

JORNAL

images

DA ILHA

ROTA DE BEM ESTAR

Na serra ou no mar de SC, hotéis de alto padrão oferecem conforto e sossego para os dias de folga

• Página 3

guia
Gastronômico

TENTAÇÃO

Doce real

• Página G3



Macarons fazem sucesso em confeitarias de Florianópolis

CIDADE: Novas adutoras prometem acabar com a falta d'água

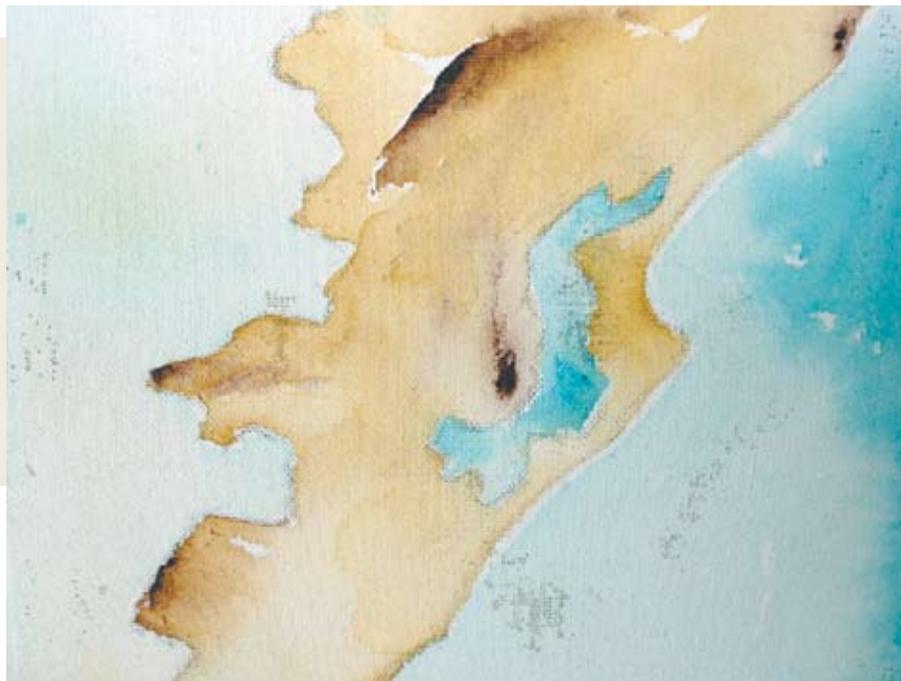
• Página 10

> A G E N D A

EXPOSIÇÃO

Key West

As cores e a fluidez da água são retratadas na exposição "Memórias de um Mar Distante", da artista plástica gaúcha Ângela Maria Vielitz Mackrodt. A mostra é a primeira individual da artista em Santa Catarina. As pinturas abstratas que a compõem fazem parte da série "Key West", em referência à ilha no Sul da Flórida (EUA). Até o dia 16, na galeria Ponto d'Arte, Lagoa da Conceição.



EXPOSIÇÃO I

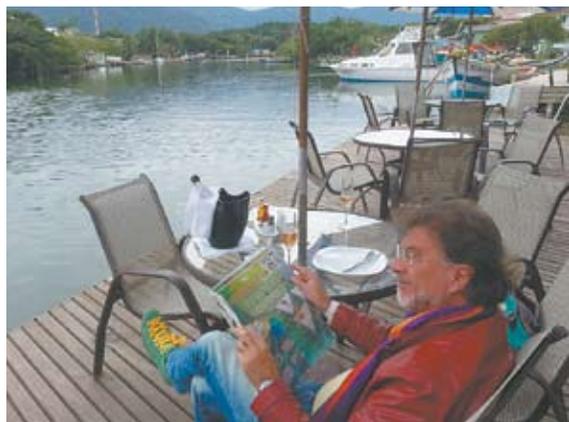
Futebol arte

A exposição Futebol Arte - outro ponto de vista do futebol!, do artista plástico Ângelo Silveira, está aberta à visitação até o dia 31. As figuras humanas retratam em suas expressões faciais a paixão popular pelo futebol. De segunda a sexta, das 9h às 20h; sábados, das 9h às 16h. No Espaço Cultural da Megastore da Livrarias Catarinense, Centro. Mais informações: 3271-6001.

SHOW

TAC 7:30

As apresentações do projeto TAC 7:30 acontecem nos dias 15, com o show de pré-lançamento do CD de Anderson Oliveira e banda, formada pelos músicos Daniel Andrade, Fidel Piñero, Fernando Brasil e Rafa Gonçalves, 22, com a comédia romântica Sonhar Contigo, da Cia. de Arte Irreversível, e 29, com lançamento do CD Um Samba Quente, de Léo Vieira. Às 19h30, no Teatro Álvaro de Carvalho. Mais informações: www.fcc.sc.gov.br/tac730.



CARTAS E E-MAILS

"A leitura do Jornal Imagem da Ilha complementa nosso Carpe Diem de final de semana"

Edson Busch Machado, diretor de assuntos internacionais do Governo do Estado, no Canal da Lagoa da Conceição.

CONCURSO

Responsabilidade social

O Instituto Guga Kuerten lança mais uma edição do Prêmio IGK - A Grande Jogada Social, com inscrições abertas até o dia 31. O evento premia iniciativas que se enquadrem nas categorias Jornalismo, Projetos Sociais, Ação Educativa e Responsabilidade Ambiental. Mais informações: www.igk.org.br.

PALESTRA

Empreendedorismo

A coach Vanessa Tobias será a palestrante do primeiro Trocando Ideias Empreendedoras da Acif, no dia 17. No evento, que é destinado a homens e mulheres, Vanessa contará sobre a trajetória de sucesso em sua vida pessoal e profissional. Na ocasião será o lançamento da 4ª Edição do Prêmio Mulheres que Fazem a Diferença, promovido pela entidade. Às 19h, no Restaurante Z Perry, Jurerê Beach Villag, em Jurerê. As inscrições devem ser feitas pelo link: bit.ly/IdeiasVanessaTobias.



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:** 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
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.

> CARTA AO LEITOR

Quando esta edição chegar à casa do leitor, alguns destinos já estarão traçados. Já houve um vencedor no jogo Brasil x Colombia, e independente se o time brasileiro vencer a Copa, o nosso país já ganhou, e muito.



Ganhou credibilidade mundial, pois os estádios estavam prontos, não houve caos aéreo, e o torcedor estrangeiro saiu daqui apaixonado pelo País. Isso deve gerar um ótimo resultado futuro para o nosso turismo. Até o New York Times, em artigo escrito por seu correspondente no Rio de Janeiro, reconheceu que exagerou em antecipar "tragédias", como também o fez o Financial Times, de Londres. Enfim, um reconhecimento fundamental para o nosso Brasil. E, independente de vitória no gramado, o complexo de "vira-lata" tão preconizado pelo jornalista carioca Nelson Rodrigues, pode começar a ser enterrado.

Seguimos, então, buscando melhorias. E é essa uma de nossas pautas. A Casan está implantando uma nova adutora na Trindade, e promete que a falta d'água no verão é coisa do passado e foi encerrada na última temporada (2013/14). Fomos a campo verificar esta informação. Nesta edição, a coluna de tecnologia traz novidades enviadas diretamente de Berlim pelo nosso correspondente internacional Leonardo Azevedo Soares.

E com a chegada das férias de Julho, no pós-Copa, preparamos uma matéria com algumas dicas de lugares em Santa Catarina para onde se pode ir por alguns dias ou até um fim de semana. O Guia Gastronômico está recheado de gostosuras. Tem praticamente de tudo. Receitas de creme, espetinhos e doces e os famosos "macarons" franceses e onde encontrá-los em Florianópolis. Enfim, um prato cheio para o leitor, neste inverno que se advinha. E ainda fomos atrás de uma novidade que está começando a pipocar: uma área gastronômica começa a se formar em Jurerê. A Alameda Cesar Nascimento caminha a passos largos para se tornar naturalmente o espaço com esta finalidade no bairro. Fomos conferir e nos surpreendemos. Confira na matéria.

E para finalizar, as novidades nas novas versões do Citroën C3, com tecnologias que prometem. E o lançamento do mês: o Strada, da Fiat, vem arrojado e charmoso.

Uma boa leitura,

Hermann Byron

CONFIRA OUTROS EVENTOS NO BLOG DO JORNAL (WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG)

O Imagem da Ilha oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: Café Fanny
Shopping Iguatemi: Bossa Café (1º piso)
Lagoa da Conceição: Farmácia Pinheiro

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
SC-401: Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

> LAZER



O Rio do Rastro Eco Resort oferece aos hóspedes aconchegantes cabanas de frente para o lago proporcionando uma incrível vista do pôr do sol

Foto: Hermann Byron

Para recuperar as energias

Refúgios em SC são ideais para o período de descanso a dois ou em família

Hermann Byron

Com a chegada das férias de julho junto à programação da Copa do Mundo, muitas famílias podem não ter tido tempo hábil para programar quase nada. E férias, sejam elas longas ou curtas ou até mesmo um fim de semana, são ponto de equilíbrio fundamental para fazer o nosso dia a dia mais agradável. Como em geral o que temos disponível é um curto período, o Imagem da Ilha pesquisou, em loco, alguns locais privilegiados em Santa Catarina. Dois deles para um aconchegante período a dois, em espaços à beira do mar, e outro, para levar os filhos e aproveitar com eles os passeios a cavalo e as visitas aos cânions da serra catarinense. Confira!

PRAIA NO INVERNO

Há 70 km de distância da capital, em Balneário Camboriú, está o Felissimo Exclusive Hotel. O interessante do lugar está exatamente no nome: a exclusividade. Com ambiente indicado para casais, o Felissimo é requinte e aconchego desde a entrada. O espaço é dividido em nove suítes, área de lazer com piscina aquecida e ofurô. Uma das atrações é o novo bistrô do hotel. Atendendo nos três períodos do dia, é ideal para quem prefere curtir a boa gastronomia em um ambiente único. O hotel fica em localização diferenciada, próximo à silenciosa praia Brava. O ciclismo pode ser uma ótima opção de passeio durante a estadia.

COSTA ESMERALDA

O Ponta dos Ganchos Resort combina a beleza natural da Costa Esmeralda, no norte do estado, com atrações especiais e serviços completos e exclusivos. Localizado em uma península privada, a 50 minutos de Florianópolis, o resort foi eleito um dos 101 melhores hotéis do mundo pela Tatler Magazine



Ambiente exclusivo, o bistrô do Felissimo é ideal para os casais que apreciam a boa gastronomia

de 2013 e reconhecido pela confraria internacional Relais & Chateaux, que elege hotéis e restaurantes com alto padrão de qualidade e charme – apenas outros três endereços brasileiros têm a chancela da rede.

