de Dança de Salão (Acads). Informações: (48) 9962.7811.



AUDIOVISUAL

Festival de curtas-metragens

Estão abertas até o dia 26 de julho as inscrições para o 2º Festival Audiovisual Catarinense (Faça). Competitivo e direcionado a curtas-metragens de todos os gêneros, não exige ineditismo e aceita curtas com até 25 minutos finalizados em qualquer ano. O Festival deve percorrer algumas cidades do estado e será realizado em outubro e novembro desse ano. A programação terá duração de três dias por cidade e oferece paralelamente oficinas teóricas e práticas. A primeira edição, em abril de 2012, aconteceu em Blumenau, Lages e Florianópolis. Dos 177 filmes inscritos, 31 foram exibidos e concorreram aos troféus e prêmios em dinheiro. Entre eles, Blackout, de Marcos Stroich (foto), que conquistou a categoria júri popular. Em www.faca.art.br.

COLECIONADORES

Encontro Catarinense

A Associação Filatélica e Numismática de Santa Catarina (AFSC) realiza nos dias 3 e 4 de agosto o Encontro Catarinense, que esse ano comemora os 75 anos de fundação da entidade. O evento deve reunir mais de 200 pessoas, incluindo colecionadores de outros estados e países, no Hotel Castelar. O acesso é gratuito e o horário é das 9 às 18h (sábado) e das 9 às 16h (domingo). Em www.afsc.org.br.



JAZZ E BLUES

Acústico Brognoli

O Acústico Brognoli 2013 está agendado para os dias 19 e 20 de julho, reunindo seleto grupo de artistas de jazz e blues. Na nona edição, a grande estrela será o reconhecido bluesman J.J. Jackson (foto), norte-americano radicado no Brasil. Também se apresentam Cristiano Ferreira, destaque no cenário nacional; a banda The Headcutters, de Itajaí, e o catarinense Felipe Coelho, com música instrumental autoral. No Teatro Ademar Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC). Ingressos de R\$ 20 a R\$ 50,00, à venda no CIC, Teatro Álvaro de Carvalho (TAC), site da Blue Ticket e Agências Brognoli de Aluguéis e Vendas.

> CARTA AO LEITOR

Movimentos sociais à parte, parece que a mobilidade urbana piorou nestes últimos dias. Agora são constantes as interrupções do trânsito até por mini-passeatas. Todos têm direito de protestar, mas espera-se que dentro de uma certa ordem das coisas. Pois assim como o direito de protestar é inalienável, também o é o direito de ir e vir. E, em tempos de protesto, é importante que este direito seja de todos, inclusive dos que estão voltando pra casa depois de um longo dia de trabalho. Que a passeata seja em uma das partes da rua, e não nela toda. Assim como a ponte, feche-se uma ou metade de uma, e deixem o trânsito fluir.



Portanto, protestem, mas deixem uma parte do trânsito livre. Imagine você o perigo, no caso de uma emergência, uma ambulância ficar presa, pois não há "rota de fuga" para os carros que poderiam abrir passagem.

Por falar em fluir, e sem trocadilho, o tempo literalmente fluiu. Já estamos em meados de julho. Há um ano estávamos iniciando o concurso "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos". Esta iniciativa do *Imagem da Ilha* entra na sua 5ª edição. De uma maneira democrática, leitores podem votar, e escolher o restaurante ou prato favorito pelo www.facebook.com/imagemdailha. Essa foi uma novidade implementada pelo gerente de Mídias Digitais, Leonardo Azevedo Soares, desde a 3ª edição do Concurso. Já no dia 10 julho comemora-se em todo país o Dia Mundial da Pizza. E para um enfoque diferente na matéria, fomos conversar com dois pizzaiolos da cidade.

Também no corpo do jornal, uma matéria gostosa de ler e de conferir: os refúgios de lazer para famílias ou casais neste mês de férias escolares. Fomos conferir as três opções indicadas. Todas irrepreensíveis. E, para finalizar, o *Auto Imagem* traz o lançamento do Hyundai HB20s, o complemento da família HB, um sedan leve e ágil.

Uma 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.

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, Urbano Salles e Leonardo Azevedo Soares - **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.

COLABORAÇÃO

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

ERRAMOS

Na reportagem "Sofisticação e estilo", publicada na página 4 do caderno Arquitetura & Decoração, da edição 303, o nome correto do proprietário da Santa Adega é Fernando Araújo e não Carvalho, como foi publicado.

CONSTRUÇÕES IRREGULARES

Denúncias sobre construções irregulares na cidade devem ser feitas ao Plantão de Fiscalização de Obras, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano (SMDU), no telefone 3251-4951.

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)

> FÉRIAS

Para todos os gostos

O Imagem da Ilha testou e aprovou três lugares diferenciados, na praia e na Serra

Fotos: Divulgação

Hermann Byron

As férias escolares estão chegando. Para quem está na correria do dia-a-dia e não teve tempo de planejar um passeio em família ou preferiu mandar os pimpolhos para colônia de férias, vai sobrar tempo para a busca de um refúgio.

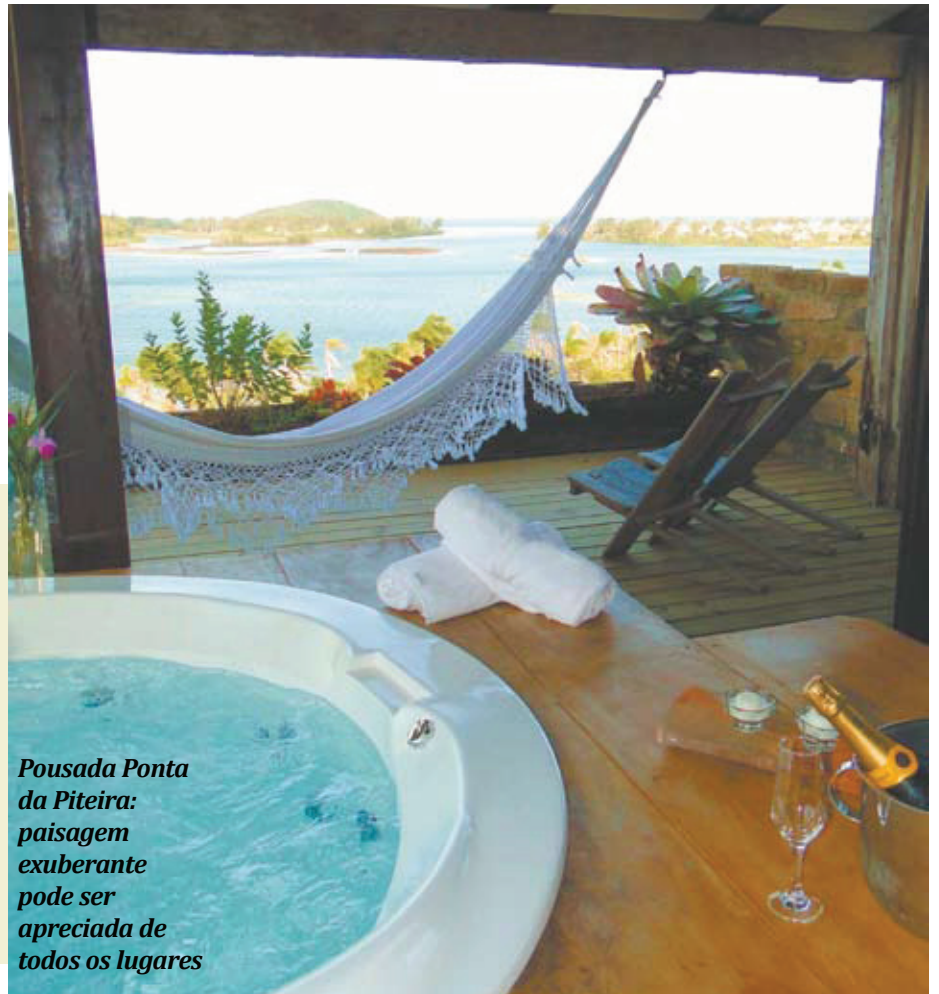
A grande opção de destinos próximos pode até terminar criando alguma confusão. Muita informação, mas às vezes, sem muito co-

nhecimento. É comum a busca de destinos via internet, pesquisa-se, encontra-se, mas sempre fica a dúvida, será que é aquilo tudo que está na foto?

