

JORNAL

images

DA ILHA

A GRANDE JOGADA

Gustavo Kuerten conta detalhes dos principais momentos de sua vida em autobiografia

• Página 3

O lançamento do livro na capital será dia 16 de outubro

guia
Gastronômico

COSTUMES DA ILHA

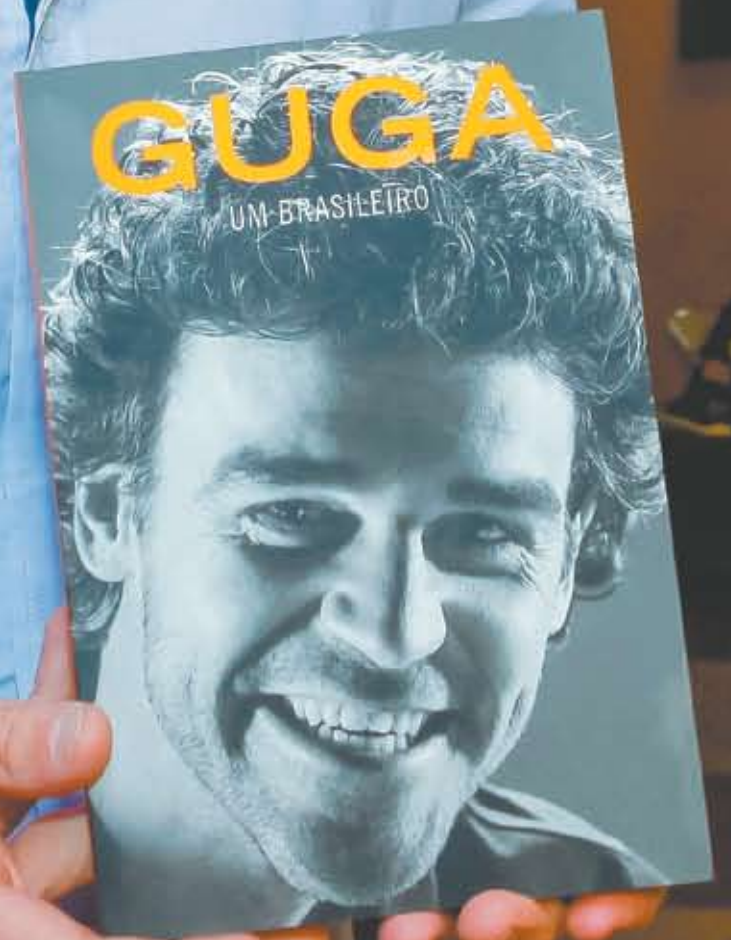
Mais que moluscos

• Página G4

Foto: Hermann Byron



Fenaostra tem atrações para toda a família



> A G E N D A

PALESTRA

Fotos: Divulgação



Quem Ama, Educa!

O psicanalista Içami Tiba ministra a palestra "Quem Ama, Educa!", baseada em seu livro homônimo, fenômeno de vendas no Brasil. Dia 10, às 19h30, na Associação Catarinense de Medicina (ACM). Os ingressos estão à venda no site www.blueticket.com.br.

SEMINÁRIO

Tecnologias Sustentáveis

A Associação Catarinense de Engenheiros Sanitaristas e Ambientais (ACESA), em parceria com a Associação Catarinense de Engenheiros (ACE) e a Associação Brasileira de Engenharia Sanitária e Ambiental (ABES), promove o Seminário Catarinense de Tecnologias Sustentáveis para Uso dos Lodos de Estações de Tratamento. Dias 09 e 10, na sede da ACE, em Coqueiros. Inscrições abertas no endereço eletrônico associado.acesa.org.br/eventos.

EXPOSIÇÃO

Dois Pesos, Duas Medidas

O artista Ricardo Ramos expõe Dois Pesos Duas Medidas, com duas propostas pictóricas. Uma é a série Sobrevoos, com imagens em perspectiva aérea, e a outra, Caras e Personas, com registro de seres densos e enigmáticos, repletos de vida, mas também de vazio. Até o dia 10, das 13h às 19h, no Espaço Espaço Lindolf Bell do Centro Integrado de Cultura. A entrada é gratuita.



Nem Tanto ao Mar, Nem Tanto à Terra

Ao recorrer ao tema da incomensurabilidade do mar e da terra, os artistas Yara Guasque e Rubens Oestroem exploram diferentes mídias, como: pinturas, objetos-instalações, fotografias e vídeos, na exposição Nem Tanto ao Mar, Nem Tanto à Terra. Até o dia 23, no Espaço Fernando Beck da Fundação Cultural Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224-8846.

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 Aline Torres - **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.

TEATRO

Eu Confesso!

É chegado o momento em que Deus resolve contar sua própria versão sobre a criação do mundo. O despachado e quase sempre bem-humorado Senhor do Universo revela na peça "Eu Confesso", do Grupo Armação, detalhes até então desconhecidos de sua obra, suas ideias, ações planejadas, acasos e acidentes de percurso. Dia 21, às 19h30, no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC). A entrada é gratuita. Mais informações: 3665-6400.

> CARTA AO LEITOR

Esta edição, para nós, ficou um primor.

Na matéria de capa, a foto e obra literária do nosso manézinho



nº 1, Gustavo Kuersten. O lançamento de sua autobiografia em São Paulo foi um sucesso. Esperamos que o mesmo se repita por aqui. A edição sai

junto com início da semana Guga Kuerten, que acontece em Outubro.

Também no início deste mês acontece um dos maiores orgulhos da cidade, a Fenaostra. Como capital brasileira da ostra, Florianópolis só tem a celebrar, juntamente com as outras Festas do Estado!

Também na gastronomia, algumas dicas de dar água na boca. A matéria sobre a saudável cebola, e as delícias do pesto na coluna da gourmandise Ceres Azevedo.

É também neste mês que realizamos a apuração dos votos do 6º Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos. Este ano serão 20 categorias, e para estimular o leitor a votar no Prato ou Restaurante de sua preferência, estaremos sorteando 3 vales-jantar, no valor de R\$100,00 cada, entre os votantes. Isso além da possibilidade de estar presente no coquetel de premiação, que será realizado no Ceres Azevedo Café & Cia. Pois também sortearemos 3 pares de ingressos para participar da festa.

No caderno Auto Imagem trazemos algumas das novidades do Salão de Automóveis de São Paulo, que abre suas portas no dia 30/10 com os ícones do automobilismo mundial. Também neste caderno, a chegada no novo Cherokee. A má notícia fica por conta do encerramento das atividades da revenda Honda na grande Florianópolis. Depois de anos como destaque no setor, a revenda local da marca chegou aos seus últimos dias. Não há carros para venda e não há como fazer revisões, pois não há peças em estoque. Uma lástima, mas parece que há uma luz ao sul do túnel. Confira a matéria e boa leitura.

Hermann Byron

ERRATA

O crédito da matéria "O câncer na mira", veiculada na página 5 da edição 333, é de Sâmia Frantz, e não Gabriela Morateli, como foi publicado na mesma.

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)

> PERFIL

Guga, o menino de casa

Após uma carreira de sucesso nas quadras, o manezinho Gustavo Kuerten documenta suas histórias pessoais e profissionais em autobiografia, que será lançada na capital no dia 16

Gabriela Morateli

O menino de cabelos crespos conquistou o Brasil e o mundo ao envolver toda a sua simplicidade e ousadia nas partidas de tênis. O auge do ex-tenista Gustavo Kuerten, o Guga, nas quadras, aconteceu em 2000, quando foi tricampeão em Roland Garros e venceu vários outros torneios pelo mundo. Embora estivesse sempre em viagens, não deixava de visitar família e amigos em sua terra natal, Florianópolis, onde guarda grandes lembranças. Em 2008, aos 31 anos, ele anunciou sua despedida das quadras, devido a uma lesão no quadril. Mas o esporte continuou lhe trazendo alegrias. Todos os detalhes de seus desafios ele conta na autobiografia, que será lançada em Florianópolis no dia 16 de outubro.

Casado e pai de dois filhos, Maria Augusta, dois anos, e Luiz Felipe, um ano, Gustavo Kuerten orgulha-se de onde chegou: "Eu tenho o privilégio de ainda conseguir contagiar as pessoas, influenciar, incentivar". Ele conta que ao longo de sua trajetória nas quadras sempre teve ao seu lado pessoas positivas, que puderem ajudá-lo de alguma forma para que se sentisse mais confiante.

Uma delas é sua mãe, Alice Kuerten, para quem não poupa elogios. "A minha mãe traduz todos os desafios, é uma paixão incondicional, uma garra constante". Ele conta que muitas dificuldades surgiram no caminho, mas a mãe sempre impôs disciplina e educação para ele e o irmão Rafael, elementos indispensáveis para o crescimento pessoal e profissional. Rafael assim como a mãe, acompanha as atividades do irmão e é responsável pelos negócios empresariais da família. Já Alice cuida do lado social, como presidente da associação filantrópica IGG – Instituto Guga Kuerten.



Parceria para todos os momentos: A mãe Alice e o irmão Rafael acompanham de perto as conquistas de Guga

LIVRO

O livro "Guga, um brasileiro", da Editora Sextante, será lançado em Florianópolis no dia 16 de outubro, na Livrarias Catariense do Beiramar Shopping. São 383 páginas que revivem a trajetória pessoal e profissional de Guga. Ele conta que todo o processo da biografia, que levou cinco anos, serviu como uma imersão nos principais acontecimentos de sua vida, muitos deles que nem lembrava mais, outros, muito marcantes. "Foi um processo magnífico. Nesta autobiografia pude resgatar a importância de pessoas muito especiais, como meu pai, Aldo, meu grande incentivador no tênis, e meu irmão Guilherme, que faleceram muito cedo; e todos que fizeram parte da minha vida e continuam



Fotos: Divulgação



fazendo. "Olho agora no livro e entendo o papel de cada um", destaca.

O TÊNIS

Gustavo Kuerten começou a jogar tênis aos 6 anos, por incentivo do pai. Quando tinha 14, conheceu Larri Passos, seu técnico pelos quinze anos seguintes. Guga recebeu diversos títulos como ju-

venil, desde 1993, quando foi campeão sul-americano, em quadra de saibro. Em seguida conquistou o título de campeão da Copa Davis, campeão de duplas de Roland Garros e vice-campeão do Orange Bowl. No tênis profissional, Guga estreou em 1996, e no ano seguinte já conquistou o título de campeão do Grand Slam de Roland Garros, na França. A partir dessa conquista, Guga obteve imenso prestígio, conquistando fãs no mundo inteiro. Tornou-se o primeiro atleta brasileiro a ocupar uma das dez primeiras colocações no tênis mundial.

