

JORNAL
images
DA ILHA

guia
Gastronômico

PRAZER

Uvas da Ilha

• Página G6



Casal tem como hobby fabricar seus próprios vinhos

JOGO DE RECOMPENSAS

É preciso perspicácia para obter os frutos que o Poker proporciona

• Página 3

Modalidade praticada virtual ou pessoalmente é considerada esporte mental desde 2010

CULTURA: Banda da capital está prestes a realizar o sonho de tocar em Liverpool

• Página 5

> A G E N D A

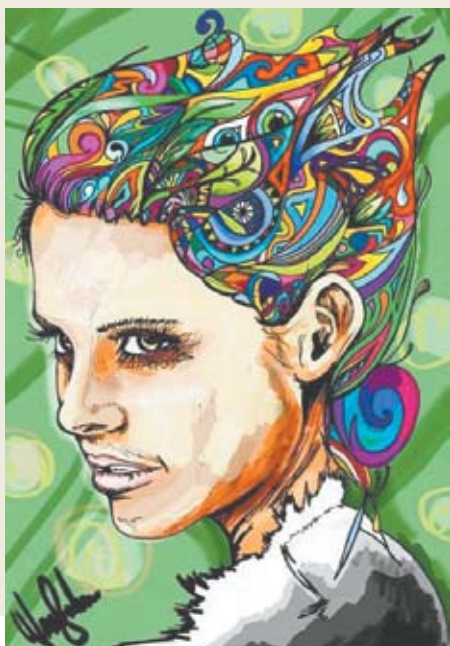
EXPOSIÇÃO

Guerreiros medievais

Armaduras de cavaleiros medievais, legionários romanos e samurais estão expostas em "Guerreiros: do bronze ao aço". A mostra é organizada pelo SCAM Grupo de Recriação Histórica e Cultural e tem entrada gratuita. Neste período serão realizadas também demonstrações de tiro com arco, além de oficinas e palestras. Até o dia 31, no Museu Histórico de Santa Catarina Palácio Cruz e Sousa.

Olhares

A exposição "Olhares" faz uma mistura dos trabalhos de diferentes momentos do artista Mário Salermo. As telas e painéis exibem inúmeras cores exaltadas nas técnicas de pintura acrílica, desenho, espatulado, grafite e pintura digital. Até o dia 14, no Continente Shopping.



ARTES

Fazendo o bem

Mais de 200 artistas participam da segunda edição do Palco Solidário, em benefício da casa de acolhimento Darcy Vitória de Brito. Nomes da música local, como Diana Dias, Guaypeka e Dazaranha, escolas e grupos de danças, stand up comedy e mágicos prometem encantar o público. Nos dias 14 e 15, a partir das 20h30, no Teatro Ademar Rosa, no CIC. Os ingressos podem ser adquiridos no Blueticket.

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 e Parque São Jorge.

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

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli - **Textos:** Gabriela Morateli e Sâmia Frantz - **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.



SEMINÁRIO

Crianças e adolescentes

A Associação Horizontes e a OAB/SC realizam o Seminário "Juventude é coisa séria". O evento tem o objetivo de promover o debate e propor ações em relação a dois importantes temas relacionados à infância e juventude em Santa Catarina e no Brasil: o adolescente em conflito com a lei e a violência doméstica contra a criança e o adolescente. As inscrições são gratuitas e as vagas limitadas. Nos dias 28 e 29, das 9h às 18h, na Fiesc (Rod. Admar Gonzaga, 2765 - Itacorubi). Mais informações: www.ah.org.br.

TEATRO

Sem máscaras

A peça poética "À beira do abismo me cresceram asas", tem texto e atuação da atriz Maitê Proença. No espetáculo, as protagonistas retiram as máscaras da juventude e sem qualquer cerimônia falam sobre sexo, diferenças entre homens e mulheres, abandono, o bom e o ruim. No dia 9, às 21h; e 10, às 19h; Teatro Ademar Rosa, CIC.



TELEFONES ÚTEIS

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

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: Café Cultura (1º piso)

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

> CARTA AO LEITOR

Este início de agosto está mais para novembro, já que no fim de semana teve até gente indo à praia. Quem não deve estar entendendo



muito são as plantas... E é também no mês de agosto que a cidade perde um de seus cidadãos honorários, um entusiasta com a

cultura francesa na capital. Fernand Defournier, diretor da Aliança Francesa e cidadão florianopolitano está de saída da instituição para a aposentadoria. Ele parte no fim de agosto para o Equador, país de sua esposa. Antes da partida, Fernand nos brindou com detalhes de sua vida.

O caderno Guia Gastronômico desta edição traz duas matérias inusitadas. Na primeira apresentamos um enólogo surpreendente pela sua obstinação e meticulosidade. Adolfo Correa produz seus próprios vinhos a partir de uvas plantadas em sua propriedade, no bairro João Paulo, área nobre de Florianópolis. Do mesmo bairro é a origem de nossa segunda matéria especial. O chef francês Cédric Pesché, que depois de passar o verão cuidando da cozinha de um famoso restaurante em Jurerê Internacional, dá sabores franceses a nossos ingredientes básicos em um charmoso pequeno bistrô no bairro, o Le Petit Comité.

No caderno Auto Imagem, a novidade fica por conta do Discovery Sport, da Land Rover, agora em uma versão com sete lugares. Há também os últimos lançamentos em carros elétricos. Será que um dia você terá um? E depois de aguardar algumas semanas, passamos dez dias com o Citroën C3, versão automática do Tendance. Um test drive com deliciosas surpresas! Confira.

Boa leitura.

Hermann Byron

> C O M P O R T A M E N T O

Dos cowboys aos milionários

Poker atravessa continentes, ganha clube na capital e garante fortunas para os mais experientes

Aline Torres

Rodrigo Oiagen Trindade decidiu e comunicou a família: “não quero mais estudar, vou jogar poker”. O pai, o empresário Júlio Cesar Lenz Trindade, entrou em choque, mas superou quando viu as cifras crescerem na conta do garoto, que agora, após oito anos, é seu sócio em conjunto com Paulo Cesar Trindade D’ávila, na The One Poker Club. O clube, inaugurado há pouco mais de dois meses, é o mais luxuoso do Brasil. O sucesso da modalidade é tanto, que de 7 a 10 de agosto, o local sediará o The One Poker Series, um torneio com 600 inscritos e prêmio garantido de R\$ 50 mil.

Na sala – no andar E do Hotel Majestic, na Avenida Beira-Mar Norte –, sobressai o preto e vermelho das cadeiras e mesas. Luminárias bronze iluminam as jogadas, que nos fundos do clube podem ser protegidas por uma cortina para aqueles que desejam privacidade. A cozinha não para. Só os amadores pedem bebidas alcoólicas. No jogo, que subiu ao status do xadrez, do bridge e da dama, ao ser oficializado em 2010 como esporte mental pela IMSA (Federação Internacional dos Esportes da Mente), é preciso estar alerta. Não há sorte ou azar, ganha quem pensa rápido, estuda as possibilidades e domina a matemática.

DISPUTAS VIRTUAIS

E é justamente a possibilidade de enriquecer num único dia, usando o pensamento, que faz do esporte febre mundial. Um exemplo, o brasileiro Gabriel Goffi, 19, que trocou o cursinho pelo poker e ficou milionário em 4 horas. Nos 10 principais torneios o primeiro prêmio supera os R\$ 15 milhões. Dos filmes de West para 007- Cassino Royale a ascensão do poker não é apenas cinematográfica. Nos últimos sete anos, o crescimento foi vertiginoso, graças às disputas online, consideradas como a terceira maior indústria do planeta ao movimentar 130 milhões de dólares por ano. Pesquisas da Ipsos



The One Poker Club: inaugurado há pouco, o local será sede de torneio este mês



Rodrigo Rigo: na adolescência, os filmes de James Bond despertaram o interesse pelo Poker. Hoje, ele joga virtualmente cerca de 7 horas por dia, além de participar de torneios pessoalmente

Mori, informam que dois milhões de brasileiros praticam o esporte na virtualidade. Muitos o elegem como profissão.

É o caso de Rodrigo Rigo, 22. Na adolescência assistiu James Bond ganhar do vilão LeChiffre no Texas hold’, com uma jogada considerada absurda pelos prati-



cantes e começou a pesquisar. No Google, claro. Na fissura, ficava horas trancado no quarto, até que aprendeu a se disciplinar. No dia a dia joga 7 horas por torneio e sempre investe 1% da banca para não quebrar. Para os iniciantes indica competições freeroll. “Hoje o poker virtual é

gigantesco. Tem jogo rolando 24 horas por dia 7 dias por semana, com jogos para todo tipo de bolso, desde torneios de graça (freeroll) até jogos mais caros envolvendo quantias milionárias”, conta.

Do virtual, Rodrigo migra lentamente para o real: participou de torneios em Foz do Iguaçu, Chapecó, Criciúma, Tubarão e Balneário Camboriú e cada vez está mais próximo dos campeões. O caminho de Rodrigo é o mesmo dos jogadores que procuram o The One Poker Club, explica Júlio Trindade: “Eles começam no internet e quando se fortalecem procuram os clubes, até para quebrar o isolamento do quarto”.

O POKER

É na roda que eles revivem a tradição do Poque, jogo francês do século 17. O jogo atravessou o Atlântico com um grupo de franceses fundadores de New Orleans. A partir daí, se difundiu na rota do Mississippi durante o século 18 e floresceu nos Estados Unidos durante o século 19, com os pioneiros da corrida ao ouro do Oeste. Por este motivo, a história associa o jogo aos cowboys.

As variantes do poker se espalharam com as migrações. A maior delas foi a Guerra Civil norte-americana, que levou soldados ao Leste e tomou o país. Na época foi introduzido o baralho inteiro, foi criado o flush, para depois inventarem o draw poker, o stud de cartas e a sequência. Na virada para 1900, os americanos criaram jogos com coringa e modalidades split high-low.

