Ano 18 • Número 312 • 1ª Quinzena de Novembro de 2013

JORNAL
imagem®
DA ILHA

Foto: Caio Cezar

A EMOÇÃO DO CIRCO

Espetáculo da Cia da Cidade surpreendeu na inauguração do Passeio Pedra Branca, rua compartilhada que reúne um mix selecionado de 22 lojas e serviços

• Página 3

Outras atrações culturais estão programadas para comemorar o empreendimento. Agenda segue até 21 de dezembro

guia Gastronômico

CHEF POR UM DIA

Homem na cozinha

• Página G5

Empresário Carlos Souza ensina a fazer cuscuz marroquino

> AGENDA

Circo

Palco aberto

A ação "Palco Aberto" divulga arte do circo em praças e faz parte do Projeto Território das Artes, que visa transformar espaços públicos da cidade em áreas de convivência artística. Promovida pela Secretaria Municipal de Cultura e Fundação Franklin Cascaes, a ação prevê três apresentações gratuitas. No dia 10, a partir das 17h, ela acontece na Feira de Artes e Cacarecos da Armação do Pântano do Sul. No dia 17, é a vez da Praça Bento Silvério, na Lagoa da Conceição, a partir das 17h, e dia 1º de dezembro, às 10h, do Parque de Coqueiros. O evento é gratuito.

Exposição

Noruega em destaque no MASC

Em outubro e novembro, o Museu de Arte de Santa Catarina (MASC) traz a Florianópolis a exposição do artista plástico norueguês Alfredo Andersen. A mostra é uma das três que estarão abertas à visitação de 14 de outubro a 1º de dezembro. Junto às obras de Andersen, o público poderá conferir ainda a mostra "Três Fotógrafos Noruegueses", com imagens de Verena Winkelmann, Rune Johansen e Per Berntsen; e a exposição "Olhar Estrangeiro", com obras do acervo do Masc sob curadoria de Edson Busch Machado. Horário de visitação: de segunda-feira a sábado das 10h às 20h30, domingos e feriados das 10h às 19h30. A entrada é gratuita.

Imagem do Leitor

O *Imagem da Ilha* convida os leitores a compartilharem fotografias da cidade. Nessa edição destacamos duas delas. Para participar, basta enviar a imagem, em boa resolução (mínimo de 300 dpi) para redacao@imagemdailha.com.br, com nome, idade e profissão do autor e identificação do local ou evento retratado.

Foz do Rio Sangradouro (entre Armação e Matadeiro) Gabriel Guimarães Pinheiro Servidor público federal, 36 anos

Beira-mar Norte Danilo Maciel Aposentado, 69 anos

Teatro

Casar pra quê?

Nos dias 23 (às 21h) e 24 (às 20h), o Teatro Pedro Ivo recebe o espetáculo "Casar pra quê?". Criado em 2007, é sucesso absoluto de público no Rio de Janeiro, onde já foi assistido por mais de 300 mil espectadores. Trata-se de uma comédia romântica, onde o autor e ator Alessandro Anes descreve com muito humor as delícias e os horrores de um casamento feliz. Eri Johnson é quem assina a direção. O ingresso custa R$ 60 (R$ 30 a meia-entrada). Mais informações:

Telefones Úteis

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

> CARTA AO LEITOR

Por mais incrível que pareça, e ao que me parece é um sentimento geral, o fim do ano chegou. Quase tão rápido quanto notícia ruim, apesar de não ser. O fim do ano vem com a chegada do verão, com a alegria de reencontrar temperaturas agradáveis, de poder passear na rua sem preocupação de pegar uma gripe. E essa sensação também foi real para muitos este ano. A tal gripe pegou muita gente, pegou não, derrubou. Foi um tal de passar duas semanas em casa, de molho.

Mas isso são águas passadas. Agora, um novo tempo já começou. E bem pertinho, ali em Palhoça. O Passeio Pedra Branca foi inaugurado no dia 9. Esta é nossa matéria de capa, tanto pelo espetáculo realizado pelo grupo circense Cia da Cidade, durante o evento de inauguração, quanto pelo conceito de sustentabilidade do empreendimento. Um exemplo a ser seguido!

Também estamos abrindo espaço para um novo conceito em mobilidade, o transporte marítimo, que começa a voltar devagarzinho. Lembrando que por vários anos este já foi o principal elo entre a ilha e o continente, e isso não faz tanto tempo assim.

O caderno de gastronomia traz as mais diversas dicas para degustação de carne suína, matéria-prima de nosso Estado, e não tão valorizada internamente. As seções fixas "Chef por um dia" e "Espaço surpreendente" estão de volta, sempre com uma novidade ou algum fato inusitado de pessoas ou espaços.

No caderno Auto Imagem, um rompedor com estilo. O Outlander, da Mitsubishi, dá um show em elegância e estilo forte.

E para finalizar, volto a lembrar a prorrogação do prazo de votação do concurso "Meu Shopping Favorito", que vai até dia 15. Confira a matéria e participe. O resultado é seu, e a premiação pode ser também! Participe, vote!

Boa leitura!
Hermann Byron

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**: Andréa Fischer - **Textos**: Carla Pessotto, Daniela de La-Rocque, Elida Rack Ruivo, Gabriela Morateli e Raíssa Turci - **Conselho editorial**: Hermann Byron Neto, Carla Pessoto, Urbano Salles e Leonardo Azevedo Soares - **Diagramação**: Edson Egerland - **Jornalista responsável**: Carla Pessotto – 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.

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)

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

Foto: Hermann Byron

O Passeio Pedra Branca reúne 22 lojas e serviços, em um espaço onde moradia e comércio estão em harmonia, assim como pedestres, ciclistas e motoristas

Fotos: Henrique Pereira

O grupo circense Cia da Cidade apresentou-se dia 9, abrindo a "Temporada de rua", evento que vai até 21 de dezembro na Pedra Branca

> LAZER & CULTURA

Temporada na rua

Atrações culturais gratuitas integram as comemorações do Passeio Pedra Branca, boulevard que leva para a Palhoça lojas que já fazem sucesso em Florianópolis

Da Redação

Marcas tradicionais e reconhecidas na capital catarinense, como Hippo Supermercados e Confeitaria Chuvisco, agora também estão presentes em Palhoça. Elas se juntaram a outras 20 lojas do Passeio Pedra Branca, primeira rua compartilhada do Brasil, uma evolução do calçadão, projetada para pedestres, bicicletas e automóveis conviverem em harmonia. Para comemorar o empreendimento foi montada uma agenda especial, que segue até 21 de dezembro, reunindo diversas atividades culturais ao ar livre, todas gratuitas.

A Cia da Cidade abriu a "Temporada na rua", na noite do dia 9, com um misto de circo, teatro e música que emocionou as cerca de 4 mil pessoas que assistiram ao espetáculo na Pedra Branca. O show foi marcado pela surpresa, aguçando os sentidos e transformando o boulevard em um grande picadeiro. A Traditional Jazz Band se encarregou de animar a noite. No dia seguinte, mais performances do grupo, acompanhadas de muito lazer para crianças e adultos.

As atrações da Temporada incluem leitura, teatro, circo, gastronomia, saúde e bem-estar, além de saraus, música ao vivo, mostra de dança, feiras de artesanato e cinema ao ar livre. Crianças e adultos poderão aproveitar os eventos que acontecerão durante o dia e à noite, além de promoções em estabelecimentos gastronômicos e happy hour. Bikes free – oferta gratuita de bicicletas para passeios no bairro –, recreação infantil, pebolim, ping-pong, aero hockey e basquete eletrônico também estão previstos na agenda.

PASSEIO PEDRA BRANCA

Uma evolução do calçadão, o Passeio Pedra Branca diferencia-se pela permissão do tráfego de veículos, viabilizando o uso misto da rua – moradia e comércio – e tornando-a mais viva.

Entre as lojas instaladas no Passeio estão a terceira unidade do Hippo Supermercados, Subway, Farmácia do Sesi, Gelateria Max, Academia Live, Primavera Garden, uma franquia da Chuvisco, entre outros estabelecimentos inovadores. O trecho, com cerca de 250 metros – aproximadamente três quarteirões –, liga a Universidade do Sul de Santa Catarina (Unisul) à praça central do bairro, com iluminação sofisticada e pavimentação de basalto. O espaço conta ainda com bicicletário, bancos e é bastante arborizado.

RaulSartori
raulsartori@raulsartori.com.br

> COLUNA POLÍTICA

Foto: Divulgação

Teatro de província

Desculpe a sinceridade, leitor, mas não se pode calar diante de tanta ópera bufa. O caso é festival de vaidades que se assistiu, preparado durante dias, acerca da interinidade, com cerimônia e tudo, do presidente da Assembleia Legislativa, deputado Joares Ponticelli, como governador de 8 a 17 deste mês. O vice-governador, Eduardo Pinho Moreira, ajuda no elenco do espetáculo de bajulação ao se licenciar no período para possibilitar a provinciana encenação. Quanto de diárias, de combustível e outras despesas foram feitas pelas chamadas "autoridades" que estiveram no ato? Como chefe do poder Executivo, Ponticelli agendou "visitas oficiais" a Tubarão, cidade que o acolheu na década de 1970, e Pouso Redondo, onde nasceu. Um pouco mais e se reviveria Mombaça por aqui. Chegou perto.

Sexualidade

A Comissão de Constituição e Justiça da Assembleia Legislativa aprovou, com voto contrário do deputado e pastor Narcizo Parisotto (DEM), projeto do Executivo que propõe a criação do Conselho Estadual de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais de SC (CELGBT-SC).

Equivalências

O imoral auxílio-moradia de R$ 4,3 mil embolsados por pouco mais de mil privilegiados servidores estaduais, se presta a muitas comparações em todas as mesas de negociações salariais no Executivo estadual, por quem reivindica, não por quem paga o Executivo, que prefere silenciar. Para ilustrar: seu valor é quase o triplo do piso mínimo do professor (R$ 1.567) por jornada de 40 horas semanais. E o mesmo governo se rebola todo e vai até o STF para tentar não pagar.

Prepotência

Burocratas federais ordenaram a mudança da bela feira de artesanato que funciona no Largo da Alfândega, em Florianópolis. Há um pouco mais de tempo fizeram de tudo e conseguiram tirar um sacolão de frutas e verduras do imenso aterro da Baía Sul. O local agora está tomado pelo mato. E todos, covardemente, se calam, resignados.