Entre 2000 e 2001 viveu a fase áurea de sua carreira, mantendo-se como número um no ranking mundial. Tornou-se tricampeão em Roland Garros e venceu vários outros torneios, entre os quais o ATP Tour de Stuttgart, na Alemanha, o Master Series de Cincinnati, nos EUA e o ATP Tour de Indianápolis, também nos EUA. "Tenho muito orgulho da minha história, ela é bonita, de luta, de empenho, de superação, de lutas, de vitória e muito empenho. Mas não seria possível se muitas pessoas não tivessem perto de mim. De todos eu tiro alguma energia e me apoio para vencer os desafios", considera.

SEMANA GUGA KUERTEN

A Semana Guga Kuerten foi uma maneira que Guga encontrou de continuar próximo do esporte que tanto ama. A quinta edição do evento será de 09 a 19 de outubro, no Jurerê Sports Center, em Jurerê Internacional. Todas as atividades foram idealizadas a partir da trajetória do ex-tenista, dos tempos de juvenil até o topo do ranking mundial.

O evento promove o tênis, oferecendo atividades que incentivam sua prática, como a Copa Guga Kuerten de tênis infanto-juvenil e o Torneio de Tênis em Cadeira de Rodas. "Queremos que público e jogadores vivenciem o clima de um tenista no circuito profissional", destaca Gustavo Kuerten. **Mais informações:** www.semanagugakuerten.com.br



Compre seu apartamento frente ao mar na
Praia dos Ingleses

Completa infraestrutura
Visite apartamento decorado!

Informações: (48) 3284-8410



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

> COLUNA POLÍTICA

Foto: Reprodução/Câmara de vereadores de Tijucas

Geografia

Pertinente a reclamação de leitor que não entende porque o ex-tenista catarinense Gustavo Kuerten, morador de SC, que começou a carreira em SC, decide lançar sua autobiografia primeiro em São Paulo.

Adesão

A Federação das Indústrias (Fiesc) aderiu ao projeto Justiça de Todos, iniciativa nacionalmente inédita encabeçada pela juíza catarinense Sônia Maria Mazzetto Moroso Terres, que busca a regulamentação do artigo 245 da Constituição Federal, para que se estabeleçam regras que possibilitem amparo às vítimas de crimes dolosos e seus dependentes. Como é projeto de iniciativa popular, há necessidade da assinatura de 1% do eleitorado nacional, distribuído em pelo menos cinco Estados. Aqui a Fiesc vai ajudar.

Deboche

Sobre o revoltantemente moroso processo de licenciamento do Contorno Viário da Grande Florianópolis, a Funai mandou dizer que só se houver mais audiências dará sua anuência ao “estudo do componente indígena”, necessário para o projeto sair do papel.

Bombacha

O Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG), que tem forte presença em SC, quase sufocando todos os outros (que acham que é o poder público que deve sustentá-los, com honrosas exceções), pode ser reconhecido como manifestação história nacional, conforme projeto que só falta passar pela Comissão de Constituição e Justiça para ir a plenário. O MTG é um órgão catalisador, disciplinador, orientador das atividades dos seus filiados e entidades associativas, além de congregar mais de 1.400 entidades tradicionalistas (mais de 400 em SC), legalmente constituídas, conhecidas por Centro de Tradições Gaúchas (CTGs).

Inútil

Um manifesto da Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte propôs, em pleno final da atual administração, que 20% do Fundo de Turismo seja destinado a obras perenes e que os altos recursos investidos em eventos isolados (tipo R\$ 1,7 milhão para a “brincadeira de kart do piloto Felipe Massa e seus amiguinhos”) sejam pulverizados entre os municípios, beneficiando todo o Estado. O que todos perguntam é como dar praticidade à ideia se o atual secretário, Felipe Mello, é o sexto a ocupar o cargo nos últimos três anos e meio?

Réplica

Sem citar nomes. Ouvir o ex-bilionário Eike Batista, que foi o sétimo homem mais rico do mundo, dizer que agora está devendo US\$ 1 bilhão, após amealhar fortuna que chegou a US\$ 30 bilhões, remete a alguns nomes de SC, nos quais se aplica a máxima de que para avós ricos sobrevivem filhos nobres e netos pobres. Em comum, com exceções de sempre, o pecado mortal foi o mesmo: exposição excessiva de sinais exteriores de riqueza e indiferença em relação à concorrência.





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.



O MUNDO É DOS NETS

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

Oferta válida até 31/10/2014 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.

Nossas disparidades

SC é um Estado pequeno, se comparado a outros, mas com diferenças abissais em muitos aspectos. Sente-se certo orgulho em saber que aqui há a menor concentração de renda do Brasil. Mas ao mesmo tempo envergonha saber que é o Estado onde há mais desigualdade salarial entre homens e mulheres. Elas ganham 64,1% do que recebem eles.

Taxa de entrada

Sem temer contestação judicial, a prefeitura de Bombinhas já marcou a data para começar a cobrar pela entrada, em seu território, de visitantes com carro ou moto. Justifica que com os recursos poderá conter os danos ambientais gerados pelo turismo. A taxa valerá para o período entre 15 de novembro (um feriado, para causar barulho) e 15 de abril, com valor variável entre R\$ 2,56 a R\$ 102,65 para um período de 24 horas, não cumulativo se o visitante permanecer mais tempo.

Segredo do sucesso

O que explica o sucesso da Oktoberfest de Blumenau nos últimos 30 anos? Um dos segredos são os preços justos, sem exploração. A exploração do turista foi um dos motivos que acabaram com outras das chamadas “oktoberfestas” em SC. Na 31ª edição, neste ano, a Brahma, cervejaria oficial, manterá o valor do chope praticado na edição passada, R\$ 6 pelo copo de 400ml. O chope sem álcool teve seu valor reduzido em 16% e custará R\$ 5 pela lata de 350ml.

Adjetivos

Conhecido empresário catarinense não obteve êxito em demanda judicial em que exigia da Google Brasil que desvinculasse seu nome, quando em sugestões de consulta, de adjetivos como “condenado” e “preso”. Queria uma multa de R\$ 30 mil por dia caso a empresa descumprisse a determinação.

Teletrabalho

Uma equipe multidisciplinar do TJ-SC acaba de fazer a primeira avaliação do desempenho de nove servidores que fazem parte de um inédito projeto de teletrabalho. A condição para trabalharem fora das instalações físicas do Judiciário (em casa ou até fora do Brasil, como é o caso de uma participante) é que tenham uma produtividade individual ao menos 20% superior à média na sua área. Todos atingiram o resultado esperado. Os dados levantados comporão relatório conclusivo para possível implantação do teletrabalho em 2015 no Judiciário estadual.

Ostentação

De origens brusquenses, o violonista Edu Krieger já está perto de 520 mil visualizações no You Tube do vídeo “Resposta ao Funk Ostentação”, que agora está atraindo a ira dos pesados em joias, carros, belidades e autores de canções frívolas, imbecis, preconceituosas e sem conteúdo nenhum. Gilberto Gil gostou da música em que Krieger diz que tanto exibicionismo ajuda a aumentar a desigualdade.

Uma fortuna

Na ida ao Supremo Tribunal Federal, para tentar tirar dos escaninhos a ação sobre a divisão dos royalties da exploração de petróleo com o Paraná, o governador em exercício, Nelson Schaefer Martins, foi informado que nos últimos 23 anos de pendência judicial o vizinho Estado embolsou R\$ 600 milhões, em valores sem atualização. Se perder, o Paraná tem que repassar o valor para SC, devidamente atualizado.

> DIA DO PROFESSOR

Antes da palavra se lê o mundo

Após décadas lecionando, professores da capital são motivados todos os dias e não pensam em aposentadoria

Aline Torres

A comemoração do Dia do Professor, em 15 de outubro, entrou no calendário oficial em 1963 – um ano antes dos 21 anos de ditadura militar, que endureceram a educação brasileira e extinguiram as ciências do pensamento, sociologia e filosofia, e as substituíram pela marcha moral e cívica. Com o passar dos anos, novas modalidades de ensino foram aplicadas, mas com a mesma dedicação dos educadores. Aqui em Florianópolis temos exemplos de verdadeiros mestres, que após décadas lecionando, ainda encontram motivação para ensinar seus alunos a fazerem a diferença no mundo.

Para reconquista de laços mais fraternos com os alunos, Edson Ramos, o Cebola, que lecionou durante a repressão, dedica seus dias. “O professor não pode ser inatingível, esta é uma herança que deve ser abolida. É preciso encarar junto essa aventura que se chama vida”, diz.

Cebola é professor há 39 anos, já publicou 14 livros, um deles, o “Física para o Cotidiano” resume sua postura em sala de aula. O conhecimento é aplicado na realidade. Não é decorado, é compreendido, para que os estudantes não sejam bombardeados com informações que não têm sentido prático.

Outra paixão é a astronomia, o estudo das influências astrais no clima, nas ma-

Cebola é professor há 39 anos e já publicou 14 livros



Fotos: Arquivo pessoal



Karen Schmidt: “educar é missão”

Claudete recusou a aposentadoria e após 28 anos mantém-se em sala de aula: “professor ensina e aprende, esta troca me alimenta”



rés, no batismo dos nomes da semana, na criação das ciências ancestrais. A recompensa pelo empenho, segundo ele, é

não ter tempo para envelhecer. “Meu abdômen pode ter inchado, alguns cabelos caído, mas meu pensamento é vivo e jovem”.

Claudete Maria Guedes tem a mesma sensação. Há 28 anos ela é professora do Colégio Menino Jesus e poderia ter se aposentado, mas se sente

rejuvenescida em sala de aula.

“É que professor ensina e aprende, esta troca me alimenta”, define. Quan-

do anda pelas ruas, às vezes, Claudete é surpreendida por adultos que a chamam pelo nome e correm para o abraço. “Eles não esqueceram a professora de História, que os ajudou a pensar, criticar, conectar, guardam tanto carinho por mim, pela própria infância. Me sinto emocionada, hoje eles são médicos, advogados, jornalistas, músicos e alguns fizeram história”, orgulha-se.

