

JORNAL  
**images**  
DA ILHA



# PARA O MEU AMOR

*Pequenos gestos de carinho tornam o dia da  
pessoa amada muito mais feliz*

• Página 3

*Cultivar gentilezas  
e evitar confrontos  
desnecessários  
ajuda o casal  
a manter uma  
conexão saudável*

## &gt; A G E N D A

## SHOW

Foto: Divulgação



## Sam Alves

O cantor Sam Alves, vencedor do The Voice Brasil, apresenta-se na capital no dia 13, para a divulgação de seu novo CD, a partir das 21h, no Teatro Ademar Rosa (CIC). Os ingressos estão à venda nas bilheteiras dos Teatros CIC, Pedro Ivo e Álvaro de Carvalho (TAC), Quiosque Blueticket, no Shopping Beira Mar e site Blueticket.

## EXPOSIÇÃO

## Multiartes

Acontecem até dia 22, as exposições Vinte Seis – Menos Um, do escultor Pita Camargo, e a coletiva Conjunto/Detalhe, da Associação de Artistas Plásticos de Joinville. A primeira pretende através de esculturas em mármore, provocar uma reflexão no espectador. A segunda é composta por vídeo, objetos, trabalhos de técnica mista e instalações dos artistas Fernanda Zimmermann, Juliana Bortoletto, Juliana Georg Bender, Juliano Jahn, Márcia Camargo, Regina Marcis, Renato Veiga e Sonia Rosa. A entrada é gratuita. De terça a sábado, das 10h às 20h30; domingos e feriados, das 10h às 19h30, no Centro Integrado de Cultura (CIC).

Foto: Diego Miranda



## CARTAS E E-MAILS

*“Os assuntos abordados pelo Imagem da Ilha são sempre de interesse dos leitores.”*

**Miriam Pagani Fonseca**

\*\*\*\*\*

*“O Imagem da Ilha é meu jornal de cabeceira! Parabéns pelo trabalho!”*

**Carlos Cezar de Souza**



## MOSTRA

## Videodança

Estão abertas até o dia 30, as inscrições para a 2ª Mostra Desterro de Videodança, que será realizada nos dias 23 e 24 de agosto, dentro da programação do Prêmio Desterro – 5º Festival de Dança de Florianópolis. Produtores do Brasil e do exterior podem enviar gratuitamente para seleção até três obras de no máximo 15 minutos. O evento não é competitivo e ocorrerá no foyer do Teatro Ademar Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC). O edital está publicado no site [www.premiodesterro.com.br](http://www.premiodesterro.com.br).

## Show de humor

Acontece nos dias 07 e 08 (sábado e domingo) o espetáculo “Quase Tudo no Timing”. Um trio de comediantes tem tarefa de levar ao público um espetáculo irresistivelmente engraçado. Por meio de esquetes cômicas eles se encontram com os dilemas de sua própria comichade. A peça é dirigida por Daniel Clivetto e conta com os atores Adriano Magalhães, Leandro Magalhães e Marcelo Maquetti. A entrada é gratuita. Às 20h, no Sesc Praia (Rua Travessa Syriaco Atherino, 100 – Centro).

## TELEFONES ÚTEIS

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

## &gt; CARTA AO LEITOR

Há uma semana da Copa do Mundo no Brasil, as emoções estão à flor da pele. Para muitos, como a turma do “Não vai ter Copa”, é hora do protesto, das lamúrias. Isso acontece por tudo que já se incorporou ao protesto iniciado há cerca de um ano, pela melhoria das condições do país.



Depois disto, cada grupo começou a buscar um benefício próprio no “Não vai ter Copa”. Partidos políticos, Movimentos dos Sem-Terra, Movimentos dos Sem- Moradia, e por aí vai.

Recentemente, virou moda ser “do contra”. Aliás, parece que o brasileiro, que sempre se uniu na Copa, agora decidiu ser contra o evento por ele acontecer no Brasil. Virou moda ser do contra.

Atualmente, vive-se em busca de um salvador da Pátria, para resolver todos os problemas do país, de preferência em quatro anos. E também, busca-se o Judas, para a malhação, para que pague o que não foi feito nos últimos 50 anos.

O que devemos avaliar é que agora o Brasil tem a oportunidade única de evoluir aos olhos do mundo, e com isso gerar divisas e riquezas com o turismo, não só o da Copa, mas nos próximos 10 anos. Mas isso só acontecerá se fizermos o básico dever de casa, ou seja, mostrar a casa bonita, um povo hospitaleiro, preparado para receber.

Isso me remete ao discurso de posse do presidente John Kennedy, quando ele disse: “Pergunte não o que o seu País pode fazer por você, mas o que você pode fazer pelo seu País”.

Agora é vestir a camisa verde e amarela e torcer. Nas edições de Junho e Julho, enquanto estivermos na disputa da Copa, haverá um selo comemorativo na capa do Jornal Imagem da Ilha. E, logo mais, em novembro, acontecem as eleições. Aí, sendo do contra, faça seu protesto e vote!

Boa leitura!

**Hermann Byron**

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

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

**Direção geral:** Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli - **Textos:** Gabriela Morateli e Bárbara Sperb - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli (RP0041871/SC)  
**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; C O M P O R T A M E N T O

# Gestos para um grande amor

*Atitudes que demonstram afeto são essenciais para manter a conexão entre os casais*

Gabriela Morateli

**P**ara a relação entre um casal manter-se em harmonia, é necessária muita paciência de cada um para entender e saber lidar com a personalidade do outro. Porém, quando o elemento principal é o amor, todos os desafios podem ser vencidos em prol do bem comum. Relacionamentos são como plantas, que precisam ser regadas com frequência para crescerem fortes e saudáveis. Pequenas demonstrações de carinho precisam ir além do Dia dos Namorados e da pronúncia de “Eu te amo”. Elas são essenciais para manter o romantismo ao longo dos anos.

Após cinquenta anos de casados, e quase sessenta de convivência, Solange Garcia Dias, 67, e Waldemar Henrique Dias, 73, resumem sua relação em muita parceria. “A maturidade com que aprendemos a lidar com as situações do dia a dia nos fez entender as necessidades do outro”, destaca Waldemar Henrique. Os dois mantêm atividades individuais, mas sempre que possível, procuram estar juntos, como no programa de caminhadas que participam ou mesmo fazendo compras de supermercado e visitas aos familiares e amigos. “A compreensão, o companheirismo, o carinho, a vontade de dividir tarefas, enfim, o desejo de viver uma vida a dois, mantém a relação equilibrada. Não há segredos”, define Solange.

Os advogados Jane Stefanos Domingues e Jefferson Domingues, 51, têm uma vida comum de mais de trinta anos, sendo vinte e oito de casamento. Os dois trabalham no mesmo escritório e sempre que podem, aproveitam o intervalo para



Fotos: arquivo pessoal

**Waldemar Henrique e Solange: “o desejo de viver uma vida a dois mantém a relação equilibrada”**

tomar um café e conversarem sobre o dia. “É nesse momento que fazemos planos, programamos nossas viagens”, conta Jane. Pra ela, viajar é essencial para o casal. “Ambientes diferentes criam sempre um romantismo especial”, declara.

A advogada lembra que a imaturidade do início da relação abriu espaço para o amor em todas as formas. “Hoje evitamos problemas desnecessários e cultivamos pequenas gentilezas. Mimos como flores e chocolates fazem parte da rotina do casal, que comemora também o Dia dos Namorados e cada ano de casados. O essencial para eles é mostrar que um está pensando no outro. “O apoio é muito importante numa relação, é necessário recuar quando o outro está de mau humor, abraçar quando o outro está carente, entender que cada um tem suas dores interiores”, orienta.

## MESMOS PLANOS

Eles conheceram-se no início de 2012, e em poucos meses já estavam casados. O motivo para essa união tão rápida de Mayara Mercedes La Porta, 26, e Pietro Reinisch La Porta, 25, que pegou família e amigos de surpresa foi um só: “vimos que nossos objetivos de vida eram muito parecidos. O Pietro é uma pessoa que enxerga o meu caráter, o meu interior. É por isso que me apaixonei por ele, e me apaixono cada dia mais”, entrega Mayara.

