

Foto: Beto Westphal

JORNAL

**image3**  
DA ILHA

*guia*  
**Gastronômico**

**RECEITAS**  
A estrela  
é a batata

• Página G3



*Chef Antonio Correia ensina a fazer batata sauté*



# O FUTURO DO TURISMO

*Candidatos a prefeito respondem importantes perguntas sobre o setor que é fundamental para a economia da cidade*

• Página 3

*Infraestrutura nas praias: A instalação de banheiros e chuveiros estão entre as medidas prometidas*

**LITERATURA:** Seis obras para conhecer a história de Florianópolis

• Página 5

LOJA CENTRO EM REFORMA APROVEITE AGORA

**APENAS DURANTE A REFORMA DA LOJA CENTRO**



**SIERRA**  
MÓVEIS

De 03 de Setembro até 13 de Outubro  
Rua Visconde de Ouro Preto 431 . Centro  
Praça dos Bombeiros . 48 30241266  
Estacionamento Próprio

## &gt; AGENDA

## Confira as atrações que acontecem em Floripa

## FESTIVAL

## Palco giratório

A 9ª edição do Festival Palco Giratório, que anualmente reúne montagens vindas de várias partes do País, segue até dia 30 de setembro em Florianópolis. Durante todo o mês, serão apresentados, diariamente, em vários espaços da cidade, espetáculos de teatro, dança, e circo com 16 grupos de diferentes Estados, além de produções locais, oficinas e eventos de integração. Mais informações: [www.palcogiratoriosc.com.br](http://www.palcogiratoriosc.com.br).



## CINEMA

## E a vida continua...

Mas um filme baseado na obra de Chico Xavier está em cartaz nas telas dos cinemas do Brasil. "E a Vida Continua..." é baseado no livro homônimo escrito em 1968. No elenco estão Lima Duarte, Luiz Bacelli e Amanda Costa. Saiba tudo sobre o filme acessando [www.eavidacontinuaofilme.com.br](http://www.eavidacontinuaofilme.com.br).

## TEATRO

## 19º Floripa Teatro

De 21 a 29 de setembro, Floripa irá respirar teatro. Neste período acontece o "19º Floripa Teatro – Festival Isnard Azevedo", que tem na programação 27 espetáculos de companhias de sete Estados. A maioria das apresentações é gratuita e acontece em vários espaços da cidade. Confira a programação no site [www.floripateatro.com.br](http://www.floripateatro.com.br)

## Errata:

Na edição de agosto do caderno Femina (nº 79), Tatiana Biasi foi citada como sendo cosmiastra quando o correto é médica dermatologista.

## Troca de endereço

Se você recebe o Imagem da Ilha e mudou de endereço, comunique o Jornal e continue por dentro do que acontece em Florianópolis. Envie um e-mail para: [redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br) ou ligue para 3028-3778.

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 de porta em porta em Jurerê Internacional, na Lagoa da Conceição - Condomínios Village e Saulo Ramos - e no Santa Mônica, na área da Avenida Madre Benvenuta e entorno.  
Reposição semanal no Centro e endereços abaixo.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - Edição: Andréa Fernanda Fischer - Textos: Andréa Fernanda Fischer e Elida Hack Ruivo - Conselho editorial: Hermann Byron Neto, Andréa Fischer e Urbano Salles - Diagramação: Dois.Com - Atualização do site ([www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)): Andréa Fischer - Jornalista responsável: Andréa Fischer - SC 01485- JP

Tel. comercial: (48) 3024 2747 - Celular Comercial: (48) 9162 8040 - e-mail: [hb@imagemdailha.com.br](mailto:hb@imagemdailha.com.br)  
Telefone Redação: (48) 3028 3778 - Impressão: Diário Catarinense

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Envie comentários e sugestões para o e-mail [redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br).

## EXPOSIÇÃO

## Retratos da natureza

A exposição "Retratos da Natureza" traz obras em fine art da fotógrafa Roberta Melchet. O trabalho é delicado, revelando o olhar sensível da artista que enxerga beleza nos mínimos detalhes. Confira até 6 de outubro no espaço Santa Maria Casa (Rodovia SC-401), no Shopping Casa & Design.

## MÚSICA FRANCESA

## Belle Rose

Isabelle Quimper, com sua emocionante voz, ao lado de Otávio Rosa ao violão, interpretará clássicos imortalizados por Edith Piaf, Aznavour, Brel, entre outros. Contemporâneos como Carla Bruni e a própria Isabelle Quimper; além de pérolas da música brasileira de Chico Buarque, Tom Jobim e Vinicius de Moraes, também fazem parte do repertório da dupla. Tudo num clima envolvente, que vai da leveza à dramaticidade, da lenta canção intimista ao ritmo mais movimentado. Enfim, um cabaret francês com sabor brasileiro pronto para ser degustado! A apresentação acontece dia 23 de setembro, das 15h às 18h, no Ceres Azevedo Café & Cia - Rodovia - SC 401, nº 4232 • Sentido Praias - Centro • Saco Grande • Fone: 3234-0000



## COLABORAÇÃO

Envie a programação do seu evento para a Redação do Imagem da Ilha:  
[redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br)  
(48) 3028-3778

Andréa Fischer  
Editora

## &gt; CARTA AO LEITOR

Florianópolis mudou muito, especialmente nos últimos anos. Não se parece em nada com a cidade que conheci em 1998, quando vim fazer jornalismo na UFSC e por aqui fiquei. Só para se ter uma ideia de como o movimento de carros, por exemplo, era infinitamente menor que o de hoje, o Elevado do CIC não existia e tampouco passarela ligando o calçadão da Beira-Mar ao outro lado. Os pedestres/ciclistas precisavam olhar para os dois lados para cruzar a Avenida e continuar a sua caminhada/pedalada. E era fácil, sem riscos, pois o trânsito naquele tempo era tranquilo. Depois Florianópolis ficou famosa, sendo carinhosamente chamada de Floripa, vieram os turistas, que se apaixonaram pela cidade e se mudaram para cá, e tantas outras pessoas que fixaram moradia na cidade. Os prédios multiplicaram-se, a população cresceu em escala progressiva, as ruas foram tomadas pelos carros.

Os nativos e os moradores mais antigos da Ilha conhecem bem a história de Florianópolis, pelo que seus pais e avós contam e pelo que vivenciaram. Mas quem chegou na cidade há pouco tempo dificilmente tem clareza da Floripa de ontem, fundamental para entender o seu presente. Por isso, a reportagem do Imagem da Ilha foi atrás de livros que mostram a cidade em outros tempos, uns mais antigos e outros mais recentes, como o "Ruas de Florianópolis: resenha histórica", que discorre sobre as principais vias da cidade. Fica a sugestão de leitura para você, leitor, entender mais o espaço onde vive. Confira a matéria na página 5.

E para contribuir com a construção de um futuro melhor para Florianópolis, uma nova oportunidade se descortina: as eleições municipais de outubro. O dia 7 está chegando e com ele a responsabilidade de escolher quem vai guiar a cidade nos próximos quatro anos. Reflita com consciência. Para ajudar nessa escolha, o Jornal continua publicando a série de entrevistas com os candidatos a prefeito. Confira na página 3.

Boa leitura!

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

O Imagem da Ilha oferece 1.000 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: • Café Riviera (2º piso) • Café Fanny

Open Shopping • Restaurante 261

Santa Mônica: Shopping Iguatemi - Bossa Café 1º piso

SC-401: • Restaurante Quatro Estações e Primavera Primavera Garden Center (Sentido Norte) • Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

Lagoa da Conceição: • Farmácia Pinheiro

Jurerê Internacional: • Doce de Pelotas no Jurerê

## &gt; ENTREVISTA – SÉRIE ESPECIAL “ELEIÇÕES 2012”

# Turismo em debate

*Candidatos a prefeito posicionam-se sobre infraestrutura nas praias, balneabilidade e turismo marítimo*

Andréa Fischer e Urbano Salles

**D**epois de responderem perguntas sobre sistema viário, saúde e educação, agora é a vez dos candidatos à Prefeitura de Florianópolis revelarem suas opiniões sobre questões ligadas ao turismo. Além das quatro perguntas da versão impressa do Jornal Imagem da Ilha, os leitores conferem outras três no [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br) (seção “Entrevistas”) e no [facebook.com/imagemdailha](http://facebook.com/imagemdailha). Continue acompanhando a série de entrevistas com os candidatos. Na próxima edição serão publicadas perguntas sobre segurança, cultura, planejamento urbano e administração pública.

**Pretende construir um píer para permitir que transatlânticos aportem em Florianópolis? Onde? Até quando?**

**Angela Albino - PCdoB**



Viramos as costas para o mar. Isto não faz sentido para a nossa região. Vamos incentivar o potencial náutico da nossa cidade. A localização de atracadouros vai depender de liberações ambientais dos nossos órgãos municipais, estaduais e federais, para determinarem os melhores locais.

**Cesar Souza Júnior - PSD**



Instituir um Plano de Mobilidade Náutica é um dos nossos compromissos. Assim como o Plano Diretor, o Plano de Mobilidade Náutica vai dar o norte do desenvolvimento na orla da Ilha e também do Continente. Onde puder ser implantado píer, marina, atracadouro será feito, e no mais curto espaço de tempo possível. A cidade não pode mais esperar.

**Elson Pereira - PSOL**



Acreditamos que existem outras prioridades para Florianópolis hoje e devemos utilizar o princípio da precaução em relação aos transatlânticos por sua potencialidade poluidora (acidentes, efluentes, água de lastro etc.).

**Gean Loureiro - PMDB**



Sim, receber transatlânticos será realidade em Florianópolis no meu mandato. O primeiro píer será em Canasvieiras, cujo projeto já existe. Mas quero fazer estudos para um segundo local, na Ilha, para receber transatlânticos também.

**As praias de Florianópolis não possuem banheiros e chuveiros públicos. O atual governo instalou nesta temporada banheiros químicos, temporários. Planeja instalar uma infraestrutura fixa?**

No verão de 2013 as nossas principais praias estarão com a estrutura básica necessária, como banheiros, chuveiros, entre outros.

Cidade turística que se preze oferece o mínimo de infraestrutura para o turista e para quem vive nela. É o que vamos fazer em Florianópolis. Banheiros e chuveiros devem ser instalados em nossas praias, principalmente nas mais movimentadas. Nossa ideia é instalar sim uma estrutura fixa, permanente e de qualidade.

