

JORNAL
images
Edição especial
Verão DA ILHA

Foto: Hermann Byron

APROVEITE, VOCÊ ESTÁ NO PARAÍSO!

Guia de verão com o que Floripa tem de melhor

*Praia Mole:
local que
encanta
moradores e
turistas*

guia **Gastronômico**

ONDE COMER BEM
Lugares imperdíveis
quando o assunto é sabor

• Página G4



LAZER



• Página 4

Esportes aquáticos: a hora é agora

> MAPA DA ILHA

DISTÂNCIAS: Centro - Praias

(em km)

Armação.....	25
Barra da Lagoa.....	20
Brava.....	38
Campeche.....	20
Canasvieiras.....	27
Galheta.....	16
Ingleses.....	36
Joaquina.....	15
Jurerê.....	23
Lagoa da Conceição.....	12
Lagoa do Peri.....	24
Lagoinha do Leste.....	32
Moçambique.....	29
Mole.....	15
Pântano do Sul.....	28
Ponta das Canas.....	34
Ribeirão da Ilha.....	27
Sambaqui.....	17
Santinho.....	40
Solidão.....	30

Publicação mensal de Verão da Editora de Jornais Imagem da Ilha - Distribuição gratuita com reposição semanal nas praias de Jurerê Internacional, Lagoinha, Praia Brava, Joaquina e Riozinho

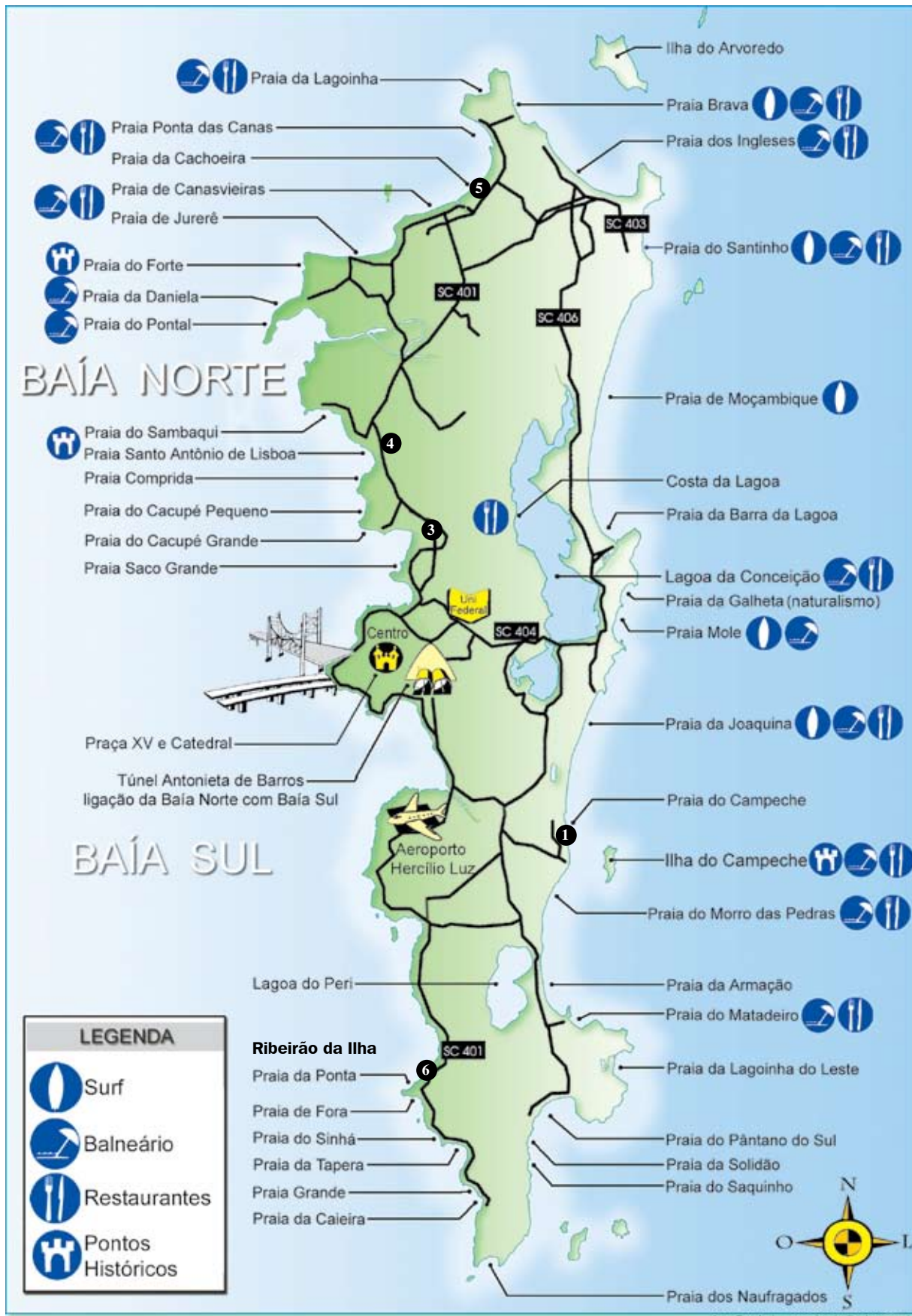
Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Carla Pessotto - **Textos:** Carla Pessotto, Daniela de La-Rocque e Gabriela Morateli - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Carla Pessotto, Urbano Salles e Leonardo Azevedo Soares - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Carla 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

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

Onde encontrar

Os 10.000 exemplares do Jornal Imagem da Ilha - edição de Verão - são distribuídos nas principais praias e hotéis de Florianópolis, com reposição semanal, estando no Open Shopping (Jurerê Internacional), Beiramar Shopping (Café Fanny - 1º piso) e Shopping Iguatemi (Bossa Café - 1º piso)



O MELHOR HISTÓRICO NO ENEM.
1º LUGAR EM FLORIANÓPOLIS NO ENEM 2012*

2011: 1º em Florianópolis e 2º lugar geral em Santa Catarina

2010: 2º lugar | 2009: 2º lugar | 2008: 2º lugar
 2007: 1º lugar | 2006: 1º lugar | 2005: 2º lugar



TEM MAIS QUE APROVAÇÃO.

www.energia.com.br [f/suaenergia](https://www.facebook.com/suaenergia)

> MAPA DO CENTRO DE FLORIANÓPOLIS



Arte: Ben Ami - marcadecaim@yahoo.com.br

Confira a localização de nossos anunciantes

Nos mapas da página 2 e 3 colocamos uma referência de nossos anunciantes com números de identificação.