Ela é contadora e auditora, e Pietro, empresário do ramo imobiliário. Como trabalham no mesmo prédio, eles saem de casa cedo e retornam juntos. Mesmo assim, ainda se encontram no meio do expediente, para o almoço. “Mantemos o romantismo no dia a dia com pequenos gestos, como o bom dia entusiasmado, aquele café da manhã bem preparado ou uma simples ligação pra dizer que ama”, conta Pietro.

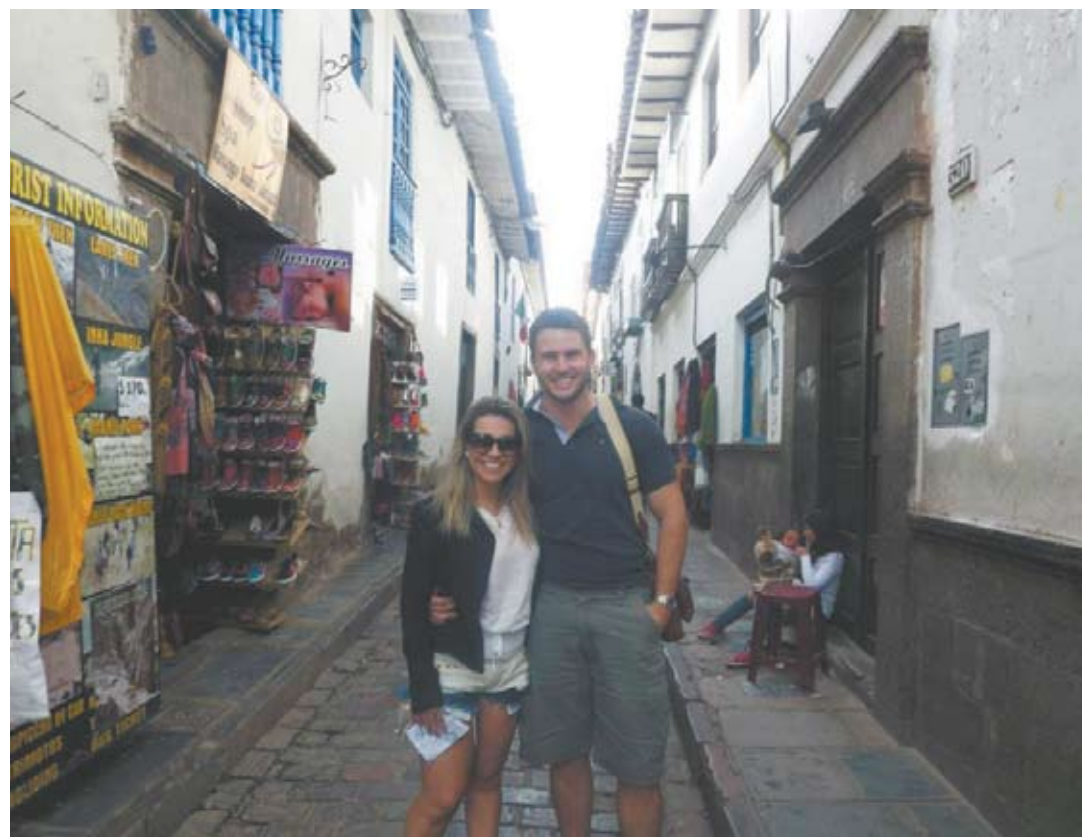
## Atitudes diárias para espalhar o amor

(psicóloga Camila Gomes)

- Escolha ser feliz diariamente.
- Aceite aquilo que não pode modificar e a partir disso construa aquilo que deseja.
- Foque a atenção no presente. Isso faz você perceber de forma mais clara a felicidade.
- Seja mais livre dos seus erros e dos erros de quem ama. Não se cobre e não cobre tanto!



**Mesmo no intervalo do trabalho, os advogados Jane e Jefferson aproveitam para fazer planos juntos**



**As afinidades entre os dois foram responsáveis pela união imediata de Mayara e Pietro**



# Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

## Paz e amor

O vice-governador Eduardo Pinho Moreira anda dizendo que as diferenças que ele tinha com o presidente da Assembleia Legislativa, deputado Joares Ponticelli (PP), já não existem mais. Arestas ainda existem no PMDB em relação ao senador Luiz Henrique, ainda magoado porque, quando governador, Ponticelli o alvejou com várias ações judiciais. Mas nada que impeça que virem amigos e peçam desculpas recíprocas. A política não é a arte de engolir sapos? Pois então...

## De olho

O deputado federal Paulo Bornhausen (PSB), acompanha ao vivo, por câmeras instaladas no canteiro de obras, a evolução da construção da planta da montadora alemã BMW, em Araquari. Mais de 70% das obras estão completas e rigorosamente dentro do prazo. O governo estadual também se apressou em dizer que no que dependia dele, tudo foi feito.

## Ficha suja

Há bandidos, literalmente, nos nossos parlamentos. O deputado estadual petista Luiz Moura, de São Paulo, flagrado em março passado em reunião com 13 integrantes da facção criminosa PCC, tem ficha no mundo do crime em SC. Em 1992, antes de entrar na política, foi condenado por assalto à mão armada em Ilhota, no Vale do Itajaí. Condenado a 12 anos de prisão, fugiu da cadeia um ano e meio depois. Ficou clandestino por 10 anos até a pena prescrever e retornar à legalidade como empresário de transporte coletivo, em São Paulo.



## Renegados

O governador Raimundo Colombo não abre mão de apoiar a presidente Dilma sob o argumento de que ela tem ajudado muito SC. Assim, apoiar é reconhecer. O blogueiro Cláudio Humberto publicou que Mato Grosso do Sul (R\$ 372 milhões) e SC (R\$ 485 milhões) são os Estados que menos receberam recursos federais neste ano, até agora.

## Paz pela Vítima

Foi levado ao conhecimento do Congresso Nacional, através do senador Cassido Maldaner (PMDB-SC), o movimento Pacto de Paz pela Vítima, liderado pela juíza catarinense Sonia Amoroso Teles, de Itajaí, que pretende colher 1,5 milhão de assinaturas para um projeto de lei de iniciativa popular que estabeleça uma forma de reparação material dos danos oriundos de crimes dolosos. No nosso sistema legal, a hipocrisia impera: o bandido, o criminoso, tem toda cobertura. A vítima fica entregue a sua própria sorte.

## Deputados no armário

Representante do Grupo Acontece, de Florianópolis, porta-voz da causa LGBT, Carla Salasário Ayres foi na Assembleia Legislativa cobrar a aprovação de projeto de lei do Executivo que cria o Conselho Estadual de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais de SC. A proposta chegou a entrar na ordem do dia para votação em novembro passado, mas foi adiada por falta (que se sabe que foi forçada) de quórum. Ao reclamar da demora, Carla fez um apelo, pedindo aos deputados "que saiam do armário".



## Almoço de Domingo é no João de Barro

Em junho almoço todos os domingos. Faça sua reserva!

Celebraremos o Dia dos Namorados 11 e 12/06! Aproveitem!

Estr. Geral do Cacupé, 1166  
Fone: (48) 3335 - 6003 - Cacupé  
[www.joaodebarro.com.br](http://www.joaodebarro.com.br)

## Gelada

Está sendo olímpicamente ignorada a lei estadual 13.679, de 2006, que obriga academias de ginástica, clubes esportivos e estabelecimentos similares a exibirem placas de advertência sobre o uso inadequado de anabolizantes. Lógico, primeiro é preciso que morra alguém.

## Espelho retrovisor

A conferir daqui a 10 anos. O deputado sargento Soares diz que a imensa ponte Anita Garibaldi, em Laguna, está sendo construída para durar 30 anos, no máximo. Isto porque, com apenas duas pistas para ir e voltar e com velocidade de 80 km/h, não dará conta da demanda em menos de uma década. Exemplo: a Via Expressa, do Centro até a BR 101, em Florianópolis, com quatro pistas. No quinto ano após sua inauguração, já não dava conta do fluxo de trânsito. Hoje é um símbolo da falta de visão dos administradores públicos.

## Maior entidade

Com a inauguração, há dias, das câmaras de Águas de Chapecó e Guarimirim e, até julho, das de Ermo e Xavantina, o sistema lojista comandado pela Federação das CDLs de SC terá 199 CDLs filiadas, consolidando-se, assim, como a maior entidade empresarial de adesão voluntária do Estado, com 40 mil associados e cobertura de 100% do território catarinense.