Corda bamba

Está custando caro ao catarinense Roberto D´Ávila, presidente do Conselho Federal de Medicina, ter sido avalista do acordo entre a Câmara dos Deputados e o governo federal que facilitou a aprovação da Medida Provisória do Mais Médicos. Está iniciando um movimento, na própria classe, pela sua destituição.

Dívidas bilionárias

Em uma reunião da Comissão de Assuntos Econômicos, o senador Paulo Bauer (PSDB-SC) abordou a questão da renegociação das dívidas de estados e municípios com a União. Registrou que SC devia R$ 4 bilhões à União e já pagou R$ 10 bilhões. No entanto, ainda deve R$ 8 bilhões. É que o governo cobra dos estados juros e taxas mais elevadas que ele próprio paga ao mercado.

Desperdício

É assim que o dinheiro do contribuinte se esvai pelo ralo. Um exemplo é a compra, por R$ 1,5 milhão, de oito câmeras para as pontes Pedro Ivo Campos e Colombo Salles, destinadas a "ler" as placas dos veículos e, se fosse o caso, já detê-los em caso de irregularidade. Descobriu-se que não se adequam aos sistemas informatizados da Polícia Militar.

PMDB humilde

Quem acompanha os bastidores da cena política estadual por conta das eleições de 2014, está até surpreso com a generosidade do PMDB na atual aliança, que só faz duas exigências: ter, de seus quadros, o candidato a vice-governador e a senador. Só.

Leis futuras

Agora só dependem da sanção do governador para virar lei três projetos aprovados no Legislativo. Um obriga o transporte gratuito em coletivos intermunicipais de crianças menores de 7 anos e dois proíbem o uso de telefone celular em estabelecimentos bancários e de propaganda de medicamentos e similares nos meios de comunicação de SC.

Mais iguais

Não poderia ser mais oportuno o projeto do deputado Nazareno Fontelles (PT-PI) que proíbe o uso de pronomes de tratamento que exprimam hierarquia funcional ou social, privilégio ou distinção de autoridades públicas em documentos e cerimônias oficiais, audiências públicas e quaisquer outros atos e manifestações do poder público. Pelo projeto todas as autoridades públicas serão tratadas pelo vocativo "senhor" ou "senhora", seguido do respectivo cargo. "Excelências", "excelentíssimos" e "excelentíssimas" só faz aprofundar o abismo social que separa o povo da elite brasileira.

Missão tucana

Enquanto os caciques que detém poder aparecem na mídia, o ex-governador e ex-senador Leonel Pavan está fazendo uma intensa agenda de visitas pelo interior. Em 31 dias, passou por 77 cidades.

Mordomia

O hoje cardeal emérito catarinense Eusébio Scheid se ligava numa mordomia, revela o jornalista Elio Gaspari. Quando no comando da Arquidiocese do Rio de Janeiro, o religioso ocupava um luxuoso apartamento de 500 metros quadrados.

Internação compulsória

A exemplo de São Paulo, SC também pretende instituir um programa de internação compulsória de dependentes químicos. O projeto do Executivo já esta na Assembleia Legislativa e sua apreciação em plenário será antecipada por audiências públicas.

> CIDADE

45 anos em expansão

Quase meio século após a construção do aterro da Baía Norte, Beira-mar continua a ganhar novos contornos

Gabriela Morateli

A principal avenida de Florianópolis, que hoje abriga muitos prédios residenciais e um tráfego de veículos constante e intenso, há cinco décadas ainda era pacata. Com o passar dos anos, as belezas da cidade começaram a ser descobertas, e o que era uma capital com ares de interior, transformou-se num dos pontos turísticos mais visitados do Brasil e sonho de moradia de muitos.

A Avenida Rubens de Arruda Ramos, conhecida popularmente como Beira-mar Norte, foi construída sobre um aterro entre 1963 e 1968, com uma pista de mão dupla. Antes disso, era chamada de Praia de Fora. O mar fazia margem com as ruas Bocaiúva e Almirante Lamego, onde ainda hoje estão preservados alguns casarões dessa época, como a Casa do Barão e a edificação construída em 1867 que abrigou a Inspetoria de Rios e Portos, atualmente ocupada pelo El Divino. A Inspetoria funcionou até a década de 1960, quando a cidade passou a romper sua ligação com o mar.

A Avenida foi uma obra peculiar na época, pois previa essencialmente o fluxo viário e privilegiava a utilização de veículos particulares. Não tinha pistas para ônibus e nem espaço para pedestres. A necessidade de ampliação veio em poucos anos. Entre 1977 e 1984, a via ganhou outras seis pistas. O projeto da expansão foi do engenheiro e ex-governador de Santa Catarina Colombo Machado Salles, que esteve no governo entre 1971 e 1975. Foi nessa época que a avenida recebeu calçadão e ciclovia. Na ocasião, a região era essencialmente residencial, mas aos poucos foi abrindo espaço para bares e restaurantes.

Foto: Casa da Memória de Florianópolis

Avenida Beira-Mar Norte na década de 70, já utilizada como espaço de lazer, mas com bem menos movimento de carros

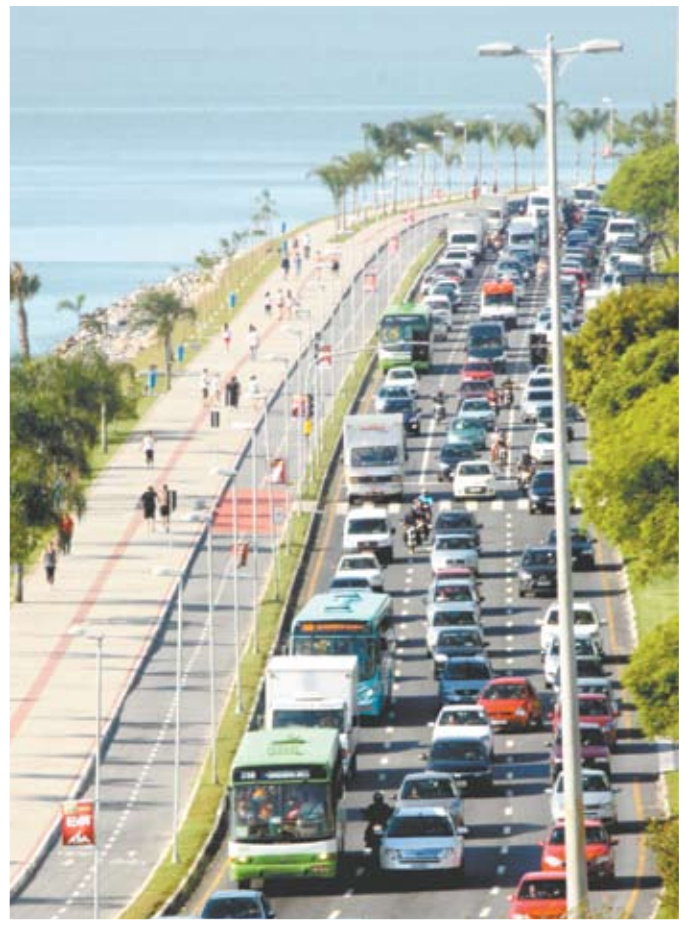
CRESCIMENTO E MODERNIZAÇÃO

Hoje, a Beira-mar é ocupada por 61 prédios residenciais que, com a ascensão da cidade, ganharam maior valor econômico. Os primeiros edifícios a serem erguidos na avenida, segundo o setor de Fiscalização da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano, foram: Beiramar (1968), Aldebarã (1969) e Panorama (1971).

O crescimento populacional, e consequentemente de veículos, mostrou mais uma vez a necessidade de alterar alguns pontos da avenida. Em 23 de março de 2011, aniversário de Florianópolis, foi inaugurada a modernização da Avenida, com a restauração do calçadão e ciclovia, novas áreas de lazer com bancos e deques, recapeamento do asfalto e arborização com espécies nativas. Além de reforma, também houve a construção de novos equipamentos, como o heliponto, em frente ao Hotel Majestic. Hoje, de acordo com o Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis, 100 mil veículos trafegam diariamente pela Beira-mar.

No final de 2011, a avenida ganhou também o Elevado Rita Maria, construído para desafogar as filas na Ponte Pedro Ivo Campos, em direção à Beira-mar Norte.

Foto: James Tavares



Atualmente a Avenida tem 61 prédios residenciais e recebe um fluxo de aproximadamente 100 mil veículos/dia

Localizada no Passeio Pedra Branca, loja é inspirada nas vias gastronômicas italianas com toldos e mesas nas calçadas

> EXPANSÃO

Hippo agora também na Pedra Branca

Unidade mantém o conceito gourmet e está alinhada à proposta de sustentabilidade do bairro

Da Redação

Primeira loja fora da Capital, a nova unidade do Hippo é âncora da rua compartilhada Passeio Pedra Branca, que será inaugurada dia 21. Dois princípios orientaram a implantação do empreendimento: oferecer o mesmo conceito gourmet encontrado em Florianópolis e estar alinhado à proposta de sustentabilidade do bairro.

Projetada pelo arquiteto Ricardo Bragaglia, a loja conta com restaurante, padaria e outros diferenciais da marca como os produtos importados exclusivos e espaços para eventos e degustações.

A padaria e a confeitaria, comandada pelo chef do Hippo, Vilmar Turnes, têm os mesmos sabores oferecidos nas duas lojas da Capital. Também permanece o conceito gourmet, com as linhas importadas e temáticas, alimentos especiais para intolerantes à lactose e glúten, e uma equipe com chefs de cozinha, nutricionista, atendentes que auxiliam os clientes durante as compras, entre outros profissionais especializados.

Inspirada nas vias gastronômicas italianas com toldos e mesas nas calçadas, o Hippo oferece espaço para café e refeições, ideal para reunir os amigos e ainda se deliciar com embutidos, sobremesas e outros produtos gourmet. Além da via, a unidade conta ainda com uma grande horta orgânica, com produtos frescos.

SUSTENTABILIDADE

A nova unidade tem ainda uma série de cuidados voltados à sustentabilidade, entre eles o reaproveitamento da água da chuva para descarga de banheiros, limpeza de calçadas e regagem do jardim e o uso de expositores de produtos congelados e refrigerados com porta. "Apenas com estas iniciativas, vamos reduzir em pelo menos 40% o consumo de energia", pontua a assistente de marketing da rede, Tatiane Pereira.