CONSCIÊNCIA COLETIVA

É para formar cidadãos que Karen Schimdt optou pelo magistério há quase 30 anos, se formou em biologia e foi contratada pelo Colégio Catarinense. Seu estímulo é colaborar com a consciência coletiva para um mundo sustentável. Diariamente bate na tecla que a água é um recurso finito, que o lixo deve ser reciclado, que o desperdício produz pobreza, e mesmo quando se cansa, resiste. “Educar é missão”.

Através da história

Há 187 anos D. Pedro I decretou a criação do ensino elementar no Brasil. O desafio dado ao povo era conhecer as primeiras letras. Mas como antes da palavra se lê o mundo, coube aos professores orientarem os alunos num caminho mais complexo, o do próprio conhecimento, que impõe, principalmente, o decifrar dos símbolos invisíveis. Na antiguidade grega este papel era dado a um escravo, que guiava as crianças por trajetos da cidade que lhes ensinassem sobre a vida. Ele era chamado pedagogo. Mas foi em 1947, que Salomão Becker brandou em plena Rua Augusta a principal discussão da pedagogia, “professor é profissão. Educar é missão”. Era dia 15 de outubro.

*“Os animais dividem conosco o privilégio de terem uma alma”
(Pitágoras)*



M.V. Marcelo H. Puls da Silveira
(CRMV SC 1646)
Clínico geral e cirurgia



M.V. Raquel Mota da Silveira
(CRMV SC 1857)
Clínica geral e dermatologia

SANTO CHICO
VETERINÁRIA



Rod. Maurício Sirotsky Sobrinho, 2501 Jurerê
Fone: (48) 3282 2016

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



Lançamento do mês

Setembro sempre é o mês mais esperado no mundo tech, afinal é sempre nesse mês que a maior empresa de tecnologia do mundo lança seu produto mais desejado: o iPhone. Dessa vez a Apple veio apenas com smartphones top de linha, o iPhone 6 (4,7") e o iPhone 6 plus (5,5"), que chegam maiores, mais finos e, claro, mais rápidos. Fora as melhoras de hardware, os telefones se destacam por terem uma bateria que dura mais, câmeras com mais sensores e estabilização de imagem (óptica no 6 plus e digital no 6), e o Apple Pay, serviço de pagamento que transforma o seu celular em um cartão de crédito (mas que é algo que vamos demorar pra ver funcionando mesmo no Brasil).

O lançamento no Brasil ainda não foi divulgado, mas deve ser para o final do ano. E o preço... bom, também não se sabe, mas o modelo mais barato deve sair por pelo menos R\$2.500 por aqui.



iWatch

Outro lançamento que era especulado era do iWatch. E ele chegou, mas com outro nome: Apple Watch. O relógio inteligente da companhia chegou mostrando ser uma versão melhorada dos concorrentes, mas o design dividiu opiniões. Entre suas funcionalidades estão receber e enviar mensagens, ver as notificações do celular, agenda, ouvir música, atender ligação e até servir de controle remoto para a câmera do iPhone. Seu lançamento nos EUA será apenas no ano que vem e não há nenhuma pista sobre preço e lançamento no Brasil.

Quem financia seu candidato?

As eleições estão chegando e ter informações sobre os candidatos para escolher em quem votar é importantíssimo. (Peraí, a coluna política não é a do Raul Sartori?) Sim, sim, mas aqui tem uma dica que pode te ajudar muito nessas eleições. O projetobrasil.org é uma iniciativa não-partidária que tem como intuito oferecer informações sobre os candidatos à presidência ao eleitor. No site você pode fazer desde o básico, como ler as propostas dos candidatos para diversos assuntos, comparar e dar notas para essas propostas, até instalar a extensão "Quem Financia" para o navegador Google Chrome que mostra quanto e de quem cada candidato recebeu para a campanha. É só entrar em <http://bit.ly/1mqW9Ky>, instalar a extensão e, a partir daí, sempre que o nome de um candidato aparecer em um site, basta colocar o mouse em cima que vão aparecer os dados de doação.

30GB na nuvem

E agora uma boa notícia para quem usa armazenamento em nuvem, como Dropbox, Google Drive ou iCloud: a Microsoft vai disponibilizar 30GB de armazenamento grátis para quem utilizar o One Drive no celular (iPhone, Android e Windows Phone) e habilitar o backup automático de imagens. Enquanto Dropbox disponibiliza 2GB, Google Drive 15GB e iCloud 5GB, 30GB grátis é uma ótima oferta, não é? Mas baixa logo porque parece que esse presente não vai ficar disponível por muito tempo.

Aperta o play

Depois de Spotify, Rdio e Deezer, mais um competidor do mercado de streaming de músicas chegou ao Brasil. O Google Play Music, que possui características semelhantes aos concorrentes, como baixar o programa e ouvir mais de 20 milhões de músicas online, estará disponível inicialmente para clientes da Samsung que comprarem os smartphones top de linha da companhia (S4 e S5). Até o final do ano ele deverá estar disponível para todos os usuários. Para ganhar mercado, o Google aposta no diferencial do usuário poder armazenar suas próprias músicas (as que não estão entre as 20 milhões disponíveis) na nuvem do serviço, podendo ouvi-las no celular, tablet e computador.

Aur! Olha pra cá!

Quem gosta de tirar fotos do seu animal de estimação sabe o trabalho que é para fazer o bichinho olhar para a câmera. Pensando nisso, a BarkBox criou um app chamado BarkCam. Basicamente, o que ele faz é emitir um som de latido ou miado no momento da foto, chamando a atenção do animal bem na hora do clique. Simples, não? E como qualquer app de fotos, você pode colocar filtros e adesivos, e em seguida compartilhar com seus amigos. A má notícia é que os usuários de Android terão que esperar; atualmente o app só está disponível para iOS.

*Chegamos na rua
mais nobre de Floripa*

Ótica *fashion express*
Rio Branco
bocaiúva

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| MATRIZ | FILIAL |
| Av. Rio Branco, 623 | Rua Bocaiúva, 2108 |
| Centro, Florianópolis/SC | Beira-Mar Norte, Florianópolis/SC |
| 48) 3224-1224 | 48) 3324-1224 |

FACEBOOK.COM/OTICARIOBRANCOFPOLIS



Urbano Salles
urbanosalles@uol.com.br

Passando o bastão

Está definido: a eleição do novo presidente da Federação das CDLs de SC, dia 31, em Florianópolis, será em chapa única. A inscrição da nominata de oposição acabou não sendo homologada pela comissão eleitoral.

Quem vai suceder Sergio Alexandre Medeiros será o empresário do varejo Ivan Tauffer, de São Miguel d'Oeste.

Garota de Ipanema

A bela Gi Estevan, de Florianópolis, escolheu o Rio de Janeiro como cenário para comemorar o aniversário.

Os brindes foram no concorrido restaurante japonês Zao, em Ipanema, onde estavam, entre outras, a amiga Mariana Fusco, atriz e modelo que virou notícia em sites de celebridades alguns anos atrás por conta do seu namoro com o cantor Felipe Dylan.

Foto: Angelo Santos



Os casais Andreza e Julio Lohn, e Marina e Rafael Brogni, cercando de mimos e carinhos a grande dama da moda brasileira, Constanza Pascolato, em noite de talk show para convidados no Beiramar Shopping

Um pedacinho de terra...

Conhecida pelas histórias com sapos no lugar de pessoas, Regina Carvalho prepara um novo livro - e dessa vez a personagem central será Florianópolis, sua cidade natal.

"Uma Ilha Como Nenhuma Outra" está sendo produzido a quatro mãos, em parceria com o médico e também escritor Armando José D'Acampora.

Em busca do recorde

Luiza Gutierrez desligou-se do ND após quase nove anos assinando a coluna diária "Gente!".

Nas próximas semanas, a *blondie* vai se dedicar de corpo e alma às ações do Outubro Rosa, movimento do qual é madrinha na Grande Florianópolis. A meta é emplacar no Guinness ajudando a organizar o maior laço rosa humano do mundo, com 4000 pessoas, durante a caminhada oficial do evento.

Limpeza no visual

O Governo do Estado autorizou convênio com a Prefeitura que irá viabilizar a implantação do cabeamento subterrâneo de energia elétrica nas ruas Antônio Luz, Tiradentes, João Pinto, Victor Meirelles, Fernando Machado, Saldanha Marinho e Nunes Machado, e na Travessa Ratcliff.

O investimento deve chegar perto dos R\$ 9 milhões.

Chave do cofre

A recente visita a Florianópolis do secretário nacional de Transporte e Mobilidade Urbana do Ministério das Cidades, Raphael Rezende Neto, foi a mais concorrida da temporada na Prefeitura.

Em pauta, a liberação de quase meio bilhão de reais para obras de "mobilidade sustentável" na cidade, entre elas o polêmico corredor de ônibus na Avenida Beira-Mar.

Tempero português

Responsável entre outras façanhas pela promoção do histórico show do rapper Ja Rule na Rocinha para 40 mil pessoas, o produtor André Marx vai comandar dia 18, junto com Murilo Bonato e Beto Aragon, um house sunset no Cafe de La Musique, em Jurerê Internacional.

A grande atração do line up será o DJ português Christian F, um dos favoritos dos ricos e milionários que frequentam as festas nas marinas da região do Algarve.

Larissa Vasconcelos, sempre entre as mais belas, no evento da Capodarte

Foto: Darline Santos



Assinatura do filho

Katia Cardoso Dimatos chegou repaginada nas comemorações pelos 60 anos do marido, o otorrinolaringologista Demóstenes Dimatos.

Ela passou recentemente por uma plástica que teve resultados pra lá de elogiados pelos amigos. Quem fez a cirurgia foi o filho, Dimitri, que divide clínica com o pai e o irmão também médico, Spyros, no Baía Sul Medical Center.

Apoio declarado

O secretário municipal de Cultura, Luiz Moukarzel, é Dilma e não abre, a exemplo do PSD, partido do prefeito Cesar Souza Júnior.

Na reta final da campanha rumo ao 5 de outubro, ele participou de um evento em prol da petista no Clube Novo Horizonte, na Beira-Mar, onde a grande estrela da noite foi o ator e ex-presidente da Funarte Sérgio Mamberti.