Pensando em quem ficou e ainda não planejou uma viagem de família ou a dois, o Imagem da Ilha dá dicas de lugares conhecidos. Espaços que já fomos e aprovamos. Vamos mostrar alguns detalhes e informações destes refúgios e uma breve descrição, tudo isso com o site para acesso, para maior conhecimento.

Refúgio para casal na praia (Litoral Sul)

O espaço que remete à completa paz. Com suítes rústicas e aconchegantes, uma vista de 180º da lagoa de Ibiraquera, banheira de hidromassagem e um silêncio só quebrado pelo alvoroço de pássaros, a Pousada Ponta da Piteira, na praia de Ibiraquera é tudo isso. As suítes são três e foram construída com pedra grês e madeiras nobres de casas centenárias vindas do interior do Rio Grande do Sul. O projeto alia a rusticidade desses materiais à transparência do vidro e a exuberante paisagem pode ser apreciada de todos os lugares. O café da manhã, servido das 9h às 12, é um saboroso prazer feito de geléias e pães caseiros, sucos naturais, croissants, iogurtes e outros quitutes. A Pousada tem horta orgânica própria, de onde são retirados legumes, verduras e frutas da estação. A varanda panorâmica anexo ao Bistrô da Piteira (com personal chef) complementam a magia que envolve o ambiente. Em www.pontadapiteira.com.br.



Pousada Ponta da Piteira: paisagem exuberante pode ser apreciada de todos os lugares



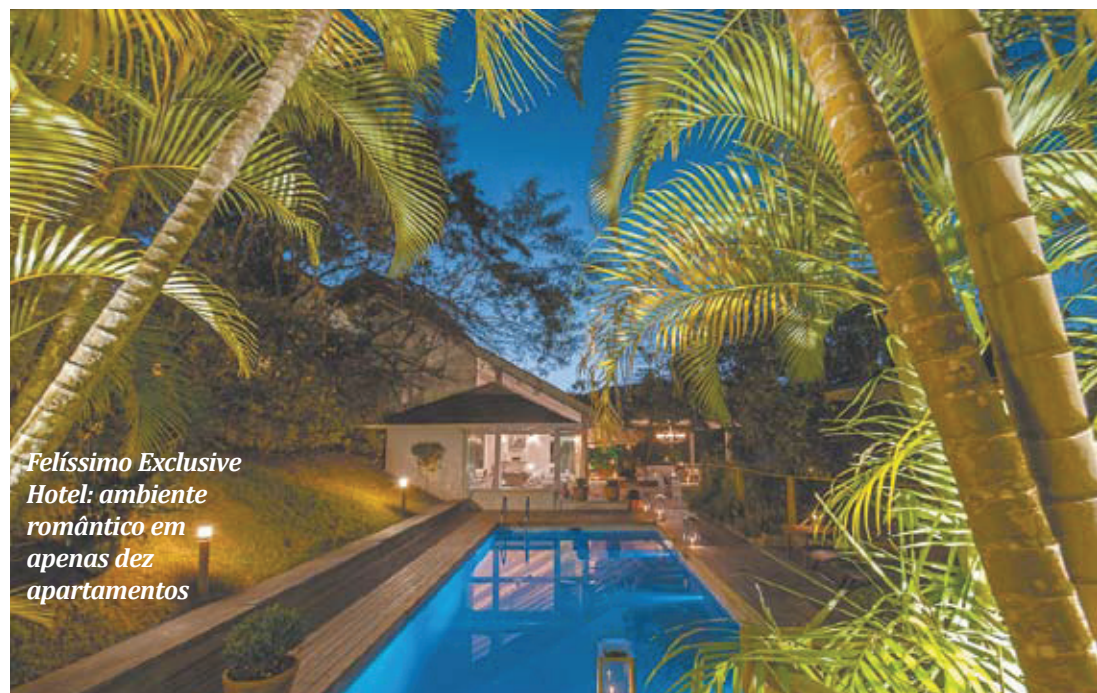
Rio do Rastro Eco Resort: impecáveis chalés à beira de um lago cheio de trutas

Refúgio para casal na praia (Litoral Norte)

O espaço é único, faz parte do Roteiros do Charme e está bem próximo de Florianópolis. Em Balneário Camboriú, o Felíssimo Exclusive Hotel traz de tudo um pouco. A quietude de apenas 10 apartamentos. Uma cozinha de bistrô, a escolha de café da manhã para ser servido no quarto, pela manhã. Isto depois de dormir em lençóis de fio egípcio e acordar com um relaxante banho de banheira. O romântico bistrô do hotel faz com que esqueçamos de sair à rua e possamos desfrutar, então, de um ofurô, ou uma sauna à noite, antes do jantar. Ambientes espaçosos, completos e aconchegantes. Em www.felissimoexclusivehotel.com.br.

Refúgio para casal ou família na Serra (Bom Jesus)

Com a BR-101 quase completa, o acesso a Orleans e depois a subida da Serra ficam bem mais rápidos. A nossa dica de refúgio na serra é o Rio do Rastro Eco Resort. E, olha que só o passeio já "vale o ticket". A serra do Rio do Rastro foi considerada, em uma recente pesquisa com turistas estrangeiros, um dos lugares mais surpreendentes do mundo. E se a chegada ao topo da serra já é de tirar o fôlego, encontrar um resort que nos remete à Europa, pela sua surpreendente beleza, é no mínimo, o máximo. Impecáveis chalés à beira de um lago cheio de trutas. Um frio para lareira e um resort sofisticado e acolhedor. Ivan Cascais, o proprietário, criou tudo do nada. E nas noites de sexta-feira ainda participa do fogo de chão com os hóspedes. Os chalés, todos com aquecimento e lareira, até dispõem de quarto para as crianças, caso seja essa a opção familiar. Mas, casais também se deliciam com o espaço dos chalés, passeios a cavalo para ver o canyon de perto, ou ainda namoram a beira do lago. Em www.ridorastro.com.br.



Felíssimo Exclusive Hotel: ambiente romântico em apenas dez apartamentos

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Iniciativa popular

Que sirva de exemplo: a proibição da exibição de embalagens, produtos e propagandas de cigarros e de outros derivados do tabaco em todos os pontos de venda, é o tema do primeiro projeto de lei de iniciativa popular de Florianópolis. A proposição, que precisa reunir 16 mil assinaturas (5% dos eleitores) é de autoria dos integrantes da Coordenadoria de Juventude da Prefeitura e de outras 18 entidades ligadas a causas juvenis na Capital. O projeto deve ser protocolado em dois meses.

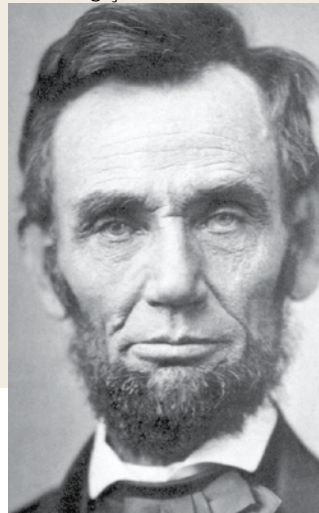
Marajás manés

Freud deve explicar porque quase cem servidores da Câmara de Vereadores de Florianópolis têm salário superior a R\$ 20 mil. Bem mais do que ganha o governador e a presidente da República. Como chegaram lá? Não foi por concurso público, naturalmente.

Ditos

Nunca em tempos recentes, especialmente no momento político brasileiro atual, com o povo nas ruas pedindo verdades, cabe tão bem a frase atribuída a Abraham Lincoln (foto): "Pode-se enganar todas as pessoas por algum tempo e algumas pessoas durante todo o tempo. Mas não se pode enganar todo o mundo por todo o tempo".