MAPA PÁGINA 2

- 1) MNASS (Centro - Dunas do Leste II)
- 2) Santa Adega Vinhos Finos (Córrego Grande)
- 3) Ceres Azevedo Café & Cia - SC-401 (Saco Grande)
- 4) Restaurante Mirantes (Centro e Coporate Park - SC 401 - Sto Antônio de Lisboa)
- 5) Antonio's Restaurante (Cachoeira do Bom Jesus)
- 6) Restaurante Rancho Açoriano (Ribeirão da Ilha)

MAPA PÁGINA 3

- 7) Hippo Supermercados (Centro)
- 8) Colégio Energia (Centro)
- 9) Flamingo (Centro)
- 10) Sanduicheria da Ilha - (Centro)
- 11) Gelato Treotto - (Centro)
- 12) Direto do Campo - Av Beiramar Norte
- 13) Dona Petit (Centro)
- 14) Pizza na Pedra (Centro)
- 15) Pappatore Forneria (Coqueiros - Continente)
- 16) Koerich Imóveis (Centro)
- 17) Di Taroni Trattoria (Coqueiros - Continente)

HIPPO
DELIVERY
 SUAS COMPRAS ONDE
 VOCÊ ESTIVER



0800 48 0304
hippo.com.br

HIPPO VOCE BEM AQUI

> TRIBOS

Cada um na sua

Com a diversidade de praias em Florianópolis, há opções para todos os gostos e estilos

Gabriela Morateli

As praias de Florianópolis são atração o ano inteiro, mas principalmente durante a temporada de verão. Alguns dizem que existem 42, outros relatam mais de cem, mas o certo é que algumas são conhecidas pela características únicas que possuem e que, por isso, conquistam muitos apreciadores. Além de toda a exuberância, cada uma representa um estilo, seja pela infraestrutura que apresenta ou mesmo pelo tipo de mar que possui. Há opções para toda a família, para os esportistas ou para quem curte pegar um bronze com os amigos e apreciar a bela paisagem.

LESTE

Praia Mole

Os morros cobertos de verde que circundam a praia Mole ainda guardam resquícios de uma Florianópolis mais tranquila, sem tanta ocupação imobiliária. Assim que se chega ao local, é possível encontrar muitos estacionamentos privados. A Mole era, até alguns anos atrás, o principal point da juventude sarada da Ilha, habitués de alimentação saudável e malhação, mas aos poucos foi dividindo o título com outras praias. Por ter o mar revolto, não é própria para crianças, sendo normal a sinalização por bandeiras vermelhas ao longo da costa. Os surfistas são os que costumam se aventurar pelas ondas e os praticantes de parapente aproveitam a encosta sul como rampa de decolagem. Na hora da fome, é possível encontrar desde sanduíches e açaí até refeições completas nos bares e restaurantes ao longo da praia. O canto esquerdo é o preferido pela turma GLBTS. A partir de lá, uma trilha leva até a praia da Galheta, onde o nudismo é permitido.

Joaquina: fama internacional atrai turistas



Joaquina

A "Joaca" ganhou fama internacional com os inúmeros campeonatos de surfe realizados por lá. Frequentada por surfistas, belas garotas, praticantes de futebol e vôlei de praia, a praia é uma das que oferece melhor infraestrutura ao turista, com hotéis, bares, restaurantes, lojas e amplo estacionamento pago. É possível ainda curtir as dunas mais famosas do sul do país e praticar o original surfe na areia, o sand-board. As pranchas usadas na prática deste esporte podem ser alugadas no próprio local.

NORTE

Ingleses

Com quase cinco quilômetros de extensão, a faixa estreita de areia é banhada pelo mar aberto de temperatura agradável, ideal para toda a família. Nos dias mais agitados, as ondas não chegam a ser grandes, mas apresentam uma boa formação e os surfistas aproveitam. Mesmo sendo uma das praias preferidas pelos turistas estrangeiros, principalmente os argentinos, mantém a tradição dos colo-

nizadores açorianos. Em matéria de infraestrutura, Ingleses oferece várias opções em hospedagem e alimentação. O setor de serviços também é um ponto forte, com muitas lojas de todos os segmentos.

Canasvieiras

Com pouco mais de 2 km de comprimento, é um dos principais pólos balneários do Sul do Brasil, ponto de lazer de turistas de várias regiões do país e exterior. O mar calmo e agradável proporciona momentos de diversão para toda a família, com as possibilidades de mergulho e passeios de banana boat e escuna. Opções de compras e gastronomia é que não faltam, tem de tudo por lá. A rede hoteleira também é farta. O turista pode



Campeche: frequentada por surfistas

se hospedar em hotéis de luxo, pousadas, residenciais ou casas de aluguel. Já para quem quer gastar pouco, há albergues e camping.

Jurerê

O mar de coloração verde, com temperatura amena e ondas calmas faz de Jurerê uma praia típica da região Norte da Ilha, perfeita para um banho. São pouco mais de três quilômetros de extensão de areia fina e clara, que propicia uma caminhada agradável. Jurerê é dividido em duas partes: no canto esquerdo está o Internacional, área totalmente planejada para o conforto e qualidade de vida dos moradores e turistas que visitam o local, com beach clubs, shopping a céu aberto, bares e restaurantes requintados e amplos estacionamentos. No canto direito fica a parte conhecida como Tradicional, onde estão os moradores mais antigos do bairro.