## Vagas encalhadas

Espantoso! Se atribuem a algumas exigências, como ter cursado todo o ensino médio em rede pública ou bolsista integral de escola privada e ser de família de baixa renda, o fato de SC ter a maior proporção nacional (49,6%) de vagas ociosas de bolsas de estudo sem interessados no programa federal que as oferece em universidades privadas.

## Estado na economia

Conforme contrato vigente, o porto de Imbituba permanecerá sob administração do Estado até o final deste ano. O governador Raimundo Colombo quer renová-lo. Perguntar não ofende: não haveria outras prioridades e necessidades com que o poder público se ocupar do que não entende e não tem competência para administrar? Salvo juízo em contrário, se ver, se a concessão for renovada, que os cargos serão ocupados por políticos que sabem de gestão portuária tanto quanto de física quântica.

## A limpo

O Governo do Estado resolveu tirar a coisa a limpo. Destacou um grupo especial para que identifique todos os índios da reserva do Morro dos Cavalos, aqueles que sempre estão dispostos a impedir as obras da BR 101, porque vai subtrair-lhe algumas centenas de metros de terras que nunca verdadeiramente cultivaram e pelas quais querem R\$ 50 milhões. Um deboche.

## Memória

Já passou pela Comissão de Viação e Transportes da Câmara dos Deputados, projeto de lei de autoria do deputado Esperidião Amin (PP-SC), que dá o nome de "Dra. Zilda Arns" à BR-101, em toda sua extensão em território catarinense. O relator foi o deputado Mauro Mariani (PMDB-SC). Se passar, o projeto vai revogar uma lei de 2011 que denomina a estrada como "Rodovia Governador Mário Covas".

## Desejo

Um dos últimos ofícios assinados pelo delegado aposentado Renato José Hendges, foi em apoio à Comissão Parlamentar de Inquérito do Ministério Público de SC. Renatão atuou na Divisão Anti-sequestro da Diretoria Estadual de Investigações Criminais (DEIC) e faleceu no dia 16 de abril deste ano.

&gt; P E R F I L

# Dando conta do recado

*Rodolfo Pinto da Luz assume a cadeira cativa da Educação no município*

Gabriela Morateli

O bigode que o acompanhava há anos já não existe mais. É uma nova fase visual para o secretário de Educação de Florianópolis, Rodolfo Pinto da Luz, comemorada juntamente com seu sucesso profissional. Vencedor de diversas medalhas pela carreira na educação, dentre elas, Ordem do Mérito, e a mais recente, de honra ao mérito, pela Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (Acif), ele destaca: “Eu sou muito persistente, vou até o fim. Se não for assim, não fazemos nada em lugar nenhum, principalmente no Brasil e ainda mais no setor público”, desabafa. Com ele sempre foi assim. Desde a época do colégio, quando arrecadava dinheiro para excursões, e durante os anos em que cursou Direito na Universidade Federal (UFSC) e fazia parte do diretório central dos estudantes.

Pinto da Luz credita esse espírito entusiasta à formação colegial em Joinville, maior cidade do estado e conhecida por seu empreendedorismo, onde morou com a família por muitos anos, antes de mudar-se para a capital de Santa Catarina, em 1967. Nasceu em São Francisco do Sul, no Norte do Estado, em 30 de julho de 1948. É casado há 42 anos com Lígia, e pai de Rodolfo, que mora com a família no Canadá. Torcedor do Figueirense, “sem fanatismo”, ele deixa bem claro, Rodolfo Pinto da Luz coleciona selos desde criança e tem como hobby assistir a filmes e espetáculos em companhia de sua esposa.

Na mesma universidade em que graduou-se em Direito, ele foi professor. Em 1973 foi convidado a assumir o departamento de assuntos universitários do Ministério da Educação



Foto: Ricardo Medeiros



**A persistência em obter resultados concretos é um dos atributos do secretário. Ele acompanha de perto o desenvolvimento das atividades escolares nas instituições municipais**

(MEC), em Brasília. Voltando para Florianópolis anos depois, foi pró-reitor e reitor da Universidade Federal de Santa Catarina, entre 1984 e 1988, período, segundo

ele, de muitos desafios. “Era uma época de transição política no Brasil, havia muita tensão dentro da universidade devido a problemas de demandas trabalhistas. Tudo isto conflitava muito dentro e fora, pois as decisões salariais não partiam de dentro da universidade”, relembra.

Após o mandato, retornou a Brasília para assumir duas pastas do MEC – Educação Superior e Desporto –, entre 1993 e 1994. Exerceu interinamente nesta mesma época, os cargos de Ministro da Educação, Secretário Executivo do MEC e Presidente da CAPES.

De volta a Florianópolis, reassumiu as rédeas da UFSC, com dois mandatos con-

secutivos como reitor, de 1996 a 2004. “Nesse período tudo estava mais consolidado. Os conflitos ideológicos eram menores, mas a questão salarial continuou a mesma. Chegamos a situações críticas com a falta de recursos, tínhamos que captar tudo de fora. Muitos projetos de pesquisa e extensão feitos pelos professores eram o que gerava recursos para os laboratórios, que ajudavam nas pesquisas, graduação, pós-graduação, para a compra de equipamentos, o que permitiu que a universidade crescesse”, lembra.

## SECRETARIA DO MUNICÍPIO

Após larga experiência na área, em 2005 o professor Rodolfo assumiu a Secretaria de Educação de Florianópolis, na gestão do prefeito Dário Berger (PMDB), onde permaneceu até 2012, ano de eleições.

Um novo desafio estava por vir. Em 2012, deixou a secretaria para candidatar-se a vice-prefeito de Gean Loureiro, pelo PMDB. Eleições terminadas, e com a vitória de Cesar Souza Júnior, candidato concorrente, Rodolfo Pinto da Luz recebeu um convite: reassumir a educação do município. “Fiquei muito lisonjeado, para mim foi uma grande surpresa e uma oportunidade para dar continuidade ao meu trabalho”, revela.

Na esfera municipal já esteve também à frente do IPUF – Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis, em 1989, e Fundação Franklin Cascaes, em 2009.

## EDUCAÇÃO INFANTIL

Frutos de seu trabalho estão espalhados pela cidade. Hoje, a Secretaria de Educação é responsável por 53 creches, 23 Núcleos de Educação Infantil, 10 Núcleos de Educação Infantil vinculados, 9 Escolas Desdobradas e 27 Básicas. “Conforme a demanda de crianças aumenta, vamos atrás de recursos para a construção de mais escolas”, afirma. O secretário acompanha de perto as instituições, através de visitas periódicas: “preciso ver se está tudo em ordem”, conta.



**ENTREGA  
NOVEMBRO  
2014**

**APARTAMENTOS  
DE 1, 2 e 3  
DORMITÓRIOS**

**(48) 3284-8410**

INCORPORAÇÃO: **BEACH RESIDENCE**

VENDAS: **MNASS**



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

Provavelmente você recebe ótimos conteúdos durante o dia, seja pelo seu e-mail ou pelo Feed do Facebook. Mas não é sempre que você tem tempo de lê-lo ou assisti-lo na hora, e depois acaba se esquecendo, correto? O Pocket chega para acabar com esse problema. Com ele, você salva esse conteúdo de maneira limpa e organizada para ler ou assistir quando tiver tempo, em qualquer lugar que esteja, sem a necessidade de uma conexão com a internet.

**iOS 8**

No começo de junho a Apple apresentou o iOS 8. Assim como seu antecessor, ele possui um design flat, mas ganhou algumas funcionalidades que devem ser destacadas: Notificações interativas - ao receber uma mensagem, basta deslizar o alerta para baixo e responder, sem precisar abrir o app. iMessage - "pegou emprestado" alguns recursos do WhatsApp, como a criação de grupos e o envio de mensagens de voz. Continuity - permite a conexão total entre dispositivos Apple conectados a uma mesma Wi-Fi. Arquivos poderão ser trocados através do Air-Drop e ligações de voz (não só Facetime) poderão ser realizadas através do Mac. iCloud Drive - uma pasta de armazenamento de arquivos na nuvem. Ou seja, um concorrente do Google Drive e do Dropbox. O lançamento do novo sistema deve ocorrer no final de setembro, junto com o início das vendas do próximo iPhone.