Foto: Divulgação



Alvo

Alguns deputados federais do PMDB de SC não esconderam, nas rodas, durante a convenção do partido, sábado, em Florianópolis, sua preocupação com a incompetência, por parte de alguns ministros de Dilma. O que sofre mais restrições é o da Fazenda, Guido Mantega, também criticado por ser arrogante e não admitir críticas. Se acha o máximo.

Peixes

Viveiros que ocupam uma área superior a mil hectares e que eram utilizados para a produção de camarão, dizimada pela doença "mancha branca", em 2005, em Laguna, que levou à falência centenas de investidores, finalmente podem ter outra finalidade. Estuda-se sua destinação para cultivo de peixes como a tilápia.

Humor

De dar risadas piada que circula na internet: pessoas sem pecado chegaram ao céu e se depararam com milhares de relógios. São Pedro foi informando: "Aquele lá, com ponteiros parados, é de Madre Teresa, que nunca mentiu; aquele outro é de Abraham Lincoln, que mexeu o ponteiro duas vezes porque mentiu duas vezes". Um gaiato quis saber onde estaria o relógio de Lula, não mencionado até então. São Pedro explicou: "Ah, tirei da parede e levei para meu escritório; revelou-se um ótimo ventilador".

Recall

O ministro Celso de Mello, mais antigo e um dos mais prestigiados integrantes do Supremo Tribunal Federal, aplaude a proposta de um recall para políticos. Diz que o modelo está previsto expressamente nas constituições estaduais de São Paulo, Rio Grande do Sul e Goiás, de 1891, e na de SC, de 1892.

LIQUIDA tudo
DE ANIVERSÁRIO

Flamingo lojasflamingo.com.br

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

10% 20% 30% 40% 50% desconto à vista

Berço do MPL

Militantes do Movimento Passe Livre, agora presença constante na mídia nacional, têm um orgulho irreprimível de Florianópolis, que fazem questão de exteriorizar nas entrevistas. Dizem que foi na capital catarinense que nasceu o MPL, há 13 anos, com trotskistas do PT, que de forma autônoma fizeram uma consulta nas escolas de ensino médio e definiram uma pauta. Lutar pelo passe livre foi a prioridade eleita pelos estudantes. Hoje, o MPL está em Joinville, Goiânia, Brasília, Salvador e São Paulo.

Solidariedade

O deputado Paulo Pereira da Silva (PDT-SP) conseguiu validar as 500 mil assinaturas necessárias para criar o partido Solidariedade. O Tribunal Superior Eleitoral (TSE) publicou o registro provisório. Em SC o partido ainda não conseguiu constituir-se.

Nomeado

Nada pessoal contra Haroldo de Oliveira Silva, o Dura, ex-secretário Regional em Tubarão, eletrotécnico de formação. Mas que conhecimento específico ele tem para ser nomeado para o cargo de diretor de Marketing – uma função estratégica e técnica – na empresa estadual de turismo (Santur)? Outra pergunta que não ofende: o trade turístico foi consultado?

Excesso

Assustada com as chamadas das ruas, a presidente Dilma convocou uma reunião ministerial. Alguns mal-dosos dizem que é a chance de ministros que nunca despacharam com ela pedirem um autógrafa. Alguns secretários do governador Raimundo Colombo não estão longe de situação parecida.

Beijo polêmico

Chegou à justiça estadual curiosa ação de indenização, proposta por uma cabeleireira de Criciúma contra um jornal, pela publicação de fotografia em que ela aparece cumprimentando o ex-presidente Lula, em julho de 2011. Tudo porque o ângulo da imagem criou a falsa impressão de um beijo na boca, e com isso mal-dosas ilações. O TJ-SC negou o pedido.

Amor carioca

Radicado em Florianópolis desde 1977, o editor carioca Cleber Teixeira, da editora Noa Noa, que morreu em junho, aos 74 anos, deixou um pedido em vida: que suas cinzas fossem jogadas no Jardim Botânico, no Rio de Janeiro.

Tropa de elite

A campanha "Gestor Público: você conhece essa carreira?", iniciativa dos alunos do quinto termo de Administração Pública da Esag – Udesc, está chamando atenções pelo seu objetivo explícito: implementar a carreira de especialista em políticas públicas e gestão governamental na prefeitura de Florianópolis. Propõe-se também, ousadamente, com a extinção de alguns cargos comissionados absolutamente desnecessários, criar uma tropa de elite de profissionais capacitados para atuar na gestão do município, aptos a assumir o gerenciamento, a assessoria técnica, a direção e a coordenação de projetos. O ingresso na carreira será por concurso público. O aprovado terá, ainda, que passar por uma escola de formação e capacitação.

> COMPORTAMENTO

Nos mínimos detalhes

Plastimodelismo recria com fidelidade impressionante cenários, pessoas, aviões e veículos

Fotos: Divulgação

Carla Pessotto

Hobby que requer paciência, habilidade manual, criatividade, conhecimento e muita pesquisa, o plastimodelismo reúne adeptos no mundo todo. Em Florianópolis, cerca de 150 pessoas fazem parte de um grupo informal, que se encontra aos sábados para trocar truques e experiências em relação às técnicas e ferramentas utilizadas e, por que não, exibir os modelos feitos. “Cada um deles é como um filho”, afirma o comerciante Nilton José dos Passos, 55 anos, que aos 15 montou o primeiro modelo, um avião, sua grande paixão, especificamente os civis e militares nacionais. Hoje, tem uma coleção de mais de 400 modelos, além de outros 200 em caixas, esperando a vez de serem manipulados.

Quem pensa que o trabalho consiste apenas na montagem do kit com as peças, está muito enganado. “O diferencial é a personalização. É aí que cada modelo ou diorama (representação de cenas) se transforma em uma peça única”, argumenta o historiador Leonardo Heller, 41 anos, que se dedica ao hobby há pouco mais de um ano, mas que desde criança construía carros com madeira e durepox.

FIDELIDADE

“Buscamos a maior fidelidade possível. Para fazer o envelhecimento, por exemplo, há técnicas especiais e também é preciso desenvolver outras”, complementa Passos. E, nessa hora

vale a criatividade para resolver as dificuldades: além do uso de massas e tintas acrílicas, Heller, que tem preferência pelos kits que reproduzem a 2ª Guerra Mundial e as batalhas



Nilton José dos Passos: paixão por aviões civis e militares nacionais, que são montados com minúcia espantosa

Os detalhes nos trabalhos dos dois impressionam. No caso de Heller, as batalhas e os locais ganham uma minúcia que inclui olhos pintados com delicadeza e reprodução de ferimentos com sangue. Já nos aviões, carros e trens montados por Passos, os pormenores estão na parte externa, mas principalmente na interna, com painéis de comando e acessórios de segurança. Tudo feito em proporções que chegam a 1x76, o que significa que o produto final é 76 vezes menor do que o original.



Leonardo Heller: preferência pelos cenários de guerra, reproduzidos com perícia cirúrgica



COMPETIÇÕES

A dedicação ao hobby é tão intensa que Passos destinou dois ambientes do apartamento em que mora, em Coqueiros, à prática: na parte superior do duplex, estão modelos montados e os nas caixas, enquanto que, na inferior, a oficina com bancada e ferramentas. Enquanto ele acumula cerca de 600 medalhas e troféus com conquistados em concursos e exposições, Heller ainda não participou de nenhuma competição: “Ainda quero desenvolver minha ‘obra-prima’”, diz.

Onde encontrar

[facebook.com/challengermodelismo.niltonjosedospassos](https://www.facebook.com/challengermodelismo.niltonjosedospassos)
[facebook.com/leonardo.heller.5](https://www.facebook.com/leonardo.heller.5)

SABORES DE INVERNO
HIPPO

SUA FAMÍLIA MERECE
 O MELHOR DA ESTAÇÃO.