SUL

Campeche

Situada entre a Joaquina e o Morro das Pedras, possui uma larga faixa de areia e muitas ondas, sendo muito frequentada por surfistas. O Point do Riozinho é famoso por abrigar a galera sarada e apreciadora de esportes como o kitesurf, bastante praticado por lá. Da praia pode-se avistar a Ilha do Campeche, visita obrigatória para moradores e turistas. O local, que é acessado em barcos, possui rico ecossistema e abriga representativa parcela do patrimônio arqueológico do Estado de Santa Catarina. A praia exclusiva da Ilha tem areia extremamente clara e fina e mar cristalino, criando uma paisagem paradisíaca.

DUNAS DO LESTE II

LANÇAMENTO
NO CAMPECHEAPENAS 28
UNIDADES

VENDAS:



(48) 3284-8410

www.mnass.com.br

> P R E V E N Ç Ã O

Curta a praia sem estresse

Cuidados simples evitam problemas e acidentes como queimadura e afogamento

Fotos : Arquivo

Com a chegada do verão, o Corpo de Bombeiros de Santa Catarina reforça a atenção nas praias, aumentando o contingente de guarda-vidas e de equipamentos, como jet-skis e botes infláveis. Mas para garantir segurança e tranquilidade na temporada, é preciso que os banhistas também façam a sua parte. Para curtir o verão sem estresse, preste atenção nas informações e dicas do Imagem da Ilha.



Fique sempre de olho nas crianças

Pais, fiquem atentos aos seus filhos! Com criança não dá para desviar os olhos um segundo. A dica é se revezar: enquanto a mãe lê o livro, o pai toma conta dos pequenos; quando o pai entra no mar, a mãe assume o posto. Outra dica valiosa é colocar neles uma pulseira com o nome, endereço, telefone e responsável. Isso ajuda os Bombeiros a encontrar os pais. Se a criança for maior, peça para ela ir até o posto salva-vidas caso se perca.

Cuidado com água-viva

É comum encontrar águas-vivas em algumas praias no verão. O conselho neste caso é não entrar no mar. Em caso de queimadura, saia da água imediatamente e procure um posto salva-vidas. Lave a área atingida com água do mar ou soro fisiológico. Faça compressas de gelo, que aliviam a dor e sensação de queimadura. Se a dor persistir, procure um médico.

Sol sem exageros

Para evitar queimaduras solares e insolação, procure expor-se nos horários recomendados (até às 11h e após às

16h), sempre com protetor solar. Se ficar vermelho, use um hidratante pós-sol, mas se a queimadura for grave, procure um médico imediatamente.

Beba muito líquido

Outro perigo do verão é a desidratação. Por isso, não economize nos líquidos. Mas não vale cerveja e outras bebidas alcoólicas, que acabam agravando o problema. Dê preferência à água, sucos e água de coco.

Cachorro na praia? Nem pensar

Final de tarde ensolarado, momento ideal para um passeio na praia na companhia do cachorro. Certo? Errado. Embora seja proibido levar animais, muitas pessoas desrespeitam. Desta forma os frequentadores acabam ficando expostos a doenças, como bicho geográfico. A dica

é não sentar diretamente na areia, mas sempre em cima de cangas ou toalhas. Assim, evita-se o contato direto.

Só entre em local próprio para banho

Infelizmente muitas praias são poluídas, sendo consideradas impróprias para banho. Nestes locais, o índice de coliformes fecais é acima da média segura para a saúde do homem. Fique atento às placas colocadas nas

praias. Outra dica é acessar o site da Fatma (www.fatma.sc.gov.br), que na temporada publica boletins de balneabilidade das praias de Santa Catarina.

Não dá para comer de tudo

E se você não quer passar as férias no hospital, com diarreia e intoxicação alimentar, fique atento ao que ingere na praia. Compre apenas em barracas autorizadas pela Prefeitura e evite alimentos à base de leite como o queijo coalho.

Redobre a atenção principalmente quando elas estiverem na água

O milho está liberado, mas sem margarina



DICAS DO CORPO DE BOMBEIROS DE SC

- 1 - Sempre que possível, tome banho em locais assistidos por salva-vidas.
- 2 - Respeite as bandeiras de sinalização e colabore com o trabalho dos salva-vidas.
- 3 - Reconheça suas habilidades e seus limites no mar.
- 4 - Procure não ultrapassar profundidades superiores à cintura.
- 5 - Evite tomar banho em locais com correntes, obstáculos e nas proximidades de desembocaduras de rios.
- 6 - Evite mergulhar em locais próximos a costões.
- 7 - Não fique muito tempo de costas para as ondas em costões, pois você pode ser surpreendido.
- 8 - Cuidado com as superfícies escorregadias e cortantes dos costões.
- 9 - Não pesque com anzol ou rede em áreas indicadas para banho.
- 10 - Nunca perca as crianças de vista, indicando a elas onde devem tomar banho. Lembre-se que elas são pequenas, inexperientes e geralmente fracas nadadoras.
- 11 - Não pratique esportes em áreas reservadas para o banho.

Fonte: www.cb.sc.gov.br

SALE ATÉ **50%** OFF À VISTA

Flamingo
cama - mesa - banho - presentes

Toda loja em **6X** no cartão
A partir de 26/12/13

www.lojasflamingo.com.br

FLORIANÓPOLIS: Avenida Rio Branco, 848 (48) 3222.9582

Beiramar Shopping (48) 3224.4488

Shopping Iguatemi (48) 3239.8272



> ESPORTES AQUÁTICOS

Pura refrescância

Atividades na água ajudam a manter a forma e amenizam o calor da estação

Que tal aproveitar o verão para praticar um esporte aquático? Florianópolis oferece várias opções, para todos os gostos, bolsos e níveis de coragem: surf, windsurf, kitesurf, stand up paddle, mergulho, caiaque. Escolha o seu preferido e caia na água! Além de diversão garantida, é refrescância na certa!

Surf

Para quem quer aprender a surfar ou simplesmente fazer uma aula para experimentar, o que não faltam em Florianópolis são escolas de surf. No verão, muitas escolas montam tendas nas praias, oferecendo aulas e aluguel de prancha e roupa de surf. A praia da Barra da Lagoa está entre as mais indicadas para os principiantes, pois possui mar mais adequado. Uma opção é a Josué Surf School. Mais informações: 3232-4548/9902-2656.

