

JORNAL

images

DA ILHA

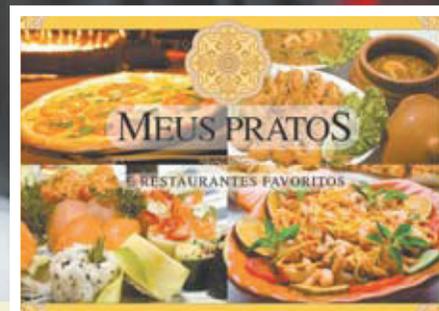
PARCEIROS

As histórias sobre como pais e filhos fortalecem laços de companheirismo e cumplicidade

• Página 3

Foto: Leonardo Baier Araujo

Octávio Lebarbenchon e o filho Victor: uso da tecnologia para se aproximarem ainda mais



Serão sorteados vales-jantar

guia
Gastronômico CONCURSO: Vote nos "Favoritos" e concorra também

• Página G5

> A G E N D A



SHOW

Noite de samba

Alcione (foto) faz show em Florianópolis no dia 9 de agosto. No repertório, a Marrom apresenta seu mais recente álbum de inéditas, Eterna Alegria, no qual fez questão de gravar as mais variadas tendências. Entre os destaques estão a parceria inédita entre Djavan e Zeca Pagodinho em “Êh, Êh”. Há ainda “Pontos Finais”, especialmente composta por Ana Carolina, Chiara Chivelo e Dudu Falcão. O show abre a série de apresentações do Projeto In Concert 360º, no qual o público assiste o show sentado, em mesas e cadeiras numeradas dispostas em torno de um palco central. No Stage Music Park, às 22h. Ingressos à venda na Blueticket.

CONCURSO FOTOGRÁFICO

O *Imagem da Ilha* está convidando os leitores a compartilharem fotografias da cidade sob a luz do outono-inverno. Nessa edição, destacamos outras duas delas, que focam uma tradição na cidade, a pesca. Para participar, basta enviar a imagem, em boa resolução (mínimo de 300 dpi), para o redacao@imagemdailha.com.br, com nome, idade e profissão do autor e identificação do local retratado.



Avenida Beira-mar
Fernando Teixeira
Professor do IFSC, 54 anos

Cacupé
Kátia Maria de Paula
Funcionária da UFSC, 54 anos



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, Elida Hack Ruivo 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

Troca de endereços, comentários e sugestões para o e-mail redacao@imagemdailha.com.br.

DANÇA

Mostra infantil

Estão abertas as inscrições para A Noite É uma Criança – Mostra de Dança Infantil, que será realizada em Florianópolis, de 17 a 20 de outubro, no Teatro Ademar Rosa, e em Joinville, dias 9 e 10 de novembro, no Teatro Juarez Machado. Podem participar escolas, academias, grupos e bailarinos de todo o País, nas modalidades balé, dança de rua, dança folclórica, dança de salão, estilo livre, jazz e sapateado. O regulamento e a ficha de inscrição estão disponíveis no site www.mostradedanca.com.br.

ESPECIAL

Noites de tangos

Em agosto, todas as quartas-feiras, o Restaurante João de Barro, no Cacupé, está oferecendo uma noite planejada especialmente com comida e músicas tipicamente argentinas. A cada semana um show temático é apresentado pelo Trio Capotango e os dançarinos Laura e Fransley e Alexandre e Elisa. Os temas são O Tango e o Samba (7/8), O Tango no Cinema (14/8), Astor Piazzola e o Tango Novo (21/8) e A História do Tango (28/8). Informações: 3335-6003.

TELEFONES ÚTEIS

Construções irregulares
SMDU - 3251-4951
Pró-Cidadão - 156
Disque Ecologia (Fatma) - 1523
Tele-denúncias (SSP) - 1683
Defesa Civil - 199

Hermann Byron

> CARTA AO LEITOR

Neste início de agosto, em nossa primeira edição do mês, não poderíamos deixar de tratar um assunto nobre: os pais. E para esta matéria buscamos diferenciais que pudessem ser relevantes na relação de pais e filhos. Inicialmente pensamos em tecnologia, depois em parceria, e prevaleceu a união das duas. Pais e filhos parceiros nos mais amplos sentidos, desde integração tecnológica até o dia a dia de exercícios à beira mar. O importante é isso, uma parceria de amizade, de carinho, de amor.



Também em agosto entramos na reta final do concurso “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”. O evento, que já está na sua 5ª edição, através do voto popular irá eleger pelo site www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos os favoritos da cidade. É mais uma ação diferenciada do jornal, que com isso valoriza os leitores, restaurantes e a nossa gastronomia.

E, apesar de morarmos próximo do paraíso, há frequentemente uma lamúria constante de muitas pessoas sobre o estado das coisas em Floripa, ao invés de olhar em volta e agradecer. Por isso, nesta edição buscamos apresentar uma matéria que seja relevante para o leitor e que possa ajudá-lo a ficar de bem com a vida. São pequenos detalhes e dicas que o podem ajudar o seu dia a dia.

O colunista Eduardo Machado Araújo descreve em detalhes a degustação vertical do vinho Lote 43 e ainda explica bem a evolução do vinho nacional na sua coluna, no caso o Grupo Miolo. Já a colunista Ceres Azevedo dá uma receita infalível para amantes de morango com chantilly. São algumas das delícias desta edição do Guia Gastronômico.

E buscando sempre chegar ao leitor de maneira diferenciada, o *Imagem da Ilha* está realizando este mês o recadastramento dos nomes do seu banco de dados. Com essa ação anual conseguimos ter os nomes atualizados de toda a área da Avenida Beira-mar. Assim, ao contrário dos jornais diários, atingimos uma grande gama de leitores que já se habituaram a receber o periódico e têm por ele um carinho especial. Quiçá ainda sem conhecimento deste relacionamento, algumas agências de publicidade da Capital continuam a definir mídia por critérios do século passado, onde a mídia diária era a que valia. No entanto, os tempos mudaram. O conteúdo eletrônico grátis e de fácil acesso tem sido responsável pelo fechamento de diversos jornais diários, ditos grande mídia. Ao passo que, com mídia segmentada gratuita, isto não acontece. Boa leitura!

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

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
SC-401: Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

> COMPORTAMENTO

Parceria pra vida toda

Desenvolver interesses comuns é uma das maneiras de estreitar os laços entre pais e filhos

Gabriela Morateli

Durante muito tempo, pai e mãe tinham papéis definidos. O homem era o provedor e a mulher era apenas reprodutora, restrita ao ambiente doméstico e à criação dos filhos. Com o passar dos anos, o modelo de família foi sendo remodelado e tanto o homem quanto a mulher ocupam seu espaço no mercado de trabalho, dividem as tarefas da casa e o cuidado com as crianças. Com isso, houve uma maior aproximação dos filhos com a figura paterna, surgindo uma grande e verdadeira amizade entre eles, o que, com muito amor, respeito e gostos em comuns, se fortalece a cada dia.

De acordo com a psicóloga Adrienne Lago, a participação do pai no dia a dia de seus filhos é imprescindível para o pleno desenvolvimento biopsicossocial das crianças. “Contar histórias, brincar, fazer o dever de casa juntos, falar sobre o que foi feito durante o dia, passear e fazer-se presente é de fundamental importância para que floresça nessas crianças virtudes e valores específicos”, alerta.



Foto: Leonardo Baier Araujo

Lebarbenchon e Victor: e-mails e mensagens de celular durante todo o dia

Segundo ela, deixar que as obrigações do dia a dia ocupem o tempo que deveria ser dedicado aos filhos é favorecer um abismo. Por isso, alerta ligado. “O suporte, a entrega e as trocas afetivas verdadeiras contribuirão para um desenvolvimento cognitivo e emocional adequado, prevenindo

Foto: Divulgação



Mendonça e Nibet: paixão pelas motos é o elemento catalisador

problemas psíquicos talvez causados pelo distanciamento familiar”, afirma.

UNIDOS PELO HOBBY

Desde criança, o filho único Nibet Deucher Mendonça divide com seu pai, o empresário Fernando Mendonça, o “Debigas”, o trabalho e a paixão

Foto: Hermann Byron



Nesello e Guto: caminhadas e pescarias conjuntas

pelas motocicletas. “Meu filho ganhou a primeira moto aos sete anos”, conta ele, orgulhoso. A relação de amizade, respeito e companheirismo, que criou raízes na infância, hoje rende muitos frutos, incluindo as viagens que fazem juntos. “Através dos exemplos e da convivência harmoniosa, nos tornamos cada vez mais amigos”, diz.