Sim, vamos instalar infraestrutura fixa nas praias. O turismo em Florianópolis precisa ser democratizado e a implantação de equipamentos públicos é essencial para isto.

O maior entrave em se instalar chuveiros e banheiros públicos nas praias são as licenças ambientais. No entanto, esses equipamentos são indispensáveis em nossos balneários. Vamos estudar a melhor maneira de tê-los sem agredir o meio ambiente.

**O turismo de Florianópolis é de praia, fazendo da qualidade da água um fator fundamental. Porém, o relatório da Fatma mostra que já existem vários locais impróprios para banho. Como vai melhorar a balneabilidade?**

Vamos ampliar a cobertura do tratamento de esgoto sempre com a perspectiva de universalização. A fiscalização é um complemento. Nós vamos debater com as comunidades os melhores projetos para cada região e captar recursos federais para atingir nossas metas.

Vamos melhorar a balneabilidade de duas formas: chamado a Casan à responsabilidade, cobrando dela um cronograma de implantação de rede de esgoto onde não existe; e também fiscalizando o lançamento de esgoto na rede fluvial (água da chuva). Em vários pontos da cidade existe a rede, mas algumas pessoas não ligam o esgoto. Vamos fiscalizar e autuar quem estiver cometendo esse crime contra a cidade.

A promoção do saneamento é papel do município, que deve fiscalizar a empresa que tem a concessão dos serviços. Defendemos a recuperação da balneabilidade das praias por meio do tratamento de 100% dos efluentes, afirmando o protagonismo do município na promoção do saneamento básico e ambiental.

No meu governo ligação clandestina será combatida com firmeza. Vamos aumentar a fiscalização e cobrar também da Casan, que é responsável pelo saneamento básico. A Casan tem metas a cumprir, e ficaremos em cima.

**Algumas praias estão perdendo faixa de areia para o mar. Vai alargar a faixa a de Canasvieiras? De onde virão os recursos?**

É uma reivindicação histórica dessa comunidade, que merece ser estudada e tratada com atenção. Há exemplos como de Piçarras, que teve a areia várias vezes alargada e não deu certo. É um problema de evasão marinha que ocorre em Canasvieiras, Ponta das Canas e Armação. Junto aos órgãos ambientais, vamos resolver esta questão.

Alargamento de faixa de areia não é tão simples assim como parece, exige uma avaliação ambiental aprofundada. Sou a favor da recuperação da orla de Canasvieiras e também da Armação do Pântano do Sul, que por sinal já conta com recursos disponíveis do governo federal, mas ainda não saiu do papel.

Esta solução deve ser melhor estudada, pois a repercussão ambiental de tal medida ainda não foi suficientemente compreendida. Mais uma vez devemos obedecer o princípio da precaução.

Vamos estudar caso a caso. Precisamos garantir a qualidade de vida das pessoas afetando o mínimo possível o meio ambiente.

## > COLUNA POLÍTICA



# Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

### Algo a temer?

Por que os servidores do Poder Judiciário de SC temem tanto que seus nomes estejam na lista de vencimentos do Portal da Transparência da instituição? Via sindicato, pediram sua exclusão num requerimento ao presidente do Tribunal de Justiça, desembargador Cláudio Barreto Dutra, que o negou.

### Poder

Potins políticos descobriram o porquê de Marco Maia (PT-RS), presidente da Câmara dos Deputados, faz seguidos disparos contra Ideli Salvatti. É que o vaidoso Maia simplesmente sonha em ocupar o cargo da ministra das Relações Institucionais quando terminar seu mandato, em 2013. Se não for isso, a meta do torneiro mecânico é ser líder do governo. Mas assim, como inimigo íntimo?

### Ministro catarinense

Catarinense de Faxinal dos Guedes, no oeste do Estado, o ministro Teori Zavascki, do Superior Tribunal de Justiça, que fez sua carreira jurídica no Rio Grande do Sul, aparece como altamente cotado para ser ministro do Supremo Tribunal Federal. O último ministro barriga verde nomeado para a mais alta corte de Justiça do País foi o tijucano Luís Gallotti, no distante ano de 1949.

*Não é novidade os políticos brasileiros utilizarem laranjas para desviar dinheiro público e aumentar suas contas bancárias*



Foto Divulgação

### Apropriação

O Tribunal de Justiça manteve condenação a um ex-vereador de São José que obrigava duas servidoras a repassar parte do salário, sob pena de exoneração. Perdeu a função pública, teve suspensos os direitos políticos por três anos e está proibido de contratar com o poder público pelo mesmo prazo. É pouco. Com a condenação, as servidoras prejudicadas podem buscar na justiça reaver os valores indevidamente repassados.

### Mãe Joana

O Ministério Público de SC foi ao Supremo Tribunal Federal, que mandou o Tribunal de Justiça de SC reabrir ação civil pública, extinta sem julgamento por considerá-la prescrita após cinco anos, apesar de haver prejuízos ao erário. A ação envolve um terreno da extinta estatal Codisc, em Joinville, entregue para uma empresa calçadista sem licitação.

### Voluntariado

Reportagem de página na "Folha de S. Paulo" relatou que só no primeiro semestre deste ano 800 universitários estrangeiros entre 22 e 23 anos, vindos principalmente da Rússia e dos Estados Unidos, aterrissaram no Brasil para fazer trabalhos voluntários em escolas, orfanatos, ONGs e asilos. A surpresa é que uma das seis cidades mais preferidas é Florianópolis.

### Ociosidade

Do blog de Lauro Jardim: "Ao ver o plenário da Câmara praticamente deserto, ontem à tarde, o catarinense Esperidião Amin mandou a seguinte pérola: - Com esta inação, a nossa capacidade de fazer mal ao País diminui muito..."

### Água

Florianópolis está em 42º lugar no ranking de saneamento básico dentre as 100 maiores cidades do Brasil, conforme levantamento do Instituto Trata Brasil. A primeira é Santos. A estatal Casan comemora porque a Capital de SC está à frente de outras 13 do País, e de Joinville e Blumenau, 81º e 94º lugar, respectivamente, onde o serviço é municipalizado. O índice de atendimento de água em Florianópolis atinge 98% da população, mas de esgoto é só 55%.

### Desigualdade

Coordenadora da Rede Nacional Feminista de Saúde, Direitos Sexuais e Reprodutivos e presidente da Casa da Mulher Catarina, Vera Firmiano revelou dados atualizados da sombra que esconde os negros das políticas de direito e cidadania em SC: as mulheres negras ainda recebem 55% menos que as brancas e 60% das famílias chefiadas por mulheres negras têm renda inferior a um salário mínimo (R\$ 622). No Censo de 2010, 12,9% da população de SC declarou-se negra, e nela 244,3 mil mulheres negras.

### Ilustre desconhecido

Lamentável que apenas alguns estudantes, por iniciativa pessoal, não de suas escolas, estejam tomando conhecimento da exposição "Tributo a Victor Meirelles", no museu em Florianópolis que tem seu nome e que homenageia o mais famoso pintor catarinense, e o maior do Império, pelos seus 180 anos de nascimento. Além de suas obras, a mostra exibe trabalhos dos seus mestres europeus e alunos brasileiros e uma cópia da "Primeira Missa do Brasil", o mais famoso quadro do artista. Uma mostra destas na Europa teria filas de gente para ver.

### Emprego

Na lista de empregos à procura de interessados no Sistema Municipal de Emprego (Sime) de Balneário Camboriú, há vagas para bargirl. Trata-se de uma profissional cuja atribuição prioritária é "fazer tudo" o que o cliente pede ou deseje.

### União homoafetiva

Um cartório do balneário de Garopaba agendou a data de 19 deste mês como especial, por um fato inédito nos seus 47 anos. É para formalização de três casamentos homoafetivos, envolvendo três casais do sexo feminino.

### No muro

Raposa que é, o presidente da Federação Catarinense de Futebol, Delfim de Pádua Peixoto Filho, que chegou à Seleção de Futebol que amarelo nas Olimpíadas de Londres, não responde à pergunta: Mano Menezes deve ou não permanecer como técnico?

### Técnico

Há muito técnico de futebol procurando emprego no Brasil. Carlos Alberto Torres, por exemplo, tricampeão de 1970, está desempregado. Por intermediários, mandou dizer que aceitaria convite para treinar o Figueirense, por R\$ 100 mil mensais. Márcio Goiano chegou antes, bem mais em conta.

### Poder demais

Em toda oportunidade que o Ibama poderia - e deveria - ajudar no desenvolvimento sustentável de algum projeto interessante em SC, faz inusitados esforços para sabotá-lo. O imenso lago da hidrelétrica de Itá é um exemplo. A coisa está assim: a Tractebel explora o potencial energético e o lago e seu entorno são "propriedade" do Ibama, que nada faz e não deixa fazer nada.

CONFIRA OUTRAS NOTAS NA SEÇÃO "COLUNISTAS" DO [WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR](http://WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR).

**TEM NET VÍRTUA.**

QUE VOCÊ NAVEGA COM ATÉ 100 MEGA À VONTADE PELA CASA.



**E TEM TIPO NET VÍRTUA.**

QUE DEIXA VOCÊ PRESO NUM LUGAR DA CASA E PARADO NA INTERNET.

APROVEITE. **ASSINE 10 MEGA:**  
**R\$ 29,80/MÊS**

NO NET COMBO HD, ATÉ O **CARNAVAL 2013**, + WI-FI GRÁTIS.

APÓS O CARNAVAL, O VALOR DO NET VÍRTUA SERÁ DE R\$ 59,90/MÊS.

**NET COMBO**

O MUNDO É DOS NETS

**4004-8844**

PARA OS NETS, É AGORA.