Para o sistema de refrigeração, a loja utiliza o glicol, composto que reduz o efeito estufa. "Também fazemos a transformação do resíduo orgânico em adubo e, assim como as outras unidades, temos um programa de gerenciamento de resíduos sólidos e usaremos sacolas, carrinhos e caixas retornáveis", adianta Tatiane.

"Temos certeza de que a assinatura com o Hippo irá atrair outras marcas qualificadas da Grande Florianópolis para cá. Quem ganha com isso não é só a Pedra Branca, mas, sim, todo o continente e o município de Palhoça", destaca Nara Schutz, coordenadora do Passeio Pedra Branca e uma das responsáveis pelas negociações com o Hippo.

A REDE

Criada há 16 anos, a rede gourmet conta com duas lojas no centro da Capital especializadas em produtos diferenciados e de qualidade, nas ruas Almirante Alvim e Almirante Lamego. O Hippo procura estreitar ao máximo o relacionamento com os clientes, incluindo diversas ações de experimentação e eventos de integração. Além disso, é pioneiro no Estado em relação à adoção de ferramentas sustentáveis, sempre de olho no meio ambiente, como sacolas e carrinhos retornáveis, e os projetos Lixo Zero e ReÓleo.

Almoço
sem hora para começar
Na volta de uma reunião de negócios ou nos fins de semana pare para conhecer os novos sabores da estação.
São pratos saborosos da nova gastronomia da Ilha.
Servido das 12 às 18h
Ceres Azevedo Café&Cia
• Rodovia - SC 401, nº 4232
• Sentido Praias - Centro • Saco Grande
• Fone: 3234-0000
• Dentro do Verde & Cia Garden Center

WOK Incorporadora Ltda. Registro de Incorporação - Matrícula: 74.918 - 1º Ofício de Registro de Imóveis - Florianópolis/SC, CRECI 2227-J. A Koerich Imóveis informa que móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas. | eStúdios a partir de R$ 671.000,00 - valor referente ao eStúdio 302 torre I. Válido até 30/11/2013.

eStúdio WOK. Apto. 502, Torre II.

eStúdio WOK e
WOK Residence.
Dois empreendimentos independentes, um endereço exclusivo.

wokcenter.com.br
PLANTÃO: (48) 3222-0707

WOK CENTER

Av. Othon Gama D'Eça - Centro

Koerich IMÓVEIS

> PREVENÇÃO

Depois do Outubro rosa, o Novembro azul

Campanha liderada pela Sociedade Brasileira de Urologia alerta para o risco do câncer de próstata

Elida Hack Ruivo

Pontos turísticos de todo o país, como a Igreja da Penha e o Cristo Redentor, iluminaram-se de azul no mês de novembro para alertar sobre a gravidade do câncer de próstata e conscientizar os homens sobre a importância do diagnóstico precoce. A campanha "Novembro Azul" é promovida pela Sociedade Brasileira de Urologia, em parceria com diversas instituições. O objetivo é reduzir a incidência da doença que só em 2013 atingirá 50 mil homens.

Segundo o urologista Ivam Moritz, o câncer de próstata ocorre devido a três fatores: a genética, a cor de pele e uma dieta rica em gordura saturada. "Pelo menos 50% dos homens que têm um pai ou irmão com câncer de próstata também serão vítimas da doença. Em relação à cor da pele, os negros têm dez vezes mais câncer de próstata do que os brancos, que por sua vez têm três vezes mais que os orientais", explica. "Além disso, uma dieta rica em gordura saturada favorece o aparecimento da doença de forma precoce. Exemplo disso está nos Estados Unidos, onde a cada 100 mil americanos, 183 têm câncer de próstata. No Brasil, este índice é de 53 para cada 100 mil", exemplifica.

Quando diagnosticado precocemente, câncer de próstata tem 90% de cura

Ivam explica que não há prevenção para o câncer de próstata. "O que existe é diagnóstico precoce, que registra cura total em 90% dos casos", alerta o médico. A doença, que é assintomática, pode ser diagnosticada por meio de dois exames simples: o PSA, índice verificado no hemograma, e o toque retal.

O "Novembro Azul" deve instigar os homens a cuidar mais da saúde, assim como as mulheres. "Eles não têm a mesma responsabilidade com a qualidade de vida que as mulheres têm. Vão muito menos ao médico. Por isso, a expectativa de vida delas chega aos 76 anos, enquanto que nós, homens, não passamos dos 68. O objetivo da campanha é fazer com que os homens imitem as mulheres para se precaver de doenças como esta", conclui o urologista.

DIMINUINDO AS CHANCES DE DESENVOLVER A DOENÇA

Alguns cuidados podem retardar o aparecimento do câncer de próstata porque protegem o órgão, como explica Ivam: "O licopeno presente no tomate, na goiaba vermelha, e na melancia. Comer duas castanhas-do-pará, que é rico em zinco e selênio. Há ainda aqueles homens que tomam 200ml de vinho tinto por dia, o que contribui para a proteção da próstata".

Um estudo realizado na Austrália aponta que quanto mais o homem ejacula, menor é a incidência do câncer de próstata. Durante 20 anos, pesquisadores acompanharam dois grupos de homens: um reuniu os que ejaculavam três vezes por semana, e outro os que ejaculavam duas vezes por mês. "No primeiro grupo, a incidência foi 50% menor do que no grupo que ejaculava menos. É fato que ejacular mais posterga o surgimento da doença", afirma o urologista.

O câncer de próstata não surge antes dos 40 anos, mas Ivam explica que se os homens viverem 100 anos, todos terão a doença. "Aos 80 anos, 80% dos homens terão este tipo de câncer. A cada seis homens com câncer, um terá o tumor na próstata", afirma.

> CONCURSO

Mais tempo para escolher o shopping favorito

Votação foi prorrogada até 15 de novembro e leitores também concorrem

Da Redação

Os leitores e os usuários ganharam mais prazo para participar do concurso "Meu Shopping Favorito", realizado pelo *Imagem da Ilha*: a votação foi prorrogada até o dia 15 de novembro. "Com essa iniciativa queremos destacar as maiores qualidades de cada um", afirma o diretor geral Hermann Byron.

Os cinco shoppings da Grande Florianópolis participam do concurso: Beiramar, Floripa, Iguatemi, na Capital, Itaguaçu e Continente Park, em São José. Eles serão avaliados em cinco quesitos: Acesso (entrada e saída), Estacionamento, Mix de Lojas. Praça de Alimentação e Cinema.

A votação é democrática, simples e rápida: basta acessar o site do jornal e dar notas de um a cinco nos quesitos Acesso (entrada e saída), Estacionamento, Mix de Lojas, Praça de Alimentação e Cinema.

Os eleitores que participam do concurso concorrem a três vales-compras no valor de R$ 150,00 cada. A cerimônia de premiação está prevista para o final de novembro, em data a ser definida.

EXPANSÃO

O segmento dos shoppings é um dos que mais crescem no país. Segundo a Associação Brasileira de Shopping Centers (Abrasce), os empreendimentos tiveram alta de 10,65% nas vendas em 2012, em relação ao ano anterior, alcançando RR 119,5 bilhões. Para 2013, a expectativa é ainda melhor: incremento de 12% nas vendas – somente até agosto, já tinham alcançado a marca de 8%. "Esses números comprovam a importância do setor para a economia da região e do país", argumenta o diretor geral do Imagem, Hermann Byron. "Por isso queremos saber como os clientes e usuários avaliam os empreendimentos".

"Meu Shopping Favorito" segue a mesma dinâmica do já consolidado concurso "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos", realizado há cinco anos consecutivos pelo *Imagem da Ilha*, elegendo os preferidos na área da gastronomia da cidade. A última edição, realizada entre julho e agosto, foi novamente um sucesso. "A fórmula bem-sucedida, que envolve a votação popular, nos levou a criar o concurso em outro segmento extremamente importante para a economia da nossa região", argumenta Byron.

Foto: Divulgação

Categorias

Acesso (entrada e saída)
Estacionamento
Mix de Lojas
Praça de Alimentação
Cinema

Como Votar Pelo Site

1º - Acesse www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos

2º - Dê uma nota, de um a cinco, em cada quesito, para cada shopping. Para validar seu voto, é preciso dar notas em todos os quesitos.

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.

> SUSTENTABILIDADE

Descarte consciente de lixo eletrônico

Terminais urbanos passam a ter coletores de lixo tecnológico

Da Redação

Coletores de lixo tecnológico foram colocados em todos os terminais da cidade para incentivar o descarte correto de equipamentos eletrônicos e conscientizar a população dos riscos gerados quando eles vão para o lixo comum. A iniciativa é das secretarias municipais de Mobilidade Urbana e Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico Sustentável. A ideia é que as grandes caixas fiquem permanentemente nos seis terminais, além do Parque de Coqueiros.

A coordenadora do projeto, Merce Souza, afirma que poucas pessoas sabem o risco que correm ao jogar lixo eletrônico junto ao comum. Complicações no sistema nervoso, câncer e vômito são alguns deles. Para ampliar a conscientização sobre o assunto, está prevista a entrega de panfletos e a presença de profissionais capacitados nos terminais para esclarecer as dúvidas dos passantes.

O material recolhido será encaminhado ao Centro de Reciclagem Tecnológica (Certec), que reutiliza as peças dos eletroeletrônicos para criação de novos aparelhos que servirão aos projetos do Comitê para Democratização da Informação (CDI). O que não pode ser recuperado é reciclado para retornar à sociedade de forma sustentável.

Fotos: Divulgação

O lixo eletrônico depositado nos terminais tem como destino o Certec, ao Centro de Reciclagem Tecnológica (Certec)

ANUNCIE AQUI

JORNAL image DA ILHA

Entrega quinzenal para 10.000 domicílios!

Beiramar, Santa Monica, Cacupé,
João Paulo e Jurerê Internacional

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

> TRANSPORTE MARÍTIMO

1º teste Ilha-continente

Embarcação fez em 15 minutos trajeto entre Centro e Abraão

O Acquabus tem capacidade para 45 passageiros e três tripulantes

Da Redação

A Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana realizou, dia 8, uma viagem do possível trajeto entre ilha e continente. O teste faz parte do projeto que colocará em operação o transporte marítimo em caráter experimental na cidade de Florianópolis. A embarcação Acquabus saiu do Centro e foi até o bairro Abraão, na região continental. O trajeto que de carro levaria 40 minutos, em horário de pico, foi feito em 15 minutos.