São 25 luxuosos e amplos bangalôs entre 80 e 300 m² que oferecem aos hóspedes, privacidade, conforto e uma vista inesquecível para o mar. Com temperatura agradável o ano inteiro – com médias que variam entre 20°C e 28°C, o local é perfeito para quem busca descanso, conforto e sofisticação em meio a uma exuberante natureza. Os hóspedes podem relaxar, curtir momentos inesquecíveis e apreciar a gastronomia, que é um dos grandes destaques do resort. Entre as atividades oferecidas aos hóspedes, estão degustação de vinhos, cachaça ou cerveja, trilha ecológica com um visual deslumbrante e clínica de tênis.

Fotos: Hermann Byron

horas de Florianópolis, o turista pode se encantar com este local especial. E no topo da serra, está o Rio do Rastro Eco Resort, ideal para hospedagem de alguns dias ou um final de semana. O resort oferece aconchegantes cabanas de frente para o lago, sendo uma ótima alternativa para as famílias, com chalés maiores, ou casais, com acomodações menores com banheira de hidromassagem. Seja qual for a opção, ambos proporcionam uma vista espetacular do pôr do sol.

Um dos pontos altos do local é a confraternização entre os hóspedes, que acontece no sábado à noite, com churrasco e fogo de chão. Outras refeições são servidas no restaurante, próximo ao lago, inclusive as trutas pescadas na hora. Passeios em trilhas a pé ou a cavalo são um capítulo à parte desta viagem, que ainda inclui cânions com vista cinematográfica.



SERRA ENCANTADA

Se a opção for a subida da Serra do Rio do Rastro, com suas incontáveis curvas e vista de tirar o fôlego, o trecho por si só já justifica a viagem. Há três

Mais informações em:

www.felissimoexclusivehotel.com.br
www.riodorastro.com.br
www.pontadosganchos.com.br

Foto: Divulgação



Os luxuosos bangalôs que o Ponta dos Ganchos Resort oferece aos hóspedes proporcionam privacidade, conforto e uma vista inesquecível para o mar da Costa Esmeralda

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Proteção animal

Na terra das infames farra do boi e puxada de cavalos, começou a tramitar no Legislativo estadual projeto que cria o Fundo de Proteção e Bem Estar Animal de SC, para garantir que as ações que visem a saúde dos chamados animais de rua sejam implementadas como política pública de governo.

Socorro! Socorro!

Se esse fosse um Estado verdadeiramente sério, não se toleraria o fato de quase 500 processos contra gestores públicos catarinenses, por desvios, corrupção e ações do gênero, estarem na iminência de serem arquivados porque o Tribunal de Contas do Estado não cumpriu o prazo legal de cinco anos para julgá-los. Daqueles, 365 estão parados há mais de um ano, 98 não são movimentados há dois anos e oito estão sem nenhuma tramitação há 10 anos. Socorro! Socorro! Socorro! É a impunidade, despendorada, tomando conta de tudo.

Sul unido 2

A multinacional, já sabendo que o caminho é de pedras, argumenta que sua tecnologia permite um processo sem impacto ambiental, por não haver combustão, queima e, por consequência, emissão de CO₂. Hidrogenado, com composição química, o processo resultará em gás denso, matéria prima para fertilizantes, plásticos e combustíveis.

Descompasso

Não passa despercebido o quanto falta de planejamento em obras públicas, o que resulta em centenas de milhões de reais em desperdício. A construção do túnel do morro do Formigão, em Tubarão, por exemplo, segue em ritmo surpreendentemente veloz. Algumas dezenas de metros adiante, a ponte sobre o rio Tubarão ainda não saiu do papel.

“Negócio”

Um passarinho veio dizer que outro “negócio” imobiliário parecido com o que envolve a compra, por R\$ 123 milhões, de terreno no Centro de Florianópolis pelo Ministério Público, sem licitação, alvo de CPI na Assembleia Legislativa, está para vir à tona nos próximos dias ou semanas.



Grãos de arroz

O Tribunal de Justiça de SC manteve decisão da comarca de Balneário Camboriú, que condenou uma rede de supermercados ao pagamento de indenização de R\$ 10 mil por danos morais e materiais, em favor de uma idosa que escorregou no interior do estabelecimento por causa de grãos de arroz espalhados no chão. Na ocasião, a senhora sofreu a queda e fraturou o punho direito.

Jardim Ingleses

Terrenos urbanizados em condomínio fechado.

Visite nosso site: www.fiori-sc.com.br

Fiori
empreendimentos imobiliários

MNASS
MANTENEDORA NACIONAL DE SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Informações e vendas:
3284 • 8410

O que esperar?

Uma pergunta à espera de uma resposta, se é que alguém, tal o cinismo que impera, possa dar: o Tribunal de Contas de SC, pode, impunemente, como tudo indica, deixar de julgar, por decurso de prazo (cinco anos), quase 500 processos contra gestores públicos, por desvios, corrupção e ações de improbidade? O contribuinte e a sociedade não apenas querem uma resposta; exigem uma resposta.

Sul unido 1

Raras vezes os políticos do sul de SC estiveram tão unidos diante da possibilidade de implantação de uma unidade da empresa multinacional TransGas Development Systems na região. O investimento de US\$ 2,7 bilhões representa quase três vezes mais o da montadora alemã que está construindo sua fábrica em Araquari. Apesar do otimismo, um temor já se faz sentir: haverá segurança jurídica do ponto de vista ambiental?

Mais cara 1

Um novo estudo da Fiesc revelou que a tarifa de energia elétrica para a indústria de SC é a mais elevada da região Sul do País e acima da média nacional. Só de impostos são 40,5%. O absurdo maior, segundo a entidade, é que as alíquotas nominais de 25% do ICMS, de 0,68% do PIS e 3,14% do Cofins incidem sobre a fatura contendo os tributos em sua base de cálculo. Assim, no caso específico do ICMS, cuja tarifa nominal em SC é de 25%, o consumidor paga uma taxa real de 33,3%.

Mais cara 2

Como alternativas para a redução das tarifas de energia que tanto comprometem o custo da indústria, a Fiesc apontou a instalação de pequenas centrais hidrelétricas. Ali há outro nó criado pelo Estado: 220 projetos de PCHs estão parados aguardando licenças ambientais prévias, licenças de operação e licenças de instalação, que totalizam 6,1 mil MW, uma meia Itaipu. Outra preocupação é a crescente queda na oferta de gás natural em SC. Realmente, produzir não está sendo fácil.

Comparação

Inevitável a comparação: o vestido usado pela cantora Claudia Leite no quase vergonhoso show de abertura da Copa do Mundo custou R\$ 3 milhões. Bem mais que os R\$ 2,1 milhões de recursos que o Governo Federal liberou para atendimento de algumas milhares de pessoas desalojadas pelas enchentes em SC nos últimos dias.

Reconversão

Absurdo o que se escuta na Fiesc: porque a energia elétrica em SC custa horrores e há problemas no fornecimento de gás natural, muitas empresas estão fazendo a reconversão para outras matrizes. E mais custos para poder produzir.

Justiça inova

Um homem acusado de estupro de uma menor, além de pena em 12 anos de prisão, ao recorrer para tentar reduzi-la deu-se mal e vai ter também que pagar indenização por danos morais no valor de R\$ 20 mil em favor da vítima. O fato que deu origem ao processo ocorreu em cidade do sul de SC.

Merece atenção

Não dá para entender qual motivo leva o governo estadual a adiar indefinidamente a conclusão das obras do Centro de Pesquisas Oncológicas (Cepon), de Florianópolis, que atualmente atende 5 mil pessoas e realiza 20 mil procedimentos mensais. É um serviço público de referência para todo o Estado no tratamento oncológico e um centro de referência da Organização Mundial da Saúde para a Medicina Paliativa. Merece atenção.

Precisa provar?

O Conselho Estadual de Assistência Social está hesitante em pronunciar-se a favor da manutenção da declaração de utilidade pública concedida pela Assembleia Legislativa ao Centro de Integração Escola-Empresa de SC (CIEE-SC), que em 30 anos atendeu mais de 300 mil jovens catarinenses. Poucas organizações em SC têm provas tão cabais de que presta filantropia e voluntariado, além de ser exemplo de ação no terceiro setor.

> P E R F I L

Legado de orgulho

Adepto do verbo superar, empresário Antônio Koerich, cria laços positivos com a população do Estado através de suas lojas

Gabriela Morateli

Foi em seu escritório, no andar superior das lojas Koerich da Rua Deodoro, que o empresário Antônio Koerich nos recebeu - eu e o diretor do Jornal, Hermann Byron, e nos contou um pouco sobre a história de empreendedorismo de sua família e como mantém uma das maiores redes de lojas de móveis eletrodomésticos do Estado. Tranquilo e motivado, o senhor de 78 anos, herdeiro de um talento indiscutível nos negócios, repete diversas vezes situações de sua vida em que precisou se superar.

“Eu me considero um vencedor, mas não dentro da vaidade, mas sim no trabalho. Eu me supero todos os dias”, afirma. A história de empreendedorismo de sua família teve início a partir de 1955, quando seus pais Eugênio Raulino Koerich e Zita Althoff Koerich, lançaram a perpetuada marca Koerich, com a abertura de um armazém de secos e molhados no bairro Colônia Santana, em São José, onde a família residia. Logo após, abriram um supermercado no centro da capital, pioneiro na introdução do auto-serviço no Estado, e passaram também pelo ramo do vestuário. Em 1964 surgiram as primeiras lojas no setor de móveis e eletrodomésticos.

Sustentada sobre os valores de uma família, na solidez financeira e na singeleza e cortesia no trato com os clientes, funcionários e fornecedores, a marca mantém a proximidade com o mercado. Hoje, Antônio Koerich é o responsável pelo comando de mais de 80 lojas em todo o Estado, sendo 13 em Florianópolis. Pioneira em premiar sua clientela desde a década de 60, as lojas Koerich realiza anualmente campanhas de brindes e sorteios.

HISTÓRIA PARA RECORDAR

Em julho de 1990 foi inaugurado o Museu da Família Koerich, no mesmo casarão que em 1935, Eugênio Raulino Koerich lançava o embrião das Organizações Koerich com o armazém, em São José. No Museu da Família, a caminhonete que era utilizada para fazer as compras ocupa lugar de destaque nos jardins do casarão. No interior, são guardadas lembranças que marcaram a trajetória de empreendedorismo da família, como máquinas e equipamentos das empresas.

SUPERAÇÃO

Antônio Koerich faz questão de frisar: “Na maioria das vezes, a gente se supera por necessidade e não porque quer, mas



Foto: Hermann Byron

O empresário é responsável por manter a marca de uma das maiores redes de lojas de móveis e eletrodomésticos do Estado

não é egoísmo pretender ser melhor que o outro. As crises existem, mas precisamos ser fortes para superá-las”, diz. Muito positivo em suas palavras ele defende que as pessoas precisam aprender a falar sobre coisas boas. “Se você ficar falando em coisas ruins, elas te contagiam, e o mesmo acontece se fizermos o contrário. Eu prefiro ser positivo. Assim, todas as forças emergem pra isso”, afirma.