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

OFERTA VÁLIDA ATÉ 30/9/2012 PARA NOVAS ASSINATURAS DO NET VÍRTUA 10 MEGA POR 29,80/MÊS. EM QUALQUER PACOTE NET COMBO HD. A PARTIR DE FEV./2013, O VALOR DO NET VÍRTUA 10 MEGA SERÁ DE R\$ 59,90/MÊS. O pacote NET Combo HD possui valor promocional nos 6 primeiros meses (período proporcional à instalação mais os 5 meses subsequentes). Consulte o valor mensal de cada pacote. O custo das ligações realizadas não está incluso no valor do pacote. Valores válidos para o pacote de serviços Conforto, na portabilidade e mediante autorização de débito automático como forma de pagamento e compromisso de permanência mínima de 12 meses com a NET TV e o NET Virtua. Em caso de cancelamento, será cobrada multa de até R\$ 360,00. Mudança de plano ou suspensão de qualquer dos serviços obrigam o cliente a pagar o valor de tabela dos produtos contratados, conforme política comercial vigente. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na Internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O provedor de acesso gratuito inclui apenas o provimento de acesso à Internet. O modem Wi-Fi será cedido em comodato. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações. Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. Consulte condições de aquisição, disponibilidade técnica em seu endereço e características dos serviços apresentados pelo tel. 4004-8844 ou no site [www.netcombo.com.br](http://www.netcombo.com.br).

# A Floripa de ontem para entender a de hoje

*Obras que resgatam a memória da Ilha ajudam a compreender o presente da cidade*

Elida Hack Ruivo

Muitos moradores de Florianópolis, especialmente os que não nasceram aqui, desconhecem grande parte da história da cidade que luta para manter viva a sua memória. Mas os relatos de pessoas que se dedicaram ao ofício de escrever obras literárias que relatam a vida e a sociedade na Ilha no passado ajudam a entender as transformações ocorridas na capital catarinense ao longo dos anos. No entanto, a maioria desses livros só pode ser encontrado para consulta em bibliotecas e no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan-SC) ou, com muita sorte, em sebos.

Uma das principais obras é a do historiador Oswaldo Rodrigues Cabral, que escreveu "Nossa Senhora do Desterro", em 1972, e foi o pioneiro no resgate da memória de Florianópolis. "Oswaldo é referência na história da cidade. Ele escreveu sobre muitas coisas e pode ser considerado um enciclopedista", conta a sobrinha do escritor, Sara Poyares dos Reis. "Tenho guardado tudo que é relacionado ao meu tio, desde notícias publicadas em jornais antigos até os seus cadernos de anotações", revela Sara, que também é historiadora. A obra possui quatro volumes e já não é mais publicada.

Em 1993, a pesquisadora da Casa da Memória Eliane Veras da Veiga lançou o livro "Florianópolis: memória urbana",

abordando uma série de detalhes referentes à história e à arquitetura da cidade. Assim como outros autores, Oswaldo serviu como fonte para seu trabalho. "O livro busca retratar a Florianópolis de dois séculos atrás e a Florianópolis de hoje como forma de promover a reflexão sobre o que estamos fazendo para preservar a história desta ilha", explica a autora do livro que já está em sua terceira edição. O título foi um dos dez mais vendidos pela editora da UFSC em 1993 e seus exemplares se esgotaram em oito meses. A terceira edição, publicada em 2010, contém 463 páginas de texto, 178 fotos e 21 mapas e pode ser adquirida em livrarias e na Casa da Memória, onde o exemplar custa R\$50.

Obra	Sinopse	Preste atenção	Onde encontrar
"Nossa Senhora do Desterro", de Oswaldo Rodrigues Cabral, 1972	É a história da vida e da sociedade em Desterro vista sob um prisma mais ameno. Oswaldo reuniu por cerca de 30 anos vários cadernos com anotações colhidas nos arquivos do Palácio e da Prefeitura e de jornais do século XVII, com a ajuda de sua esposa.	Nos documentos citados na obra. Oswaldo foi detalhista e reuniu diversos deles em sua obra. Muitos já não existem mais, pois faziam parte de arquivos já extintos.	Apenas em bibliotecas ou sebos
"Ribeirão da Ilha - vida e retratos: um distrito em destaque", de Nereu do Valle Pereira, 1990	É um conjunto de registros do povo que habitava o Ribeirão. Retrata com paixão a tradição do local, sem importar-se com comprovações documentais.	Nos depoimentos coletados pelo autor e transcritos na íntegra. Isso confere veracidade às informações que dificilmente podem ser encontradas em arquivos.	Apenas em bibliotecas ou sebos
"Histórias quase todas verdadeiras: 300 anos de Santo Antônio e Sambaqui", de Sergio Luiz Ferreira, 1998	Conta a história da Freguesia de Nossa Senhora das Necessidades e Santo Antônio. São recordações que interessam tanto ao público em geral quanto os moradores locais que podem identificar fragmentos de suas próprias histórias	Nas observações feitas pelo autor ao longo do texto. Ele se vale de fatos históricos e de tradições locais para resgatar a memória da região. Por isso, histórias quase verdadeiras.	Apenas em bibliotecas ou sebos
"Ruas de Florianópolis: resenha histórica", de Adolfo Nicolich, 1999	Nicolich resgata os nomes das principais ruas de Florianópolis e revela os nomes antigos e os oficiais. O livro é todo ilustrado com fotos antigas da cidade, o que facilita a identificação de vários locais.	Nas histórias relatadas por Nicolich, que relaciona fatos importantes às ruas de Florianópolis, citando inclusive personagens da história da cidade. Isso humaniza a obra.	Apenas em bibliotecas ou sebos
"Ingleses do Rio Vermelho: o lugar e a gente", de Augusto Cesar Zeferino, 2008	O livro faz uma análise geográfica, histórica, cultural e ambiental da região. Também apresenta um dossiê fotográfico com 60 páginas coloridas e outras ilustrações. A obra também tem cunho testemunhal.	Na cautela que o autor tem em descrever os Ingleses. Por ser geógrafo, Zeferino apostou em detalhes que passam despercebidos aos olhos de quem não mora no local.	Apenas em bibliotecas ou sebos.
"Florianópolis: memória urbana", de Eliane Veras da Veiga, 1993	Trata das mutações do processo urbano e arquitetônico de Florianópolis entre 1750 e 1930, como o aparecimento de ruas e praças, construção e história de edifícios e reflexões sobre a preservação do patrimônio cultural.	Nas notas de rodapé. A autora dedicou um bom tempo da revisão da obra em sua terceira edição à inclusão de notas que complementam os fatos relatados ao longo da obra.	Em bibliotecas, escolas públicas e universidades, livrarias e na Casa da Memória

## MUNDO CONECTADO

### Por que investir em marketing digital?

Por Felipe Lenhart  
(redator-chefe na NacionalVOX - Agência Digital)



Nesta última coluna, queremos mostrar-lhe que o mercado digital no Brasil está em franca expansão. Para chegar a esta conclusão, basta ler estas informações, todas de fontes confiáveis:

- De acordo com a Anatel, até julho de 2012 existiam 256 milhões de linhas ativas de celular no Brasil, representando 1,29 linha por habitante, sendo que 54,3 milhões acessam a rede 3G.
- Segundo a FGV, há 60 milhões de computadores em uso no país. Até o fim deste ano, o número deve chegar a 100 milhões.
- Números do Ibope NetRatings mostram que somos mais de 80 milhões de "internautas".
- 46 milhões de brasileiros estão cadastrados no Facebook, de acordo com a Socialbakers.
- Por fim, em 2011, o e-commerce no Brasil teve um faturamento de R\$ 21 bilhões. E a previsão para 2012 é de R\$ 30 bilhões. Trinta e dois milhões de brasileiros fazem compras online.

Com a proliferação de aparelhos e dispositivos que acessam a internet, de maneiras cada vez mais rápidas, amigáveis e seguras, o marketing digital passa a ganhar importância central em qualquer campanha que vise tornar um serviço, um produto ou mesmo uma ideia sem fins lucrativos conhecidos, populares – e rentáveis. O mercado é imenso, e vem sendo ocupado pouco a pouco, como também provam as informações abaixo:

- Quatro em cada 10 empresas brasileiras ainda não estão na web (Pesquisa TIC Empresas 2011, divulgada pelo CGLBR).
- Os investimentos em publicidade online em 2011 cresceram 37,3% em relação a 2010, com o faturamento passando de R\$ 2,4 bilhões para R\$ 3,3 bilhões (IAB Brasil - Interactive Advertising Bureau).
- Para 2012, a expectativa é de um crescimento de 39%, o que fará com que os investimentos no meio cheguem a R\$ 4,65 bilhões (IAB Brasil - Interactive Advertising Bureau).
- Traduzindo para o bolo publicitário, o meio digital detém hoje 11% do faturamento do mercado brasileiro, e deve atingir 13,7% no final desse ano (IAB Brasil - Interactive Advertising Bureau).
- Na projeção de investimentos, a publicidade online mundial deve superar a de TV já em 2016.

#### TENDÊNCIAS DO MARKETING DIGITAL

Neste contexto, a sua empresa precisa se inserir no mundo conectado. Para que se evite perda de dinheiro e de tempo, o ideal é estabelecer um planejamento digital profissional – que pode envolver site, redes sociais, presença destacada no Google, publicidade online e aplicativo para smartphones, em conjunto ou separadamente, bem como outras estratégias e soluções, conforme a necessidade da empresa.

Todos estes serviços são executados pela NacionalVOX - Agência Digital. Vamos conversar? Acesse [www.nacionalvox.com.br](http://www.nacionalvox.com.br).

• NacionalVOX - Agência Digital  
• [www.nacionalvox.com.br](http://www.nacionalvox.com.br) • (48) 3322-1144  
• @nacionalvox

# Promete o que não pode fazer

**UI, JÁ TAVA CON SAUDADI DA COLUNA!** Essa coisa de escrever uma vex por mex é bom i é ruim! A gente termina esquecendo, aí ó a tal da editora do jornal mi liga i cobra. Olha, genti, eu disse cobra no sentido de cobrar, nun é que ela é uma cobra não! Ela é até bem quirida! Cobra é umas otra jornalista qui ainda estão vivendo di passado, digo no passado. Sabe aquele passado de pré muro de Berlim? Pois é, aquele mesmo, aquele que vê comunista em qualquer lugar, até debaixo da ponte, ou até na ponta do Coral. Hehehe! Acorda, ô!

**MAIS VAMOS FALAR** di coisa boa. Outro dia fui mais a Celeste passear de Corsinha. Sabe como é, agora a Celeste se autointitula emergente, subiu pra classe C, e comprou um carro. Ela até queria um Mercedes classe C, mas esse é só pra classe A. Hahaha!