Os documentos necessários já estão nas mãos do proprietário do Acquabus, Aldo Maciel, inclusive o certificado de segurança da navegação. Mas para o início da operação é necessário que trapiches flutuantes sejam colocados em quatro pontos da cidade: Centro, Canasvieiras, Ribeirão da Ilha e Abraão. A meta é implantar o sistema ainda este ano.

O transporte, que tem capacidade para 45 passageiros e três tripulantes, ficará em operação por 90 dias, podendo esse prazo ser prorrogado por mais 90. Ao final do processo, se aprovado o sistema, haverá licitação para exploração do serviço. "Estamos trabalhando com muita cautela quanto à implantação desse modal. Faremos tudo de forma correta para não decepcionarmos a população", afirma o secretário de mobilidade urbana, Valmir Piacentini.

Para quem utiliza bicicleta a novidade é que futuramente a parte superior do barco poderá ser adaptada. Com isso, haverá lugar para transportar 15 bicicletas comuns e cinco dobráveis.

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

verde&cia garden center

Nas argolas

A holandesa Hetty Van Der Linden, fundadora do "Paint a Future" em 2000, anunciou novo projeto social durante a abertura da sua exposição na Galeria Coletivo Arte e Comunicação, no último dia 6.

O "Sing a Future" pretende reunir crianças de várias partes do mundo e diferentes idiomas para a gravação de um DVD. A venda vai ajudar no treinamento de atletas mirins de ginástica olímpica na Vila União, em Florianópolis.

Sem trapiche

Já estão nas mãos do dono do Acquabus, Aldo Maciel, o certificado de segurança de navegação e outros documentos necessários para o início da operação experimental da embarcação para 45 passageiros ligando a Ilha ao Continente.

Para a novidade sair do papel, fica faltando a instalação de quatro trapiches flutuantes, no Centro, Abraão, Ribeirão da Ilha e Canasvieiras.

Glamour em Portugal: Cristiane Gastão da Rosa, Luiza Brunet e Elvira Menezes no casamento de Wilfredo Gomes e Amanda Lima no Penha Longa Resort, em Sintra

Bem tratados

Os turistas vão gostar. Entre 10 de dezembro e 16 de março, a Avenida Beira-Mar vai ter um container sanitário com três boxes masculinos e três boxes femininos.

O equipamento faz parte de um pacote anunciado por Cesar Souza Júnior. No total, oito containers e 200 banheiros químicos serão montados em 18 pontos da Ilha e do Continente para atender os visitantes na alta temporada.

Superpoderosas

E o rugby feminino de Santa Catarina chegou lá.

O time do clube Desterro, de Florianópolis, faturou o cobiçado título do Super Sevens - Circuito Feminino de Rugby - de 2013.

Menino Jesus

Entra no ar dia 1º de dezembro a tradicional mensagem de Natal da Lojas Koerich, voltada para os valores da família e da fé cristã.

O vídeo tem como cenário a bela Igreja Matriz de São Pedro de Alcântara, construída em 1929.

Entre os melhores

O estudante José Carlos Chamusca Júnior, da Unisul, foi destaque na 8ª edição do Prêmio de Design Universitário, da Tok&Stok.

Recebeu uma das três menções honrosas com o projeto "Laminado".

Foto: Divulgação

Recém-chegados de Miami, o empresário Paulo Tonietto e a mulher, Marisol, com a produtora gastronômica Ceres Azevedo, na inauguração do Passeio Pedra Branca

Impulso extra

Aumentou nos últimos meses o interesse por obras de Willy Zumblick no embalo das comemorações do centenário de nascimento do artista.

Algumas telas chegam a custar R$ 15 mil, mas há trabalhos à venda a partir de R$ 1,5 mil. Os quadros retratando as festas do Divino são os mais valiosos.

Olho no olho

Roberto Rita montou uma agenda com datas em que estará presente para conversar com o público na exposição de esculturas que ele abriu em outubro na Galeria D/art.

Até o final do evento, serão mais dois encontros: dias 14 e 18.

Dose de saquê

Com 29 anos de carreira, a dupla de irmãos Marlon e Maicon, de Criciúma, decidiu investir em Florianópolis.

Vai abrir em breve um restaurante de culinária japonesa na Avenida Rio Branco, próximo à Praça Getúlio Vargas.

Pedaço de chão

Os funcionários da Fundação Catarinense de Cultura estão ganhando uma sede social novinha em folha.

Já em fase final de construção, o prédio fica ao lado do CIC, em plena Beira-Mar, numa área doada pelo Estado.

> CULTURA

Superprodução no palco

"Carmen", primeira montagem da Cia. Ópera de Santa Catarina, é marcada pelo luxo

Carla Pessotto

Fotos: Divulgação

Uma das óperas com maior número de montagens no mundo, "Carmen", de Bizet, ganha agora uma versão catarinense. Sob a responsabilidade da Cia. Ópera de Santa Catarina, estará em cartaz de 14 a 17 de novembro no Teatro Ademir Rosa, do Centro Integrado de Cultura (CIC). "Carmen tem um apelo popular muito grande, pela história de sedução, pelos personagens que envolve. Por isso optamos por ela para fazer nossa primeira montagem", afirma o ator e diretor Antônio Cunha, que assina a concepção e direção cênica do espetáculo.

A Cia. Ópera existe desde 2004, mas atuava dentro do Pró-Música de Florianópolis. A partir de 2010, passou a ter "vida" própria e, desde então, realizou três remontagens de óperas que haviam sido produzidas anteriormente pelo Pró-Música – "La Traviata", "O Barbeiro de Sevilha" e a "Flauta Mágica".

"Carmen" estreou em 1875, no Opéra-Comique de Paris. A personagem principal é o protótipo da sedução, uma mulher que brinca insensatamente para atrair os homens sem, contudo, se ligar a nenhum deles, provocando a destruição dos apaixonados. A ópera propõe visões distintas do amor: para Carmen, é como um cigano, sempre mutável, para ser aproveitado sem ser aprisionado. Já para D. José, que se apaixona perdidamente por Carmen, o amor é uma verdade eterna. Este conflito e seu final trágico fascinam os espectadores há séculos.

Antônio Cunha assina concepção e direção cênica do espetáculo, enquanto que José Alfredo Beirão é responsável pelos figurinos

LUXO

Como não poderia deixar de ser, "Carmen" é um espetáculo de grandes proporções, luxuoso, com quatro atos e duração de cerca de três horas. Para dar conta do processo de produção, foram envolvidos cerca de 200 profissionais. Foram montados quatro cenários e cerca de 400 figurinos, estes sob a responsabilidade de José Alfredo Beirão, formado pela Escola da Opéra International de Paris.

No palco estarão solistas já consagrados como as mezzo-soprano Adriana Clis e Luciana Bueno, revezando-se no papel de Carmen, os tenores Richard Bauer e Max Jota (no papel de D. José), e o famoso barítono Sebastião Teixeira como o toureiro Escamillo. Há ainda

15 solistas, 50 músicos da Orquestra Camerata Florianópolis e Polyphonia Khoros, 45 cantores de coro e 30 crianças no coro infantil, além de bailarinos flamencos. Outros nomes importantes da cena artística catarinense também estão envolvidos: o maestro Jeferson Della Rocca assina a regência e direção musical, enquanto a maestrina de coro Mércia Mafra Ferreira, a direção artística. A cenografia é de Edmundo Meira Neto.

A ópera começou a ser operacionalizada em 2012, com o projeto de captação de patrocínio via Lei Rouanet e produzida a partir de junho deste ano, quando os recursos foram captados. O patrocínio é o Bradesco, Dicave (Volvo), Cia. Hering e Foz do Chapecó-Energia. O patrocínio cultural: Renaux View, Cassol Center Lar, Hotel Maria do Mar, Pousada Casa Sin Nombre. Patrocínio institucional: Dudalina e SCMC.

Serviço

O quê: Ópera Carmen, com montagem da Cia. Ópera de Santa Catarina.
Quando: De 14 a 17/11, quinta a sábado, 20h. Domingo, 19h.
Onde: Teatro Ademir Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC).
Quanto: R$ 25 (estudantes e acima de 60 anos)/R$ 50,00.

Elenco

Carmen - Adriana Clis (dias 14 e 16) e Luciana Bueno (dias 15 e 17). Cigana que usa seus talentos de dança e canto para enfeitiçar e seduzir vários homens.

Don José – Richard Bauer (dias 14 e 16) e Max Jota (dias 15 e 17). Cabo do exército, é um homem honesto e decente que, ao se envolver com Carmen, vira um fora-da-lei.

Micaëla – Masami Ganev (dias 14 e 16) e Claudia Ondrusek (dias 15 e 17). Noiva de Don José, tenta resgatá-lo da vida destrutiva que ele levará com Carmen (soprano).

Escamillo - Sebastião Teixeira. Famoso toureiro de Granada, foi "enfeitiçado" por Carmen (barítono)

Frasquita – Grasieli Fachini. Amiga de Carmen, a acompanha em todas as aventuras.

Mercédès - Débora Almeida. Amiga de Carmen, a acompanha em todas as aventuras.

Moralès - Divonei Scorzato. Sargento (barítono).

Zúñiga - Javier Venegas. Oficial comandante de Don José. Embora tenha prendido Carmen pelo crime que ela cometeu, também foi enfeitiçado por ela (baixo).

Remendado – Guilherme Albanaes. Namorado de Frasquita, é contrabandista (tenor).

Dancaïre -Thompson Magalhães - (dias 14 e 16) e Fernando De Carli (dias 15 e 17). Namorado de Mercédès, é servo de Remendado e também contrabandista (barítono).

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE NOVEMBRO DE 2013

guia Gastronômico

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

APOSTE NO PORCO

Três deliciosas receitas de costelinha, picanha e lombo

• Página G3

Foto: Adriano Rebelo

Aprenda a fazer Picanha suína com purê de batatas e molho mostarda

Na Santa Adega você monta cestas e caixas personalizadas
com produtos de alta qualidade.
Presenteie quem você ama neste final de ano.

Santa Adega
Vinhos finos...

