

JORNAL
images
Edição especial
Verão DA ILHA

FLORIPA 40 GRAUS

O que há de melhor na estação mais quente do ano

Foto: Hermann Byon

*Praia da Lagoinha,
no Norte da Ilha: um
dos paraísos para
se refrescar do calor
intenso*

guia
Gastronômico

ONDE COMER BEM

Os lugares mais
badalados da cidade

• Página G3

Foto: Divulgação



Foto: Urbano Salles

VALE A PENA

Mirante oferece vista
privilegiada da ponte

• Página 7



> 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

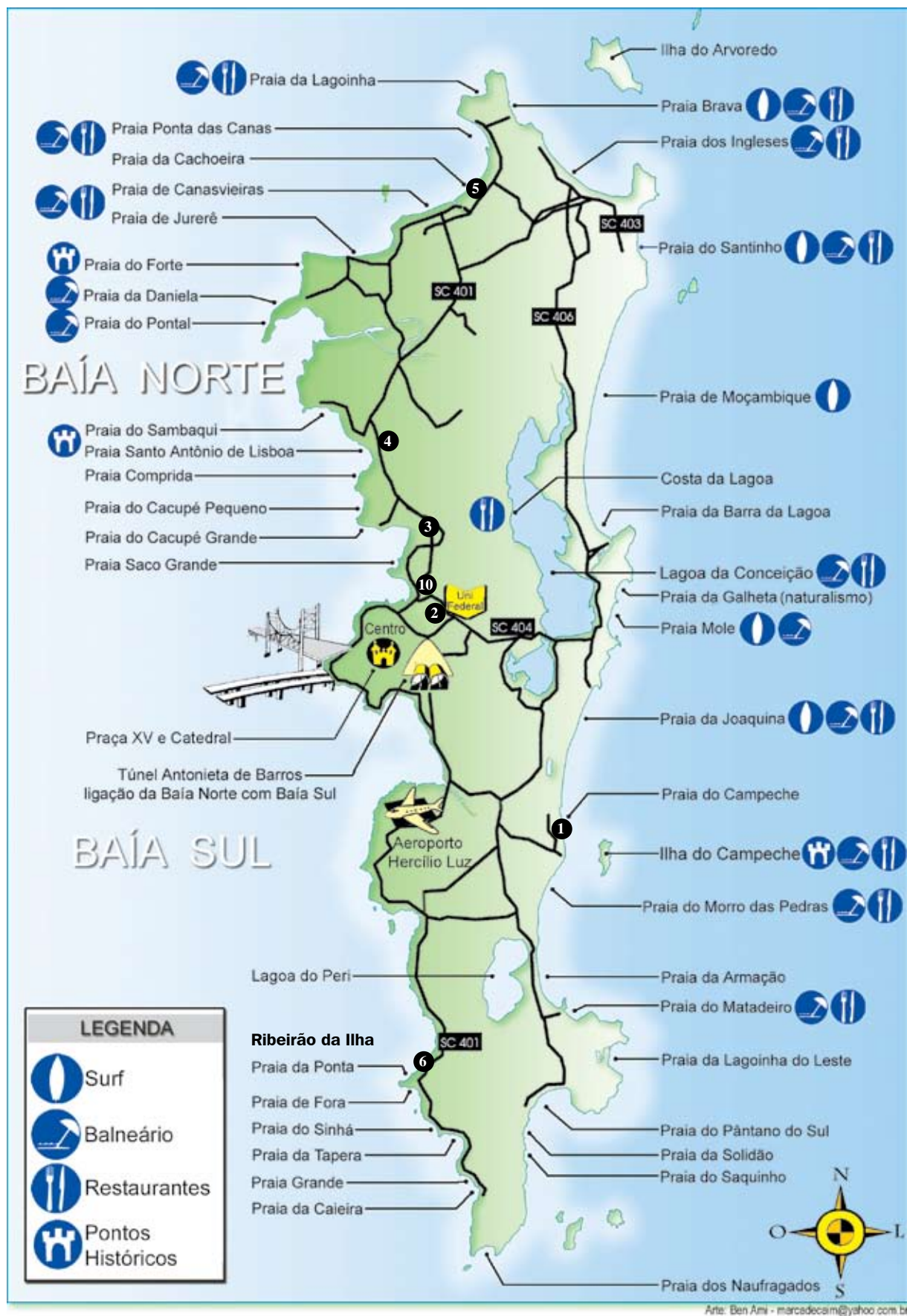
Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Carla Pessotto - **Textos:** Carla Pessotto, Daniela de La-Rocque e Gabriela Morateli - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Carla Pessotto, Urbano Salles e Leonardo Azevedo Soares - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Carla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



NEOVOX

TEM
BERÇÁRIO, MATERNAL
E INFANTIL



Sistema de Ensino
Energia

TEM MAIS QUE APROVAÇÃO.