**Anotações organizadas**

Tudo bem que o app Notas vem melhorando a cada atualização do iOS, mas o Evernote dá um banho quando o assunto é "anotações". O melhor recurso é a sincronização automática em vários dispositivos, independente do sistema operacional, e a possibilidade de usá-lo não só no app, mas também no site. Você or-

ganiza suas notas por cadernos (por exemplo: casa, trabalho, faculdade) e acrescenta etiquetas para facilitar a busca. Suas notas podem incluir fotos, anotações à mão, áudio, screenshots e anexo. E mais um recurso interessante é a possibilidade de compartilhamento dos cadernos, o que pode ser muito útil para trabalhos em equipe. O app é free, mas pode ser atualizado para a versão premium.

**Pedalada tecnológica**

Esse vai para o pessoal das bikes. Assim como alguns apps rastreiam a sua corrida, número de passos e o desempenho em geral, oMapMy Ride permite registrar seu percurso de bicicleta e compartilhá-lo. Durante a pedalada, o app vai falando a distância percorrida e o tempo. Além disso, o ciclista pode estabelecer objetivos e ouvir frases de incentivo enquanto pedala. Outro recurso interessante é o mapa com ciclovias e ciclofaixas, que funciona muito bem na Europa, mas no Brasil ainda está longe de ser útil, afinal as vias para bikes aqui ainda são escassas.

**CheckinDJ**

Uma nova moda está chegando nas baladas europeias. O CheckinDJ é uma espécie de jukebox que organiza listas de músicas para casas noturnas de acordo com o gosto musical dos clientes. Os usuários se registram online e especificam seus gêneros musicais preferidos. Quando vão a uma balada participante, basta fazer check-in no local e a playlist da casa noturna se ajusta automaticamente para refletir o gosto da maioria.

**Almoço Executivo**  
**Sabor e Ambiente Especial**  
 Brusqueta + Salada + Suco  
 Por apenas \*  
**R\$ 17,90**

**Sabores Brusqueta:**  
 Beringela • Caprese • Carne Seca  
 Carne Loka • Cogumelos • Presunto Parma

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

\* De Terça a Sexta das 12h às 14h



**Urbano Salles**  
urbanosalles@uol.com.br



## Route 66

Fora das pistas nesta temporada, o piloto e empresário Fernando Nienkötter acaba de comprar um brinquedinho de mais de R\$ 80 mil: uma Harley modelo "Ultra Limited". E já foi logo entrando para o HOG (Harley Owners Group) de Florianópolis.

A primeira viagem dele e da mulher, Priscila, com os harleyros foi para o Sul do Estado. O próximo roteiro será em agosto passando pela Argentina, Chile e Uruguai.

## Quase um século

O recheio da festa dos 99 anos da ACIF, dia 20 de maio, no Teatro Pedro Ivo, incluiu uma homenagem aos associados mais antigos. O Imagem da Ilha foi um dos homenageados da noite. Está completando 15 anos de filiação à entidade, atualmente com 3,3 mil associados.



**Rosa Estrella assumiu novo mandato como presidente do Sindicato das Agências de Propaganda de SC ao lado dos vices de Finanças, Paulo Vignano, Executivo, Felipe Malta, e de Mercado, Daniel Araújo**

## Mostra a tua cara...

O paulista radicado na Ilha, Luiz Zanfelicci, que é barman na Pizzeria Milano nos finais de semana, emplacou em rede nacional no quadro "Com Quem Pareço", do Altas Horas. Foi comparado com Cazuza.

## Pepino agridoce

Não durou muito a parceria comercial dos jogadores de vôlei Giba e Bruninho na Avenida Mauro Ramos.

Inaugurado no final de 2012, o saquê bar Torô Yam acaba de fechar suas portas.

## Trocando de mãos

Estão indo a leilão 12 quadros da série "Ilha ao Luar", pintada por Rodrigo de Haro para a fundação cultural criada pelo empresário Max Gonçalves em 1997. Os lances poderão ser dados pela internet até o dia 9. Até lá, as pinturas estarão em exposição no Art Shop Center, na Lagoa. O projeto com Rodrigo de Haro consumiu, em valores da época, cerca de R\$ 800 mil.

**O presidente da Associação Catarinense de Imprensa, Ademir Arnon, o presidente da ANJ, Carlos Lindenberg Neto, e o empresário Hermann Byron Neto na posse da nova diretoria do Sidejor/SC**



## Lugar cativo

Diante do anunciado projeto das faixas exclusivas de ônibus na Beira-Mar, surge a pergunta: vão passar exatamente por onde? Pelo canteiro central? Ocupando uma das atuais pistas? Hipóteses, não faltam. Na Prefeitura, tem quem fale até em aterro.



**DJ Hugo Tabaco, Alicinha Cavalcanti e Andre Sada na festa "Sunset Lounge Brasil", em Lisboa**

## Paisagem branca

O jornalista joaquinoense Rogério Martorano, pupilo de Assis Chateaubriand, está comemorando o convênio assinado pelo governador Raimundo Colombo para o Exército trabalhar na implantação de mais seis quilômetros da rodovia estadual "Caminhos da Neve". Idealizada há mais de 30 anos, a estrada irá ligar por asfalto as serras catarinense e gaúcha, criando uma nova rota de viagem, lembra Martorano, "de causar inveja aos lugares mais lindos do mundo".

## Sete vidas

Há quem aposte que os comerciantes do camelódromo do Aterro da Baía Sul foram salvos, pelo menos por enquanto, por causa do ano eleitoral. Um segundo prazo para desocupação do local já venceu faz tempo, mas a expulsão ainda não tem previsão oficial para ocorrer.

## Piano de cauda

O teatro do CIC já está prometido para o concerto beneficente que o pianista Pablo Rossi planeja fazer em prol do projeto social do padre Luiz Harding Chang no Morro do Horácio. O deputado estadual Jailson Lima também abraçou a causa, e vai bancar parte das despesas de organização do evento.

neovox

**TEM**  
BERÇÁRIO, MATERNAL E INFANTIL

Sistema de Ensino **Energia**  
**TEM MAIS QUE APROVAÇÃO.**  
[www.energia.com.br](http://www.energia.com.br) /suaenergia

> CULTURA

# De lá pra cá e vice-versa

*Companhia de dança de Açores, em Portugal, mostra seu talento através de representante que vive em Florianópolis*

Gabriela Morateli

**N**ove bailarinos e a paixão pela dança contemporânea formaram o 37.25 - Núcleo de Artes Performativas. Eles são naturais da Ilha de São Miguel, em Açores, território autônomo de Portugal. O nome do núcleo significa as coordenadas geográficas da Ilha. Aqui em Florianópolis, cidade com fortes laços açorianos, uma integrante fixou residência, e conta a história do grupo. A pretensão é apresentar-se na Maratona Cultural do próximo ano.

O contato entre Sara Machado, que reside aqui na capital, e os outros integrantes do grupo, que moram em Açores, onde fica a sede do núcleo, é feito pela internet. Pela rede online, eles organizam o próximo espetáculo e administram tudo o que precisa ser feito até Sara encontrá-los para a temporada de vivência artística, ensaios e apresentações, que acontece lá, de junho a setembro de cada ano. O projeto é apoiado pela Direção Regional da Cultura de Açores.

## RAIZ

O grupo de bailarinos profissionais iniciou suas atividades em 2010. Através do desenvolvimento de projetos na área da dança, eles buscam dinamizar a cultura açoriana aproximando outras vertentes artísticas, através do trabalho com fotógrafos, músicos, escritores, ilustradores, ao mesmo tempo em que incentivam a participação de quem não tem experiência na área, como crianças e adultos que moram na Ilha de Açores.

Os espetáculos de cerca de uma hora e meia de duração são baseados em textos escritos por açorianos, com o conceito da Ilha, com elementos como o mar, a pesca, os filhos dos pescadores. "Não temos como cortar laços com esses conceitos. Somos açorianos e esse é o nosso meio", destaca Sara. Na intensidade nos movimentos, que misturam performances de atuação e voz, está presente a comédia, elemento utilizado pelo grupo para diferenciar-se das outras modalidades de dança contemporânea. "Há momentos em que as pessoas choram de tanto rir durante as apresentações, o que não é normal, pois a dança contemporânea é depressiva, mais profunda, abstrata", conta.