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC
(48) 3234-1296 - www.santaadega.com.br
santaadega@santaadega.com.br

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.
ceresazevedo@gmail.com (48) 3209-8439 - 9162-8041

Antecipando a organização do Natal

Não deixar os preparativos para a última hora e optar por um cardápio prático evitam estresse e atropelos desnecessários

Você já reparou que a cada ano o Natal começa a chegar mais cedo? Mesmo antes de novembro, as lojas, shoppings e ruas já estão enfeitados e celebrando o Natal. É claro que é tudo marketing para envolver os clientes no clima natalino e vender mais e mais. Mas não podemos negar que é muito encantador apreciar tantos enfeites e começar a praticar o espírito de Natal desde já. Isto sim é o que realmente devemos fazer. Viver o Natal em sua plenitude de amor e fraternidade agregando a ele o encantamento que esta data nos traz.

E para começar a viver o espírito de Natal, que tal aproveitar e planejar sua festa com antecedência, não deixando tudo para a última hora com correria e estresse? Fazer a lista dos convidados e presentes. Pensar na árvore, nos enfeites e na tão deliciosa ceia. Se você se organizar desde já, vai conseguir esperar o Papai Noel linda, leve e solta.

A ceia deve ser elaborada com pratos práticos e de preferência que possam ser servidos frios. Já que vivemos um Natal tropical, esta possibilidade nos é permitida. Para o aperitivo, alguns queijos especiais, geleias e frutas secas são uma boa pedida. Na hora do jantar, além dos tradicionais peru, tender e pernil, uma boa opção é também o bacalhau ou outro peixe.

Como acompanhamento a dica é uma deliciosa e fresca salada de folhas e frutas, arroz com passas ao vinho e farofa com castanhas. E de sobremesa, ai, ai, ai...são tantas opções , mas o panetone, os fios de ovos e as rabanadas, além de muitas frutas frescas não devem faltar.

Ah, não esqueça que no dia seguinte acordar e se deliciar com o que sobrou da ceia também faz parte da festa de Natal. Esta etapa não pode faltar.

Então, mãos à obra. Comece já a viver o espírito de Natal planejando sua festa. Assim, no grande dia tudo vai sair perfeito.

Um ótimo mês a todos e até dezembro!

Panetone gelado de chocolate

Ingredientes:

50g de abacaxi cristalizado picado
50g de cerejas picadas
50g de uva passa
50g de damascos picados
20g de casquinha de laranja cristalizada
Conhaque
100ml de creme de leite
350g de chocolate meio amargo
100g de cream cheese
150g de biscoito champanhe

Modo fazer:

Coloque as frutas em um recipiente e cubra com conhaque. Derreta o chocolate junto com o creme de leite e depois acrescente o cream cheese. Coe as frutas e misture ao creme de chocolate. Acrescente então o biscoito picado. Unte uma forma de panetone, coloque o creme e leve para gelar de um dia para o outro. Sirva com raspas de chocolate.

> VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos
E-mail: ***eduardo@santaadega.com.br***
Site: ***http://www.vinho365.com.br***
Fone: ***3234-1296***

Quando limpo virou uma palavra suja

Lendo um artigo da *Wine Spectator*, escrito por Harvey Steinman, deparei-me com um tema que estou pensando muito ultimamente: a guerra entre vinho autêntico e vinho maquiado, terroir versus manipulação e outros termos que poderia usar para definir uma parte dos enófilos que de uma hora para outra resolveram gostar de tudo, tudo mesmo, que seja produzido em baixa escala, que seja "natural" e que, mesmo denotando aromas sujos e gostos estranhos, são reconhecidos como excepcionais "vinhos autênticos".

O título deste artigo remete às empresas que fazem vinhos limpos, sem defeitos, mas, por um lado, são tratados como padronizados, e que encontram diversos críticos em relação a este fato. Ora, são empresas que detêm padrões de produção e atendem um consumidor que pede por aquele estilo. Seria difícil produzir vinhos que variam muito de ano para ano, quem diria de uma garrafa para outra.

O exemplo citado foi de um vinho que reflete totalmente o terroir em que está: quente e seco, com videiras centenárias, cultivadas organicamente, mas que é um vinho limpo, produzido com assepsia total e buscando um consumidor que gosta desse estilo de muita fruta, álcool elevado e macio.

Acredito e gosto muito dos vinhos orgânicos, naturais, de pequenas empresas, ou até mesmo das grandes, que têm um projeto específico para produzir alguns vinhos em menor escala, refletindo uma proposta individual do enólogo, mais "de autor". Mas, não sou cego em afirmar que já degustei muita coisa ruim, que é cultuada por sommeliers e escritores somente pelo fato de ser um produtor pequeno e não comercial, como eles gostam de dizer.

Todos os estilos podem produzir vinhos incríveis, isso é fato. O paladar é que escolhe o que te dá mais prazer. Posso me considerar uma pessoa versátil na hora de degustar vinho, gosto dos vinhos frutados, diretos e cheios, macios, mas os vinhos minerais, com aromas mais rudimentares e uma acidez mais viva me chamam muito a atenção, até mesmo um toque de brett, pra mim, não faz mal nenhum. E o brettanomyces é um fungo que é considerado por muitos um defeito, mas para outros é "terroir", é necessário. Claro, aquele aroma de terra, ou o famoso aroma de estábulo associado ao brett, apela a quem realmente gosta desse tipo de lembrança, e tudo depende da sua potência.

No final das contas não é o brett, a fruta em evidência ou o vinho limpo que vão decidir se um vinho é bem feito ou não, se reflete o terroir ou não. As variáveis e possibilidades são infinitas quando falamos em vinificação e a filosofia de cada produtor vai ser decisiva para isso, cada um querendo uma parte do consumidor.

O importante é um vinho bem feito, porque durante esses anos já degustei muito vinho mal feito produzido em instalações fantásticas e muito vinho sensacional produzido em garagens de casa, e vice-versa.

Só não concordo com o culto instantâneo que se dá a qualquer "vinho de garagem" e a crítica instantânea a qualquer grande empresa. Não podemos ser radicais, afinal, alguns gostam de Pinot Noir, outros de Tannat.

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura & Decoração

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

Ligue: 3024 2747

> PRATO PRINCIPAL

Carne do bem

Cortes suínos conquistam pelo paladar e valor nutricional

Gabriela Morateli

A carne suína tem baixa taxa de gordura saturada e colesterol e, por isso, é opção certeira na mesa de muitos brasileiros. Mas além de ser mais magra quando comparada a alguns cortes bovinos e de aves, possui muitos nutrientes aliados de quem busca uma vida mais longa. O selênio é um deles, importante antioxidante que retarda o envelhecimento celular e diminui o risco de doenças cardiovasculares. Para você incluir essa carne saudável nas refeições, com muito sabor, o Imagem da Ilha ensina receitas exclusivas.

Fonte de importantes nutrientes

Alguns cortes de carne suína, como o lombo, têm menos gordura que o peito de frango sem pele. A nutricionista clínica funcional e fitoterapeuta, Paula de Mendonça Fernandes, destaca que o corte é considerado "extra magro" e contém menos de 5g de gorduras totais. Além disso, é uma excelente fonte de tiamina, vitamina B6, fósforo, niacina, potássio e zinco, responsáveis, dentre outros, pelo reforço nas defesas do organismo. "Comparado com o peito de frango sem pele, o lombo suíno contém duas vezes mais zinco e dez vezes mais tiamina numa porção", destaca.

A carne magra é aliada também no controle da pressão alta. Ela contém o menor teor de sódio e o maior teor de potássio entre todas as carnes, além de ter melhor absorção de ferro.

Costelinha suína ao molho de goiabada

(Chef Guilherme Wypyszynski Walter – Restaurante Ataliba)

Ingredientes: 1,5kg de costela suína, 1 colher de sopa de sal refinado, pimenta do reino moída a gosto, 5 dentes de alho amassados, 2 colheres de sopa de ervas frescas picadas (salsinha, cebolinha, alecrim, tomilho), 4 colheres de sopa de manteiga, 1 limão espremido, 200g de goiabada cascão cortada em cubinhos, 1 xícara de água, 1 colher de sopa de vinagre balsâmico, 1 colher de sopa de molho shoyu, molho de pimenta vermelha a gosto.

Modo de preparo: Corte a costela suína entre os ossos, faça uma pastinha com o sal, a pimenta do reino, o alho amassado, as ervas frescas e uma colher de manteiga. Tempere a costelinha com essa pasta, regue com o limão e deixe descansar por 15 minutos na geladeira. Em uma panela, misture a água e a goiabada picada e leve ao fogo baixo até que a goiabada esteja bem derretida. Junte o vinagre e o shoyu e deixe ferver por mais 5 minutos. Desligue o fogo e acrescente o molho de pimenta, misture bem e reserve. Aqueça as três colheres de manteiga restantes em uma panela de ferro grande (ou outra panela grande de fundo grosso), leve as costelinhas à panela em fogo alto e doure bem de todos os lados. Baixe o fogo e continue refogando até que fiquem macias.

Junte metade do molho às costelinhas na panela e refogue por mais 2 minutos. Monte uma travessa com as costelinhas e regue com o molho restante. Rendimento: 4 porções.

Sugestão de acompanhamento: couve mineira refogada e milho verde cozido.

Foto: Giovanni Bello

Lombo suíno com crosta de pesto e molho de laranja

(Receita Mirantes Restaurante)

Ingredientes:1 lombo suíno com peso entre 800g e 1kg. Marinada: 2 cebolas grandes picadas, 4 talos de salsão picado, 4 folhas de alho-poró picadas, 2 folhas de louro, raspas da casca de 2 laranjas, 300ml de cachaça, 6 dentes de alho amassados, 1 pimenta dedo de moça picada, sem semente, 300ml de suco de laranja, sal a gosto.Crosta de pesto: 300g de pão levemente torrado e moído (torre o pão por aproximadamente 10 minutos em forno a 190°C e liquidifique na função pulsar, sem torná-lo farelo), 2 maços de folhas de manjericão bem picadas, 75g de nozes picadas, 6 dentes de alho bem picados, 50ml de azeite de oliva, sal e pimenta a gosto. Molho de laranja: 100g de manteiga, 1 cebola média ralada, 500ml de suco de laranja coado, 250ml de vinho branco seco, 1 colher de sopa de mostarda dijon, raspas da casca de uma laranja, 1 colher de sopa de suco de limão siciliano, 1 colher de chá de mel, raspas de gengibre (opcional).