O empresário foi eleito Personalidade de Vendas ADVB/SC e a Lojas Koerich recebeu este ano o 20º título Top of Mind, prêmio criado pelo Instituto Mapa que premia as marcas mais lembradas espontaneamente pelos catarinenses. “Temos que nos empenhar para as próximas premiações, que são resultado de muito empenho no que fazemos”, define.

CELULAR NOVO

“Eu me considero de uma geração muito privilegiada, pois vi tudo de forma concreta”, observa, referindo-se às novas tecnologias, como smartphones e computadores. “Agora estou comprando um celular mais moderno, para poder acompanhar a evolução dos produtos e colher os frutos que as tecnologias estão me deixando”, entrega.

As lojas Koerich acompanham a evolução do mercado tecnológico através de sua loja virtual, o e-commerce no portal www.koerich.com.br.

IMAGEM PESSOAL

O penteado impecável já foi alvo de chacotas na juventude. “Meus amigos me chamavam de bom cabelo, uma ironia, pois meu cabelo sempre foi muito

arrepinado”, conta sorrindo.

Sempre preocupado com a imagem, ele deixa a compra de suas roupas para a esposa Ony, com quem é casado há 57 anos. “Ela gosta e sabe comprar, é muito vaidosa”, elogia. Eles são pais de quatro filhos: Ronaldo, Sérgio, Rose e Jane. As duas filhas morreram em um acidente aéreo em 1980. O empresário tem quatro netos. Os dois filhos e dois netos atuam na Lojas Koerich.

Um dos hobbies do empresário é dirigir. Ele conta que diversas vezes precisou viajar para São Paulo com a esposa para fazer as compras para os negócios da família, e sempre foi um prazer. Hoje, ele adora levar os netos para passear. “Estar junto da família é a melhor alternativa para recompor as energias”, completa.

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



Spotify chegou!

Tão aguardado pelos brasileiros (alguns chegavam até a burlar os sistemas, alterando o seu endereço IP para outros países), o Spotify finalmente chegou ao Brasil. O serviço de músicas por streaming (sem a necessidade de baixá-las) conta com mais de 20 milhões de músicas, que agora podem ser ouvidas gratuitamente por aqui. Basta entrar em spotify.com, baixar o programa e procurar as músicas que você quer ouvir. Dá para fazer playlists e, no modo premium, ouvir as músicas completas também no seu celular e tablet.



Adeus Spam

Se você tem e-mail, provavelmente tem problemas com spam, não é? Muitas vezes recebemos e-mails indesejados, como os de propaganda, que nunca lemos. O Unroll.Me chegou para te ajudar: basta entrar no site, logar com seu e-mail e ele busca todos os sites que têm o seu e-mail cadastrado. Em seguida, é só você marcar quais você quer cancelar a inscrição e pronto! Ele te descastra de todos os sites automaticamente, sem nenhum trabalho para você.

Ganhe tempo com emails

Outra ferramenta boa para o gerenciamento de e-mails é o Sanebox. Ele cria uma pasta chamada SaneLater, onde coloca os e-mails que não são importantes e que você não precisa ver toda hora para não se desconcentrar. Claro que ele pode errar, mas à medida que você coloca ou tira manualmente um e-mail dessa pasta, o algoritmo vai aprendendo e melhorando o serviço para você. Tenho usado o serviço há um mês e realmente diminui o tempo que perco vendo meus e-mails. E de bônus para os leitores do Imagem da Ilha, se você acessar através do link sanebox.com/t/x5656, você ganha um voucher de US\$5 para se tornar um usuário Premium. Aproveite!

Aumentando a produtividade

Se você é como a maioria das pessoas, sabe que é difícil se concentrar e ser criativo em lugares barulhentos. Porém, estudos mostraram que também é muito difícil fazer isso em lugares silenciosos, como bibliotecas. Tá, e qual é a solução? Lugares calmos, mas com movimento, como cafeterias, por exemplo. Mas aonde vou encontrar uma cafeteria aberta de madrugada, quando tenho que finalizar aquele relatório para amanhã? O site Coffitivity.com criou alguns áudios que imitam esse ambiente e oferece online gratuitamente para você. Basta entrar no site, botar seus fones, apertar o play e mãos à obra!

Contra a procrastinação

E para os mestres na arte da procrastinação, também temos uma dica: o Self ControlApp. O aplicativo funciona bloqueando os sites que você escolher, pelo tempo que

você determinar. Dá pra bloquear o Facebook, Youtube, e todos os sites que te distraiam. E o melhor, não dá para burlar o sistema; você pode reiniciar o computador, ou até excluir o app, que os sites ficam bloqueados até o tempo acabar. Basta acessar selfcontrolapp.com e baixar. Ele funciona só em Macs, mas usuários de Windows podem acessar um app muito parecido em getcoldturkey.com.

Organização inteligente

Na última coluna, falei sobre um app para tomar notas chamado Evernote. Espero que você tenha provado e aprovado. Mas outra possibilidade, não tão completa quanto o Evernote, mas muito simples de se usar, é o WorkFlowy. Ele permite criar listas de afazeres, tomar notas, manter um diário, organizar um projeto e muito mais. É tão simples que é até difícil explicar como funciona. Só entrando em workflowy.com para ver.

AndroidTV

Aconteceu no último mês o Google I/O, conferência da empresa para desenvolvedores, e onde também são lançados alguns novos produtos. Dentre as novidades está o AndroidTV, um novo sistema operacional para televisores (como o Android é para smartphones). O sistema chega como concorrente da AppleTV, oferecendo serviços similares, como busca de conteúdo e transmissão de vídeos, fotos e áudios de um tablet ou celular para a TV. A principal diferença é que, enquanto a AppleTV é um dispositivo que pode ser instalado em qualquer televisão, o AndroidTV é um sistema que já virá instalado nas linhas FullHD de Sharp, Sony e Philips. A novidade deve chegar às lojas até o final do ano.

Mais barato e na nuvem

Outra novidade que apareceu na conferência do Google foi a nova geração de Chromebooks. Esses notebooks funcionam basicamente como se só tivessem um programa: o Google Chrome. Ou seja, tudo que você faz é no navegador, desde, claro, navegar na internet, até escrever um texto no Google Drive, por exemplo. É uma ótima opção para quem precisa de um computador apenas para entrar na internet e usar os programas do Office, pois é mais barato e tudo sempre fica salvo na nuvem. Então, se você perder ou tiver o seu computador roubado, os dados continuam salvos. As principais novidades são que você recebe todas as notificações do seu celular no computador e um pacote Office completo.





Eu

Brasil.

Os melhores sabores
para acompanhar os
jogos do Brasil.

hippo.com.br

HIPPO

VOCÊ
BEM
AQUI



Urbano Salles
urbanosalles@uol.com.br



Coque de cabelo

Perto de completar 50 anos de carreira, Julio de Leon começou o mês em casa nova. Desativou seu salão na Avenida Rio Branco e passou a integrar o time de profissionais do Bressan Cabeleireiros da Rua Bocaiúva.

Desde cedo

O Bike Anjo Floripa apresentou à Prefeitura um projeto para incluir nas escolas municipais o ensino de noções básicas de segurança para quem quer usar bicicleta como meio de transporte. Estão previstas também sinalização e estrutura nos arredores das escolas para melhorar a convivência entre bikes e veículos motorizados. De acordo com os defensores da iniciativa, muitos alunos moram perto dos seus colégios e já costumam ir às aulas pedalando. Além disso, mais estudantes poderiam adotar o hábito e livrar seus pais do compromisso de levá-los à escola.

A ideia provoca polêmica. Há quem critique o fato de ela estimular crianças e adolescentes a usarem a bicicleta no trânsito pesado, expondo-os aos riscos que isso acarreta. O Bike Anjo discorda dessa análise. Baseado em estudos, o grupo garante que, quanto mais bicicletas circularem nas ruas, mais seguro ficará o trânsito, desde que haja educação e respeito entre todos.

Paisagens no caminho

O ambientalista Ike Gevaerd, diretor da Biosphera Empreendimentos Ambientais, embarcou para conhecer, uma por uma, as 18 "rotas cênicas" da Noruega. O objetivo da viagem foi incorporar a experiência norueguesa ao projeto com o mesmo conceito que Ike pretende implantar em Santa Catarina.

R\$ 1 milhão só aqui

Ivete Sangalo tem cobrado um cachê de R\$ 500 mil, em média, por uma única apresentação. A baiana, que tem dois shows agendados em Florianópolis ainda neste semestre (9 de agosto no Devassa on Stage e 22 de novembro no Florianópolis), só perde para Roberto Carlos no ranking dos cantores mais bem pagos do país.

Foto: Fernando Willadino



Juliana Sales, do Outback Steakhouse, e Evandro Badin no almoço beneficente que arrecadou mais de R\$ 11 mil para a Junior Achievement de Santa Catarina

Mãos dadas

O Imperial Hospital de Caridade recebeu a doação de uma picape Corsa que será utilizada no transporte dos resíduos sólidos para a central de lixo. O carro foi adquirido com doações feitas pela Lojas Koerich, juntamente com Hélio da Costa Bez e Vilmar João Amorim Porto, membros da Irmandade do Senhor Jesus dos Passos.

Ad infinitum

O escritor, jornalista e professor Gervásio Tessaleno Luz, de Blumenau, anuncia para as próximas semanas o lançamento em Florianópolis do seu terceiro livro, a biografia "O pensamento vivo de Frei Odorico - um bem-amado". O autor começou a escrever a obra em 1998, quatro meses após a morte do Frei Odorico Durieux, de quem na juventude recebeu aulas de português, latim e outras línguas.

Foto: Diego Redel

O empresário Luiz Marchi esbanjou simpatia na primeira assembleia de condôminos do Vivá Residence Cacupé, empreendimento que realiza com Marlon Koerich. Na foto, ele com a futura moradora do local, a professora mineira Janaina Cordeiro de Oliveira, que leciona na UFSC



**ILUMINAÇÃO.
A ARTE DE IMPRESSIONAR.**

Atraia todos os olhares com as linhas exclusivas de iluminação da Santa Rita.

Associado:
NÚCLEO CATARINENSE DE DECORAÇÃO

SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

> CULTURA

O menino está de volta

Pianista Pablo Rossi retorna a Florianópolis em agosto para concerto beneficente

Da redação

O jovem pianista brasileiro Pablo Rossi, natural de Florianópolis, vem compondo uma história musical e artística de grande destaque, com apresentações nacionais e internacionais e muitas premiações. A carreira teve início na infância, quando já demonstrava talento com as notas musicais, levando-o a buscar aprimoramento com os melhores professores da área. Hoje, aos 25 anos, Pablo vive em Bruxelas, na Bélgica, mas visita a cidade natal em agosto, para um evento beneficente.