**E A POLÍTICA**, gente, que que é isso!!! Tem mais candidato a ve-



reador que criança na fila de bala no dia de Cosme e Damião. E cada um fala o que quer, qui vai fazer isso ou aquilo, e ax vezix nem é da competência dele. Fala comu si é só chegar na Câmara i mandar ver. Ixpera pra tu vê, ô. Ixpera quando tu chegar, lá. Ali sim, é cobra pra

todo lado, é um pula daqui, assina ali qui depois eu te ajudo, que é uma vergonha! Ainda mais agora. Vocês sabem que a nossa Câmara vai voltar a ter 23, eu disse 23 vereadores. E isso custa quanto?

**OLHA AÍ, Ô!** Eu acho que tam-

bém vô nessa, vô mi inscrevê, pra vê si mi elejo. Hehehe! Sabe como é, tem um monti di rua em Santo Antônio de Lisboa sem nome. E essa vai ser minha bandeira: si mi elegerem, vô botar nome nelas todas! Aí nu clássico Figuera x Avaí, quem fizer gol, vira nome di rua! Quer uma homenagem melhor?

**E OS CANDIDATO A PREFEITO.** Um vendo lista de presença do outro. Melhor seria verificar na escola. Si foi gazeteiro, sempre vai ser. Eu acho até engraçado, é o roto falando da esfarrapada!! E o Gean, quieto...até mudou a campanha, até melhorou, ô! Mas num é qui o homi continua falando das obra do Dário? Olha só, sabe como é o povo...na hora do voto vai lembrar do Dário, procurar o Dário, num vai achar e vai anular. Ui!!!

**PRESTA ATENÇÃO, MEU POVO!** E para vereador, num precisa votar em mim, mas vota em alguém com proposta séria, sinão, nóx tá perdido, só daqui a quatro anos...

Fala Tia Setembrina...  
tiasetembrina@gmail.com

**VEREADOR**

# Domingos ZANCANARO

**O QUE JÁ FIZ:**  
Projetos Hora de Comer, Florir Floripa e Pomar Floripa; Reabertura do Parque do Córrego Grande, Fenaostra, valorização da Maricultura, Agenda 21, Agroflorianópolis, Geração de Oportunidades, Ordenamento do Mercado Público, entre outros

**O QUE PODEMOS FAZER JUNTOS:**  
Grife do Mar, Plano Municipal de Mobilidade, Projeto Acamados, Código Ambiental de Florianópolis, Apoio a pescadores e agricultores em tempos difíceis, Cooperativismo para o desenvolvimento econômico, Educação para a tecnologia, e muito mais.

**11133**

Na rede: [www.domingoszancanaro.com.br/](http://www.domingoszancanaro.com.br/)  
[www.facebook.com/domingoszancanaro/](http://www.facebook.com/domingoszancanaro/) / @domingos11133

**CESAR55**  
Por uma cidade mais humana

**15**

**PREFEITO**  
**GEAN**  
RODOLFO PINTO DA LUZ - VICE

**Conheça as propostas para todos os bairros.**

**Não é promessa, é COMPROMISSO**

- 100 km de calçadas com acessibilidade**
- Ciclovias interligadas**
- Rapidão (Sistema BRT)**  
O Rapidão trará maior conforto e agilidade ao transporte coletivo, com as linhas diretas: Centro-UFSC, Centro-Rio Tavares, Centro-Contente e Centro-Norte da Ilha.
- Creches: Gean vai zerar as filas**  
Gean e Rodolfo vão construir 23 creches, em todas as regiões, com mais de 4 mil vagas.
- CIEBs**  
Os CIEBs - Centro de Inovação da Educação Básica vão atender as crianças no contraturno, com atividades culturais, muito esporte e cursos na área de tecnologia.
- Saúde**  
UPA 24h do Centro / Policlínica da Lagoa da Conceição PAI - Pronto Atendimento Infantil
- Centros Culturais**
- GMF em todos os bairros**
- Centro Dia e Centro de Convivência**  
Os grupos da terceira idade terão seu espaço nos Centros de Convivência. Nos Centros Dia, atenderemos os idosos enquanto os filhos trabalham. Tudo com muito carinho e cuidado.
- Polícia Militar a serviço da prefeitura**  
Gean vai implantar a Operação Atividade Delegada, que permite contratar policiais militares para desempenharem suas funções, fardados, a serviço da prefeitura.
- Hospital Público Veterinário**
- Transporte Marítimo**
- Pier Turístico de Canasvieiras e nova ponte da Lagoa da Conceição**
- Elevados do Córrego Grande e do Rio Tavares e revitalização do Centro da cidade**
- Pavimentação de todas as ruas**

CPN 1.629.619/000-74 - Valor: R\$ 1.700

Coligação Florianópolis Ainda Melhor (PMDB / PS / PDT / PPS / PV / PTB / PMN / PTC / PSL / PTN)

## Olhe pra mim (1)

Estão se multiplicando na cidade os painéis e telões digitais de publicidade que, de acordo com especialistas, podem ser perigosos para o trânsito porque distraem a atenção dos motoristas. Primeiro foi no El Divino, depois na sinaleira do Koxixo's, e agora o abuso se repete às margens da SC-401, na fachada do Diário Catarinense.

Uma curiosidade histórica para o leitor fazer uma comparação: Há alguns anos, a Prefeitura de São José foi proibida de construir uma estátua gigante do padroeiro da cidade no trevo do Shopping Itaguaçu, às margens da BR-101. O argumento era de que o santo poderia distrair os motoristas.

## Olhe pra mim (2)

Muita gente está questionando a quantidade de relógios digitais que estão sendo "espetados" nos canteiros e praças da cidade nessa reta final do mandato de Dário Berger. A impressão generalizada é de que o interesse publicitário falou mais alto que a real necessidade da população saber hora e temperatura em cada esquina que passa. Um exemplo é a região da Udesc, onde dois relógios estão sendo instalados numa distância de apenas 100 metros um do outro.

Dependendo do ângulo do equipamento em relação à rua, o fortíssimo display de led acaba prejudicando a visão dos motoristas. O desconforto pode ser sentido no relógio já em funcionamento próximo ao Majestic, do lado de quem vem para o Centro pela Beira-Mar.

Foto: Fernando Willadino



**Jaqueline Costa, Beth Sehn e Regina Essenburg, da Confraria Feminina do Champanhe de Florianópolis, na degustação às cegas de 15 rótulos durante a terceira edição da "Avaliação de Espumantes no Mercado Brasileiro". O "Lírica Hermann", de Blumenau, ganhou a medalha de ouro.**



# Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Divulgação



**O poeta C. Ronald (à dir.), com o fotógrafo Philippe Arruda, às vésperas de abrir a exposição no MASC onde, pela primeira vez, mostra que também é bom fazendo esculturas e pintando**

verde & cia  
garden center

## Lobo mau

Vêm crescendo nos últimos tempos as reclamações contra a falta de cuidado com as "bocas de lobo" da cidade. Muitos bueiros estão com as grades quebradas ou já não têm mais qualquer proteção de ferro.

O problema ocorre, por exemplo, em todo o trecho entre a Polícia Federal e o Angeloni, na Beira-Mar. Um guardador de carros que atua na região conta que, com frequência, motoristas acabam caindo nessas armadilhas quando tentam estacionar junto ao meio-fio. Para retirar as rodas dos veículos, só mesmo com a ajuda de uma madeira e força extra nos braços.

## Bons ventos

Uma das revelações da música local em 2012 vem de uma família pra lá de conhecida na cidade. A cantora Júlia Padaratz, como o próprio sobrenome já sugere, é filha do bicampeão mundial de surfe e músico Teco Padaratz e da sua inseparável parceira Gabriela Machado Padaratz.

Um dos mais entusiasmados na família com o sucesso da garota é o seu avô materno, Luiz Mário Machado, que é presidente da Associação de Voluntários do Imperial Hospital de Caridade.

## Socos e chutes

Enquanto prepara a vinda, ainda esse ano, de Zizi Possi, Arnaldo Antunes e Maria Bethânia a Florianópolis, o produtor de shows Rodrigo Bruggemann não descuidou da boa forma.

Começou a praticar muay thai, uma modalidade de arte marcial que virou coqueluche entre as celebridades.

## Ares romanos

Abriu dia 12 e vai até o final do mês a primeira exposição de Dirce Körbes em Roma, na galeria Tartaglia Arte.

O convite partiu de Riccardo Tartaglia e sua noiva, a catarinense Regina Nobrez, que está radicada na Itália.

## Galeria tátil

Na exposição "Olhos da Alma", que abre dia 19 no MASC, será "proibido" não tocar nas obras. Todos os trabalhos foram concebidos para que deficientes visuais também possam senti-las usando o tato.

Entre os artistas convidados estão Anderson Rodrigues, Ricardo Barddal, Carlos Locatelli e Maurício Muniz.

## Grudou na mente

O jornalista e publicitário paulista Eloy Simões acaba de lançar em Florianópolis, onde mora desde 1992, um livro no qual reúne cerca de 5 mil slogans/conceitos que fizeram história na propaganda brasileira, como "a margarina que veio do milho", "liberdade é uma calça velha, azul e desbotada", "o elefante mais amado do Brasil" e "bonita camisa, Fernandinho".

A pesquisa do autor, incluindo consulta a arquivos e conversas com profissionais, durou cerca de três anos.

## Duas escalas

A socialite paulista Beth Szafir deu um rasante em Santa Catarina junto com o filho, o ator Luciano Szafir.

Em Florianópolis, a avó de Sasha participou da inauguração da nova clínica do cirurgião plástico Amir El Haje. Depois, foi a Balneário Camboriú visitar amigos e fazer compras.

## Tardes de domingo

A cantora Isabelle Quimper e o violonista Otávio Rosa voltam a se apresentar dia 23 no Ceres Azevedo Café & Cia. No cardápio, bossa nova e música francesa.

delivery  
**croasonho**  
PEDIDOS NO DELIVERY ACIMA DE R\$ **40**  
= **GRÁTIS REFRI 2L**  
PEÇA PELO **3024.5126**  
Croasonho  
Florianópolis - SC - Centro  
Av. Prefeito Osmar Cunha, 208

As noivas agora têm um espaço à altura do seu grande dia, com toda a exclusividade e sofisticação.