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes da marinada, cubra o lombo e leve à geladeira por 24h. Retire o lombo da marinada e asse-o coberto com papel alumínio, em fogo médio, por aproximadamente 40 minutos. A cada dez minutos, coloque um pouco de margarina e do caldo da marinada coado, para que a carne asse sem perder a umidade. Deixe esfriar, fatie na espessura de 1cm a 15 cm e reserve. Em uma bacia, junte todos os ingredientes da crosta de pesto até formar uma pasta. Evite amassar muito o pão. Disponha as fatias de lombo em uma assadeira untada com manteiga e cubra-os totalmente com a crosta, apertando levemente para que a crosta fique fixa na carne. Leve ao forno em fogo alto e deixe dourar por 6 minutos. Em fogo baixo, derreta a manteiga e frite as raspas da laranja e o gengibre por um minuto. Adicione a cebola ralada e mexa até ficar transparente. Coloque o vinho e aumente o fogo. Quando ferver, abaixe o fogo, deixando o molho reduzir pela metade em volume. Acrescente o suco de laranja e repita o processo de redução. Adicione o restante dos ingredientes do molho.

Sugestão de acompanhamento: risoto de funghi

ACESSE FACEBOOK.COM/IMAGEMDAILHA E CONFIRA UMA RECEITA DE PICANHA

> ONDE COMER E BEBER BEM

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

PRATO DO DIA COM 50% DE DESCONTO

O almoço da **Macarronada Italiana** está com uma super promoção: o prato do dia com 50% de desconto. As porções são generosas, servindo duas pessoas. Válida de segunda a sexta, das 11h às 18h, no restaurante e no tele-entrega.

Segunda: Frango à italiana (de R$ 86 por R$ 43)
Terça: Gnocchi alla bolognese ou al sugo (de R$ 55 por R$ 27,50)
Quarta: Tagliarini alla bolognese ou al sugo (de R$ 51 por R$ 25,50)
Quinta: Lasagna bolognese ai quattro formaggi (de R$ 69 por R$ 34,50)
Sexta: Polpettone alla parmigiana (foto) (de R$ 88 por R$ 44)

Macarronada Italiana
Av. Rubens de Arruda Ramos, 2458 – Centro
Fone: 3028-2666
www.macarronada.com.br

TORTAS E CAFÉS GOURMET

Um novo espaço gastronômico na região da Beira-Mar está surpreendendo pelo sabor e pela apresentação. Bonitas de se ver, as tortas do **Dona Petit Café** ficam ainda mais convidativas após a primeira garfada. Entre as que fazem sucesso estão a **Torta de ameixa com banana caramelizada (foto)** – massa de chocolate, ameixa, banana caramelizada, doce de leite e castanhas – e a de Maçã crocante – massa de baunilha, creme caseiro, maçã caramelizada e crocante de nozes e castanhas. Os cafés também são gourmet, feitos com grãos 100% arábica. Experimente o Cappuccino italiano com essência de macadâmia (foto) e o Café Nutella. Localizado em uma área nobre, em frente à Praça Esteves Júnior, o café une requinte a um ambiente tranquilo e aconchegante. A fabricação própria garante doces e salgados sempre frescos. Um lugar perfeito para apreciar os bons momentos da vida!

Dona Petit Café
Rua Almirante Lamego, 1436 - Centro
Fone: 3028-1510 - www.donapetit.com

COM ÁGUA NA BOCA

Localizado no início centro histórico do Ribeirão, o **Rancho Açoriano** já é uma referência gastronômica na Ilha. Com fazenda marinha própria e produção de ostras há alguns metros de seu trapiche, a casa sempre tem as ostras mais frescas da região. Além dos moluscos, com molho vinagrete, gratinada ou até mesmo a sequência com 36 ostras com os mais diversos sabores, tais como a D. Nininha, que é servida com martini e suco de limão, a excelência de sua cozinha produz também inigualáveis moquecas de garoupa com camarão, como a da foto. Um passeio gastronômico inesquecível.

Rancho Açoriano
Rod. Baldissero Filomeno, 5634
Ribeirão da Ilha
Fone: 32491414
www.ranchoacoriano.com

ESPECIALISTA EM FRUTOS DO MAR

O chef Antonio Carlos Correia assina o cardápio do **Antonio´s Restaurante**. Os pratos à base de peixes e frutos do mar criados por ele conquistam moradores e turistas, transformando o espaço num dos destaques gastronômicos do Norte da Ilha. Entre as receitas que fazem sucesso estão a **Caçarola à Gallega (foto)** – camarão, lula, marisco, pimentão, tomate e cebola fritos em azeite de oliva – e os Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão. Outro prato que faz sucesso é uma homenagem ao jornalista e escritor Salim Miguel, o Congrio a Salim Miguel, grelhado servido com risoto de abobrinha italiana, cogumelo shitake e camarão, acompanhado de batata sauté.

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus
Fone: 3284-5736
www.antoniosrestaurante.com.br

SABORES DO VERÃO

Muda a estação, muda o cardápio. O calor pede pratos mais leves e com sabores mais tropicais, por isso a **Forneria Lenha & Oliva** elaborou deliciosas receitas perfeitas para o verão. Entre as saladas está a Silvestre: ninho de grana padano sobre folhas verdes e cogumelos silvestres regados com molho vinagrete balsâmico. Outra boa pedida são os carpaccios, como o Miele, acompanhado de folhas verdes regadas com molho à base de mel e lascas de grana padano. Entre as pizzas com a cara da estação está a Tropicale: mozzarella, presunto Parma e abacaxi cozido. Para acompanhar, cervejas especiais, como a Bierbaum, chope Schornstein (de Pomerode) e bons vinhos brancos e rosés.

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

RÉVEILLON À BEIRA-MAR

A Pizza na Pedra do Centro preparou uma festa de final de ano super especial, regada a um delicioso cardápio, música ao vivo e uma vista privilegiada da Beira-Mar. Faça já sua reserva e garanta um Réveillon inesquecível!

Cardápio:

Entradas: brusqueta de Parma, Canapés de atum, peru e tomate seco, crostini.

Pratos quentes e massas: pernil suíno, escalope de file mignon ao molho madeira. penne ao molho de tomate em pedaços, salmão ao molho de laranja.

Acompanhamentos: lentilha, arroz à grega, salada de frutos do mar, salada de maionese de camarão, terrine de salmão, farofa ao réveillon.

Sobremesas: mesa de frutas tropicais, sorvete de queijo, cascata de chocolate com frutas, banofee de banana.

Promoção até 30/11: R$ 200;
cadeira a partir de 1º/12: R$ 300
Reservas:3224-4404 ewww.pizzanapedra.com.br

> CHEF POR UM DIA

De volta à universidade

Um curso de gastronomia, presente da mulher, foi o incentivo que faltava para Carlos Souza aperfeiçoar os pratos que já amava cozinhar

Fotos: Daniela de La-Rocque

Daniela de La-Rocque

O despertar para a culinária começou antes do casamento, mas quem deu o empurrão decisivo para o empresário Carlos Souza mergulhar de cabeça nesta arte foi sua mulher, Rose. Vendo sua paixão pela cozinha, matriculou-o no curso de gastronomia da Assesc. O entusiasmo pelo estudo está presente no olhar e nos detalhes contados minuciosamente por ele.

Formado em administração, Carlos dedica a maior parte do seu tempo à loja Solo Sedie, da qual é proprietário, mas encontrou um jeito de ficar mais perto da gastronomia. Montou um espaço gourmet no piso superior da loja, palco de animados *happy hour* para arquitetos, decoradores, amigos e familiares, com vista para a Beira-mar. "A gastronomia é minha terapia", conta.

Carlos brindou o *Imagem da Ilha* com um autêntico Cuscuz marroquino com legumes, que pode conferir de perto o passo a passo da receita. Um prato prático e delicioso. Aprovadíssimo!

Carlos Souza preparando o cuscuz marroquino no espaço gourmet da sua loja Solo Sedie

Cuscuz marroquino com vegetais

Ingredientes:
250g de cuscuz marroquino
1 berinjela pequena
1 abobrinha média
4 ovos cozidos
1 cenoura
100g de tomate cereja
100g de ervilha torta
1 pimenta dedo de moça
Ervas: tomilho e orégano a gosto
½ cebola
Azeite
1 colher de sopa de manteiga
Sal a gosto
Pimenta preta a gosto

Modo de preparo:
Hidrate o cuscuz com azeite. Misture com um garfo até encorpar. Salteie todos os legumes individualmente. Depois de prontos, misture-os, acrescentando o sal e os temperos. Prepare um fundo com as sobras dos legumes (miolo da berinjela, miolo da abobrinha, casca da cenoura etc). Deixe em torno de 30 minutos no fogo. Depois de pronto o fundo, coloque-o no cuscuz até cobri-lo. Deixe por mais 5 minutos. Acrescente uma colher de sopa de manteiga, deixando-a derreter e misture com um garfo.

Montagem:
Coloque o cuscuz e os legumes por cima. Finalize com os ovos cozidos. O chef explica que os legumes sugeridos podem ser substituídos por outros. Uma dica: tome cuidado em não mascarar os alimentos usando muito tempero.

> ESPAÇO SURPREENDENTE

No topo da ilha

Majestic foi o local escolhido para a instalação do The Roof, primeiro lounge bar de Florianópolis a funcionar no terraço de um edifício

Raíssa Turci

Águas de um mar tranquilo, que ficam ainda mais deslumbrantes quando refletem a luz do sol e da lua. Esta é a vista de quem senta nos confortáveis sofás do The Roof, o primeiro *rooftop* – bar localizado no terraço de edifícios – de Florianópolis, instalado no Hotel Majestic, o mais alto da capital. A bela vista da Baía Norte não é o único diferencial do lounge bar, que conta com um sistema de luz e som que cria diferentes cenários durante a noite.

Inspirado nos *rooftops* ao redor do mundo, o The Roof foi detalhadamente planejado durante um ano e meio pelos empresários Peterson Ungaretti e Rodrigo Daux. De acordo com Ungaretti, o conforto dos clientes e atendimento exclusivo e personalizado estão entre as principais características do espaço. Com capacidade para 150 pessoas, é dividido em 12 *lounge*, delimitados por grandes poltronas e sofás, cada qual atendido por um mesmo garçom durante toda a noite. "Mantemos o lugar bem reservado, não há fotógrafos, não anunciamos as festas, não temos *promoters*. Trabalhamos apenas com reservas feitas durante a semana, não há como chegar na hora da festa, comprar um ingresso e entrar", explica Ungaretti.

ILUMINAÇÃO DE LED

O sistema de som e iluminação foi projetado por Lonardi Dona, considerado um dos melhores do País na área. As luzes modificam o ambiente diversas vezes durante a noite, variando o ritmo, a velocidade e a cor. "A iluminação dos *leds* muda a casa constantemente, que às vezes seguem a batida da música", diz Ungaretti.

As festas são embaladas por DJs e pelo cardápio diferenciado de bebidas. Um dos destaques é o drink "The Roof Moscow", montado exclusivamente para o bar e preparado com vodka, espuma de gengibre e limão.

RESTAURANTE

Anexo ao lounge bar está o restaurante Black Sheep, que segue a mesma linha de exclusividade, conforto e decoração sofisticada. São apenas oito mesas, comportando 32 pessoas. O menu é assinado pelo chef Emerson Kim, baseia-se na culinária japonesa e segue o estilo cozinha fusion. "O chef mistura ingredientes da cozinha japonesa com os da peruana e colombiana, por exemplo", explica Ungaretti.

Um dos destaques do cardápio é a Kobe Beef, considerada a melhor e mais cara do mundo. Ela é originária do gado Wagyu, típico do Japão, criado com técnicas diferentes, alimentação balanceada – a base de grãos especiais e cerveja – e cuidados especiais. Outro prato que está entre os mais pedidos é o Salmão Karashi, preparado em fatias seladas ao molho de mostarda japonês.

HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

The Roof: uma vez por semana (geralmente na sexta-feira) e um domingo por mês (sunset) **Programação para novembro:** dias 14 (quinta, véspera de feriado), 22 e 29, a partir das 22h30, e dia 24 (domingo), a partir das 17h

Black Sheep: de quinta a domingo, a partir das 20h

GASTRONômicas

by Hermann Byron Neto

Volta por cima

Já de volta ao Centro Histórico de São José, a Chef Joyce Francisco reabriu com louvor o Joy Joy Bistrô. Com uma cozinha irrepreensível, e um ambiente pra lá de agradável, inclusive com mesas na bela varanda e até no jardim, o espaço reconquista aos poucos seu público fiel. A chef, de bem com a vida, fazendo o que mais gosta, como mostra a foto!

Fim do Mundo I

No início de Novembro, a Essen-Decanter convidou alguns de seus clientes para um almoço-degustação com vinhos da Patagônia, de uma pequena vinícola boutique, da família Schroeder. A apresentação ficou por conta da simpática Carolina Peter, Gerente de Exportação, que apesar do portunhol, se fez entender muito bem na apresentação de seus vinhos. Na foto com Nelson e Regina Essenburg

Curso de espumantes

No inicio novembro, a Santa Adega Vinhos Finos realizou mais um de seus cursos de conhecimento do mundo do vinho. Nesta edição, o tema foi espumantes, e segundo alguns dos participantes os escolhidos já deixaram saudades. Para Bernardo Soares, do Ceres Azevedo Café e Cia, o curso foi completo. "Tivemos acesso a ótima informação sobre cada um dos espumantes, e a degustação foi bem discutida e avaliada. Eu, particularmente, adorei o Blanc de Blanc, da Deutz "completou ele.

Emoção

Foi o que não faltou no discurso da jornalista Gisele Dias durante a reinauguração do Rancho Açoriano, do Ribeirão da Ilha. A história de vida da família Gonçalves foi contada em 5 minutos, o pouco tempo já foi o suficiente para levar muitos dos presentes às lágrimas.

Fim do Mundo II

Encarregado do cardápio para o evento, o chef Ricardo Caldas (E) surpreendeu. E com a supervisão do jornalista, duble de apresentador, e agora também escritor, João Lombardo(D), que lançou à noite um livro sobre a gastronomia catarinense. O almoço ainda teve ainda a presença marcante do Chef Alysson Müller (C), do Restaurante Rosso, que no dia apenas degustou os pratos e vinhos.

Ícones da gastronomia italiana, do Norte da Ilha, estiveram presente ao evento da Essen-Decanter. Na foto com Silvana da Silva (Il Caravagio) com Tommaso Guzzo, e Ana Maria Bianco da Pizzaria Elba

Moët & Chandon lança Glimmer

Moët & Chandon apresenta edição limitada para celebrar o final de ano

Para dar ainda mais charme às celebrações de final de ano, a Moët & Chandon apresenta a sua edição limitada Moët Golden Glimmer. No estilo glamouroso, oferece aos apaixonados por champanhe uma forma elegante e festiva de brindar com este exclusivo presente.

Nesta temporada, como tributo ao luxo a edição limitada Moët Golden Glimmer capta perfeitamente o brilho do champanhe dourado da Maison e confirma que tudo o que a Moët & Chandon toca transforma-se em ouro!

Sobre o Moët Golden Glimmer:

Edição limitada para as festas de final de ano: Garrafa de Moët Impérial Brut 750ml acompanhada de um exclusivo estojo laqueado em dourado. O estojo mantém o champanhe na temperatura ideal por até 2 horas e pode ser reutilizado em diversos momentos de celebração.

Preço sugerido: R$ 300,00

Sobre a Moët & Chandon

Moët & Chandon é o champagne do sucesso e glamour desde 1743. Conhecida por suas conquistas, estreias e por seu lendário espírito pioneiro, Moët & Chandon é a Maison que apresentou o champagne ao mundo. Sinônimo das mais veneradas tradições e dos mais modernos prazeres, Moët & Chandon vem celebrando por mais de 270 anos os momentos mais triunfantes com grandiosidade e generosidade.

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

Di Taroni Trattoria

Cozinha italiana com a vista deslumbrante da Baia 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

> PATRIMÔNIO CULTURAL

Rancho açoriano se reinventa

Reforma no restaurante do Ribeirão da Ilha aproximou os clientes ainda mais do cultivo da ostra

Da Redação

De proprietário de um barzinho para os amigos, num começo difícil na Caiera da Barra da Sul, Dário Gonçalves passou hoje a ser à referência de sucesso. Com seus dois restaurantes, ambos resgatando a cultura e a história de Florianópolis, este manezinho intrépido e de falar rápido relança agora o Rancho Açoriano do Ribeirão da Ilha, totalmente repaginado.

No começo, quando tudo não passava de uma birosca lá na Caiera, os amigos iam para tomar cerveja e comer um peixinho, isso lá no início dos anos 1980. Os clientes eram servidos, e a conversa era boa. "Depois, de tanto fazer almoço pra os amigos, veio a ideia de montar um restaurante", conta Zenita Luiza Gonçalves, esposa de Dário. Na época, ela também preparava ostra para os surfistas que vinham do Campeche só para comer os moluscos. Foi assim que, em 1997, nasceu o Rancho Açoriano. Dário começou a comprar as sementes de ostras do Pacífico nos laboratórios da UFSC. Eram 5 mil a cada compra.

As aberturas na cor branca são emolduradas pelas cores fortes e vibrantes escolhidas para a fachada

Deck com vista para o mar calmo do Ribeirão

O COMEÇO

Em 1998, veio a Fenaostra, Feira Nacional da Ostra, criada pela então prefeita Angela Amin com o objetivo de valorizar o cultivo da ostra e evitar o êxodo dos pescadores artesanais para a cidade. Vale lembrar que toda esta evolução na criação do molusco ocorreu graças ao apoio do departamento de Biologia Marinha da UFSC, responsável pela produção da semente do molusco.

E, foi a partir daí que Dário Gonçalves "pegou o barco e seguiu". Participou de todas as edições da festa, e viu que ali havia um nicho a ser explorado. Então, foi se envolvendo e se especializando, mais e mais, no cultivo da ostra.

Mas Dário foi mais além. Depois de montar o primeiro Rancho Açoriano, no Ribeirão da Ilha, partiu para o segundo empreendimento com o mesmo nome e os mesmos produtos. O local escolhido foi a praia de Itaguaçu, no bairro Coqueiros, em 2004.

Hoje, a fazenda marinha localizada em frente ao restaurante, no Ribeirão da Ilha, é a garantia de disponibilidade rápida do molusco para ambos as casas. E a produção já está em 2 milhões de ostras por ano, oriundas de fazenda marinha própria com 2 hectares.

REFORMA

Em 2012, foi a vez da casa de Coqueiros passar por uma grande reforma. Mas também já era hora de reformar o espaço no Ribeirão da Ilha. Este ano, com a ajuda do arquiteto Joel Pereira e da decoradora Vânia Cunha, e após quase 15 anos da montagem original da casa do Ribeirão da Ilha, ela foi repaginada.

Foto: Terezinha Bonfanti

Dário Gonçalves e a esposa Zenita, os responsáveis pelo sucesso do Rancho Açoriano

A fachada dos casarios foi valorizada, pintada com cores vibrantes que remetem a uma nova leitura da cultura açoriana. O interior das casas teve o pé direito valorizado, assim com as varandas e o deck de frente para a praia. Isso sem falar no deck sobre as águas, de onde o cliente pode ter a visão completa de toda linha de produção do cultivo da ostra. São gaiolas, barcos e área de manuseio. É como se ele estivesse fazendo um passeio por um especial de TV sobre fazendas marinhas.

Outro diferencial deste novo espaço é a mobilidade. Dário já está com um barco pronto para pegar os visitantes que por acaso tenham vindo de lancha ao seu restaurante.

SERVIÇO:

Rancho Açoriano
Rod. Baldicero Filomeno, 5634 - Ribeirão da Ilha
Fone: 3337-0848
www.ranchoacoriano.com

O mar está presente na decoração através de diversos materiais, como as conchas que servem de arandelas e as gaiolas de ostra, usadas como lustres

Varanda externa com vista para a fazenda marinha do Rancho Açoriano

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • Ano 7 • Nº 84 • Novembro de 2013

auto image3

4X4 HIGH TECH

All New Outlander, da Mitsubishi, estreia equipamentos inéditos e pioneiros na categoria crossover

• Página A3

Foto: Fabio Bustamante - Mitsubishi

O inteligente piloto automático adaptativo e o dispositivo de redução de risco de colisão através de radar estão entre os destaques do modelo

> TECNOLOGIA

Renault e Itaipu se unem para desenvolver carro elétrico

Acordo prevê a montagem de 32 unidades do Twizy, modelo que já circula nas ruas da Europa

Da Redação

A Itaipu e a Renault assinaram acordo de cooperação tecnológica que prevê a montagem de 32 Twizys no Centro de Pesquisa Desenvolvimento e Montagem de Veículos Elétricos de Itaipu (CPDMVE/IB), em Foz do Iguaçu (PR). Os veículos, vendidos pela Renault, chegarão ao País desmontados, em kits mecânicos, e servirão para uso restrito da Itaipu e instituições parceiras do Programa Veículo Elétrico (VE).