Os jogos de cartas comunitários, precursores do Texas e Omaha, nasceram somente em torno de 1925. Foi então que, com a Segunda Guerra Mundial, o poker viajou novamente com os soldados e embarcou nos campos de batalha da Inglaterra e França, tomou o mundo e fez sua cidade: Las Vegas, onde todos os sonhos de consumo são possíveis.



Compre seu apartamento frente ao mar na
Praia dos Ingleses

Completa infraestrutura
Visite apartamento decorado!

Informações: (48) 3284-8410

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Produtividade

Perguntar não ofende: em que a nomeação do agora ex-deputado estadual Dado Cherem para conselheiro do Tribunal de Contas do Estado vai melhorar a produtividade de quem julga contas públicas? Saber que naquela corte há quase 500 processos por improbidade, que podem caducar por decurso de prazo, é uma ignomínia.

Sobrenome

Apesar da contestação de alguns, é ainda inegável a presença do sobrenome Bornhausen no consciente e inconsciente coletivo dos catarinenses. Uma mostra está nos invejáveis 20% de intenções de voto para Paulo Bornhausen (PSB) ao Senado na primeira pesquisa do Ibope em SC. Dario Berger (PMDB) vem em segundo com 12%.

Subavaliação

Lógico, os bens relacionados pelos candidatos ao Governo do Estado e Senado em SC estão subavaliados, sob alegação de que é norma da Receita Federal. Se fossem com valores reais, haveria sustos. Declarar propriedade de apartamento na nobre Avenida Beira-Mar Norte, em Florianópolis, por R\$ 72 mil, é deboche não? É metade do preço de uma garagem central de 12 m².



Discurso empresarial

Elogiável, por demonstrar unidade e pontos comuns, a iniciativa do setor empresarial catarinense, através das Federações das Indústrias (Fiesc), Comércio (Fecomércio), Agricultura (Faesc), Transporte (Fetransesc), CDL (FCDL), das Micro e Pequenas Empresas (Fampesc) e das Associações Empresariais (Facisc), de entregar desde já um documento conjunto

contendo suas propostas aos candidatos ao governo do Estado. Quanto a temas específicos, a Fiesc programou um painel com os principais candidatos dia 8 de agosto, quando apresentará a "Carta da Indústria".

Transição

Agora só depende da sanção do governador Raimundo Colombo para virar lei projeto aprovado na Assembleia Legislativa que institui equipe de transição, por candidato eleito, para o cargo de governador ou prefeito. Sem despesas extras.

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 31/8/2014 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.

Falta de planejamento

É assim que o dinheiro do contribuinte é desperdiçado. No projeto dos túneis sob o Morro dos Cavalos, na BR-101, em Palhoça, não está contemplada, nas licenças, a passagem da futura ferrovia Norte-Sul, ligando São Francisco do Sul a Imbituba. Assim, quando for construída, será necessário fazer outro túnel e não mais por R\$ 650 milhões, que é o custo do atual.

Assim ficou

Diz a Constituição que na eleição, pela Assembleia Legislativa, de conselheiro do Tribunal de Contas do Estado, há necessidade de maioria absoluta dos seus integrantes, ou seja, 21 dos 40 deputados. Na eleição do conselheiro Luiz Herbst, em 2000, foram 20, ou maioria simples. Faltou um, portanto. E assim ficou. e Herbst chegou até a ser presidente da instituição. Na época, o então presidente nacional do PFL (hoje DEM), senador Jorge Bornhausen, anunciou que seu partido iria contestar a escolha na Justiça. Estranhamente, não foi adiante.

Babados e rendas

As colunas sociais de Criciúma registraram um fato inusitado: o prefeito Márcio Búrigo e dois secretários assinaram convite para uma formatura com desfile de lingerie no chamado Salão Ouro Negro, o espaço mais nobre da sede da Prefeitura.

Mãe relapsa

Moradora de município do oeste de SC teve recurso negado pelo Judiciário estadual. Seu caso: não acordava o filho, pela manhã, para ir à aula. Assim ela violou os direitos fundamentais à educação e à saúde dele. A escola disponibilizou o período da tarde e mesmo assim o menino continuou faltando. A mulher terá que pagar multa de três salários mínimos. A decisão foi unânime.

CPI da CBF

O senador Casildo Maldaner (PMDB-SC), decepcionado com o desempenho da Seleção na Copa, puxou o assunto no plenário do Senado, ao pedir uma CPI para apurar irregularidades na CBF e assim se iniciar um processo de mudança na administração do futebol. Em seguida, Álvaro Dias (PSDB-PR) anunciou um projeto de lei para exigir da CBF e das federações estaduais mais transparência e responsabilidade na prestação de contas.

Patrimônios

Alguns centenas, talvez milhares de catarinenses, que tomaram conhecimento do patrimônio em dinheiro e imóveis dos principais candidatos a governador de SC tem um consolo e uma dúvida. O consolo por se acharem mais "ricos" que quase todos eles. A dúvida: saber o quanto há de mágica naquelas informações. Com todo respeito.

Prevenção

A exemplo do que já existe nas empresas, as escolas da rede pública estadual de SC poderão criar Comissões Internas de Prevenção de Acidentes e de Violência (CIPAV), conforme prevê projeto que já está praticamente pronto para votação em plenário no Legislativo estadual, de autoria da deputada Ana Paula Lima (PT).

Principal reivindicação

Release da FCDL-SC diz que apesar de prioritária, a alta carga tributária brasileira não é a prioridade número um dos lojistas catarinenses. Com tantos assaltos e roubos no dia a dia, o aumento da sensação de segurança no comércio do Estado é a principal reivindicação do segmento. Socorro!

Coragem

É sobretudo intrépida, a ideia do deputado federal João Rodrigues (PSD), que em pronunciamento na tribuna pediu a extinção das emendas parlamentares (que são um escudo para muita corrupção) como forma de acabar com a "mendicância" das pequenas prefeituras em Brasília, e aumentar o repasse do Fundo de Participação dos Municípios (FPM) de 13% para 20%. Rodrigues tem certeza de que com a extinção dessas emendas, que é algo muito difícil de acontecer, os deputados ficariam exclusivamente com o trabalho de legislar e fiscalizar o Executivo.

> P E R F I L

Honraria merecida

Fernand Defournier se despede de Florianópolis, mas deixa a francofonia local muito mais interessante

Gabriela Morateli

O francês Fernand Defournier veio para Florianópolis há quatro anos para ocupar a direção da Aliança Francesa, organização sem fins lucrativos criada para difundir língua e cultura francesas fora da França, existente aqui na capital há 56 anos. Em sua gestão, que está chegando ao fim este mês, Fernand foi o responsável por impulsionar os eventos realizados pela instituição, que surtem efeito para a divulgação das atividades oferecidas. Sua estada pela capital catarinense tem sido bastante marcante.

Em março, em sessão solene na Assembleia Legislativa de Santa Catarina, Fernand recebeu o título de Cidadão Honorário de Florianópolis, reverência conferida às pessoas que têm o objetivo de tornar a cidade melhor para se viver e melhor para quem nela vive. "Eu tenho a sorte de ter um trabalho muito interessante em locais muito bons. Nunca fiquei entediado pra trabalhar. Como diretor geral eu e a equipe juntamos os esforços para alavancar as atividades da Aliança aqui na cidade", conta.

"Eu queria conhecer de perto a cultura latina, que sempre me chamou a atenção"

Fernand estudou espanhol como primeira língua, antes do inglês. "Gostava muito de músicas peruanas, bolivianas e equatorianas", conta. O primeiro contato com a Aliança Francesa resultou-lhe em um convite para lecionar o francês no Equador, onde conheceu sua esposa, na década de 70. Depois disso, morou com a família em Lima, capital e maior cidade do Peru, onde ocupou pela primeira vez a direção da Ong. "Nessa época muitas pessoas queriam estudar francês para sair do país, pois a região passava por um mo-



Após quatro anos na Aliança Francesa de Florianópolis, Fernand vai se dedicar a projetos culturais no Equador

Recursos como a lousa digital otimizam as aulas de francês

mento de muita tensão", lembra, referindo-se à repressão causada pelos grupos de guerrilha. Nesta época, Fernand foi cooperante em serviços culturais e permaneceu por muitos anos nessa função.

DE LÁ PRA CÁ

Após seis anos em Lima, a família mudou-se para o Panamá e depois Maceió, no Brasil. O ritmo itinerante levou-os também a Buenos Aires, para então retornar à França. Agora, aos 62 anos, Fernand conta que o próximo passo é o retorno ao Equador, na cidade de Guayaquil, onde vai se aposentar e cuidar de seus projetos culturais.

A ALIANÇA

Em 2013, mais de mil alunos estudaram francês na Aliança Francesa de Florianópolis. Os cursos duram em média

quatro meses e utilizam métodos didáticos de última tecnologia, como a lousa digital. Fernand conta que a intenção da equipe de colaboradores é ampliar o número de alunos na região, com uma sede na região continental de Florianópolis. Hoje existem 40 escolas no Brasil.

RESPIRANDO ARTE

Todos os meses são marcados por eventos culturais produzidos e divulgados pela Aliança Francesa. Fernand foi o responsável por triplicar o número de ações em sua gestão: agora, cerca de 30 por ano. Todos os projetos culturais são apoiados pela Lei Rouanet, do Governo Federal, e pela parceria que a instituição mantém com a empresa Tractebel.