**BRESSAN**  
CABELEIREIROS  
bressancabelaireiros.com.br

## &gt; SISTEMA VIÁRIO

# Promessas de campanha

*Candidatos a prefeito prometem implantar corredor exclusivo de ônibus na Beira-Mar Norte sem saber o resultado do estudo de viabilidade contratado pela Prefeitura*

Andréa Fischer

Os eleitores não acreditam mais em promessas. Por isso talvez os candidatos a prefeito de Florianópolis estejam enfatizando na propaganda eleitoral gratuita que o que dizem não é promessa, que vão cumprir. Mas analisando mais a fundo os principais pontos abordados em relação a transporte público e sistema viário, percebe-se que o que afirmam como certo é ainda uma possibilidade a ser confirmada. Entre eles estão os corredores exclusivos para ônibus (BRT) na Avenida Beira-Mar Norte. O estudo no valor de R\$ 1,2 milhão contratado pela Prefeitura que irá revelar se é possível ou não sua implantação nesta via ainda nem foi iniciado.

Em entrevista ao *Imagem da Ilha* na edição nº 267 (2ª quinzena de novembro de 2011), o então secretário de Transportes, Mobilidade e Terminais, João Batista Nunes informou que o edital de licitação para a contratação da empresa que ficaria encarregada do estudo de viabilidade seria publicado em breve – e aconteceu, no dia 14 daquele mês – e que a previsão era que fosse concluído em seis meses. Passados quase dez meses, ele nem foi iniciado. Segundo o atual secretário da pasta, Marcelo Roberto da Silva, o atraso deve-se à decisão de Nunes de submeter o edital ao Tribunal de Contas do Estado (TCE). O Consórcio Prosul Projetos Supervisão e Planejamento Ltda foi o vencedor da licitação.

O estudo contempla vários fatores que irão mostrar se a implantação dos corredores exclusivos para ônibus na Avenida são viáveis. Marcelo cita alguns: pólo gerador de tráfego, intersecções, sinalização, desapropriações, impacto ambiental. Questionado sobre como os candidatos a prefeito poderiam afirmar que irão fazer uma obra que ainda não foi confirmada pelo estudo, Marcelo afirmou: “Boa pergunta. Tem que perguntar para eles. De repente o estudo mostra que os corredores podem ser inviáveis”, avalia o secretário.

## PAC 2 DE MOBILIDADE

À frente da Secretaria desde 23 de julho, Marcelo já assumiu a pasta com uma missão importante: desenvolver e protocolar até 30 de agosto dois projetos para Florianópolis no PAC 2 Mobilidade Mé-

dias Cidades, que irá injetar R\$ 7 bilhões em 75 municípios do Brasil. Além de Florianópolis, Blumenau e Joinville também foram contempladas com os recursos, mas que para serem recebidos precisam ser aprovados. Marcelo informa que o resultado sai somente no dia 14 de dezembro.

Os projetos foram desenvolvidos em tempo recorde graças ao conhecimento técnico de Marcelo em mobilidade. Funcionário de carreira da Secretaria há 25 anos, já exerceu diversos cargos, entre eles o de Chefe do Departamento de Fiscalização, Diretor de Operações, Diretor de Planejamento e Articulação e Gerente do Núcleo de Transportes. Além de experiência prática, ele buscou aperfeiçoar-se no mestrado em Planejamento Estratégico, sendo que sua dissertação teve como tema “Políticas Integradas de Transporte e Trânsito para o Município de Florianópolis”. “É uma proposta de desenvolvimento de um modelo de gestão conjunta de transporte e trânsito na cidade”, explica. Marcelo também é professor universitário de cursos de graduação e pós-graduação na área de transporte e trânsito.

Um dos projetos inscritos no PAC 2 contempla três áreas: estudo de viabilidade de implantação dos corredores exclusivos para ônibus (BRT) nas Avenidas Mauro Ramos, Rio Branco e Othon Gama D’Eça; recursos para a construção do que denominam “Anel viário UFSC-Beira-Mar”, com a implantação do BRT desta Avenida à Universidade, passando pela Avenida Governador Gustavo Richard, Via Expressa Sul e pela Rua Deputado Antônio Edu Vieira; e estudo de viabilidade de implantação do sistema teleférico integrado a este anel viário, num total de 3,2 km, com estações na UFSC, no Centro e passando pelo Maciço do Morro da Cruz.

O segundo projeto prevê a implantação da “Sala de Situação de Mobilidade”, outra promessa de campanha dos candidatos a prefeito, mas que depende de aprovação do governo federal para se concretizar. Marcelo explica que o objetivo é colocar em prática sistemas inteligentes de transporte e trânsito, que incluem, entre outras medidas, o monitoramento do tráfego, o controle dos semáforos, o rastreamento da frota de ônibus (através de GPS, que permite mostrar para os passageiros o horário que o ônibus chegará) e a gestão de vagas de estacionamento.

Foto: James Tavares



*A recente revitalização da Avenida Beira-Mar Norte era a oportunidade da Prefeitura pleitear mais faixas no sentido UFSC-Centro. Com a transformação de uma das três faixas em exclusiva para ônibus, é quase certo que os atuais congestionamentos vão aumentar e muito*



O LUGAR PERFEITO PARA ESQUECER OS PRAZOS,  
AS REUNIÕES, OS ENGARRAFAMENTOS.  
SÓ NÃO ESQUEÇA O FILTRO SOLAR.

JURERÉ • FLORIANÓPOLIS • SANTA CATARINA • BRASIL

SETE ILHAS  
HOTEL

Reservas

(55) (48) 3282.1134 • e-mail: reservas@seteilhas.com.br  
msn:seteilhas@hotmail.com • www.seteilhas.com.br

RENT A CAR  
NO HOTEL

## Anuncie Aqui

Tel. comercial: (48) 3024 2747

Celular Comercial: (48) 9162 8040

E-mail: [comercial@imagemdailha.com.br](mailto:comercial@imagemdailha.com.br)



# guia Gastronômico

Foto: MARCELO LOURENÇO



# HUMMMM!

**COZINHA SAUDÁVEL**

**Gordura do bem**

• Página G6



Aprenda a usar o óleo de coco no preparo de suas refeições

**DIRETO DO CAMPO**

**Frutas e Verduras Todos os dias**

**R\$ 1,29KG**

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

**SUSTENTABILIDADE**

**Direto do sítio**

• Página G5



Mirantes produz as hortaliças orgânicas servidas nos restaurantes da rede

*Quatro saborosas receitas onde a estrela é a batata inglesa*

• Páginas G3

*Para fazer em casa: A versão "ao murro", tradicional na cozinha portuguesa, é fácil de preparar e acompanha bem vários pratos*

Chef Claude Troisgros apresenta:

**SABORES DO MUNDO HIPPO**



Uma viagem de sabores para você.



**HIPPO**

VOCE BEM AQUI

hippo.com.br

## > SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

E-mail: [ceres.azevedo@uol.com.br](mailto:ceres.azevedo@uol.com.br)

Fones: (48) 3209-8439 - 9162-8041



## Café da manhã especial

*Rio do Rastro Eco Resort oferece uma seleção de sabores da serra com charme e estilo campeiro para começar o dia em alto astral*

Em função do corre-corre do trabalho, as férias estão sempre sendo adiadas, mas para respirar e seguir em frente, de tempos em tempos, tenho dado umas fugidas de dois ou três dias. A última delas foi para o Rio do Rastro Eco Resort. Lá em cima da serra, quase no topo do mundo, a gente sente que o paraíso é logo ali.

Dei tanta sorte que nem muito frio estava. Dias ensolarados, noites amenas e estreladas, tão estreladas que até parecia coisa de filme infantil. Aproveitei mesmo para descansar, fazer caminhadas leves, passeios em volta dos lagos. Nada de trilhas e cavalgadas. Desta vez a pedida foi mesmo desacelerar.

Lá tudo é muito lindo, charmoso e aconchegante. O hotel faz parte do Roteiros de Charme e realmente o selo é merecido.

A comida, hummmm, uma delícia. Estilo contemporâneo, mas com sabor da serra e jeitinho campeiro em alguns pratos típicos da região. O carreteiro de dar água na boca, um suflê de pinhão delicioso, trutas fresquíssimas dos lagos do próprio hotel, uma raclette suíça, tudo a ver com o local, nos surpreendeu no jantar da chegada. E entre tantas outras surpresas apresentadas a cada dia no cardápio tudo estava sempre delicioso e impecável.

No café da manhã o sabor da serra já estava presente ao entrar no salão. Aquele cheirinho de lenha queimando, pãezinhos caseiros, queijos macios, geléias com frutas



locais e um doce de leite com gosto de fazenda, tudo para acompanhar o café com leite quentinho e o suco de frutas. Começar o dia assim já é um presente, um acalanto para a alma. Tudo nota 10, com a assinatura do Sr. Ivan e sua equipe, que recebe seus hóspedes sempre com muito carinho e atenção.

Difícil é sair de lá e voltar deixando tanta beleza, paz e aconchego. Mas a vida continua e são estes momentos que nos alimentam de energia e força para nossa jornada diária, até uma próxima parada para um breve descanso e descobertas de novas belezas e encantos.

Deixo para vocês a receita da geléia de maracujá que aprendi a fazer na primeira vez que estive lá. Cremosa, azedinha e crocante, ela é tudo de bom.

Um ótimo mês a todos e bom início de primavera!

### RECEITA

## Geléia de maracujá

### Ingredientes:

2 xícaras de polpa de maracujá fresco com o caldo  
1 xícara de açúcar

### Modo de fazer:

Misture a polpa do maracujá com o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ficar em ponto de calda. Não deixe secar muito, pois quando esfriar ela ficará mais firme. Fica deliciosa para acompanhar pães e queijos.

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura  
& Decoração

Ligue: 3024 2747

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

## > VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: [eduardomaraujo@hotmail.com](mailto:eduardomaraujo@hotmail.com)

Blog: <http://vinho365.blogspot.com>

Fone: 3234-1296



## Quanto custa um vinho?

Muitas vezes me perguntam o motivo de um vinho custar R\$50 e outro similar chegar a preços muito mais elevados no mercado, ou se um vinho realmente vale aquilo que é cobrado, chegando a valores estonteantes, passando à dezena de milhares de reais em alguns casos. Mas afinal o que define o preço de um vinho?

