

JORNAL  
**image3**  
DA ILHA

# SILÊNCIO, POR FAVOR!

*Quem não obedecer à lei que dispõe sobre ruídos urbanos na cidade está sujeito à multa*

• Página 3

Foto: Divulgação

*guia*  
**Gastronômico**

RELIGIÃO

Tradição da  
Semana Santa

• Páginas G3

Foto: Mariana Boro/Divulgação



*Peixes e frutos do mar são os preferidos na data*

*Reclamações dos moradores por menos barulho são constantes na Floram*

> A G E N D A

ARTES PLÁSTICAS

## Nova leitura da linguagem

Até 17 de abril é possível conferir a exposição "Palavras compartilhadas", de Rosana Ricalde. A artista apresenta momentos relacionais entre a escrita e três motivos: imagem, paisagem e construção textual. Reunidos sob as séries intituladas Contrapoemas, Auto-retratos, Provérbios, O tempo muda tudo (foto), Mar Egeu/Mar Vermelho e os Manifestos, são 21 trabalhos, com inspiração em textos de livros. Ao apropriar-se de textos teóricos ou poéticos, Rosa mostra uma nova leitura da linguagem, remetendo o espectador ao poder da palavra ao longo dos tempos, assim seus trabalhos evocam geografias, histórias e filosofias. Visitação de segunda a sexta, das 12 às 19h. Na Fundação Cultural Badesc, na Rua Visconde de Ouro Preto, 216, Centro. Gratuito. Informações em [www.fundacaoculturalbadesc.com](http://www.fundacaoculturalbadesc.com).



DANÇA

## A vez do sapateado

O 4º Floripa Tap está agendado para os dias 24 a 27 de abril, com apresentações de artistas nacionais e internacionais e também aulas. Alguns destaques são Lane Alexander, fundador do Chicago Human Rhythm Project, maior festival de sapateado mundo, com passagens por grandes eventos em Nova Iorque, Londres, Washington e Beijing; Derick Grant (foto), que já se apresentou nos palcos da Broadway, Los Angeles, e Star Dixon, uma das principais dançarinas originais da renomada companhia de sapateado MADD Rhythms. Entre os brasileiros, figuram nomes como Marina Coura, que já passou por festivais como DC Tap Festival, The LA Tap Fest e o grande Chicago Human Rythm Project, e Bia Mattar, reconhecida nacional e internacionalmente. Informações em [www.garagemdanca.com.br/eventos](http://www.garagemdanca.com.br/eventos).

> CARTA AO LEITOR

Na edição desta quinzena, começamos com uma matéria de significativo conteúdo para a sociedade catarinense: a entrevista exclusiva com Octávio Lebarbanchon, Presidente eleito da ADVB/SC (Associação dos Dirigentes de Vendas do Brasil – seccional Santa Catarina).



Nela, ele fala sobre a importância da qualificação de mão-de-obra no Estado.

E, isso, em um momento tão triste como o que vivemos na semana passada, quando a Universidade Federal de Santa Catarina, berço do saber e qualificação no Estado, foi "pisoteada" por todos.

Agentes da lei em uma diligência no mínimo inusitada, para não dizer alopurada. Estudantes, que deveriam valorizar o ensino qualificado e gratuito – estudando –, optaram por fumar maconha no campus. E por último, professores com atitudes no mínimo desastrosas, para também não dizer alopradas.

O que precisamos é consciência do que somos e para onde vamos. Faltou liderança e conhecimento à reitoria na Federal. Faltou discernimento aos agentes federais, e, por último, faltou bom senso aos estudantes e à professora, que perdeu a referência de seu papel.

O que se pode aproveitar do episódio foi a postura digna dos alunos do Centro Técnico e Científico, que na busca de um entendimento e finalização do conflito, entenderam que o país precisa de todos e principalmente de qualificação, e esta está na Universidade Federal de Santa Catarina, mas para alunos que estudem e retribuam o ensino gratuito que estão recebendo.

Fora do desabafo, o Caderno de Gastronomia vem com dicas de peixes para se comprar para a Semana Santa, e tem também os chefs cujos estabelecimentos foram eleitos favoritos em 2013, no Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos. A colunista gastronômica Ceres Azevedo conta um pouco de sua viagem pela Borgonha, na Páscoa de 2013, e o sommelier Eduardo Machado Araújo, em sua coluna, aborda a expansão dos vinhos portugueses no mercado brasileiro.

No Auto Imagem, o carro dos sonhos de muitos: o Mercedes Classe C. Também fizemos um test drive no Classe A 200. Deixou um friozinho na barriga, tal a potência e segurança. Foi um desfile único na SC 401.

Boa leitura.

*Hermann Byron*

MÚSICA

## Novo disco de D2

Marcelo D2 (foto) volta a Florianópolis para apresentar seu novo show "Nada Pode me Parar", no dia 18 de abril. O disco, sexto da carreira solo do artista, foi lançado no final de março. No espetáculo, ele apresenta as músicas do seu mais recente disco e também sucessos que o consagraram como "Na Veia", "Eu Tenho o Poder", "Está Chegando a Hora", "Desabafo" e "Mantenha o Respeito". No Devassa On Stage. Informações em [www.devassaonstage.com.br](http://www.devassaonstage.com.br).



SAÚDE

## A importância da audição

Entre os dias 13 e 16 de abril ocorre o 29º Encontro Internacional de Audiologia. Em discussão, temas como o diagnóstico, avaliação e reabilitação auditiva e a relação entre o ruído e a audição. Em um mundo cada vez mais barulhento, aumenta a incidência de problemas crônicos de audição. Pesquisas apontam que mais de 30% de pessoas acima de 65 anos apresentam algum grau de perda auditiva, o que pode ser resultado de questões hereditárias, trauma, exposição ao ruído ou uso de medicamentos. A promoção é da Academia Brasileira de Audiologia. No Costão do Santinho. Informações em [www.audiologiabrasil.org.br](http://www.audiologiabrasil.org.br).

CORREÇÃO

Ao contrário do que foi publicado, a autoria da foto de capa da 321 é de Gabriela Moratelli.

TELEFONES ÚTEIS

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

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta, Parque São Jorge, Santa Mônica e Lagoa da Conceição (Condomínio Saulo Ramos).

**TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes**

**Direção geral:** Hermann Byron Neto - **Edição:** Carla Pessoto e Gabriela Morateli - **Textos:** Carla Pessoto, Gabriela Morateli, Elida Hack Ruivo e Daniela de La-Rocque - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Carla Pessoto, Urbano Salles e Leonardo Azevedo Soares - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Carla Pessotto - MTb 21692/SP  
**Tel. comercial:** (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 9162 8040 - e-mail: [hb@imagemdailha.com.br](mailto: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](mailto:redacao@imagemdailha.com.br).**

**CONFIRA OUTROS EVENTOS NO BLOG DO JORNAL ([WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG](http://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)

## &gt; ENTREVISTA

# “Temos que melhorar muito para competir”

*Presidente eleito da ADVB/SC afirma que Estado tem grandes vantagens, mas precisa se vender melhor*

Hermann Byron

Com uma bem-sucedida carreira de executivo, Octavio René Lebarbenchon Neto acaba de assumir a presidência da Associação dos Dirigentes de Vendas do Brasil (ADVB/SC). Nesta entrevista concedida com exclusividade ao Imagem da Ilha, ele fala dos planos à frente da entidade e também no mercado de negócios catarinense.

Graduado em Administração de Empresas, é pós-graduado em Administração Bancária e tem mestrado em Administração Pública pelo Instituto Nacional de Administración Pública, de Madrid (Inap), na Espanha, e é doutorando em Administração.

Membro do Conselho da Júnior Achievement SC, é ainda professor titular da Udesc/Esag e presidente do Conselho de Administração da ADM – Advanced Design in Management S.A. Ex-diretor Comercial e de Marketing da Unimed e ex-secretário de Administração do Estado de Santa Catarina, atualmente é superintendente comercial do Grupo Almeida Júnior, de shopping centers.

**Imagem da Ilha - O senhor passou por uma mudança significativa há três meses, saindo de uma empresa que trabalhava no segmento de serviços para uma de varejo. E agora assume a presidência da ADVB/SC, que é um novo desafio. Como você está se sentindo no meio desse ciclone?**

**Octavio René Lebarbenchon Neto** – Na verdade, isso já era planejado. No caso da ADVB, há mais de um ano, quando veio a proposta para que eu pudesse ser um dos nomes a assumir a entidade. Analisei muito e conversando com amigos e com o próprio presidente Juarez Beltrão, chegamos ao consenso de que era preciso ter um nome que reunisse várias outras forças políticas e econômicas da cidade. Muita gente disse ‘saisse da Unimed e virasse presidente?’ Isso não aconteceu de uma hora para outra, houve planejamento. E a minha saída da Unimed também estava planejada para ocorrer mais ao final do ano e foi antecipada em função de mudanças na companhia. E eu achei interessante, então, sair. Fizemos um acordo positivo para ambas as partes. Minha intenção era ficar uns 60 dias atuando como consultor, mas recebi quatro propostas muito boas e quando veio essa do varejo eu aceitei – eu já tive confeitaria, então tenho experiência na área e sempre gostei, porque o princípio de tudo é a negociação e o atendimento. E um grande executivo tem de estar pre-



**Lebarbenchon: entidade vai atuar na captação de investimentos para Santa Catarina**

e idade para tal, mas fui convidado para esse novo desafio, estou apaixonado por ele, é uma coisa diferente, mas o objetivo é o mesmo, eu tenho que vender. Eu gosto de vender, de negociar, estou no meu mundo.

parado para os grandes desafios do mercado, independente da companhia. No meu caso, o negócio é locar lojas em shoppings. Agora, temos cinco shoppings no Estado, somos líderes de mercado, com mais de 56% de share e, com o lançamento do Shopping Criciúma, nós vamos a 60%. É um projeto ousado, tem vários outros negócios vindo junto. Estou muito feliz, é um ambiente muito bacana, com muita pressão de resultados – quem trabalha na área comercial sabe que o que vale é negócio. Busquei no novo desafio sair um pouco do marketing – eu comecei no marketing, depois fui para a área comercial.