HIPPO

> RIO DO BEM

Diversão e ação social

Grupo de senhoras cariocas reverte renda de jogo de cartas para manutenção de creche

Hermann Byron

Esta seção do jornal normalmente se chama *Floripa do Bem*. O nome, idealizado pelo jornalista Urbano Salles, "batizou" a publicação de ações que retratam pessoas ou empresa que pratiquem a responsabilidade social, em Florianópolis. No entanto, nesta edição, o espaço adotará o nome Rio do Bem, em homenagem a um grupo de senhoras que jogam cartas na Zona Sul do Rio de Janeiro.

Tudo começou com um simpático e bem humorado jogo de cartas, o Mexe-mexe, que trabalha a memória das jogadoras, pois é necessário que lembrem onde está o par da carta que foi descartada na mesa, anteriormente.

E a um custo de R\$10,00 por pessoa, as jogadoras se divertem a tarde

toda. O interessante é que, além da diversão, não há ganhadores neste jogo, não pelo menos na mesa. Aí começa o Rio do Bem. Em uma época de "Me, Myself and I", um inocente jogo de cartas de senhoras, que acumula um valor mensal de R\$450,00, tem esta renda revertida para uma creche de empregadas domésticas. A ajuda é bem vinda, pois a creche que já atendeu 80 crianças, sofria com a falta de fundos e até pouco tempo só atendia a metade deste contingente. Agora, com o apoio das senhoras, recuperou seu poder de atendimento, e voltou a atender a sua plenitude: 80 crianças. Para Maria Antonia F. A. Soares, uma das integrantes da roda de jogo, a diversão é garantida, pois conversa com as amigas, todas da mesma faixa etária (80 anos), e além de por a fofoca em dia, exercita a memória, e ainda faz uma ação exemplar.



Com a renda de R\$ 450 mensais obtidas no carteador, creche voltou a atender 80 crianças

ANS - Nº 36044-9

Unimed 
Laboratório
Imagem

NA UNIDADE TRINDADE, OS EXAMES
DE RESSONÂNCIA E TOMOGRAFIA
TÊM **DESCONTO** NA COPARTICIPAÇÃO.

**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



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

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

7



Gentilezas

Recreação infantil, dança, boi-de-mão e shows musicais recheiam a agenda de eventos em comemoração à entrega da Praça Dom Pedro I, junto ao Hemosc, totalmente revitalizada. As atrações vão até o dia 11.

A obra é uma gentileza urbana da Koerich Imóveis dentro do projeto "Boa Praça". O mesmo conceito já vem sendo adotado por outra empresa do grupo, a WOA, responsável pela nova Praça Celso Ramos e pela transformação da antiga Servidão Paulo Zimmer num charmoso boulevard.

Na França

A pedido de amigas e alunas, Angela Arruda Martin está organizando para o final de setembro um curso de gastronomia no Vale do Loire, onde ela morou durante seis anos, e na Bretanha.

Um dia do roteiro será reservado para uma visita a uma fazenda de criação de patos onde a turma vai conhecer a técnica de produção de foie gras e outras maravilhas da culinária francesa.

Supersalários

Começou a valer dia 1º o pacote de medidas de austeridade anunciadas pelo presidente da Câmara de Vereadores, Cesar Faria. Com a redução drástica das gratificações, os salários dos funcionários efetivos encolheram 8%, mas continuam altos. Tem gente ganhando R\$ 25 mil.

Prima-irmã

A "Ambassador Bridge", ponte pênsil com 2,3 kms de extensão inaugurada três anos após a Hercílio Luz, é até hoje o principal elo entre Detroit (EUA) e Windsor (Canadá), mas sua soberania está ameaçada.

O governo americano aprovou em abril a construção de uma nova ligação em outro ponto da região, mais ao Sul. O projeto, porém, encontra forte oposição da concessionária que administra a "Ambassador Bridge", interessada em erguer uma nova ponte ao lado da já existente. A polêmica deverá ser resolvida só nos tribunais.



Foto: Divulgação

Walter, Marize, Eliane, Márcia e Joyce Koerich, filhos de Linda e Walter Oslí Koerich, na cerimônia que marcou a entrega das obras de revitalização da Praça Dom Pedro I, dia 4

Croqui

O estudante de Moda Marcos Kammers, que nasceu em Angelina e já morou em Florianópolis, foi o vencedor do concurso Daslu Fashion Star disputando contra outros 600 candidatos de todo o Brasil.

Como prêmio, o catarinense ganhou um mês de estágio remunerado no departamento de criação da marca.

Telúrica

O show que Baby do Brasil faria dia 1º de agosto no CIC foi adiado para o final do ano e transferido para outro local, o Devassa on Stage. O produtor local, Rodrigo Bruggemann, nega que o motivo das mudanças tenham sido as incertezas provocadas pela interdição do CIC. Segundo ele, a informação oficial é de que as obras de adequação não irão se estender além de julho. Confiante que o teatro já estará reaberto em agosto, Bruggemann está confirmando para o dia 9 o show de Zélia Duncan.

Eugênio Neto, presidente do Convention Bureau de Fpolis, Evandro Badin, da Junior Achievement, e Sander DeMira, presidente da ACIF, no café da manhã em comemoração aos 15 anos do CentroSul



Foto: Ricardo Pereira

10 MEGA
POR
R\$ 29,80
MÊS

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 31/7/2013 para novas assinaturas do NET Combo HD com o NET Virtua 10 Mega e o pacote NET Mais 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 as condições desta oferta em sua cidade e as características e a disponibilidade técnica para instalação dos serviços em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.netcombo.com.br/10mega.



Foto: Divulgação/PMF

Novo ordenamento comercial prevê a manutenção das lojas de roupas, calçados e artesanato, além da implantação cafés, pastelarias, empórios, açougues, padaria, sorveteria artesanal e a venda de hortifrutis

> C I D A D E

Vida nova para o Mercado Público

Licitação, seguida de reforma, muda configuração do prédio histórico e símbolo da cidade

Gabriela Morateli

O Mercado Público de Florianópolis, um dos principais cartões postais da cidade, reduto

de moradores e turistas e importante peça da arquitetura histórica da cidade, começa a ser remodelado. A intenção é a de que, ao final das obras, o comércio local tenha um novo perfil, inspirados em outros grandes mercados do país, com novas opções da área gastronômica como restaurantes, bares e cafeterias.

O recente processo de licitação para a ocupação dos 114 boxes disponíveis nas alas Norte e Sul, resultou no preenchimento de 67 deles, quase a metade, 31, serão pontos de vendas de comidas e bebidas. Por falta de propostas concretas para a ocupação dos outros boxes, esses ficarão vagos até a abertura de nova licitação. A licitação rendeu R\$ 8,9 milhões que devem ser aplicados na reforma.

MIX DIVERSIFICADO

No novo ordenamento do local haverá pastelarias, empórios, açougues, padaria, sorveteria artesanal e a venda de hortifrúti e caldo de cana. Um dos bares mais populares no Mercado, o Box 32, permanece vai permanecer e uma das novas ocupantes será a Sanduicheria da Ilha, consagrada na cidade pelos seus sanduíches de mortadela Ceratti, que lembram aqueles oferecidos no Mercado Público de São Paulo.

De acordo com a Prefeitura, o mix de produtos será diversificado, mas sem perder a identidade popular. Para a jornalista Anita Bittencourt, frequentadora assídua do Mercado da capital, a vertente é essa. "O local é ponto de encontro de pessoas apaixonadas pela cidade, por isso a cultura da Ilha precisa ser promovida e preservada. Todos os mercados do mundo oferecem artesanatos e gastronomia local, produzidos pelos nativos. O mercado tem que refletir a cultura local", destaca.

COMO FICARÁ A REFORMA

De acordo com o secretário de Administração da capital, Gustavo Miroski, a atividade comercial do Mercado Público de Florianópolis não será cessada por completo durante as mudanças. "A ideia é realizar a reforma por etapas, deixando a ala das peixarias por último, tendo em vistas as safras de peixes em andamento e as que virão". O prazo, de acordo com ele, depende da finalização do projeto executivo para reforma.

Após a assinatura dos contratos, os vencedores da licitação tem o prazo de 90 dias para iniciar suas atividades comerciais. O prazo mínimo de desocupação será de 60 dias. Segundo Miroski, a nova licitação para os boxes que tiveram as propostas recusadas tem estimativa para acontecer na segunda quinzena de julho.

A prefeitura já anunciou o lançamento, no dia 10 de julho, de um concurso público de arquitetura para receber propostas de cobertura do vão central do Mercado Público. As pro-

postas têm de atender dois pré-requisitos: a cobertura deverá ser retrátil, para possibilitar a abertura em dias de sol e calor e o fechamento em dias de chuva; e também translúcida, para aproveitamento da luz natural.

A proposta é inspirada em coberturas de outros mercados como o de Porto Alegre e o histórico Covent Garden, de Londres, mas com o diferencial da cobertura retrátil. O prefeito Cesar Sousa Júnior quer rapidez: a meta é concluir o processo de escolha e iniciar as obras em 60 dias, no máximo.

HISTÓRIA

Inaugurado em 1899, o Mercado Público ganhou a configuração atual em 1931, quando foram construídas a segunda ala e as pontes de ligação entre as duas. Desde então, não teve a arquitetura alterada, apenas preservada. A exceção foi o incêndio de 2005 – o anterior data de 1988 –, quando não foi possível salvar a ala Norte, totalmente reconstruída.

guia Gastronômico

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

> CONCURSO

5ª Edição do “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”

Vencedores serão escolhidos pelo voto popular e participantes também concorrem a vales-jantares

Foto: Hermann Byron

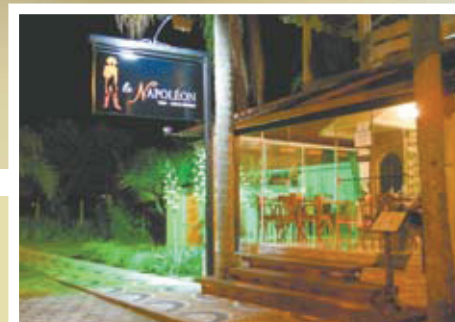


*Bacalhau
deve ser uma
das estrelas
da categoria
Comida
Portuguesa*

• Página G3

ESPAÇOS SURPREENDENTES

Conheça o Le Napoleón, bistrô estilo francês de Jurerê



*Ambiente aconchegante é um
dos atributos*

• Página G6

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

Fone: 3234-1296



Doce que brilha pelo mundo

Tenho um gosto muito especial pela confeitaria Os doces me encantam Desenvolver receitas com novos sabores e texturas é brincar com os sentidos e realizar novas formas de saborear os alimentos

Na viagem à França entre tantos doces e chocolates maravilhosos que provei um deles esteve presente várias vezes na hora da sobremesa *crème brûlée* Conta a história que existe uma disputa entre os franceses espanhóis e ingleses pela sua origem mas a primeira referência que se tem notícia desse doce simples leve e delicioso vem da França

Crème brûlée na França ou *Crema Catalana* na Espanha esse creme à base de leite gema de ovos e baunilha que depois de cozido em banho maria é levado para gelar ganhou o seu glamour por ser polvilhado com bastante açúcar e queimado com o maçarico antigamente era com ferro quente para criar aquela deliciosa casquinha dourada e crocante

Com o passar do tempo novas versões do *creme brûlée* creme queimado foram sendo desenvolvidas pelos chefs e hoje temos versões com chocolate canela café caldas licores e frutas

Tente experimentar bater um mamão papaia com um pouco de sorvete e leite condensado Leve ao freezer por alguns



minutos polvilhe com açúcar de confeiteiro e queime o açúcar até criar uma casquinha dourada Simples fácil e delicioso Da mesma forma você pode fazer com outras frutas cremosas como abacate ou manga Experimente Como falei gosto de brincar com as receitas e criar novas possibilidades de

servir de forma diferente os doces tradicionais Aproveitando as festas juninas e saia este friozinho de inverno apresento para vocês a *canjica brûlée* Diferente mas encanta o paladar de quem prova Que tal dar a festa caipira um toque chic francês Sirva a canjica gelada polvilhe com o açúcar e depois queime para dar o toque dourado e crocante Um ótimo mês a todos um delicioso inverno e nos encontramos em agosto com mais novidades

Retorno ao *terroir*

Uma das mais belas e utilizadas das palavras do mundo do vinho é *terroir* Esse termo francês designa não somente a terra mas o clima toda a ação do homem e a cultura de um local que no final se traduzem num grande vinho engarrafado O senso de um lugar pode ser expresso de uma forma intensa dentro de uma simples garrafa de vinho e ao degustá-lo você pode se ver belas colinas do Piemonte ou em meio ao cascalho de Châteauneuf du Pape sentir o real motivo do por que aqueles vinhos são do jeito que são

Mas é nessa hora que outro estilo entra em cena o dos chamados vinhos tecnológicos ou *parkerizados* como alguns falam no sentido de seguir a linha de vinhos que recebem pontuações altas do mais famoso crítico do mundo Roberto Parker

São vinhos feitos em regiões fantásticas com uvas excelentes que recebem diversos tipos de tratamentos no processo de vinificação mascarando um pouco o que o *terroir* lhe passou mas deixando num estilo denso alcoólico com tanino

Micro oxigenação osmose reversa adição de mosto concentrado acidificação são algumas das práticas comuns utilizadas para seguir um padrão Sim o público consumidor adora esses vinhos e eles são realmente excelentes fáceis de beber sem perder estrutura complexidade seus taninos intensos mas macios e doces apelam muito bem à maioria dos consumidores

É nessa hora que surge uma das muitas divisões e discordâncias em

entre os enófilos de plantão que seria um vinho sem manipulações e os tecnológicos

Por um bom tempo muitas vinícolas começaram a fazer os vinhos que mais pareciam bombas de frutas e com graduação alcoólica elevada pré requisitos para altas pontuações nos guias especializados e logicamente liberdade para inflar os preços Os vinhos de todos os lugares do mundo começaram a ficar parecidos e o vinho que era fácil reconhecer como vindo de regiões clássicas como Bordeaux por exemplo começaram a se parecer cada vez mais uns com outros

Maipo Napa Valley Pauillac todos tinham semelhanças e pontuações astronômicas beirando a perfeição Isso causou uma corrida para comprá-los criou rótulos míticos mas também gerou antipatia e muita rejeição Por outro lado produtores que se intitulavam naturais mas que faziam vinhos que refletiam o que aquela região proporcionava começaram a se movimentar para uma volta às origens e maior valorização desses vinhos de *terroir* e hoje como consequência as palavras da moda nas rodas de sommeliers e enófilos são orgânico biodinâmico e natural

Não só o respeito à natureza mas a pureza do vinho sem maquiagens se torna grande apelo A preocupação com as altas graduações alcoólicas facilmente encontradas hoje em dia e a facilidade que esses vinhos mais frescos têm para acompanhar a gastronomia também influenciam e Prove os dois estilos conheça os dois lados da moeda pois não adianta fazer parte de nenhuma dessas correntes se o vinho no final das contas não for bom

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura

& Decoração

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

Ligue: 3024-2747

> CONCURSO

Hora de escolher os destaques

“Meus Pratos e Restaurantes Favoritos” chega a 5ª edição, reunindo 14 categorias

Da redação

Pelo quinto ano consecutivo, o *Imagem da Ilha* realiza o concurso gastronômico “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”. A intenção é destacar, por meio do voto popular, o que há de especial na gastronomia de Florianópolis. A votação, via Facebook, está aberta até o dia 19 de agosto e os participantes concorrem ao sorteio de vales-jantar. O evento de divulgação e premiação dos vencedores está agendado para o dia 26 do mesmo mês.

São 14 categorias e a votação ocorre da seguinte maneira: em cada categoria o Conselho Editorial do jornal

sugere cinco restaurantes que concorrem ao título de “favoritos”, seja na especialidade da cozinha ou no prato preparado. Caso o leitor decida não votar em nenhum deles, deve escrever o nome do seu preferido na alternativa “outro”.

Já em “Meu restaurante favorito”, o internauta vota no seu restaurante favorito de cada região de Florianópolis. O voto é aberto e o internauta precisa digitar o nome desejado. É possível apontar o escolhido em quantas regiões preferir (uma, duas, três, quatro), não sendo obrigatório votar em todos.

ONDE ENCONTRAR

www.facebook.com/imagemdailhaoficial

**CATEGORIAS**

Cozinha Contemporânea	Pizza
Cozinha Regional	Carne
Cozinha Italiana	Doce
Cozinha Portuguesa	Feijoada
Comida do Dia-a-Dia	Restaurante Favorito na Beira-mar e região
Comida de Bistrô	Restaurante Favorito na Lagoa
Padaria	Restaurante favorito no Sul da Ilha
Ostra Gratinada	Restaurante favorito no Norte da Ilha
Camarão	Restaurante no Continente
Sushi	



Foto: Renato de Souza

Ganhadores da edição de 2012: escolhidos por meio de votação popular

COMO VOTAR

- 1º - Para votar é preciso que você tenha ou crie um perfil no Facebook.
- 2º - Acesse www.facebook.com/imagemdailhaoficial e clique em “curtir” a página, caso não tenha curtido ainda.
- 3º - Em seguida, logue no Facebook com seu e-mail e senha.
- 4º - Clique em “Meus favoritos”, localizado no menu superior. Você irá visualizar então o formulário de votação.
- 5º - Vote em cada uma das categorias. Para validar seu voto, é preciso votar em todas, com exceção de “Meu restaurante favorito”, em que você pode optar por votar em todas as cinco regiões ou em quantas preferir (uma, duas, três, quatro).
- 6º - Para finalizar seu voto, digite seu e-mail no campo indicado e clique em “Enviar”.
- 7º - Você receberá um e-mail pedindo a sua confirmação. Só depois de respondê-lo é que seu voto será computado ao concurso.

SORTEIO DE JANTARES

Quem votar no concurso “Meus pratos e restaurantes favoritos” está automaticamente concorrendo a três vales-jantar, com acompanhante, no valor de R\$ 100 cada. As chances de ganhar podem ser maiores para aqueles que fotografarem seus pratos favoritos e publicarem no Facebook do jornal: a foto que tiver o maior número de curtir irá ganhar o quarto e último vale-jantar, no mesmo valor. Os sorteios acontecem ao longo da votação do concurso.

Resolver a sua vida ficou muito mais fácil.

O novo site do Governo de Santa Catarina apresenta o Perto de Você, a ferramenta que vai facilitar ao cidadão, ao empresário e ao produtor rural encontrar informações úteis sobre os serviços mais importantes, como tirar 2ª via da identidade e certidão de nascimento, conseguir financiamentos, conferir a previsão do tempo, as condições de tráfego nas rodovias e muito mais.

Todos os serviços online do Governo em um só lugar. Entre no site e confira. É o Governo de Santa Catarina sempre perto de você.

Acesse www.sc.gov.br

Dia nacional da pizza

Não há quem não goste de uma boa pizza, independente da forma de preparo ou dos ingredientes utilizados: massa grossa ou fina, com bordas recheadas, no forno à lenha ou a gás, com muita calabresa ou vegetariana. Por isso, o Imagem da Ilha selecionou e indica três opções de lugares que oferecem o melhor no assunto!

PIZZA NA PEDRA

Uma das mais tradicionais pizzarias da cidade, a **Pizza na Pedra**, como o nome diz, tem por base uma pizza servida em uma pedra que aquecida dentro do forno à lenha, chegando a cerca de 600 graus, que garante uma massa mais crocante sabores diferenciados. Entre as mais pedidas estão as de Camarão (foto), Bacalhau e Da casa. Nas quartas-feiras, é oferecida a promoção Mesa Cheia: na mesa de quatro pessoas, os sabores servidos são servidos em dobro. E há ainda a tele-entrega e pelo site www.pizzanapedra.com.br os pedidos podem SER FEITOS ON LINE, direto do cardápio, e com escolha de sabores!

Pizza na Pedra

Rua Jorn. Rubens de Arruda Ramos, 2483
Centro - Beiramar • Fone: 3224 4404
www.pizzanapedra.com.br



FORNERIA PAPPATORE

Forneria Pappatore oferece mais de 30 sabores de pizzas, todas assadas em forno à lenha. Entre elas, sabores tradicionais como Portugues, Napolitana e Pepperoni. Mas há também aqueles que reúnem ingredientes inusitados como a Anabella (lombo canadense defumado, mussarela, nozes, chutney de manga, molho de tomate, azeitona e orégano) e a Dei Fratelli (presunto-parma, aspargo, mussarela, molho de tomate, azeitona e orégano). Para complementar, os sabores doces como Banana com Canela e Chocolate com Morango. Tudo isso com uma bela vista da baía de Coqueiros.

Rua Des. Pedro Silva, 2450 - Coqueiros
Fone: 3249-0990
Na internet: www.pappatore.com.br



ITALIANÍSSIMA

A **Pizzeria Milano** tem sabor italiano. À frente do negócio está o casal de italianos Franco Pati e Grace Fraschini. As pizzas também contam com o carisma e o know how da campeoníssima Grace, que representando o Brasil, conquistou recentemente o Campeonato Mundial de Pizzas, na Itália. Na Milano, além de saborear pizzas de qualidade, nos mais variados sabores, como a Quatro Estações (foto), também é servido um cardápio especial de pratos com massas, carnes e saladas. Entre eles estão a Lasanha de berinjela, acompanhada de um delicioso pão italiano, e o Rosbife com salada e batatas assadas ao forno. Mas no Dia Mundial da Pizza comemore em uma autêntica pizzeria italiana!

Pizzeria Milano
Rua Bocaiúva, 2226 - Centro
Fone: (48) 3024-0034



FORNERIA LENHA & OLIVA

Gardiniera, Melanzana, Zucchini ou Orientale. As pizzas da Lenha & Oliva têm nomes sugestivos e sabores inigualáveis, preparadas com ingredientes premium. O foco principal da casa, além da qualidade dos produtos, é a obrigação de oferecer serviço de excelência. E, para os que não puderem apreciar os sabores in loco, recém começou a entrega a domicílio, o que garante uma facilidade ainda maior. Para o Dia Mundial da Pizza, fica a recomendação.

Rua Vera Linhares de Andrade, 1870,
Córrego Grande.
Fone: 3206-3242
Na internet: www.lenhaoliva.com.br/



PAPPARELLA

A **Pizzaria Papparella** serve os tradicionais sabores de pizza, mas também criações inusitadas. Um dos destaques do cardápio é a **Pizza da Capa (foto)**: mix de palmito, champignons inteiros, azeitonas pretas, pimentões vermelhos, bacon, manjericão, mussarela e tomate. Outras muito apreciadas na casa são: Do Lucca, que leva mussarela light, calabresa especial, tomate seco e manjericão; e Da Paz, com mussarela, presunto Parma, tomate seco, manjericão, parmesão e mussarela de búfala). E para quem prefere saborear uma pizza em casa, a Papparella tem serviço de tele-entrega. É só pedir a sua preferida e se deliciar!

Centro: Av. Rubens de Arruda Ramos, 1560
(Beira-Mar Norte) – Fone: 3222-1455
Na internet: www.papparella.com.br



ANUNCIE AQUI

JORNAL
image3
DA ILHA

Entrega para 10.000 domicílios!

Beiramar, Santa Mônica, Parque São Jorge,
Jardim Anchieta, João Paulo e Cacupé

Tel. comercial: (48) 3024 2747
• Celular Comercial: (48) 9162 8040
E-mail: comercial@imagemdailha.com.br

> PERSONAGENS

Segredos de pizzaiolos

Dois profissionais de destaque na Capital contam como preparar pizzas diferenciadas

Fotos: Hermann Byron

Da Redação

No dia 10 de julho é comemorado o Dia Mundial da Pizza e, por trás de cada fatia saborosa que é consumida, há um importante personagem, o pizzaiolo. E cada um deles tem truques especiais, dos ingredientes utilizados à forma de preparo, para garantir a satisfação dos clientes.

A italiana radicada em Florianópolis e proprietária da Pizzaria Milano, Gracie Franchini, recentemente teve seu talento colocado à prova: superou 900 profissionais do mundo em um campeonato internacional de pizza, realizado em abril, região de Parma, na Itália. Segundo Ela, por trás da pizza deliciosa está a preparação, originária da Escola Italiana, mas com adaptações que imprimem o estilo próprio dela.

“Uma pizza precisa ser saudável e fazê-la assim exige cuidado especial-

mente com os ingredientes que serão usados”, fala. A pizza preparada por ela no campeonato era composta por creme de trufas, abobrinha, mussarela de búfala, gorgonzola, funghi e parmesão. “A sequência escolhida para a disposição dos produtos também é fundamental para garantir o sabor da pizza e a harmonia da composição”, complementa.

Todo o processo é feito de forma artesanal e a massa é leve e crocante. Entre as principais razões para o sucesso da massa, está o tempo de maturação. “Depois de preparada, a massa ficará por quatro a cinco dias na geladeira, é isso que a deixa mais leve. Quanto maior for o tempo de maturação, maior é a leveza da massa após assada”, revela.

PERSONALIZAÇÃO

Pizzaiolo há cerca de 30 anos, Adir Barbosa Dutra, da Pizzaria Paparella, também tem os seus macetes, os quais



Adir: forma de preparo diferente dependendo da época do ano



Gracie: vitória sobre 900 profissionais do mundo todo

prefere não revelar muito em detalhes. “Um deles é a forma de preparo da massa, que é diferente dependendo da estação do ano”, conta. Ele começou a trabalhar em São Paulo, em 1978, primeiro como assistente.

“Primeiro ficava só observando, depois fui aprendendo a abrir a massa, fa-

zer a montagem, até que aprendi todo o processo”, lembra. Para ele, um bom pizzaiolo é aquele que consegue entender os desejos do cliente e fazer um atendimento personalizado. “Aqui temos clientes ‘de caderneta’, quando entra na casa, já sei exatamente como preparar a pizza”.

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.



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

Nossos Parceiros:



> ESPAÇOS SURPREENDENTES

Clima francês

*Bistrô Le Napoléon, em Jurerê, oferece ambiente atraente e cozinha contemporânea**Daniela de La-Rocque*

Em uma das charmosas ruas de Jurerê está o Le Napoléon, bistrô estilo francês com cozinha contemporânea, muito atraente, em ambiente acolhedor. Logo na entrada, um apelo da decoração chama a atenção: o enorme painel da Catedral de Notre Dame, no estilo gótico e com lustres estilo Luis XV, que remete ao glamour parisiense e proporciona um clima ainda mais romântico e chique.

No cardápio, a proposta do chef Krys Mendonça é proporcionar sabores inusitados, em pratos que se destacam também pela apresentação. Entre os mais pedidos estão o Medalhão de filet mignon com três molhos (roquefort, curry e mostarda), Risoto ao roquefort e Talharim le Citron, esse último preparado com camarões salteados e molho siciliano.

Aos finais de semana, sempre há uma sugestão do chef, pratos exclusivos que não estão incluídos no cardápio. E, no couvert, Mendonça sempre busca oferecer opções diferentes como o patê feito com salmão do Alaska. Também encantam o paladar as tábuas de queijos selecionados e presuntos especiais espanhóis como o Patá Negra, premiadíssimo, sempre acompanhados da perfeita combinação de damascos e tâmaras.

Para complementar o cardápio, é oferecida uma carta de vinhos exclusivos, com o diferencial de uma adega "vitrine". Ali, o cliente pode contar com o conhecimento de Abelardo Kangussu, um dos sócios, para fazer harmonização. Além dele, os outros dois sócios, Rosane e Zeca Marchiori, estão sempre presentes, cuidadosos com cada detalhe. Aliás, requinte e atenção são atributos dos proprietários.

E, para quem não dispensa uma sobremesa, o petit gâteau e o sorvete com peras são deliciosos. Cozinha



Le Napoléon:
Localização privilegiada e espaço interno romântico e acolhedor



Steak Tartar:
proposta é oferecer sabores inusitados

SERVIÇO**Bistrô Le Napoléon**

Alameda César Nascimento, 322

Lj 09, Jurerê.

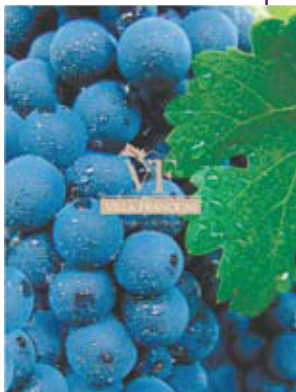
Tel.: (48) 3207- 6500

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

A Villa em livro

O livro fotográfico VF, da Villa Francioni, será lançado no dia 16 de julho a partir das 19 h, no Hall da Assembleia Legislativa de SC. A publicação revela em detalhes toda a história da vinícola idealizada pelo empresário Dilor Freitas, além de apresentar o *terroir*, rótulos, arquitetura e o espaço destinado à arte. As fotos são de Anders Duarte com texto de Rute Enriconi. O livro de capa dura tem 60 páginas e poderá ser adquirido pelos visitantes e turistas que visitam a vinícola, que fica em São Joaquim, na Serra Catarinense

**Vinhos de Boutique**

Na loja Santa Adega, o chileno Rodolfo Vega Moreno, gerente de Marketing da Ventisquero, fez uma bela apresentação dos vinhos Ramirana, uma linha nobre de Boutique, exclusiva para restaurantes e lojas especializadas. Moreno, um entusiasta da vinivicultura, apresentou uma surpreendente gama de vinhos. Começando pelo inusitado Gran Reserva, com corte de Gemusterminer (30%) e Sauvignon Blanc (70%), que deixou os presentes extasiados. Depois, uma sequência de Carmenère, Syrah e o top de linha Trinidad Vineyard - um Premium safra 2009 com 14 meses em carvalho francês e 10 meses garrafa, com potencial de guarda de 8 anos, corte de 25% Cabernet, 64% Syrah, 11% Carmenerere. E para finalizar, o exuberante Pangea, um Syrah 2008 do Valle Colchagna.



Boutique Ramirana na Santa Adega: Ricardo Costa e Rodolfo Moreno, da Vinícola Ventisquero, com o anfitrião Fernando Araújo

Sopas e caldos Nikkei

O inverno chegou e com ele pratos quentes passam a ser a pedida da estação por aquecerem o corpo e agradarem o paladar. Pensando nisso, o restaurante Osaka, inaugurado no início desse ano na rua Amauri, a mais gastronômica e refinada de São Paulo, caprichou nas opções para o frio trazendo novidades criadas pelo chef peruano Juan Carlos Arnaiz, vindo diretamente da filial peruana para uma temporada de 3 anos no Brasil.

Menu de inverno

Com a troca de estação e introdução de novos pratos no menu da Cantina Sangiovese o sommelier e sócio-proprietário do restaurante, Alberto Wirth, decidiu mexer na Carta de Vinhos para propiciar aos clientes novas opções de harmonizações. Mas o destaque para a produção de vinhos finos de altitude de Santa Catarina foi mantido, bem como a disponibilidade de apreciar rótulos exclusivos, com o melhor custo benefício, de mais de 14 países. Os clientes que visitam a Cantina são também surpreendidos com a alta gastronomia oferecida sob o comando do chef Helton Costa. O chef criou dois pratos para o cardápio de inverno: Truta Serrana com Amêndoas e Frescal Bovino com Pirão de Carne.

> ONDE COMER E BEBER BEM

A Rua Bocaiúva se consolida cada vez mais como ponto gastronômico da cidade. O Imagem da Ilha destaca três espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas. Vale a pena conferir!