No dia 26 de agosto, Pablo participará de um concerto no Teatro Ademar Rosa, no CIC, em prol da Igreja Santa Cruz e Nossa Senhora Aparecida, sediada no Morro do Horácio e coordenada pelos Padres Luiz Chang e Philippe Roche. O objetivo do evento é angariar fundos para o Grupo de Vida Espiritu-

al Santo Ivo, que desempenha atividades socioculturais junto à comunidade do entorno, através da evangelização e musicalização.

O ARTISTA

Pablo iniciou seus estudos musicais aos seis anos e um ano depois, em 1996, conquistou o 1º lugar no IV Concurso Jovens Intérpretes de Lages (SC). Sua dedicação ao piano clássico levou-o a buscar aprimoramento em Curitiba (PR), com a renomada professora russa radicado no Brasil, Olga Kiun. Em 2012, Pablo Rossi concluiu o mestrado de piano e recebeu o célebre diploma vermelho do Conservatório Tchaikovsky, integrando a classe da professora e concertista Elisso Virsaladze.

Seu lançamento internacional aconteceu em 2006, a convite da Fundação Inglesa "The Keyboard Trust", no Steinway Hall de Londres, em uma apresentação solo. Na sequência, mais

de 80 apresentações foram feitas na Europa, África e Estados Unidos. Seu vasto currículo musical inclui concertos ao lado de importantes orquestras brasileiras e internacionais, incluindo: Orquestra de Câmara de Moscou, Orquestra de Câmara do Kremlin, Orquestra Sinfônica de Kirov, Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo e Orquestra Sinfônica Brasileira.

PREMIAÇÕES DE DESTAQUE

Dentre os onze primeiros lugares conquistados em concursos nacionais e internacionais, destacam-se: Primeiro lugar no VII Concurso Nacional de Piano Magda Tagliaferro (São Paulo, 1998); XIII Encuentro Internacional de Niños Y Jóvenes Músicos (Córdoba/Argentina, 2001), XI Concurso Internacional de Piano "Ciutat de Carlet" (Carlet/Espanha, 2002), 1º. Concurso Nacional Nelson Freire para Novos Talentos Brasileiros (Rio de Janeiro, 2003).

Foto: Divulgação



O pianista é reconhecido mundialmente e já recebeu vários prêmios por suas atuações

Você já experimentou nossas deliciosas

Cheesecakes?

Cereza Azevedo
Café & Cia

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

MOSTRA
six
by *six*

6 eStúdios, 6 ESCRITÓRIOS DE ARQUITETURA, MIL POSSIBILIDADES.

A KOERICH IMÓVEIS APRESENTA UMA MOSTRA COM SEIS eStúdios DECORADOS POR SEIS ARQUITETOS RENOMADOS, A PARTIR DE PERFIS E VERBAS DIFERENTES. VISITE E CONFIRA AS MIL POSSIBILIDADES.

RUA NEREU RAMOS, 160
CENTRO • FLORIANÓPOLIS

SEGUNDA A SEXTA, **DAS 9H ÀS 18H**
SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS, **DAS 10H ÀS 16H**

Korpora Incorporadora Ltda. Registro. Incorporação - Matrícula nº R9/75.078 - 1º Ofício de Imóveis de Florianópolis/SC. CRECI 2227-J. A Koerich Imóveis informa que móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas.



(48) **3223-0029**

ESTUDIOCENTRAL.COM.BR



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA PATY KOERICH BUSCH ARQUITETURA E DESIGN

> C I D A D E

Água para todos

Com construção de adutoras, Casan prevê abastecimento o ano todo para moradores da Bacia do Itacorubi e do Norte da Ilha

Fotos: Casan/Divulgação

Sâmia Frantz

Em construção há dois meses, a nova adutora que irá reforçar o sistema de abastecimento de água da capital promete solucionar um dos maiores entraves da Ilha no verão: as torneiras secas. Mais de 25,6 mil habitantes da Bacia do Itacorubi – uma das regiões mais afetadas pela falta de água – serão beneficiados com a melhoria. O investimento é de R\$ 23,4 milhões, com recursos financiados do Programa PAC-2.

A nova adutora sairá da cabeceira da Ponte Pedro Ivo, vai percorrer toda a Avenida Beira-Mar Norte e seguirá até o Itacorubi, em 9,5 quilômetros de extensão que passam ainda pelo Pantanal, Santa Mônica, Córrego Grande e Saco Grande. Pelos canos subterrâneos irão passar 500 litros de água por segundo, vazão considerada suficiente para abastecer os moradores que mais sofrem com a falta de água. “Todos esses moradores terão a regularidade no abastecimento garantida em casa, com pressão adequada e disponibilidade a qualquer hora do dia”, garante o gerente de construção da Casan, engenheiro Fábio Krieger.

A Casan tem pressa para cumprir o calendário: são dois anos de obras e a previsão de entrega é em abril de 2016. Até o momento, 8% dos trabalhos já foram executados. Para acelerar o processo, as obras ocorrem em duas frentes. A primeira, em frente à Secretaria de Saúde de Florianópolis, no Bairro Trindade, onde estão sendo feitos assentamentos de tubos. A segunda, ao lado do Elevado do CIC, compreende a tubulação de travessia que vai em direção ao Bairro João Paulo, numa futura extensão com o Nor-

te da Ilha, aproveitando a sobra de capacidade de vazão de água.

MAIS UMA

Além da obra que já está em andamento, uma segunda adutora e outros dois reservatórios de água também já estão confirmados para reforçar o sistema de abastecimento da capital. Os beneficiados, desta vez, serão os 150 mil moradores do Norte da Ilha, a região mais problemática de Florianópolis.

O sistema, depois de pronto, irá oportunizar uma vazão de 300 litros por segundo que, somados aos outros 360 já extraídos pelos poços do Aquífero dos Ingleses, serão capazes de garantir o abastecimento para a região nos próximos 20 anos. A nova adutora também será maior que a do Itacorubi: terá 23 quilômetros de extensão, saindo do João Paulo (em frente ao Tecnópolis) e seguindo pela SC-401 até o Morro dos Ingleses, onde está o reservatório da Casan.

A iniciativa, porém, ainda está em estudo. Falta finalizar o projeto executivo de engenharia para, só então, ser aberto o processo de licitação. A ideia é dar início às obras no segundo semestre do ano que vem. Toda a operação já está autorizada pelo governador Raimundo Colombo. O investimento é de R\$ 61 milhões.



Mapa da nova adutora do Itacorubi

As obras começaram há dois meses e nova adutora tem previsão de entrega para abril de 2016

CONFIRA NA SEÇÃO ENTREVISTAS DO SITE WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR, A ENTREVISTA COM O DIRETOR – PRESIDENTE DA CASAN, ENGENHEIRO VALTER GALLINA.

ASSINE
NET VÍRTUA
COM WI-FI
GRÁTIS.



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

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

NET
COMBO
O MUNDO É DOS NETS



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

Oferta válida até 31/7/2014 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.

guia
Gastronômico



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

NOBRE TENTAÇÃO

Conheça a história do macaron, doce colorido oriundo da realeza que faz fama aqui em Florianópolis

• Página G3



INVERNO: Conforto no prato • Página G9

Nos dias mais frios, cremes são sucesso no cardápio de restaurantes

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

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



Espetinhos são boa pedida para o inverno

Dias mais sombrios, temperatura baixa, chuva, vento. Esta é a cara da nova estação. Tempo bom para curtir o aconchego do lar e receber os amigos para um papo gostoso e animado, com comidinhas práticas e um bom vinho.

E quem disse que o inverno é a estação dos pratos calóricos, esqueceu que também é possível, no frio, se comer bem e de forma saudável.

Opções sempre bem-vindas são as sopas à base de legumes e verduras. Basta cozinhar os vegetais com um caldo bem saboroso, colocar alguns temperinhos e triturar transformando em um creme deli-

cioso, sem farinha nem creme de leite para engrossar. Pura saúde!

Outra dica são os espetinhos de carne, peixe ou vegetais, uma deliciosa e prática opção para este inverno. Fáceis de fazer, deliciosos para comer e com um visual tentador, eles não dão muito trabalho, pois ao final da refeição, tem pouca louça para lavar. Ufa! Isto é bom demais!

Que tal então colocar a mão na massa e inventar espetinhos saudáveis para o próximo encontro com os amigos? Vou deixar algumas dicas para vocês. Espero que gostem!

Um ótimo inverno a todos e até o próximo mês!

DICAS DE ESPETINHOS:

- filé mignon com cogumelos e cebolinha em conserva
- lingüiça com tomate e pimentão colorido
- frango temperado com curry e abacaxi
- salmão, erva doce e manga
- abobrinha, berinjela e tomate
- queijo coalho com tomate, azeite e ervas

Como fazer:

Monte os espetinhos em palitos grandes e tempere com sal, pimenta e especiarias de sua preferência. Regue com azeite de oliva e leve para grelhar, ou ao forno, se preferir, até ficar cozido e douradinho. Sirva acompanhado de mostarda, molho de ervas ou vinagrete.

E para a sobremesa, espetinho com frutas: morango, uva e banana, com calda de chocolate.

Lembre de usar sempre ingredientes coloridos, pois ficarão lindos e mais apetitosos. Lembre que o encantamento começa pelo visual!

Bom apetite!



> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

Site: <http://www.vinho365.com.br>

Fone: 3234-1296



Você confia no seu gosto?

Parece uma pergunta óbvia, não é? Mas, cada vez que me envolvo em algum tipo de degustação de vinhos vejo que as pessoas confiam pouco nos seus próprios julgamentos.

Estou frequentemente apresentando novos vinhos aos amigos e clientes, de vinícolas reconhecidas ou recém-chegadas, dos mais variados estilos e preços. Essas degustações acontecem algumas vezes às cegas, mas a maioria com o rótulo sendo mostrado. E é nessa hora que percebo a maior quantidade de pré-julgamentos a favor ou contra o vinho, pior ainda se for um rótulo nacional. Aliás, os vinhos nacionais são os que eu consigo mais surpresa dos degustadores quando servidos sem que eles saibam o que está na taça. Sem o pré-conceito, é surpreendente como a sua percepção de qualidade aumenta.

Vejo muita gente degustando um vinho novo, elogiando, repetindo, gostando de verdade e, na hora de comprar, mostra uma foto de um vinho pra alguém, sugere outro vinho pra um amigo, fala sempre daquela mesma marca de rótulo famoso que o "Robert Parker" deu nota e tantos pontos.