*A comédia é o elemento utilizado pelo grupo para diferenciar-se das outras modalidades de dança contemporânea*



Foto: Studio 51

Para diversificar a temática das apresentações, a cada ano um novo coreógrafo é convidado para participar do processo. "Isso faz com que tenhamos abordagens e estética renovadas", destaca. Este ano, a convidada é Filipa Francisco, muito conhecida em Portugal por realizar projetos em comunidades carentes.

## DE LÁ PARA CÁ

Devido à identificação com a cultura de Florianópolis, o grupo está em busca de patrocínio para trazer o espetáculo para cá. A intenção é apresentar-se em 2015 da Maratona Cultural, evento que reúne diversas vertentes artísticas locais, e recebe apoio de entidades públicas e privadas. "Será uma grande oportunidade para mostrar aos florianopolitanos uma parte de sua origem açoriana", ressalta a bailarina. Muitos moradores da capital, assim como em Açores, utilizam a pesca como meio de sustento da família.

Foto: Fernando Resendes/TM



*Além da dança, os bailarinos utilizam a arte do teatro para transmitir o tema escolhido. Na foto, Sara Machado está no meio, em pé*

## ELENCO 37.25:

António Branco, Catarina Medeiros, Carolina Rocha, Cecilia Hudec, Luana Sambito, Maria João Gouveia, Sara Machado, Sara Silva e Tiago Correia.

Para saber mais, acesse no Facebook: 37.25 - Núcleo de Artes Performativas



# guia Gastronômico



FRUTAS E VERDURAS  
SELECIONADAS

a partir de  
**R\$ 1,49KG**

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

## TORCIDA GOURMET

*Prepare delícias que farão a diferença em sua mesa nos dias de jogos da Copa do Mundo*

• Página G3

*Club Sandwich  
é uma das  
opções que vai  
conquistar o  
paladar dos  
convidados*

## &gt; SABORES DA COZINHA

*Por Ceres Azevedo*

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



## E a Copa chegou!

Finalmente depois de tanta expectativa e de tantos preparativos pelo país inteiro, a Copa do Mundo de 2014 está à beira de sua estreia. Dia 12 de junho será o grande dia!

A cada quatro anos, os brasileiros se vestem de verde e amarelo para torcer pela nossa seleção. É sempre uma festa, o país todo vibra, a cada jogo, a cada passe, a cada gol!

Por que será que este ano, em que o Brasil está sediando a Copa, tantos brasileiros resolveram se revoltar e negá-la? Como se o fato de o campeonato mundial acontecer aqui, seja responsável por todos os males do país. Temos problemas sim, e são muitos.

Corrupção então é uma constante nos noticiários. Mas será que a Copa é responsável por tudo que não anda bem por aqui?

Gente, vamos pensar que apesar de tantas coisas ruins, temos muitas outras boas para comemorar. E uma delas é o fato de nosso país estar sediando este evento mundial. Vamos receber milhões de turistas. Que tal nos engajarmos e mostrar a eles as nossas belezas, o calor de nosso povo e o orgulho de vestir verde e amarelo?

Vamos torcer pela seleção, pelo Brasil e para que tudo dê certo. Torcer para que todos levem daqui a melhor imagem possível, e fazer uma festa com muito brilho. E vamos lutar por um país melhor, sim, mas reivindicando

do e protestando pacificamente, sem destruição e violência. Aproveitar que estamos em um ano eleitoral e buscar estas mudanças nas urnas, com o nosso voto consciente.

Então vamos vestir as cores de nossa bandeira, enfeitar nossas casas, nossas praças, nossas cidades. Vamos fazer uma corrente do bem com os amigos e torcer pelo Brasil!



Pois é, pessoal, este mês meu coração brasileiro falou mais alto e acabei colocando pra fora um pouco do que estou sentindo neste momento. Mas deixo aqui a minha dica para vocês que vão reunir os amigos em casa para torcer nos jogos do Brasil.

Comidinhas leves, como sanduíches, petiscos não muito gordurosos, mini omeletes, mini crepes, muffins, cupcakes e queijos são uma boa pedida para acompanhar a torcida. E já que estamos em junho, que tal alguns quitutes das festas juninas? Pipoca, pinhão, paçoca, canjica e um delicioso quentão!

**Feliz Copa a todos, um ótimo mês e nos vemos em julho!**

## &gt; BEBIDAS

*Por Eduardo Machado Araujo*

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



## A relação entre uva, temperatura e teor alcoólico

Freqüentemente, quando converso sobre vinhos, alguém me pergunta a relação entre a quantidade de álcool e a qualidade do vinho. É muito fácil trazer uma relação simples sobre o assunto, visto que na maioria dos vinhos que temos acesso, os do Novo Mundo, geralmente a linha de entrada de uma vinícola tem menos álcool do que seus vinhos de alta gama.

Mas simplificar esse assunto é não se aprofundar, por que as relações podem ser bem diferentes. Tecnicamente, quanto mais açúcar no mosto, mais álcool em potencial no vinho. Ou seja, a uva quando amadurece se enche de açúcar, então os climas mais quentes e com muitas horas de sol tendem a potencializar o álcool. Algumas técnicas desenvolvidas ultimamente também auxiliam a concentração alcoólica, mas vamos focar somente no fator natureza.

Lugares como Chile, Argentina, Califórnia, Sul da França e Sul da Austrália têm entre si o fato de nos brindarem com vinhos encorpados e alcoólicos. E todos esses lugares têm em comum a ótima maturação de suas uvas, em decorrência de um clima quente e seco. Mas, outros tantos lugares produtores de vinhos fantásticos já não nos oferecem essa possibilidade tão freqüentemente. Vale lembrar que os grandes vinhos do Loire, Borgonha, Mosel e até mesmo Bordeaux, geralmente são menos alcoólicos, típicos de climas mais frios e úmidos, que não favorecem a maturação plena ou excessiva das uvas.

Podemos observar que são todos vinhos excelentes, reconhecidos mundialmente pela sua qualidade, independente da graduação alcoólica. Lógico que numa mesma vinícola, a separação das diferen-

tes gamas de vinho se dá de acordo com a qualidade da uva (sua maturação completa) e a influência do clima numa determinada safra, por isso um vinho mais simples seria menos alcoólico que os vinhos produzidos com uvas selecionadas, dos vinhedos que propiciam maior maturação e numa safra especial onde o clima foi perfeito para alcançar a qualidade desejada.

O fato é que estamos num período de degustação de vinhos mais alcoólicos, que conferem um paladar mais redondo, macio e até mesmo mais adocicado, característica gustativa do álcool. Por isso, até mesmo em locais como Bordeaux, que normalmente produzem vinhos com 12,5% a 13,5% de álcool, hoje conseguimos achar vinhos acima de 14%, e não é só culpa do aquecimento global, mas também de técnicas modernas de viticultura e vinificação que permitem chegar nesse ponto. Mas, já percebo um bom movimento, principalmente na Europa, de consumidores buscando vinhos mais leves, amigáveis e gastronômicos, fugindo do estilo bomba de frutas e álcool. Nesse perfil de consumo, até mesmo os vinhos nacionais vêm fazendo bonito por lá, levando vinhos de ótima acidez e álcool que raramente ultrapassa os 13,5%. Isso ajuda não só a parte gustativa, mas quem se preocupa com a saúde e o excesso de álcool.

Então, no final das contas, não é o álcool que define a qualidade do vinho, apesar de ser um fator a ser observado de acordo com a região e sua vocação natural por produzir vinhos mais ou menos alcoólicos. Mas, sim, todo o conjunto que o vinho proporciona, seja ele um refrescante Riesling um Alemão ou um potente Shiraz Australiano.

**Almoço  
é no  
Mirantes**

**Mirantes**



&gt; T O R C I D A

# Acerte no petisco

*Fuja das opções tradicionais e prepare receitas deliciosas para assistir aos jogos da Copa*

Elida Hack Ruivo

Fotos: Bernardo Soares

**P**ipoca e amendoim são petiscos tradicionais na hora de assistir a um bom filme ou ainda a jogos de futebol. Em época de Copa do Mundo, é possível incrementar o lanche. Que tal preparar um sanduíche para saborear enquanto acompanha os jogos? Ou, se a fome apertar, pode ser uma pizza com a cara do Brasil? O *Imagem da Ilha* foi atrás de receitas especiais para te ajudar a escolher o cardápio para os dias dos jogos do mundial.