Bom, podemos encontrar dezenas de fatores básicos, ligados ao simples fato de o vinho ser um produto industrializado. Tem o custo de produção de acordo com o pedaço de terra onde o vinho é produzido, alguns totalmente inóspitos e onde não seria possível cultivar qualquer outro tipo de cultura; o custo de implantação de um vinhedo; a mão-de-obra durante o cultivo; a colheita e a vinificação; e todos os custos operacionais de produção, como a instalação da vinícola, tanques de inox e barricas de carvalho, que são altamente custosas. Também temos o tempo que esse vinho fica imobilizado, em amadurecimento, e posteriormente o material utilizado na embalagem, a variação da qualidade das garrafas, caixas, rolhas e rótulo.

Todos esses fatores, sem contar impostos e transporte, podem resultar em vinhos com o custo de menos de um euro por garrafa. Mas alguns fatores extremamente importantes podem fazer esse custo alcançar facilmente a casa dos dez euros. A quantidade de vinhas por hectare, o preço da terra, a produtividade de um vinhedo (hectolitros x hectare) e o envelhecimento em barricas de carvalho podem fazer o custo se aproximar dos EUR€10, ou seja, fatores que influenciam diretamente a qualidade de um vinho são fatores que

naturalmente encarecem bastante o processo.

Logicamente um vinho jovem, mais simples, com uma produção de centenas de milhares e até dezenas de milhões de garrafas será muito mais barato que um vinho produzido apenas em safras especiais, com poucas uvas aproveitadas por planta e uma produção que, por vezes, não ultrapassa algumas centenas de caixas.

Mas, mesmo assim, nada disso justifica o motivo de existirem vinhos que custam, por vezes, mais de R\$20.000. Entram os fatores que envolvem o intangível, as marcas, a oferta de certo vinho e a margem de lucro de produtores e importadores.

O que pesa hoje são fatores como a origem (Borgonha, Bordeaux, Champagne) e o peso da marca, ou o chamado rótulo, logicamente relacionado com a mítica que envolve essa marca e a quantidade de produção versus a quantidade de pessoas dispostas a pagar por esse vinho. Não necessariamente que um vinho de R\$1.000 seja dez vezes melhor que um de R\$100, o que pode ser até mesmo um engano.

Ultimamente, um fator ainda maior influencia os preços. Por termos uma quantidade quase infinita de vinhos no mercado e pouca informação sobre o que vale a pena ou não, muitas pessoas usam os críticos de vinhos como balizadores. O vinho que recebe pontuações mais altas tem seu preço super inflacionado, respingando geralmente pra todos os outros vinhos da vinícola.

Mas quem manda é nosso paladar. Assim, achar o melhor vinho, com uma ótima relação entre preço e prazer, além de ser necessário é também recompensador.

## Qual é o melhor pão de trigo?

Recente matéria do Jornal Nacional noticiou que uma comissão de padeiros, com a ajuda da ABNT, definiu as características do pãozinho francês perfeito. A ideia seria proteger o consumidor de padarias que vendem pão ruim, com receitas duvidosas. No relatório, que levou um ano para ficar pronto, definiu-se que o pãozinho nota 10 não contém manchas, nem bolhas, não pode ser muito cru, nem muito assado; do lado de fora, a casca deve ser crocante por igual; por dentro, miolo suave e macio, com a massa elástica ao toque dos dedos. Mas o que pensa o consumidor sobre isso? "Eu prefiro clarinho, porque posso esquentar mais tarde no forno", explica uma consumidora. "Eu prefiro mais escuro", diz outra. "Não gosto de pães muito volumosos", completa outra. Ou seja, pãozinho bom mesmo é aquele que o consumidor escolhe. N' O Padeiro de Sevilha o cliente fica livre para escolher e servir-se sozinho do pãozinho que mais lhe agrada. Então onde encontro o melhor pãozinho? Na melhor padaria.



• O Padeiro de Sevilha • Rua Esteves Junior, 214 - Centro • Fone: 3025 3402  
• [www.opadeirodesevilha.com.br](http://www.opadeirodesevilha.com.br)

# Que delícia de batata!

*Receitas fáceis de preparar em casa onde ela é protagonista*

Foto: Marcelo Lourenço

Daniela de La-Rocque

A batata é originária da América do Sul. Foi levada do Peru para a Europa pelos conquistadores espanhóis em 1567 e com o passar do tempo tornou-se um dos vegetais mais utilizados na culinária em todo o mundo. Ela é rica em amido e ferro e tem vitami-

na B e C. Existem mais de 3.000 tipos de batata e uma grande variedade de pratos onde ela é imprescindível.

Na Bélgica, país onde a batata frita foi inventada, na cidade de Bruges, existe o museu da batata frita. Por lá ela é um dos pratos mais populares.

O *Imagem da Ilha* traz quatro receitas onde a batata inglesa é a estrela.

## RECEITAS

### Frita

(Jandira Souza – moradora de Florianópolis)

**Ingredientes:** 1/2 kg de batata, sal, gelo, óleo

**Modo de fazer:** Coloque o óleo para esquentar. Corte as batatas em tiras e coloque-as em um recipiente. Cubra com água e em seguida coloque gelo e uma colher de sobremesa de sal, deixando de molho por cerca de 10 minutos. Em seguida, escorra a água (não lave a batata) e seque as batatas bem em um pano de prato. Leve para fritar. Não fique mexendo nas batatas. Quando estiverem douradas, retire-as e coloque no papel toalha.

### Sauté

(Antonio's Restaurante)

**Ingredientes:** ½ kg de batatas pirulito (menores), 1,5l de água, 1 colher (café) de açafrão da terra, 1 colher (sopa) de manteiga, salsinha, sal a gosto.

**Modo de fazer:** Descasque as batatas e cozinhe-as até que fiquem al dente, colocando o açafrão na água do cozimento. Após cozidas, refogue-as na manteiga até dourar, acrescentando salsinha picada e sal a gosto.



### Holandesa

(Restaurante Mirantes Grill)

**Ingredientes:** 1kg de batata, 1 cebola grande, 3 colheres (sopa) de mostarda, maionese (quanto baste), 150g de azeitonas preta com caroço, ovos cozidos

**Modo de fazer:** Sem descascar as batatas, lave-as bem em água corrente. Coloque-as em uma panela grande e cozinhe até ficarem firmes. Descasque-as e corte-as em rodelas não muito finas. Corte a cebola em rodelas finas e reserve. Transfira as batatas para outro recipiente e acrescente a cebola, a maionese, a mostarda e misture delicadamente. Use os ovos cozidos em gomos e as azeitonas para decoração.



### Ao murro

(Restaurante Mirantes Grill)

**Ingredientes:** 6 batatas grandes, 2l de água, 4 colheres (sopa) de sal grosso, 4 colheres (sopa) de manteiga, alecrim a gosto

**Modo de fazer:** Sem descascar as batatas, lave-as bem em água corrente. Numa panela grande, coloque as batatas com casca e 2 litros de água. Leve ao fogo médio, coloque o sal e deixe cozinhar por 45 minutos. Transfira as batatas escorridas para um pano de

prato limpo. Quando esfriarem, dê um murro em cada batata. Elas devem ficar ligeiramente achatadas e abertas. Pré-aqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Disponha as batatas em uma travessa, unte cada batata com a manteiga, espalhe os raminhos de alecrim. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno pré-aquecido, assando por aproximadamente 15 minutos. Sirva quente, com carnes, aves e especialmente com peixes.

Almoço  
é no  
Mirantes

**Mirantes**



## &gt; COMPORTAMENTO

# Etiqueta em coquetéis

*Dicas de profissionais que trabalham com eventos ajudam convidados a se portar de forma correta e evitar gafes*

Daniela de La-Rocque

**D**iante de certas situações em coquetéis muitos não sabem o que fazer, como onde colocar o palito, o guardanapo ou mesmo o caroço da azeitona. O certo, segundo a assessora de eventos Daniela Lemkuhl, é um garçom passar com uma bandeja vazia recolhendo estes itens, fazendo a limpeza do espaço. Porém, normalmente as pessoas não esperam pelo garçom e vão colocando sobre a mesa. Outra dúvida muito comum é como segurar as taças. O correto é no "pé", para não esquentar a bebida.

Muito respeitada em São Paulo, a consultora de etiqueta Célia Leão explica mais detalhadamente como se comportar nesse tipo de evento. Ela afirma que quando o garçom estiver servindo salgadinhos, pega-se primeiro o guardanapo para depois se servir da comida. O certo, segundo Célia, é pegar o salgadinho com a mão esquerda e o guardanapo com a direita. A função do guardanapo é limpar os dedos que ficaram sujos ao segurar o salgadinho.

A azeitona não deve ser utilizada em coquetéis, principalmente as com caroço, mas no caso de haver uma azeitona, coloque-o em um guardanapo, esperando para que o garçom recolha.

E quando não gostamos de algum quitute ou verificamos que somos alérgicos ou intolerantes a algum ingrediente contido nele, o que fazer? Nestes casos, peça licença e vá até ao banheiro para jogar



Foto: Juarez Schmitt



**O caroço da azeitona deve ser embrulhado no guardanapo, colocado depois na bandeja do garçom que estiver recolhendo o lixo (não na de bebidas e comidas)**

no lixo.

Alguns garçons de Florianópolis que frequentemente trabalham em coquetéis relatam algumas situações que presenciaram, como pessoas que ficam com os bolsos cheios de guardanapos e outras que acabam voltando para casa com caroços de azeitona no bolso.

E na hora de chamar o garçom para


**O correto é segurar a taça no "pé", para não esquentar a bebida, e na mão esquerda, para a direita não ficar gelada na hora de cumprimentar as pessoas**

pedir algo, qual a forma mais adequada? Muitas vezes não sabemos como nos dirigir a um garçom. Uns falam: "Amigo!", "Moço!", "Senhor!", "Psiu!", mas o certo mesmo é falar "garçom" quando não sabemos seu nome ou eles não estão identificados.

Sobre as taças, vale lembrar que devem ser seguradas com a mão esquerda, para a direita não ficar gelada quando for necessário cumprimentar as pessoas. E se estivermos bebendo e passar um garçom servindo salgadinho? Neste caso, passe a bebida para a mão direita, sirva-se e coma o salgadinho. Depois volte a taça para a mão esquerda.

## **SOBRE O QUE É MESMO O EVENTO?**

Mas não é somente diante do comer e beber nos coquetéis que as pessoas acabam cometendo deslizes. O jornalista espanhol radicado em Florianópolis Rafael Paniagua relata que estava em um vernissage com obras bem interessantes, porém as pessoas estavam mais interessadas no coquetel que em conhecer o trabalho do artista. Por isso, quando for a um coquetel, busque antes saber informações sobre o evento e estando lá conheça o que está sendo mostrado e não fique apenas com os olhares voltados para os quitutes e as bebidas oferecidas.