Mergulho

Com águas protegidas e profundidades de 3m a 8m, a Ilha do Campeche é um dos locais indicados para a prática do mergulho livre, sem o auxílio de equipamentos para respiração, em Floria-

nópolis. É possível alugar snorkel e nadadeiras na própria Ilha.

Kitesurf, windsurf e stand up paddle

Com suas águas tranquilas, a Lagoa da Conceição possui o cenário apropriado para a prática de kitesurf, windsurf e a mais nova sensação do momento no Brasil, o stand up paddle. Entre as escolas que oferecem aulas destes esportes está a Windcenter. Mais informações: 3232-2278 e www.windcenter.com.br.

Caiaque

Para quem curte andar de caiaque, a dica é a Lagoa da Conceição, onde existe o aluguel do equipamento na Avenida das Rendeiras. No Norte da Ilha a sugestão é a praia da Lagoinha, que possui mar mais tranquilo.



Fotos: Arquivo

CREMOSO, GELADO, DELICIOSO.

Loja Rio Branco
Av. Rio Branco, 622 | Loja 2 | Ed. D'Castro | Centro

Quiosque Shopping Iguatemi
Praça de Alimentação

www.treottogelato.com.br

TRETOTTO
PREMIUM
DESSERT
GELATO

> LAZER AO AR LIVRE

Em contato com a natureza

Parques, praças e calçadões de Florianópolis são um convite a prazerosos passeios

Verão combina com espaços ao ar livre. Florianópolis tem praças, calçadões e parques que valem a pena ser visitados para uma caminhada ou mesmo um tranquilo passeio. Um programa perfeito para a família e para casais.

Calçadão

A Avenida Beira-mar Norte é a mais famosa da cidade, possui ciclovias e amplas calçadas para caminhada. A apresenta maior infraestrutura para comportar um grande número de pessoas, que se exercitam ou admiram uma das mais lindas paisagens da Ilha.

Parques

Do Córrego Grande: Possui vegetação nativa, lagos, trilhas e animais, como coelhos, patos e tartarugas. Várias famílias se reúnem no local para fazer um piquenique junto à natureza. Um excelente passeio para fa-

zer com as crianças. Está localizado no bairro Córrego Grande e abre diariamente das 7h às 18h.

De Coqueiros: Localizado na parte continental da cidade, tem quadra de esporte, parquinho infantil e pista de caminhada, além de uma bela vista para o mar.

Praças

Celso Ramos: Localizada próximo do Beiramar Shopping, com vista para a Avenida Beira-mar, tem parque infantil, bancos e bastante árvores e flores.

XV de Novembro: Cartão-postal de Florianópolis, fica localizada no Centro da cidade e sua maior atração é a centenária figueira, que fica ainda mais linda iluminada à noite.





O Governo do Estado está fazendo o maior investimento da história na Grande Florianópolis.



NOVOS ACESSOS E DUPLICAÇÃO DE RODOVIAS

A duplicação da SC-403, o novo acesso ao Aeroporto e Sul da Ilha e a restauração da SC-407 são algumas das dezenas de obras que, através de um investimento de **R\$ 632 milhões**, estão sendo feitas para melhorar a infraestrutura viária da Grande Florianópolis.



100 NOVOS LEITOS PARA A REGIÃO

Nunca se investiu tanto na saúde da Grande Florianópolis: **R\$ 200 milhões** estão sendo aplicados na reforma e construção de hospitais e unidades de saúde, para ampliar o atendimento à população.



1800 NOVAS VAGAS NAS ESCOLAS

A Grande Florianópolis tem 13 municípios e 117 escolas estaduais. Deste total, 75 escolas já passaram ou estão passando por reformas ou melhorias, resultado de **R\$ 102 milhões** em investimentos.

É o Governo de Santa Catarina trabalhando e prestando contas a você.

Saiba mais sobre as obras concluídas e em andamento na Grande Florianópolis. Acesse www.pactoporsc.sc.gov.br



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

> TURISMO CULTURAL

Um pouco de história

Construções tombadas pelo patrimônio permitem conhecer as origens da cidade

Além de belezas naturais, Florianópolis tem um interessante conjunto arquitetônico antigo preservado. São prédios tombados, igrejas centenárias, fortalezas e outras construções que merecem ser visitadas. Fica o convite para reservar alguns momentos de suas férias para conhecer um pouco da história e da arquitetura da cidade.

Entre os locais que vale a pena conhecer está o Palácio Cruz e Sousa, que abriga o Museu Histórico de Santa Catarina e fica localizado na Praça XV de Novembro, bem no Centro da cidade. O Mercado Público, também na área central, é um dos espaços mais democráticos da Capital, reunindo moradores e turistas para fazer compras ou passar horas de lazer. No local pode-se encontrar



MERCADO PÚBLICO

Fotos: Leonardo Baier Araujo

desde artesanatos até pratos de gastronomia local e frutos do mar fresquinhos.

Floripa também tem vários fortes e fortalezas, entre eles o Forte de Santana, de onde é possível ver

o pôr do sol com vista para a Ponte Hercílio Luz. Tem também a Fortaleza de São José da Ponta Grossa, no Norte da Ilha, entre as praias de Jurerê Internacional e do Forte, e as fortalezas Anhatomirim e Ratones. Saiba mais acessando fortalezasmultimidia.com.br/santa_catarina.

Também vale a pena conhecer os casarios antigos dos balneários de Santo Antônio de Lisboa (Norte), seguido de um café, e do Ribeirão da Ilha (Sul), com vista para o mar saboreando petiscos de frutos do mar, em especial as ostras (confira a matéria da página G7).

Mais informações nos sites da Fundação Catarinense de Cultura (www.fcc.sc.gov.br) e Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes (www.pmf.sc.gov.br/entidades/franklincascaes).




Fotos: Divulgação



NO VERÃO,
SEMPRE CHEGA MAIS GENTE.
Economize água.