Os principais pontos do acordo contemplam estudos para a elevação gradual do índice de nacionalização dos componentes utilizados nos veículos elétricos da Renault e a preparação de subfornecedores de peças para o mercado regional. A partir de agora, a Renault também passa a integrar oficialmente o time de parceiros do Programa VE, iniciativa liderada pela Itaipu Binacional e a empresa suíça Kraftwerke Oberhasli AG/KWO.

"O acordo com a Renault une grandes empresas, líderes em seus segmentos, que têm o desejo de desenvolver tecnologias limpas, que não agridem o meio ambiente com a emissão de gases poluentes", afirma Jorge Samek, diretor geral Brasil da Itaipu Binacional. "Tenho a convicção de que o veículo elétrico estará presente no futuro da mobilidade", completa.

"A Aliança Renault-Nissan está investindo 4 bilhões de euros no desenvolvimento dessa tecnologia. Acreditamos que o futuro da mobilidade passa, necessariamente, por veículos zero emissão", afirma Olivier Murguet, presidente da Renault do Brasil.

Inicialmente, o Twizy será para uso restrito da usina e instituições parceiras do Programa Veículo Elétrico (VE)

O chefe da Assessoria de Mobilidade Elétrica Sustentável de Itaipu, o engenheiro Celso Novais, destaca que o acordo prevê estudos de nacionalização de componentes e a identificação de futuros fornecedores no Brasil e no Paraguai. "Queremos aproveitar o grande know-how da Renault em veículos elétricos para ajudar a desenvolver um braço importante da cadeia produtiva, que é o segmento de subfornecedores de peças", diz.

No mercado internacional, a Renault já lançou os modelos elétricos Fluence ZE, top de linha; o comercial leve Kangoo ZE (cargo); o hatch Zoe; além do Twizy.

Na Europa, o Twizy compõe uma categoria especial de veículos, para uso exclusivo em cidades e rodovias de perímetro urbano. Os modelos não podem ser utilizados em rodovias expressas.

> TOP OF MIND

Volkswagen é a marca mais lembrada pelos cariocas

Montadora venceu pelo quarto ano consecutivo a pesquisa realizada pelo O Globo

Da Redação

A Volkswagen do Brasil venceu pelo quarto ano consecutivo como a marca de automóveis mais lembradas pela pesquisa "Marcas dos Cariocas", realizada pelo jornal O Globo. A Volkswagen conquistou o primeiro lugar na categoria "Automóveis" no levantamento encomendado pelo jornal ao Grupo Troiano de Branding, que destaca empresas e produtos em 39 categorias, que abrangem diversos setores preferidos por quem mora no Rio. Desde a primeira edição do levantamento, em 2010, a Volkswagen é considerada a marca de automóveis mais lembrada pelos cariocas.

Foram entrevistadas 3.166 pessoas, que se dividiram em duas etapas da pesquisa. Na primeira, apontaram marcas que vinham à cabeça. Na segunda, foram avaliados temas como qualidade, preço, respeito, identidade e evolução. Dessa forma, o estudo avalia a consistência das marcas, como são percebidas, ações para atender os consumidores e estratégias de comunicação.

"O Rio de Janeiro é um mercado de grande importância para a Volkswagen do Brasil, pois o município é responsável por 5% das vendas de veículos do País, possui o 2° maior PIB entre as cidades brasileiras e continua em franco desenvolvimento", afirma Artur Martins, gerente executivo de marketing e comunicação da Volkswagen do Brasil. De acordo com o executivo, os produtos da marca que têm maior sucesso atualmente entre os cariocas são o Gol e o Fox, pelo alto volume de vendas, e o SpaceFox e o Fusca, que têm índice de vendas na cidade do Rio de Janeiro acima da média nacional.

Na cidade do Rio de Janeiro o SpaceFox tem índice de vendas acima da média nacional

> LANÇAMENTO

Ultratecnológico

All New Outlander encanta pelo design, mas principalmente pelo conjunto de equipamentos de última geração

Da Redação

O All New Outlander 2014, a nova geração deste crossover de sucesso, chega ao mercado com o que há de mais moderno. Entre os equipamentos que reforçam a denominação "high tech" estão o inteligente piloto automático adaptativo (ACC), o dispositivo de redução de risco de colisão através do radar (FCM) e a tração Multi Select com Trimode II.

O ACC, presente na versão GT, é um novo recurso tecnológico que vai além de um piloto automático convencional. Seu funcionamento é muito simples: o motorista programa a velocidade que deseja andar e, caso algum outro veículo em velocidade menor entre na sua frente, a velocidade é reduzida automaticamente e o carro mantém uma distância constante, que pode ser determinada em longa, média e curta. Se o veículo da frente frear, o carro acompanha a frenagem, mantendo a distância programada. Quando a pista fica livre novamente, o veículo volta à velocidade inicial.

O Forward Collision Mitigation, um sistema que utiliza um radar para controlar a distância a possíveis obstáculos à frente, ajuda a reduzir o risco de colisões de baixa velocidade. Ao entrar em distância de risco, o sistema ativa um alarme sonoro e um aviso no display solicitando ao motorista uma ação de frenagem. Caso entre em uma distância de colisão, o sistema aplica força de frenagem no veículo. Se a velocidade relativa entre o All New Outlander e um outro veículo for de até 30 km/h, o sistema pode evitar o acidente.

Outro sistema que reforça a estabilidade e a segurança é a tração Multi Select com Trimode II, com acionamento por botão tipo push/leave e três modos de operação: eco, auto e lock. Ele ganhou novos sensores e está mais preparado para atender as mais diversas situações. A posição "eco" permite uma maior economia de combustível, pois mantém o sistema preferencialmente em 4x2. Mas, caso necessário, a tração 4x4 é acionada automaticamente, trazendo mais segurança.

A posição "auto" é um 4x4 ativo, onde os novos sensores garantem uma melhor distribuição da tração entre os eixos e é voltada para todo tipo de terreno, trazendo mais segurança em uma pilotagem esportiva. A posição "lock" é a 4x4 em tempo integral, ideal para situações fora de estrada e pisos de baixa aderência.

Fotos: Fabio Bustamante - Mitsubishi

A nova estrutura do All New utiliza aços especiais de alta resistência, que proporcionaram uma redução de peso de cerca de 100kg e uma melhora de 10% no índice de penetração aerodinâmica

A posição "eco" do sistema de tração Multi Select com Trimode II permite uma maior economia de combustível, pois mantém o sistema preferencialmente em 4x2

Para destravar as portas, basta estar com a chave Smart keyless no bolso ou em uma bolsa, e pressionar o botão na maçaneta cromada para que o veículo seja destravado. Para dar a partida, um simples toque no botão Start/stop engine. Ao sair do veículo e travar as portas, os espelhos retrovisores, que são equipados com desembaçador, são rebatidos automaticamente.

Equipado com Comfort Pack, traz sensor de estacionamento, câmera de ré, sensor para acendimento automático dos faróis e sensor de chuva, que ativa o limpador do parabrisas.

Para completar, o Hill Start Assistance (HSA) impede que o veículo ande para trás ou para frente em partidas em rampa, freando automaticamente as rodas e facilitando as manobras.

MOTORIZAÇÃO

O All New Outlander está disponível em duas opções de motor: MIVEC 3.0L V6, 24 válvulas, SOHC, de 240 cv e 31 Kgf.m a 3.750 rpm; e MIVEC 2.0L, 16 válvulas, SOHC, com 160 cv e 20,1Kgf.m a 4200rpm.

O modelo é equipado com transmissão automática de seis marchas com sistema sequencial Sports Mode, que garante maximização do torque do motor e maior prazer ao dirigir. Além disso, o câmbio possui o exclusivo INVECS II, que analisa o modo de dirigir de cada motorista, tornando as trocas de marcha muito mais suaves. A versão 2.0L possui transmissão CVT de última geração (INVECS III), com simulação de 6 marchas.

CITROËN C3 2014
AGORA COM
PREÇO ESPECIAL
VERSÃO ORIGINE A PARTIR DE
À VISTA
R$ 38.990[1]

TAXA ZERO 0% a.m. em 36X

CITROËN
C4 PICASSO 2014
2.0 16V

A PARTIR DE
R$ 78.990[1]
À VISTA

TAXA ZERO 0% a.m. em 24X

CITROËN: DESIGN, SOFISTICAÇÃO, TECNOLOGIA E TAXA ZERO.

CITROËN
C3 PICASSO 2014
GL 1.5 FLEX
A PARTIR DE
R$ 44.290[1]
À VISTA

TAXA ZERO 0% a.m. em 36X

CITROËN
AIRCROSS 2014
GL 1.6 FLEX START
A PARTIR DE
R$ 52.290[1]
À VISTA

TAXA ZERO 0% a.m. em 36X

CITROËN DS4 2014
A PARTIR DE
R$ 99.990[1] À VISTA

TAXA ZERO 0% a.m. em 36X

CITROËN DS3 1.6 THP
A PARTIR DE
R$ 69.990[1] À VISTA

TAXA ZERO 0% a.m. em 24X

neovox

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

LE MONDE
J'ADORE CITROËN

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

1-Preços à vista, não incluem pintura metálica, seguro e opcionais. Novo Citroën C3 Origine Flex 13/14 com valor à vista de R$ 38.990,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 50% + 36 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Citroën C3 Picasso GL 1.5 Flex 13/14 com valor à vista de R$ 44.290,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 50% + 36 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Citroën AirCross GLX 1.6 Flex Start 13/14 com valor à vista de R$ 52.290,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 50% + 36 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Citroën C4 Picasso 2.0 16V 13/14 com valor à vista de R$ 78.990,00 e CDC realizado pelo Banco Safra com entrada de 55% + 24 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Citroën DS3 2013 1.6 THP com valor à vista de R$ 69.990,00 e CDC realizado pelo Banco Safra com entrada de 55% + 24 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Citroën DS4 2014 1.6 THP com valor à vista de R$ 99.990,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 50% + 36 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. TC de R$ 662,00 para Banco PSA e TC de R$ 850,00 para Banco Safra. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. Crédito sujeito a aprovação realizado pelos bancos: PSA Finance ou Safra. Financiamento simulado para Pessoa Física. Ofertas válidas até 30/11/2013 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas

Faça revisões em seu veículo regularmente.