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

> MAPA DO CENTRO DE FLORIANÓPOLIS



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) Centro Educacional Menino Jesus(Centro)
- 10) Sierra (Centro e SC 401)
- 11) Direto do Campo - Av Beiramar Norte
- 12) Dona Petit (Centro)
- 13) Pizza na Pedra (Centro)
- 14) Pappatore Forneria (Coqueiros - Continente)
- 15) Di Taroni Trattoria (Coqueiros - Continente)

**HIPPO
DELIVERY**
SUAS COMPRAS ONDE
VOCÊ ESTIVER

0800 48 0304
hippo.com.br
HIPPO VOCE
bem
AQUI

Dicas para um verão saudável

Alimentação adequada ajuda a evitar transtornos

O verão exige cuidados específicos para a garantia de dias sem grandes transtornos. Segundo Mauro Scharf, endocrinologista e diretor do Lâmina Medicina Diagnóstica, durante a estação os dias são mais longos, as temperaturas se elevam e várias mudanças acontecem no meio ambiente.

“Para se adaptar a essa nova situação, as pessoas sofrem um aumento da transpiração para conseguir manter a temperatura corporal e, também, devido à maior exposição ao sol. Isso leva à perda de água e sais que, se não repostos adequadamente, pode causar a desidratação”, diz.

A primeira dica do especialista é a ingestão de alimentos em pequenas quantidades e várias vezes ao dia. No café da manhã e também no lanche da tarde re-



Crianças precisam de cuidado extra durante os dias mais quentes

comenda-se a ingestão de frutas e sucos naturais. No almoço e no jantar, carnes grelhadas e vegetais. As saladas cruas são excelentes opções e devem, preferen-

cialmente, ser temperadas com azeite, vinagre e limão. Importante lembrar que a maionese pode ser perigosa nessa época do ano, pois tem ovos crus, foco de con-

taminação de bactérias.

O cuidado com o preparo e a conservação dos alimentos, principalmente os vegetais e as carnes, também são ainda mais importantes no verão devido ao calor. Segundo Scharf, é importante que sejam mantidos refrigerados e bem acondicionados em recipientes próprios, pois o calor pode acelerar a degradação e favorecer a proliferação de bactérias e fungos. Para a lavagem adequada de frutas, legumes e verduras, usar água tratada ou fervida.

Para ajudar a manter a pele saudável, é recomendável a ingestão de alimentos ricos em vitamina C, que têm propriedades antioxidantes. Eles estão principalmente presentes em frutas cítricas (acerola, kiwi, laranja, limão, maracujá e morango) e vegetais verde-escuros (agrião, brócolis, couve, espinafre, rúcula).

TUDO MUDA, MAS SÓ A EDUCAÇÃO TRANSFORMA.

meninojesus.com.br
48. 3251.1900

▶ MATRÍCULAS ABERTAS
▶ DO BERÇÁRIO AO FUNDAMENTAL
▶ CENTRO E SANTA MÔNICA

CEM Centro Educacional MENINO JESUS

Filtro solar e água, a dupla da estação

Fator mínimo de proteção 30 e 1,5 litro do líquido por dia são essenciais

Usar filtro solar é básico para se proteger do sol e do envelhecimento da pele, mas é importante ter informação sobre essa temporada de calor: como se expor adequadamente ao sol, o que usar e os cuidados com o corpo.

Segundo a orientação da dermatologista Daniela Landim, o ideal é dez dias antes da exposição ao sol tomar um pré-betacaroteno por via oral, que pode ser mantido durante e pós-período de exposição. Comer cenoura e mamão também são opções bem interessantes.

Quando for para praia, piscina ou até mesmo caminhar no dia a dia, é imperativo usar filtro solar de fator 30 para cima. “Usar chapéu e óculos escuros complementam os cuidados, mas

o filtro ajudará a evitar raios nocivos e a pele vai – aos poucos – escurecendo. Bronzear não é queimar a pele. Bronzear é como dieta, tem de ser aos poucos”, explica ela.

Hidratar a pele é sempre importante, no pós-sol mais ainda. Tomar água, banhos para tirar o sal do mar ou a química da piscina são ações simples para quem quer manter a pele saudável e o bronzeado por mais tempo.

A dermatologista aconselha ainda tomar o mínimo de 1,5 litro de água por dia para hidratação celular e manutenção da temperatura corporal ainda recomenda: “Não deixe de se divertir com amigos e família, mas cuide da saúde da pele e previna câncer de pele – aplique todos os dias filtro solar”.



> BELEZAS NATURAIS

Um pedaço do paraíso

Ilha do Campeche oferece águas cristalinas que lembram o mar do Caribe

De frente para a praia do Campeche está a Ilha do Campeche, um paraíso que lembra as praias caribenhas. As rochas com inscrições rupestres, as trilhas na Mata Atlântica e o mergulho com cilindro ou snorkel em trilhas aquáticas estão entre as atrações da Ilha, além, é claro, de um refrescante banho de mar. O praticante pode alugar os equipamentos de mergulho no local. Outra atração é o passeio de barco que dá a volta à ilha.

Mais informações: www.facebook.com/IlhaDoCampeche.