A população do litoral triplica no verão. Evite desperdícios. Use só o que você precisa. Assim todo mundo pode aproveitar melhor a temporada. Para dicas de economia, acesse www.casan.com.br

 Tome banhos rápidos.
 Feche a torneira da pia.
 Lave roupa com a máquina cheia.

 casan

 GOVERNO DE SANTA CATARINA

guia Gastronômico

OS SABORES DA ILHA

Florianópolis oferece gastronomia de encher os olhos e surpreender o paladar

• Página G4

NOVOS ESPAÇOS
A vista como diferencial

• Página G5



The Roof, lounge bar na Beira-mar

Fotos: Divulgação



*Congrio rosa
com camarão do
Rancho Açoriano:
imperdível*

GELATOS: Sorvete com inspiração italiana

• Página G3



Treotto tem oito sabores

DIRET DO CAMPO
FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS
a partir de
R\$ 1,49KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônoma
Fone: 3228-8674

> CARDÁPIO LIGHT

Sabor oriental

Leve e saudável, comida japonesa combina super bem com clima mais quente

Depois dos excessos das festas de final de ano, é hora de voltar a cuidar da alimentação. É verdade que nas férias acabamos sendo menos rígidos com ela, afinal queremos aproveitar para conhecer novos pratos e sabores. Mas é possível chegar num meio termo, equilibrando alimentos mais engordativos com outros mais leves. A comida japonesa é uma forma de alimentação saudável e menos calórica sem abrir mão do prazer de comer. E Florianópolis tem vários restaurantes orientais espalhados por toda a cidade.

Símbolo da culinária japonesa, o sushi vem se popularizando nos últimos anos no Brasil. Mas o brasileiro não se limitou a servir os tradicionais sushis. Criativo e curioso, desenvolveu novos tipos, fundindo o jeito japonês de fazer o prato com ingredientes locais. Desta mistura, nasceram os "sushis nipo-brasileiros", que vêm agradando o paladar e conquistando



Fotos: Divulgação

Sushi e sashimi são opções interessantes de cardápio para manter a forma no verão

do espaço nos buffets. Em Florianópolis, a abundância de frutos do mar é um pra-

to cheio para o sushiman, que reinventa tanto no sabor quanto na apresentação.

Essa miscigenação chega até aos restaurantes japoneses mais tradicionais da cidade, como o SushiYama, no Canto da Lagoa, comandado por Gelson Yuji Kozuki, filho de pais nascidos no Japão. Entre os tipos mais inusitados incluídos no cardápio do restaurante está o sushi de ostra.

TOQUE DE BRASILIDADE

Alguns sushis que parecem comuns nos restaurantes de comida japonesa no Brasil não existem no Japão e foram criados por americanos e brasileiros. Um exemplo é o hot Filadélfia, sushi com salmão e cream cheese, frito e servido quente.

Os sushis doces fazem sucesso e acabam virando sobremesa nos restaurantes japoneses. Tem versão com chocolate, banana, doce de leite, morango, entre outros ingredientes.



Para fazer em casa

Rápido e prático, lanche tem muita hortaliça e proteína magra

Com a chegada dos dias mais quentes do ano, nada melhor do que refeições mais leves, com ingredientes típicos do verão. Para quem quer manter a forma e a saúde, a dica é o Sanduíche de Frango com Cogumelo, lanche com muita hortaliça e proteína magra, preparada pela nutricionista e culinária Elaine de Araújo. A receita é temperada com Molho para Salada Mostarda e Mel Leve Vita, da Castelo Alimentos, com apenas 14 calorias por porção, e fonte de fibras que auxiliam no bom funcionamento do intestino e a reduzir a absorção de gordura pelo organismo.

Ingredientes

2 colheres (sopa) de Azeite de Oliva Castelo
300 g de filé de frango em cubos pequenos
2 dentes de alho amassados
Meia colher (chá) de sal
1 vidro de champignon Castelo cortado em lascas
Meia xícara (chá) de salsão picadinho
1 xícara (chá) de cenoura crua ralada

Meia xícara (chá) de Molho para Salada Castelo Mostarda e Mel
1 xícara (chá) de ricota amassada
Fatias de pão integral ou pão sírio
Folhas de alface para decorar

Modo de preparo

Aqueça o azeite, refogue o frango com alho e sal até dourar. Retire-o do fogo, deixe esfriar e desfie.

À parte, misture os cogumelos, o salsão, a cenoura e o frango reservado.

Misture o Molho para Salada Castelo Mostarda e Mel com a ricota. Espalhe a pasta formada nas fatias de pão e coloque o recheio.

Leve os sanduíches embrulhados em papel alumínio ou filme plástico à geladeira até o momento de servir.

Enfeite os sanduíches com folhas de alface.

Sanduíche de Frango com Cogumelo: apenas 14 calorias por porção



Variações: acrescente 1 xícara (chá) de maçã picada ao recheio. O sanduíche também pode ser preparado com o pão tipo Wrap.

> PARA REFRESCAR

Inspiração italiana

Sorvetes Treotto são criados sob o conceito Premium

Apreciar sorvetes e picolés já não é só em momentos de lazer para o publicitário Daniel Silva, diretor-presidente da Quadra Comunicação. Há cerca de sete meses, ele e sua equipe trabalharam incansavelmente na criação das receitas exclusivas e identidade visual diferenciada da Treotto Gelato. O mais inusitado é que mesmo sendo inspirados nos gelatos da Itália, conhecidos por sua produção artesanal, os produtos da Treotto são criados sob o conceito premium, com ingredientes selecionados.

O empresário conta que o investimento em matéria prima é o grande diferencial da marca local. "A partir de um sabor já bastante difundido, como baunilha, acrescentamos ingredientes que criaram sabores únicos a cada produto", destaca. São oito sabores de sorvetes (Choco Dream, Baunilha com Nuts, Doce de Leite, Io-

gurte Grego com Frutas do Bosque, Caffè Mocha, Morango Passione, Torta de Banana e Mousse de Limão), e quatro de picolés (Morango com Leite Condensado, Limonada Suíça, Tangerina com Leite Condensado e Trufa de Chocolate)

O lançamento dos produtos aconteceu há pouco mais de um mês, com um quiosque na praça de alimentação do Shopping Iguatemi e uma loja própria, que fica na Avenida Rio Branco, Centro da capital. (Gabriela Morateli)

HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

Quiosque Shopping Iguatemi (Avenida Madre Benvenuta, 687, Santa Mônica) – Piso L3 – segunda a sábado, das 10 às 22h; domingos e feriados, das 11 às 22h.