Como forma de relaxamento e para colocarem o papo em dia em meio à natureza, diariamente o empresário Guto Nesello, e seu pai, Pedro, escolhem uma das opções: fazer caminhadas na Avenida Beira-mar Norte ou partir para a pescaria em Santo Antônio de Lisboa. “Um incentiva o outro. É uma maneira de ficarmos mais juntos”, conta o pai.

TECNOLOGIA UNINDO PAIS E FILHOS

Em meio às descobertas tecnológicas, o administrador e professor Octávio René Lebarbenchon Neto arruma um jeito de ficar ainda mais próximo de seus filhos, Manuela e Victor. “Muitas vezes, a rotina diária não nos permite estar juntos no almoço ou jantar. Por isso, nos comunicamos

por e-mails e mensagens de celular durante todo o dia”, diz.

Os três encontram ainda mais motivos para ficarem sempre conectados. “Através de aplicativos em smartphones e tablets, podemos cuidar uns dos outros, saber onde estamos, o que estamos fazendo e até mesmo conversar nos vendo na tela dos aparelhos”, confessa o “pai coruja”.

DWAY

SIERRA *off*
inverno 2013

Até
50%off

Liquidação anual Sierra. Aproveite!

Centro
48 3024.1266

SC 401
48 3234.4686

Promoção válida até 24/09/2013 ou enquanto durarem os estoques.



Foto: Divulgação



Desproporcionalidade

A Federação dos Hospitais de SC tem um levantamento em que se constata a distribuição desproporcional dos recursos da saúde pelo governo estadual, dificultando a manutenção dos serviços prestados pela rede privada e filantrópica: entre 45% e 50% do orçamento para a saúde são dirigidos aos 14 hospitais da rede pública, ficando o restante para ser dividido entre 182 unidades médicas, responsáveis por mais de 60% do atendimento pelo SUS.

Pressão

Dos 295 municípios catarinenses, 126 já firmaram o acordo de adesão ao Sistema Nacional de Cultura e agora eles têm prazo de um ano para criar por lei e implantar seu Sistema Municipal de Cultura (SMC), na forma de sua estrutura mínima. Caso contrário, ficarão impedidos de receber os recursos do Fundo Nacional de Cultura.

Bem servidos

Embora com distribuição desigual – a grande maioria está concentrada no litoral, especialmente na região metropolitana da Capital –, SC tem 1,98 médico para cada mil habitantes atendendo pelo SUS. É a segunda melhor proporção do Brasil, só superada pela do Distrito Federal, de 4,09 médicos por mil habitantes. Rio Grande do Sul e Paraná tem, respectivamente, 1,4 e 1,06.

Foi pouco

O desembargador Ricardo Roesler concluiu que a pena em primeiro grau a um proprietário de posto de gasolina em Florianópolis por sonegação superior a R\$ 1 milhão, de três anos e quatro meses de reclusão, em regime aberto, com substituição pela prestação de serviços comunitários por igual período, foi muito amena e elevou-a para quatro anos e cinco meses, em regime semiaberto, sem direito a conversão em prestação de serviços comunitários, tampouco a suspensão condicional da pena.

Enquanto isso...

Não há incentivos fiscais em SC para atrair investidores em hospitais privados, nacionais e estrangeiros, certo? Enquanto isso, na operação Moeda Verde, o único investimento que não foi concretizado foi um hospital privado no bairro Santa Mônica, em Florianópolis, mas foi viabilizada a construção de um shopping em pleno mangue. A propósito, porque perguntar não ofende: porque o hospital de reabilitação Sarah Kubitschek não conseguiu entrar em SC?

Servilismo

Executivo de grande empresa de comunicação gaúcha foi trazido para comandar a organização em SC. Logo a Câmara de Vereadores de Florianópolis e a Assembleia Legislativa se apressaram em aprovar leis e conceder a ele os títulos de cidadão honorário florianopolitano e catarinense, por “relevantes serviços”. Depois de breves meses, praticamente recluso, sem vida social, o executivo retornou para Porto Alegre. Consta que “não gostou” de Florianópolis. Se assim for, perguntar não ofende: vai devolver os títulos recebidos? Pois deveria.

Dica de Presentes

Flamingo

Dia dos Pais

Manta Micro Fibra Domani

Tudo em até **6x** no cartão

Pijamas malha/short tecido plano DOMANI 100% algodão

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

Ofertas válidas de 01/08 a 31/08/2013 ou enquanto durarem os estoques.

Ironia

O Movimento Passe Livre tenta explicar uma ironia em algumas de suas entrevistas. Exatamente em Florianópolis, onde nasceu há 13 anos, a tarifa de ônibus não mudou até agora, mesmo com os oito protestos realizados em pouco mais de um mês.

Faz-de-conta

O Mercosul é mesmo uma piada. O ensino da língua espanhola já se encontra regulamentado pela lei 11.161/05, que prevê a oferta obrigatória e a matrícula facultativa no ensino médio e permite sua inclusão nos currículos do ensino fundamental, a partir do 5º ano. Mesmo nos municípios catarinenses na fronteira com a Argentina, a língua de Cervantes é ignorada na quase totalidade das escolas.

Ressaca

A neve da semana passada em dezenas de municípios catarinenses pode e deve ter reflexos em São Joaquim. O que mais se ouve em todo lugar é que como ocorreu neve na maioria dos municípios de SC, foi também atendido plenamente o interesse que a maior parte das pessoas tinha de um dia ir à cidade serrana para ver o fenômeno com seus próprios olhos.

Incentivo que falta

Seguidos “releases oficiais” informam da instalação de grandes empresas em SC, por conta de incentivos públicos. Porque não há os mesmos incentivos fiscais, inclusive para doação de terreno, que interessem investidores nacionais e estrangeiros na construção de grandes hospitais privados nas maiores cidades de SC?

Veto

O governador Raimundo Colombo vetou totalmente projeto de lei que dispõe sobre a obrigatoriedade de uso das expressões “Se for dirigir, não beba; se beber, não dirija” em todos os cardápios e propagandas de bares, restaurantes, boates e similares de SC. Alegou inconstitucionalidade.

Águas

Por decreto estadual foi criada comissão para elaboração da proposta de criação do Órgão Gestor de Águas do Estado de SC. A finalidade do órgão é contribuir para a efetiva execução da Política Estadual de Recursos Hídricos, cuja proposta é fazer com que todos paguem pela água que consomem.

Eu, JKB

Em descontraído depoimento ao site da Assembleia Legislativa, o ex-governador e ex-senador Jorge Konder Bornhausen, 76 anos, foi instado a falar muito de si mesmo. Começa dizendo que é otimista, que gosta da vida bem regulada, com trabalho e momentos de lazer, com os amigos de boemia e de pescaria. Inspira-se no “grande filósofo” Zeca Pagodinho e seu slogan “Vida leva eu”.

Arrepio

Desculpe, leitor, o excesso de sinceridade: a coluna confessa sentir calafrios a cada notícia sobre a recuperação da ponte Hercílio Luz, que ainda vai receber, depois de dezenas de milhões consumidos até agora, mais R\$ 150 milhões do Pacto por SC.

> MUDANÇA DE HÁBITOS

Para o dia nascer feliz

Cuidados com o corpo, mente e espírito são preciosos para melhorar o cotidiano

Elida Hack Ruivo

Dormir cedo pode ser uma boa estratégia para acordar mais tranquilo. É o que sugere a psicóloga e diretora clínica da Clínica Lócus, Márcia Bernardes. Outras atitudes como músicas calmas, um bom livro, uma atividade artística também podem contribuir para uma boa noite de sono e um despertar sereno. No entanto, os hábitos da maioria da população são bem diferentes. De acordo com Márcia, muitos assistem a filmes violentos até tarde ou realizam atividades exaustivas, incluindo as profissionais, de estudos ou participam de jogos estimulantes.

A psicóloga explica que o sono é um grande combustível para o bem-estar e sucesso pessoal. "Acordar bem significa sair para uma viagem com o tanque cheio, com recursos suficientes para um dia de atividades variadas. Quando não dormimos bem, acordamos mal-humorados ou cansados", afirma ela, que alerta para os riscos de aumento da desatenção, ansiedade, baixa na concentração e na produtividade. "A sensação de insatisfação e infelicidade, a baixa auto-estima e o aumento no stress podem ser responsáveis, entre outras coisas, pelo mau funcionamento das nossas emoções", complementa.

RESOLVENDO CONFLITOS

Márcia também sugere que os conflitos diários sejam tratados "Não nascemos com eles, não precisamos viver com eles e nem morrer por eles. Transformar cada dia em um dia feliz significa viver feliz. Só conseguimos isso à medida que lidamos com nossos conflitos, limites, frustrações e nossa impotência", alerta a psicóloga. É preciso evitar brigas e discussões, bem como preocupações com finanças. "As pessoas tendem a se deixar exaurir



Fotos: Divulgação

Dormir bem, praticar alguma atividade física ou que dê prazer são algumas atitudes a adotar

para, só depois, ir dormir. Sexo é uma atividade aconselhável para o relaxamento pela sensação de prazer, e as pessoas devem dormir o número de horas suficiente para a sua recuperação, o que na maioria das vezes não ocorre", revela.

Uma rotina que dê prazer pode ser determinante para o bem-estar. Além

das recomendações médicas em relação ao esporte e à alimentação saudável, Márcia sugere incluir atitudes saudáveis e uma cabeça saudável. "Muitos dão valor à beleza do corpo e menos à beleza das ideias. Devemos cuidar mais do olhar que temos para as coisas, dos passos que damos e por onde pisamos, mais dos gestos, muito

mais com o peso das consequências de nossas maldades que do peso do nosso corpo", fala.

NOVA ROTINA

A mestrandia em literatura da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Pollyanna Niehues, buscou o equilíbrio para o dia com a prática da yoga e da mentalização. "A maior diferença nos meus dias aconteceu depois que conquistei o hábito de praticar a mentalização.

Muitas pessoas já sentem a diferença no dia a dia apenas com uma pausa pela manhã e, antes de qualquer outra atividade, durante dez minutos, respirar profundamente mentalizando as coisas que deseja pra si mesma", comenta.



Márcia: "acordar bem significa sair para uma viagem com o tanque cheio"

Pollyanna conta que a yoga transformou completamente sua rotina. "Aprendi a forma correta da respiração, o que ajuda a controlar a ansiedade, sem contar nos exercícios de concentração e na harmonia do corpo com a mente, com os pensamentos". A mestrandia também inclui uma alimentação saudável. "A gente não acredita, mas o consumo de frutas e legumes crus faz muita diferença na disposição e na energia para o dia. Tomo floral para contribuir com os estudos do mestrado, leio bastante sobre autocohecimento e procuro incluir tudo isso na minha vida de forma estrutural", conclui.



Bom gosto até na hora de comemorar.

HIPPO

VOCE
bem
AQUI



facebook.com/hipposupermercados



instagram.com/hipposupermercados

> C I D A D E

Mudança bem-vinda

Projeto Viva cidade quer mudar área central, tornando-a mais segura

Foto: Martinho Ghizzo/Divulgação



Da Redação

Dar um novo ar ao centro histórico da Capital, que nos últimos tempos vem sofrendo com o aumento de usuários de drogas, violência e sumiço dos consumidores. Essa é a proposta do Projeto Viva Cidade, realizado dois sábados consecutivos.

Para o prefeito Cesar Souza Júnior, o evento superou todas as expectativas, tanto por parte dos comerciantes como da população. “Ainda há muito para aprimorar e avançar, mas, sem dúvida, este é um dos passos iniciais que estamos dando em direção à humanização do centro da cidade, uma região com um patrimônio histórico tão rico, onde se fez a história de Florianópolis e que, infelizmente, após o meio-dia no sábado ficava abandonado”.

Agora, todos os sábados, é realizada a Feira de Artes e Usados, das 9h às

16h, reunindo comerciantes – brechós, sebos e lojas de móveis usados – das ruas João Pinto, Tiradentes, Antônio Luz, Victor Meirelles e suas transversais, que expõem seus produtos de forma diferenciada. Nas primeiras edições, o cálculo é o de que mais de cem comerciantes participaram da iniciativa, realizada em parceria pela Prefeitura e a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL).

Há ainda apresentações culturais com grupos folclóricos e músicos, entre outros. Também foi anunciado que, em um segundo momento, o Terminal Urbano da Cidade de Florianópolis será incorporado ao projeto e transformado em um grande espaço de programação cultural e artística. Mas ainda não foi determinado a partir de quando isso será efetivado.

Além da Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano, o projeto conta com a participação da Secretaria de Cultura, Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis (Igeof), Secretaria Municipal de Turismo (Setur), Secretaria Municipal da Saúde - Vigilância Sanitária, Guarda Municipal, Polícia Militar e Polícia Civil.



PARCELAMENTO DE DÉBITOS MUNICIPAIS INCENTIVADO - PDMI.

Fique em dia com a Prefeitura. Dívidas de IPTU, ISS e outros tributos podem ser negociados através do Parcelamento de Débitos Municipais Incentivado, PDMI. Você pode parcelar em até 36x ou optar pelos descontos escalonados de até 100% nas multas, juros e penalidades, pagando em parcela única. Procure o Pró-Cidadão no Centro ou Continente, a CIAC mais próxima ou a Secretaria da Fazenda.

PDMI
Parcelamento de
Débitos Municipais
Incentivado



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
FLORIANÓPOLIS**

Atendimento no Pró-Cidadão de segunda a sexta-feira, das 8 às 17h

Informações: www.pmf.sc.gov.br/entidades/fazenda

Pró-Cidadão: 3251-6400 | Fazenda: 3251-6817



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

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



Calote

Donos de restaurantes preparam-se para entrar em estado de alerta.

Dia 11 de agosto é o temido “Dia do Advogado”, também conhecido como “Dia do Pendura”. A tradição de não pagar a conta, muitas vezes, acaba em confusão.

Decote

Está entrando em cartaz em breve, em mais de 1,6 mil salas do país, o novo longa da diretora Tânia Lamarca, “Ensaio”, rodado em Florianópolis.

Um dos destaques do elenco é o ator catarinense Renato Turnes no papel de uma transex.

Amarelinhos

Ex-funcionários da Aflov recontra-dos pela empresa Dom Parking para cuidar da Zona Azul estão com saudades do esquema antigo de trabalho.

A maior queixa é o fim dos extras por produtividade.

Leonino

O coro de parabéns já está sendo preparado na Prefeitura.

Cesar Souza Júnior faz 34 anos no próximo dia 12.

Pressão

Está prevista para setembro a votação da “Lei Cidade Limpa” na Câmara de Vereadores.

A campanha a favor do projeto nas redes sociais vem se intensificando nas últimas semanas. Uma das entusiastas da ideia é a galerista Myrine Vlavianos.

Esperança

A situação de abandono do mirante do Morro da Cruz pode estar com os dias contados.

A Prefeitura está negociando a adoção do local por uma empresa.



Foto: Sérgio Cyrillo

A catarinense Analice Nicolau, uma das queridinhas de Silvio Santos, produzida pelo stylist Rafael Carneiro

Cor-de-rosa

Em plena temporada do Dia dos Pais, pintou choro de nenê na casa do diretor de marketing do Beiramar Shopping, Carlos Pamplona Júnior, e sua mulher, Silvia.

A herdeira ganhou o nome de Mariana.

Fonte

O próximo espetáculo do Grupo Armação é baseado no livro de crônicas “Piloto de Bernunça”, de Sérgio da Costa Ramos.

A peça é o primeiro em parceria com o grupo N.A.F.T. Atrizes das duas companhias estarão no elenco da nova produção.

Liberado

Entrevistado recentemente no “Programa do Jô”, o produtor Augusto Stevanovich comemorou a saída de Joceli de Souza da presidência da Fundação Catarinense de Cultura.

Ele vinha reclamando que seus espetáculos vinham sendo barrados sistematicamente na pauta dos teatros pelo ex-presidente, com quem teve um desentendimento até hoje não superado.

Garra

De volta ao comando da Fatma desde o último dia 5, Gean Loureiro não descansa das atividades de recuperação, e continua dedicando cerca de oito horas diárias à fisioterapia.