**Você falou uma coisa que eu não sabia, da confeitaria. Fale um pouco da sua vida regressa.**

Vou dividir em dois polos. Eu trabalhei 16 anos na área financeira – no Banco Real e na Caixa Econômica. Antes da Caixa Econômica atuei no ramo imobiliário, também sempre mantive uma empresa de consultoria nas áreas de varejo e serviço. Nesse intervalo abri minha confeitaria, a Torten House, que era na Travessa Harmonia, negócio com o meu pai, que durou três anos, foi um sucesso, muito bacana. Mas eu tive de retomar as atividades no banco e foi impossível conciliar, porque a atividade era fora de Florianópolis – em Brasília e em São Paulo. Acabei tendo uma função pública, como secretário de Administração no governo de Esperidião Amin, depois fui assessor de projetos especiais na gestão da Angela Amin na Prefeitura. Depois disso passei em um processo seletivo para ser executivo da Unimed e lá fiquei quase dez anos. Após, queria me dedicar mais a consultoria, porque já tenho experiência

**Uma das principais metas da nova gestão da ADVB é atrair investimentos nacionais e estrangeiros para Santa Catarina. Uma diretoria está sendo criada especialmente para isso. Como ela funcionará? Além de incentivos fiscais, o que o Estado tem a oferecer de melhor para estes possíveis investidores?**

Com o Estado, temos vários projetos junto à Seitec. Um deles é o Top Turismo, prêmio criado por decreto governamental do Luiz Henrique da Silveira, realizado em Penha, no Beto Carrero. É uma parceria oficial com o governo, que estamos incrementando. Já realizamos há três anos e vamos fazer novamente em 2014. Essa diretoria de negócios já está funcionando na avenida Rebouças, em São Paulo, e o diretor é o Gualtiero Schlichting. O objetivo é mostrar Santa Catarina para o mercado brasileiro através de São Paulo, que é a capital econômica do país. Vamos realizar o primeiro evento possivelmente no final de abril, começo de maio, quando apresentaremos Santa Catarina para grandes investidores, bancos, fundos internacionais e nacionais. O Brasil se apresenta de um jeito e queremos apresentar Santa Catarina focado no mundo do marketing: temos de mostrar que temos empresas que vendem e vendem muito bem, mostrar porque é bom para que bancos virem para cá – porque vão realizar bons negócios. Santa Catarina é um estado que é diferente de todos – não tem uma grande metrópole e, sim, cidades líderes regionais – e temos de destacar esse modelo, que quem vem de fora não percebe, que nosso estado tem ‘braços’ para todos os lados. Isso faz Santa Catarina um Estado com um equilíbrio econômico fantástico, com um PIB que

está se aproximando muito aos do Paraná e Rio Grande do Sul, o que demonstra um caráter catarinense de empreendedorismo. E aí a ADVB/SC entendeu que essa diretoria tem de mostrar Santa Catarina para o Brasil, trazendo negócios e investimentos para cá.

**Como o senhor avalia a capacidade de Santa Catarina de gerar bons vendedores-negociadores? De que forma a ADVB pode colaborar neste processo?**

Nós entendemos que, no marketing específico, nós até temos uma formação boa, mas no marketing de vendas, nessa união dos dois – capacidade de promover, criar estratégias para vender e vender – eu acho que podemos crescer muito. Nós somos empreendedores, mas temos de formar muitas pessoas aqui, porque não é possível ser apenas um empreendedor natural, tem de ter uma equipe. A ADVB, percebendo essa vocação dela, fez uma parceria muito grande com a Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM), que criou uma pós-graduação, que ocorre em três cidades – Joinville, Chapecó e Florianópolis e que queremos expandir. Também temos um projeto muito bacana com a Unisul Virtual, com a possibilidade de levar a todo estado, através do ensino a distância, o conteúdo do marketing de vendas. Temos de formar mais vendedores.

**O senhor já declarou que o setor de serviços precisa melhorar bastante em SC. O que está faltando e o que pode ser feito?**

O setor precisa, urgente, aprender com quem já vem fazendo melhor, que é a indústria e o varejo. Precisa entregar, não pode simplesmente participar do processo econômico como coadjuvante, já que o serviço é, no mundo moderno, fonte de riqueza, inclusive, em alguns locais, a principal fonte de riqueza, caso de Nova Iorque. Florianópolis é uma cidade de varejo e de serviços também – nos hotéis, bares, de atendimento ao consumidor – e o setor que mais precisa evoluir em qualidade em entrega é o serviço. E isso passa a ser uma grande oportunidade de negócios. Nós temos feito cursos de negociação muito bons e também na área de atendimento. Temos um diretor, o Roberto Zago, que vem da área de atendimento e está focado em promover essa área especificamente com a diretoria de Capacitação, para criar uma estratégia visando ajudar a melhorar o básico – atender bem é o mínimo. São Paulo é um exemplo e queremos formar pessoas aqui com esse viés.



# Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

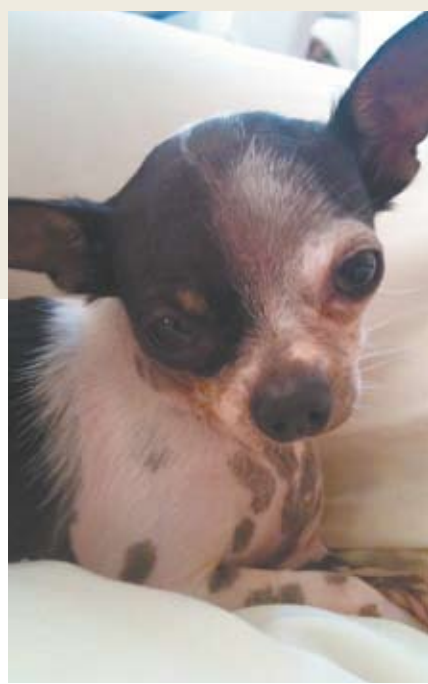
Foto: Divulgação/ Foto: Stock.xchng

## Impunidade

A pena para quem pratica a farra do boi é de três meses a um ano de detenção, sendo aumentada em um terço nos casos de morte do animal. Alguém aponte para a coluna algum condenado até hoje. Assim é a impunidade. Em 2014, já foram registradas 12 ocorrências em Florianópolis e três em Governador Celso Ramos.

## Poder

A presidente Dilma não tomou conhecimento do técnico catarinense Vinicius Lummertz para o Ministério do Turismo. Preferiu, por interesses político-fisiológicos bem maiores, um homônimo, Vinicius Nobre Lages, indicado pelo senador Renan Calheiros. Trata-se de um obscuro gerente de Assessoria Internacional do Sebrae. Pobre turismo nacional.



## Vitoria dos animais

A Câmara Municipal de Florianópolis aprovou a criação do Conselho de Proteção Animal, derubando o veto do prefeito César Souza Jr. Os vereadores se sensibilizaram e agiram em sintonia com a vontade da sociedade civil, atestada por 22 mil assinaturas em uma petição virtual coordenada pela ONG Olhar Animal.

## Mundo indígena

O deputado Valdir Colatto (PMDB-SC), integrante da comissão especial para demarcação de terras indígenas, tem consigo um estudo oficial apontando que as áreas indígenas ocupam atualmente 13% do território brasileiro e a Funai pretende criar mais 611 reservas. Isso deixará 25% do território nacional para os índios. Em SC, vinte e seis áreas estão em processo de estudo e ocupação.

## Pagar para estudar

A falta de mão de obra profissional é tal que um convênio entre o Instituto Euvaldo Lodi (IEL), o Senai/SC, entidades da FIESC e empresas da região sul de SC oferece 50 vagas para qualificação em operador de processos produtivos. O diferencial é que, durante o curso, os estudantes receberão bolsa de R\$ 750 e cumprirão estágio de 180 horas em indústrias da região. As aulas serão na unidade do Senai em Tubarão.

## Outra conta

Raimundo Colombo que prepare seu caixa: a Justiça estadual confirmou decisão



Vista para praia do Campeche  
Morar com área de lazer completa  
e com segurança à beira mar.



VENDAS:  
MNASS  
CONSELTORIA IMOBILIAR

**(48) 3284-8410**  
[www.mnass.com.br](http://www.mnass.com.br)

## Utilidade

De extrema utilidade – principalmente porque as crianças têm mais facilidade para memorizar – a lei 16.347, sancionada pelo governador Raimundo Colombo. Ela determina a afixação de informações de telefones de utilidade pública em locais públicos e salas de aula das redes pública e privada no Estado de SC.

## FGTS à mão

Uma decisão da justiça de SC foi restabelecida no âmbito federal e o trabalhador pode usar o saldo do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) para pagar a pensão alimentícia. O entendimento foi firmado pela Turma Nacional de Uniformização dos Juizados Especiais Federais (TNU), vinculada ao Conselho da Justiça Federal (CJF).

## Concorrência predatória

A bancada catarinense no Congresso Nacional já foi alertada pela senadora Ana Amélia (PP-RS), sobre os imensos prejuízos para todos os portos de SC, Paraná e Rio Grande do Sul se o BNDES investir US\$ 1 bilhão em um porto de águas profundas no Uruguai. Tudo indica, segundo ela, que o terminal fará concorrência predatória com os brasileiros.

## Jeitinho

Ao assinar convênios de R\$ 3,3 milhões para os municípios catarinenses que sediarão eventos esportivos durante todo este ano, o governador Raimundo Colombo, muito engenhosamente, deu um nó na Lei Eleitoral.

## Concorrência desleal

A seccional de SC da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH) assina embaixo decisão da direção nacional que vai levar ao Congresso Nacional e às instâncias superiores do governo, questionamento sobre a legalidade do chamado “modelo de hospedagem compartilhada”, cada vez mais popularizado no Brasil, que é a prática de alugar partes da casa para hóspedes, com o sistema cama e café, mas pagando impostos.