COMO CHEGAR**Saída da Barra da Lagoa**

* **Onde embarcar:** em frente à ponte pênsil da Barra da Lagoa. A Scuna

Aquarium tem capacidade para 80 pessoas

* **Quando:** todos os dias, saída às 10h e retorno às 17h

* **Quanto:** R\$ 70,00 (por pessoa)

* **Contato:** 3232-4019/3232-3354

Saída da Praia da Armação

* **Onde embarcar:** no trapiche da Praia da Armação, no Sul da Ilha. Embarcações credenciadas de pescadores

* **Quando:** Das 9h às 14h

* **Quanto:** R\$ 60,00 (por pessoa)

* **Contato:** 8481-9930 (Associação de Pescadores Artesanais da Armação)

Saída da Praia do Campeche

* **Onde embarcar:** Praia do Campeche – cerca de 100 metros à direita da entrada principal da praia. Barco inflá-

vel da Associação dos Barqueiros de Transporte do Campeche (ABTC)

* **Quando:** todos os dias em que o mar estiver calmo. Saídas das 9h às 15h30. Ligar para fazer reservas e obter informações sobre as condições de navegação.

* **Quanto:** R\$ 80,00 (por pessoa)

* **Contato:** 3338-3160



Mergulho e passeio de barco são algumas das atrações do lugar

Fotos: Arquivo

A la Minuta ou Virado à Paulista? No almoço você escolhe.

Sandwicheria da Ilha

CERATTI DESDE 1977

de segundas a sábados, e feriados, das 11h às 14h.

loja Beira Mar / Centro
Rua Altamiro Guimarães 18

Muito + que sanduíches.

Tele-Entregas

Pediu? Chegou!

LIGUE 3028.8686

Diariamente das 18h às 24h.
sanduicheriadailha.com.br

veja Santa Catarina

O MELHOR SANDUÍCHE 2006/2012

Caminhada que vale a pena



Matadeiro: ondas medianas a fortes e mar gelado

Praia do Matadeiro, no Sul da Ilha, tem acesso somente por trilha

Para quem quer fugir das praias mais conhecidas, o Matadeiro é a opção ideal. Inacessível para carros e motos – só é possível chegar a pé, por uma trilha curta pelo morro –, tem como um dos principais diferenciais o ambiente tranquilo, diferente daqueles dos points consagrados.

Um rio, que pode ser atravessado a pé ou por uma ponte, separa o Matadeiro da Praia da Armação, no Sul da Ilha. No final da praia, que tem cerca de 800 metros de extensão, há uma trilha que dá acesso para a Lagoinha do Leste, um dos refúgios que só se chega caminhando ou em embarcações.

Com ondas de medianas a fortes, com

muito repuxo e água fria, é lugar escolhido por surfistas. Mas famílias também frequentam a praia, muitas delas em busca do local ideal para realizar um churrasquinho sossegado. Para aqueles que preferem, há restaurantes que oferecem culinária regional, sem muita pretensão, mas com qualidade.

O nome Matadeiro remete ao início da colonização da Ilha de Santa Catarina, quando os pescadores utilizaram o local para limpar as baleias que eram caçadas, prática hoje extinta.

Como chegar: de carro ou de ônibus, saindo do Centro rumo ao Sul da Ilha até a Praia da Armação. A partir daí o acesso é a pé, pelo rio ou pela trilha.

> PERIGO À VISTA

Há espaços para todos

Embarcações e banhistas devem respeitar as regras de segurança no mar

No verão, o movimento de embarcações no litoral catarinense aumenta consideravelmente. E isso exige diversos cuidados que devem ser tomados tanto por quem pilota um barco ou moto aquática quanto pelos banhistas, que muitas vezes ficam à mercê do perigo de serem atingidos por algum desses equipamentos.

Em janeiro, por exemplo, pelo menos três acidentes chamaram a atenção em relação às regras de segurança. Em um deles, o desfecho foi fatal, com a morte do bombeiro Tharllys Jonny Lourenço, atropelado em Bombinhas ao tentar desligar uma lancha desgovernada. Houve ainda uma colisão entre uma moto aquática e uma embarcação de madeira na Lagoa da Conceição, e uma embarcação afundou em Jurerê Internacional. Nesses dois últimos, não houve feridos.

A Capitania dos Portos e Corpo de



Fotos: Arquivo

Desrespeito:
embarcações que navegam a menos de 200 metros da faixa de areia colocam em risco a vida de banhistas

Bombeiros de Santa Catarina dão dicas de como se prevenir de acidentes no mar.

PARA UMA NAVEGAÇÃO SEGURA

- Seja habilitado para navegar. A obtenção da licença confirma a qualificação para conduzir embarcações.
- Antes de ir para o mar, é fundamen-

tal consultar as condições de tempo e mar.

- Use colete salva-vidas regulamentado pela Marinha.
- Qualquer embarcação a motor precisa navegar a 200 metros da faixa de areia. Para retornar à areia, o equipamento deve estar em baixa velocidade.
- Não conduza uma embarcação se in-

gerir bebidas alcoólicas.

- Instale na sua embarcação os equipamentos de segurança necessários, abasteça a mesma com combustível suficiente e só navegue na área para a qual a mesma foi qualificada.

Banhista seguro

- Respeite a sinalização. Em algumas praias existem bóias que indicam o local de trânsito de embarcações. Em Florianópolis são poucas. Se não houver esta sinalização, procure não se distanciar muito da faixa de areia, pois as embarcações podem navegar a partir de 200 metros da praia. Desta forma, você estará seguro.