Loja (Avenida Rio Branco, 622, loja 2 – Edifício D'Castro, Centro) – segunda a sexta, das 9 às 20h.; sábados, das 9 às 13h.

Fotos: Divulgação



Picolés são encontrados em quatro sabores

Ó- lhó- lhó cta...

Pela oitava vez consecutiva, eleito o melhor sanduíche da cidade, não tem??




Sanduícheria da Ilha 

Muito + que sanduíches.

veja Santa Catarina 2013/2014

sanduicheriadailha.com.br

Tele-Entregas

Pediu? Chegou!



LIGUE

3028.8686

Diariamente das 18h às 24h.

Loja Beira Mar / Centro
Rua Altamiro Guimaraes 18

Coloridas e refrescantes

Sodas italianas são versáteis e podem acompanhar doces e salgados

Uma mistura de água com gás, gelo e xarope de frutas chegou de mansinho nos cardápios de cafés e restaurantes de Florianópolis e está fazendo sucesso. Comparada ao refrigerante, a soda italiana é mais refrescante, perfeita para os dias de calor, e promete agradar o paladar em todas as estações do ano. O drinque chama a atenção de longe pelo seu colorido, tornando-se uma opção irresistível.

Bastante consumida no mundo todo, principalmente na Europa e Estados Unidos, a soda italiana também conquista muitos adeptos no Brasil. Versátil, ela pode ser consumida com diversos tipos de pratos, desde pizzas, massas até sobremesas. É também uma excelente opção para substituir drinques alcoólicos. Enfim, é uma bebida para toda a família e mais saudável,

já que é feita com extratos naturais.

A barista Irudi Liciania Ventura diz que um copo de 300 ml de soda italiana tem em média de 70 a 100 calorias e, por ser à base de xarope de frutas, é isenta de sódio e gordura trans.

São diversos sabores disponíveis no mercado como limão siciliano, maçã verde, pêssego, morango framboesa e pêssego, entre outros.

ONDE ENCONTRAR

Ceres Azevedo Café & Cia - SC-401, nº 4095, no sentido Praias do Norte-Centro, no interior do Verde & Cia Garden Center, 3234-0000.

Café Dona Petit - Rua Almirante Lamego, 1436 - Centro, 3028-1510



Sodas italianas são mais saudáveis e refrescantes do que refrigerantes

> 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!

HAPPY HOUR COM CHOPES GRÁTIS

Uma das delícias de visitar Florianópolis é poder aproveitar o happy hour à beira-mar. Na **Pappatore Forneria**, que possui um dos mais belos cenários da cidade, na Praia do Meio, na Via Gastronômica de Coqueiros, há ainda outro atrativo especial: em janeiro, todos os dias, das 18h30 às 20h, ao pedir um antipasti (entrada) o cliente ganha **dois chopes grátis**. O grande destaque entre os antipasti fica por conta do Távola Italiana (foto), com frango, polenta com queijo, pão tipo italiano e molho especial.

Pappatore Forneria

Rua Desembargador Pedro Silva, 2450, Coqueiros
Fone: 3249-0990
www.pappatore.com.br/facebook.com/pappatore



PERFEITO PARA O VERÃO

O verão chegou e, com ele, o desejo de apreciar bebidas geladas. Por isso, o **Dona Petit** montou um cardápio especial de cafés e outras opções geladas que vai agradar todos os paladares. Entre as sugestões estão os smooths de frutas (morango, maracujá e abacaxi), a soda moscatel (soda italiana sem água com espumante moscatel - foto) em sabores como blueberry e maçã verde e o Ice Mochaccino, preparado com porções iguais de café, leite gelado e calda de chocolate. A casa funciona das 8h às 19h30 de segunda a sexta e até às 19h nos finais de semana.

Dona Petit Café

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



COM ÁGUA NA BOCA

Localizado no início do centro histórico do Ribeirão da Ilha, no Sul, o **Rancho Açoriano** é uma referência na gastronomia da cidade. Com fazenda marinha própria a alguns metros de seu trapiche, a casa sempre tem as ostras mais frescas da região. O molusco é servido em diferentes formas de preparado – ao bafo (foto), vinagrete, gratinada e em uma sequência com 36 ostras com diferentes sabores. Além deles, no cardápio também são oferecidos pratos inigualáveis como as moquecas de garoupa com camarão.

Rancho Açoriano

Rod. Baldissero Filomeno, 5634
Ribeirão da Ilha
Fone: 3337-0848
www.ranchoacorario.com



ESPECIALISTA EM FRUTOS DO MAR

O chef Antonio Carlos Correia assina o cardápio do **Antonio's Restaurante**, na Cachoeira do Bom Jesus. 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)** – com camarão, lula, marisco, pimentão, tomate e cebola fritos em azeite de oliva – e os Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão.

Antonio's Restaurante

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



DELÍCIAS DA TOSCANA

Em 2012 e 2013, foi eleito restaurante favorito do Continente e, no último ano, também escolhido como italiano favorito no concurso gastronômico do Imagem da Ilha. Mas a **Trattoria Di Taroni** tem mais a oferecer além da sua renomada gastronomia. Situado em frente ao Parque de Coqueiros, com a vista para a Ponte Hercílio Luz, encanta também pelo impecável atendimento. É pela típica gastronomia toscana, que o chef e um dos proprietários, Sebastião Bento da Silva, enveredou. Os detalhes na montagem do prato surpreendem, assim como também surpreende o sabor do **Risoto Siciliano (foto)**.

Trattoria Di Taroni

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



SABOR COM TRADIÇÃO

Instalada desde 1992 em um dos endereços mais famosos e chiques da cidade, a **Pizza na Pedra** se destaca pela localização privilegiada, tradição e sabores. Na pizzeria ou no delivery, a qualidade é a mesma: a pizza é entregue na pedra quente na qual é preparada – o que garante um diferencial à massa, sempre crocante. No cardápio, opções que agradam os mais exigentes paladares, como a **Pizza de Bacalhau (foto)**, uma das mais pedidas. Os pedidos podem ainda ser feitos online ou por telefone.