Satisfeitos com a disciplina do paciente, os médicos acreditam que ele poderá voltar a colocar o pé no chão já a partir de setembro - três meses após o grave acidente que sofreu na BR-101.

Juarez Machado, que está com exposição até setembro na Villa Francioni, e o cônsul honorário da França em Florianópolis, Jean-Victor Martin, em recente evento cultural



Foto: Divulgação

Dia dos Pais com mais sabor

Um dia especial, um cardápio surpreendente, em um lugar iluminado.

Menu: Pato ao molho de laranja com purê de mandioquinha ou Polenta trufada com Ragú de Cordeiro.

Será sorteado também um bonsai entre os presentes



Ceres Azevedo Café & Cia

Reservas pelos telefones: 3234-0000 / 8800-7124
Rodovia - SC 401, nº 4232 • Sentido Praias - Centro • Saco Grande • Fone: 3234-0000
(dentro da Verde & Cia Garden Center)



verde & cia
garden center
facebook.com/ceresazevedo



Muito trabalho a ser feito

Construção de política cultural é uma das missões do novo secretário Municipal da Cultura, Luiz Moukarzel

Carla Pessotto

Pela primeira vez, Florianópolis conta com uma pasta exclusiva para tratar das questões culturais. A Secretaria Municipal de Cultura foi criada em 1º de julho, dentro da reforma administrativa, e o novo secretário, Luiz Moukarzel, tomou posse no dia 29. Ele vai acumular, pelo menos num primeiro momento, a presidência da Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes (FCFFC), da qual estava à frente desde o início da atual gestão municipal. Músico e produtor cultural, Moukarzel começa a trabalhar com uma estrutura enxuta e tem como missão iniciar a construção de uma política cultural para a cidade. Nesta entrevista exclusiva, ele antecipa alguns planos.

Imagem da Ilha - O senhor tomou posse recentemente. Qual é a estrutura que tem a sua disposição?

Luiz Moukarzel - É uma estrutura bem enxuta, porque acreditamos que isso é possível. A secretaria é um órgão pensante, de elaboração de políticas públicas. E mantivemos a FCFFC como órgão executivo dessa política. Então, não é necessário ter uma secretaria extensa, inchada. Temos o necessário: secretário, adjunto, assessoria jurídica, de imprensa, técnica e gerência administrativa.

Foi dito que a secretaria não irá se envolver diretamente em grandes eventos e que alguns serão terceirizados. Como isso irá funcionar?

Teremos envolvimento com todos os eventos que forem da área de cultura, propositivos e que ajudem o desenvolvimento sócio cultural da comunidade. A magnitude depende do evento. Os projetos que já são executados pela FCFFC e agora passam a fazer parte da secretaria, a tendência é a de que continuem. Agora, há outros eventos que a própria secreta-



Moukarzel: é preciso analisar e estudar referências para projetar o futuro

ria ou a fundação não têm infraestrutura suficiente para operacionalizar e, nesses casos, haverá terceirização, mas na operacionalização, com a contratação de estruturas específicas como equipamentos de som e luz, por exemplo. Mas a gestão do produto sempre será da secretaria e da fundação.

Já existe uma sinalização a respeito do orçamento da secretaria para 2014?

Nós estamos trabalhando agora no ordenamento jurídico administrativo, envolvendo questões funcionais e orçamentárias. Em setembro, a Lei Orçamentária Anual (LOA) vai especificar que tipo de recurso e que valor a secretaria terá. Com certeza será um valor adequado.

Qual valor o senhor considera adequado?

Depende de qual é a proposta de política pública. Institucionalmente, estamos alinhados com a política pública nacional

feita por meio do Ministério da Cultura (MinC). No Sistema Nacional de Cultura prevê-se no mínimo 1% do orçamento para a cultura. Esse é o nosso patamar de trabalho, que pode ser ampliado. É um patamar saudável e, à medida que as políticas públicas vão sendo implementadas, esse orçamento tende a crescer. (Nota da editora: em 2013, o orçamento da Prefeitura é de R\$ 1,8 bilhão. Se repetido o mesmo valor e fixado o índice de 1%, em 2014 a secretaria terá R\$ 18 milhões em recursos).

O senhor já afirmou que uma das primeiras ações será um mapeamento cultural do município. Que perfil deve sair desse trabalho e qual será a aplicação imediata disso?

O mapeamento é imprescindível, primeiro, para nós nos conhecermos e, segundo, para definir qual será o traçado da política pública, em quais setores da área artístico cultural iremos atuar, porque, hoje, estamos meio às cegas. A gente sabe, teoricamente, que existem manifestações culturais, mas quanto disso, onde, fazendo o que? São duas formas de fazer isso: por meio de uma plataforma digital, o que vai permitir a atualização constante e interativa sob a perspectiva da comunidade, que pode renovar e ampliar esses dados, e pela pesquisa de campo, para aqueles artistas – principalmente ligados à tradição oral –, que não estão conectados com essas ferramentas e precisam ser catalogados.

Quais os conceitos que irão mapear a política pública cultural da cidade?

Identificar o que é da nossa cultura de tradição e dar a ela o devido lugar é uma das vertentes da política pública. Por que temos dificuldade em nos apoderarmos, enquanto sociedade, de uma possível festa das bruxas de Franklin Cascaes, mas não temos nenhuma dificuldade de nos apoderarmos e defendermos o Hallowe-

en? Isso é uma discussão pública. Isso representa certo acultramento, pois, ao defender uma representação estrangeira em detrimento da nossa, a diversidade cultural desaparece.

Outro ponto é colocar a cidade linkada com as políticas de cultura da vanguarda (conceito de paradigma tempo-espaço): o que existe de cultura de vanguarda propositiva que pode ser nossa. O Museu da Eli Heil é um exemplo disso: é referência da nossa cultura, embora o resultado seja altamente contemporâneo. E poucas pessoas conhecem o local ou a artista. Uma política pública precisa fortalecer o que caracteriza a nossa identidade e também nos colocar dentro do que modernidade.

Quando o conceito de política pública deve ser definido?

É uma construção. Começamos a construir isso nos próximos meses e eu não tenho nenhuma dúvida que, no início do ano, teremos algumas coisas bem definidas. Mas como o próprio tecido social, ela não é estanque e fechada em si, sofre alterações porque o tecido social também se modifica. Que tipo de cultura queremos, para fazer o que, de que forma. Ai cabe um planejamento estratégico, que tem um rumo, uma meta, mas vai sofrendo alterações conforme o tecido social vai evoluindo. O que queremos estar fazendo como cultura em 2020, 2030, de que forma, para quem, como? É esse olhar para o futuro, mas deve ter o referencial histórico cultural e das nossas tradições. Quanto mais eu olho para trás, mais no futuro eu alcanço, quanto mais eu observo as minhas referências, mais possibilidade eu tenho de projetar. É preciso olhar o passado para fazer o futuro, porque se não, eu não me identifico. O futuro será projetado por meio de vários mapeamentos, de levantamentos históricos, de reconhecimentos do que já temos e do que não temos mais.

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

ASSINE JÁ:
4004-8844

NET
O MUNDO É DOS NETS

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

Oferta válida até 31/8/2013 para novas assinaturas do NET Combo HD com o NET Virtua 10 Mega, com pacote NET Mais HD. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na Internet, é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes dos fatores externos. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluso no valor do pacote. Consulte as condições desta oferta em sua cidade e as características e a disponibilidade técnica para instalação em seu endereço dos serviços anunciados ligando para 4004-8844 ou acessando www.netcombo.com.br/10mega.

guia Gastronômico

**DIRET
DO CAMPO**

**Frutas e Verduras
Todos os dias**

R\$ 1,39KG

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

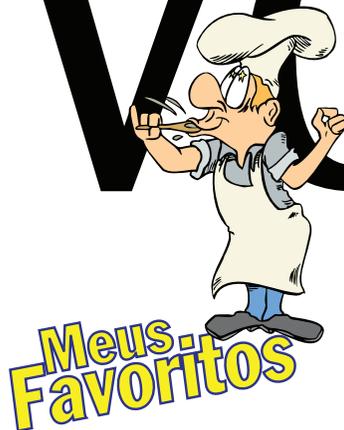
Foto: Divulgação



HORA DE

Comida de Bistrô é uma das 14 categorias que disputam a preferência dos clientes

VOTAR



"Meus Pratos e Restaurantes Favoritos" premia também os leitores

• Página G5



Foto: Hermann Byron

CLÁSSICO DO INVERNO

Dias mais frios pedem um fondue

Receita com chocolate: simples, mas com sabor marcante

• Página G3

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares
E-mail: ceresazevedo@gmail.com
Fones:



> VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos
E-mail: eduardo.santaadega.com.br
Site: <http://www.vinho.com.br>
Fone:



O frio também nos presenteia com suas delícias...