- Fique atento ao deslocamento dos barcos e outros equipamentos na entrada e saída do mar. Mantenha distância.

- Cuidado ao saltar na água com a embarcação em movimento. A hélice dos barcos é uma das principais causadoras de acidentes.

30 MEGA PELO PREÇO DE 10

R\$ 59,90 MÊS

+ WI-FI GRÁTIS

NET COMBO
O MUNDO É DOS NETS

ASSINE JÁ:
4004-8844
NET.COM.BR

Oferta válida até 28/2/2014 para novas assinaturas do NET Combo HD com o NET Virtua 30 Mega, a partir do pacote NET Mais HD. Velocidade nominal máxima sujeita a variações. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluído no valor do pacote. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/30mega.

> AGENDA DE VERÃO

SHOWS

Som pesado

Referência brasileira nos gêneros hardcore, punk e trash, a banda Ratos de Porão irá apresentar os principais hits de mais três décadas de carreira em show no dia 11 de fevereiro. Nesse período, foram 15 álbuns lançados, sempre com o vocalista João Gordo à frente do grupo. Entre as músicas, Beber Até Morrer, Pedofilia Santa, Descanse em Paz, Exército de Zumbis e Crise Gera. No John Bull Pub, na avenida das Rendeiras, 1046, Lagoa da Conceição. Informações: (48) 3232-8535 ou em www.rockproducoes.com.br.

Memória do rock nacional

Já o RPM (foto), que também surgiu na década de 1980, mas com som



que mesclava música eletrônica ao pop rock e letras engajadas, faz show no dia 15 de fevereiro. Paulo Ricardo (vocal e baixo), Luiz Schiavon (teclados), Fernando Deluqui (Guitarra) e Paulo P.A. Pagni (bateria) vão lembrar o sucessos como Olhar 43, A Cruz e a Espada, Alvorada Voraz, Rádio Pirata, Louras Geladas e London, London. No P12, em Jurerê Internacional. Informações: (48) 3284-8156.

DIVERSÃO

Para a criançada

Vôlei mastro, surfe mola, arco e flecha kids, entre outras atividades, fazem parte das atividades do evento de verão do Continente Park Shopping. A praça de eventos se transforma em um parque de aventuras para a garotada de férias. Todas as ações são orientadas por monitores que permitem a participação dos pais ou acompanhantes das crianças, desde que sejam maiores de 18 anos. Para crianças de 2 a 12 anos, até 9 de março, das 12h às 20h. Na Rodovia BR 101, Km 211, São José.

Informações: (48) 3717-5031.

EXPOSIÇÃO

Fotografias em destaque

Duas exposições fotográficas podem ser conferidas no Museu de Arte

de Santa Catarina (Masc) até 23 de março. São elas: Fotografia(s) Contemporânea Brasileira: Imagens, Vestígios e Ruídos e Fotografias de Paulo Greuel na Coleção Chateaubriand. A primeira tem a participação de 44 fotógrafos, entre convidados e obras do acervo do Masc, como Filipe Berndt, que assina a imagem Paisagem com pessoas. Já no vão central do Masc estão 13 das 26 fotografias de Paulo Greuel que integram a Coleção Chateaubriand do Museu de Arte Moderna (MAM), no Rio de Janeiro. No Centro Integrado de Cultura (CIC), na avenida Governador Irineu Bornhausen, 5600, Agrônômica. Visitaçãõ de terça-feira a sábado, das 10h às 20h30m; domingos e feriados, das 10h às 19h30. Gratuito. Informações: (48) 3953-2319.

> C A R T Ã O P O S T A L

Visão privilegiada

Revitalizado, mirante é estratégico para admirar a Ponte Hercílio Luz

Admirar de perto a beleza da Ponte Hercílio Luz é um programa imperdível para quem vem a Florianópolis. A melhor dica é visitar o mirante localizado na cabeceira insular.

O acesso é pela Avenida Beira-mar Norte (entrando à esquerda em frente ao Terminal Rita Maria pela Rua Padre Roma), Rua Felipe Schmidt ou Avenida Rio Branco, contornando o Parque da Luz - maior parque urbano do Centro - no final do trajeto.

Além de desfrutar da paisagem emblemática, o turista encontra um belo monumento que homenageia o ex-governador cujo nome batiza a ponte. Hercílio Luz iniciou sua construção em 1922, mas não pôde ver o sonho realizado porque morreu dois anos antes de da obra ser concluída.

Entre a inauguração da Hercílio Luz, em 1926, até 1975, quando foi aberta a segunda ligação Ilha-Continente (Ponte Colombo Salles), o trecho da via onde está o mirante (Alameda Adolfo Konder) foi a principal porta de entrada da cidade.

O clima hoje é tranquilo porque não há trânsito pesado: a ponte está fechada por completo desde julho de 1991, por medida de segurança.

Atualmente, a estrutura de aço pesando 5 mil toneladas está sendo restaurada. A promessa do governo estadual é concluir o trabalho em dezembro deste ano.

O mirante é perfeito para tirar fotos junto ao famoso cartão-postal. Por causa da posição geográfica da ponte, em dias ensolarados, o ideal é aproveitar a luz da manhã.

A região do mirante foi revitalizada pela Koerich Imóveis, construtora de Florianópolis que desenvolve um bem-sucedido projeto de adoção de praças e espaços públicos.

A intervenção incluiu a reforma dos



Fotos: Urbano Salles

Ponto de visitação turística passou recentemente por um completo processo de revitalização

bancos de época, recuperação do monumento central, pinturas no guarda-corpo e pergolado, novas calçadas de basalto, nova iluminação, além de uma câmara de vigilância monitorada 24 horas pela polícia e sinalização para garantir melhor segurança ao local.

Pensou em comprar um souvenir ou uma garrafa de água? Desista, porque não há bares ou ambulantes no local. O Museu da Ponte, citado em muitos guias, está desativado.

Se você chegar de carro, fique atento às placas exigindo pisca alerta ligado ou indicando o tempo máximo em que é permitido ficar estacionado (30 ou 60 minutos, dependendo do trecho).

OUTRAS PAISAGENS

Outro local com visão privilegiada da Ponte Hercílio Luz é a Avenida Beira-mar do Estreito, na parte continental da cidade. Para chegar, é fácil: ao final da Ponte Colombo Salles, vire à direita. Todo domingo a avenida é fechada para o trânsito e vira um grande calçadão para esporte e lazer.

A paisagem a partir da cabeceira continental da ponte também é encantadora, mas o lugar não oferece qualquer estrutura para receber o turista.

Também é possível admirar e fotografar calmamente a ponte passando pelo calçada da Avenida Beira-mar Norte junto ao mar. Para fazer isso com segurança, uma boa opção é deixar o carro no bolsão de estacionamento do trapiche municipal e ir caminhando. Jamais arrisque sua vida atravessando a avenida fora dos faixas.



Localizado bem perto do mirante, o Parque da Luz é um oásis de tranquilidade na região central de Florianópolis

SIERRA *off*
verão 2014

De 01 janeiro
a 16 março
de 2014

Centro: Rua Visconde de Ouro Preto, 431 - Fone: (48) 3024-1266

Rodovia SC 401: Sentido Praias do Norte - Fone: (48) 3234.4686

www.sierra.com.br

> M O D A

A caminho do mar

Biquínis exploram a sensualidade na medida certa

O poetinha Vinícius de Moraes soube muito bem cantar essa coisa mais linda, mais cheia de graça que é a mulher brasileira a caminho do mar. E agora provavelmente ficaria mais encantado com as modelagens que valorizam ainda mais corpo.

Os modelos tradicionais, de cortininha na parte de cima e lacinhos nas laterais, em baixo, não saem de moda nunca. Mas existem inovações que têm tudo para pegar, mesmo que não deixem o corpo tão à mostra assim - como tempos atrás. Já dá para notar nas vitrines os modelos inspirados nas hot pants - calcinhas grandes, até a cintura -, que podem custar a pegar. Entretanto, são bem interessantes e várias marcas apostam alto na modelagem.

Outra evidência são os tops tomara-que-caia. Além de detalhes em pedrarias, estampas em contrastes quentes e composições avulsas (a parte de cima diferente da parte de baixo). Quem gosta de modelos mais ousados não precisa se preocupar. Apesar de a moda apontar para uma roupa de praia mais elegante e bem composta, os modelos minúsculos não saem de moda, não.



Tomara-que-caia, composto com a calcinha de biquíni mais adorada pelas brasileiras, com os lacinhos nas laterais



As pedrarias também vão à praia, valorizando ainda mais os modelos



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

guia Gastronômico

O MELHOR DA COZINHA REGIONAL

Florianópolis oferece sabores que surpreendem

ESPAÇO SURPREENDENTE
Charme na praia

• Página G7



Simple on the Beach, em Jurerê Internacional

Fotos: Divulgação

*Moqueca
do Rancho
Açoriano: um
dos pratos
típicos da
cidade*



**DIRET
DO CAMPO**

FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS

a partir de
R\$ 1,49KG

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

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

ceresazevedo@gmail.com (48) 3209-8439 - 9162-8041



O lado bom do verão

Acho que estamos vivendo um dos verões mais secos e quentes dos últimos anos.

Mesmo com a brisa gostosa, característica da nossa Ilha, alguns dias e até mesmo noites têm sido muito, muito quentes.

E com este calorão todo, nosso corpo pede sombra e água fresca, chapéu, filtro solar, roupas e comidinhas leves.

Procure dar preferência aos sucos de frutas, chás gelados e água, muita água.

Na hora das refeições uma

boa opção são as saladas com folhas, frutas e legumes frescos. Sopas geladas, carnes e frutos do mar grelhados e sanduíches naturais também fazem parte de um cardápio saudável para esta estação. Evite as frituras e tudo o que tiver muita gordura. Os pratos com alimentos crus são uma boa pedida, desde que você conheça a procedência e tenha certeza que estão frescos.

Fazer as refeições ao ar livre, à sombra, em ambientes naturais é uma delícia. Sempre que possível aproveite esta opção, sua alma e sua mente agradecem.

Gazpacho

INGREDIENTES

5 tomates maduros
1 pimentão verde ou amarelo
1 pepino sem casca
2 dentes de alho
1 cebola pequena
4 colheres de sopa de azeite de oliva
3 colheres de sopa de vinagre
1 pão francês
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta do reino
Água gelada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, acrescentando a água aos poucos. Deve ficar com uma consistência de purê. Sirva gelada com salsão picado e pequenos crêtons.