Eu  Primavera

HIPPO bem querer
hippo.com.br

MOSTRA

six by six



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA
PATY KOERICH BUSCH ARQUITETURA E DESIGN



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA
TATY IRIE E SCHNEIDER | MARTINS



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA
GUGLIELMI SALUM ARQUITETOS ASSOCIADOS



RUA NEREU RAMOS, 160 • CENTRO • FLORIANÓPOLIS

(48) 3223-0029

Korpora Incorporadora Ltda. Registro de Incorporação - Matrícula nº R9/75.078 - 1º Ofício de Imóveis de Florianópolis/SC. CRECI 2227-J. Projeto Arquitetônico: Pinheiro e Serrano Fonseca [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 ma

6 eStúdios, 6 ESCRITÓRIOS DE ARQUITETURA.

A KOERICH IMÓVEIS APRESENTA, NO EMPREENDIMENTO eStúdio CENTRAL, UMA MOSTRA COM SEIS eStúdios DECORADOS POR SEIS ESCRITÓRIOS DE ARQUITETURA. VISITE E CONFIRA.



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA
BLASI BAHIA ARQUITETOS ASSOCIADOS



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA MARIANA PESCA



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA
PINHEIRO E SERRANO FONSECA

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

ESTUDIOCENTRAL.COM.BR



Mário 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 Silveira - CAU
Material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

> C U L T U R A

Por trás da melodia

Projetos utilizam espaços públicos para promover a integração entre o público e os vários aspectos musicais

Da redação

Espectáculos gratuitos de música são apresentados de maneira explicativa em dois locais da cidade: no Cinema do Centro Integrado de Cultura (CIC) e Museu Histórico de Santa Catarina - Palácio Cruz e Sousa. Eles fazem parte dos projetos Música Didática no Cinema e Música Didática no Palácio, que são abertos ao público em geral e acontecem uma vez por mês.

Os programas se propõem a apresentar concertos com a adição da exposição didática. De acordo com Mary Garcia, diretora de Difusão Artística da Fundação Catarinense de Cultura (FCC), instituição responsável pelos projetos, os músicos explicam diferentes aspectos relacionados às músicas apresentadas, como instrumento musical, compositor, período histórico, sonoridade, forma, entre outros. "Procura-se revezar a agenda de apresentações com músicos de estilos

diferenciados e com formações vocais e instrumentais diversas", explica.

Mary explica que as atividades são uma maneira de utilizar espaços públicos para oferecer à comunidade eventos de qualidade educativa. Como consequência, essas apresentações estimulam ao estudo da música e motivam a todos os participantes a prestigiarem e participarem de mais apresentações musicais. "Partimos do princípio que, quando se entende o que se ouve, quer-se ouvir mais", ressalta. A intenção é ampliar o projeto para outros prédios coordenados pela Fundação Catarinense de Cultura.

ESCOLAS

As crianças fazem parte de grande parte da plateia dos eventos. "As escolas são muito bem-vindas a participarem dos projetos", convida a diretora de Difusão Artística. É necessário agendar a data através do e-mail: marygarciafcc@gmail.com.



Fotos: Márcio Henrique Martins



Músicos explicam diferentes aspectos relacionados às músicas apresentadas, como instrumento musical, compositor e sonoridade

Grande parte da plateia é composta por crianças

CONFIRA AS PRÓXIMAS APRESENTAÇÕES:

Mostra de Violão do Bacharelado em Música da Udesc

12 de novembro, às 14h30min

Local: Cinema do CIC

A Corda em Si

19 de novembro, às 14h30min

Local: Museu Histórico de Santa Catarina - Palácio Cruz e Sousa

Brass Groove Brasil

03 de dezembro, às 14h30min

Local: Cinema do CIC



BOUTIQUE DE SONHOS

Coleção primavera da Cravo e Canela Lingerie, loja próxima ao Beiramar Shopping, já está nas araras e vitrines com as últimas tendências das marcas Fruit de La Passion, Miss Victoria, Under.Co, Any Any e muito mais.

Linha Maternidade, masculina, feminina e infantil

Cravo e Canela Lingerie

Rua Maestro Tullo Cavallazzi, 20/loja
Próximo ao Beiramar Shopping
Telefone: (48) 3028-5710



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

guia Gastronômico



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

Foto: Hermann Byron

BEM-VINDOS!

Fenaobra, que acontece de 8 a 12 de outubro, tem atrações para toda a família

• Página G4

Corte da Fenaobra é composta por Violeta Bela, como rainha; Juliana Polcastro, como 1ª princesa; e Thatza Wilwert, como 2ª princesa



VOTAÇÃO: Ajude seu favorito e concorra a vales-jantar de R\$100!

• Página G3

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

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



Sabor e aroma inigualáveis do molho pesto

Com certeza você já provou o molho pesto, mas sabe de onde vem este nome? De origem italiana, vem de "pestare" que significa triturar, esmagar. Originário da região de Ligúria, na Itália, onde fica a cidade de Gênova, daí a expressão "pesto genovês".

É lá que encontra-se o mais aromático e saboroso manjeriço, em função do perfeito terroir para seu cultivo e desenvolvimento. A variedade desta região cresce recebendo a brisa do mar e das colinas, por esta razão o manjeriço da Ligúria apresenta um equilíbrio perfeito entre aroma e sabor, o que levou a conseguir o selo DOP (denominação de origem protegida), bem como o Pesto produzido lá.

O verdadeiro pesto genovês vai além das tenras e pequenas folhas de manjeriço fresco, é composto de outros ingredientes, como alho, azeite, pinoli, sal e queijo parmesão ou pecorino e um detalhe muito especial: um pilão para macerar

as folhas e liberar o sabor inconfundível antes de serem misturadas aos outros ingredientes.

É claro que é possível preparar o molho pesto no liquidificador. Neste caso, a minha dica é colocar uma pedrinha de gelo, para que o molho não aqueça, mantendo assim sua coloração viva. O ideal é consumi-lo cru e para armazená-lo na geladeira basta deixá-lo coberto com azeite de oliva para que permaneça fresco com sabor e aroma inalterados.

Delicioso para acompanhar massas, pizzas, saladas e sanduíches este molho de aroma fresco e sabor penetrante é uma bela combinação com pratos leves servidos na primavera e no verão.

A moderna gastronomia criou outras versões para o molho pesto, com rúcula, agrião ou salsinha. Mas o verdadeiro pesto genovês tem que ser com manjeriço.

Um ótimo mês a todos, uma bela primavera e até a próxima coluna!

Receita de molho pesto genovês

Ingredientes:

- 1 maço de manjeriço fresco
- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sobremesa) de pinoli
- 1 pitada de sal marinho
- Azeite de oliva extra virgem (quantidade suficiente para dar cremosidade ao molho)

Modo de fazer:

No pilão: macere as folhas de manjeriço e depois coloque os outros ingredientes. Continue macerando até ficar cremoso.

No liquidificador: coloque os ingredientes com uma pedrinha de gelo e vá incorporando o azeite aos poucos até que o molho fique na textura desejada.



> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers e Santa Adegas Vinhos Finos
E-mail: eduardo@santaadega.com.br
Site: <http://www.vinho365.com.br> • Fone: 3234-1296



Vinhos online

Nunca foi tão fácil encontrar informações sobre um vinho. Uma foto, um clique e lá vem uma ficha técnica completa, preços e avaliações feitas por centenas de pessoas que já o degustaram.

Essa facilidade elimina barreiras e limites do desconhecimento sobre um determinado vinho, além de ser muito legal ver o que o pessoal está bebendo por aí. Junte a isso a proliferação de "clubes de vinhos" online, quando todo mês chegam às casas dos assinantes garrafinhas escolhidas de acordo com a mensalidade paga.

uma ferramenta de ajuda acaba virando uma verdade única e muitas vezes com informações erradas. Já vi gente discutindo com o próprio produtor do vinho sobre a região de onde ele colhia suas uvas, pois no aplicativo que ele tinha no celular dizia outra coisa, ou seja, ele confia mais numa informação colocada por um desconhecido num aplicativo do que no próprio produtor do vinho.

Assim como os críticos "pontuadores" de vinhos tiveram sua importância, mas também seus exageros, os aplicativos alimentados por pessoas que não fazemos a menor ideia quem

sejam, qual a sua experiência com vinhos e, principalmente, qual o seu gosto, acabam se tornando uma ferramenta contra o vinho e o próprio usuário que acaba errando nas escolhas e até mesmo perdendo a confiança no seu próprio



paladar. Confesso que no início achava uma ideia incrível, mas depois vendo alguns vinhos que eram "escolhidos" e a política de preços praticados achei melhor pensar bem e continuar com um atendimento pessoal e personalizado. Nada como uma boa conversa com um sommelier, a garrafa na mão e a escolha do que você realmente quer.

Sempre que existe essa liberdade para a criação de conteúdo devemos cuidar com o que lemos e isso é mais complicado quando falamos de vinhos com toda sua complexidade, variedade e principalmente com a subjetividade do gosto. O que era pra se tornar

paladar.

Já atendi clientes na loja com o celular na mão e todo o vinho que eu sugeria ele procurava no aplicativo informações e se baseava nelas para a escolha. Achei incrível o fato de haver mais confiança nessa modalidade virtual e sem garantia do que num atendimento personalizado. Usar essas ferramentas como um arquivo e organizador dos vinhos já degustados é fantástico, mas, no final das contas, seja você mesmo o avaliador, ninguém sabe mais sobre seu gosto, seu humor, suas preferências de uvas e regiões e principalmente, seu bolso.



> V O T A Ç Ã O

Ajude seu favorito e concorra a vales-jantar de R\$100!

Premiação do concurso "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos" acontece este mês

Da redação

Se você ainda não escolheu os seus preferidos nas categorias do concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos, corra, pois sortearmos o segundo vale-jantar nesta quinta-feira (9). O processo é bem simples: acesse imagemdailha.com.br/meusfavoritos e escolha o seu restaurante favorito em cada categoria. Nós indicamos cinco restaurantes para cada uma das categorias, mas você ainda pode votar em "outro", seja na especialidade da cozinha ou no prato preparado. Ao final, insira seu email para validar seu voto.



Polvo e hamburgueria completam as vinte categorias deste ano

Foto: Leonardo Baier Araújo

VOCÊ TAMBÉM GANHA

Não são apenas os restaurantes premiados que vão ganhar com a iniciativa;



Os ganhadores dos vales-jantar irão receber o prêmio no evento de premiação do "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos"

os leitores também estão concorrendo a três vales-jantar, no valor de R\$ 100 cada. Os sorteios acontecem ao longo da votação do concurso. Além disso, os ganhadores dos vales-jantar ainda irão receber um par de convites cada para o evento de premiação do concurso, no dia 27 de outubro.