## Pizza Brazuquinha

Grazia Fraschini (Pizzeria Milano)

**Ingredientes:**

**Massa:** ½ litro de água, 950g de farinha de trigo, 25g de sal, 25g de azeite de oliva extravirgem, 3g de açúcar, 25g de batatas cozidas.

**Cobertura:** 100g bolinhas de queijo de búfala, 80g de camarão, 40g de creme de leite misturado com 10g de açafrão, 150g de rúcula.

**Modo de fazer:** Prepare a massa em uma forma redonda 40 cm X 40 cm e deixe em repouso por duas horas. Acrescente os ingredientes da cobertura, preenchendo a massa uniformemente. Leve ao forno quente a 250 graus até ficar bem douradinho e bem crocante, por cerca de 15 minutos.



## Club Sandwich

Ceres Azevedo (Ceres Azevedo Café &amp; Cia)

**Ingredientes:**

12 fatias de pão de forma, 300g de frango cozido e desfiado, 1 xícara de molho tártaro, folhas de alface, 2 tomates picados, 6 fatias de bacon picado e tostado, azeite de oliva.

**Modo de fazer:** coloque um fio de azeite nas fatias de pão e toste-as levemente. Reserve. Misture o frango com o molho tártaro, os tomates e o bacon picado. Coloque a mistura sobre uma fatia de pão, acrescente o alface e cubra com a outra fatia. Se quiser pode acrescentar mussarela ou parmesão ralado sobre o frango. Sirva fatiado em diagonal e prenda com um palitinho.

**Eu****Brasil.**

Os melhores sabores  
para acompanhar os  
jogos do Brasil.

[hippo.com.br](http://hippo.com.br)**HIPPO** VOCE  
bem  
AQUI

## > ONDE COMER E BEBER BEM

*O Imagem da Ilha destaca espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas.*

### 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. Um dos grandes atrativos é o Ravióli Di Mondragoni (foto), com recheio de carne assada ao molho pomodoro, tomate fresco, mussarela 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. **Agora também com tele-entrega!**

#### Di Taroni Trattoria

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



### NA BRASA

Imagine um local único, perto de sua casa, onde você pode saborear carnes nobres assadas na hora. Assim é o **Churrasquim!** A escolha pode ser feita pelas porções individuais de Picanha, Cordeiro ou Alcatra com molho de alho e ervas de Provence, todas acompanhadas de uma deliciosa farofa de bacon. Deu água na boca? Corra para o Churrasquim! **Agora aberto para almoço nos finais de semana!!**

#### Churrasquim - Espetinhos Gourmet

Rua Altamiro Guimarães, 2297 - Centro  
Florianópolis, SC  
Contato/Reservas (48) 3206-0512



### ALMOÇO E JANTAR NO HINO

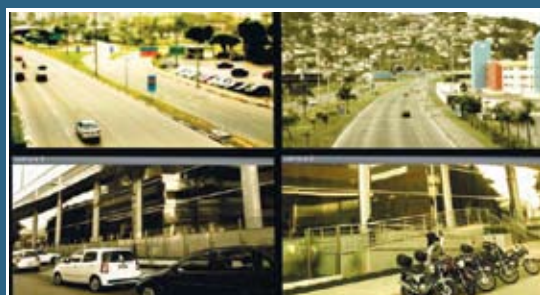
O **Hino Restaurante Japonês** ganhou popularidade em Florianópolis pela qualidade de seus produtos e atendimento impecável. O cardápio oferece receitas exclusivas e rodízio com opções variadas para almoço e jantar. A entradinha especial dá as boas vindas aos clientes e é cortesia da casa. Dentre as delícias oferecidas no rodízio, estão: Shimeji, Hot Philadelphia, as generosas fatias de sashimi. 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)



## Mais segurança para a Grande Florianópolis.



**421**  
CÂMERAS  
DE VIGILÂNCIA  
INSTALADAS



**294**  
POLICIAIS  
CONTRATADOS



**393**  
VEÍCULOS  
ENTREGUES



Hoje, a Grande Florianópolis conta com uma polícia mais equipada, preparada e com um maior efetivo para garantir a sua tranquilidade. Afinal, são R\$ 225 milhões em investimentos em todo o estado. Acesse [www.pactoporsc.sc.gov.br](http://www.pactoporsc.sc.gov.br)

**PACTO**  
POR SANTA CATARINA



**GOVERNO  
DE SANTA  
CATARINA**

Secretaria de Estado  
da Segurança Pública

## &gt; FAVORITOS

# Empreendendo em família

Responsáveis pelos restaurantes Mirantes e Lenha & Oliva creditam o sucesso a seus antecessores

Gabriela Morateli

**P**ara afirmar que o talento nos negócios da área gastronômica passa de geração em geração, empresários de estabelecimentos vencedores do concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos con-

tam como foi o processo até alcançar o êxito. Com vocês dois legítimos florianopolitanos: Marcelo Gonzaga, um dos sócios da rede de restaurantes Mirantes, ganhador na categoria comida do Dia a Dia, e Fernando Porto Ribeiro, da Forneria Lenha & Oliva, vencedora com a melhor pizza da cidade.

## Fernando Porto Ribeiro Forneria Lenha e Oliva

A cozinha sempre esteve próxima da família de Fernando. Sua avó, dona Edite, é uma apaixonada por cozinha e segundo ele, “uma cozinheira fantástica”. A mãe também gostava de cozinhar e o irmão, que é médico, tem na cozinha um de seus principais hobbies. Fernando é formado em administração, mas insatisfeito com o que estava fazendo, resolveu abrir o próprio negócio. Com o apoio da família e o auxílio da esposa Cláudia, que assim como ele, é amante da boa comida, surgiu a Lenha & Oliva. “A ideia era levar aquela alegria dos almoços de família para dentro do restaurante. E graças a muito trabalho e dedicação de toda uma equipe, está dando certo.

**Idade:** 35

**Naturalidade:** Florianópolis

**Há quanto tempo está no ramo:** Três anos e meio.

**Prato favorito:** “Tainha na brasa feita por meu pai com a farofa de ova que minha mãe costumava fazer”.

**O que mais gosta de cozinhar:**



“Tenho muitos pratos que gosto de fazer. O importante é combiná-los com boas entradas e com a sobremesa”.

**De onde vem a inspiração para novos pratos:** “Gosto de ler sobre gastronomia e estou sempre tentando experimentar novidades”.

**Segredo da tua comida:** “Utilizar os melhores ingredientes do mercado”.

## Marcelo João Lourenço Mirantes

Desde criança Marcelo teve contato com o comércio, através do mercadinho da família, comandando pelo seu pai. O Restaurante Mirantes surgiu após alguns anos, quando ele já ingressava na idade adulta, da união com seus sete irmãos. No início, ele era um dos responsáveis pela parte administrativa. Marcelo conta que com o tempo a relação com a culinária se estreitou. “Fui me apaixonando cada vez mais pelas infinitas possibilidades que a gastronomia oferece. Buscamos sempre inovar, oferecendo aos nossos clientes a melhor experiência em seu almoço”, destaca. Hoje, a rede Mirantes é administrada por ele e mais cinco irmãos.



**Idade:** 41 anos

**Naturalidade:** Florianópolis

**Há quanto tempo está no ramo:** Vinte e cinco anos.

**Prato favorito:** “Costeleta de carneiro com crosta de ervas”.

**O que mais gosta de cozinhar:** “Gosto sempre de buscar algo novo para cozinhar, de preferência algo que ainda não cozinhei”.