Desde o início do ano em minhas colunas tenho falado sobre os sabores e aromas degustados na viagem pela Alsácia e Borgonha na França. Não que o assunto sobre tantas coisas vistas tenha acabado, ainda voltarei a falar sobre as mil e uma delícias provadas

Mas, hoje, vou falar sobre o nosso inverno. Este ano ele demorou a chegar e apareceu rompendo barreiras com muito frio, chuva e neve.

Pois é, até neve apareceu por aqui. O Morro do Cambirela ficou vestido de branco e encantou nossa cidade, que sempre tão apreciada pelas praias, desta vez se rendeu ao tapete de neve sobre a montanha.

Claro que a neve foi só por um dia, mas o friozinho continua e é hora de aproveitarmos esta estação com tantos prazeres que ela pode nos propiciar.

Reunir a família e os amigos, curtir a lareira e o aconchego do lar. Assistir a um bom filme, ouvir música, um bom papo e dar boas risadas. Que tal tudo isto regado a comidinhas e bebidinhas para aquecer o corpo e a alma?

Uma taça de vinho para começar. Pipoca, amendoim, queijo gratinado, aipim

frito e pinhão para abrir o apetite. Depois uma sopinha bem quentinha com croutons e, na sequência, um carreteiro ou um saboroso cozido de gado, cordeiro ou frango com muitos legumes e vegetais. Ah, não é bem isso que você estava pensando? Então, quem sabe, um fondue? Nesta edição, o Imagem da Ilha dá ótimas dicas sobre este prato que tem a cara do inverno. Quer outra dica? Uma feijoada bem brasileira, considerada a preferência nacional. Você pode ainda optar pelas massas, lasanhas, assados ou risotos. Enfim, opções não faltam. Mas o que vale mesmo é reunir a turma e fazer um belo encontro de inverno.

Ficou faltando a sobremesa, então, que tal um, crepe de chocolate com amêndoas, chantilly, frutas e calda de chocolate quente?

Um ótimo mês a todos e um especial abraço para os papais que comemoram em 11 de agosto o seu dia.

RECEITA

Crepe de amêndoas com chocolate, chantilly e frutas

Ingredientes

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 1 ovo
- 50 g de chocolate amargo picado
- 1 colher de sopa de uva passa
- 1 colher de sopa de amêndoas em lasca
- 500 ml de chantilly
- morangos, amoras e mirtilos

Modo de fazer

Bata no liquidificador o leite, a farinha, o fermento, o açúcar, o chocolate em pó e o ovo.

Misture depois o chocolate picado, as passas e as amêndoas. Faça as panquecas e reserve.

Para a calda: 200g de cho-

colate amargo derretido e 350 ml de creme de leite. Misture bem enquanto o chocolate estiver quente.

Montagem

Recheie os crepes com o chantilly e as frutas e coloque sobre eles a calda de chocolate quente. Sirva e aproveite! É uma delícia!



A evolução do vinho nacional

Comecei a degustar o vinho brasileiro, seriamente, há oito anos, e confesso que sempre gostei. Mesmo com tantos experts me dizendo que o nosso vinho não tinha qualidade, simplesmente gostava do paladar, mais leve e com uma acidez mais pronunciada que o dos nossos vizinhos. Depois, estudando, percebi que os experts não tinham nada além de preconceito, pois consegui degustar vinhos fantásticos de produtores das mais variadas regiões do Brasil, das maiores às menores vinícolas. Percebi também um estilo sendo frequente, aquele mesmo estilo que me fez gostar dos nossos vinhos lá no começo, que vão bem com comida, que possuem taninos pronunciados, mas com uma bela acidez e menos alcoólicos. Falta descobrir como esses vinhos evoluíram, o que o tempo em garrafa faria com eles.

A grande safra que tivemos na década passada foi 2005, e muitos dizem que foi a nossa grande safra da história, aliando a qualidade da fruta com o know-how das vinícolas. Então, quando pensava em degustar um grande vinho nacional – prática adotada até hoje –, sempre buscava vinhos desse ano, pois, agora já evoluídos, poderiam surpreender com suas notas de evolução de mais de sete anos em garrafa.

Tive a chance de participar, em Florianópolis, há poucos dias, de uma degustação vertical (diversas safras diferentes de um mesmo vinho) daquele que talvez tenha sido o primeiro grande vinho brasileiro, o Miolo Lote 43. Era até pouco tempo o grande vinho da Miolo, mas continua sendo o ícone, pois as uvas são provenientes de um único vinhedo, exatamente no lote de terras adquirido pelo patriarca da família Miolo, Giuseppe, ao chegar no Brasil em 1897.

Ele é um vinho especial, produzido apenas em safras excelentes e com rendimento muito baixo. A sua criação foi um tanto por acaso, mas logo depois se percebeu o potencial e, com as mudanças no manejo do vinhedo e da vinificação por meio de estudos e de todo conhecimento adquirido, a evolução é clara e constante.

Foram degustadas todas as safras

que foram lançadas até agora (1999, 2002, 2004, 2005, 2008 e 2011) e já se noticiou que a safra 2012 deu excelentes frutos e o vinho está em processo amadurecimento, enquanto que a safra 2013 não saiu, pois as condições não permitiram acompanhar a qualidade que o Lote 43 exige.

O que mais impressionou foi a vivacidade do 1999, um vinho produzido de maneira mais simples, com uvas plantadas ainda na maneira antiga chamada latada – ao meu ver foi o preferido das mulheres na degustação. O 2002 recebeu algumas uvas de vinhedos já convertidos pra espaladeira e, em minha opinião, era o mais discreto.

Leonardo Baier Araujo



Entre os vinhos foi claro perceber a mudança de estilo e a qualidade de extração de tudo de bom que a uva pode passar, além do ponto de maturação da fruta, que aumentou muito com esse sistema de condução de vinhedos – o 1999, por exemplo, tinha 12,5% de álcool e hoje tem em torno de 14%. O 2004 parecia um bom Bordeaux já com seus anos de garrafas e um bouquet com aromas evoluídos. A safra 2005 mostrou todo seu potencial e fez jus a sua fama, intenso, carnudo, muito frutado e equilibrado, ainda com potencial de mais um tempo em garrafa.

E, finalizando, as duas últimas safras continuaram nesse estilo moderno, com uvas bem maduras e aromas intensos. Sendo que o 2011 ainda extremamente jovem e com uma predominância da Merlot (60%), me lembrou um moderno St. Emilion, região clássica da margem direita de Bordeaux.

Mais uma vez comprovei que nossos vinhos podem fazer bonito em qualquer mesa ou degustação e que, além disso, envelhecem muito bem, amaciando os taninos e evoluindo seus aromas.

> I N V E R N O

Perfeito para aquecer

Fondue é ideal para encontros gastronômicos mais aconchegantes, a dois ou em reunião de amigos

Fotos: Hermann Byron

Da redação

Inverno sem degustar fondue não é inverno. A iguaria é ideal para aquecer as noites mais frias, em encontros aconchegantes a dois ou entre amigos, sem pressa e acompanhado de um bom vinho. O preparo é simples, mas segue um ritual, o que aproxima ainda mais as pessoas.

De origem suíça, o fondue teria sido criado por camponeses, que derreteram sobras de queijos e ali molharam o pão, para deixá-lo mais mole. O nome deriva do francês *fondre*, que sig-

nifica justamente derreter.

Os tipos mais tradicionais são os de queijo, carne e chocolate, mas, seguindo a receita básica, é possível também criar pratos especiais trocando alguns ingredientes com criatividade.

A garantia de um bom fondue está na escolha dos ingredientes e dos equipamentos para o preparo: entre os diferentes materiais disponíveis no mercado, prefira os que têm manejo mais fácil, para evitar o risco de queimaduras.

Depois de pronto, saboreie a delícia acompanhada por um bom vinho.



Fondue de chocolate

Ingredientes - 400g de chocolate meio amargo, 250ml de creme de leite, 2 colheres de sopa de conhaque.

Modo de fazer - Coloque o chocolate picado para derreter em banho-maria. Adicione o creme de leite e mexa bem até ficar cremoso. Acrescente o conhaque, mexa e transfira para a panela de fondue. Sirva com frutas frescas, frutas secas ou biscoitos.

* Receitas de Ceres Azevedo



Fondue de queijo

Ingredientes - 1 dente de alho, 250ml de vinho branco seco, 250g de queijo Gruyère ralado, 250g de queijo Emmental ralado, 2 colheres de sopa de conhaque, pimenta do reino moída, noz moscada ralada.

Modo de fazer - Esfregue o dente de alho na parte interna da panela de fondue. Coloque o vinho e aqueça lentamente. Acrescente os queijos, aos poucos, mexendo sem parar. Acrescente o conhaque quando os queijos estiverem derretidos. Tempere com pimenta e noz moscada e não deixe o creme de queijo ferver. Sirva com pãezinhos cortados e pequenos legumes.



Mirantes

Almoço é no Mirantes

> BEBIDA

Cachaça descansa seis meses em tonel de madeira e depois permanece quatro anos em barris de carvalho

Cachaça com sabor de tradição

Adega Scherer, em Antônio Carlos, é resultado do trabalho de quatro gerações

Fotos: Hermann Byron

Da Redação

O município de Luiz Alves, no Vale do Itajaí e distante 140 quilômetros da Capital, é o mais lembrado do Estado quando se fala em produção de cachaça. Mas na Grande Florianópolis há uma produção importante da bebida em cidades como São Pedro de Alcântara e Antônio Carlos. Nesta última está instalado um dos mais tradicionais alambiques catarinenses, criado há quase 120 anos, a Adega Scherer, que une o conhecimento adquirido em quatro gerações com modernas técnicas de produção.

Ivo Vicente Scherer Filho, tatarane-

to de Peter Scherer, o alemão que desembarcou em Santa Catarina em 1832, é o responsável por comandar o negócio hoje. Ele lembra que foi o bisavô, Anton, que começou um pequeno comércio, ao mesmo tempo em que também adquiriu terras para o cultivo de cana de açúcar, no atual distrito de Santa Maria (antigo provado de England, por causa dos ingleses que ali moravam), em 1896.

“A produção começou para consumo próprio, pelo meu bisavô”, conta. “Era mais uma forma de aproveitar a matéria-prima, que ainda era utilizada para a produção de melado e açúcar”. Depois de Anton, Antônio Pedro (avô) e Ivo Vicente (pai) mantiveram a ativi-

dade.

O melado é, segundo Scherer, um dos diferenciais da cachaça, pois boa parte dos fabricantes opta pelo melado: “é um processo a mais a ser realizado, encarece o produto final, mas a qualidade justifica”, argumenta. Ele também destaca que a cana de açúcar é produzida a partir das cepas introduzidas no século passado, cultivadas sem defensivos e adubos químicos. “A destilação é artesanal, em clássico alambique de cobre, como fazem ainda hoje as melhores destilarias de whiskies da Escócia”, explica. Depois de um descanso de seis meses em tonel de madeira, a cachaça permanece quatro anos repousando em barris de carvalho europeu e americano.

O lugar onde está instalada a adega é uma viagem no tempo: um casarão em estilo rural da Francônia (região alemã do Norte da Bavária), projetado pelo arquiteto alemão Oscar Von Blumentritt e construído por Anton Scherer em 1911, serve de bistrô de degustação, escritório e residência.

CONSUMIDOR FIEL

Um dos clientes mais antigos da Adega Scherer – “desde a era pré-mesozóica”, como mesmo define, é o empresário Geraldo Faraco. Para melhor aproveitar a cachaça, ele possui dois barris de carvalho americano “heavy toast”, de 50 litros cada, recarregados regularmente com a pré-envelhecida (2 anos) ou recém-destilada (branca).

A técnica de preparação dos barris tem sua lógica: “O fato do interior ser queimado mais fortemente parece transferir mais aromas à bebida, além do sabor baunilha que o carvalho lhe



Faraco (E) prova a bebida produzida por Scherer

empresta”, explica ele.

Um barril, conta Faraco, é mantido em casa, para saborear a bebida com amigos antes de um belo churrasco ou jantar. “A cor amarelo-queimado, o aroma suave, e o gosto aveludado sempre surpreende os convidados”. O outro permanece na empresa, como um brinde diferenciado pelo processo que encanta os clientes: eles mesmos podem encher as garrafas, mantidas sempre ao alcance.

ONDE ENCONTRAR

www.adegascherer.com.br

PRODUÇÃO MINEIRA



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 Mi-

nas Gerais, excelente presente para o Dia dos Pais.

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

Rio Tavares: Rod. Dr. Antonio Luiz Moura Gonzaga, 1167

Fone: 3334-0094

Na internet: www.uaidiminas.com

> CONCURSO

Concorra também nos Favoritos

Leitor que votar pode ganhar vales-jantar, além de convites para evento de premiação

Da Redação

Não são apenas os restaurantes listados no concurso gastronômico "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos" que vão ganhar com a iniciativa: os leitores também estão concorrendo a três vales-jantar, com acompanhante, no valor de R\$ 100 cada. E aqueles que fotografarem os pratos e publicarem as imagens do Facebook do jornal têm chances ainda maiores, já que a foto que tiver o maior número de curtidas irá ganhar o quarto e último vale-jantar, no mesmo valor.

Os sorteios acontecem ao longo da votação do concurso, que está aberto até o dia 19 de agosto. Além disso, os quatro ganhadores dos vales-jantar ainda irão receber um par de convites cada para o evento de premiação do concurso, agendado para 26 de agosto.

VOTAÇÃO – A votação, realizada no site e no Facebook do jornal ocorre da seguinte maneira: em cada categoria há a sugestão de 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

Foto: Divulgação



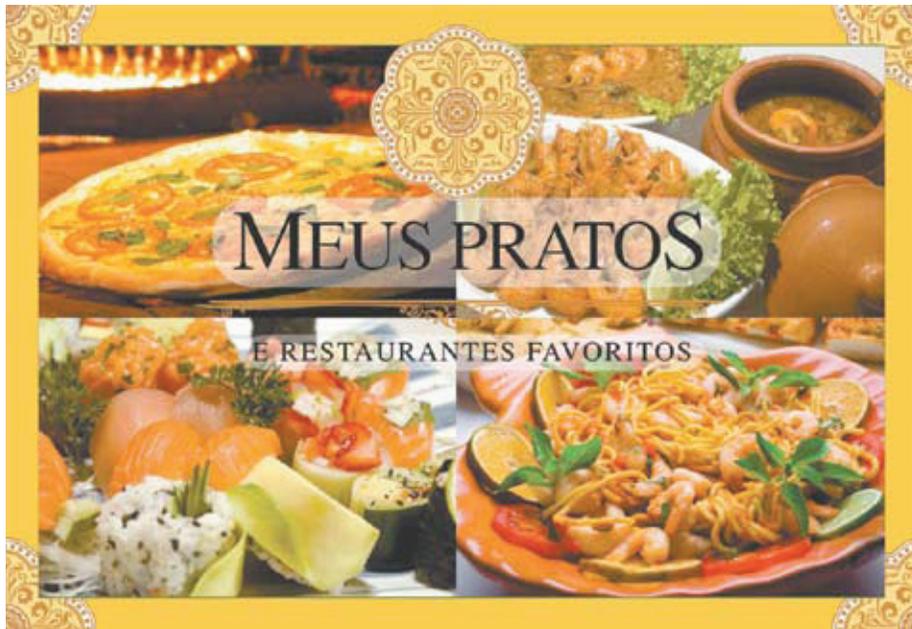
Camarão é uma das categorias da disputa

"outro".

Já em "Meu restaurante", 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.

São 14 categorias: Cozinha Contemporânea, Cozinha Regional, Cozinha Italiana, Cozinha Portuguesa, Comida do

Dia-a-dia, Comida de Bistrô, Padaria, Ostra Gratinada, Camarão, Sushi, Pizza, Carne, Doce, Feijoada, Restaurante Favorito na Beira-mar e região, Restaurante Favorito na Lagoa, Restaurante Favorito no Sul da Ilha, Restaurante Favorito no Norte da Ilha e Restaurante Favorito no Continente.



COMO VOTAR PELO SITE

1º - Acesse www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos ou escaneie o QR Code abaixo.

2º - 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).

3º - Para finalizar seu voto, digite seu e-mail no campo indicado e clique em "Enviar".

4º - Você receberá um e-mail pedindo a sua confirmação. Só depois de respondê-lo é que seu voto será computado ao concurso.



PARA VOTAR

www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos
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	

A vista é espetacular, e a cozinha premiada!

Em 2012, foi eleito Restaurante Favorito do Continente pelo leitores do Jornal Imagem da Ilha, e Melhor Restaurante Italiano pelo júri da Revista Veja



Spaghetti à Marinara



Petit Gateau

Cozinha italiana com a vista deslumbrante da Baía Sul e do Parque de Coqueiros



Av. Eng. Max de Souza, 730 - Fone: 3249-2040
www.ditaronitrattoria.com.br

Em frente ao Parque de Coqueiros - Fácil estacionamento

> ESPAÇOS SURPREENDENTES

Um pedaço da terrinha

Cozinha tradicional portuguesa e localização estratégica são diferenciais da Taberna Ibérica

Daniela de La-Rocque

A localização não poderia ser melhor: em um cenário privilegiado, com vista para o cartão postal de Florianópolis – a Ponte Hercílio Luz –, está localizada a Taberna Ibérica. Um restaurante de cozinha tradicional portuguesa e mediterrânea, que proporciona ao cliente um ambiente romântico, à luz de velas e, ao mesmo tempo, uma visão panorâmica para apreciar o cenário da baía com a ponte iluminada.

Para dar mais sabor à imaginação e caracterizar ainda mais o ambiente, as louças de origem portuguesa são de barro, a decoração original é de uma taberna com um ar renovado e, como não poderia faltar, o fado está na seleção musical.

A consolidação do negócio veio há um ano e nove meses, com uma união da portuguesa Sandra, especializada em gestão hoteleira, e o paranaense Anderson Antônio, gourmet. O casal se conheceu em Portugal e escolheu o Brasil como moradia, com o objetivo de realizar um sonho: montar um restaurante tipicamente português.

No cardápio, elaborado por Anderson, a proposta é manter a típica cozinha tra-



Fotos: Daniela de La-Rocque



Vista panorâmica especial complementa o ambiente romântico do lugar

dicional da culinária lusitana. Esse detalhe faz toda a diferença, pois ele estudou gastronomia em Portugal e é fiel à confecção dos pratos.

O carro-chefe da casa é o Bacalhau à Taberna Ibérica, com o sabor peculiar do autêntico lombo de bacalhau selado no azeite, assado com batatas em gomos e fios de cebola. O cardápio é bem diferen-

ciado, no qual carnes exóticas como de coelho, cordeiro, pato e codorna também têm grande destaque. As iguarias do Mediterrâneo como os frutos do mar, peixes e massas conjugam sabores tradicionais com a criatividade do chef e o resultado são pratos como o saboroso Linguine Negro com Frutos do Mar. Às sextas-feiras é oferecido rodízio de bacalhau, com cinco

especialidades diferentes.

Para completar o cardápio, uma carta de vinhos de 100 rótulos, selecionados pelos proprietários, sendo que 90% deles são portugueses.

Um capítulo à parte da culinária portuguesa são as sobremesas. Para os apreciadores, existe uma grande variedade como os tradicionais Pastel de Belém, Encharcada de Ovos, Toucinho do Céu e Leite Creme.

SERVIÇO

Taberna Ibérica

Rua Felipe Schmidt, 1333,
Tel: 3225-0913.

Horário: Segunda a sexta, 18 às 24h;
sábado das 12h às 15 e das 18 às 24h.



Linguine Negro com Frutos do Mar: sabores tradicionais ganham toque especial do chef



Encharcada de Ovos: doces são capítulo à parte

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:



GASTROnômicas

by Hermann Byron Neto

Últimos retoques

No final de julho, em uma noite gelada e de gala, a chef Joice Francisco, do Joy Joy Bistrô, finaliza a entrada de uma noite irrepreensível harmônica, que juntou seu talento culinário ao talento do enólogo Adriano Miolo na apresentação do vinho Lote 43, safra 2011. No jantar, patrocinado pela Santa Adega Vinhos Finos, a Chef se superou. Foi perfeita a harmonia entre pratos e vinhos, com destaque para todos os pratos, e os surpreendentes vinhos Quinta do Seival Alvarino, e Testardi Syrah, ambos produzidos da área que a Miolo cultiva no Nordeste do Brasil. Já os insuperáveis Lote 43, safra 2011, e RAR Gewuiztraminer, que acompanharam o segundo prato e sobremesa, vêm do sul.



Chef Ricardo Almeida, do Bistrô do Jardim, foi um dos que se encantou com a degustação vertical e a evolução do Lote 43, da Miolo. A safra favorita do chef foi a 2005

Pai gourmet

Vinho cabernet sauvignon e whisky escocês. Esses são uns dos sabores que a Copenhagen aliou ao seu tradicional chocolate e os transformou em presentes especiais para o Dia dos Pais. Se os chocolates Copenhagen, por si só, já garantiriam sucesso aos filhos na escolha do presente, harmonizados com as mais tradicionais bebidas masculinas, com certeza, tendem e vão agradar aos pais mais exigentes.

Fotos: Leonardo Baier Araújo

**Vertical**

Outro momento inesquecível, para muitos presentes, foi a degustação vertical do Lote 43, que aconteceu na ACM, da SC 401. O conceito vertical inclui diversas safras. No caso deste Gran Cru da Miolo, as safras selecionadas foram 1999, 2002, 2004, 2005, 2008 e 2011. Como pode ser notado pela assimetria cronológica, o vinho só é produzido em anos com safras excepcionais. Após a degustação vertical com o Lote 43, os presentes foram brindados com um jantar preparado pelo Chef Leno Durewald, e que foi harmonizado com os vinhos RAR Pinot Noir e Testardi Syrah, também da Miolo Wine Group. Confira a entrevista de Adriano Miolo no site imagemdailha.com.br/videos

Free lunch

Apesar dos americanos dizerem que não há almoço grátis, ele pode estar disponível com alguns toques do seu mouse ou pad...Se o leitor acessar ao site imagemdailha.com.br/meusfavoritos poderá exercer um direito único: o de votar para eleger o seu prato e restaurante favorito em Florianópolis, e, de quebra, ainda concorrer a um free lunch, no nosso caso concorre a uma jantar no valor de R\$100,00. É votar e torcer!

> ONDE COMER E BEBER BEM

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

COZINHA DIFERENCIADA

Cozinha diferenciada, com muita técnica, e excelência de atendimento. A união desses dois atributos coloca o **Joy Joy Bistrô** na linha de frente da gastronomia da cidade. Um dos pratos de maior destaque é o **Inominável (foto)**, pseudo spaghetti de pupunha, em manteiga de bisque, camarões grelhados e chantilly de coco. E, para comemorar os dois anos de funcionamento da casa, a partir de 17 de agosto, em dois sábados alternados por mês, o Joy Joy vai realizar, no almoço, o "Sábados bem brasileiros", com um passeio pela culinária nacional, mas sempre com a técnica impecável da chef Joice Francisco.

Joy Joy Bistrô
Rua Bocaiúva, 2090, Centro
Fone.: 3333-1411
Site: www.joyjoybistro.com

CRIAÇÕES ESPECIAIS

Proporcionar novos sabores com criações próprias. Essa é a proposta da **Lenha & Oliva**, que oferece opções como as pizzas Tachinno porró, Bambina, Bottarga, **Orientalle (foto)**, Calábria e Veneto (essa, um aprimoramento da clássica Marguerita), resultado da criatividade e da utilização de ingredientes selecionados. Como entrada, as sugestões são a polenta recheada com queijo de cabra e o cornicione Pomerode. Além de pratos especiais, a Lenha & Oliva ainda dá importante apoio à cultura pra cidade: em agosto, está apoiando dois espetáculos teatrais, "Atreva-se" e "Tamo Junto".

Forneria Lenha & Oliva
Rua Vera Linhares de Andrade, 1970
Córrego Grande
Fone: 3206-3242
Site: www.lenhaoliva.com.br

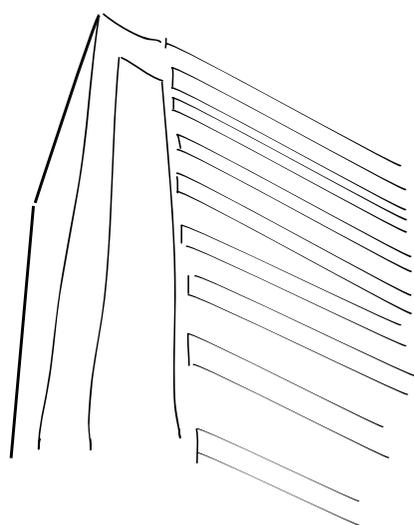
PROMOÇÃO IMPERDÍVEL

Instalada em um dos mais belos lugares da cidade, na orla de Coqueiros, a **Forneria Pappatore** tem mais do que um belo visual para oferecer. No cardápio destacam-se tanto os mais de 30 sabores de pizza quanto os pratos que têm como base massas e carnes. Um deles é o **Ossobuco com Risoto (foto)**, que pode ser apreciado, com preço especial, todas as segundas e terças-feiras: R\$ 55,00, servindo duas pessoas. Nesta promoção, toda a carta de vinhos da casa tem desconto de 20%.

Forneria Pappatore
Rua Desembargador Pedro Silva, 2450
Coqueiros
Fone: 3249-0990
Site: www.pappatore.com.br



Sua Inspiração



Viva seu mundo.
wokcenter.com.br

PLANTÃO:
(48) 3222-0707



Av. Othon Gama D'Eça - Centro



auto images

DESIGN COM POTÊNCIA

New Fiesta Sedan 2014 tem a proposta de fortalecer o segmento premium

• Página A3

Foto: Divulgação

Modelo tem duas versões, SE e Titanium, ambas com motor Sigma 1.6, e a opção da transmissão automática PowerShift de seis velocidades

> SEGURANÇA

A importância do alinhamento

Geometria e balanceamento corrigem problemas como trepidação e instabilidade

Elida Hack Ruivo

Trafegar com o carro em segurança exige do proprietário atenção especialmente para alguns sinais que indicam a necessidade de uma revisão. É o caso do desgaste do pneu, que provoca o desalinhamento e a instabilidade do veículo. As causas podem ser várias, entre elas fatores como a marca do pneu, quantidade de carga distribuída entre as rodas, o tipo de estrada, o estilo de condução e a temperatura ambiente.

A correção de um problema como este pode estar na geometria e no balanceamento das rodas. "O principal indício de que algo está errado é a trepidação do volante ou quando, com o carro em movimento e com as mãos livres, o veículo não segue em linha reta", exemplifica Helder Casagrande, geometrista que atua na oficina mecânica Cezar Pneus.

Os serviços não são necessariamente



Foto: Arquivo

Segundo concessionárias e oficinas, geometria e o balanceamento devem ser inspecionados a cada dez mil quilômetros ou seis meses

te realizados ao mesmo tempo, embora geralmente seja feito dessa forma. A tre-

pidação do veículo ocorre quando o desgaste dos pneus é irregular. "Para corri-

gir isso, fazemos o balanceamento que consiste em aplicar pequenos pesos nas bordas do aro para que a roda não oscile" explica Helder. "No caso da geometria, o serviço é executado com equipamentos de alta precisão que corrigem os ângulos de todos os componentes da suspensão", complementa. Existem tabelas de ângulos adequados para cada carro com os valores ideais para a regulagem.

Segundo Helder o número de condutores que desrespeitam o prazo para realizar os serviços de balanceamento e geometria ainda é grande, chegando a 40% na oficina onde trabalha. "Ainda falta conscientização das pessoas. Muitas procuram realizar o serviço apenas após um impacto grande no pneu", conta. A maioria das concessionárias indica que a geometria e o balanceamento devem ser inspecionados com 10 mil quilômetros rodados ou com seis meses de uso do veículo. Vale a pena conferir se o seu carro está em dia e ficar atento aos sinais de problemas.

> DISPUTA

Vitória tripla da Mercedes

Modelos AMG são eleitos como os carros mais esportivos do ano

Fotos: Divulgação

Leitores da revista automotiva alemã Sport Auto elegeram três modelos Mercedes-AMG como os carros mais esportivos de 2013. A marca garantiu o topo em três categorias com os modelos A 45 AMG, o C 63 AMG e o SLS AMG GT. Mais de 230 automóveis, divididos em 15 categorias, participaram da tradicional eleição entre os leitores da publicação.

O líder incontestado na categoria dos carros compactos foi o A 45 AMG, que conquistou mais de um terço dos 15.353 leitores que participaram da votação. Com 265 kW (360 cv) e cilindrada de 1.991 cm³, o motor do carro é considerado o mais potente quatro cilindradas turbo produzido em série em todo o mundo.

Entre os sedãs na faixa de até 100 mil euros, vitória do C 63 AMG com motor V8 6.208 cm³ de 336 kW (457 cv). Já entre os cupês com preço acima de 150 mil euros, o SLS AMG GT destacou-se como líder nesta categoria. Com 6.208



SLS AMG Coupe



A 45 AMG



C 63 AMG

cm³ e motor que gera 435 kW (591 cv), o SLS AMG GT é o modelo fornecido pela AMG - marca de performance da Mercedes-Benz - para atuar como carro de segurança oficial da Fórmula 1.

No Brasil estes carros são comercializados apenas sob encomenda e, em Santa Catarina, podem ser solicitados nas concessionárias do Grupo DVA em Florianópolis, Blumenau e Balneário Camboriú.

Fotos: Divulgação



Modelo tem itens de série como sistema de conectividade SYNC com comandos de voz em português, assistente de partida em rampa...

> MERCADO

Fora dos padrões convencionais

Design esportivo do New Fiesta Sedan 2014 é uma das apostas da montadora para conquistar clientes

Da Redação

O New Fiesta Sedan 2014 chega ao mercado com a proposta de oferecer o conteúdo mais completo dentro do segmento premium. As duas versões de acabamento, SE e Titanium, têm motor Sigma 1.6 TiVCT, de 130/125 cv, e opção da transmissão automática PowerShift de seis velocidades com a tecnologia de dupla embreagem.

Com o lançamento do sedã, o objetivo da Ford é dar sequência ao crescimento da nova geração global do New Fiesta, que no primeiro mês completo de vendas já assumiu a liderança do segmento de hatches compactos acima de 1.0. O design esportivo, com linhas que fogem do padrão dos sedãs convencionais, é um dos trunfos do novo sedã.

A lista completa de preços foi divulgada pela montadora: a versão SE parte de R\$49.990 e vem equipada com sistema de conectividade SYNC com comandos de voz em português, sistema AdvanceTrac com controle eletrônico de estabilidade e tração, assistente de partida em rampa, ar-condicionado digital, freio ABS, airbag duplo, direção elétrica e vidros elétricos com abertura e fechamento global. Com a opção da transmissão PowerShift, o preço é R\$53.640.

A versão Titanium acrescenta bancos



Transmissão PowerShift permite trocas suaves e rápidas e economia de combustível

de couro, rodas de liga leve de 16 polegadas, 7 airbags, sensor de estacionamento traseiro, sensor de chuva, acendimento automático dos faróis e controle automático de velocidade, entre outros itens, por R\$55.340. Com a transmissão PowerShift, sai por R\$58.990.

TRANSMISSÃO DIFERENCIADA

A transmissão PowerShift faz parte dos equipamentos que buscam dar ao novo sedã um padrão superior de desempenho e conforto. Além de trocas suaves e rápidas, ela garante economia de combustível - é o único automático



...ar-condicionado digital, freio ABS, airbag duplo e direção elétrica

da categoria com selo A de consumo do Inmetro.

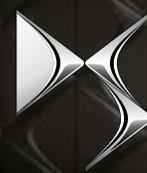
"A aceitação da transmissão PowerShift no New Fiesta Hatch dá bem uma ideia desse avanço. Ela já equipava cerca de 20% das vendas da

linha, o dobro das versões automáticas da concorrência. Nossa expectativa é que ela também terá uma participação importante nas vendas do sedã", explica Oswaldo Ramos, gerente geral de Marketing da Ford.



LINHA CITROËN DS.

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



DS3



DS4



DS5



Faça revisões em seu veículo regularmente.

neovox

Imagens Ilustrativas.

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