## Palavra suprema

Tudo o que o senador Luiz Henrique diz é ouvido atentamente no PMDB estadual, onde seus conselhos e ordens são seguidos resolutamente, sem contestação. Diante das insistentes declarações do presidente interino da Assembleia Legislativa, deputado Joares Ponticelli, de que quer ser candidato a senador, LHS não tem respondido com um “não” rotundo, mas insinuado que para ele “pode sobrar” um consolo: a vaga de suplente de senador.

## Desperdício

O governador Raimundo Colombo assinou convênios de R\$ 3,3 milhões para os municípios catarinenses que sediarão eventos esportivos em 2014. É a primeira vez que todos os municípios que terão competições ao longo do ano tiveram as verbas do Governo do Estado antecipadas. O valor dá uma ideia do desperdício que foi o mesmo governo estadual ter dado R\$ 1,4 milhão para a “brincadeira” de kart do piloto Felipe Massa e seus amiguinhos riquinhos e famosos, em janeiro, no Beto Carrero World.

de 1º grau que obriga o Estado a contratar professores intérpretes de libras em todos os anos do ensino fundamental, para atender às necessidades de crianças e adolescentes surdos. A medida está prevista no Estatuto da Criança e do Adolescente.

## Inversão

A mídia nacional ainda não se deu conta de um fato: Amazonas, Mato Grosso e Distrito Federal, sem clubes nas principais divisões do futebol brasileiro, competem entre si para ver quem terá seus novos estádios para a Copa virarem elefantes brancos. E SC, com três clubes na elite do futebol brasileiro, ficou fora da Copa.

## Injustiça

Há gestões na Assembleia Legislativa para tentar esclarecer o escandaloso caso do agricultor Marcos Winter, de Matos Costa, que por causa de uma dívida de R\$ 1.837 no Banco do Brasil, perdeu a propriedade rural da qual dependia para viver. É o mesmo Banco do Brasil onde foi funcionário o concordiense Henrique Pizzolato, que roubou dezenas de milhões e fugiu para a Itália, onde foi preso. Mas antes “investiu” o que roubou em imóveis de luxo na Europa.

&gt; COTIDIANO

# Por uma cidade menos barulhenta

*Multas podem ser aplicadas caso o som ultrapasse o permitido em lei*

Gabriela Morateli

Certos barulhos são inevitáveis em grandes cidades, mas outros podem ser evitados caso ultrapassem os limites. É esse o propósito da lei municipal 003/99, que dispõe sobre ruídos urbanos e proteção do bem estar e sossego de Florianópolis. O órgão responsável pela fiscalização é a Fundação Municipal do Meio Ambiente (Floram).

De acordo com Adriana Teixeira Ventura, chefe de Departamento de Controle de Emissões Sonoras da Floram, os maiores responsáveis pelas reclamações recebidas pelo órgão são as casas noturnas e os cultos religiosos, do Centro e Norte da Ilha. Em 2013, foram mais de 250 reclamações. A Fundação fornece aos moradores um formulário que fica à disposição em seu protocolo e também no Pró-Cidadão. Nele devem ser colocados o nome completo, endereço e telefone para contato.

A partir dessa solicitação, os fiscais vão até a casa do reclamante para fazer a medição do barulho nos horários em que eles ocorrem com maior intensidade. Se for constatado que os ruídos estão acima da média, no próximo dia útil os fiscais vão ao estabelecimento e fazem a autuação. Não havendo a adequação à normas, é aplicada a multa ou o fechamento do local. "O processo às vezes é longo, pois é preciso ir mais de uma vez à residência para fazer a verificação e nem sempre a denúncia é realmente comprovada, pois as pessoas acham que esses locais devem ser isentos de qualquer barulho externo, o que não é verdade", afirma.

Segundo Adriana, a maior parte da cidade, por ser área de zoneamento misto - onde há residências e estabelecimentos comerciais -, o limite é de 50 decibéis. Além de não ultrapassar esse número, os locais que utilizam sonorização devem apresentar certidão de tratamento



acústico, que é emitida pela Floram, e define itens como tipo de atividade exercida, equipamentos sonoros utilizados e horário do funcionamento do estabelecimento; e um projeto acústico completo do local.

## CONDÔMINOS DEVEM SER CONCILIADORES

Quando o problema está dentro do condomínio e o barulho é provocado pelos vizinhos do andar de cima ou no salão de festas, Adriana orienta que o morador converse antes com o síndico e consulte o que está descrito no regimento interno do prédio. Caso não aconteça a conciliação, o morador incomodado faz a reclamação à Floram e o condomínio será autuado, sob pena de ser multado posteriormente.

## CASAS NOTURNAS NA MIRA

Depois que a lei antifumo foi inserida

na capital, em 2010, muitas casas noturnas criaram espaços externos destinados aos fumantes, com mesas e cadeiras, o que em muitos casos é um problema para a vizinhança, ainda mais durante a madrugada. "As pessoas vão para esses espaços e conversam alto, gritam, incomodando os vizinhos", ressalta Adriana. O procedimento de autuação é o mesmo que nos outros casos.

O bolsão onde está localizado o bar Koxixos, na Avenida Beira Mar Norte, era fonte constante de reclamações, devido ao som alto que vinha dos veículos estacionados no local durante o dia, principalmente nos finais de semana, e também na madrugada. Nesse caso, a Floram montou uma operação juntamente com a Polícia Militar e o Ministério Público e criou uma maneira de coibir a presença dos baderneiros: utilizando placas de proibido estacionar em determinados horários.

**Operação determinou horários de estacionamento a fim de coibir a ação dos barulhentos em frente ao Koxixos**

## O QUE DIZ A LEI Nº 003/99

- **Artigo 14:** a pessoa física ou jurídica que infringir qualquer dispositivo desta lei fica sujeita à notificação por escrito, multa simples ou diária, embargo da obra, interdição parcial ou total do estabelecimento ou atividades, cassação imediata do alvará de licenciamento do estabelecimento, perda ou restrição de incentivos e benefícios fiscais concedidos pelo município, paralisação da atividade poluidora.

**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 30/4/2014 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 incluso no valor do pacote. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando [www.net.com.br/30mega](http://www.net.com.br/30mega)

> **TECNOLÓGICAS**Por *Leonardo Azevedo Soares*e-mail: [leonardo@imagemdailha.com.br](mailto:leonardo@imagemdailha.com.br)

partilhar, basta fazer check-in no app e fornecer a senha, assim os dados ficam disponíveis para todos que procurarem e novos usuários não precisam mais ficar atrás das senhas.

**Exercício rápido**

Se uma hora de academia todos os dias é muito tempo para você, o 7 Minute Workout chegou para te salvar de ser sedentário. Ele disponibiliza uma série de 12 exercícios de alta intensidade que podem ser feitos em casa, sem aparelhos. São 30 segundos por exercício, com 10 segundos de pausa, totalizando 7 minutos. Além de figuras e textos explicando os exercícios, o usuário pode migrar para a versão Pro e acessar mais exercícios e registrar suas atividades para acompanhar o desempenho.

**FacebookDrones**

O mais novo projeto do Facebook chama-se ConnectivityLab, e essa nova divisão tem como objetivo levar a internet para todo os lugares do mundo. O laboratório, que é fruto da Internet.org, organização criada pelo Facebook junto com outras gigantes da tecnologia, está desenvolvendo novas maneiras de transmissão de dados. Drones (pequenas aeronaves não tripuladas) seriam a forma mais eficiente de realizar essa distribuição, pois podem alcançar lugares remotos e ficar voando por vários dias. Atualmente a forma mais comum de conexão entre servidores é através da fibra ótica, mas como não seria possível ligar os drones assim, o laboratório também está criando uma nova tecnologia para conectá-los através de laser. A ideia de Mark Zuckerberg é que o mundo inteiro esteja conectado até 2020.

**IfThis, ThenThat**

Que tal tirar uma foto no Instagram e automaticamente salvá-la no Dropbox? Ou salvar automaticamente todos os anexos dos seus e-mails no Google Drive? Pois o IFTTT ("IfThis, ThenThat", "Se Isto, Então Aquilo") faz exatamente isso. E muito mais. Ele conecta aplicativos e recursos do smartphone, que passam a trabalhar juntos. No total, há mais de cem mil "receitas" prontas como essas e o usuário pode criar outras (até enviar automaticamente uma mensagem para a esposa sempre que sai do escritório).

**Wi-Fi para todos**

Muito bom para quem tem 3G limitado e está sempre caçando a Wi-Fi mais próxima, o Mandic Magic ajuda a descobrir a senha de redes Wi-Fi públicas. O aplicativo é um mapa que mostra onde estão as Wi-Fi's mais próximas e as senhas das mesmas, que são fornecidas pelos próprios usuários do app. Para com-

**Inglês brincando**

Quem antes precisava gastar vários meses ou anos, além de muito dinheiro, para aprender ou melhorar o inglês agora tem uma nova alternativa. O Duolingo ensina inglês de graça por meio de lições em forma de jogo. A cada exercício correto, o aluno vai avançando etapas e conquistando novas fases. Quando erra, perde uma vida. O interessante é que o app é gratuito, pois é custeado por traduções de textos que os alunos fazem como exercício.