Na Santa Adega você encontra produtos de alta qualidade para montar suas Cestas de Final de Ano.

**Santa Adega**  
Vinhos finos

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC  
(48) 3234-1296 - [www.santaadega.com.br](http://www.santaadega.com.br)  
[santaadega@santaadega.com.br](mailto:santaadega@santaadega.com.br)

# Do sítio para o restaurante

*Mirantes produz as hortaliças orgânicas oferecidas nos buffets da rede*

Andréa Fischer

## ADUBO E CERTIFICAÇÃO

Toda a produção é orgânica, ou seja, feita utilizando adubo 100% orgânico, sem agrotóxicos ou qualquer outro aditivo químico que possa ser prejudicial à saúde humana. O adubo é fornecido pela UFSC, que possui um projeto de compostagem. Maurício conta que o objetivo é fechar uma parceria com a Universidade para que o lixo orgânico dos restaurantes da rede seja transformado em adubo para o sítio.

Em breve, o sítio terá a certificação orgânica, cujo processo está em andamento sob a supervisão de um agrônomo. Este selo irá confirmar que as terras são livres de aditivos químicos, atestando o respeito que a propriedade tem com o meio ambiente.

Longe do agito de Florianópolis, na tranquila Três Riachos (Biguaçu), na zona rural conhecida como Graciosa, está localizada a propriedade de cerca de 20 hectares do Mirantes. É de lá que vêm as hortaliças servidas nos 13 restaurantes da rede. Além de frescas, são produzidas com adubo 100% orgânico. O objetivo da produção própria não é lucro, mas garantir que vegetais com mais qualidade cheguem ao prato dos clientes. O sítio faz parte do amplo projeto de sustentabilidade da empresa, que ao longo dos últimos anos vêm implantando uma série de ações em sintonia com a natureza, como a destinação correta do óleo de cozinha e a substituição dos copos descartáveis por de vidro.

Do alto, a visão da estrada de chão que leva ao sítio é de um grande tapete verde, formado principalmente por hortaliças folhosas, atual carro-chefe da plantação. Mas nem sempre foi assim. Maurício Lourenço, um dos seis irmãos sócios do Mirantes, conta que a configuração atual é resultado de muito trabalho e dedicação. “Antes era só mato e banhado. Agora está bonito”, afirma, satisfeito com o resultado. Responsável pelo sítio, ele supervisiona diariamente a propriedade e coloca a mão na enxada para ajudar a capinar e plantar. “Fui criado em meio à natureza. Foi um encontro. O restaurante buscava um espaço para produzir os vegetais e eu, como gosto de mexer com a terra, acabei aceitando este desafio”, conta. Hoje, são dez pessoas envolvidas na produção que ocupa cerca de cinco hectares.

Após vários testes, a propriedade comprada em dezembro de 2010 começou a abastecer os restaurantes em março deste ano. Segundo Maurício, 85% dos verdinhos consumidos nos buffets vêm do sítio e a produção de alface já supre a demanda total da rede.

## HORTALIÇAS PRODUZIDAS

A lista de vegetais plantados no sítio do Mirantes é grande e inclui: alface crespa, alface americana, couve mineira, repolho roxo, rúcula, salsinha, cebolinha, alho-poró, acelga, brócolis, agrião, espinafre e muitos outros. Alguns chamam a atenção por serem diferentes do que se costuma encontrar nos supermercados e restaurantes de Florianópolis, entre eles a alface mimosa, o radiche roxo, a alface pão de açúcar e a mostarda (folhas).

Outros estão em fase de testes, entre eles tomate, rabanete e berinjela. A propriedade também vai ter uma área destinada ao plantio de milho. Maurício afirma que o objetivo é produzir 50% de todos os legumes e hortaliças consumidos nos restaurantes da rede. “Vamos produzir tudo o que a terra aceitar. Estamos trabalhando para isso. Já dominamos a produção de alface”, garante.

Os vegetais são higienizados no sítio e depois passam por uma segunda higienização nos restaurantes sob a supervisão de uma nutricionista.



**Maurício Lourenço, sócio do Mirantes e responsável pelo sítio, colhendo alface orgânica, carro-chefe da plantação**

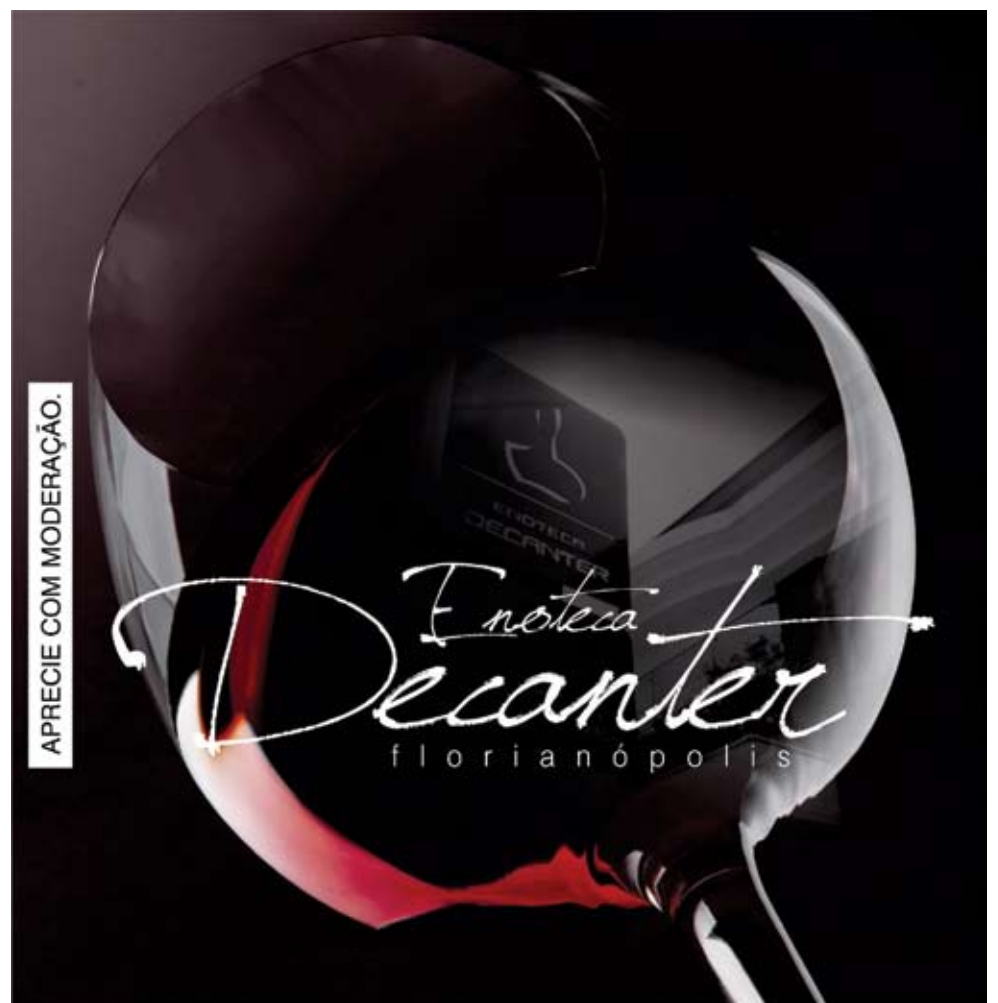
## PROJETO DE SUSTENTABILIDADE

O sítio não visa lucro, mas está inserido dentro do projeto de sustentabilidade do Mirantes. “Se for ver pelo lado financeiro, não vale a pena. Infelizmente hoje o agricultor é pouco valorizado. Para nós é mais barato comprar que produzir, mas buscamos atingir outros objetivos, como garantir a qualidade e a procedência do que servimos nos restaurantes, sempre com a preocupação na saúde dos clientes”, afirma Maurício.

Há vários anos, a rede vem colocando em prática ações de sustentabilidade. “Antes mesmo de virar lei, da vigilância sanitária exigir, o Mirantes já dava destinação correta ao óleo de cozinha”, afirma Maurício. Outras medidas implantadas foram a substituição das comandas de papel por digitais, de copos descartáveis por de vidro e de sacos de plástico por de papel para embalar os talheres. O “Projeto Mirantes: Promovendo Saúde & Longevidade e um Mundo Sustentável”, iniciado em julho, divulga informações nutricionais dos alimentos através de informativos, palestras e eventos. O projeto conta com a colaboração da médica nutróloga Isabela M. B. David.



**O sítio produz 85% de todos os verdinhos consumidos nos 13 restaurantes da rede**



Cursos, Degustações, Wine Bar em um espaço com mais de 1200 rótulos exclusivos direto do importador para você. Decanter: a Cultura do Vinho.  
Rua Hermann Blumenau 207 - Centro | [www.decanter.com.br](http://www.decanter.com.br)



**DECANTER**

> COZINHA SAUDÁVEL

# Gordura que faz bem

*Óleo de coco pode ser utilizado no preparo de diversos pratos, de saladas a pratos quentes, oferecendo muitos benefícios à saúde*

Elida Hack Ruivo

**H**á pouco tempo, o óleo de coco era um inimigo da saúde humana, por se tratar de gordura saturada, e a indicação era ficar longe dele. No entanto, pesquisas revelam que seu uso pode ser benéfico para a saúde, pois atua na redução do colesterol ruim, no aumento do colesterol bom, além de fortalecer o sistema imunológico, melhorar a função intestinal e auxiliar no processo de emagrecimento.

Para garantir os efeitos benéficos, o óleo de coco deve ser consumido na forma extravirgem, cuja extração é a frio e todas as suas propriedades são conservadas. "O tipo virgem utiliza altas temperaturas e diferentes solventes químicos que reduzem seus benefícios", explica Ana Lúcia Corrêa, nutricionista do Hippo Supermercados. Ela conta que os ácidos graxos existentes neste tipo de óleo possuem fácil metabolização, ou seja, são facilmente transformados em energia.