Pizza na Pedra

Avenida Jornalista Rubens de Arruda Ramos
(Beira-mar Norte), 2483
Fone: 3224-4404
www.pizzanapedra.com.br



> HAPPY HOUR

Foto: Arquivo

Verão pede chope

Bem gelado, ele anima e refresca os finais de tarde

Reunir os amigos para tomar aquele chope gelado acompanhado de um delicioso petisco e uma boa conversa é uma ótima pedida para a estação mais quente do ano. Ele não pode faltar no *happy hour* do verão na Ilha da Magia e cai muito bem na esticadinha da praia e no esquentar da balada.

Entre os locais mais frequentados no *happy hour* está a Sanduicheria da Ilha, do Centro e da Lagoa da Conceição, que reúne gente bonita e animada. Por lá a dupla sanduíche de mortadela Ceratti e chope faz sucesso.

Próximo ao Beiramar Shopping, a

Cervejaria Original é outro point bem badalado. O local oferece boa música e deliciosos petiscos.

Outro local descontraído da cidade é o Emporium Bocaiúva, que oferece chope, cervejas especiais nacionais e importadas, cachaças e muitos petiscos.

O Kay'skidum é o mais antigo e tradicional bar da Avenida Beira-mar Norte. São mais de 30 anos servindo crepes doces e salgados e sanduíches que fazem sucesso na cidade. Para acompanhar, o chope gelado servido na torre é uma ótima pedida. Outro bar que se destaca na avenida é o Boteco da Ilha.

A Lagoa da Conceição também reserva bares animados para um chope depois da praia. A maior concentração acontece na Avenida Afonso Delambert Neto, no Centrinho.

O fim de tarde também é especial em Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui, balneários do Norte da Ilha. Os bares ficam de frente para o mar, transformando o cenário do *happy hour* em um espetáculo à parte.

Jurerê Internacional também tem se mostrado um excelente local para reunir os amigos em um final de tarde. O destaque vai para os calçadões do Open Shopping e do Il Campanário.



Nada melhor do que um chope bem gelado para matar a sede



Ceres
Azevedo
Café & Cia

Qual destas é sua preferida?

Cheese Cake de Frutas Vermelhas, Doce de Leite, Maracujá ou Goiaba

• Rodovia - SC 401, nº 4232

• Sentido Praias - Centro • Saco Grande • Fone: 3234-0000 • Dentro do Verde & Cia Garden Center

> NOVOS ESPAÇOS

Vista privilegiada

The Roof, lounge bar, funciona no terraço do Hotel Majestic

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, recém-inaugurado, que conta com um sistema de luz e som que cria diferentes cenários durante a noite.

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 lounges, 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, com-

prar um ingresso e entrar", explica Ungaretti.

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.



SERVIÇO

The Roof - Hotel Majestic
Avenida Beira-mar Norte, Centro
Fone: 3231-8000
<http://www.majesticpalace.com.br>

> CARDÁPIO KIDS

Férias com muito sabor

Receitas práticas e deliciosas para o lanche das crianças

Fotos: Arquivo

Com as crianças mais tempo em casa nas férias é preciso usar a criatividade, não apenas para inventar brincadeiras, mas também no cardápio. O que servir para o lanche dos pequenos e seus amigos? O Imagem da Ilha propõe cinco guloseimas de rápido preparo que vão agradar em cheio: pizza, pipoca caramelada, brigadeiro de colher e bolo toalha felpuda.

A pedagoga e psicóloga Tamyllle Torquato costuma separar os ingredientes para que sua filha Natália, 6 anos, prepare a pizza que tanto gosta. É dela

que vem a receita desta edição. Sempre sob sua supervisão, o prato toma forma aos poucos e a ida ao forno é muito comemorada pela pequena cozinheira. A receita é rápida, simples e diverte as crianças. “Coloco os ingredientes na mesa e deixo que ela use a imaginação para decorar”, conta Tamyllle.

Pipoca também é bem-vinda entre as crianças, seja para assistir a algum filme ou apenas para comer enquanto brincam. Que tal incrementar a receita? A jornalista Andréa Fischer, que é apaixonada por pipoca, ensina a fazer uma receita especial com a adição de açúcar.



RECEITAS



BRIGADEIRO DE COLHER

(Por Ceres Azevedo, produtora gastronômica)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, chocolate em pó, ½ lata de creme de leite sem soro.

Modo de fazer: Leve ao fogo baixo o leite condensado misturado com o chocolate em pó. Mexa sempre até desgrudar da panela. Apague o fogo e acrescente o creme de leite sem soro. Misture bem. Deixe esfriar e sirva em copinhos de licor ou cachaça.

PIZZA DIVERTIDA

(Por Tamyllle Torquato)

Ingredientes: 1 disco de pizza, 100g de molho de tomate, 100g de queijo mussarela, 4 tomates cortados em rodelas, manjericão, azeitonas e milho a gosto

Modo de fazer: Você pode utilizar uma massa caseira já pronta e deixar que a criança crie o desenho que quiser com os ingredientes da cobertura. A sugestão é forrar a massa com o molho de tomate e cobrir com o queijo. Depois acrescentar os tomates em rodelas e pulverizar a massa com os demais ingredientes.

PIPOCA CAMELADA

(Por Andréa Fischer)

Ingredientes: ½ xícara de milho de pipoca, 4 colheres de sopa de óleo, 4 colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer: Coloque o óleo e o açúcar na pipoqueira e misture-os com uma colher até formar uma calda cor caramelo. Acrescente o milho de pipoca, tampe a panela e continue mexendo.

Desligue quando o milho parar de estourar. Espere alguns segundos e coloque em um recipiente bem alegre. Espere esfriar por cerca de dois minutos e sirva para a criançada. Se for usar uma panela comum, mexa a panela em movimentos circulares, voltando a colocá-la sobre o fogo, e assim sucessivamente, até o milho parar de estourar. Bom apetite!