CATEGORIAS

- Cozinha Regional
- Cozinha Italiana
- Cozinha Portuguesa
- Comida do Dia-a-Dia
- Comida de Bistrô
- Padaria
- Ostra Gratinada
- Polvo
- Frutos do mar
- Sushi
- Pizza
- Carne
- Doce
- Feijoada
- Restaurante Favorito na Beira-Mar e região
- Restaurante Favorito Santo Antônio de Lisboa
- Restaurante favorito no Sul da Ilha
- Restaurante favorito no Norte da Ilha
- Restaurante no Continente



COMO VOTAR PELO SITE

- 1º - Acesse www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos ou escaneie o QR Code ao lado
- 2º - Vote em cada uma das categorias. Para validar seu voto, é preciso votar em todas, com exceção de "Meu restaurante favorito", em que você pode optar por votar em todas as cinco regiões ou em quantas preferir (uma, duas, três, quatro).
- 3º - Para finalizar seu voto, digite seu e-mail no campo indicado e clique em "Enviar".
- 4º - Você receberá um e-mail pedindo a sua confirmação. Só depois de respondê-lo é que seu voto será computado ao concurso.

PARA VOTAR

www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos



Os melhores vinhos, espumantes e serviços você encontra aqui

- Eventos personalizados
- Escola do Vinho
- Rótulos de 16 países
- Equipe de Sommeliers







Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC
(48) 3233-1296 - www.santaadega.com.br
santaadega@santaadega.com.br

> E V E N T O

Ela está de volta

15ª Fenaostra inicia suas atividades no dia 8 com muitas atrações gastronômicas e eventos para toda a família

Da redação

Além de proporcionar aos visitantes culinária local à base do molusco mais famoso da Ilha, e muitas atrações, a 15ª edição da Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana – Fenaostra, que acontece de 8 a 12 de outubro, no Centrosul, é também uma oportunidade de promover e divulgar a cidade para os turistas, fortalecendo a sua identidade. A estimativa dos organizadores é de que neste ano a festa ultrapasse em visitantes a edição do ano passado, que recebeu mais de 35 mil pessoas.

GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE

A tenda gastronômica, carro-chefe da festa, terá vinte espaços, com restaurantes, quiosques, boteco, caminhão do peixe e outras atrações.

Todas as cascas de moluscos recolhidas durante o evento serão reaproveitadas transformando-as em blocos ecologicamente corretos, para serem usados na construção civil. A iniciativa é do Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis – Igeof, e projeto Bloco Verde – Blocous.

ATRAÇÕES PARA PAIS E FILHOS

Boi de mamão, pau de fita, stand up comedy e bandas locais farão parte da festa deste ano. Para as crianças, um espaço especial, com muitas brincadeiras, como jogos de madeira, pé de lata, três marias e elástico. Haverá também um espaço literário, destinado à contação de histórias da literatura catarinense. Já as oficinas de arte querem resgatar as tradições dos manezinhos com a con-



A estimativa é que o público deste ano ultrapasse 35 mil

fecção de pipas, peteca, pão por Deus, pintura e desenho, papel machê, argila e barro, dobradura, bonecos com casca de ostras, música e reciclagem de garrafas pet e papel.

O Rancho do Pescador irá contar a história e o processo de cultivo da ostra. No espaço, será reproduzido também um documentário elaborado por alunos

de quatro unidades escolares da rede municipal de ensino.

OSTRA EM FLORIANÓPOLIS

A produção de ostras em Florianópolis representa 80% no mercado nacional. Sua capacidade de produção é de 3,2 mil toneladas por ano. A cidade possui o título de Capital Nacional da Ostra. O mo-

lusco começou a se tornar mais frequente na mesa dos catarinenses a partir do início da criação local das ostras e desde 1988 a reprodução é feita com sucesso em Florianópolis. Os bairros de Sambaqui, Santo Antônio de Lisboa e Ribeirão da Ilha são os principais núcleos de produção da Capital.

SEMINÁRIO

Na manhã de abertura do evento, 8 de outubro, será realizado o seminário técnico promovido pelo Igeof e a Epagri, com o tema Ordenamento das áreas. Na ocasião, serão oferecidos cursos e palestras para os profissionais da maricultura, que receberão certificação ao final.

APOIADORES

A Fenaostra é realizada pela Prefeitura Municipal de Florianópolis, por meio da Secretaria de Turismo, e conta com patrocínio privado. Os apoiadores do evento são: Secretarias de Cultura, Educação e Pesca, além do Igeof, Guarda Municipal, Polícia Militar, Abrasel, SESC, Senac, Sebrae, Ministério da Pesca e Faturismo.

Saiba mais no site da Fenaostra:
www.pmf.sc.gov.br/sites/fenaostra

Foto: Petra Mafalda



Assim como as ostras, protagonistas da festa, atrações locais, como o boi de mamão, prometem animar os visitantes



Os melhores crepes da beira mar, agora estão aqui!



Loja Beira Mar
Rua Altamiro Guimaraes 18
sanduicheriadailha.com.br



Tele-Entregas LIGUE 3028.8686 Diariamente das 18 às 24h.

> OFF ROAD

Totalmente revigorado

Jeep Cherokee chega à quinta geração com estilo revolucionário, alta tecnologia, mecânica moderna e dirigibilidade refinada

Da redação

O Jeep Cherokee volta ao mercado brasileiro completamente renovado, em sua quinta geração. O modelo, que está chegando às 43 concessionárias do Chrysler Group do Brasil, representa uma nova referência no segmento de SUVs médios de luxo, entregando design, tecnologia, mecânica e comportamento dinâmico em elevados patamares, sem perder traços do DNA da marca Jeep, desde características de estilo à reconhecida capacidade off-road.

“O Jeep Cherokee exibe um estilo novo, câmbio automático de nove marchas, motor avançado, alta capacidade off-road com dois inovadores sistemas 4x4, mais de 60 itens de segurança e muitos recursos de tecnologia”, disse Mike Manley, presidente e CEO mundial da marca Jeep.

Segundo modelo da Jeep no Brasil a ser reformulado em 2014, depois do topo de linha Grand Cherokee, o novo Jeep Cherokee já está disponível na versão Limited. No final do ano, passarão a vir também as configurações Longitude (de entrada) e Trailhawk, mais voltada para o uso off-road, tanto no visual quanto nas especificações técnicas. Os preços sugeridos são: R\$ 159.900 (Longitude), R\$ 174.900 (Limited) e R\$ 189.900 (Trailhawk). O modelo é produzido nos Estados Unidos, na histórica e recentemente modernizada fábrica da Jeep em Toledo, Ohio.

DESIGN INOVADOR

O primeiro elemento-chave no Jeep Cherokee é o capô com efeito cascata, com a tradicional grade de sete aberturas destacando uma dobra horizontal, resgatada de vários clássicos da Jeep, como o Wrangler de 1987 a 1995. Outro destaque na dianteira é o conjunto ótico,



O motorista tem acesso a uma série de informações sobre o veículo numa tela LCD TFT de até 7 polegadas, sem que ele tenha de tirar as mãos do volante e os olhos da pista

dividido em três partes, onde se sobressaem as afiladas luzes diurnas de LEDs na posição superior, que parecem ser os faróis principais, de duplo xenônio (nas versões Limited e Trailhawk). Estes, na verdade, são as luzes centrais. As inferiores são os faróis de neblina. Também são de LEDs as lanternas de trás.

A versão Trailhawk aumenta o apelo de robustez, fazendo jus ao maior potencial fora de estrada, garantido pelo emblema Trail Rated, até então inédito no Brasil. Esse selo é aplicado apenas à configuração mais preparada para a prática do off-road dentro da linha de determinado modelo. Os para-choques são mais agressivos (para melhorar os ângulos de entrada e saída), há detalhes em vermelho, como os ganchos de reboque, e outros que na versão Limited são cromados ou prateados, na Trailhawk são pintados de preto.

TECNOLOGIA E INTERATIVIDADE

O novo Jeep Cherokee oferece recur-

O veículo conta com um conjunto mecânico de alto nível, com o primeiro câmbio automático de nove marchas do Grupo Chrysler

sos tecnológicos de última geração e ao mesmo tempo fáceis de usar. No quadro de instrumentos, o motorista tem acesso a uma série de informações sobre o veículo numa tela LCD TFT de até 7 polegadas, sem que ele tenha de tirar as mãos do volante e os olhos da pista. Entre os dados disponíveis estão coordenadas de navegação, velocidade, consumo instantâneo de combustível, avisos de segurança, informação de áudio e até o modo do controle de tração Selec-Terrain, renovado para o Cherokee.

O veículo conta com um conjunto mecânico do mais alto nível, com o primeiro câmbio automático de nove marchas do Grupo Chrysler, que colabora para fazer da condução mais suave possível, em qualquer condição. A transmissão conse-

gue tirar o melhor rendimento possível de outra novidade, o motor Pentastar V6 de 3,2 litros. Primeira variação do consagrado Pentastar V6 3.6, ele entrega 271 cv de potência e 32,2 kgfm de torque.

CAPACIDADE 4X4

Equipando as versões Longitude e Limited do novo Jeep Cherokee, o sistema Jeep Active Drive I tem unidade de transferência de força totalmente automática, fazendo a tração se tornar integral sempre que necessário em situações de falta de aderência. No asfalto, ela ajuda a corrigir o subesterço e o sobreesterço, por exemplo. Fora dele, o sistema faz o SUV superar terrenos variados, sempre com mais segurança.

Na configuração Trailhawk, o sistema utilizado é o Jeep Active Drive Lock. Ainda mais avançado, ele adiciona bloqueio de diferencial traseiro e reduzida. Outros recursos exclusivos também voltados para a prática do fora-de-estrada mais exigente são o controle de descida (HDC) e o controle de velocidade off-road, que opera no plano e em subidas.

SEGURANÇA

O novo Jeep Cherokee foi desenvolvido para ter mais de 60 itens de segurança ativa e passiva. Seu monobloco tem 65% da estrutura de aço de alta resistência. Além disso, há sete airbags (dois frontais, dois laterais, dois de cortina e um para os joelhos do motorista), apoios de cabeça dianteiros ativos, controle eletrônico de estabilidade (ESC), controle eletrônico de rolagem (ERM), câmera de ré ParkView com linhas dinâmicas, freios ABS, entre outros itens.



LED SUA NOVA LUZ

ECONOMIA DE ENERGIA E ALTA DURABILIDADE. ILUMINE SUA VIDA COM UMA NOVA LUZ.