CACHAÇA DA BOA

A aguardente de cana de açúcar, muitas vezes, recebe o nome de cachaça erroneamente. O que difere as duas bebidas é basicamente o nível de graduação alcoólica, que é definido na hora da destilação. No entanto, o processo de fermentação das bebidas é o mesmo. A aguardente tem graduação alcoólica entre 38 e 54% e, a cachaça entre 38 e 48%. Assim, toda cachaça é uma aguardente de cana, mas nem toda aguardente de cana é cachaça. O **Uai di Minas** comercializa mais de 213 rótulos de cachaça, todas de Minas Gerais, excelente presente para o Dia dos Pais.

Centro: Rua Bocaiúva, 1959. Fone: 3224-0019

Rio Tavares: Rod. Dr. AntonioLuiz Moura Gonzaga, 1167. Fone: 3334-0094

Na internet: www.uaideminas.com

PARA AQUECER O INVERNO

Outback Steakhouse tem a receita ideal para aquele friozinho. Com ambiente aconchegante e atendimento diferenciado, a rede oferece um cardápio recheado de opções para ajudar a aquecer, no almoço ou no jantar, a estação mais charmosa do ano.

Ótima sugestão de entrada para esta época, a Sopa do Dia. E como prato principal, a indicação é o Steakhouse Pasta, um suculento fettuccine servido com champignons, tomates e cortes de carne, refogado com um toque de vinho Chardonnay e black pepper.

Rua Bocaiúva, 2468. Beiramar Shopping, 1º piso. Fone: 3039-0935

Na internet: <http://www.outback.com.br/restaurantes/florianopolis>

SÁBADO BEM BRASILEIRO

A casa ganha um ar brasileiríssimo, a partir das 12h30. A feijoada, completa, é servida na mesa, em cumбуca 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.

Café da Corte

Rua Bocaiúva, 1671 - Centro

Fone: 3037-2125

Na internet: www.cafedacorte.com.br



A COBERTURA É PRIVILÉGIO DE TODOS.

Área comum
no terraço
com piscina,
churrasqueira,
jardins e
vista privilegiada.



 studio
central

| Rua Pres. Nereu Ramos, 160 | Centro |



Tudo ao seu redor

A comodidade de ter colégios e supermercados sempre por perto com a tranquilidade de um bairro residencial.

Seu espaço, seu ritmo

Não há limites para inovar e criar. São eStúdios e apartamentos altamente funcionais, com 1 e 2 suítes que se moldam ao seu perfil.

Entrada a partir de apenas R\$ 8.820,00*

Koerich
IMOVEIS



Vendas
(48) 3223.0029

www.koerichimoveis.com.br

auto images

CONFORTO E SEGURANÇA COMO DIFERENCIAIS

HB20S, sedan compacto da Hyundai, se destaca pelo pacote de equipamentos de série

• Página A3

Foto: Divulgação



Direção hidráulica, ar condicionado com filtro de ar, duplo airbag frontal, trava e vidros elétricos, computador de bordo e alarme são alguns itens de série do modelo

GERAÇÃO



**A PRONTA
ENTREGA**

NOVO
HB20S



Grande Fpolis. 48 3298.0000
Brusque 47 3044.8100
www.portalgeracao.com.br



Os motores que equipam o sedan são os Flex 1.0 de 12v, três cilindros, de 80cv, e 1.6 de 16v, quatro cilindros, de 128 cv

> MERCADO

Família completa

HB20S é o modelo mais recente da linha desenvolvida para o mercado brasileiro

Hermann Byron

Com o lançamento do HB20S, a família HB20 agora está completa. Desenvolvidos especialmente para o mercado brasileiro, os modelos HB20 hatch, HB20X e HB20S incorporam os requisitos globais de qualidade e tecnologia da marca.

Primeiro três-volumes compacto da Hyundai com produção nacional, o sedan HB20S tem como um dos diferenciais o pacote de itens de série, que inclui áudio Hyundai BTH com comandos no volante, direção hidráulica, ar condicionado com filtro de ar, duplo airbag frontal, fixações de cadeirinhas Isofix, trava e vidros elétricos, computador de bordo, alarme, console central com porta-objetos, gaveta sob o banco do motorista e banco do motorista com ajuste de altura.

Os motores que equipam o sedan são os Flex 1.0 de 12v, três cilindros, de 80cv; e 1.6 de 16v, quatro cilindros, de 128 cv- o mais potente da categoria – ambos com comando de válvula variável (CVVT), garantindo maior potência, torque e economia de combustível.

O 1.0 que equipa a família HB20 recebeu nota A no Programa Brasileiro de Etiquetagem, e o 1.6, a nota B.

Assim como no modelo hatch, o HB20S chama a atenção por sua frente esportiva e agressiva, trazendo grade dianteira em formato hexagonal e faróis com moldura negra ou prateada, que dão ao carro um ar de esportividade e sofisticação.

Segundo a montadora, itens como espaço interno, porta-malas, equipamentos de série e acabamento também são valorizados pelos compradores dos sedans compactos, cuja maioria é do sexo masculino e tem ao menos um filho. Esse mercado representa 24% do total de automóveis comercializados no segmento B no país.

“O público consumidor de sedans compactos tem razões muito racionais para adquirir um carro. Nosso objetivo com o HB20S é entregar um carro com excelente custo benefício, agregando o design Hyundai, tecnologia de ponta, amplo pacote de itens de série e acabamento superior ao oferecido hoje pelo mercado”, afirma Cassio Pagliarini, diretor de Marketing da Hyundai Motor Brasil.



Fotos: Divulgação

Supervision Cluster, painel de instrumentos, fornece leitura clara e direta e é acionado ao girar a chave, sem a necessidade de acender os faróis

AS SETE VERSÕES DO HB20S

(Preços médios)

Comfort Plus 1.0 – R\$ 39.495

ComfortStyle 1.0 – R\$ 42.675

Comfort Plus 1.6 – R\$ 44.995

ComfortStyle 1.6 – R\$ 48.175

ComfortStyle 1.6 AT – R\$ 51.375

Premium 1.6 – R\$ 50.795

Premium 1.6 AT – R\$ 53.995



LINHA CITROËN DS.

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



neovox

DS3



DS4



DS5



Imagens ilustrativas.

Faça revisões em seu veículo regularmente.

CITROËN DS3

UM CARRO COM PERSONALIDADE: A SUA.

Um carro que alia design a potência como nenhum outro. E, com muitas possibilidades de personalização, vai ser exclusivo como você. Seja diferente: faça a diferença.

- Motor turbo com overbooster de 165CV, 1.6, 16V.
- Câmbio manual de 6 marchas.
- Ar-condicionado digital automático.
- Bancos de couro com sistema de aquecimento (opcionais).
- Volante com acabamento de couro.
- CD/MP3 com Bluetooth e computador de bordo.
- Sistema de estabilidade ESP e ASR.
- 8 opções de cores metálicas ou sólidas.

CITROËN DS4

NEXT GENERATION COUPÉ

Alia a esportividade de um coupé com a acessibilidade de um hatchback 4 portas. Seu design ousado, aliado a uma posição de pilotagem mais elevada, permite, ao mesmo tempo, atrair os olhares e dominar as estradas.

- Exclusivo para-brisa panorâmico.
- Bancos de couro com função massagem.
- Detectores de obstáculo traseiro e dianteiro.
- Sistema de estabilidade ESP e ASR.
- Seis air bags (dianteiros, laterais e de cortina).
- Motor turbo THP de 165 cavalos, câmbio automático de seis velocidades com modo esportivo e troca sequencial de marchas.

CITROËN DS5

LUXURY FROM PARIS

Surpreendente e sedutor, o Citroën DS5 combina o prazer em dirigir com a sofisticação que você merece. Com design inovador, é um veículo que conquista tanto pelo estilo de linhas fluidas quanto pelo porte.

- Faróis bi-xenon autodirecionais com acendimento automático.
- Tecnologia keyless: reconhece o motorista quando ele se aproxima.
- Sistema de estabilidade ESP e ASR.
- Freio de estacionamento elétrico com Hill Assist e retrovisor eletrocromo.
- Motor turbo THP de 165 cv.
- Câmbio automático de 6 velocidades com modo esportivo e troca sequencial de marchas.

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
WWW.LEMONDE.COM.BR