**De onde vem a inspiração para novos pratos:** “Pode vir de qualquer lugar, um aroma, uma viagem, uma ideia, um sabor”.

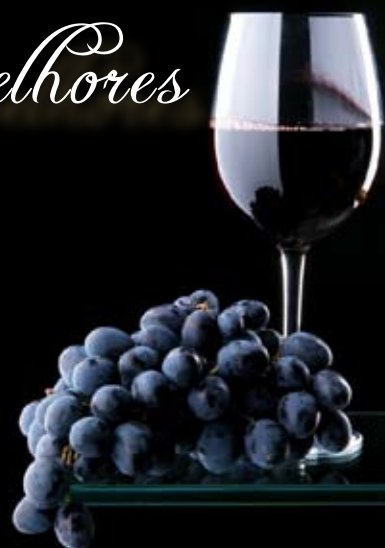
**Segredo da tua comida:** “O carinho. Uma comida simples feita com carinho pode ser maravilhosa”.

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)



# Quitutes juninos

Aprenda a preparar em casa delícias típicas desta época do ano



Quentão

(Rosemeri da Silva)

#### Ingredientes:

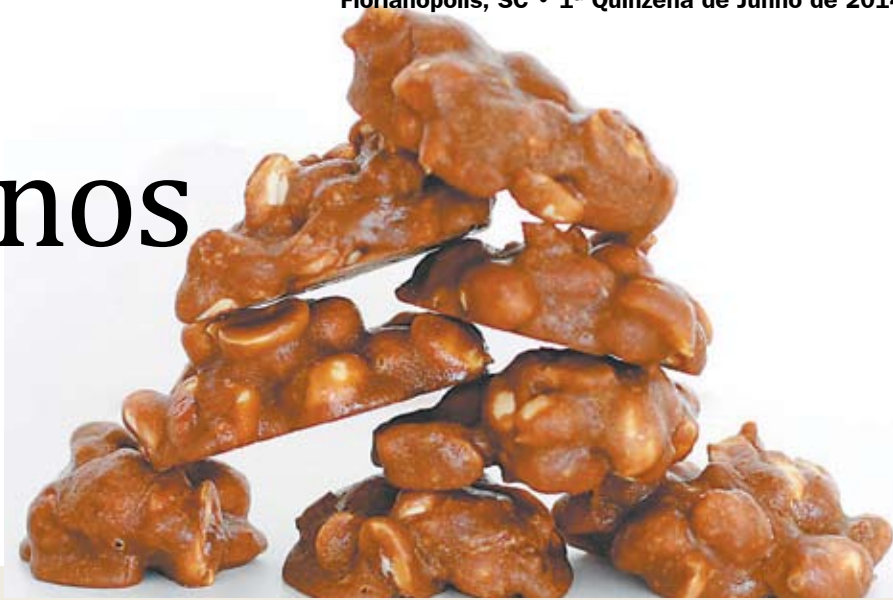
1 copo de água (300ml), ½ copo de cachaça, 2 litros de vinho tinto suave, 2 paus de canela, 1 ½ copo de açúcar, gengibre a gosto, cravo a gosto, casca de laranja ou limão a gosto.

#### Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo. Assim que ferver deixe mais 10 minutos e desligue.

Daniela de La- Rocque

Já estamos no mês de junho e com ele vem aquela vontade de comer as guloseimas características das festas de São João, no dia 24, mas celebradas durante todo o mês. Para entrar no clima de festa e agraciar a família e os amigos, duas leitoras do Imagem da Ilha ensinam a preparar receitas típicas da culinária brasileira: pé de moleque e quentão.



Pé de moleque com leite condensado

(Gersy Moura)

#### Ingredientes:

500g de amendoim branco com casca, 1 lata de leite condensado, 2 xícaras de açúcar, 2 copos de água (600ml), 1 colher de sobremesa de fermento, 1 colher de canela em pó, 1 colher de margarina para untar, baunilha a gosto.

#### Modo de preparo:

Coloque a água na panela e acrescente o fermento dissolvido em um pouquinho de água fria. Coloque o amendoim, o leite condensado, baunilha, canela e misture. Mexa o doce até desgrudar do fundo da panela. Despeje em uma forma untada com margarina e depois corte em pedaços.

Pé de moleque com rapadura

(Rosemeri da Silva)

#### Ingredientes:

2 kg de rapadura, 2 kg de amendoim torrado sem casca, 2 colheres de sopa de manteiga, 2 copos de leite ou água (600ml).

#### Modo de preparo:

Corte a rapadura em pedaços e coloque na panela. Leve ao fogo com o leite e mexa sem parar até derreter. Caso prefira, utilize água no lugar do leite, porém este deixa o doce mais macio. Misture sem parar até que a rapadura tenha derretido completamente e logo misture o amendoim. Mexa até o ponto em que apareça o fundo da panela. Coloque em uma superfície limpa e corte em pedaços. Depois de pronto guarde em um recipiente fechado.

## BENEFÍCIOS NO TRANSPORTE PÚBLICO DE FLORIANÓPOLIS.

PASSE  
LIVRE  
ESTUDANTE  
CARENTE



TARIFA  
SOCIAL

## CADASTRE-SE PARA TER DIREITO.

Em agosto, entram em vigor o Passe Livre para estudante carente e a Tarifa Social, com valor reduzido. Esses benefícios são para quem tem renda familiar de até 3 salários mínimos. Para ter direito, **faça seu cadastro a partir de 2 de junho na Passarela Nego Quirido**. Um novo transporte público está surgindo para você.

**DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:** • **ADULTOS** (acima de 18 anos) - Carteira de Identidade, CPF, Título de Eleitor, Carteira de Trabalho, comprovante de residência. • **DEPENDENTES** (menores de 18 anos) - Certidão de Nascimento, Atestado de frequência escolar, Carteira de Vacinação.



PREFEITURA DE  
FLORIANÓPOLIS

## GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

### Iron Man

E para quem não sabe, o padeiro e double de Iron Man, Marcio Leal de Moura, estudou os detalhes e receitas de pães e croissants no San Francisco Bakery Institute, na Califórnia. Ele é sócio da mulher Lucila, e responsável pela padaria do bistrô que leva o nome dela, em Jurerê tradicional.

### Emblemático I

O enólogo da vinícola Dal Pizzol, Dirceu Scottà, veio a Florianópolis para apresentação do vinho comemorativo dos 40 anos da empresa, na Essen Vinhos. O emblemático vinho é um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat e Tebiolo. E esta é a primeira vez que a Dal Pizzol faz um vinho com madeira. O 40 anos passou 18 meses em barricas de carvalho francês.

### Emblemático II

No final de maio, o enólogo chileno Nicolás F. Torres fez uma bela apresentação de oito vinhos da vinícola Ventisquero, na escola de vinhos da loja Santa Adega. Emblemáticos e de terroir exclusivíssimo, os vinhos foram aplaudidos. Os destaques ficaram com o Enclave (Cabernet Sauvignon) e o Vertice (Shiraz e Carmenère).

### Ex

Não convidem para a mesma mesa o empresário Luiz Carlos Serafin e seu ex-sócio, o chef Klaus Pahl. Mas brigas à parte, o Artusi segue seu vó na Bocaiúva

O Governo Federal está realizando grandes

## OBRAS DE INFRAESTRUTURA EM TODO O BRASIL.

### E AQUI EM SANTA CATARINA, BEM PERTO DA GENTE.

#### Duplicação de rodovias

Todo o trecho catarinense da BR-101 foi concluído, e as BRs-470 e 280 também estão sendo duplicadas.

#### Obras do Túnel do Formigão

Com 530 metros de comprimento, o túnel vai melhorar o trânsito na BR-101.

#### Ponte de Laguna

Será a segunda maior ponte estaiada do Brasil.

#### Contorno de Chapecó

Vai desafogar o tráfego pesado que antes atravessava a região central da cidade.


#### Modernização de portos

Mais qualidade e eficiência nos portos de Itajaí, São Francisco do Sul e Imbituba.

Obras assim abrem novos caminhos para que este seja, cada vez mais, um país de oportunidades. **Aqui em Santa Catarina. E no Brasil inteiro.**

WOK  
RESIDENCE  
Entrega em  
setembro de 2017.

eStúdio  
WOK  
Entrega em  
novembro de 2015.



POR ESTE ENDEREÇO  
PASSAM A SUA VIDA  
E A DA CIDADE.



WOK CENTER.  
ESQUINA PRIVILEGIADA,  
LOCALIZAÇÃO HISTÓRICA  
E UM ENDEREÇO EXCLUSIVO  
PARA VOCÊ.