BOLO TOALHA FELPUDA

(Por Danilo Bueno)

Ingredientes:

Massa: 5 ovos, 1 xícara de margarina, 2 xícaras de açúcar, 2 xícaras de trigo, 1 colher sopa de fermento químico, 5 claras em neve, leite

Cobertura: 3 xícaras de açúcar e 1 pacote de coco ralado de 100g, 1 xícara de água

Modo de fazer:

Massa: Reserve as claras dos ovos. Bata as gemas com a margarina e o açúcar até dobrar de volume e formar um creme esbranquiçado. Adicione o trigo e o leite até formar novamente um creme. Acrescente o fermento. Bata as claras em neve e adicione a massa às claras, nunca o inverso. Leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo. Mexa até engrossar a calda e despeje sobre o bolo pronto.

> COZINHA REGIONAL

Paraíso das ostras

Ribeirão da Ilha reúne famosos restaurantes especializados na iguaria

Fotos: Arquivo

Com a maior produção de ostras de Florianópolis, o Ribeirão da Ilha concentra restaurantes que servem criativos e convidativos pratos a base do molusco. A rica gastronomia deste recanto localizado no Sul da Ilha atrai milhares de turistas todos os anos. Entre os restaurantes tradicionais do Ribeirão estão Ostradamus, Porto do Contrato e Rancho Açoriano.

Entre os pratos estão a ostra in natura - crua, servida com limão -, a ostra ao bafo e a gratinada. Para quem nunca saboreou ostra ou tem certa resistência a frutos do mar mais exóticos, o ideal é começar pela gratinada, pois o queijo encobre um pouco o sabor forte e marcante do molusco. Esta, por sinal, está entre as mais vendidas no Ostradamus, que em determinadas épocas do ano

chega a ser o carro-chefe do restaurante: na temporada, por exemplo, são consumidas mais de 1,4 mil dúzias/semana.

CASARIOS HISTÓRICOS

Além das ostras, o Ribeirão reserva outra feliz surpresa aos visitantes: reúne um dos mais antigos e preservados conjuntos arquitetônicos estilo colonial português da cidade. Um lugar fascinante que com certeza vai ficar gravado na memória das suas férias.

COMO CHEGAR NO RIBEIRÃO?

Saindo do Centro de Florianópolis, siga em direção ao Sul da Ilha, passando pelos túneis e em seguida pela Via Expressa Sul. Depois é só seguir as placas que levam às praias do Sul e ao Ribeirão da Ilha. São cerca de 36 km do Centro.



A gratinada é uma das preferidas do público



Comprar Vinho requer um atendimento diferenciado

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



Nossos Parceiros:



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

> PIT STOP

Depois da praia bate uma fome...

Que tal parar num local especial para recarregar as energias?

Foto: Divulgação

Caminhada, frescobol, banho de mar. Praia dá uma fome! Com o corpo em movimento, acabamos gastando muita energia. Mesmo levando uns lanches, é preciso fazer uma refeição mais reforçada na volta para casa. Cozinhar? Nem pensar. O cansaço pede uma comida especial. Por isso, o Imagem da Ilha sugere alguns locais para fazer aquela parada estratégica no caminho.

VOLTANDO DO NORTE

- **Ceres Azevedo Café & Cia:** O Café serve deliciosos pratos salgados para o almoço, das 12h às 18h30. São eles: Bacalhau Espiritual, Crepe de salmão e Salada Toscana, além das maravilhosas bruschettas de diversos sabores, dentre elas, as mais pedidas são a de Carne Loka e de Presunto de Parma. Todas as opções vêm acompanhadas de uma salada de folhas e frutas. E para beber, sodas italianas, sucos integrais, chás gelados, cervejas, espumantes e taças de vinho branco. De sobremesa, deliciosas tortas e doces assinados pela produtora gastronômica Ceres Azevedo, fica à dica para os deliciosos Cheesecakes. O café fica localiza-

do na SC-401, rodovia que liga a cidade ao Norte da Ilha, nº 4095, no sentido Praias do Norte-Centro, no interior do Verde & Cia Garden Center. Mais informações: 3234-0000 / 8800-7124 ou www.facebook.com/ceresazevedo.

VOLTANDO DO SUL

- **Uai di Minas:** No almoço a opção é o buffet a quilo ou livre com comidinhas mineiras, servido durante a semana das 11h às 15h e final de semana até às 16h. O local fecha às quartas-feiras. No jantar também há opções de refeições à la carte. Para quem preferir fazer um lanche, tem salgados e doces, entre eles pastéis assados, o famoso pão de queijo mineiro e os bolos de fubá e de cenoura. O espaço fica localizado no Rio Tavares, na Rodovia Dr. Antônio Luiz Moura Gonzaga, 1167, entre o Campeche e o Canto da Lagoa. Mais informações: 3334-0094.

VOLTANDO DO LESTE

- **Café Cultura:** Localizado no Centrinho da Lagoa, oferece além de lanches, opções de pratos salgados.



O Ceres Azevedo Café & Cia tem cardápio gourmet, que inclui saborosos crepes



VISITE OS
2 APARTAMENTOS
DECORADOS
E SE APAIXONE
POR UM NOVO
CONCEITO
DE VIVER E MORAR.



2 E 3 SUÍTES
COM 7.000 M²
DE ÁREA
DE LAZER



NAVAL CLUBE
RESIDENCIAL



PLANTÃO
48 3244 0720

RUA ORLANDO ODÍLIO
KOERICH, 201

PARQUE
COSTA
AZUL

FLORIANÓPOLIS

NOVO ESTREITO
Pense novo, viva melhor.

VISITE A
NOVA PRAÇA
DO NAVAL.

Gralha
IMÓVEIS

CRECI: 3233-J

Supervisão Imóveis

CRECI: 0916-J

W|K
IMÓVEIS

CRECI: 2227-J

Koerich
IMÓVEIS

www.koerichimoveis.com.br

KOERICH INCORPORAÇÃO E PARTICIPAÇÃO LTDA. Registro Incorporação - Matrícula nº 41297 - 3º Ofício de Registro de Imóveis da Capital. 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. - Apartamentos a partir de R\$ 404.000,00 - valor referente ao apartamento 604, torre III.