# Em Florianópolis é assim: você escolhe a obra e a Prefeitura faz.

## ASSEMBLEIAS DO ORÇAMENTO NO BAIRRO.

### DATAS E LOCAIS DE VOTAÇÃO:

**REGIÃO CONTINENTAL****MICRORREGIÃO 01**  
Coqueiros - Bom Abrigo - Itaguaçu - Abraão  
26/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 02**  
Estreito - Balneário - Canto - Capoeiras  
04/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 03**  
Coloninha - Jardim Atlântico  
21/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 04**  
Monte Cristo Chico Mendes - Nossa Sra. da Glória - Novo Horizonte - Panorama - Promorar - Sta Terezinha I e II - Nova Esperança  
24/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 05**  
Vila Aparecida - Vila Aparecida II - Arranha Céu - Nova - Maclarem - Morro da Caixa  
08/04 às 19h30**REGIÃO MACIÇO DO MORRO DÁ CRUZ****MICRORREGIÃO 06**  
José Mendes - Mocotó - Morro da Queimada - Jagatá  
24/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 07**  
MontSerrat - Nova Descoberta - Morro da Mariquinha - Tico Tico - Santa Clara - Boiautex  
19/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 08**  
Conseban - Morro do Céu - Ângelo Laporta - Morro do 25 - Morro da Cruz - Nova Palestina  
11/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 09**  
Sta. Vitória - Morro do Horácio - Morro da Penitenciária  
13/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 10**  
Serrinha I e II - Alto da Caieira + Caieira da Vila Operária  
18/03 às 19h30**REGIÃO CENTRAL****MICRORREGIÃO 11**  
Centro  
21/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 12**  
Trindade - Agrônômica  
25/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 13**  
João Paulo - Itacorubi  
11/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 14**  
Monte Verde - Saco Grande  
31/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 15**  
Santa Mônica - Córrego Grande - Parque São Jorge  
07/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 16**  
Carvoeira - Pantanal - Boa Vista - Saco dos Limões  
27/03 às 19h30**REGIÃO NORTE****MICRORREGIÃO 17**  
Cacupé - Barra do Sambaqui - Sambaqui - Santo Antônio de Lisboa - Recanto dos Açores  
02/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 18**  
Jurerê Tradic. - Jurerê Internacional - Praia do Forte - Rationes - Daniela - Canto do Lamim - Vargem de Fora  
10/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 19**  
Canasvieiras - Vargem Grande - Vargem Pequena  
12/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 20**  
Cachoeira do Bom Jesus - Vargem do Bom Jesus - Pontas das Canas - Lagoinha - Praia Brava  
01/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 21**  
Sítio Capivari - Ingleses Norte - Ingleses Centro  
01/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 22**  
Ingleses Sul - Santinho  
03/04 às 19h30**REGIÃO LESTE****MICRORREGIÃO 23**  
São João do Rio Vermelho - Muquém - Moçambique  
20/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 24**  
Barra da Lagoa - Fortaleza - Praia Mole  
17/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 25**  
Lagoa da Conceição - Canto da Lagoa - Canto dos Araçás - Costa da Lagoa - Porto da Lagoa - Dunas da Lagoa - Retiro - Praia da Joaquina  
28/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 26**  
Rio Tavares - Pedrita - Lagoa Pequena - Morro do Lampião - Campeche Norte  
10/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 27**  
Campeche Sul - Campeche Central - Campeche Leste - Moenda - Autódromo - Morro das Pedras - Lavouras - Fazenda Cordeiro  
25/03 às 19h30**REGIÃO SUL****MICRORREGIÃO 28**  
Costeira do Pirajubaé - Cariosos - Ressacada - Valerim - Sertão da Costeira  
09/04 às 19h30**MICRORREGIÃO 29**  
Tapera - Campu s - Morro do Peralta - Pedregal - Alto Ribeirão Leste - Alto Ribeirão Oeste - Ribeirão da Ilha - Costeira do Ribeirão - Caiacanga - Tapera do Ribeirão - Caieira da Barra do Sul - Naufragados  
19/03 às 19h30**MICRORREGIÃO 30**  
Sertão do Peri - Armação - Matadeiro - Pântano do Sul - Açores - Rio das Pacas - Saquinho  
14/03 às 19h30**ORÇAMENTO NO BAIRRO**

Acesse [www.pmf.sc.gov.br/sites/onb](http://www.pmf.sc.gov.br/sites/onb) e saiba os endereços completos dos locais de votação. Para participar, é obrigatória a apresentação do título de eleitor.

**PREFEITURA DE FLORIANÓPOLIS**



# Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



## Chapa quente

Fãs do x-salada e outros clássicos que eram servidos pelo garçom Beleza não perdem por esperar. Os lanches, com a mesma carne e tempero, voltarão a ser servidos na nova casa que o chapeiro Carlinhos e outros dois ex-funcionários do extinto Kayskidum pretendem abrir ainda este ano no Centro da cidade, com outro nome, em um espaço menor. O trio tinha vontade de permanecer no lendário endereço da Beira-Mar, mas o valor do aluguel, cerca de R\$ 30 mil, inviabilizou o negócio.

Carlinhos é apontado como “criador” do hambúrguer que consagrou a casa. Começou a trabalhar no Kayskidum em 1976, dois anos antes do Beleza.

## Cristo Redentor

Depois de ter lançado seu primeiro CD pela Lei de Incentivo à Cultura de Florianópolis, o cantor, compositor e bailarino Felipe Sorriso está se mudando para o Rio de Janeiro.

Vai tentar fazer decolar de vez a carreira embalado pelo novo disco, que tem 10 faixas - cinco de autoria dele próprio e cinco do parceiro musical e produtor André Cidade.



Foto: Fernando Willadino

**Premiado no Brasil e no exterior, o chef Junior Durski, criador dos restaurantes Madero, recepcionou o casal Aninha e Walter Silva Koerich na abertura da nova unidade da rede no Beiramar Shopping, dia 24**

## Só especulação

Não passou de boato a informação de que o Hippo sairia da Rua Almirante Alvim.

Segundo Rosangela Saquetti, uma das diretoras da empresa, o contrato de locação do imóvel acaba de ser renovado por mais 10 anos.

## Sem volta

Independente do destino que tiver uma CPI sobre o caso na Assembleia, quase ninguém acredita que, a esta altura do campeonato, o Ministério Público desista da construção da sua nova sede no terreno da histórica “casa rosa”, na Bocaiúva.

O MP entende que não patrocinou qualquer ilegalidade na compra do imóvel, e inclusive já pagou a primeira parcela do negócio. Além disso, a hipótese de um recuo, agora, poderia ser interpretada como uma confissão de culpa.

## Faltou ele

Foi sentida a ausência de Cesar Souza Júnior, dia 27, na cerimônia de assinatura da ordem de serviço da primeira etapa do Jardim Botânico, projeto que ele lançou quando era deputado estadual, em 2007, e adotou como promessa de campanha em 2012. O motivo para ele não ter ido, não era segredo para ninguém: o prefeito havia embarcado poucos dias antes para uma viagem internacional da qual retorna só no próximo dia 7 de abril.

Quem acabou faturando politicamente foi o secretário do Desenvolvimento Econômico Sustentável, Paulo Bornhausen. Junto com o governador Raimundo Colombo, recebeu aplausos entusiasmados durante o evento no Itacorubi.

## Valor extra

Chegou por Sedex a peça mais comentada do leilão beneficente promovido por Carmen Capella em prol da Associação das Voluntárias de Saúde do Hospital Infantil Joana de Gusmão.

Dentro da embalagem, veio um violão autografado pelo cantor Daniel, que também gravou um vídeo apoiando o evento.

## Na trilha da fama

Um time de experts acaba de fundar uma escola de “performance artística” no TunDum Multiespaço Criativo para quem sonha com o estrelato.

A abertura dos trabalhos será com um workshop multidisciplinar, dias 5 e 6. Walmor de Oliveira, Marco Audino, Andrea Damiani e Murillo Valente darão suas dicas preciosas sobre atitude, passarela, publicidade, interpretação para TV e teatro, e posicionamento diante das câmeras.

## Conexão uruguaia

O dramaturgo uruguaio Gabriel Calderón vem este mês a Florianópolis para dar uma palestra e ministrar uma oficina na Udesc a convite da Cia Vaca Loca.

A vinda coincide com a estreia da temporada no TAC da inédita tragico-média “UZ”. É o segundo texto de Calderón montado pela companhia com direção de Renato Turnes.

## Time do bem

O estande “Tenda Árabe” da Feira da Esperança reedita este ano a exposição Barbie Esperança, com bonecas customizadas que serão vendidas para ajudar a APAE.

O prazo para entregar as criações nos pontos de coleta termina dia 28 de abril, às 19h.

Foto: Angelo Santos

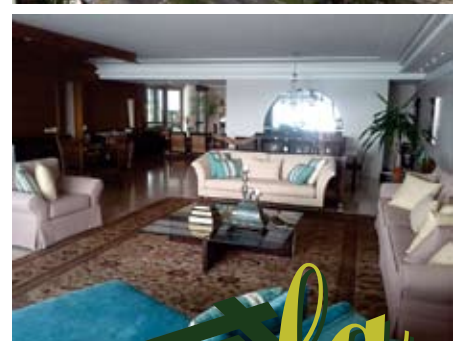


**O prefeito em exercício João Amin com os pais, Angela e Esperidião Amin, em recente evento social na Ilha**

## APARTAMENTO DE ALTÍSSIMO PADRÃO



Acquamarina Residence, 11º andar, 4 vagas de garagem



**Carmela**  
Sua Griffe Imobiliária  
Creci: 1135J

www.carmela.com.br  
Telefones: 48 3223-4010  
48 9982-3292

&gt; C I D A D E

# Novos tempos para o Doze de Agosto

*Sede social do clube, que tem valor histórico e artístico, será demolida*

Bárbara Sperb

Fotos: Divulgação

Após 57 anos de eventos marcantes, o Clube Doze de Agosto anunciou no último dia 19 de março a intenção de permutar o terreno da sede social, localizado na avenida Hercílio Luz. O projeto foi aprovado por unanimidade pelos sócios que votaram em assembleia. Contudo, as opiniões pela cidade divergem. Apesar de não ser um prédio tombado, ele é histórico e possui uma arquitetura peculiar. Algumas pessoas acreditam que nosso centro não precisa de mais um prédio empresarial, mas, sim, de uma área cultural.

O novo empreendimento vai continuar com a secretaria, salão de festas e outros setores de atendimento do Clube, porém ganhará mais andares com salas para alugar, e um item muito valorizado que hoje não possui: estacionamento coberto.

Para Ricardo Fonseca, da Associação Brasileira dos Escritórios de Arquitetura de Santa Catarina (Asbea/SC), é uma perda de identidade à cidade, é um prédio histórico que possui um elo forte com os moradores devido aos momentos e episódios que aconteceram nos tradicionais salões do Clube Doze.

“O Clube poderia tentar criar com organismos culturais outro tipo de edificação. Na área central temos prédios que investiram em cultura, como o edifício do BRDE e o museu Victor Meireles. É importante manter o patrimônio, somos carentes de áreas que desenvolvam a cultura”, defende o arquiteto.

Outro ponto em discussão é o destino do mosaico do artista plástico Rodrigo Haro que está localizado no exterior do prédio. Especula-se o que acontecerá com ele, afinal uma obra de arte não pode simplesmente ser derubada. De acordo com a presidência do Clube Doze, tudo que for possível será feito para mantê-lo na nova sede, inclusive já há conversas com o artista para ver a possibilidade da transferência.

Procurado pela reportagem do Imagem da Ilha, Rodrigo Haro não quis comentar a decisão de derrubada do prédio. “A obra levou o tempo suficiente que precisava para ficar pronto. Foi um trabalho pensado, composto de reflexão,



com seleção de material, síntese, infidelidades de desenhos e esboços, mas vamos colaborar para que nada se perca”, diz ele.

## PLANEJAMENTO

Há três anos na presidência do Clube, Wilson José Marcinko desenvolveu com a diretoria o planejamento estratégico da nova sede. Apesar de deter um patrimônio considerável em locais nobres, a entidade passou por dificuldades financeiras nos últimos tempos. Com dois terrenos na avenida Hercílio Luz, sendo um deles, resultado da doação do ex-governador Aderbal Ramos da Silva, possui

foi obtida a autorização de permuta em troca do terreno por área construída. Esta possibilidade gerou confiança nos sócios que aprovaram por unanimidade a obra. O patrimônio não seria vendido, mas, sim, reformulado. “Foram mais de dois anos desenvolvendo tudo o que poderíamos fazer pelo Clube Doze, criamos o Comitê de Gestão Patrimonial, que considero como melhor alternativa à adaptação ao presente e futuro”, explica Marcinko.

## LICITAÇÃO

Ainda esse ano será aberta uma licitação para construtoras catarinenses interessadas na obra. Elas precisarão apresentar propostas técnica, financeira, pré-projeto, garantia bancária, rela-

tório da saúde financeira da empresa e seu conjunto de obras terminadas. “Não foi fácil tomar esse decisão, mas precisamos reconhecer que a sede já cumpriu sua finalidade, são 57 anos de vida. A reforma a qual necessitamos custaria entre R\$ 6 e

R\$ 7 milhões, e não conseguiríamos fazer o estacionamento, algo importante para comodidade e segurança dos sócios”, completa Marcinko, com um olhar saudosos.

**Imagens da fachada, com o mural de Rodrigo de Haro no detalhe: prédio não é tombado pelo patrimônio histórico, mas tem importância na história da cidade**

uma cláusula em sua escritura que não permite ao clube negociar a área. Por tanto, no ano de 2012 abriu-se uma assembleia para os sócios decidirem o que fazer com este entrave.

Após estudarem e abrirem um pedido de processo no Ministério Público,



*guia*  
**Gastronômico**

# SANTA TRADIÇÃO

*Apreciar um bom peixe na Sexta-feira da Paixão vai além do respeito religioso*

• Página G3

Foto: Mariana Boro/Divulgação



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

*Bacalhau a Sangiovese:  
receita  
saborosa e de  
fácil preparo*

## &gt; SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

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



## &gt; BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos  
E-mail: [eduardo@santaadega.com.br](mailto:eduardo@santaadega.com.br)  
Site: <http://www.vinho365.com.br>  
Fone: 3234-1296



## Doces lembranças de um belo lugar!

*O Carnaval passou, e finalmente o ano oficialmente começou*

Depois do Dia Internacional da Mulher, 8 de março, agora, nossa próxima comemoração será a Páscoa. Este ano o coelhinho vai chegar bem mais tarde, no final de abril, mas as lojas de chocolates e os supermercados já estão repletos de ovos e coelhos nos lembrando a todo momento esta data tão doce.

E pensando na Páscoa, eu lembrei que em 2013, nesta época, eu estava lá na França, mais precisamente em Nuits Saint-Georges, na Borgonha.

Enfim, voltando a Nuits Saint-Georges, uma pequena cidade na rota dos vinhedos da Borgonha, foi lá que no domingo de Páscoa do ano passado fizemos uma pausa para o almoço, antes de seguir nosso roteiro rumo à Paris.

Os restaurantes estavam muito cheios, mas felizmente conseguimos uma mesa no "Café Du Centre" Bar à Vin-Brasserie localizado no coração da cidade.

Uma bela surpresa! Um pequeno restaurante com comida deliciosa, ambiente charmoso e atendimento nota 10. Pedimos Boeuf Bourguignon e Coq au vin, que vieram acompanhados de pão e uma salada de folhas com molho de mostarda. Tudo delicioso. Para acompanhar, vinho da Borgonha e depois um gateau de chocolate para fechar o almoço com chave de ouro. Tudo por um preço super justo.

A chef Christine Tournier sempre atenta a todos os detalhes e quem comanda o Café juntamente com seu filho e sua pequena, mas eficiente, equipe.

Este foi um lugar que realmente ficou em nossa lembrança. Se retornarmos para a cidade, certamente iremos novamente comer neste local tão agradável. Vale a dica para quem for a Nuits Saint George, "Café Du Centre", uma boa parada para relaxar!

Uma deliciosa Páscoa para vocês e até maio!



Os franceses vivem a Páscoa intensamente no sentido lúdico da data. As lojas, padarias, chocolaterias, mercados, hotéis e nas residências, todos celebram com muitos ovos, coelhos e tantos outros bichinhos. É tudo muito lindo! As igrejas celebram, durante a Semana Santa, missas festivas para lembrar a morte e ressurreição de Cristo, e todos viajam bastante pelo país, pois são muitos dias de feriado para aproveitar.

## Portugal e a vez da Península Ibérica

Nos últimos dois anos meu interesse pelos vinhos portugueses aumentou e muito. Eu já abria frequentemente uma garrafa ou outra de um bom Espanhol, seu vizinho na Península Ibérica, mas Portugal, por algum motivo, ficava esquecido. Talvez por uma crise na identidade, pela oferta de vinhos básicos demais, ou até mesmo pela falta de conhecimento sobre esse país histórico e que tem um universo vitivinícola dentro de suas fronteiras.

A Península Ibérica produz alguns dos vinhos que o brasileiro mais gosta, e alguns rótulos famosos, que, ainda bem, já estão sendo superados em fama e qualidade por diversos outros. A Espanha, que acaba de se confirmar como a maior produtora de vinhos do mundo em 2013, é muito conhecida pelo seus Cavas, pela região de Rioja com a deliciosa Tempranillo e por "novas" regiões, como Priorato, Toro e Bierzo, além da sempre clássica Ribera Del Duero.

Já Portugal ficava na mente das pessoas com o vinho do Porto e raramente alguém lembrava de um Alentejano. Mas, posso argumentar que Portugal talvez seja a região mais dinâmica e excitante hoje em dia, redescobrimo suas centenas de castas autóctones e remodelando regiões, como o Douro, por exemplo, que vê uma enorme crescente na produção de grandes vinhos secos.

Não é a toa que os grandes críticos, as revistas mais renomadas e lógico, nós, Sommeliers, estamos voltando a nossa atenção à Terrinha.

Assim como na Espanha existe uma grande facilidade em achar vinhos com incrível relação preço x qualidade, mas a

variedade de uvas e estilos faz com que Portugal seja um pouco mais instigante para quem está estudando ou querendo inovar. E para quem gosta de vinhos renomados e rótulos conhecidos mundialmente, já existem alguns que são nomes fáceis em qualquer lista.

A variedade é tão grande, pois Portugal é um país que possui influências de solo e clima que mudam a cada 100 metros. Você pode escolher um vinho branco refrescante com acidez deliciosa na região do Vinho Verde e descendo um pouco tem os grandes vinhos do Douro, produzidos numa das regiões mais difíceis e lindas do mundo. O centenário Vinho do Porto também está por ali, clássico.



Na Bairrada podem ser achados espumantes fantásticos e a Baga, casta local, produz vinhos que instigam o seu envelhecimento e a harmonização com pratos intensos. Quase um Barolo português. E entre outras regiões, o Alentejo, ao sul, foi se redescobrimo e não só produz vinhos macios e fáceis de beber, mas explora até mesmo castas internacionais, e consegue extrair grandes caldos para ficar na memória.

Portugal hoje é um paraíso para quem curte a boa mesa, paisagens maravilhosas e grandes vinhos. Aproveite!



**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

## &gt; TRADIÇÃO

# Sagrado peixe

*Pescados ganham a preferência dos consumidores na Semana Santa*

Daniela de La Rocque

A Semana Santa, também conhecida como Semana da Paixão, é celebrada pela Igreja Católica para lembrar morte e ressurreição de Cristo. Na sexta-feira, de acordo com a tradição religiosa, muitas pessoas deixam de comer carne vermelha, dando preferência aos peixes e frutos do mar. Para facilitar a escolha dos leitores, o *Imagem da Ilha* fez uma pesquisa nas peixarias do Mercado Público de Florianópolis para saber quais são os peixes mais vendidos nesta época do ano, e ouviu a opinião de alguns clientes e do renomado chef Helton Costa, da Cantina Sangiovese.

De acordo com os comerciantes, os peixes mais tradicionais da cidade nesse período são a tainha e a anchova, porém outros como o linguado, corvina, cação, filé de espada, salmão e bacalhau também são muito procurados.

O empresário Francisco de Assis Machado recomenda a anchova e a tainha, que prepara na grelha; e o salmão, que elabora com creme de leite e leite de coco. A psicóloga Anne Pfluger não abre mão do bacalhau e diz que é tradição em sua casa fazer o prato nessa data. O chef Helton Costa destaca que o bacalhau é o prato mais almejado nessa ocasião, mas indica outros como garoupa, pescada amarela e robalo. É ele quem nos fornece a receita do saboroso "Bacalhau a Sangiovese".

Tabela de preços dos peixes no Mercado Público de Florianópolis (kg)

**Anchova: 15,00**  
**Tainha: 10,00 a 13,00**  
**Corvina: 9,00 a 10,00**  
**Sardinha: 7,00**  
**Linguado: 18,00 a 25,00**  
**Pescada: 13,00**  
**Salmão: 35,00**  
**Bacalhau: 25,00**



Filé de pescada e de salmão, entre os preferidos pelos consumidores no Mercado Público



Fotos: Daniela De La Rocque

## BACALHAU A SANGIOVESE

**Ingredientes:** lombo de bacalhau, cebola e alho confitados, batatas ao murro, azeite extravirgem, brócolis. **Modo de preparo:** Deixe o lombo em cocção lenta em baixa temperatura com o azeite de oliva extravirgem. Coloque em um recipiente ao abrigo da luz por sete dias. Após este período, acrescente todos os ingredientes refogados ao bacalhau grelhado.

Foto: Mariana Boro/Divulgação



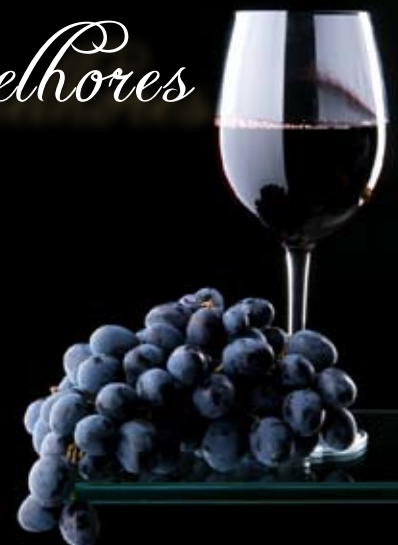
Bacalhau a Sangiovese, elaborado pelo chef Helton Costa

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](http://www.santaadega.com.br)  
[santaadega@santaadega.com.br](mailto:santaadega@santaadega.com.br)



## &gt; CARNES

# Não erre o ponto ideal

Série ABC do Churrasco dá dicas ainda sobre quantidades, preparo e temperos

Fotos: Stock.xchng

Da Redação

**O** *Imagem da Ilha* está produzindo a série ABC do Churrasco, para ajudar o leitor a se tornar um expertise no assunto. Na edição passada, o tema foi a escolha da carne. Nesta, dando sequência ao tema, serão abordados quatro aspectos importantes para o sucesso da empreitada: quantidade, tempero, como preparar e o ponto ideal. As orientações são de Gerson Almeida, sócio proprietário do açougue curitibano Clube da Carne. Confira.

## A QUANTIDADE

Essa é uma das principais dúvidas na hora de oferecer um churrasco. Para não errar, Gerson Almeida conta que é possível fazer um cálculo com 350 gramas de carne por pessoa. “Porém, se a carne tiver osso, vale aumentar para até 470 gramas por pessoa”, diz.

## O TEMPERO

Utilize somente sal grosso ao preparar a carne. Salgue instantes antes de levar o preparo ao fogo. A vantagem do sal grosso é que você não corre o risco de salgar demais a carne. Se você gosta de incrementar com temperos diferentes, utilize somente depois da carne pronta para não correr o risco de alterar seu gosto e sua característica, ou até mesmo ressecá-la.

“São poucos os cortes que aceitam bem temperos antes de serem assados. Um exemplo perfeito é a fraldinha na mostarda, que por ser um corte que vem de uma região muito irrigada do boi não perde a suculência quando temperada”, conta ele.



**Como tempero deve-se usar apenas o sal grosso e o fogo precisa ser aceso com 40 minutos de antecedência**

dores de álcool petrificado ou em pasta que existem hoje no mercado e são muito práticos e completamente seguros.

Outra dica interessante é guardar um pouco das cinzas dos churrascos anteriores para utilizar sobre a brasa no momento de grelhar as carnes. “Estas cinzas impedem que a gordura que cai durante o processo de grelhar a carne levante labaredas, que podem torrar ou chamuscar a carne dando um gosto desagradável”, explica.

## COMO PREPARAR

Acenda seu fogo com pelo menos 40 minutos de antecedência, para que você consiga um braseiro bom para grelhar ou assar suas carnes. Utilize os acende-

## O PONTO IDEAL

Segundo um dos grandes especialistas brasileiros em churrasco, Marcos Bassi, o ponto da carne está nas mãos do churrasqueiro. Ele ensina a usar a mão para descobrir o ponto da carne. Unindo os dedos de uma mão e usando o indicador para pressionar o adutor, aquela parte gordinha embaixo do polegar, é possível sentir como deve estar a textura da carne para cada nível de cozimento. Unindo o polegar e o indicador, você terá o ponto mal passado. Troque pelo dedo do meio e assim a carne estará ao ponto. Se você juntar o polegar com o dedo anelar, terá o ponto bem passado.

neovox

**TEM**  
BERÇÁRIO, MATERNAL  
E INFANTIL



Sistema de Ensino  
**Energia**

**TEM MAIS QUE APROVAÇÃO.**

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

## &gt; OS ELEITOS

# Mix de nações e sabores

*Chefs utilizam ingredientes selecionados e uma boa dose de ousadia para alcançar o sucesso*

Gabriela Morateli

Um é o legítimo “manezinho da Ilha”, o outro veio diretamente da França para conquistar o paladar de quem vive por aqui. Ambos encontraram na gastronomia sua verdadeira paixão e a utilizam para encantar quem prova suas gostosuras. O capricho, o carisma e a dedicação dos chefs Benoit

Cousin, do Café François, e Jaime Barcelos, do Ostradamus, tornaram seus negócios um grande sucesso local, o que garante prêmios como o do concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos, do *Imagem da Ilha*. Em 2013, o Café François recebeu o prêmio de Melhor Doce, e o Ostradamus foi contemplado nas categorias Melhor Ostra Gratinada e Restaurante Favorito do Sul da Ilha.

## Benoit Cousin – Café François (Melhor Doce)

O talento do chef Benoit Cousin foi apurado com o incentivo da família, ligada à gastronomia há vários anos. Natural de Reims, na França, Benoit trabalhava com os pais em um negócio próprio, quando incurso em uma rede de hotéis, onde ficou por 15 anos e foi transferido para o Rio de Janeiro. Numa viagem de férias, descobriu Florianópolis e seus encantos.



Aqui na cidade, ele vislumbrou um grande potencial gastronômico e decidiu que era onde ele queria morar e abrir sua empresa. Voltou para a França para se aperfeiçoar na melhor escola de panificação, a Lenôtre, fez estágio em grandes padarias e retornou para Floripa com a bagagem necessária para abrir em 2008, o Café François.

### PERFIL

**Idade:** 46 anos

**Naturalidade:** Reims (França)

**Há quanto tempo está no ramo:** Em Florianópolis, desde 2008.

**Prato favorito:** Adoro experimentar cozinhas de nacionalidades diferentes, mas hoje em dia prefiro comidas mais leves, como um bom peixe fresco, legumes

e frutas orgânicos.

**O que mais gosta de cozinhar:** Adoro preparar um churrasco, peixes e frutos do mar, ou uma gostosa moqueca com azeite de dendê ou Carré de cordeiro com alecrim. Sou muito curioso e a gastronomia é um terreno muito grande. Gosto de inovar.

**De onde vem a inspiração para novos pratos:** Da infinidade de ingredientes. Faço muitos testes, incentivo os funcionários a experimentarem a mistura de ingredientes, não seguirem o mesmo caminho, a mesma rotina.

**Segredo da tua comida:** Não tem segredo, é fazer com paixão. Eu faço a comida que eu quero comer.

## Jaime Barcelos – Ostradamus (Melhor Ostra Gratinada e Restaurante Favorito no Sul da Ilha)

Ele já foi dono de oficina mecânica e vendedor de cachorro-quente, mas foi em suas raízes que encontrou uma aptidão até então escondida: preparar maravilhosos pratos com frutos do mar. Jaime Barcelos é o autêntico mané da Ilha, nascido ali, no Ribeirão da Ilha, bairro onde vive até hoje, e há 15 anos mantém o Ostradamus. No início, a própria casa onde vivia com a esposa Andréa e a filha Aline, foi adaptada para receber os poucos clientes que já apostavam no talento desse chef. “Tínhamos poucos pratos a apenas dez mesas plásticas”, lembra. Hoje, o restaurante serve um cardápio repleto, muitos deles sugeridos pelos clientes ou criados a partir de inspirações de Jaime e é



referência em ostras. Jaime prepara o molusco de várias maneiras: ao bafo, in natura, gratinada, dentre outras preparadas com especiarias e temperos especiais.

### PERFIL

**Idade:** 49 anos

**Naturalidade:** Florianópolis

**Há quanto tempo está no ramo:** 15 anos

**Prato favorito:** Polvo da Andréa (receita em homenagem ao restaurante português Churrasco do Mar, que fica em Porto).

**O que mais gosta de cozinhar:** Polvo e o prato Arrombassi Ixtepô, que oferece um mix de frutos do mar e ingredientes selecionados pelo chef, como pimenta, gengibre e alho.

**De onde vem a inspiração para novos pratos:** Dos momentos de reflexão, quando pensa em novos temperos, aromas e sabores. A inovação está por conta de Deus.

**Segredo da sua comida:** Fazer com muito amor à cozinha para alcançar a plena satisfação dos clientes.

PÁSCOA  
Bem Mais

Ganhe 5% de desconto na compra de qualquer ovo de Páscoa com o Cartão Bem Mais



**HIPPO** VOCÊ BEM AQUI

[www.hippo.com.br](http://www.hippo.com.br)

## &gt; 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 QUE VEM DO MAR

No **Restaurante Rancho Açoriano**, a paisagem do Ribeirão da Ilha é o cenário perfeito para degustar um cardápio recheado de receitas à base de frutos do mar. São pratos que enchem os olhos e surpreendem o paladar. Você pode saborear um aperitivo perfeitamente preparado, como o Camarão Alho e Óleo (foto) ou as famosas ostras gratinadas. Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais Camarão na Moranga, Congrio com Camarão, Moqueca de Garoupa a outras belas opções do menu. Há ainda a oportunidade de degustar uma linha de defumados e a tradicional cachaça do patrão.

**Rancho Açoriano**

Rod. Baldissero Filomeno, 5634  
Ribeirão da Ilha  
Fone: 3337-0848 - [www.ranchoacorario.com](http://www.ranchoacorario.com)



## EXCELÊNCIA EM COZINHA ORIENTAL

O **Hino Restaurante Japonês** ganhou popularidade em Florianópolis pela qualidade de seus produtos e atendimento impecável. O cardápio oferece receitas exclusivas e o rodízio com opções variadas está com preços super especiais: almoço, de segunda a sexta (exceto feriados), R\$ 39,90 por pessoa. Jantar (todos os dias) e almoço aos sábados, domingos e feriados, R\$ 52,90 por pessoa. Venha para o Hino e apaixone-se ainda mais pela comida japonesa! O Restaurante abre todos os dias, a partir do meio-dia para almoço, e das 19h para o jantar.

**Hino Restaurante Japonês**

Rua Dom Joaquim, 680, Centro  
Fones: 3039-4770 e 30394776  
[www.sushihino.com.br](http://www.sushihino.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 **Salmão à Philadelphia da Monica** – salmão grelhado recoberto com risoto cremoso de camarão, com cream cheese philadelphia, salpicado com castanha de caju picada (foto) – e o Camarão à Ilha dos Açores – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. 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](http://www.antoniosrestaurante.com.br)



## CHECK IN PREMIADO

Apreciar um dos lugares mais bonitos da cidade – a orla de Coqueiros – em um ambiente diferenciado é tudo de bom. Mas pode ficar ainda melhor: em função do sucesso alcançado, a **Pappatore Forneria** prorrogou a promoção Check In, que dá um chope ou refrigerante grátis. Para participar é simples: curta a página no Facebook, faça o check in com uma foto do prato escolhido e depois 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](http://www.pappatore.com.br/facebook.com/pappatore)



## SABOR ITALIANO

Com um cardápio repleto de delícias elaboradas pelo chef Bento, a **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Há sete anos na cidade e muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o Ravióli Di Mondragoni (foto), com recheio de carne assada ao molho pomodoro, tomate fresco, muzzarella de búfala, manjeriço e coberto por rúcula. A Di Taroni revela todo o sabor e diversidade da culinária italiana, consagrada como uma das melhores cozinhas do mundo.

**Di Taroni Trattoria**

Av. Eng. Max de Souza, 730 - Coqueiros  
Fone: 3249-2040  
[www.ditaronitrattoria.com.br](http://www.ditaronitrattoria.com.br)



## COMBOS ESPECIAIS

Que tal apostar em refeições mais leves, mas com grande valor nutricional? Esta é a proposta dos combos preparados especialmente pelo **Dona Petit Café**, todos eles servidos com salada mista e chá verde gelado ou refrigerante. O que muda é o prato quente, que pode ser **lasanha leve de peito de peru** (foto) – por R\$ 18,90 –, risoto integral de frango com legumes ou nhoque ao sugo (17,90 cada). A casa funciona das 8h às 19h30 de segunda a sexta e sábado das 13h às 19h.

**Dona Petit Café**

Rua Almirante Lamego, 1436 – Centro  
Fone: 3028-1510  
[www.donapetit.com](http://www.donapetit.com)



## GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



*Ambiente surpreendente, o novo Madero, no Beiramar Shopping*

### Inauguração

Conforme citado nesta coluna, na edição passada, foi aberto ao público no dia 26/03, o Madero, no Beiramar Shopping. A noite para convidados e imprensa deixou todos surpreendidos. Tanto pela beleza e bom gosto da decoração do local como pelo irrepreensível menú de inauguração. Entradas diferenciadas, como palmito assado, e pratos principais de dar água na boca. Um deles, o entrecôte argentino, servido com molho da casa, "arrancou aplausos...". Isso sem falar do chope em caneca gelada ou da sobremesa super especial.

### Feijoada

Com o friozinho chegando, nada melhor que saborear pratos quentes, que proporcionam aconchego e, ao mesmo tempo, uma explosão de sabores. Para dar boas vindas ao outono, no último sábado de março, o Boteco Jurê – restaurante do Spazio Jurerê Internacional – voltou a servir a tradicional feijoada aos sábados, sempre ao som de samba de raiz e chorinho, com consagrados grupos de Florianópolis.

### Inauguração II

Ainda não foi no final de março a inauguração do Artusi, na Bocaíúva. Os detalhes tomaram mais tempo. Mas para o início de abril está confirmado.

### Preço fixo

Sucesso em vários países do mundo, o Restaurant Week se transformou em uma grande celebração da gastronomia internacional e conquistou rapidamente os brasileiros. Durante as duas semanas do evento (31/03 a 13/04), os amantes da boa culinária terão a oportunidade de conhecer alguns dos melhores restaurantes de Florianópolis, saboreando o melhor da gastronomia brasileira. O preço do almoço e do jantar são fixos - almoço por R\$ 34,90 por pessoa e jantar por R\$ 47,90 por pessoa. Nesses valores estão inclusos uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Além disso, o público poderá doar R\$ 1 (ou mais), que será acrescentado opcionalmente ao valor da conta. A doação faz parte da iniciativa social do evento e será destinada integralmente a uma instituição de caridade da cidade. Conheça os restaurantes participantes no site [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)

### Tristeza

A nota triste da coluna fica por conta do fechamento da Sorveteria La Cigale, na Travessa Harmonia. O local, que era reduto de famílias florianopolitanas e turistas nos finais de tarde dos anos 70 e 80, encerrou as atividades dois meses após o falecimento do sorveteiro e proprietário Bernardo Pomar.

*A presidente da Villa Francioni, Daniela Borges de Freitas, e o artista plástico Juarez Machado, durante coquetel de lançamento do vinho Juarez Machado, produzido pela Villa Francioni. O artista produziu sete rótulos diferentes para o vinho que leva o nome dele. Ele buscou inspiração nos cinco sentidos.*

### Complemento

Na coluna da produtora gastronômica Ceres Azevedo, na página 2 deste caderno, ficaram faltando alguns detalhes interessantes. Assim como a chef Christine Tournier, Ceres também tem um café, aqui em Florianópolis na SC 401, dentro de um jardim na Floricultura Verde&Cia. Como Cristine, ela também trabalha com seu filho e uma pequena e eficiente equipe, e last but not least (por último, mas não menos importante), assim como a chef francesa perfeccionista, Ceres supervisiona tudo sempre nos mínimos detalhes...



**Almoço  
é no  
Mirantes**

**Mirantes**

# REINVENTE SEU ESPAÇO, CRIE SEU MUNDO.

▲  
eStúdios Koerich Imóveis. Três endereços exclusivos para quem deseja viver o melhor de Florianópolis todos os dias.

 **studio  
central**

ENTREGA EM AGOSTO DE 2015

- 2 suítes
  - 112 m<sup>2</sup> a 207 m<sup>2</sup>
  - 1 ou 2 vagas de garagem
  - Hobby box e vagas de motos
- [estudiocentral.com.br](http://estudiocentral.com.br)



**(48) 3223-0029**

Rua Pres. Nereu Ramos, 160 - Centro

 **studio  
oceano**

ENTREGA EM ABRIL DE 2015

- 2 suítes
  - 88 m<sup>2</sup> a 205 m<sup>2</sup>
  - 1 ou 2 vagas de garagem
  - Hobby box
- [estudiooceano.com.br](http://estudiooceano.com.br)



**(48) 3322-0060**

Rua Arno Hoeschl, 290 - Centro

 **studio  
WOK**

ENTREGA EM NOVEMBRO DE 2016

- 2 e 3 suítes
  - 144,30 m<sup>2</sup> a 272 m<sup>2</sup>
  - 1 ou 2 vagas de garagem
  - Hobby box
- [wokcenter.com.br](http://wokcenter.com.br)



**(48) 3222-0707**

Av. Othon Gama D'Eça, 771 - Centro

 **studios  
koerich  
imóveis**

**Koerich**  
IMÓVEIS

[www.koerichimoveis.com.br](http://www.koerichimoveis.com.br)



# auto images

## ESTACIONAMENTO Novo sistema

• Página A4

Foto: Divulgação



Parquímetros já estão funcionando em ruas de Florianópolis

# EM NOME DA INOVAÇÃO

*Up! propõe conciliar desempenho,  
economia, segurança e conforto*

• Página A3

Foto: Divulgação



Motor é equipado com a nova geração 1.0l de 3 cilindros Total Flex, com potência máxima de 75 cv quando abastecido com gasolina e de 82 cv com etanol

## &gt; M E R C A D O

# Melhor do que nunca

*Design, aerodinâmica e motores diferenciam a nova Mercedes Classe C*

Da Redação

**C**ompletamente renovada, a Classe C pretende estabelecer novos padrões para a categoria dos automóveis médios premium. Graças a um conceito de design mais leve com reduções no peso total de até 100 quilos, à aerodinâmica e a novos e econômicos motores, a Classe C cria novas referências para o seu segmento.

Uma coleção de novos sistemas de assistência proporciona segurança no mais alto nível, enquanto uma nova suspensão oferecida opcionalmente, com molas pneumáticas, garante conforto de rodagem exemplar e dirigibilidade ágil.

No conjunto, a sensação de qualidade dá a impressão de um upgrade para um veículo de categoria ainda mais elevada. A gama de modelos inicialmente incluirá o C 180, o C 200 e o C 220 BlueTEC.

Três linhas diferentes de design e equipamento para o exterior e interior oferecem maiores oportunidades de personalização além do equipamento de série. Na linha Avantgarde, é um sedã esportivo; a Exclusive tem ênfase na sofisticação e luxo moderno, e a AMG dá uma personalidade definitivamente esportiva.

Para Ola Källenius, vice-presidente executivo de Vendas e Marketing da Mercedes-Benz Automóveis, “a nova Classe C incorpora o nosso lema ‘O melhor ou nada’ sem nenhuma concessão. Isto fica muito claro quando você experimenta nosso novo sedã pela primeira vez: ele faz com que você se sinta em um veículo de uma categoria superior.



**No conjunto, a sensação de qualidade dá a impressão de um upgrade para veículo de categoria mais elevada**

Estou certo de que nossos clientes ficarão encantados pela atmosfera de alta classe e a agilidade da nova Classe C.”

A Classe C ganhou maiores dimensões para se adequar à maior estatura média da população. Com um aumento de 80 milímetros na distância entre-eixos (2.840 mm) em relação ao modelo anterior, o veículo está 95 milímetros mais longo (4.686 mm) e 40 milímetros mais largo (1.810 mm). O espaço adicional resultante beneficia principalmente os passageiros de trás, que viajam com conforto ainda maior. Também supera seu antecessor em termos de espaço no porta-malas, que agora comporta 480 litros (segundo a norma ISO 3832).



**Interior: combinação da arquitetura dos veículos esportivos da montadora com um console central remodelado**

## INTERIOR

No interior, os designers combinaram a arquitetura dos veículos esportivos da montadora com um console central totalmente novo, apresentando linhas fluídas. Nos carros com transmissão automática, um grande painel em uma única peça do console central se estende elegantemente das entradas de ar centrais até o apoio de braços. Estas linhas sem interrupções e bem definidas criam uma sensação de espaço aberto e trazem consigo um empolgante sentimento de pureza e modernidade.

O inovador touchpad, semelhante aos usados em notebooks, posicionado no descanso para a mão acima do botão no túnel central marca mais um passo evolucionário desenvolvido pela Mercedes-Benz. Como em um smartfone, ele permite a operação simples e intuitiva de todas as funções da unidade central por meio do movimento dos dedos.

## EFICIÊNCIA

Motores a gasolina potentes e eficientes, todos equipados com função ECO start/stop e atendendo às normas de emissões Euro 6, proporcionam uma performance ágil e grande prazer ao conduzir. Eles também reduzem o consumo de combustível em até 20%, comparado ao do modelo anterior. Três variações de motores são oferecidas no lançamento ao mercado - uma opção diesel na forma do C 220 BlueTEC e dois modelos a gasolina, o C 180 e o C 200.

## Dois modelos, mesmo DNA

Hermann Byron

Em dezembro de 2013 o caderno *Auto Imagem* apresentou o último lançamento da Mercedes-Benz, a série A, modelo 200. Agora, em março, apresentamos uma nova série da marca, a C, com três modelos, lançada em janeiro de 2014. Com estas duas séries, a montadora se prepara para uma conquista mais ampla de mercado.

Esta conclusão foi tirada depois de dois dias dirigindo cada um dos automóveis, como test-drive. Agora, a marca deverá aumentar ainda mais seu market share graças a maior amplitude de consumidor

A tecnologia está presente em ambos, design, potência, criatividade, idem. Mas, enquanto o modelo A200 é uma opção mais arrojada, mais “nervosa,” pronta para um público mais jovem, mais sedento de inovação, a versão sedan C180 também traz potência, arrojo e estabilidade, mas com linhas mais suaves, interior mais “clean”, podendo agradar a uma faixa etária mais alta.

Enquanto à relação de marchas no A200 é ágil e fugaz como em um Fórmula 1, no modelo C180 ela é trocada de maneira suave, mas sentida fortemente na tração do motor. Dois modelos, duas caras, mas com DNA similar.

Quando se chega a opção de compra de um automóvel Mercedes-Benz, o modelo é uma questão de gosto pessoal, pois em tecnologia e design, os carros estão entre os tops do mundo.

## &gt; LANÇAMENTO

## Na linha de frente

*Up! é apresentado como principal carro da Volkswagen desde o surgimento do Gol*

Da Redação

**M**odelo lançado em fevereiro no país, o Up! está sendo definido como o principal carro da Volkswagen desde o surgimento do Gol, em 1980. Com duas portas, o preço será a partir de R\$ 26,9 mil e, com quatro, R\$ 28,9 mil.

A intenção é inovar no segmento, conciliando desempenho, economia de combustível, segurança, conforto e recursos de entretenimento para os ocupantes.

São seis versões oferecidas – take, move, high, black, red e white. Com a expectativa de atender a todos os públicos possíveis, desde a versão take up! há oferta de uma extensa lista de equipamentos como freios ABS com EBD, air bag duplo, limpador, lavador e desembaçador do vigia traseiro; banco do motorista com regulagem de altura; espelho no para-sol do passageiro; cintos traseiros laterais retráteis e palhetas “aerowischer” – que têm funcionamento mais silencioso, melhor desempenho e durabilidade, mesmo em comparação às palhetas convencionais de maior eficiência.

**POTÊNCIA**

O motor é equipado com a nova geração 1.0l de 3 cilindros Total Flex. A potência máxima é de 75 cv (55 kW) a 6.250 rpm, quando abastecido com gasolina, e de 82 cv (60 kW) à mesma rotação, com etanol. O torque máximo é de, respectivamente, 9,7 kgfm (gasolina) e 10,4 kgfm (etanol), e ocorre a partir de 3.000 rpm e se mantém por longa faixa de rotações. O motor 1.0l é equipado com



Fotos: Divulgação



**Na parte interna, destaque para o volante com a base reta, inspirado no do Fusca**

sistema “e-flex” de partida a frio, que dispensa o tanque auxiliar para gasolina – trata-se do primeiro motor do País nessa faixa de cilindrada a receber esse sistema.

**DESIGN**

O design, elaborado pelo brasileiro Marco Antonio Pavone, busca a modernidade e a jovialidade, com linhas limpas, que se adaptam a qualquer situação. Na dianteira, uma faixa estreita

**Design, assinado por um brasileiro, propõe modernidade e a jovialidade, com linhas limpas**

liga os faróis, integrando ao centro o logotipo da Volkswagen – único elemento cromado nessa região. A ventilação do motor 1.0l de três cilindros – o mais moderno produzido pela Volkswagen no Brasil – é feita por áreas periféricas, dispensando a grade dianteira, o que alteraria o desenho. Os faróis são menores do que os de outros modelos da montadora, porém são visualmente muito evidentes como dois “olhos” marcantes.

A traseira possui superfície limpa, enfatizada pelas caixas de roda, que confere estabilidade visual ao carro. Nessa região da carroceria, traz uma evolução no design em relação ao modelo europeu: a tampa do porta-malas que combina metal e vidro. Essa solução é uma das melhorias pelas quais o modelo passou para se adequar ao consumidor brasileiro.

A parte interna repete as formas limpas e sólidas encontradas na carroceria. No painel, os elementos

centrais formam um contraponto, o que também gera equilíbrio visual na cabine. O quadro de instrumentos consiste em um ou três (a partir da versão move) instrumentos analógicos com um visor digital. A inovação também está nos diferentes acabamentos para o painel (disponíveis a partir da versão move) e combinações de ambientação. O volante com a base reta é inspirado no do Fusca: na versão high, possui apliques na cor preto brilhante e nas black, red e white há apliques em chrome effect, com o nome do modelo.

**SEGURANÇA**

O Up! é o primeiro automóvel compacto a obter 5 estrelas na proteção de adultos e 4 estrelas na proteção de crianças no Latin NCAP, organização que avalia a segurança dos veículos. Outra importante conquista é o melhor índice geral no CAR Group 2014, ranking que avalia o custo e o tempo de reparo dos veículos vendidos no Brasil após uma colisão. O modelo obteve índice Car Group 11, o melhor entre todos os veículos participantes do estudo – é também o melhor da história do levantamento, que é realizado pelo Cesvi Brasil (Centro de Experimentação e Segurança Viária).

Com três anos de garantia total de fábrica, o Up! recebeu aprimoramentos específicos para se adequar ao consumidor do Brasil. Entre elas, está a tampa do porta-malas, que combina metal e vidro. Essa solução melhora as proporções do carro e colabora para reduzir o custo de reparabilidade e, dessa forma, o valor do seguro.

O tanque de combustível no modelo nacional teve sua capacidade ampliada para 50 litros (15 litros a mais que no modelo europeu). Outra alteração importante em relação ao europeu foi realizada nas janelas traseiras, cujos vidros podem ser abertos verticalmente, o que garante melhor ventilação.

# Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

# Arquitetura

& Decoração

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

Ligue: 3024-2747

> MOBILIDADE

# Parquímetros chegam à cidade

*Novo sistema promete facilitar a vida dos usuários de veículos*

Foto: divulgação/ Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana de Florianópolis



Da Redação

**C**omeçou a ser implantado na Capital, o novo sistema de estacionamento rotativo da Zona Azul, que garante maior conforto e comodidade aos usuários. Nessa etapa inicial, 70 parquímetros eletrônicos multivagas serão instalados pelas ruas e avenidas de Florianópolis.

A tarifa básica é fixada em R\$ 2/hora para automóveis e R\$ 1/hora para motocicletas. O usuário só paga pelo que utiliza. A empresa Dom Parking, responsável pelo sistema, promete aos usuários

mais opções para efetuar a aquisição de créditos, que pode ser realizada via internet, por telefone celular e com cartões de crédito ou débito.

Os usuários têm ainda a possibilidade de usar o crédito que sobrar em outro dia: se adquiriu crédito para uma hora, mas utilizou a vaga por apenas 20 minutos, terá direito a usar os 40 minutos restantes. Até o final do ano outros pontos da cidade, como Trindade, Estreito, Coqueiros e Itaguaçu também devem receber os parquímetros.

Mais informações no site: [www.minhavaga.com.br](http://www.minhavaga.com.br).

*A aquisição de créditos para a utilização das vagas pode ser feita pela internet, telefone celular e cartões de débito e crédito*

**Confira no site [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br) os logradouros da cidade onde o sistema de parquímetros está funcionando.**

## LINHA CITROËN 2014. OS CARROS MAIS PREMIADOS DO BRASIL PELAS REVISTAS QUE MAIS ENTENDEM DO ASSUNTO.

Faça revisões em seu veículo regularmente.



carro

REVISTA  
QUATRO  
RODAS



Imagens Ilustrativas.

neovox

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

  
CITROËN

**LE MONDE**  
J'ADORE CITROËN

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

[WWW.LEMONDE.COM.BR](http://WWW.LEMONDE.COM.BR)