Já presenciei cenas como essa em que numa degustação às cegas um ou dois vinhos de rótulos bem conhecidos estavam no meio de tantos outros e foram preteridos pela maioria, mas os vinhos que os paladares das pessoas preferiram não tinham a chancela de Parkers, Spectators e dos amigos enófilos, e a mesma pessoa que aprovou e colocou como seu preferido um bom chileno de R\$ 50, na hora de tirar uma foto pra mostrar nas redes

sociais escolheu o Malbec bem pontuado e muito mais caro. Foi nessa hora que me perguntei se as pessoas realmente tomam vinho pra saciar seu paladar ou seu ego.

Não me parece muito coerente provar e gostar de um vinho de uma boa relação entre preço e prazer, e comprar um vinho mais caro, só por ser uma marca famosa. Por esse motivo tento sempre degustar vinhos diferentes, seja aqui no Brasil ou nas viagens que faço, buscando a boa compra, o inusitado ou até mesmo o clássico, mas que o paladar aprove. Não sou totalmente

contra críticos e pontuações, acho que em até certo ponto eles ajudam, mas se balizar somente por isso acaba sendo muito limitador; visto a quantidade quase infinita de vinhos que temos ao nosso alcance. Acho que o nosso próprio gosto deve nos guiar, e que a subjetividade do que é gostoso ou não é importante de se levar em conta

A noção de preço e qualidade, de bom ou ruim, como já citei, é muito subjetiva, mas temos no Brasil uma das maiores variedades de rótulos disponíveis no mercado entre todo o mundo. Não vamos nos limitar e ficar na mesmice e não conhecer os avanços feitos em todos os cantos produtores, aos novos enólogos, novas regiões e novas interpretações de terroir.

Na próxima vez que for comprar sua caixa de vinhos favorita, separe alguns espaços pra algo novo, nunca provado. Garanto que as descobertas serão recompensadoras.

Pra ajudar, fica uma dica: Val delle Rose Morellino di Scansano da Toscana.



Almoço
é no
Mirantes

M
Mirantes



> DOÇURA

Da realeza às confeitarias da Ilha

Macarons surpreendem pela leveza e beleza de seus exemplares

Aline Torres

Quando Catarina de Médici foi enviada a França para casar com Henrique II, aos 14 anos, levou consigo um segredo: os macarons. O doce, a base de ovos, açúcar e farinha de amêndoas servido em seu casamento, adoçou sua vida inteira - que não foi fácil - foi instituído patrimônio parisiense e agora é o desafio das doceiras brasileiras, que recriam a receita de cinco séculos. Aqui em Florianópolis eles conquistam os paladares dos moradores e visitantes da cidade e enchem de vida as vitrines das confeitarias.

Hoje comer um macaron da Hermé ou da Ladurée em Paris é tão importante quando comer Croissant na frente da Tiffany em Nova Iorque ou um pastelinho de Belém em Lisboa. Mas para quem não pode ir tão longe a Casa de Chá, no bairro Santa Mônica, aqui na capital, oferece requinte.

A proprietária da casa, Mayra Pauli, trabalha com macarons há 10 anos, e destaca os sabores pistache, doce de leite com café, maracujá e framboesa como muito apreciados pela clientela. Foi o seu amigo, o chefe francês Fabrice Le Nud, um dos primeiros a fabricar macarons no Brasil, há mais de 20 anos. Mas, o doce virou moda em Florianópolis nos últimos três anos, quando invadiu as confeitarias.

Entretanto, até as doceiras mais experientes penam para acertar a textura de uma fornada de macarons. Isamara Amâncio, consagrada



Para uma apresentação perfeita dos doces, é necessária muita técnica por parte das doceiras

em rede nacional, conta que por seis meses fez testes para desenvolver as melhores técnicas. O docinho é tão temperamental como sua patrona, Catarina de Médici, por isso, Isamara não ensina a receita no seu site, como faz com outras sobremesas. O conselho é que os interessados invistam em paciência e num dos seus cursos, que custam R\$ 150.

Vale a pena. Os macarons são tão famosos que têm até museu, o L'Amande et Du Macaron, na cidade de Montmorillon, na França. Quem os fabrica vive instantes de realeza.

A história dos macarons

No dia 28 de outubro de 1533, os chefes italianos impressionavam a nobreza do Palácio de Marselha com os macarons, e Catarina abandonava Florença para viver um casamento amargo e a acidez das guerras religiosas, a pior delas, o massacre de São Bartolomeu, com seu aval. Com tantos inimigos, um mimo para com os seus era compartilhar macarons, fabricados apenas no palácio, já que a receita do “doce da rainha” era sigilosa.

Foi cochichando com os cozinheiros reais, que as carmelitas descobriram a fórmula da guloseima traduzida do italiano como “massa fina”. O argumento de convencimento foi Theresa D’Ávila. A santa ensinava que “amêndoas são boas para jovens que não comem carnes”. E na boa-fé foi ensinado às freirinhas como curar com sofisticação. Se hoje o cento custa cerca de R\$ 300, no século XVI valia ouro.

Em 1793, quando o Convento das Senhoras do Santo Sacramento foi fechado, as irmãs Marguerite Gaillot e Marie-Elisabeth Morlot fizeram do doce, subsistência. A loja modes-

ta foi aberta em Nancy, no Nordeste da França, com o nome Maison des Soeurs Macarons. Ainda existente a empresa ganhou o prêmio Patrimônio Vivo em 2012, mas muitos especialistas dizem que o segredo morreu com as freirinhas.

O doce foi parar novamente na boca de uma rainha no império de

Luis XVI. Brioche que nada. Maria Antonieta era louca por macarons. Tanto que Sophia Coppola não os economizou na cenografia do filme sobre a consorte.

A responsável pela feitura dos doces foi a Pâtisserie Ladurée, a confeitaria mais importante da França, a única que possui uma loja dentro do palácio de Versalhes, já que no início do século XX, seu fundador,

Pierre Desfontaines, criou o formato atual do macaron ao colocar recheio de ganache entre duas bolachinhas.

Mas foi seu concorrente, Pierre Hermé que inventou o colorido das massas e o exótico dos sabores que conhecemos hoje. Em 15 anos, ele criou 40 aromas, entre eles, o damasco-açafrão, o branca-avelã, e o azeite de oliva.



> FAVORITOS

Da Itália para Floripa

Ézio Librizzi uniu a paixão dos manezinhos pelos frutos do mar com as típicas massas italianas

Gabriela Morateli

Em 1979 o italiano Ézio Librizzi inaugurou a primeira Macarronada Italiana em Florianópolis, trazendo para a cidade um novo conceito de comida italiana, com receitas do mediterrâneo. Contrariando o tradicional frango com polenta, ele apresentou aos seus clientes pratos que mesclavam massas e frutos do mar, unindo a tradição da Itália com os ingredientes produzidos na Ilha de Santa Catarina. Hoje, 35 anos depois, a Macarronada é referência na cidade e foi escolhida pelos leitores do *Imagem da Ilha* como o restaurante favorito na Beira-Mar e região na premiação "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos".

Foto: Leonardo Baier Araújo



Ézio Giannini Librizzi

Moradores marcam presença constante no restaurante, que está localizado na nobre avenida Rubens de Arruda Ramos, a famosa Beira-Mar Norte. Turistas que buscam por refeições de qualidade são indicados a conhecerem o vasto cardápio oferecido no local. As longas horas que Librizzi passou na cozinha foram fundamentais para treinar funcionários que trabalham com ele há mais de 30 anos. Todos os pratos da casa são testados diversas vezes e experimentados por colaboradores até a apresentação final.

Idade: 60 anos

Naturalidade: Varano Borghi, Itália

Há quanto tempo está no ramo: há 35 anos

Prato favorito: Talharim ao sugo

O que mais gosta de cozinhar: "Adoro cozinhar de tudo. Cada prato é especial".

De onde vem a inspiração para novos pratos: "Da simpatia com a cozinha. Sou adepto da comfort cuisine, com receitas que lembrem a comida da mãe, que tenham efeito sentimental para quem vai prová-las", define.

Segredo da tua comida: "O segredo é a utilização de massas artesanais e molhos únicos".

> 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 ITALIANO

Com um cardápio repleto de delícias elaboradas pelo chef Bento, a Di Taroni Trattoria reúne 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, muzzarella de búfala, manjerição e coberto por rúcula. **O restaurante abre diariamente, com exceção do último domingo de cada mês. Di Taroni agora com tele-entrega todos os dias, inclusive domingos e feriados!**

Di Taroni Trattoria

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



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. Você pode saborear um aperitivo perfeitamente preparado, como o Camarão Alho e Óleo ou as famosas ostras gratinadas. Para a refeição principal opções é que não faltam, mas a dica vai para a Tainha recheada com ovas e camarões acompanhada por arroz, pirão, batata sauté e salada, servida aos sábados e domingos. Irresistível!

Rancho Açoriano

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



ORIENTAL INCONFUNDÍVEL

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 Philadelfia, 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 das 12h para almoço e 19h para o jantar.

Hino Restaurante Japonês

Rua Dom Joaquim, 680, Centro
Fones: 3039-4770 e 3039-4776
www.sushihino.com.br



> VIAGEM

Tudo pelo futebol

Dois franceses rodaram mais de 25.000 km para mostrar a importância social do esporte

Fotos: Divulgação

Da redação

Percorrer as Américas desde o Canadá até a Argentina e, então, entrar no Brasil para assistir à Copa do Mundo 2014. Este roteiro, por si só inusitado e altamente aventureiro, ganha ainda mais charme e emoção a bordo de um Citroën 2CV 6 Especial, fabricado em 1988 e pintado como uma bola de futebol da década de 1970.

A viagem faz parte do projeto “Pan American Futbol”, elaborado pela ONG “A Cup of The World”. O desafio de chegar ao Rio de Janeiro, partindo da França — onde o carro embarcou em navio para o Canadá — e percorrendo mais de 25.000 km em cerca de 180 dias, foi permeado por encontros em torno do futebol. A ideia é usar o esporte para juntar pessoas e criar uma convivência com diferentes povos e culturas durante a viagem. “Um desafio lúdico da viagem era jogar futebol todos os dias com as pessoas com quem encontrávamos. Fizemos o tanto quanto possível, tendo, em média, um jogo a cada três dias de viagem. Para nós, era um meio eficaz de encontro, uma forma única de convergência e troca com as pessoas”, explicam Eric e Pierre.

No Brasil, mais especificamente em Porto Alegre, a tripulação do Citroën 2CV ganhou um terceiro integrante, o também francês Marec Ludovic, temporariamente morando na Guiana Francesa. Os três afirmam ter “muitas coisas boas” para falar do Brasil: “A recepção e a hospitalidade das pessoas é surpreendente!”