E para refrescar um pouco seus dias, aí fica a receita de uma sopa fria, de origem espanhola, a base de tomate, pepino, pimentão e pão

dormido. Simples e divina. Experimentem!

Um ótimo mês a todos e viva o verão!



> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adegas Vinhos Finos

E-mail: eduardo@santaadega.com.brSite: <http://www.vinho365.com.br>

Fone: 3234-1296



Vinho branco, ideal para os dias quentes

Quanto mais converso com alguns amigos e conhecidos que gostam de vinho, mais me deparo com um rumo parecido sendo seguido por eles, o caminho dos vinhos leves, frescos, elegantes e gastronômicos. Esse gosto é muito parecido com o meu. Não que eu não deguste e tenha guardado alguns vinhos potentes e alcoólicos, mas, no geral, até mesmo pela gastronomia que costumo seguir e pelo clima local, prefiro os vinhos leves. Dentro desse estilo e gosto e também através das viagens e estudos, conheci muitos vinhos brancos diferentes e saborosos.

Apesar da predominância de vinhos brancos parecidos no nosso mercado, consegui achar ótimos exemplares, principalmente em países como Portugal, Brasil, África do Sul, Itália e França.

Falo nisso, pois no Brasil, ao contrário do resto do mundo, o consumo de vinhos brancos (com exceção do espumante) ainda é ínfimo se comparado aos tintos. É comum eu oferecer um vinho branco e escutar que "é tudo igual", "não tem gosto" e até mesmo que "é menos vinho". Essas opiniões podem ser de gosto pessoal, o que seria justo, mas na maioria das vezes percebo o desconhecimento e



certo preconceito contra as centenas de opções deliciosas de brancos que temos no mercado, ainda mais num local como o litoral catarinense de verão quente e opções de frutos do mar e peixes em cada esquina.

Sou um entusiasta dos bons brancos. Aliás, acho que é um estilo no qual se encontram inúmeras opções de ótima relação preço/prazer: temos deliciosos vinhos verdes de Portugal, ótimos nacionais, sejam Chardonnays da Serra Gaúcha ou Sauvignon Blanc do Planalto Catarinense, e também bons exemplares

da África do Sul e Itália, o último com um vinho que geralmente acerto quando indico: um Vernaccia di San Gimignano da Toscana.

Para os que preferem os clássicos temos Chablis na França, Riesling na Alemanha e a nova sensação do Sauvignon Blanc Neo Zelandês, sempre com muita personalidade e muito saborosos, inclusive alguns com potencial de guarda muito interessante. Nada melhor que um bom vinho branco refrescante para o calor do verão, as opções são variadas e o melhor é provar para encontrar o seu preferido.

> 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!

SABOR EM DESTAQUE

A Ilha de Santa Catarina tem um dos mais lindos pôr do sol. Para apreciar ainda mais esse horário do final do dia, o **Rancho Açoriano**, uma das mais tradicionais casas do Sul do Ilha, tem uma proposta imperdível: acompanhar o visual com uma caipirinha feita com cachaça artesanal e porções generosas de camarão e ostras. Para completar, como prato principal, a sugestão é o **Camarão na Moranga (foto)**, prato que acompanha salada e arroz.

Rancho Açoriano

Rod. Baldissero Filomeno, 5634

Ribeirão da Ilha

Fone: 3337-0848

www.ranchoacorario.com

DELÍCIAS DA TOSCANA

Reconhecida pela renomada gastronomia – já foi eleito duas vezes o restaurante favorito do Continente e uma como italiano favorito, no concurso gastronômico do Imagem da Ilha –, a **Trattoria Di Taroni** tem muito mais a oferecer. Situada em frente ao Parque de Coqueiros, com a vista para a Ponte Hercílio Luz, encanta também pelo impecável atendimento. Um dos diferenciais é a típica gastronomia toscana, apresentada pelo chef e um dos proprietários, Sebastião Bento da Silva. Os detalhes na montagem dos pratos surpreendem, assim com também surpreende a preparação de iguarias como o **Risoto Siciliano (foto)**.

Trattoria Di Taroni

Av. Eng. Max de Souza, 730 – Coqueiros

Fone: 3249-2040

www.ditaronitrattoria.com.br

TRADIÇÃO NA ILHA

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles o **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas – e Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia.

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214

Cachoeira do Bom Jesus

Fone: 3284-5736

www.antoniosrestaurante.com.br

NA MEDIDA DO VERÃO

No verão, realizamos mais atividades físicas ao ar livre e, assim, gastamos bastante energia. Mas a estação também pede alimentos especiais, mais leves e, mesmo assim, nutritivos. Pensando nisso, o **Dona Petit Café** oferece três combos na medida certa: todos eles com salada mista e chá verde gelado ou refrigerante. O que muda é o prato quente, que pode ser **nhoque ao sugo (foto)** – por R\$ 17,90 – risoto integral de frango com legumes (também R\$ 17,90) ou ainda lasanha leve de peito de peru (R\$ 18,90). A casa funciona das 8h às 19h30 de segunda a sexta e sábado das 13h até às 19h.