- Fitness com equipamentos de última geração
- Cinema e Sala de Jogos
- Projeto paisagístico diferenciado e exclusivo
- Piscina adulto e infantil
- Laundry exclusiva eStúdio WOK
- Salão de Festas com espaço gourmet

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



 WOK  
CENTER

Av. Othon Gama D'Eça - Centro

 Koerich  
IMOVEIS



# auto images

## PERFORMANCE COM MAESTRIA

*Novo esportivo é o mais dinâmico e focado em  
desempenho que a Jaguar já produziu em sua história*

• Página A3

Fotos: Divulgação

*F-TYPE  
Coupé  
exibe suas  
qualidades  
em solo  
brasileiro*

## &gt; AVALIAÇÃO

# Sedã seguro

*Novo Classe C ganha nota máxima pela proteção que oferece aos ocupantes*

Foto: Divulgação

Da Redação

**A** nova geração do sedã Classe C da Mercedes-Benz conquistou cinco estrelas – a melhor classificação possível – no exigente sistema de avaliação de segurança do Euro NCAP (New Car Assessment Programme - programa de avaliação de carros novos), pela proteção proporcionada aos ocupantes, segurança dos pedestres e sistemas de assistência.

Outros pontos altos em segurança incluem os sensores e limitadores de força dos cintos, presentes também nos traseiros, e o capô ativo para proteção aos pedestres. A Classe C protege seus passageiros com até nove airbags.

#### SENSOR INTELIGENTE

A desativação automática do airbag do passageiro da frente, introduzida pela Mercedes-Benz, utiliza um sensor de pressão na almofada do assento dianteiro para detectar se uma cadeirinha ou banco para crianças foram colocados no local, desligando-o se for o caso.

Ao contrário de outros sistemas, que exigem que o airbag seja desativado por meio de uma chave, este sistema evita erros de operação. Como não é necessário nenhum transponder (emissor) especial, ele funciona com todos os sistemas de bancos ou berços para crianças voltados para trás.

#### FUNÇÕES APERFEIÇOADAS

Como parte do Mercedes-Benz Intelligent Drive, a nova Classe C incorpora muitos dos novos sistemas de assistência com uma série de funções aperfeiçoadas que estrearam mundialmente nas Classes S e E. Incluem o Collision Prevention Assist Plus, que permite frenagens autônomas ante a presença de veículos em movimento ou estacionados, que pela primeira vez é oferecido na Classe C como equipamento de série.



*Veículo possui sensor que desliga airbag do passageiro da frente, caso identifique cadeirinha ou assento para crianças*



Curta  
JORNAL  
**image3**  
DA ILHA

Nos acompanhe no Facebook,  
fique por dentro de todas as  
novidades de Floripa!

[Facebook.com/imagemdailha](https://www.facebook.com/imagemdailha)

> D E S E M P E N H O



Foto: Hermann Byron

Fotos: Divulgação

# Herança esportiva

As versões  
umem  
velocidade  
e design,  
características  
da marca

*Novo Jaguar chega em três versões com opções de motores V6 e V8*

Da redação

**V**elocidade e esportividade são características que sempre estiveram nas veias da Jaguar. Sua tradição no esporte a motor precede a maioria das competições relevantes das pistas desde os anos 50, até hoje. São cinco vitórias em Le Mans, com destaque para o tricampeonato, em 1955, 1956 e 1957 com o D-TYPE. É com toda essa herança que o novo F-TYPE Coupé chega ao Brasil. Completamente construído em alumínio, o modelo é o mais dinâmico e focado em performance que a Jaguar já produziu em sua história. Ele acaba de chegar ao mercado brasileiro em três versões: F-TYPE, F-TYPE S e F-TYPE R.

O F-TYPE conta com a tecnologia Dynamic-i onde através da tela touchscreen o condutor pode escolher entre acertos de suspensão, aceleração, relação de marchas e direção. O F-TYPE R

e o F-TYPE S Coupé podem ser equipados com os freios de Carbono Cerâmica, que fornecem uma consistência única na freada, sem contar que esse novo sistema economiza 21 kg no peso total de peças móveis, o que melhora ainda mais a performance.

Mesmo entregando tanta potência e desempenho, o R Coupé também é extremamente eficiente, graças a diversas tecnologias incluídas, como Injeção Direta com Spray Guiado, Duplo Controle Independente Variável de Abertura de Válvulas e o Stop/Start, que desliga o motor em situações de parada do veículo, religando instantaneamente assim que necessário, economizando até 5% de combustível. Sistema esse que pode ser desligado através de um botão no painel.

Equipado com motor V8, ele incorpora a segunda geração do Diferencial Eletrônico Ativo da Jaguar, que trabalha em paralelo com o novo Sistema de



Vetorização de Torque, para entregar uma melhor agilidade e dirigibilidade no limite da condução.

Como todos os modelos F-TYPE, a cabine do R Coupé é focada no motorista, e destaca toda a herança esportiva através da combinação entre estilização técnica, interfaces envolventes e materiais premium e de texturas de alta qualidade.

**O F-TYPE Coupé conta com a tecnologia Dynamic-ia, uma tela touchscreen onde o condutor pode escolher entre acertos de suspensão, aceleração, relação de marchas**



**ASSINE  
NET VÍRTUA  
COM  
WI-FI GRÁTIS.**

**30 MEGA**  
R\$ **59,90**  
MÊS  
POR 3 MESES, NO NET COMBO HD.

APOÓS, R\$ 89,90/MÊS. PACOTES NET COMBO HD  
A PARTIR DE R\$ 203,90/MÊS.



TALINT

**ASSINE JÁ: 4004-8844 | NET.COM.BR | OU VÁ A UMA LOJA NET.**

Oferta válida até 30/6/2014 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).

> QUALIDADE

# Transparência no pós-venda

*Citroën lança o iCheck, sistema que estreita a relação com o cliente através de vídeo*

Fotos: Divulgação

Da Redação

**P**ara aperfeiçoar ainda mais o relacionamento com seus clientes, a Citroën lançou uma ferramenta chamada iCheck, em que os serviços prestados na pós-venda podem ser acompanhados por um canal na internet.

Pelo compromisso de fidelização da marca com os consumidores, a concessionária catarinense Le Monde foi premiada pelo segundo ano consecutivo no Citroën Awards 2014, que destaca as 26 melhores performances em uma rede formada por mais de 2 mil concessionárias da montadora no mundo.

## COMO FUNCIONA

Após deixar seu veículo Citroën em qualquer concessionária da marca para revisão ou reparo, o cliente receberá um SMS e um e-mail com um número PIN. Esse número é o código que deve ser usado ao acessar o site [icheck.citroen.com.br](http://icheck.citroen.com.br).

A seguir, estará disponível um vídeo no qual o consultor da concessionária mostra e explica eventuais serviços cuja necessidade tenha sido detectada na oficina. Na mesma tela, estarão visíveis os orçamentos de cada serviço extra, que poderão ser aprovados pelo cliente em conjunto ou separadamente, ou simplesmente recusados.

Outra vantagem do iCheck é que ele permite acompanhar o status da reparação do automóvel – algo especialmente importante em serviços que demandem mais tempo para serem executados. O desenvolvimento da ferramenta de relacionamento foi feito em cerca de seis meses e contou com a participação de colaboradores internos e externos da Citroën.

*Através de um vídeo, o consultor da concessionária mostra e explica ao cliente eventuais serviços que precisam ser realizados no automóvel*



Faça revisões em seu veículo regularmente.

## CITROËN C4 LOUNGE.

COM MOTOR TURBO 165 CV  
E NOVO CÂMBIO AUTOMÁTICO AUTO 6.

neovox  
Imagens Ilustrativas.

MELHOR SEDAN DO BRASIL PELA REVISTA CAR AND DRIVER

MELHOR CARRO NACIONAL PELA REVISTA CAR MAGAZINE

MELHOR SEDAN NO COMPARATIVO DA REVISTA CARRO

MELHOR SEDAN NO COMPARATIVO DA REVISTA QUATRO RODAS

1º Citroën C4 Lounge 1.6 THP

CONHEÇA O SEDAN MAIS PREMIADO DO BRASIL NA CASA COR SC 2014.  
ESTACIONAMENTO GRATUITO PARA CLIENTES CITROËN.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



**LE MONDE**  
J'ADORE CITROËN

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

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