A VIAGEM

O Citroën 2CV 6 Especial foi enviado de navio da França ao Canadá. Após os processos alfandegários, Eric e Pierre dirigiram até Nova York, Estados Unidos. De lá, seguiram para Washington, Atlanta, Nova Orleans, chegando a Nuevo Laredo, já na fronteira mexicana. Dirigiram então até a Cidade do México, seguindo pela Rodovia Pan-Americana para atravessar a Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicarágua, Costa Rica e Panamá. Entre Colon e Cartagena, o percurso foi feito de barco. Já na Colômbia, a dupla retomou a Pan-Americana e seguiu para o Equador, Peru e Chile, até a localidade de Coquimbo.

Em seguida, Eric e Pierre subiram para a Cordilheira dos Andes por Paso Jama, “boa parte desta subida em primeira marcha, devido ao ar rarefeito, já que estávamos acima de 5.000 metros de altitude”, afirma Pierre.



O roteiro inusitado da dupla ganhou ainda mais destaque a bordo do Citroën 2CV 6 Especial, pintado como uma bola de futebol

Passando para o lado argentino, a dupla buscou entrar no Brasil pela cidade de São Borja, no Rio Grande do Sul. A partir daí, o roteiro em solo brasileiro passou pelos estados de Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro. O restante da rota ainda não está definido: “Vai depender do tempo que teremos. Talvez conhecer as regiões centrais, como as cidades de Belo Horizonte e a capital Brasília”, afirmam.

O CARRO

Mas por que utilizar um pequeno Citroën 2CV para uma viagem tão longa? Eric, proprietário do carro utilizado na viagem, responde: “O 2CV corresponde ao espírito do projeto, tanto em forma quanto em função. Seu desenho arredondado remete a uma verdadeira bola de futebol. Bastou adicionar algumas linhas para formar os gomos. No fundo, o Deuche (apelido do 2CV na França, derivado do nome em francês – “deux chevaux”) corresponde aos valores que queremos destacar: popularidade, universalidade e paixão. Ele foi o primeiro carro



amplamente acessível na França devido à sua valentia e robustez, conquistando o coração de várias gerações de consumidores. Um verdadeiro ícone”, conta.

O Citroën 2CV foi comprado por Eric no final de dezembro de 2013, um mês antes do início da viagem. Uma atenção especial foi dada para a manutenção do carro durante a viagem. Lubrificações, limpeza, trocas de óleo, tudo para manter “la deuche” o menor tempo possível parada.

O PROJETO

Embora legalmente estabelecida em Mouvaux, no norte da França, a associação “A Cup of The World” não tem sede física. O projeto “Pan American Futbol” tem como objetivo aproveitar a popularidade e universalidade do futebol. O slogan do Brasil na Copa (“Todos juntos num só ritmo”) foi um forte inspirador. Ao final da viagem, Eric e Pierre pretendem lançar um livro e um DVD sobre a experiência.

Mais informações na página do projeto no Facebook:
www.facebook.com/acupofworld

> RECEITAS

Vai bem com café

Estação pede quitutes fresquinhos típicos da vovó

Da redação

Ainda temos muitos dias frios pela frente e pra ajudar a aquecer o corpo e agradar o paladar, o café é sempre bem vindo. Melhor ainda se estiver acompanhado por delícias que lembram a reunião familiar na casa da vó. Por isso, sugerimos a vocês leitores, três receitas fáceis de preparar em casa e que farão todos pedirem bis!

Rosquinha

Ingredientes - 3 xícaras de farinha de trigo, 2 colheres (chá) de fermento em pó, 1 colher (chá) de sal, 1/2 xícara de açúcar, 1 colher (sopa) de banha ou manteiga, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 ovos inteiros, 1/2 xícara de leite, óleo para fritar.

Modo de preparo - Misture os ingredientes secos em uma tigela e em seguida os outros, até ficar uma massa que não pegue na mão. Abra com o rolo (até mais ou menos 1 cm de espessura) e corte em rodela usando um cortador próprio para rosquinhas ou com uma xícara de café ou chá. Frite a massa imediatamente em bastante óleo quente. Vire as rosquinhas até ficarem crescidas e coradas. Polvilhe com açúcar e canela.



Bolinho de chuva

Ingredientes - 2 ovos, 2 colheres (sopa) de açúcar, 1 xícara (chá) de leite, farinha de trigo para dar ponto, 1 colher (sopa) de fermento, açúcar e canela, óleo para fritar.

Modo de preparo - Misture todos os ingredientes até formar uma massa não muito mole, nem tão du-

ra. Deixe aquecer uma panela com bastante óleo para que os bolinhos possam boiar. Quando estiver bem quente coloque colheradas da massa e abaixe o fogo para que o bolinho não fique cru por dentro. Coloque os bolinhos sobre papel absorvente e depois se preferir passe-os no açúcar com canela.



Cuca

Ingredientes - Massa: 4 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de leite, 4 ovos, 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, 2 colheres (sopa) de fermento em pó.

Farofa: 1 xícara de açúcar, 1/2 xícara de farinha de trigo, canela em pó, 1 ou 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga.

Modo de preparo - Massa: Bata os ovos com o açúcar e misture os outros ingredientes até formar uma massa homogênea. Unte uma forma com margarina e coloque a massa. Salpique a farofa e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos. **Farofa:** Coloque todos os ingredientes em uma tigela e amasse com as mãos até formar a farofa.

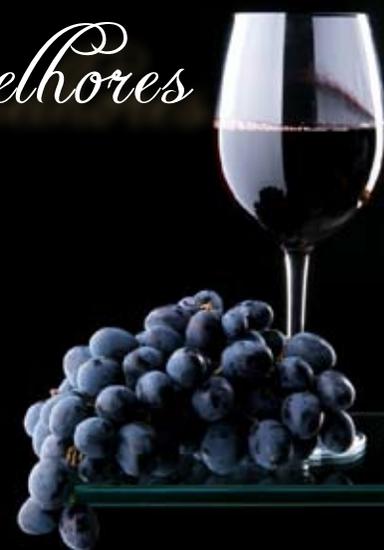


Venha apreciar bons momentos com os melhores vinhos e espumantes...

na

Santa Adega

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



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



A Europa é aqui

Eduardo Barbosa, esse é um nome para se guardar. Tudo começou em Londres, no ano de 2005. Ele trabalhou em cozinhas de vários segmentos da gastronomia até chegar no fine dining estrelado, que é a linha que vem seguindo há vários anos. Estudou Culinary Arts, no Westminster Kingsway College, escola de grandes chefs ingleses e trabalhou em alguns lugares em

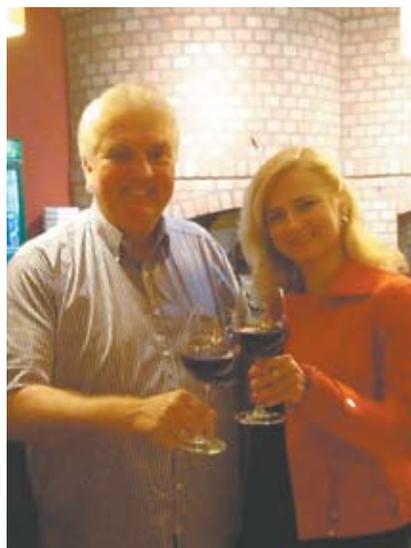
Londres como: o Ambassade de l'Ile, Bistrot K, Le Cercle, Club Gascon, Canapés Direct, Spring Studios, Black Rock. Já chef e morando na Europa, Eduardo viajou por vários países e fez laboratórios em vários tipos de cozinhas.

Ele voltou a morar no Brasil no final de 2012. "Por mais que eu tenha alguns anos de cozinha na Europa, cozinhar aqui está sendo um ótimo desafio. Tento me inspirar na sazonalidade dos ingredientes agregados a técnicas francesas. Não estou na onda de ingredientes amazônicos ainda, tudo é muito novo para mim aqui no Brasil", afirma.

E quanto mais cozinha, mais ingredientes ele conhece, e assim mais pratos são criados. Isso faz com que ele consiga criar toda semana no La Table, de Balneario Camboriú, o menu degustação das quintas-feiras, e o melhor, não repete nenhum. Sempre inovando e oferecendo novas experiências gastronômicas. "Trabalho com uma cozinha autoral e procuro despertar todos os sentidos em meus clientes na hora da degustação. Evito descaracterizar o sabor do ingrediente que uso e mantenho sua pureza. Uma gastronomia com nuances de uma gastronomia sensorial, mas com as adequações que o paladar brasileiro exige", completa.

10 anos Pappatore

Em Junho, a Forneria Pappatore, localizada em Coqueiros, completou 10 anos. Para os sócios Fernando Klein e Marusa Curi (foto) parece que foi ontem que a casa foi aberta. "Hoje a Forneria Pappatore é uma referência gastronômica na cidade, a fidelização de nossos clientes é um fato que muito nos alegra. Há clientes que vêm especialmente para degustar o Ossobuco servido no sábado", conta Fernando.



Las Moras

A enoteca Decanter recebeu imprensa e restaurantes para o almoço degustação para apresentação dos vinhos da vinícola argentina Las Moras. Os vinhos, todos orgânicos – não são utilizados defensivos agrícolas no cultivo das uvas –, agradaram bastante pela presença marcante, mas suave, de taninos, e um bouquet bem característico das emblemáticas uvas da Argentina, as Malbec.



Entre sabores

O renomado chef Helton Costa, proprietário da Cantina Sangiovese, está finalizando a produção do livro "Entre Sabores", que irá mostrar as delícias das cozinhas italiana e francesa. O livro de capa dura terá 60 páginas e todas as receitas serão ilustradas. O lançamento acontecerá no final deste mês. O livro tem o incentivo da lei Rouanet.

Harmonização - Cerveja e Salmão

Para celebrar a vitória ou aplacar a ansiedade da torcida durante os jogos da Copa, nada melhor do que honrar a tradição com um aperitivo acompanhado por uma cerveja gelada.

Aos que buscam opções mais saudáveis sem abrir mão do sabor, a pedida é escolher o salmão, pescado leve, de carne tenra, gosto marcante e alta versatilidade para combinar com os diferentes estilos de uma das bebidas mais consumidas pelos brasileiros.

Para acompanhar um Blinis com creme de limão e salmão (ver receita abaixo), por exemplo, a dica é abrir uma Porter, cerveja escura de alta fermentação, cremosa, encorpada e com aromas de malte tostado; características ideais para combinar com o sabor mais acentuado do prato.

Aos que preferem o clássico estilo Lager – ou Pilsen – de baixa fermentação, cor dourada e sabor mais leve, a harmonização equilibrada entre os aromas herbáceos da cerveja com uma receita fácil de folhado de salmão defumado com cream cheese (ver abaixo) promete agradar em cheio.