Pesquisas científicas demonstram que o ácido láurico presente em alta concentração no óleo de coco possui a capacidade de



*O óleo de coco promete auxiliar no emagrecimento, desde que aliado a outros hábitos saudáveis*

fortalecer o sistema imunológico pela liberação de uma substância chamada interleucina. "Essa substância faz com que a medula óssea fabrique mais células brancas. O ácido age como um antiinflamatório em quadros reumáticos, artrites e inflamações musculares", afirma a nutricionista. O uso do óleo de coco também previne doenças cardiovasculares.

Óleo de coco emagrece? Ele contribui

com a redução do peso, mas desde que aliado a hábitos de vida mais saudáveis. "Os hábitos alimentares, a prática regular de exercício físico e o controle do estresse precisam ser observados. O óleo de coco deve fazer parte de uma alimentação equilibrada", explica a nutricionista.

#### COMO UTILIZAR

O óleo de coco extravirgem pode ser

utilizado em saladas, pratos quentes, como arroz, macarrão, feijão, batata e carnes, em saladas de frutas, iogurtes e também no preparo de doces. "Por ter um gosto residual, às vezes não agrada o paladar de algumas pessoas. Mas é uma das gorduras mais saudáveis para uso culinário", afirma Ana Lúcia. O ideal é consumir diariamente de duas a três colheres de sopa do óleo.

A nutricionista alerta que toda pessoa que queira incluir o óleo de coco no seu dia-dia deve ser orientada por profissionais. "É preciso avaliar o seu estado de saúde. No caso de doenças do fígado, por exemplo, o seu consumo não é indicado", explica.

Ana Lúcia ressalta que a finalidade do óleo de coco é agregar a receita e não substituir o uso dos outros óleos.

#### PREÇO E ONDE ENCONTRAR

O óleo de coco pode ser encontrado em supermercados e lojas especializadas da cidade. Os preços variam, indo de R\$ 85 (óleo orgânico) em vidros de 550 ml e entre R\$ 29 e R\$ 42 em vidros de 200/250 ml.

Alguns locais que vendem o produto são: Mundo Verde (Floripa Shopping), Hippo Supermercados e Angeloni.

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

**ENTREGA  
NOVEMBRO  
2012**

## À beira-mar

Não tem como negar: Florianópolis já está no clima do verão. Tempo firme, temperaturas amenas e vários eventos programados para movimentar ainda mais a Ilha neste início de Primavera. O restaurante Taikô, em Jurerê Internacional, não ficou de fora. Após um recesso, a casa voltou à ativa no início de setembro. O Taikô é também uma excelente dica para almoçar e petiscar à beira-mar, com um menu internacional que abraça desde frutos do mar, carnes, massas e gastronomia oriental.

## Brinde à Oktoberfest

A Cervejaria Bamberg (SP) volta a comercializar a Cerveja Oktoberfest Die Weisn em homenagem a maior festa da bebida em todo o mundo. Lançada no ano passado, a bebida é uma cerveja sazonal e vai voltar a ser comercializada a partir da segunda quinzena de setembro. A cerveja harmoniza com comidas indiana e mexicana, presunto, salsicha, pizzas, burgers etc. Confira no site [www.cervejaria-bamberg.com.br](http://www.cervejaria-bamberg.com.br) a análise sensorial da Bamberg Die Weisn feita por Alexandre Bazzo, cervejeiro e proprietário da Cervejaria Bamberg.

## Queijo Nobre

A fábrica da Gran Mestri, localizada no município de Guaraciaba (SC), começa a produzir este mês o queijo conhecido como grana padano, considerado a variedade de queijo mais nobre do mundo. A Gran Mestri recebe do Governo do Estado, por meio do Pró-Emprego, incentivos fiscais que contribuem com a geração de empregos e com o aumento de renda da região. A nova unidade tem capacidade de produção de 30 toneladas de queijo por dia. Foram investidos R\$ 28 milhões no parque industrial, gerando 200 empregos diretos e com previsão de faturamento de R\$ 150 milhões ao ano. A empresa foi montada com tecnologia e equipamentos 100% italianos.

## Boa Lembrança

Em todo o Brasil são 99 participantes, que são escolhidos através de rígida seleção. O congresso nacional da entidade que acontece uma vez por ano faz uma votação para integrar novos associados, onde só é disponibilizada uma nova vaga se houver desistência ou desligamento. São os participantes da Associação de Restaurantes da Boa Lembrança. A partir de 2013, o florianopolitano poderá colecionar o prato da Boa Lembrança sem sair de casa. Toda vez que almoçar ou jantar no restaurante Ostradamus, o único indicado e aprovado do Sul do País para a Confraria em 2012. Antes, em Florianópolis só o Bistrô d'Acampora era integrante deste seletivo grupo. Agora também o Ostradamus.

## Novas

Inaugurou no Porto da Lagoa, na semana passada, a Taco Nave, um pequenino taco shop com autêntica comida mexicana. Joe Kern, um californiano de San Diego, é o chef responsável pela produção dos quitutes e até pelas tortilhas, feitas com milho orgânico.



## Harmonização

A introdução dos vinhos da Villa Francioni na carta do Bistrô Santa Marta, localizado na Lagoa da Conceição, foi brindada com jantar especial, harmonizando os diversos vinhos da marca com excelentes pratos produzidos pelo chef Newton Kramer.

**Mauro Branco e a esposa Milene, proprietários do Bistrô, com Fernando Araújo (D), da loja de vinhos da Santa Adega, representante dos vinhos da Villa para Florianópolis**



**Orla Marítima**  
RESIDENCE

**ÁREAS COMUNS PRONTAS  
PARA DAR AS BOAS-VINDAS  
À SUA FELICIDADE.**

**4 suítes – 603 m<sup>2</sup>** | **3 suítes – 304 m<sup>2</sup>**  
(1 apartamento por andar) | (2 apartamentos por andar)

**Opção de 3 ou 4 vagas de garagem.**

- Piscina adulto e infantil
- Fitness
- Jardins
- Playground
- Cinema
- Sala de jogos
- Estar social com jantar e pista de dança
- Guarita

**Localização privilegiada**

Alameda Adolfo Konder, 1024, Centro,  
junto à cabeceira da Ponte Hercílio Luz.

**PLANTÃO DE VENDAS: (48) 3322.0106**

## > RESTAURANTES FAVORITOS DE FLORIPA

### O camarão favorito da Ilha

O Antonio's Restaurante é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. O restaurante, localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, foi eleito o favorito na "categoria camarão" no concurso gastronômico "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos", promovido pelo *Jornal Imagem da Ilha*. Entre os pratos do cardápio estão: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Outro prato que faz sucesso é uma homenagem ao jornalista e escritor Salim Miguel, o Congrio a Salim Miguel, grelhado servido com risoto de abobrinha italiana, cogumelo shitake e camarão, acompanhado de batata sauté. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia.



- Antonio's Restaurante
- Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
- Fone: 3284-5736

### Sushi premiado

O Taisho é a escolha certa para quem busca uma comida saudável sem abrir mão do sabor. Localizado na avenida mais famosa de Florianópolis, a Beira-Mar Norte, o restaurante foi eleito o favorito na "categoria sushi" no concurso gastronômico "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos", promovido pelo *Jornal Imagem da Ilha*. No jantar, uma opção interessante é o rodízio de sushi e sashimi. Para quem preferir também há deliciosos pratos no cardápio à la carte, que inclui sushis, sashimis, temakis, nigiris e pratos quentes tradicionais da cozinha oriental. No almoço o Taisho oferece um buffet especial, que inclui saladas, sushis, pratos quentes e as sobremesas, com destaque para a famosa Banana caramelada oriental. O Teppan de carne, ou de frango, feito com legumes e um molho especial, também faz parte do buffet e é servido quentinho na mesa. É só pedir. Para quem quer comer apenas sushi e sashimi, outra opção de almoço são os **combinados (foto)** a preços convidativos. O restaurante abre de terça a domingo para o almoço e diariamente para o jantar.



- Taisho
- Avenida Rubens de Arruda Ramos, 1210 (Beira-Mar Norte) - Centro
- Fone: 3025-4555 • Site: [www.taishoflorianopolis.com.br](http://www.taishoflorianopolis.com.br)

### Pizzas espetaculares

Com mais de duas décadas de tradição e localizada na Beira-Mar Norte, a Pizzaria Papparella serve os tradicionais sabores de pizza, mas também criações inusitadas. Um dos destaques do cardápio é a **Pizza Da Capa (foto)**: mix de palmito, champignons, azeitonas pretas, pimentões vermelhos, bacon, manjeriço, mussarela e tomate. Outras muito apreciadas na casa são: Do Lucca, que leva mussarela light, calabresa especial, tomate seco e manjeriço; e Da Paz (mussarela, presunto Parma, tomate seco, manjeriço, parmesão e mussarela de búfala). E para quem prefere saborear uma pizza em casa, a Papparella tem serviço de tele-entrega. É só pedir a sua preferida e se deliciar! **Este ano, a pizza da Papparella foi eleita a favorita no concurso gastronômico "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos", promovido pelo *Jornal Imagem da Ilha*.**



- Pizzaria Papparella • Centro: Av. Rubens Arruda Ramos (Beira-Mar Norte), 1560 • Fone: (48) 3222-1455

### OBRIGADO PELO SEU VOTO



## MEUS PRATOS

E RESTAURANTES FAVORITOS

O *Jornal Imagem da Ilha* confere o presente certificado a

**Macarronada Italiana**, vencedor da categoria

**Restaurante Favorito na Beira-Mar e região** do 4º Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos.

Patrocinado por  Florianópolis, 14 de agosto de 2012

Apoiado por 



TAGLIARINI ALLA BOLOGNESE



## MEUS PRATOS

E RESTAURANTES FAVORITOS

O *Jornal Imagem da Ilha* confere o presente certificado a

**Macarronada Italiana**, vencedor da categoria

**Cozinha Italiana** do 4º Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos.

Patrocinado por  Florianópolis, 14 de agosto de 2012

Apoiado por 



GNOCCHI AL PESTO  
ZUCCHINE E GAMBERETTI

# Um cardápio de dar água na boca!

Agora no Ceres Azevedo Café & Cia além do Bacalhau Espiritual, do Crepe de Salmão e da Berinjela gratinada, tem também novidades no almoço do final de semana.



Beef Bourguignon



Papillote de Salmão com shimeji



**Ceres**  
**Azevedo**  
**Café & Cia**

Apareça para provar os novos sabores.

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