Dona Petit Café

Rua Almirante Lamego, 1436 – Centro

Fone: 3028-1510

www.donapetit.com

PARA TODOS OS GOSTOS

Pizza sempre é uma boa pedida. E fica melhor ainda se ainda combinar os sabores da estação. Na **Pizza na Pedra Beiramar**, uma das mais pedidas é a **Pizza de Camarão (foto)**, que traz generosa porção do fruto do mar. Mas há ainda um cardápio repleto de opções para todos os gostos – daqueles que preferem alternativas vegetarianas aos que não abrem mão da carne. E todo o cardápio vai até os clientes, por meio do delivery, um dos mais eficientes da cidade. Tudo isso com a tradição e expertise de mais de 30 anos.

Pizza na Pedra Beiramar

Avenida Jornalista Rubens de Arruda Ramos

(Beira-mar Norte), 2483

Fone: 3224-4404

www.pizzanapedra.com.br

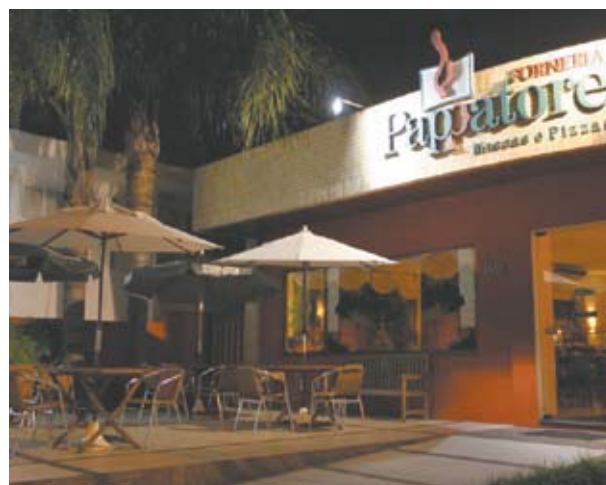
PROMOÇÃO CHECK IN

A **Pappatore Forneria**, que possui um dos mais belos cenários da cidade, na Via Gastronômica de Coqueiros, está com uma nova promoção. É o Check In Pappatore, que dá um chope ou refrigerante grátis. Para participar é simples: curta a página no Facebook e, ao chegar seu prato, faça check in com uma foto dele. Ao final, mostre o seu check in no caixa para validar a promoção, que é oferecida de segunda a quarta-feira e limitada a uma pessoa por mesa.

Pappatore Forneria

Rua Desembargador Pedro Silva, 2450, Coqueiros

Fone: 3249-0990

www.pappatore.com.br/facebook.com/pappatore

*Este é o cenário de um dos
mais belos espetáculos da cidade.
A gente tinha que caprichar no palco.*



REVITALIZAÇÃO DA PRAÇA HERCÍLIO LUZ.

UM NOVO ESPAÇO PARA VOCÊ VIVER UM DOS MAIS BELOS CARTÕES-POSTAIS DA CIDADE.



ANTES



DEPOIS



DÊ BOAS-VINDAS A MAIS UM AMBIENTE REVITALIZADO PELO PROJETO BOA PRAÇA KOERICH IMÓVEIS: PRAÇA HERCÍLIO LUZ. VENHA VER COMO FICOU O MIRANTE, COM NOVA ILUMINAÇÃO, NOVAS CALÇADAS, E APROVEITE PARA VIVER UM ESPAÇO REPLETO DE HISTÓRIA, CERCADO DE BELEZA POR TODOS OS LADOS.

> SEGURANÇA ALIMENTAR

Fuja das tentações

Nutricionista tira dúvidas sobre alimentação na praia

O Imagem da Ilha conversou com a nutricionista Gismari Bertonecello sobre alimentação e verão, em especial aquela feita na praia. Seguindo as recomendações dela, você estará mais protegido de intoxicações alimentares.

Quais os alimentos mais indicados para levar?

Frutas não cítricas, para não manchar a pele, como pêsego e maçã, já lavadas, castanhas e frutas secas, barra de cereal, sanduíches simples sem molho e biscoitos com menos gordura.

Como acondicioná-los?

Em papel filme, papel manteiga ou alumínio se for consumir em até 2h. Se não, embalagens com gelo são mais indicadas. Frutas, barras de cereal e frutas secas não precisam de gelo.

Quais alimentos evitar levar?

Frituras (por serem indigestos), iogurtes e sanduíches com molho são facilmente contaminados, pois são ricos em proteínas e não se mantêm em alta temperatura.

E dos vendidos na praia, quais é possível comprar sem medo?

Milho, água, água de côco e picolé de frutas de marca conhecida.

Quais não consumir?

Queijo coalho, camarão frito, sanduíches com molho, salada de frutas (pelo excesso de manipulação e má conservação).

Quais os riscos do consumo desses alimentos?

Intoxicação alimentar, diarreia, doenças, etc.

Por que o risco de contaminação aumenta no verão?

Em temperatura ambiente, as bactérias normais dos alimentos ou da má manipulação multiplicam-se muito rapidamente, fazendo com que nosso sistema digestivo não seja capaz de eliminá-las. Os alimentos que contêm proteína são os mais perigosos.