4002-4600
www.santarita.com.br

SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

> AMÉRICA DO NORTE

Show de vinhos

Pela primeira vez o Brasil ganha uma semana inteira de eventos dedicados aos vinhos americanos

Da redação

No final de setembro aconteceu o maior evento de vinhos americanos já realizados no Brasil, o American Wine Show. Foi uma grande oportunidade para sommeliers, estudantes de vinho, imprensa e demais interessados conhecerem mais sobre este importante território vinícola e experimentar vinhos das mais tradicionais regiões americanas. O evento ofereceu uma intensa programação em São Paulo e Rio de Janeiro, com personalidades renomadas do cenário mundial do vinho, ministrando aulas, degustações, rodas de imprensa, jantares e outras atrações.

Um dos mais aclamados Master Sommelier do mundo, Geoff Kruth, esteve presente e além do evento, ministrou aulas nas melhores escolas de vinho de São Paulo e Rio de Janeiro.

Outras personalidades internacionais estiveram no Gran Tasting e Master Class: Vivien Gay, presidente do Conselho do Comitê Internacional de Napa Valley Vin-

ners e Embaixadora da vinícola Silver Oak; Jeff Gordon, primeiro presidente do Washington Association of Wine Grape Growers, um dos principais contribuidores na criação do programa de Enologia da Universidade Estadual de Washington e Chairman do Washington Wine Commission entre 2005-2007. Gordon é pioneiro na produção de vinhos do Vale de Columbia e proprietário da vinícola Gordon Brothers; e Brian Bostwick, embaixador dos vinhos da Duckhorn Wine Company para mais de 40 países ao redor do mundo.

WINE DINNER

Durante a semana dedicada aos vinhos americanos, foram realizados jantares abertos ao público com cardápio especial totalmente harmonizado com grandes rótulos da nacionalidade e com a participação das atrações internacionais.

Brian Bostwick, embaixador dos vinhos da Duckhorn Wine Company foi um dos convidados do Gran Tasting e Master Class



Os participantes tiveram a oportunidade de conhecer de perto os vinhos das micro regiões que compõem o Napa Valley, na Califórnia



Fotos: Divulgação

> 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!

BACALHAU DO VÔ DUDU

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarões, peixes e frutos do mar em geral. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles o **Bacalhau do Vô Dudu (FOTO)** – Bacalhau em lascas, refogado em azeite de oliva com cebola, alho, pimentões coloridos, ovos de codorna, tomate, azeitonas verde e preta. Para finalizar, é servido sobre uma cama de batatas em rodelas no molho branco e queijo catupiry gratinado. De dar água na boca! Todos os pratos são 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**DO CAFÉ AO FONDUE**

No Lucila Bistrô você encontra o prazer de alimentar-se bem. Do café da manhã ao jantar, no bufê ou a la carte, as receitas exclusivas são preparadas com ingredientes selecionados, sempre pensadas para o bem estar dos clientes. De segunda a sábado, a partir das 19 horas, você pode apreciar uma deliciosa fondue de queijos e chocolate com frutas (R\$



98 para duas pessoas). Aos domingos, o café da manhã parece de hotel, com um bufê de delícias no sistema a quilo. Curta este momento com a vista privilegiada de Jurerê. Surpreenda-se com o sabor do Lucila Bistrô! Aberto de segunda a sábado das 8h às 23h e aos domingos, até às 16h.

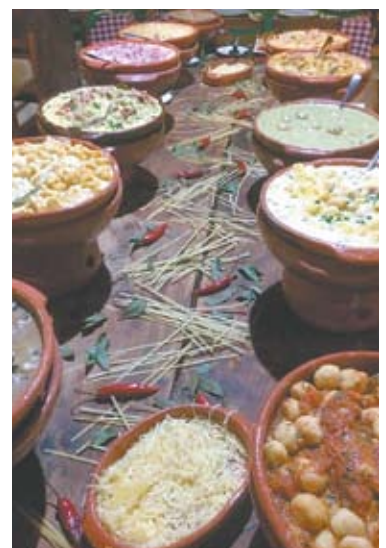
Lucila Bistrô

Alameda César Nascimento, 322 - Jurerê

Fone: 3369-6113

NHOQUE DA FORTUNA

Pratos fartos e saborosos, preparados com massas artesanais a preços acessíveis. Assim é na Forneria Livorno, recém inaugurada no bairro João Paulo. O restaurante traz de volta à ativa os manezinhos Ramiro e Mauri da Luz, egressos de duas famosas pizzerias da cidade, que juntamente com o empresário Mário Marcelo Batista comandam a nova casa típica italiana. Todo dia 29 de cada mês, a Livorno oferece aos seus clientes o nhoque da fortuna e da sorte! Outro destaque da Forneria é a mesa de frios e antepastos. Venha conferir de perto. Você vai se deliciar! A Forneria Livorno é aberta de terça a domingo, para o jantar.

**Forneria Livorno**

Rod. Geral do João Paulo, 1200

Fone: 3365-7778

Safra histórica

A champanhe Deutz tem prazer de anunciar o lançamento da nova safra Cuvée William Deutz 2014! A colheita deste ano relembra a magnífica safra de 2002, o que evidencia o sucesso e qualidade da marca. Em Florianópolis, esta exclusividade poderá ser encontrada na loja Santa Adega Vinhos Finos, a única na Capital que revende a marca.

Novo Fruto

Há 3 anos, quando saiu do patio do antigo El Divino, a loja de sucos Fruto da Ilha deixou saudades. Depois de muito procurar um novo ponto para estabelecer seu negócio, Marcelo Vitorino conseguiu. Ele vai abrir seu novo Fruto da Ilha na Bocaiuva, em frente ao Beiramar Shopping. O ponto é o mesmo que foi da Toca do Urso, e depois, Na Tábua.

Made in Brazil

Representantes de sete vinícolas que integram o projeto Wines of Brasil divulgaram vinhos brasileiros, de 12 a 21 de setembro, em importantes pontos de venda da Flórida, nos Estados Unidos. A ação foi realizada em Miami, onde os consumidores puderam degustar os vinhos das diversas marcas e se informar sobre detalhes da produção. O Wines of Brasil é um projeto realizado pelo Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil). Um dos focos da ação, que tem como slogans "Desperte o brasileiro em você" e "Descubra os vinhos brasileiros", é a divulgação da Crown Wine & Spirits, uma rede de lojas de bebidas e delicatessen com dez pontos de venda na península americana que passou a comercializar os seguintes rótulos produzidos no Brasil e que estiveram na degustação: Aurora Cellars Chardonnay (Aurora), Brut 130 (Casa Valduga), Cabernet Sauvignon Reserve (Don Guerino), Dativas Chardonnay (Lidio Carrao), Brut Rose (Miolo), Salton Brut Intenso (Salton) e Macaw Tannat (Perini). É o Brasil nos EUA!

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



Foto: Velvet Comunicação

A recém empossada diretoria da ABS - SC: Da esquerda para a direita: Jesualdo Pinheiro, Cláudia Schmidt, Maurício Rosa, Néa Silveira, Mario Leonardí, João José, João Lombardo, Douglas Balcon

ABS/SC

A Associação Brasileira de Sommeliers/SC foi oficialmente lançada no último dia 2 de outubro, em Florianópolis. O evento aconteceu no restaurante Simple on the Beach, em Jurerê Internacional. Estiveram presentes profissionais do setor, produtores de vinhos, importadores, empresas do ramo alimentício e enófilos, entre outros. A partir do lançamento, a ABS/SC dá início a suas atividades em Santa Catarina, promovendo eventos e cursos com o objetivo de divulgar a cultura do vinho e outras bebidas, formar e aprimorar o conhecimento de enófilos e profissionais do setor, o que inclui sommeliers, donos de restaurantes, garçons e todos aqueles que querem conhecer mais sobre esse amplo universo.

A ABS é uma entidade sem fins lucrativos. Ela é filiada à Association de la Sommellerie Internationale - ASI, entidade com sede em Paris, reconhecida em 54 países. Em Santa Catarina, a ABS será presidida pelo sommelier e jornalista João Lombardo.

Homenagem

O mínimo que se pode dizer do Restaurante João de Barro é que a vista é de cinema. Mas mais do que isso, o espaço construído há quase 25 anos por Diana, e seu saudoso Gustavo Lorenzo, é mágico. Os pratos saborosos com ótimo custo benefício e uma boa carta de vinhos fazem do lugar um espaço diferenciado. Mas único mesmo é o amor que a família de argentinos nutre à Ilha. Todas as noites, por volta das 21h, todas as luzes do restaurante são apagadas. A emoção começa com os primeiros acordes do "Racho de Amor à Ilha" quebrando o silêncio; aí, durante uma pequena queima de fogos, aparece um letrero em neon dizendo, "Obrigado Floripa". É um momento de amor e gratidão à cidade pelo acolhimento.

Orgânicos soberbos

Sendo a primeira vinícola argentina a elaborar grandes vinhos a partir de um conceito de práticas sustentáveis e orgânicas, a Finca Las Moras é referência na prestigiada região de San Juan. Presente nos principais vales da região, Tulum, Zonda e Pedernal, a empresa, a partir da importadora Decanter, trouxe a Florianópolis seus belos vinhos. Em uma noite única na Essen Imperial, no Centro Histórico de São José, os vinhos foram harmonizados com a soberba gastronomia do Chef José Contreiras. O Black Label Sauvignon Black brindou a entrada e primeiro prato, e o Grand Shiraz acompanhou o segundo, um delicioso pato assado com especiarias e parmentier de mandioca e tartufo negro. Ainda houve degustação especial de mais três vinhos da marca: Pacha Mama Malbec, Mora Negra e Finca Pedernal Malbec.



O talentoso Chef espanhol José Contreiras em noite de perfeita harmonização em São José

Milano

A world famous pizzaiola Grazie Frascini anda pra lá de feliz. Depois de conquistar, com sua pizza, um título mundial na Itália, representando o Brasil, Grazie relançou a promoção que fez tanto sucesso na sua pizzeria Milano no ano passado: vai sortear entre seus clientes uma passagem para a Itália.