Ingredientes: xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de leite, 5 g de fermento fresco, 2 gemas, 2 claras, 100 ml de creme de leite, sal a gosto

Para o creme de limão: 200 g de cream cheese, 3 colheres (sopa) de suco de limão, raspa de 1 limão siciliano, sal e pimenta do reino a gosto, 100 g de salmão defumado fatiado fresco a gosto. **Modo de preparo:** Blinis: Misture a farinha com o leite, o fermento fresco e a gema, até formar uma massa homogênea. Deixe descansar por 1 hora. Bata as claras com o sal até ficar em ponto de neve e misture à massa anterior. Bata o creme de leite em chantilly e misture à massa anterior. Aqueça uma frigideira antiaderente e faça os blinis com auxílio de uma colher de chá. Sirva com creme de limão e o salmão defumado e decore com endro fresco.

Almoço de Domingo é no João de Barro



Fondue de queijo e chocolate todas as noites

> ALAMEDA GASTRONÔMICA

Jurerê atrai nova área de lazer o ano inteiro

Cresce vocação gastronômica da Alameda César Nascimento

Da redação

Com o aumento do número de bares e restaurantes na cidade, algumas áreas mostram-se mais dispostas a receberem estes tipos de estabelecimentos, principalmente pela localização que se encontram. Jurerê é um desses locais. Muito apreciado por moradores e turistas, o bairro apresenta infraestrutura adequada para receber um grupo maior de pessoas, atraindo também a boa gastronomia. A Alameda Cesar Nascimento é um desses endereços, pois reúne culinárias diferenciadas em ambientes charmosos e aconchegantes.

BISTRÔ DIFERENCIADO

Há oito anos, Lucila Rogieri enxergou no local a oportunidade para empreender seu negócio. Com um ambiente diferenciado, que une bistrô, cafeteria e venda

de produtos orgânicos, ela criou um novo nicho na região. Há dois anos, a oferta de seus produtos ampliou, com a fabricação própria de pães. Seu marido, Márcio, estudou panificação no Centro Federal de Educação Tecnológica - CEFET, aqui na capital, e pães artesanais no San Francisco Bakery Institute, na Califórnia. "Estamos sempre em busca de qualidade", salienta Lucila.

CULINÁRIA INTERNACIONAL

A inspiração para o Villas Café vem das experiências vividas pelos proprietários em suas viagens realizadas ao redor do mundo. Dividido em três ambientes, a arquitetura cosmopolita lembra os bares e restaurantes de Nova York e o charme e conforto remete aos bistrôs parisienses. A gastronomia reúne a culinária internacional com ingredientes locais.

> ONDE COMER E BEBER BEM

ENCANTO DE SABOR

No **Lucila Bistrô** você encontra o prazer de alimentar-se bem. Do café da manhã ao jantar, no buffet ou a la carte, as receitas exclusivas são preparadas com ingredientes selecionados, sempre pensadas para o bem estar dos clientes. Os mais de trinta tipos de pães oferecidos na casa são produzidos de forma artesanal, como o croissant e a ciabatta. Para o almoço, a dica é o **Salmão Imperador (FOTO)**: salmão empanado com crosta de pimenta rosa, recheado com queijo brie e servido com coalhada, gengibre, alho e damasco. O prato foi criado para o evento Brasil Sabor deste ano e incorporado ao cardápio do restaurante. Aberto de segunda a sábado das 8h às 23h e aos domingos, até às 16h.

Lucila Bistrô

Al. César Nascimento, 322
Fone: 3369-6113

CARDÁPIO ELABORADO

Se envolva pela elegância e comodidade do **Villas Café** e seu cardápio de delícias que é um espetáculo à parte. A estação é propícia para saborear a variedade de cremes e sopas elaboradas exclusivamente para os clientes do bistrô e servidas a partir das 12h. Os sabores são: abóbora com gengibre, legumes, mocotó, caldo de peixe, lentilha, caldo verde, sopa de feijão, ervilha com bacon (R\$ 19 o prato) e filé ao molho de quatro queijos servida no pão italiano (R\$ 28). Para acompanhar: torradas, ovo cozido, queijo ralado, tempero verde e bacon. Venha sentir uma atmosfera única, venha para o Villas Café!

Villas Café

Al. César Nascimento 322, loja 85
Fone: 3206-6626



ANUNCIE AQUI

JORNAL
image3
DA ILHA

Entrega para 10.000 domicílios!

Beiramar, Santa Mônica, Parque São Jorge,
Jardim Anchieta, João Paulo e Cacupé

Tel. comercial: (48) 3024 2747

• Celular Comercial: (48) 9162 8040

E-mail: comercial@imagemdailha.com.br

> CONFORTO

Pra esquentar o clima

Cremes coloridos dão sabor e tom para o paladar no inverno

Gabriela Morateli

Com a consistência mais firme que as sopas e caldos, os cremes mantêm-se na lista das refeições preferidas nos dias mais frios. Nutritivos, eles têm como ingredientes base legumes, verduras e raízes como beterraba e mandioca. Podem ser preparados em versões mais substanciosas, com queijo, ou também mais leves. Alguns restaurantes e cafés de Florianópolis apostam nos cremes para aquecer o paladar de seus clientes.

NO CARDÁPIO

Ceres Azevedo Café e Cia (SC-401, no interior do Verde & Cia Garden Center): os cremes não levam leite em suas receitas e são servidos nos sabores ervilha ou milho, refogados com cebola e alho no caldo de legumes; ou abóbora com canela, gengibre e pimenta. Seja qual for a opção escolhida,

todas acompanham croutons, bacon frito e queijo parmesão. Os cremes serão servidos até o final de setembro, das 12h até o horário de fechamento do café, que de segunda a sexta-feira e aos domingos é às 18h e aos sábados, às 18h30.

Café Cultura (Lagoa da Conceição e Shopping Iguatemi): oferece diariamente os sabores mandioquinha com maracujá e abóbora com toque de gengibre.

BUFFET

Conversa Fiada (em Coqueiros): o buffet de cremes e sopas é servido de segunda a quinta-feira, das 19h às 21h. Os cremes são oferecidos nos sabores aspargo, cebola, espinafre, queijo com brócolis e alho.

La Boheme Café (Trindade): o buffet de cremes e sopas é servido às sextas-feiras, das 19h às 23h. Dentre as opções de cremes, estão: camarão, ervilha com hortelã e queijo.



Creme de beterraba light

Ingredientes:

240g de beterraba picada, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 2 xícaras (chá) de caldo de galinha sem gordura, 1/2 cebola picada, 1 xícara (chá) de leite desnatado, sal marinho e noz moscada a gosto, 1 unidade de pimenta dedo-de-moça sem semente.

Modo de preparo:

Cozinhe a beterraba e reserve. Em uma panela, coloque o caldo de galinha e os temperos e deixe ferver por 5 minutos. Acrescente a beterraba, dissolva a farinha de trigo no leite e junte ao caldo, mexendo sempre. Bata no liquidificador e em seguida aqueça.



Uma das especialidades do Ceres Azevedo Café e Cia é o creme de abóbora com canela, gengibre e pimenta



SEMPRE PERTO
DE VOCÊ!

WWW.CHURRASQUIM.COM.BR
FACEBOOK.COM/CHURRASQUIMOFICIAL

Chur
RAS
QUIM

ESPETINHOS GOURMET

CONTATO E RESERVAS:

(48) 3206.0512

Rua Altamiro Guimarães, 2297 - Centro - Florianópolis

Almoço
sábado e
domingo!

> FÉRIAS

Fugindo das guloseimas

Recesso escolar pode ser o momento certo para a mudança dos hábitos alimentares das crianças

Fotos: Divulgação

Sâmia Frantz

Quando chegam as férias, tudo muda: não há rotina, não há estudo e o dormir – e acordar – tarde ficam permitidos. Mas dar férias para a criançada não significa dar férias para tudo. É importante ficar de olho na alimentação dos pequenos durante todo este período e não deixar que isso também vire uma bagunça. Afinal, as férias podem sim alterar a rotina sem necessariamente prejudicar a saúde.

É importante ter em mente, em primeiro lugar, que o descanso temporário não impacte no esquema de refeições que a criança já está acostumada. Segundo a nutricionista Débora Bottega, pós-graduada em Nutrição Clínica Funcional, a falta de nutrientes no corpo, mesmo que por um período limitado, pode prejudicar o processo de constante crescimento e desenvolvimento dos pequenos.

E isso não significa que a alimentação tenha que ser monótona e sem graça. Para Débora, a simples substituição de ingredientes em bolos, cookies e hambúrgueres, por exemplo, já podem tornar o alimento mais saudável (veja dicas abaixo). “A escolha dos pais, nesses momentos, são determinantes para a formação dos hábitos alimentares dos seus filhos, que podem ser levados para a vida toda”, explica.



A nutricionista Débora Bottega alerta os pais para que as férias não impactem na rotina alimentar dos pequenos



É importante incentivar as crianças na elaboração dos alimentos

Esta é uma hora, por exemplo, de aproveitar as atividades em família e incentivar o consumo de alimentos mais saudáveis. “É um ótimo momento para incentivar os pequenos a pesquisar receitas na internet, levá-los à feira, fazê-los ajudar nas compras dos ingredientes necessários e coordenar a elaboração do preparo. Quando a criança participa de todo processo, a vontade de experimentar novos alimentos e a chance de aceitação é muito maior”, diz.



Algumas delícias que podem ser feitas em casa:
- pipoca de panela - croutons integrais - pinhão - bolos integrais - salada de frutas - cookies integrais - guacamole - sanduíches naturais - hambúrguer caseiro

Cookies de aveia e banana

Ingredientes: 1 banana nanica madura, 2 tâmaras sem caroço, 5 colheres de aveia em flocos grossos, 1 colher de café de mel, 1 colher de café de óleo coco ou canola.

Modo de preparo: Pré aqueça o forno a 200°C. Amasse a banana com as tâmaras, até virar uma papinha. Acrescente o mel, o óleo e a aveia e misture bem. Unte uma forma com um pouco de óleo ou silpat (silicone culinário) e faça pequenos discos de 0,5cm de altura e 5cm de diâmetro.

Asse por 17 a 20min a 200°C. Rende 10 cookies.

Dicas: - Nessa receita é utilizada a aveia ao invés de farinha branca. Ela é muito mais nutritiva, rica em fibras, vitaminas e minerais importantes para o crescimento das crianças. - Ao invés de utilizar açúcar, que tem alto índice glicêmico, o sabor doce dos cookies fica por conta do açúcar presente naturalmente nas tâmaras e na banana.

Guacamole

Ingredientes: 1 abacate ou 2 avocados, 1 tomate picado, ½ cebola picada, suco de ½ limão, ½ colher chá sal, coentro e pimenta à vontade.

Modo de preparo: Amasse o abacate e misture os demais ingredientes. Sirva com pão sírio integral cortado em triângulos e assado no forno.