Dentre os artistas que participam das mostras e apresentações, estão músicos de destaque da França e fotógrafos de

renome. Hoje, a Aliança de Florianópolis tem uma assessoria que divulga interna e externamente os eventos. Um dos principais é a "Sexta Jazz" todas as primeiras sextas-feiras de cada mês, com apresentações de Jazz com músicos locais e convidados de outras regiões do país ou exterior. Os eventos fora da Aliança são realizados principalmente do Teatro Pedro Ivo, na SC-401. Todos os eventos são gratuitos e atraem um número expressivo de espectadores.

Para incentivar a arte contemporânea, a Ong lançou o prêmio Aliança Francesa de Arte Contemporânea, com trabalhos expostos no Centro Integrado de Cultura (CIC). A inauguração fotográfica dos ganhadores será dia 12 de agosto no Cinespaço do Beiramar Shopping.

FESTIVAL VARILUX

A Aliança Francesa é a porta-voz oficial do Festival Varilux, mostra de filmes franceses que acontece anualmente em todo o Brasil. Em 2013, Florianópolis ficou em terceiro lugar geral em público durante o evento.

Almoço de Domingo é no João de Barro



Fondue de queijo e chocolate todas as noites

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br**Bebida gelada em 1 minuto**

Esse é um problema que eu aposto que todos têm. Pode ser em um churrasco ou quando chega em casa morrendo de sede, esperar a bebida gelar é um sacrifício. Mas nossos problemas acabaram! Dois engenheiros americanos perceberam que se você ficar girando a bebida no gelo, ela vai gelar mais rápido; então eles inventaram o Spin-Chill. Um dispositivo que parece um secador de cabelo, no qual você acopla uma latinha ou garrafa e ele começa a girá-la no gelo. E o resultado sai em apenas 60 segundos!



Mas... pera aí. Se girar a latinha rápido ela não vai estourar quando abrir? Pois é, segundo eles a rotação não altera a distribuição de ar dentro da lata, diferentemente de quando alguém agita na vertical, então ela não estoura. Para entender a explicação científica do porque isso ocorre ou saber mais sobre o produto que já está disponível no Brasil, é só acessar spinchill.com.br.

Seus problemas acabaram!

Esse é um site que eu fiquei de boca aberta quando conheci. Sabe quando você pensa: podia existir um site que eu só escrevo o problema, ou o que eu quero saber, e ele me dá a resposta (sem ter que pesquisar, como no Google)? Então, ele existe. Para tentar explicar, pode-se dizer que o Wolfram Alpha é um solucionador de problemas. Mas problemas incrivelmente complexos. Ele pode desde resolver equações de quarto grau até dar uma aula sobre história ou linguística. Só experimentando pra entender. O futuro chegou!

Viajantes de plantão

Se você viaja muito, imprimir passagens, reservas, marcar tudo no calendário pode ser um pouco chato, principalmente se for uma viagem com vários trechos. Para você, o TripIt é uma necessidade absoluta. Assim que você se cadastra, ele começa a encaminhar todos os tickets (voos, hotéis, atrações turísticas) que você recebe por email para o site deles. Automaticamente, já é criando um evento no calendário e você recebe alertas por e-mail de todos os futuros acontecimentos. Para imprimir os tickets, basta entrar no site que eles vão estar todos lá, bem organizados.

Novos filtros

Para quem gosta de fotografias e já acha os filtros do Instagram muito básicos, um novo aplicativo surge com novos filtros muito interessantes. Vale muito testar e ver como o VSCO Cam deixam as suas fotos como se tivessem sido tiradas por um fotógrafo profissional.

Durma menos e descanse mais

Você já reparou que às vezes dorme dez horas e acorda cansado, mas às vezes, mesmo com cinco horas de sono, parece que tem toda a energia do mundo? Isso é culpa do seu despertador! E isso acontece por causa da fase do sono que você está quando é acordado. Se está no sono profundo e o despertador toca, as chances são grandes de você passar o dia inteiro cansado. Mas como resolver isso? Bom, normalmente um ciclo completo de sono tem cerca de 90 minutos, então uma saída é colocar o seu despertador para tocar em algum múltiplo desses 90 minutos, como 7,5 horas depois de dormir, por exemplo. Outra alternativa é usar o appSleepCycleAlarmClock. Baseado nos seus sons e movimentos noturnos, ele monitora as fases do sono e ao invés de tocar às sete da manhã, por exemplo, ele toca quando você estiver no sono leve, perto das sete. Teste e nos conte no Facebook se você sentiu a diferença.

Luz, câmera, ação!

Com a popularização dos smartphones, agora todo mundo grava vídeos, seja de uma viagem, um acontecimento especial ou algo que aconteceu no trabalho. O problema, você já deve ter percebido, é quando esse vídeo é filmado na vertical. Sim fica horrível de assistir e você perde a visão periférica da cena, mas muita gente ainda filma assim. E foi assim que surgiu o appHorizon. Se você estiver com o celular na vertical, ele faz um corte na imagem e filma na horizontal; e se você virar o celular durante o vídeo, ele dá um zoom out e pega uma imagem muito maior. Fora isso, ele também filma em slowmotion, uma feature que era exclusiva do iPhone 5S e de alguns Androids.

**Muito mais que anotações na nuvem**

Seguindo o que virou uma tradição, a coluna traz mais um app de organização para te ajudar: o Microsoft OneNote. Ao contrário de simples post-its eletrônicos, ele é um aplicativo muito completo para criação e compartilhamento de notas. Além das tradicionais anotações, é possível acrescentar imagens, gráficos, tabelas, e diversos outros elementos. Como é praxe, todas as informações são armazenadas na nuvem e são automaticamente sincronizadas com todos os dispositivos em que o app estiver instalado.

Dá gosto comemorar
essa data especial
com você.

ANIVERSÁRIO

HIPPO

— 17 ANOS —

Sorriso inesquecível

Terá abertura dos artistas locais Fábio Franchini e Nelson Viana o show que os irmãos Jair Oliveira e Luciana Mello fazem em setembro no Teatro Pedro Ivo em homenagem ao pai, Jair Rodrigues, morto em maio aos 75 anos. No repertório, clássicos como "Disparada" e "Deixa Isso Pra Lá", e "O Sorriso", composta especialmente para o pai por Jairzinho.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Mundo da bola

A Copa já era, mas a exposição "Fanáticos", que tem o futebol como tema, continua em cartaz em Florianópolis - e desde o último dia 4 em novo endereço. Depois de ter passado com sucesso pela Fundação Hassis e Galeria Municipal Pedro Paulo Vecchietti durante o período dos jogos, as monotypias e pinturas do artista visual catarinense Leandro Serpa agora podem ser vistas no Espaço Cultural Rita Maria, onde ficam até o dia 29.

Sonhada coroa

Quarenta candidatas vão disputar dia 9, em Florianópolis, o título de Miss Mundo Brasil 2014. A atual Miss Mundo, a filipina Mega Young, estará no concurso, no Costão do Santinho.

Foto: Marcello Passos



O casal de empresários Cristiano e Amélia Bellé (à dir.) comemora a estreia do seu Centro de Treinamento da Keune junto com Ariana Nery, arquiteta do empreendimento inaugurado dia 21 na Beira-Mar do Estreito

Foi pra gaveta?

Informa a Prefeitura que a Ponta do Leal será "recuperada" após a realocação dos atuais moradores para o novo condomínio que começou a ser construído perto dali. Embora ocupada por palafitas desde os anos 80, a área é pública e de preservação permanente. O projeto de continuação da Avenida Beira-Mar do Estreito até Barreiros dependia muito de uma solução para esses moradores. E agora, como fica?

A mais pedida

Com um placar de 16 pedidos contra 11, o empresário Thiago Albuquerque e a namorada Cristina Leonardo venceram a última edição de julho da "Guerra das Pizzas" na Forneria Spazzio, em Jurerê Internacional, disputando contra Vanessa Slovinski e o médico Jorge Librelotto. A dupla faturou o troféu criando uma pizza sabor "Premiatto", com peito de peru e cream cheese, entre outros ingredientes.

Sábados

revigorados

O "Movimento Viva a Cidade", criado para movimentar parte do centro histórico aos sábados, completou um ano. Para a Prefeitura e a CDL, a iniciativa está consolidada e a cada final de semana atrai mais pessoas. Fica faltando ressuscitar os domingos. Nem cafezinho tem.

Vem comigo

Na primeira rodada de negociações entre a Liga das Escolas de Samba de Florianópolis e a iniciativa privada, no CentroSul, quatro empresas assinaram um protocolo de intenções para apoiar o Carnaval 2015. Um grande banco também mandou representante para a reunião, mas não comprou a proposta de primeira e saiu dizendo que irá "estudar" a ideia. O próximo alvo da Liga serão as cervejarias.

Cardume grande

O escritório Pugliese e Gomes Advocacia repassou para 2,5 mil pescadores artesanais, em Itapoá, a indenização de R\$ 65 milhões paga pela Norsul por conta de um vazamento de óleo em 2008 na região da Baía da Babitonga. Cada pescador recebeu R\$ 15 mil. O acordo, fechado em junho, é o maior da história de Santa Catarina, tanto na questão financeira quanto na de pessoas envolvidas.

Foto: Divulgação



Bem-vindos: o empresário Laércio Iriê e a esposa Sheila inauguraram casa nova e, para celebrar, serviram uma paella para os vizinhos que formam a confraria do vinho do condomínio

Olhos e ouvidos nele

Escocês radicado no Brasil, Charles Watson vem no final de agosto a Florianópolis para dar o workshop "O Processo Criativo". Guru da criatividade que comanda disputados cursos no Brasil e no exterior, ele já cativou artistas locais como Vinícius Ávila, Maurício Muniz, Cássia Aresta, Sol Jara, Betinha Trevisan e Lena Costa. Seu principal ensinamento: criatividade não tem nada a ver com dom divino ou talento.



**ILUMINAÇÃO.
A ARTE DE IMPRESSIONAR.**

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



> FLORIPA DO BEM

Prontos para o mercado

Projeto social oferece cursos em montagem de computadores na capital e incentiva o empreendedorismo entre os participantes

Da redação

O projeto social Fênix, patrocinado pela Petrobras, irá promover seis cursos em montagem e manutenção de computadores até o fim de 2014, em Florianópolis. A iniciativa capacitou mais de 50 jovens em situação de risco social de comunidades da Grande Florianópolis desde outubro de 2013.

O curso, que está na sexta edição, tem um mês de duração e carga horária de 80 horas, com aulas realizadas de segunda a sexta, das 14h às 18h. Além de aprender a reparar computadores, os jovens recebem orientações sobre o mercado de trabalho e empreendedorismo. "Após o curso, incentivamos os educandos a trabalharem como microempreendedores individuais, autônomos, e a participarem de testes seletivos em empresas", explica Sílvia Luz, coordenadora do projeto.

BENEFÍCIOS

Sílvia conta que, além da orientação para o mercado de trabalho, o projeto concede uma bolsa de incentivo de R\$ 150 aos jovens participantes, além de vale-transporte. "Os formandos são estimulados a utilizar o dinheiro para a compra de ferramentas na divulgação do seu trabalho, com folders ou cartão de visita", diz Sílvia.

Entre os resultados da capacitação, a coordenadora cita o exemplo de empreendedorismo de um dos jovens, que criou uma página no Facebook para divulgar seus serviços. De acordo com a coordenadora, outra conquista do curso é despertar a vontade dos jovens de continuar os estudos, seja em cursos profissionalizantes ou em universidades.

INSCRIÇÕES

O projeto Fênix é realizado, mensal

e alternadamente, nos bairros Jardim Atlântico, Morro das Pedras e Cachoeira do Bom Jesus. As aulas são realizadas em associações comunitárias ou de moradores, onde também funcionam laboratórios de informática abertos à população.

As inscrições para participar das próximas turmas estão abertas e podem ser feitas pelo e-mail contato@cdisc.org.br, ou na sede do Comitê para Democratização da Informática de Santa Catarina. Mais informações: 3322-2020.

PROJETO FÊNIX

O projeto Fênix integra o Programa Petrobras Socioambiental: Desenvolvimento Sustentável e Promoção de Direitos, que conta com as linhas de atuação: Produção Inclusiva e Sustentável, Biodiversidade e Sociodiversidade, Direitos da Criança e do Adolescente, Florestas e Clima, Educação, Água e Esporte.



Projeto social irá promover seis cursos em montagem e manutenção de computadores até o fim de 2014, na capital

NOVO MACIÇO DO MORRO DA CRUZ. DO JEITO QUE A COMUNIDADE QUERIA.

- ✓ 30 km de ruas, calçadas, vielas e escadarias construídas e recuperadas.
- ✓ Construção de mais de 400 casas populares.
- ✓ Implantação do Parque do Maciço.
- ✓ Novas redes de água e esgoto.
- ✓ Novos muros de contenção em áreas de risco.

PREFEITURA DE FLORIANÓPOLIS
HABITAÇÃO



DESCUBRA O MELHOR DA MOSTRA DE ARQUITETURA: O SEU PERFIL.

MOSTRA SIX BY SIX, SEIS eStúdios DECORADOS POR SEIS ESCRITÓRIOS DE ARQUITETURA. VENHA E DESCUBRA O eStúdio QUE MAIS COMBINA COM VOCÊ.



(48) **3223-0029**

ESTUDIOCENTRAL.COM.BR



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA TATY IRIE E SCHNEIDER | MARTINS

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. Projeto Arquitetônico: Pinheiro e Serrano Fonseca [Marlo Pinheiro - CREA nº 061.864-0 / Dirlene Serrano - CREA nº 36.071-5 / Ricardo Fonseca - CREA nº 31.515-7] e Guglielmi Salum Arquitetos Associados [Flávia Guglielmi Salum - CAU 56150-9 / Marcelo Luchi Salum - CAU 66670-0]. 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.



Fotos: Divulgação

Da esquerda para a direita: Mateus Schaffer, Robson Dias, Richard Bondan e Duda Medeiros

A BANDA

Duda Medeiros: guitarra, piano, harmônica, sitar e voz.
Robson Dias: baixo e voz.
Mateus Schaffer: guitarra e voz.
Richard Bondan: bateria e voz.

> CULTURA

Rumo a Liverpool

Músicos da cidade se unem em projeto para tocar no local onde os Beatles começaram sua trajetória de sucesso

Gabriela Morateli

Quatro músicos de Floripa juntaram-se para realizar um sonho: tocar Beatles na terra do quarteto, Liverpool, na Inglaterra. Foram meses de ensaio até a banda Liverpool Project, formada por Duda Medeiros, Robson Dias, Mateus Schaffer e Richard Bondan, começar as apresentações aqui na capital que resultaram também no lançamento de um Cd, que será apresentado ao grande público no dia 4 de setembro, no CIC. A missão de todo o trabalho é arrecadar verba para a tão sonhada viagem.

Nada de terninhos ou perucas, a banda não é cover da original. “Somos quatro apaixonados pela obra dos Beatles e abordamos o repertório com respeito, mas à nossa maneira, o que torna o show muito mais interessante”, destaca Robson Dias. A viagem está prevista para agosto de 2015. Os músicos querem tocar no The Cavern Club, local onde os “Fab Four”, ou quarteto fabuloso, como os Beatles eram conhecidos, foram lançados para o mundo.

A Liverpool Project apresenta em seus



shows, além dos maiores e mais conhecidos clássicos da carreira dos Beatles, algumas músicas consideradas “lado B” da discografia, todas com arranjos e trabalho vocal diferenciados.

to de Liverpool. “Faremos homenagens a John Lennon e George Harrison, além de muitas surpresas”, antecipa Robson. Os ingressos estão à venda no site Blueticket.

The Beatles, formado por Paul McCartney, John Lennon, Ringo Starr e George Harrison tornou-se o grupo mais bem-sucedido e aclamado da história da música popular. Abaixo, The Cavern Club, onde o sucesso começou

shows, além dos maiores e mais conhecidos clássicos da carreira dos Beatles, algumas músicas consideradas “lado B” da discografia, todas com arranjos e trabalho vocal diferenciados.

PROJETO A TODO VAPOR

Em meados de julho, a Liverpool Project lançou um Cd gravado ao vivo. A renda obtida com sua venda e a arrecadação

dos shows que estão sendo apresentados em Florianópolis e em outros locais de Santa Catarina será revertida para o projeto.

No dia 4 de setembro, a banda realiza um show no teatro do Centro Integrado de Cultura (CIC), que será uma celebração ao quarte-



guia Gastronômico



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

NA ONDA DE FLORIPA

Balada Mix traz pra para a cidade cardápio repleto de refeições saudáveis

• Página G3

*Rede teve origem
no Rio de Janeiro.
Capital catarinense
recebe a primeira
loja fora do eixo
carioca*

VINHOS

Feitos aqui

• Página G6



Casal da Ilha cultiva suas parreiras e produz vinhos para consumo próprio

CONCURSO: Vem aí a 6ª edição do Prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos

• Página G4

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

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



O quindim é nosso!

Há algum tempo já falei aqui na coluna sobre os doces conventuais. Você sabe o que são? São os doces à base de ovos, que surgiram nos conventos portugueses há séculos. As freiras precisavam das claras para engomar suas roupas. Então o que fazer com tantas gemas que sobravam? Desperdiçar, nem pensar; transformar em doces deliciosos foi a solução. Daí o nome conventual e a fama portuguesa com os doces a base de ovos.

E o quindim é um doce conventual? Sim, na sua origem, pois foi adaptado de uma receita portuguesa do doce brisado-lis. Delícia feita à base de ovos, açúcar e amêndoas.

Entre tantas outras coisas, os portugueses trouxeram para o Brasil suas receitas gastronômicas, mas algumas tiveram que ser adaptadas pela dificuldade em encontrar aqui os ingredientes

originais. Foi o caso do quindim.

O coco, que chegou ao Brasil com os africanos, era abundante na região da Bahia, e as amêndoas eram raras e caras. Então, as cozinheiras dos senhores de engenho, escravas vindas da África, substituíram aquele ingrediente pelo coco. Surgiu assim o quindim, cujo nome, em um dialeto africano significa denço ou encanto, por ser delicado e molinho.

Desta forma, esta delícia macia, doce e de cor amarelo ouro é portuguesa na sua origem, africana no nome e brasileira na sua essência. O quindim é um dos meus doces preferidos. Aprendi a fazê-lo e está sendo um sucesso de venda lá no Ceres Azevedo Café.

Aí vai a receitinha para você. É fácil de fazer, mas delicado, precisa seguir os passos com atenção. Uma boa dica para fazer para o Dia dos Pais!

Um ótimo mês a todos e nos vemos em setembro!

Quindim

Ingredientes

- 18 gemas coadas
- 250g de coco ralado
- 500g de açúcar
- 60g de manteiga derretida

Modo de Fazer: Misture o coco com o açúcar e a manteiga derretida. Deixe descansar na geladeira por aproximadamente 6 horas. Acrescente então as gemas coadas e misture bem. Unte com manteiga as forminhas para quindim e polvilhe açúcar. Coloque dentro a mistura e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 50 minutos a uma temperatura de 150°. Deixe esfriar e desenforme. E aí é só se deliciar!



> 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



Cursos: alternativas para quem busca maior conhecimento sobre os vinhos

Fico impressionado, no sentido positivo, com a quantidade de pessoas procurando informação (e formação) quando o assunto é vinho. Há cinco anos ministro um Curso Básico de Degustação na Santa Adega e a procura nunca foi tão grande. As mais variadas pessoas: jovens, melhor idade, muitas mulheres, dezenas de casais, grupos de amigos e estudiosos do tema. No começo era difícil fechar uma turma, mas persisti, e hoje estou abrindo para grupos fechados e tenho que formar turmas extras. Além disso, montei turmas que denomino "intermediárias", para as pessoas que já fizeram o básico e procuram mais informações.

Isso reflete o estágio que se encontra o mercado de vinhos na região. Muita gente interessada no mercado, lojas boas e com várias opções de qualidade. Os restaurantes, por mais que ainda tenham muito o que melhorar, buscam cada vez mais agradar o cliente e profissionalizar sua brigada, sou prova viva desse fato e faço dezenas de treinamentos nesse sentido com nossos parceiros.

Mas, ao mesmo tempo que temos milhares de vinhos e dezenas de pontos de vendas, temos cada vez mais escolhas e elas são sempre difíceis. O que vale a pena? Qual a região que faz os melhores vinhos, de acordo com o meu paladar? Quanto mais velho o vinho melhor? Com que esse vinho harmoniza? Essas e tantas outras perguntas surgem todos os dias quando estamos diante de uma prateleira de vinhos. Por isso, já falei em outras colunas, busco profissionalizar a equipe e sempre me reciclar e viajar, co-

nhecer, estudar e tentar multiplicar isso pra todos os clientes e amigos.

Quando vejo uma turma lotada de pessoas querendo informações, querendo desmistificar velhas lendas, querendo responder aquele parente "enochato" cheio de manias e fotos de rótulos famosos no Facebook, fico muito feliz e acredito que teremos um bom futuro pela frente. Consumidores com mais conhecimento e informação exigem mais e com mais exigência nos tornamos melhores, com mais conhecimento para oferecer e uma seleção de vinhos mais diversificada e de qualidade.



Escrevo a poucos minutos de iniciar uma turma nova do módulo Básico, pessoas cheias de dúvidas, vícios, informações confusas, mas que gostam muito de vinhos e querem ter a possibilidade de adquirir mais conhecimento para fazerem melhores escolhas e aproveitarem ainda mais esse néctar. Isso é empolgante!

E pra não sair sem nenhuma dica, que tal um bom Português como o Loios de João Portugal Ramos, um vinho delicioso do Alentejo por menos de R\$50,00? Saúde!

Almoço
é no
Mirantes

M
Mirantes



> N A I L H A

A cara da cidade

Ingredientes para todos os paladares e elementos naturais fazem do Balada Mix, grife da galera descolada do Rio, ponto de encontro dos moradores de Floripa

Da redação

Não é preciso se deslocar até a praia para saborear pratos saudáveis, típicos dos dias de verão. Bem no centro da cidade o Balada Mix oferece isso e muito mais o ano inteiro, com um cardápio diversificado, que serve de sucos, açai e omeletes a grelhados, sanduíches e hambúrgueres, e, durante o inverno, sopas e outros pratos quentes. O inspirador ambiente colorido e rústico da Rua Bocaiúva, pertinho da Beira-Mar Norte, já é figurinha tarimbada nos points do Rio de Janeiro.

Isso mesmo. Por lá, o Balada Mix existe há 38 anos, mas em pouco mais de uma década foi reformulado e recebeu o conceito que apresenta hoje. São 16 lojas em pontos nobres cariocas, como Barra da Tijuca, Leblon e Ipanema.

O RESTAURANTE

A proposta desde o início era sair do comum e revolucionar o conceito de casa de sucos. E eles conseguiram. O restaurante virou marca registrada no Rio, e Florianópolis foi escolhida para ter a primeira filial fora desse eixo. “Floripa tem tudo a ver com o conceito do Balada Mix, com atributos naturais como as praias e a busca por uma alimentação saudável”, destaca Henrique Perini, um dos sócios.

O AMBIENTE

Os elementos tropicais da decoração, com frutas e muitas cores, e toques rústicos, como a madeira, conferem ao local o diferencial de tudo o que já se viu aqui na cidade. O cliente pode escolher entre o deck frontal na área externa ou o ambiente interno. A área externa é “pet friendly”, ou seja, se estiver passeando com seu animal de estimação e quiser parar para degustar um suco ou petisco, o melhor amigo pode ficar junto. O Balada Mix é uma experiência única, em todos os sentidos.

AS REFEIÇÕES

Sanduíches e hambúrgueres diferenciados e saladas leves e criativas são os carros-chefe de um cardápio selecionado que conta também com grelhados e agora no inverno, sopas e outros pratos quentes. Têm opções para todos os gostos e para as mais diversas ocasiões, seja no café da manhã, almoço executivo, pré ou pós-praia, jantar romântico ou casual e happy hour. “Queremos



Fotos: Divulgação

Os elementos naturais do Balada Mix remetem aos dias mais quentes, mas com opções no cardápio que nutrem o ano inteiro



levar aos clientes o melhor do sabor da forma mais saudável”, ressalta Perini.

São três tipos de cardápios: um tradicional da casa, o mesmo oferecido em

Sucos e refeições ganham sabor e cor com ingredientes frescos e selecionados

todas as unidades do Balada Mix, outro para o almoço executivo, com combos especiais com entrada, prato principal e sobremesa a preços acessíveis. O terceiro cardápio é com as sugestões do chef para o inverno, com carnes e massas. Tem também o festival de sopas, que é servido de terça a sexta-feira, das 17h às 23h, com duas opções por dia. Entre os sabores: De-

tox, Legumes, Alho poro e caldo de feijão. Aos sábados e domingos, são servidas a partir das 12h.

HORÁRIO DIFERENCIADO

O restaurante está com horário diferenciado nesta estação, de terça a domingo, das 10h às 23h. Na primavera e no verão, a casa funciona diariamente das 9h à meia-noite.

Balada Mix

Rua Bocaiúva 1925, Centro

Fone: 3037-4848

www.facebook.com/BALADAMIXFLORIPA

Instagram: baladamixfloripa

> CONCURSO

Ele está chegando

Escolha de “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos” será nos meses de outubro e novembro

Gabriela Morateli

Apresentamos ao longo do primeiro semestre a série “Os Favoritos”, com os chefs ganhadores do Prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos 2013, concedido pelo *Jornal Imagem da Ilha*. Agora está aberta a temporada da 6ª edição do concurso. O período de votação acontece nos meses de setembro e outubro e o concurso reúne 19 categorias. A entrega da premiação será em novembro.

Além dos escolhidos em cada uma delas, os participantes também podem ganhar, pois concorrem ao sorteio de três vales-jantar, com acompanhante, no valor de R\$ 100,00 cada. As chances de ganhar podem ser maiores para aqueles que fotografarem seus pratos favoritos e publicarem no Facebook do jornal: a foto que tiver o maior número de curtidas ganhará o quarto e último vale-jantar, no mesmo valor. Os sorteios acontecem durante o período de votação.



Maria Helena Correia Marques Moreira
Delícias Portuguesas



Chef Bento Di Taroni
Trattoria



Benoit Cousin
Café François



Jaime Barcelos
Ostradamus



Ivone Pereira cozinheira e proprietária do *Maria do Mar Hotel*



Carlos Ataliba Peters
proprietário da *Churrascaria Ataliba*



Marcelo João Lourenço - Mirantes



Ézio Giannini Librizzi
Macarronada Italiana

CATEGORIAS

Cozinha Contemporânea - Cozinha Regional - Cozinha Italiana - Cozinha Portuguesa - Comida do Dia-a-Dia - Comida de Bistrô - Padaria - Ostra Gratinada - Camarão - Sushi - Pizza - Carne - Doce - Feijoado - Restaurante Favorito na Beira-Mar e região - Restaurante Favorito na Lagoa - Restaurante favorito no Sul da Ilha - Restaurante favorito no Norte da Ilha - Restaurante no Continente

> ONDE COMER E BEBER BEM

O Imagem da Ilha destaca espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas. Vale a pena conferir!

SABOR EM DESTAQUE

Reconhecido principalmente pela produção de ostras – afinal, sedia boa parte das fazendas marinhas da cidade –, o Ribeirão da Ilha também oferece outras opções gastronômicas especiais. No **Rancho Açoriano**, casa tradicional do lugar, o cardápio é recheado de pratos que enchem os olhos e surpreendem o paladar. Um deles é o polvo (foto), preparado de maneira especialíssima. Camarão na Moranga, Congrio com Camarão e, claro, ostras, também são destaques.

Rancho Açoriano

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



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, mussarela de búfala, manjericão 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



VOLTANDO DAS FÉRIAS

A cozinha do **Antonio's Restaurante** voltou a todo vapor, após um mês de férias coletivas. O local é ideal para quem aprecia camarões, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles o **Salmão à Philadelphia da Monica – salmão grelhado recoberto com risoto cremoso de camarão, com cream cheese philadelphia, salpicado com castanha de caju picada (foto)** – e o Camarão à Ilha dos Açores – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia.

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus - Fone: 3284-5736
www.antoniosrestaurante.com.br



Trânsito inteligente

Veículos elétricos serão integrados ao sistema de transporte de Grenoble, na França

Da redação

A Toyota vai disponibilizar 70 modelos i-Road e COMS, veículos elétricos ultra-compactos da marca, para o serviço de transporte público da cidade de Grenoble, na França. Por um período de três anos, as unidades poderão ser alugadas nas mais de 30 estações de recarga, localizadas próximas às áreas de parada do sistema de transporte público da cidade. Os carros devem iniciar a operação no mês de outubro deste ano.

A iniciativa é uma parceria entre a Toyota, a administração da cidade francesa, a EDF, quem desenvolveu e gerencia os terminais de recarga, e Citélib, responsável pelo sistema de empréstimos da frota local ao transporte público.

Para aumentar a interatividade, o Citélib contará com um sistema de navegação multimodal com a tecnologia Hama, da Toyota. Para o usuário, o maior benefício está na possibilidade de planejar a rota antes de sair de casa. Por meio de um aplicativo, o passageiro visualiza o local e a quantidade de i-Roads disponíveis, efetua a reserva e paga pelo aluguel. O aplicativo também mostra o status do tráfego e as condições do transporte público.

O projeto também sustenta uma interconectividade com outros meios de transportes (bondes, ônibus e trens) e incentiva um novo tipo de mobilidade com o uso dos veículos compactos. A



Fotos: Divulgação

Pelo tamanho compacto e flexibilidade, veículo pode ajudar na diminuição do trânsito no centro da cidade

medida deve diminuir o tempo total de deslocamento e contribuir com a redução dos congestionamentos, influenciando, diretamente, na qualidade do ar no centro da cidade.

GRENOBLE

A cidade situada próximo aos Alpes franceses tem direcionado esforços para entrar na rota da inovação tecnológica

no que se refere à mobilidade urbana. Sob a chancela de Smart City (Cidade Inteligente, em português), Grenoble foi a segunda cidade francesa a reintroduzir os bondes elétricos em seu sistema, em 1987. Segundo dados oficiais, só no ano passado 78 milhões de pessoas utilizaram os transportes públicos da cidade.

Outros modelos mais sustentáveis têm adquirido cada vez mais espaço nas ruas de Grenoble. Exemplo disso são as cerca de cinco mil bicicletas que podem circular nos mais de 320 quilômetros de ciclovias da cidade.



Terminais de recarga ficarão alocados em pontos de fácil acesso para o usuário do transporte público

Seja bem-vindo ao mundo Audi.

Elegância, desempenho e alta tecnologia.

Audi R8

Audi TT

Audi A8

Audi A3

Audi Q3

Audi A1

20 anos Audi do Brasil
Vorsprung durch Technik

Faça o seu test drive

Breitkopf
breitkopf.com.br/audi

Audi Center Criciúma, Av. Gabriel Zanette, 1480, Ceará - tel.: (48) 3443-6664
Audi Center Florianópolis, R. General Eurico Gaspar Dutra, 558, Estreito - tel.: (48) 3240 5040

Faça revisões no seu veículo regularmente. Imagens meramente ilustrativas. Consulte modelos e acessórios disponíveis.

> VINÍCOLA

Produção exclusiva

Casal mantém em sua casa, aqui na capital, cultivo de uvas e fabricação de vinhos

Gabriela Morateli e Hermann Byron

Foto: Arquivo pessoal

O terreno antes do crescimento das parreiras. Na foto, Adolfo e Nelsíria

Nas residências de muitas famílias de origem italiana do Sul do Brasil, que moram em cidades serranas, é tradição manter uma plantação de parreirais. Mas em uma capital, é um fato inusitado, porém existe. Aqui em Florianópolis um casal inovou e além de plantar suas parreiras produz seus próprios vinhos.

Quando construiu a casa no bairro João Paulo, o engenheiro e empresário Adolfo Nunes Corrêa combinou com a esposa Nelsíria: “você escolhe a casa e eu o local para criar o vinhedo”. O terreno grande e bem situado facilitou a condição favorável para o parreiral, que começou a tomar formas há cerca de quatro anos. Em 2013, o casal realizou a primeira colheita de uvas Shiraz. “A primeira da Ilha”, orgulha-se Adolfo. Esse ano a colheita foi de Cabernet Sauvignon.

Antes de começar a plantar uvas em seu terreno, Adolfo buscou orientações sobre o cultivo da fruta com profissionais da área, como o professor Aparecido Lima da Silva (Ciências Agrárias - UFSC), e o engenheiro Agrônomo Ricardo Cipriani.

A PRODUÇÃO

A esposa Nelsíria ajuda em todo o processo da fabricação dos vinhos, em média trinta garrafas por ano. O diferencial da produção artesanal, segundo ela, é a seleção minuciosa dos cachos, retirando grãos verdes e estragados. Depois vem o esmagamento dos grãos escolhidos e a fermentação. O grau de maturação das uvas é medido através de um aparelho chamado refratômetro. Entre a colheita e o produto final são cerca de nove meses.

Nelsíria conta que neste ano, com as



A fabricação artesanal dos vinhos requer cuidados essenciais para sua qualidade, mesmo sendo para consumo próprio

chuvas, a colheita teve que ser realizada previamente, nos meses de janeiro e fevereiro. Nas serras, o procedimento é realizado no mês de março. A produção dos vinhos contemplou além da variedade Shiraz, a uva Cabernet Sauvignon. Na próxima colheita, que será em 2015, o casal já garantiu a uva Merlot, vinda de São Joaquim. “Pretendemos fazer quantidades maiores de vinhos, que é um desafio para nós, mas um grande prazer para um apreciador de vinhos”, finaliza Adolfo.



Adolfo faz a colheita das uvas com todo o cuidado, para não machucar os grãos



Os melhores vinhos, espumantes e serviços você encontra aqui

Escola
do vinho

Degustação
para noivos

Loja
Floripa e Garopaba

Equipe
de Sommeliers

Eventos
personalizados

Rótulos
de 16 países

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC | Trinta de dezembro, 59 - Centro - Garopaba
(48) 3234-1296 - www.santaadega.com.br
santaadega@santaadega.com.br

GASTROnômicas
by Hermann Byron Neto

Doze horas de brinde

A Eisenbahn, marca de cerveja especial da Brasil Kirin, acaba de completar 12 anos de existência no mercado brasileiro, e, para comemorar seu histórico de sucesso e de premiações internacionais, a marca promoveu uma festa com exatas 12 horas de duração, fazendo uma alusão a cada ano de atividades no país. O evento, aberto ao público, aconteceu no dia 26/07, a partir das 10h da manhã, no bar da fábrica da Eisenbahn em Blumenau (SC). Na ocasião, os participantes desfrutaram de muito chope, comidas típicas alemãs e apresentações de bandas regionais



Homenagem

No primeiro final de semana de agosto, o Restaurante Antonio's reabriu em grande estilo, após férias coletivas. Enquanto o chef Antônio Correa cozinhava, o cliente Juan Augusto Faria Oliveira foi à cozinha parabenizá-lo. O elogio foi para o novo prato da casa, o Camarão à moda do chef Carlinhos Faria. Fundador da Confraria do Galfo, Carlinhos é um manezinho dos velhos tempos de Desterro, figura querida que já foi personagem de matéria no Imagem da Ilha, agora recebeu a homenagem gastronômica que faltava. Já o prato Camarão refogado na manteiga, com cebola picada, cream cheese e, pasmem, molho barbecue, salpicado com castanhas de caju é a reinvenção do Camarão Catupiry!!!

Bodas

A família Barcelos, do Ribeirão da Ilha, está em festa. No último dia de Julho foi a comemoração dos 30 anos de casamento de Jaime e Luciana Barcelos, leia-se Ostradamus, que foram celebrados com a aquisição da tão sonhada casa de esquina, com a pracinha.

Vinícola Salton apresenta novidades em jantar na capital

A Salton promove na próxima terça-feira, 12/08, um jantar harmonizado em Florianópolis para apresentar os sabores dos principais rótulos da empresa. Os produtos serão combinados ao cardápio desenvolvido pelo chef escocês Alex Floyd, que comanda a cozinha da Alameda Casa Rosa. O evento terá a presença do enólogo da vinícola, Gregório Salton, e da sommelière Mônica Coletti, que levarão ao encontro os sofisticados vinhos e espumantes Salton, além de lançamentos, como o tinto Salton Septimum.

Você já experimentou nossas deliciosas

Cheesecakes?

Ceres Azevedo Café & Cia

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

> RECEITAS

Pra aquecer o paladar

Receitas de cafés sugeridas por chef são ideais para fazer bonito nos dias mais frios

Da redação

Este friozinho pede bebidas aconchegantes, perfeitas para os dias do inverno. A chef Stela Morato, do Mexido de Ideias, blog oficial do Grupo 3Corações, ensina a preparar receitas com cafés e cappuccinos que prometem agradar a todos.

Nuvem de Café com Limoncello



Ingredientes: ½ xícara de café, 1 cálice de leite, ½ cálice de licor Limoncello, 1 clara em neve, 1 gema crua, açúcar a gosto. **Modo de preparo:** Bata a gema com o açúcar até esbranquiçar. Adicione a clara em neve e misture bem. Coloque o licor e o leite quente. Por fim, adicione o café quente.

Esquenta Coração

Ingredientes: 1 dose de licor Frangelico, 1 dose de licor de cacau, 2 xícaras de espresso, 1 xícara de leite quente, 2 colheres (sopa) de chocolate ou cacau em pó, marshmallows pequenos. **Modo de preparo:** Misture o leite bem quente ao chocolate em pó num recipiente térmico. Em outro recipiente, misture o Frangelico ao licor de cacau. Junte os dois preparados e, por fim, misture o espresso. Sirva em canecas e coloque marshmallows para enfeitar.



Submarino Instantâneo

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de cappuccino, 1 xícara de água quente (100 ml), 1 tablezinho de chocolate, chantilly a gosto, canela em pó para salpicar no chantilly. **Modo de preparo:** Prepare o cappuccino numa xícara com água bem quente. Adicione por cima o chantilly, de preferência usando um dispensador ou os enlatados já prontos vendidos em supermercados. Salpique a canela por cima e, na hora de tomar, mergulhe o chocolate.

> ONDE COMER E BEBER BEM

MÚSICA E 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. Agora, nas quartas-feiras, o bufê de sopas e risotos é acompanhado de música ao vivo, e o melhor, sem couvert!

Para o almoço, a dica é o **Congrio ao molho de alcaparras com legumes (FOTO)**. Surpreenda-se com o sabor do Lucila Bistrô! Aberto de segunda a sábado das 8h às 23h e aos domingos, até às 16h.

Lucila Bistrô

Al. Cezar Nascimento, 322
Fone: 3369-6113



Complete a sua Felicidade.

Localizado em um dos destinos mais exclusivos e sofisticados do litoral brasileiro, o Villas Jurere é o cenário perfeito para quem procura valorizar os momentos especiais.

VILLAS JURERÊ
RESIDÊNCIAS • HOTEL BOUTIQUE
★★★★★

RESERVAS: 48 3282 0863 | RESERVAS@VILLASJURERE.COM.BR | [/villashoteljurere](https://www.facebook.com/villashoteljurere)
WWW.VILLASJURERE.COM.BR | [@VillasJurere](https://www.tumblr.com/villasjurere)

> COZINHA INTERNACIONAL

Grupo privilegiado

Em um espaço acolhedor, o bistrô Le Petit Comité apresenta a tradição do sabor francês com um mix de elementos locais

Da redação

O espaço é pequeno, mas acolhedor para uma refeição saborosa e cheia de inspirações. O Le Petit Comité (pequeno grupo, em português), no bairro João Paulo, inaugurou há dois meses como uma proposta de interação entre os clientes e o chef Cédric Pesché. A cozinha aberta proporciona uma fusão de aromas que atíça o paladar antes mesmo de começar a provar as delícias. Segundo Cédric, “a intenção é que os clientes sintam-se em casa”.

Seguindo as tradições dos bistrôs de bairro de Paris, França, capital da gastronomia mundial, o Le Petit Comité aposta em sabores típicos de lá, mas com toques “abrasileirados”, através de pratos simples elaborados à base de produtos frescos. Alguns dos ingredientes principais utilizados na culinária de Cédric, os queijos, são fornecidos pela sua “conterrânea” Elisabeth Schober, que fabrica artesanalmente as receitas francesas de sua marca “Queijo com sotaque”, em Paulo Lopes.

Há opções para um dia inteiro a escolher. Para a primeira refeição, têm omeletes e crepes doce ou salgado. No almoço, o chef prepara um prato executivo para cada dia da semana e para o jantar, que é servido de quinta a sábado, entradas à base de frutos do mar e pratos como o tartar de bife com pesto a moda do chef. Para a sobremesa, doces como profiterole e tarte tatin de maçã. Além disso, happy hour e jantar podem ser harmonizados por vinhos selecionados e cervejas artesanais.

O CHEF

Formado pela École Grégoire Ferrandi, o francês Cédric Pesché veio de Paris para Florianópolis em 2013. Antes de abrir o Le Petit Comité, juntamente com



Foto: Hermann Byron

os sócios Barbra Muller e Guilherme Sarkis, Cédric era chef do restaurante Second Floor, em Jurerê Internacional.

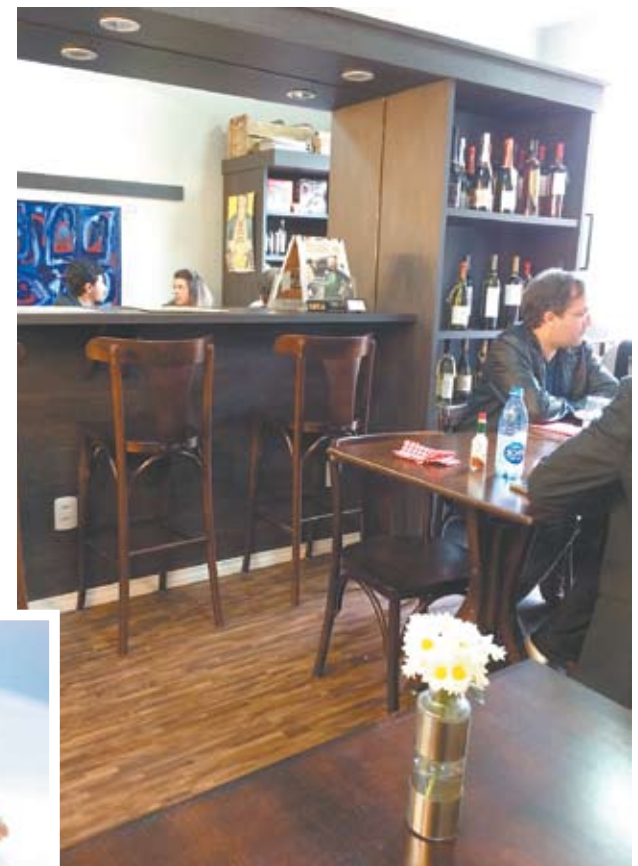
LE PETIT COMITÉ

O restaurante está localizado no bairro João Paulo, anexo ao espaço colaborativo 180hub, ambiente de coworking que preza pelo conceito de compartilhar espaços de trabalho. Funciona de segunda a quarta das 9h às 20h e quintas e sextas das 9h às 23h. Aos sábados das 10h às 23h. A partir deste mês, o local oferecerá cursos de gastronomia para aprendizes e aficionados.

Cédric abusa de ingredientes frescos em suas receitas. As técnicas utilizadas na cozinha ele trouxe da França



Fotos: Luciana Garcia



Ambiente acolhedor e receitas exclusivas são o diferencial do Le Petit Comité



Almoço
sábado e
domingo!

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

Alimentos como a salsicha apresentam índice elevado de gordura saturada, quatro vezes mais sódio que produtos "in natura" e excesso de corantes e conservantes em sua composição

> ALIMENTAÇÃO

Saborosos e perigosos

Consumo freqüente de alimentos embutidos pode acarretar sérios problemas ao organismo

Da redação

Eles vão bem como petiscos, em sanduíches, massas e onde mais a imaginação e as habilidades culinárias permitirem. Os alimentos embutidos são muito práticos para o dia a dia, com certeza, mas se consumidos com regularidade podem afetar a saúde.

A nutricionista clínica funcional Kelly Cristina F. Soares explica que esses tipos de alimentos apresentam índice elevado de gordura saturada, quatro vezes mais sódio que produtos "in natura" e excesso de corantes e conservantes em sua composição, como nitrato e nitrito, que são substâncias cancerígenas. "Seu consumo excessivo aumenta os níveis de colesterol sanguíneo, acarretando em

doenças cardiovasculares, problemas estomacais e hipersensibilidade", alerta.

Para quem não abre mão desses alimentos, Kelly recomenda consumi-los no máximo duas vezes por semana, sempre em pequenas porções.

O QUE SÃO OS EMBUTIDOS

Os embutidos surgiram da necessidade de conservar as carnes, por isso estas são sua principal matéria-prima, principalmente a suína. Presunto, mortadela, salame, salsichas e lingüiças são alguns exemplos clássicos de embutidos, assim como os preparados à base de aves, como frango e peru.

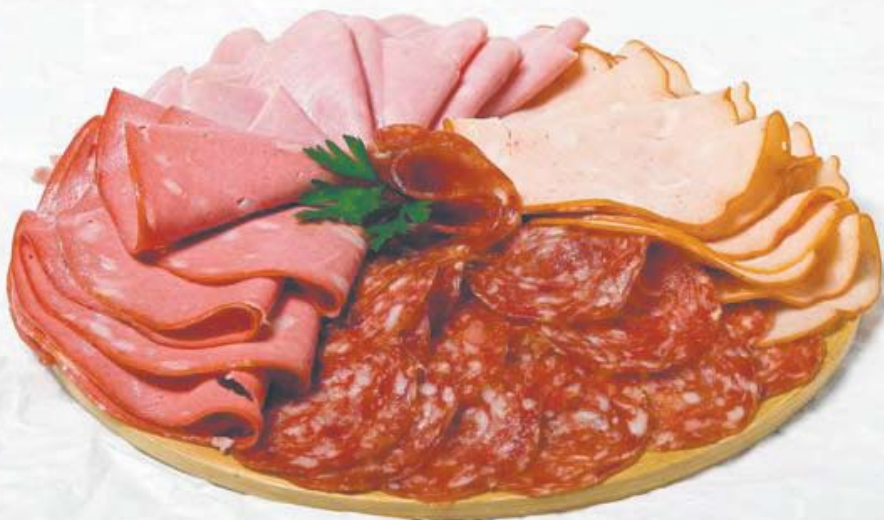
**TUDO MUNDO
ENTENDE UM
POUCO DE
PROPAGANDA.
PROCURE
QUEM
ENTENDE
MUITO.**

A propaganda é uma das profissões mais populares que existem. Pode reparar, tem sempre alguém comentando um comercial, assobiando um jingle, repetindo um bordão que a publicidade consagrou. Apesar de tão presente na vida das pessoas, a verdade é que poucos a conhecem pra valer. Apenas os profissionais mais experientes têm a exata noção do que a propaganda pode fazer por uma marca ou como uma estratégia de comunicação bem concebida e executada pode turbinar uma empresa. Mais do que criar slogans e anúncios, hoje as agências estão aí para criar oportunidades, ajudando seus clientes a abrir mercados, gerar negócios, crescer. Se é exatamente isso que você quer, procure uma agência filiada ao Sinapro/SC e faça dela o seu braço direito.



Sinapro
SANTA CATARINA

www.sinaproc.com.br



auto images

TODOS A BORDO

*Novo Discovery Sport terá opção para
comportar até sete passageiros*

• Página A2

Foto: Divulgação Land Rover



*Protótipo camuflado
mostra o desenho do novo
SUV da Land Rover*

TEST DRIVE
Performance
elevada

• Página A3

Foto: Divulgação



*O novo C3 Tendance tem isso
e muito mais*



Protótipo camuflado mostra todo o design do novíssimo Discovery Sport, revelando também a terceira fileira de assentos opcional

> VERSATILIDADE

Sempre cabe mais um

Discovery Sport terá opção para comportar até sete passageiros

Da redação

A Land Rover acaba de revelar o último protótipo camuflado do novíssimo Discovery Sport, primeiro membro da nova Família Discovery anunciada no último Salão de Genebra. A marca britânica de SUVs (em português, veículos utilitários esportivos) versão Premium também confirma que o veículo

terá como opção uma terceira fileira de assentos, que o fará ter a disposição de 5+2 lugares.

O protótipo mostra com clareza todo o design do novo Discovery Sport e revela a terceira fileira de assentos como opção, o que aumenta ainda mais a versatilidade e o apelo compacto de um legítimo SUV compacto.

O modelo acaba de deixar a unidade industrial da Jaguar Land

Rover, em Halewood, no Reino Unido, onde o modelo será produzido, para participar de uma sessão de testes e de desenvolvimento por diversos continentes, nas mais distintas condições.

Para o diretor e chefe de design da Land Rover, Gerry McGovern, “como já se poderia esperar de um legítimo membro da família Discovery, a versatilidade do novo veículo terá como opção a dispo-

sição de 5+2 lugares, oferecendo amplo espaço para bagagens e assentos configuráveis, ao mesmo tempo em que o modelo mantém um apelo bastante compacto em comparação com os demais SUVs de 5 lugares”.

O novíssimo Discovery Sport estará à venda em 2015, complementando a já existente linha composta pelo Land Rover Discovery

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura & Decoração

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

Ligue: 3024-2747

> TEST DRIVE

Detalhes que impressionam

Novo C3 Tendance faz bonito interna e externamente, mostrando desempenho e segurança

Fotos: Divulgação

Hermann Byron

Em 2012, ao lançar o novo C3, a Citroën conseguiu uma quebra de paradigma. Criou praticamente um carro novo a partir de uma plataforma já premiada. E para ampliar o universo de consumidores à marca, a Citroën apresentou em um almoço à imprensa em maio deste ano, algumas versões do novo C3 2015, inclusive o Tendance 1.6 BVA. E, a partir desta apresentação, o carro ficou em Florianópolis à disposição de jornalistas para test drive. O nosso ocorreu no final de julho, por um período de 10 dias.

Conforto e agilidade ao dirigir é o que não faltam neste “pequeno notável”. Entre os equipamentos de série estão uma impressionante direção elétrica, ar condicionado manual, rodas de liga leve (aro 15) e LEDs diurnos que dão um toque ousado à área frontal do carro. O computador de bordo, retrovisores elétricos e vidros elétricos nas quatro portas com sistema anti-esmagamento trazem comodidade ao dia-a-dia funcional na cidade.

Já o vidro elétrico do motorista com o sistema One Touch e o travamento das portas à distância pela chave são praticidades básicas diárias. O rádio CD-player possui controle satélite na coluna de direção com Bluetooth e entradas USB e AUX (que possibilitam reprodução de play list do iPhone ou do iPod). São mimos e detalhes que dão ao novo Citroën C3 Tendance sofisticação e eficiência em diversos quesitos. O modelo testado veio com o sistema de navegação eMyWay

O MOTOR

O top VTI 120 Flex Start teve excelente desempenho tanto na cidade como na estrada. Uma das maiores virtudes deste novo motor é justamente o generoso tor-



Entre os equipamentos de série: direção elétrica, ar condicionado manual, rodas de liga leve (aro 15) e LEDs diurnos que dão um toque ousado à área frontal do carro

que, qualidade que proporciona melhor resposta ao acelerador, maior agilidade ao carro em ultrapassagens, e consequentemente maior prazer ao dirigir. Aliás, 80% do torque já está disponível a partir de 1.500 rpm. O comando de válvulas variável (CVVT) favorece o enchimento dos cilindros em uma faixa de rotação mais ampla e torna o motor mais potente, tanto em baixas como em altas rotações.

O CÂMBIO AUTOMÁTICO

O Novo Citroën C3 Tendance com a caixa automática sequencial AT8 (sem-

O novo C3 Tendance demonstrou excelente desempenho na cidade e na estrada



pre associada ao motor 120 Vti Flex Start), vem com a possibilidade de troca de marchas na coluna de direção por meio de “Paddles Shifts”.

Grças ao software auto-active, o câmbio automático sequencial escolhe no modo automático a programação mais apropriada à situação do momento. O câmbio possui dispositivos programados para adaptar o funcionamento da caixa ao programa escolhido (esporte ou econômico), às condições externas (relevo da estrada, aderência, carga do veículo, aceleração ou desaceleração) e internas (temperatura e pressão de óleo da caixa, motor frio e outros fatores).

Essa caixa íntegra, além do mecanismo automático, a possibilidade de um modo “manual”, graças aos comandos sequenciais disponíveis no volante (paddle shifts), ou na própria alavanca de câmbio.

O modo “manual” ou “sequencial” oferece ao motorista a livre escolha da pas-

sagem das velocidades pela pressão nos “Paddles Shifts”, ou na própria alavanca de câmbio: para frente (+), a mudança de marchas é ascendente (engata-se uma marcha mais alta); para trás (-), a mudança de marchas é decrescente (engatam-se marchas mais baixas). O comando sequencial oferece, portanto, as mesmas vantagens da caixa manual, sem as numerosas ações de desembreagem.

Outro diferencial criativo é o aviso sobre o baixo nível de combustível. Um alerta sonoro, junto com uma luz amarela no painel, se repete a cada 10 km. Com isso diminuiu significativamente a possibilidade de uma eventual pane seca.

O novo Citroën C3 Tendance foi aprovado com louvor no test drive do Imagem da Ilha. Só senti falta de um identificador de objetos no para-choque traseiro, este pode ser um opcional interessante e prático.



No interior, o sistema eMy Way reúne funções como navegação e rádio CD-player, que possui controle satélite na coluna de direção com Bluetooth e entradas USB e AUX

> D E S E M P E N H O

Carro “bombado”

Com 717 cv, Dodge Challenger SRT Hellcat é o musclecar de série mais poderoso de todos os tempos

Da Redação

A performance desse modelo está dando o que falar. Também não é por menos: são 707 cv, número que faz dele o Challenger mais forte já fabricado e também o musclecar de série mais potente da história da marca Dodge, que completa seu centenário este ano. Os consumidores exigentes é que ganham esse presente: Dodge Challenger SRT Hellcat.

Musclecar (carro musculoso, em português) é um termo usado para definir uma variedade de carros com potência, tamanho e performance elevadas. Tanta força vem do inédito motor HEMI Hellcat de 6,2 litros com compressor, que produz potência de 89,8 kgfm de torque, número recorde. O modelo pode ser equipado com câmbio automático TorqueFlite, de oito marchas, ou manual de seis marchas, a mesma caixa do já consagrado Dodge Viper.

**MUITA DISPOSIÇÃO**

Essa usina de força do Challenger SRT Hellcat é o primeiro motor HEMI supercomprimido de fábrica e também a primeira aplicação de um V8 sobrealimentado na Dodge e na Street and Racing Technology - SRT. Outro destaque do novo Dodge Challenger SRT Hellcat é ter duas chaves - uma preta e outra vermelha. Somente a vermelha é que libera os 717 cv e todo o potencial do HEMI Hellcat, enquanto a chave



Fotos: Divulgação

preta limita o motorista a uma potência de “apenas” 500 cv.

Além do poderio arrebatador do inédito propulsor, ele mantém os traços clássicos em seu interior, inspirado no Challenger 1971.

Esse musclecar exibe sua performance sobre um motor de 707 cv. Tanta tecnologia é neutralizada no interior do veículo, com detalhes inspirados num clássico da marca

FELIZ 2015!

A LINHA CITROËN 2015 JÁ CHEGOU NA LE MONDE. COMEMORE O ANO NOVO AGORA.

IPVA GRÁTIS

EM TODA A LINHA 0KM

EM JULHO, MÊS DE ANIVERSÁRIO LE MONDE CITROËN.

NOVO CITROËN AIRCROSS 2015 <small>TENDANCE 1.6 FLEX START</small>	<small>A PARTIR DE</small> 55.190 <small>A VISTA</small>	<small>TAXA ZERO</small> % <small>em 24X</small>
<small>TODA LINHA AIRCROSS</small> TAXA 0,99% <small>em 48X</small>		

- MOTOR 1.6 FLEX START COM 122CV
- RODAS LIGA-LEVE 16"
- FREIOS ABS
- AR-CONDICIONADO
- AIR-BAG DUPLO DE SÉRIE EM TODAS AS VERSÕES
- SUSPENSÃO ELEVADA E MUITO MAIS.

CONHEÇA TAMBÉM A VERSÃO AUTOMÁTICA DO CITROËN AIRCROSS

3

PREÇO FIXO REVISÃO



LE MONDE
J'ADORE CITROËN



FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - **NOVO TEL. (48) 3954-4646**
 BLUMENAU | CRICIÚMA | JOINVILLE | LAGES | BALNEÁRIO CAMBORIÚ | JARAGUÁ DO SUL | TUBARÃO
WWW.LEMONDE.COM.BR

1-Preços à vista, não incluem pintura metálica, seguro e opcionais. Citroën AirCross Tendance 1.6 Flex Start 14/15 com valor à vista de R\$ 55.190,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 60% + 24 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Citroën Aircross 2015, todas as versões, com CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 40% + 48 parcelas com taxa 0,99% a.m + IOF. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. TC de R\$ 663,00 + SPF incluso = R\$ 795,00. Crédito sujeito a aprovação realizado pelo Banco PSA Finance. Financiamento simulado para Pessoa Física. Ofertas válidas até 15/08/2014 ou enquanto durarem os estoques. IPVA grátis válido para clientes residentes em SC. Benefício não conversível em espécie. Imagens Ilustrativas. Faça revisões em seu veículo regularmente.