Cheesecake de Nutella



Ceres Azevedo
Café & Cia

- Rodovia - SC 401, nº 4232
- Sentido Praias - Centro • Saco Grande
- Fone: 3234-0000
- Dentro do Verde & Cia Garden Center

facebook.com/ceresazevedo



> DESTAQUE

Não chore por mim

Cebola ultrapassa os acontecimentos históricos, vira protagonista da culinária e exhibe seus benefícios para a saúde

Aline Torres

A cebola faz parte da dieta humana desde a pré-história, foi usada como escambo na construção das pirâmides, santificou túmulos de faraós, foi presente de casamento na Idade Média, combateu pestes e durante cinco mil anos foi utilizada como remédio. É que os antigos já sabiam dos poderes anti-inflamatórios, antioxidantes e bactericidas do alimento. Com tantos benefícios é uma benção que a cebola também faça sucesso gastronômico. Seus petiscos ganham o mundo e contabilizam lucros milionários.

No Brasil - do clássico feijão com arroz aos pratos mais sofisticados de

origem portuguesa como a bacalhoadada -, a cebola é indispensável. Isto que o país está longe de ser o maior consumidor da *Allium cepa*. No pódio está Líbia, Emirados Árabes e Marrocos (atrás vêm os Estados Unidos, países europeus, alguns latinos e na 20ª posição a bandeira verde-amarela).

A cebola, prima-irmã do alho, é de origem asiática. Sua expansão é mérito dos imperadores persas Ciro, Dario e Cambises, conquistadores da Ásia Menor, Mesopotâmia, Babilônia e do Egito - que perdeu a guerra em 525 a.C., mas se deleitou ao provar a

Fotos: Reprodução



Brasil ocupa a 20ª posição no ranking de consumo da cebola

comida do inimigo. Na modernidade, quando a gripe espanhola matou 40 milhões de pessoas, muitas foram poupadas por repousarem em quartos cercados por cebolas, que absorveram os agentes infecciosos.

OS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE

De acordo com Kelly Cristina Soares, nutricionista clínica funcional e esportiva, a cebola tem grandes poderes sobre a saúde, com propriedades antibióticas, anti-inflamatórias e antioxidantes. "A cebola é bactericida, rica em enxofre, que mantém o cére-

bro oxigenado; e selênio, que atua no metabolismo de gorduras e função do pâncreas", destaca. Ela explica que em níveis adequados, a cebola pode ajudar a impedir o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e reduzir o risco de câncer.

Seus benefícios vão além: "melhora a resistência de pele, unhas e cabelos, através da queratina; é constituinte da insulina vegetal e auxilia a regular o nível de açúcar no sangue; possui ferro, potássio, sódio, fósforo, iodo, zinco, magnésio e cálcio; e têm vitaminas C e B", finaliza Kelly.

PETISCO DE SUCESSO

Na atualidade o papel da verdura é gastronômico: 420 bilhões de cebolas são devoradas anualmente. O carro-chefe dos petiscos de uma das maiores redes de alimentação do mundo, o Outback, é o Blooming' Onion, nada mais que tirinhas de cebola fritas. Nos 16 anos que a rede australiana está instalada no Brasil já vendeu quase oito milhões de porções. A proprietária do Outback Florianópolis, Juliana Sales, diz que

sem o prato teria R\$ 90 mil a menos no final do mês.

Mas, aqueles que creem que a realeza ficou no passado, devem conhecer Ituporanga, capital nacional da cebola. Lá todo ano, três meninas são coroadas rainha e princesas da cebola. Elas representam a produção da cidadezinha catarinense do Vale do Itajaí que abastece 12% do mercado brasileiro, inclusive, as cebolas do Outback.



As matérias-primas para o petisco Blooming' Onion, do Outback Florianópolis, são trazidas de Ituporanga, capital nacional da cebola



Almoço
sábado e
domingo!

SEMPRE PERTO
DE VOCÊ!

WWW.CHURRASQUIM.COM.BR
FACEBOOK.COM/CHURRASQUIMOFICIAL
Rua Altamiro Guimarães, 2297
Centro - Florianópolis



Chur
ras
quim

ESPETINHOS GOURMET

CONTATO E RESERVAS:

(48) 3206.0512

VENHA ALMOÇAR NO CHURRASQUIM, TRAGA ESTE ANÚNCIO E GANHE UM PETIT GATEAU DE SOBREMESA.

> NOVIDADE

Gole relax

Bebida promove relaxamento por meio de alta concentração de ingredientes naturais

Da redação

As propriedades calmantes do chá verde, camomila, melissa, capim-limão, valeriana, maracujá, lúpulo e tília agora estão potencializadas em uma única bebida. E não estamos falando de um chá quente. Muito pelo contrário. A novidade é gelada! A Slow Cow chegou ao Brasil há menos de um ano e faz o maior sucesso em meio ao público que busca foco e tranquilidade ao realizar as atividades do dia a dia.

A chegada do produto no país abre espaço para uma nova categoria de bebidas funcionais: as relaxantes. A bebida gelada, com sabor predominante de pitaita e citrus, é recomendada para qualquer período do dia, seja no trabalho, momentos de lazer ou após as atividades físicas. "As pessoas sentem dificuldade em relaxar e se desligar. Ao mesmo tempo ficar sem fazer nada não traz relaxamento e sim tédio e sensação de tempo não aproveitado. O produto convida a incluir uma pausa, um respiro no meio da rotina. Um momento para relaxar, sair do automáti-



co, recarregar e focar no que importa", explica Rodrigo Assis, CEO da marca no Brasil.

Bebida reúne um mix de plantas reconhecidas por suas propriedades calmantes, como a melissa

ONDE COMPRAR

Lançada em 2008 por empresários do Quebec (Canadá), a bebida foi vencedora do prêmio internacional SOFI em 2010 na categoria "bebidas". Hoje as latinhas estão disponíveis em diversos países. No Brasil, a bebida chegou há um ano e têm pontos de vendas em diversas regiões e também online, pelo site www.slowcow.com.br. Aqui em Florianópolis, a bebida está à venda nos supermercados Angeloni.



A bebida gelada e levemente gaseificada é ideal para qualquer momento do dia

Foto: Jecyca Maia – Blog Cozinha Dazamiga

> ONDE COMER E BEBER BEM

POLVO DA ANDRÉIA

O Ribeirão da Ilha é um lugar inesquecível. Além das belezas naturais e das casas em estilo português colonial, o local é referência em gastronomia. No restaurante **Ostradamus**, um dos mais tradicionais da região, é possível desfrutar de uma deliciosa refeição em um deck cinematográfico, de frente para o mar. O restaurante serve a protagonista de seu cardápio à base de frutos do mar, a ostra, em diferenciadas versões: gratinadas, ao bafo, natural ou mesmo compondo pratos inéditos, como o **Polvo da Andréia (FOTO)**. O prato, que tem inspiração lusitana, é um dos mais pedidos no restaurante e nasceu de uma experiência de Jaime no restaurante Churrasco do Mar, na Cidade do Porto, em Portugal.

Restaurante Ostradamus

Rodovia Baldicero Filomeno, 7640 - Ribeirão da Ilha
Fone: 3337-5711



PAUSA PARA O ALMOÇO

O **Balada Mix** oferece combos irresistíveis para o almoço executivo, a preços acessíveis. Tem um cardápio para cada dia da semana, com entrada (opções de salada ou sopa), prato principal e sobremesa (salada de frutas, mousse de limão ou brownie são algumas opções). O combinado light você paga R\$ 15,90 e na terça-feira, por exemplo, o prato principal é uma caprichada omelete de frango com catupiry e salada verde. Se o apetite pedir um prato mais elaborado, o **Filé de peixe grelhado ao molho de maracujá (FOTO)** é uma excelente pedida (R\$ 29,90). Ele é servido com arroz integral e caesar de palmito. O restaurante funciona de terça a domingo, das 10h às 23h.

Balada Mix

Rua Bocaiúva 1925, Centro
Fone: 3037-4848
www.facebook.com/BALADAMIXFLORIPA
Instagram: baladamixfloripa



DI TARONI COM TELE-ENTREGA

Com um cardápio repleto de delícias, a Di Taroni Trattoria reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Um dos grandes atrativos é o **Ravióli Di Mondragoni (foto)**, com recheio de carne assada ao molho pomodoro, tomate fresco, muzzarella de búfala, manjeriço e coberto por rúcula. A Di Taroni revela todo o sabor e diversidade da culinária italiana, consagrada como uma das melhores cozinhas do mundo. Aberto de terça a domingo para o jantar e sábados e domingos para o almoço. **Lembrando que a cantina não funciona no último domingo de cada mês.**

APROVEITE TAMBÉM A TELE-ENTREGA DI TARONI!

Di Taroni Trattoria

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





> S U S T E N T A B I L I D A D E

Pertinho da plantação

A Horta Hippo utiliza rejeitos orgânicos para produzir adubo e fertilizar a terra, dando assim o correto destino ao lixo produzido na loja do Passeio Pedra Branca

Horta criada com rejeitos orgânicos de supermercado servirá para aulas de educação ambiental em Palhoça

Fotos: Divulgação

Da redação

Alunos de escolas da Grande Florianópolis terão oportunidade de aprender mais sobre o ciclo de reciclagem de materiais orgânicos, além de acompanhar o trabalho com a terra na plantação de legumes e hortaliças da horta do Hippo supermercados, recém-inaugurada no Passeio Pedra Branca, em Palhoça. A iniciativa é parte das ações do Hippo voltadas à sustentabilidade.

A Horta Hippo utiliza rejeitos orgânicos do supermercado para produzir adubo e fertilizar a terra, dando o correto destino ao lixo produzido na loja do Passeio Pedra Branca. Já crescem por lá tomate cereja, espinafre, couve, beterraba, alface, cenoura entre outros. Em agosto, alguns clientes de Palhoça receberam, em uma ação surpresa, alguns pés de alface recém-colhidos. A

intenção agora é receber alunos de escola da Grande Florianópolis para aulas de educação ambiental na horta.

AÇÕES SUSTENTÁVEIS

Essa é mais uma das ações do Hippo voltadas para a sustentabilidade. Em 17 anos de atividades, a rede vem promovendo iniciativas pioneiras tanto de consumo responsável como de consciência ecológica. O Hippo foi o primeiro do Estado a incentivar o uso de sacolas retornáveis e embalagens alternativas para as compras. A cada dia, mais de 130 caixas de papelão são distribuídas nas três lojas a pedido dos próprios clientes. Além disso, uma campanha reduziu o uso de sacolas plásticas na rede em 10%. O Hippo também foi o primeiro de Santa Catarina a produzir e comercializar alimentos sem glúten, além de produtos orgânicos folhosos e industriais.