Dicas: - A receita é a tradicional. Mas o segredo é trocar os nachos, ricos em gordura, pelo pão sírio integral. - Essa receita também é boa para aproveitar as frutas da época que são as mais gostosas e ricas.

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura

& Decoração

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

Ligue: 3024 2747

auto images

VEÍCULO

TECNOLOGIA

Quer uma mão?

• Página A4

Foto: Divulgação



Câmera de ré auxilia na hora do aperto nas manobras

VERSÁTIL

Desempenho exemplar e design robusto da Fiat Strada permitem longas horas de viagem, seja de lazer ou aventura

• Página A2

Fotos: Divulgação



LANÇAMENTOS: Citroën lança novas versões de seus modelos consagrados

• Página A3

*Desempenho
exemplar e design
robusto permitem
longas horas de
viagem, seja de
lazer ou aventura*



Foto: Divulgação

> S U C E S S O

Picape vencedora

*Automóvel versátil, Fiat Strada bate recorde
de vendas e de funções*



Da Redação

A picape Fiat Strada registra um recorde em sua carreira: 1 milhão de unidades vendidas no Brasil. Entre as picapes compactas, o desempenho comercial da Strada é notável. Suas vendas superam a soma de todos os demais modelos comercializados, chegando a uma participação de mercado de mais de 50% em seu segmento. A nova picape Fiat Strada chega agora ao mercado com a sua linha 2015, trazendo novidades que reforçam ainda mais seu visual inovador, sua versatilidade e conforto.

A versão Trekking passa a contar de série com chave canivete com telecommando, predisposição para rádio e banco do motorista com regulagem de altura, enquanto a versão Adventure incorpora predisposição para rádio em sua já bem completa lista de equipamentos de série. Essas versões 2015 também passam a dispor de dois novos kits, que chegam com conteúdos exclusivos e com um excelente contra-valor.

ACESSÓRIOS

O Kit Dark, disponível para a versão Strada Trekking CD, conta com rádio Connect CD MP3/WMA integrado ao painel com RDS, viva-voz Bluetooth e entrada USB; retrovisores externos elé-



O painel da Strada Adventure CE e CD vem com rádio Connect CD MP3/WMA integrado ao painel com RDS, viva-voz Bluetooth e entrada USB

tricos; volante em couro com comandos do rádio; capota marítima; roda de liga leve 14" com pinturas exclusivas e faróis com máscara negra.

O Kit Dark para a versão Strada Adventure CE e CD vem com rádio Connect CD MP3/WMA integrado ao painel com RDS, viva-voz Bluetooth e entrada USB; retrovisores externos elétricos; volante em couro com comandos do rádio; capota marítima; rodas de liga leve com pinturas exclusivas; faróis com máscara negra.

A TRAJETÓRIA DA STRADA

Lançada em 1998, em complementação à família Palio, foi lançada em três versões: Working 1.5, Trekking 1.6 8V e LX 1.6 16V. Rapidamente a Strada conquistou o público com qualidades como estilo, robustez, confiabilidade e versatilidade, demonstrando ser econômica para o trabalho e jovem e descontraída para o lazer. Em 1999, foi lançada a versão com Cabine Estendida, uma solução inédita no segmento e um verdadeiro marco em termos de

diferenciação.

"O Fiat Strada é um utilitário, mas é também um automóvel, que pode ser usado no dia a dia para o trabalho, para a família, para o lazer, para a aventura, ou para o transporte de cargas", afirma Lélío Ramos, diretor Comercial da Fiat. Em 2000, a picape Strada se tornou líder de mercado pela primeira vez. No ano seguinte passou por uma reestilização e foi criada a Strada Adventure, conceito muito bem aceito pelo consumidor. Em 2004, a picape passou por sua segunda reestilização, e ganhou um motor mais potente, o 1.8 Flex.

Em 2008, o modelo tornou-se ainda mais robusto. Uma das grandes atrações foi a versão Adventure com a presença do Locker, o diferencial bloqueante que foi introduzido para aumentar a capacidade de tração da picape em situações de terreno adversas.

Em 2009, a Fiat inovou mais uma vez. Lançou a primeira e única picape compacta com Cabine Dupla do Brasil. Dois anos depois, o Fiat Strada recebeu o câmbio automatizado Dualogic que, logo em seguida, evoluiu para o avançado Dualogic Plus, que proporciona ao condutor mais conforto e praticidade. Em 2013, o modelo recebeu um novo visual e inovou outra vez, com a introdução da terceira porta, uma solução inédita neste segmento.

> LANÇAMENTOS

Identidade renovada

Citröen lança novas versões de seus modelos já consagrados pelos consumidores

Da redação

Fotos: Divulgação

Chegam às concessionárias da Citröen as novas linhas C3, C3 Picasso e Aircross 2015, modelos inovadores em estilo, requinte e referências de segurança e prazer ao dirigir. Novas versões, cores e equipamentos; tudo para oferecer ainda mais conforto e bem estar a bordo, superando os anseios de um público cada vez mais exigente.

Um dos pioneiros do conceito compacto premium e grande sucesso de vendas no Brasil - com mais de 300 mil unidades já comercializadas, o Citroën C3 é um modelo adequado ao ir e vir das grandes cidades, recheado com tecnologias de ponta e soluções criativas. Produzido desde 2003 e tricampeão do Car Group do CESVI Brasil - por ter o menor custo de reparação em seu segmento, o veículo torna-se ainda mais atraente na linha 2015, com o lançamento de três novas versões: Attraction 1.5 Flex, Exclusive 1.5 Flex e Tendance 1.6 Flex BVA.

VERSÕES

O modelo Attraction 1.5 Flex tem rodas de liga leve (aro 15), LEDs diurnos, espelhos retrovisores e vidros elétricos nas quatro portas com sistema anti-esmagamento, rádio CD-Player com controle satélite na coluna de direção, Bluetooth, entradas USB/AUX e faróis de milha. A nova versão Exclusive 1.5 Flex torna mais acessível o conteúdo da versão top de linha do C3, graças à combinação do motor 1.5 Flex, que gera 93 cv de potência - com a caixa de câmbio manual. Já a Tendance 1.6 Flex BVA possui motor 122 cv e câmbio automático sequencial auto-active com shift paddles (troca de marchas por meio de aletas no volante), que proporcionam ainda mais conforto e agilidade ao dirigir.



O novo Aircross possui características fortes, como faróis com máscara negra e acabamento na cor grafite nas barras do teto, molduras dos faróis de milha e estribos

AVENTUREIRO COM NOVO VISUAL

Sucesso de público desde seu lançamento, o Citroën Aircross ganha em 2015 detalhes visuais distintos e aplicação de DOT (detector de obstáculos traseiro) de série, tornando-se ainda mais atraente para o público que deseja um veículo compacto, espaçoso, com estilo moderno e bom desempenho. Denominadas "new look", as alterações estéticas se caracterizam pela utilização de faróis com máscara negra e acabamento na cor grafite nas barras do teto, molduras dos faróis de milha e estribos. Nas versões

Exclusive, as maçanetas das portas e os espelhos retrovisores externos também recebem a nova cor.

O veículo passa a ser oferecido também na cor Blanc Nacré (branco perolizado). As versões de entrada, agora denominadas Tendance, assim como as Exclusive, continuam sendo oferecidas com duas configurações mecânicas: motor 1.6 16V Flex Start com câmbio manual ou automático sequencial.

CITROËN C3 PICASSO

O Citroën C3 Picasso 2015 ganha novas nomenclaturas e mais conteúdo. A versão de entrada passa a ser denominada Origine 1.5. Além da ampla lista de equipamentos já existente, passa a contar com vidros elétricos traseiros de série. Já a versão intermediária é a Tendance, oferecida em duas configurações mecânicas: motor 1.5 com câmbio manual ou 1.6 com câmbio automático.



C3 TENDANCE: Motor 122 cv e câmbio automático com troca de marchas por meio de aletas no volante, proporcionam mais conforto e agilidade ao dirigir



O C3 Picasso 2015 passa a contar com vidros elétricos traseiros de série e versões motor 1.5 com câmbio manual ou 1.6 com câmbio automático

> PROTEÇÃO

Santa ajuda

Tecnologias como a câmera de ré oferecem maior conforto ao realizar manobras

Da Redação

Fotos: Divulgação

Estacionar o carro é uma das principais dificuldades dos motoristas. Muitas vezes os anos de experiência não são suficientes e a cada troca de modelo de veículo é preciso reaprender a fazer certas manobras, como entrar e sair da garagem do condomínio. Pensando nisso, alguns fabricantes de automóveis utilizam dispositivos que auxiliam o motorista a estacionar com segurança, como a câmera de ré, que é item obrigatório em transportes escolares.

O QUE É

A câmera de ré é uma micro câmera capaz de transmitir a imagem externa para o monitor instalado no veículo, facilitando muito na hora de fazer uma baliza, por exemplo. Sua instalação é realizada de acordo com o tipo de automóvel, através da fiação coaxial, que transmite a imagem traseira ou dianteira até o monitor.

Existem vários modelos de câ-



Na foto, a imagem externa é transmitida no painel do veículo

meras de ré, entre as acopláveis e as de fábrica. De acordo com Martin Petermann, proprietário da loja de acessórios automotivos Sonikar, o acessório pode ser instalado em

qualquer tipo de veículo, “desde que se tenha algo onde projetar a imagem, como GPS móvel ou DVD retrátil”, destaca.

A variedade de produtos com di-

ferentes qualidades torna o preço variável. “Hoje a oferta de câmeras automotivas é grande”, lembra Petermann. O valor médio é de R\$ 150 a R\$ 450 mais o valor da instalação.

ATENÇÃO

Rudinei Kleiton Pedroso, responsável pelo setor de peças da Le Monde Citroën, em Florianópolis, alerta que se a instalação não for bem sucedida pode provocar danos ao veículo, afetando também sua garantia. Os automóveis da montadora que vêm com câmera de ré de fábrica são C4 Picasso e Gran C4 (no espelho) e C4 Lounge e DS5 (através da tela multimídia).

ITEM OBRIGATÓRIO

Desde o início do ano, conforme resolução 226 do Conselho Nacional de Trânsito (Contran), os veículos destinados à condução escolar, somente podem circular em vias públicas se estiverem equipados com dispositivos para visão indireta, por meio de câmera de ré.

Faça revisões em seu veículo regularmente.

CITROËN C4 LOUNGE.

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

neovox

TAXA ZERO 0% a.m. em 30X¹

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

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

1 - Financiamento realizado pelo Banco PSA elegível para a versão THP SEM PACK SELECT 14/14. Cadastro sujeito a aprovação. Taxa 0% a.m. + IOF + TC (R\$ 663,00) com entrada 60% + saldo em 30 meses. Validade 15/07/2014.