Quais os cuidados em relação aos buffets de comida a quilo?

Comer logo no início do buffet; Quanto mais tempo expostos os alimentos, maior o risco de contaminação. Observar a higiene do buffet, local e funcionários, não comer alimentos com ovos crus (inclusive sobremesas), carnes mal passadas e beber bastante água nos intervalos para o organismo eliminar possíveis contaminantes provenientes da alimentação.

Por que crianças e idosos são mais vulneráveis a apresentar problemas de saúde no verão?

Estão com a imunidade em formação ou mais debilitada, são mais propensos a desidratação e intoxicações alimentares.

Água de coco está entre os itens que podem ser consumidos sem problemas



Villas do Campeche

ENTREGA
JULHO 2015

FRENTE PARA
ILHA DO CAMPECHE

(48) 3284-8410

INFORMAÇÕES E VENDAS:



www.mnass.com.br



Na medida do verão

Salada a base de camarão e peras é leve e nutritiva

Fotos: Arquivo



Facilidade de preparo é outro atributo do prato

Comer salada no verão é quase imperativo. Afinal, a estação pede alimentos nutritivos, porém mais leves, que facilitem a digestão. Mas às vezes é difícil variar os ingredientes, tornando o prato atrativo. A nutricionista e culinária Cinthya Maggi, da USA Pears, ajuda a resolver o problema. Confira a receita!

SALADA DE CAMARÃO E PERAS**INGREDIENTES**

250g de camarões médios limpos
1 colher (chá) de gengibre ralado
2 colheres (sopa) de sakê
1 colher (sopa) de azeite
2 USA Pears em fatias
2 colheres (sopa) de uvas passadas sem sementes
2 colheres (sopa) de maionese
1 potinho de iogurte
1 alface americana

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o gengibre, o sakê e o sal. Deixe tomar gosto por 15 minutos. Aqueça o azeite e grelhe os camarões até ficarem rosados. Deixe esfriar e misture com o restante dos ingredientes. Salpique a salsa e coloque em uma saladeira. Corte a alface em tirinhas e enfeite a salada de camarão. Sirva.

Rendimento: 4 porções

Valor Calórico: 220 kcal a porção

> ESPAÇO SURPREENDENTE

Charme contemporâneo

Simple on the Beach oferece sofisticação no ambiente e na gastronomia

O Simple on the Beach, localizado na Praia de Jurerê Internacional, tem sido um dos points mais procurados nesta temporada por aqueles que buscam conforto, boa gastronomia e atendimento diferenciado.

O local conta com um ambiente contemporâneo, assinado pela arquiteta Taty Iriê, que combina texturas de madeira, pedras, e estampas unidas a um paisagismo interno transformando o restaurante em um ambiente de aconchego e sofisticação.

O Simple funciona de quarta-feira a segunda-feira para almoço e jantar e durante a temporada de verão conta com serviço de praia com mesas e espreguiçadeiras dispostas em um deck de frente para o mar. Na areia, o serviço é feito pelos beach boys com petiscos e bebidas.

A cozinha contemporânea privilegia produtos da estação e matérias primas locais, o que garante frescor a cada prato. O cardápio conta com aperitivos e entradas especiais, pratos principais (massas, risotos, peixes, frutos do mar, carnes e aves), sobremesas e pratos infantis.

A assinatura é do **chef Rafael Campagnolo**, que já passou por cozinhas renomadas como Marriot Orlando, D.O.M. de Alex Atala e Café Riso, além de ter passado uma temporada na Itália aprimorando sua técnica.

Ele criou receitas exclusivas para o Simple. Uma delas é a Zuppa de Marisco, que valoriza o produto típico da Ilha, o marisco, com tomates cenoura e temperos frescos. Acompanha cesta de pães.

O restaurante conta ainda com uma carta de vinhos e espumantes elaborada



Decoração combina texturas de madeira, pedras e estampas unidas ao paisagismo



Zuppa de Marisco:
ingredientes regionais em pratos elaborados

cuidadosamente em parceria com a Decanter, uma das maiores e mais destacadas importadoras do Brasil. A seleção é reformulada periodicamente e prioriza rótulos exclusivos, escolhidos de acordo com o cardápio.

A música ambiente completa o cenário e é assinada pela consultora musical Lenara Leal.



SERVIÇO

Simple on the Beach

Avenida dos Salmões, 1232, Jurerê Internacional
Fone: (48) 3369-6461
www.restaurantesimple.com.br



Venha apreciar bons momentos com os melhores vinhos e espumantes na Santa Adega

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



O Governo de Santa Catarina acaba de inaugurar mais uma grande obra na região da Grande Florianópolis.

Em pleno coração do Estreito agora existe um hospital completo, que atende pelo SUS, feito para cuidar da sua saúde 24 horas por dia, seja qual for a sua necessidade. Conte sempre com o **novo Hospital Florianópolis**. O Governo do Estado faz, a vida das pessoas melhora.

590
profissionais
da saúde

Pronto-
atendimento
24 horas

UTI e
centro
cirúrgico
totalmente equipados

10
tipos de exames
e especialidades
médicas

100%
SUS



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

Secretaria de Estado da Saúde

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