O solo enriquecido já produziu consistentes pés de tomates cereja

VERÃO 2014 RIO DO RASTRO ECO RESORT

“SUBINDO A SERRA, A PRAIA É OUTRA!”

PRA QUEM QUER CURTIR AS FÉRIAS
SEM O STRESS DO TRÂNSITO, SEM A
AGITAÇÃO DA PRAIA E COM
O AR FRESQUINHO DA SERRA.




Rio do Rastro
ECO RESORT

www.riodorastro.com.br

Bom Jardim da Serra - Santa Catarina - Brasil
Tel.: (48) 3491.2610 - 9931.6100
reservas@riodorastro.com.br

auto images

ACABOU?
Sem produtos

• Página A4

Foto: Divulgação



*Revenda Honda na Grande Florianópolis
passa por momento indefinido*



Foto: Divulgação

*A sétima geração do
icônico e cultuado
superesportivo
norte-americano
será exibida pela
primeira vez no
país durante o
evento*

DE TIRAR O FÔLEGO

*Estrela da Chevrolet no
28º Salão Internacional do
Automóvel de São Paulo,
Corvette Stingray chega
à linha 2015 com novas
tecnologias*

• Página A3

> EVENTO

Os carros dos sonhos

28ª Salão do Automóvel deste ano promete superar o número de marcas em exposição das edições passadas

Da redação

Entre sonho e realidade, fique com os dois. Este é o slogan da campanha do 28º Salão Internacional do Automóvel de São Paulo, que acontece no Pavilhão de Exposições do Anhembi, na capital paulista, de 30 de outubro a 09 de novembro. A expectativa da Reed Exhibitions Alcantara Machado, promotora do evento, é superar os recordes já atingidos em número de marcas expositoras e levar uma melhor experiência ao público, que poderá conhecer as grandes novidades e lançamentos de montadoras nacionais e importadoras, além de pilotar diferentes modelos de carro, nos test drives que acontecem pela primeira vez.

O Salão atrai turistas de várias regiões do Brasil e de outros países. O evento conquistou o primeiro lugar no pódio no calendário de feiras, shows e eventos realizados na cidade de São Paulo. “Nossa equipe está trabalhando há mais de 10 meses para fazer desta a melhor edição do Salão Internacional do Automóvel, realizado em parceria com as principais entidades setoriais”, afirmou Juan Pablo De Vera, presidente da Reed Exhibitions Alcantara Machado.

MERCADO COMPETITIVO

De acordo com o presidente da Anfavea - Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores, Luiz Moan Yabiku Junior, o mercado automotivo



Fotos: Divulgação

O público poderá conhecer as grandes novidades e lançamentos de montadoras nacionais e estrangeiras

brasileiro é extremamente competitivo. “Temos muitas marcas disputando a preferência de cada consumidor, no quarto maior mercado de automóveis do mundo. Nosso desafio é ter uma política industrial mais competitiva para desenvolver produtos ainda melhores, e faremos do Salão de 2014 um marco para essa empreitada”.

O vice-presidente da Reed, Paulo Octavio Pereira de Almeida, reforçou os números da última edição, dando ao público presente uma ideia do desafio para superá-los. “Em 2012 trouxemos ao Anhembi



750 mil visitantes, 49 marcas de automóvel, 500 modelos exibidos e 113 expositores de 11 países. A organização do evento e os expositores ofereceram ao

público mais de 100 horas de atividades interativas, que ajudaram na divulgação das novidades e lançamentos dessa indústria que gera 1,5 milhão de empregos e impacta 5% no PIB nacional. Estamos preparando uma série de novidades para 2014 que surpreenderão a todos”, afirmou o executivo.

INGRESSO

O quinto lote de entradas antecipadas para o evento será comercializado até 29 de outubro, ou enquanto durar o estoque, pelo site: www.salaodoautomovel.com.br. Para este último pacote de vendas antes do início do evento, os ingressos vão de R\$ 24,30 no primeiro dia até R\$ 61,20, unitário para fins de semana. Quem seguir a Fanpage do evento (www.facebook.com/salaodoautomovel) tem a possibilidade de comprar o ingresso com desconto. Entre as novidades deste ano está a possibilidade de impressão do ingresso em casa ou pelo celular, inclusive durante o evento.

A partir da abertura, no final de semana dos dias 1º e 2 de novembro, o valor unitário é de R\$ 68. Ao longo da semana de 3 a 7 de novembro o ingresso é R\$ 51 e de 8 a 9 de novembro, R\$ 68. Os kits fã e VIP já estão esgotados.

Novo
A3
Cabriolet

Esportivo e elegante,
projetado para fascinar você.

20 anos Audi do Brasil
Vorsprung durch Technik



Desempenho e estilo, num conversível de quatro lugares. Design integrado e peso reduzido. Motorização com sistema de dupla injeção. Linhas com profundidade e proporções dinâmicas.

Visite uma de nossas concessionárias Audi em Santa Catarina e conheça de perto o novo Audi A3 Cabriolet.

GRUPO
Breitkopf
breitkopf.com.br/audi

Audi Center Criciúma, Av. Gabriel Zanette, 1480, (Antiga Av. Chile), 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.





Modelo 2015 do superesportivo americano traz como novidade mecânica a opção da transmissão de oito marchas

> LANÇAMENTO

Quase chegando

Destaque do Salão de São Paulo, que inicia no final deste mês, Corvette ganha novas tecnologias, como o sistema que grava todo o percurso feito com o carro

Da Redação

Estrela da Chevrolet no 28º Salão Internacional do Automóvel de São Paulo, o Corvette Stingray chega à linha 2015 com novas tecnologias. A sétima geração do icônico e cultuado superesportivo norte-americano será exibida pela primeira vez no país durante o evento, que abre as portas ao público de 30 de outubro a 9 de novembro.

Uma das principais novidades do modelo é o Valet Mode (modo manobrista, em inglês) com Performance Data Recorder, criado para deixar os proprietários mais tranquilos ao entregar as chaves do carro para desconhecidos, como um manobrista. Ativado com uma senha, o sistema passa a gravar tudo o que acontece com o veículo em áudio e vídeo. O filme, que mostra inclusive dados de telemetria (velocidade, rotação do motor, marcha engatada e força G), pode ser assistido depois pelo dono na tela de oito polegadas no painel do automóvel ou baixado para um computador.

Uma memória de 8GB permite aproximadamente 200 minutos de gravação.



Sistema grava a movimentação do carro e informa dados de telemetria. "Modo manobrista" é ativado por meio de uma senha

A ativação da senha ainda bloqueia o acesso ao porta-luvas e desabilita o rádio e o sistema multimídia. "O sistema foi criado inicialmente como uma ferramenta para acompanhar o desempenho do carro, permitindo ao motorista gravar suas voltas e melhorar seu tempos. Mas logo percebemos que poderia ter outras finalidades, tais como registrar

O Corvette também é equipado com quadro de instrumento central com tela de LCD, que permite escolher quais informações o condutor prefere destacar. Os principais dados podem ser ainda projetados no para-brisas por meio de um head-up display, tecnologia similar a de caças supersônicos.

OITO MARCHAS

Outra novidade do superesportivo é a opção de transmissão automática de oito velocidades com paddle-shift e dupla embreagem. O conjunto permite acelerações ainda mais rápidas e redução do consumo de combustível. A versão equipada com motor 6.2 V8 de 466 cavalos acelera de 0 a 100 km/h em cerca de 3,8s – tempo 0,1s inferior ao registrado pelo modelo equipado com a transmissão de seis velocidades. Já o consumo é 3,5% menor, ampliando a vantagem que o Corvette



um passeio por uma bela paisagem ou a gravação em Valet Mode", disse Harlan Charles, gerente de produto da GM.

já tinha em relação a seus principais concorrentes no mercado norte-americano neste quesito.

> C I D A D E

Sem Honda

Única revenda da marca japonesa na capital, Satoru está sem mercadorias para oferecer aos clientes

Da redação

Quem tem um veículo da montadora Honda, em Florianópolis, ou pensa em adquiri-lo por aqui, vai ter que esperar um pouco. Há alguns meses, as duas unidades Satoru, únicas revendas da marca japonesa na Grande Florianópolis desde 2010, não recebem veículos novos ou seminovos. A preocupação maior é dos clientes que necessitam de revisões ou serviços mais complexos, pois a oficina está funcionando parcialmente e não está recebendo peças.

O *Imagem da Ilha* entrou em contato com as duas lojas e o serviço nacional da marca para apurar informações, pois não teve acesso aos atuais proprietários. De acordo com um funcionário da Satoru da SC-401, as lojas estão em fase de negociação de revenda para um grupo do Sul do Estado, e que devem levar em torno de 60 dias para retomar as atividades normais.

Por esse motivo, não estão recebendo veículos e peças. As oficinas, segundo ele, estão funcionando so-



Foto: Divulgação

Clientes da marca precisam deslocar-se até a loja mais próxima, em Itajaí, para ter acesso a serviços

mente para realizar a manutenção básica, pois têm um número limitado de peças em estoque, e atualmente a loja em que ele trabalha tem oito funcionários para este serviço. Segundo uma funcionária da unidade de São José, as lojas estão de portas fechadas, mas mantêm poucos funcionários pa-

ra atender aos clientes, e, dependendo do serviço procurado, encaminhá-los para a revenda Honda mais próxima, que fica em Itajaí.

SERVIÇO INDEFINIDO

De acordo com uma atendente do serviço nacional da Honda, a Satoru

está com pendências financeiras com a marca. A colaboradora não informou se existe mesmo uma negociação em trâmite. Apenas estão orientando os consumidores e possíveis compradores locais, assim como s funcionários da Satoru, a procurarem a revenda mais próxima.

FELIZ 2015!

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

NOVO CITROËN
AIRCROSS 2015
TENDANCE 1.6 FLEX START

A PARTIR DE

55.290¹

A VISTA

TAXA
ZERO 0%
a.m. em 12X

TODA LINHA AIRCROSS

TAXA 0,99%
a.m. em 48X

CONHEÇA TAMBÉM
A VERSÃO AUTOMÁTICA
DO CITROËN AIRCROSS

• 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.

3 ANOS
PREÇO
FIXO
REVENDADO

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

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-Preço à vista, não inclui pintura metálica, seguro e opcionais. Citroën AirCross Tendance 1.6 Flex Start 14/15 com valor à vista de R\$ 55.290,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 70% + 12 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. Faça revisões em seu veículo regularmente. Financiamento simulado para Pessoa Física. Ofertas válidas até 15/10/2014 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas.