

JORNAL
images
DA ILHA

MENTE SERENA

*Yoga é oferecida de
graça em espaço público
da Capital*

• Página 5

Foto: Reprodução

*Vagas no
Palácio Cruz
e Souza são
sorteadas
entre os
interessados*



guia
Gastronômico CARDÁPIO: Culinária açoriana • Página G5

Toca de Jurerê em Santo Antônio de Lisboa

> AGENDA

EXPOSIÇÃO

Entre o Abstrato e o Retrato

Na mostra "Entre o Abstrato e o Retrato", os artistas Isabela Teixeira e Bruno Barbi apresentam, além de seus trabalhos individuais, quatro telas feitas a quatro mãos, que revelam um resultado inusitado, harmônico e fantástico da junção de duas formas de arte bem distintas. Até o dia 21/04, no Espaço Lindolf Bell do Centro Integrado de Cultura (CIC). A entrada é gratuita, com visitação de terça a domingo, das 10h às 22h. Mais informações: 3664-2651.



SHOW

Madeleine Peyroux

Os ingressos para o show da cantora americana de jazz Madeleine Peyroux, durante o Jurerê Jazz Festival, em Florianópolis, já estão à venda. Conhecida por hits marcantes como "Dance me to the end of love", ela se apresenta no dia 16/05, no Teatro Ademar Rosa (CIC). As entradas podem ser adquiridas nas bilheteria dos teatros do CIC, Pedro Ivo e TAC e no site Blueticket.



GAMES

League of Legends

A 1ª etapa do Campeonato Brasileiro do game online League of Legends chega à sua disputa final, em Floripa. Duas equipes classificadas durante os playoffs se enfrentam valendo uma premiação em dinheiro e vaga para o International Wild Card Invitational (IWCI), que será realizado em Istambul, na Turquia. Dia 18/04, das 13h às 18h, no CentroSul. Os ingressos estão à venda no site Livepass.

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 Gabriela Dequech - **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.

DANÇA

Baila Floripa 2015

Com o objetivo de valorizar a arte da dança, proporcionando intercâmbio entre os praticantes e espaço para apresentarem seus trabalhos, a Mostra de Dança de Salão de Florianópolis - Baila Floripa 2015 traz uma programação variada, com exibição de espetáculos, workshops, aulas, palestras, bailes e concurso de duplas. De 18/04 a 21/04, no centro de convenções do Majestic Palace Hotel. Mais informações: www.bailafloripa.com.br.



Finalmente Outono chegou. Depois de um dos mais escaldantes verões que se tem notícia, a temperatura mais amena voltou. E segundo muitos, já não era sem tempo.

E com a chegada dos novos ares vamos seguindo no Imagem da Ilha. Na edição desta quinzena, com Gastronomia e Automóveis, vamos ilustrando a vida da nossa cidade.

Mas nem tudo são flores, em meados de março tivemos a visita de uma missão japonesa acompanhado o trabalho desenvolvido pela Casan, na área de esgotos. Novas perspectivas foram apresentadas para a melhoria na qualidade de vida do ilhéu, confira.

Também pensando nessa qualidade de vida, fomos ao Museu Cruz e Souza para acompanhar um aula de Yoga, gratuita, que lá é oferecida. E dando sequencia à matéria realizada em março de 2013, acompanhamos o desdobramento do projeto do Sebrae para a revitalização da Rua Bocaiuva.

O caderno de Gastronomia está repleto de novidades. Voltamos a divulgar, agora na sua 2ª edição, a Feirinha Gastronômica que acontece mensalmente no pátio da Eletrosul. De lá vamos para a área da beira-mar com um novo conceito de tortas: a Cheesecakearia, by Ceres Azevedo recém inaugurou seu pequeno espaço no Shopping Praia de Fora, ao lado da Praça Esteves Jr.

A caminho do norte da Ilha, paramos no bucólico Santo Antonio de Lisboa para conhecer o novo restaurante da marca Toca de Jurerê, que iniciou suas atividades no local neste verão. Daí seguimos para Jurerê Internacional apresentando o show de sabores do restaurante 300, e a arte de seu chef, o peruano Luis Yagui Yoshimoto. E as novidades não param!

No Auto Imagem, nesta edição apenas disponível no site do jornal, o Jeep Renegade, agora fabricado no Brasil, aporta em plena beira-mar, na nova loja do Grupo DVA. E como correr é preciso, fomos conversar com o piloto florianopolitano Vicente Orige, que pilota um Honda, e está fazendo sucesso na Copa Petrobras de Marcas, onde ganhou a última etapa realizada em Goiania, no último dia, 22/03. Boa leitura. .

Hermann Byron

INSCRIÇÕES

Elephant Parade

As inscrições para os artistas interessados em propor customizações para as esculturas da Elephant Parade Floripa 2015 estão abertas. O cadastro é gratuito e deve ser feito pelo site www.elephantparade.com.br, onde o artista fará o download do material e deve submeter as ideias e sugestões de arte para as esculturas. Até o dia 30/04.



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)

> C I D A D E

Plano B

Com parte do projeto de saneamento ambiental financiado por agência japonesa, Capital pretende elevar cobertura de coleta e tratamento de esgoto

Gabriela Dequech

Santa Catarina, o estado com terceiro maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do país, ocupa hoje o 17º lugar dentre os 27 estados que dispõem de coleta e tratamento de esgoto. A Lei do Saneamento n.º 11.445, publicada em 2007, exige que, a partir do final de 2016, todos os municípios tenham o seu Plano Municipal de Saneamento Básico elaborado. Neste documento deve estar refletido o planejamento geral para investimentos na área, que inclui além do tratamento de esgoto e abastecimento de água, a coleta e destino final de resíduos sólidos e a rede de drenagem pluvial.

Depois de um período de quase oito anos entre negociações de recursos, assinatura de contrato, revisão de projetos e licenciamentos ambientais, em maio do ano passado começou a sair do papel o Programa de Saneamento Ambiental de Santa Catarina. Desenvolvido pela Casan, o programa conta com R\$1,1 bilhão em recursos, com financiamento internacional de R\$ 404 milhões da Agência Japonesa de Cooperação Internacional (JICA); R\$310 milhões da Agência Francesa de Desenvolvimento (AFD); e R\$ 389 milhões provenientes do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC) do Governo Federal.

SAÚDE PÚBLICA

A melhoria no saneamento básico reflete diretamente na saúde pública, pois onde existe a rede de coleta e tratamento de esgoto, há redução nas doenças de veiculação hídrica. De acordo com Fábio Krieger, engenheiro e gerente de construção da Casan, a cada R\$ 1 investido em saneamento, temos R\$ 4 a menos em despesas com tratamento de saúde. "Atualmente, Santa



Comitiva de agência japonesa veio a Florianópolis conhecer o projeto de saneamento da cidade

Catarina possui apenas 18% de cobertura de coleta e tratamento de esgoto, com o Programa de Saneamento Ambiental pretende elevar a cobertura para 45%", afirma.

FINANCIAMENTO JAPONÊS

A parte do Programa que recebeu financiamento pela Agência Japonesa de Cooperação Internacional (JICA) foi denominada "Regiões Costeiras" e estão previstas obras nos municípios de Balneário Barra do Sul, Piçarras e Bombinhas, no Norte do Estado, e em Florianópolis. Especificamente na Capital serão investidos R\$ 250 milhões nas obras de esgotamento sanitário dos bairros Ingleses, João Paulo, Monte Verde, Saco Grande, Itacorubi, José Mendes, Ribeirão da Ilha, Tapera, Carianos, Ressacada, Campeche, Fazenda Rio Tavares, Valerim e ampliação do esgoto Lagoa da Conceição e Barra da Lagoa.

O financiamento pela JICA foi assinado em 2010, porém, o projeto inicial teve que passar por readequações devido

a alterações na legislação ambiental, que passou a ser mais restritiva. Por isso, no mês de março, uma missão técnica da JICA visitou Florianópolis – cidade que receberá cerca de 80% dos investimentos da agência japonesa – para conhecer mudanças propostas pela Casan.



A céu aberto: Atualmente, somente 18% do Estado possui cobertura de coleta e tratamento de esgoto

Acompanhada de engenheiros da Casan e do Consórcio Catarinasan – que gerencia os projetos financiados com estes recursos – a comitiva esteve na área central da Capital e nos bairros Rio Tavares, Lagoa da Conceição, João Paulo e Ingleses. Os encaminhamentos das reuniões e visitas técnicas resultaram numa ata final, onde foram elencadas todas as propostas de alterações do projeto. Este documento firmado entre as partes segue agora para a matriz da Agência Japonesa, em Tóquio, no Japão, para análise e considerações técnicas.

PRAZO LONGO

O prazo para conclusão desta etapa das obras do Programa de Saneamento Ambiental de Santa Catarina é final de 2018. De acordo com o engenheiro Fábio Krieger, acredita-se que sejam necessários valores da ordem de R\$ 6 bilhões para universalização do atendimento com coleta e tratamento de esgoto nos municípios de SC, sendo exigidos para tal 20 anos de prazo.

a
evolução
da
em sua luz
casa



Pendente Soleil

As maiores **tendências** e **novidades** em **iluminação** estão na **Santa Rita**. Venha conferir.

SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

4002-4600 | www.santarita.com.br

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Aladim

Deu para ver olhos brilhantes e de coça de deputados estaduais na Assembleia Legislativa, quando o ex-prefeito de Curitiba, o arquiteto Cassio Taniguchi, agora superintendente da Região Metropolitana da Grande Florianópolis, fazia uma exposição de propostas para melhorar a mobilidade urbana no conglomerado de 13 municípios e de mais de um milhão de habitantes. Explica-se: se Taniguchi resolver os problemas, “sem achismos”, como ele próprio diz, pode candidatar-se a prefeito e com chances de levar, por qualquer partido, mesmo porque todos os prefeitos, até agora, foram um zero à esquerda no quesito mobilidade.

Dor no bolso

Consta que houve contribuição de inúmeros petistas catarinenses na “vaquinha”, envolvendo cerca de 4 mil colaboradores, para quitar as multas que o notório ex-ministro José Dirceu recebeu por seus crimes no escândalo do mensalão. Agora se sabe que ele embolsou R\$ 29,2 milhões em “consultorias” para estatais e empreiteiras nos últimos oito anos. Evidentemente que tem muito petista se sentindo o maior otário diante da esper-teza de Dirceu.

Vergonha

Em 19 de março de 1989 morria o poeta Cruz e Sousa, a maior expressão do movimento simbolista no Brasil, mas que em sua terra natal ainda não tem o devido reconhecimento. Envergonha não só ver a situação em que se encontra seu mausoléu, em Florianópolis, mas saber que em outros lugares os poetas são verdadeiramente amados, inclusive com estátuas nas ruas, como Vinicius de Moraes e Carlos Drummond de Andrade, no Rio de Janeiro.

Telha de vidro

Nenhum deputado federal do PMDB de SC tem moral para pedir à presidente Dilma Rousseff, como fez Rogério Peninha Mendonça, o corte pela metade do número de ministérios, que são 39. Porque, já que o mesmo partido está no comando de SC, não faz o mesmo pedido para que se reduza a obesa máquina administrativa, que tem quase 60 secretarias?

É ou não é?

Há poucos dias, o Supremo Tribunal Federal (STF) decidiu que servidores públicos não podem incorporar à remuneração adicionais por exercício de cargo comissionado, conhecidos como quintos e décimos. Na mesma semana foi silenciosamente promulgada pela Assembleia Legislativa de SC uma lei que concede o privilégio aos servidores do Ministério Público. O Executivo prometeu recorrer ao STF.

Satisfação

Servidores do Judiciário de SC gostam do serviço, em sua maioria. Em uma pesquisa de satisfação, aplicada entre os dias 15 de outubro e 30 de novembro de 2014, com 3.251 respostas, entre magistrados, servidores e estagiários de todas as comarcas, 68% responderam realizar-se profissionalmente pelo trabalho desempenhado no Judiciário. Mas acham que merecem ganhar mais: 46% responderam que recebem menos do que o trabalho que fazem.

Falência

O caos na saúde pública de SC está próximo. Podem fechar suas portas ou reduzir drasticamente seu atendimento alguns dos maiores hospitais de SC, como o filantrópico São José, de Criciúma; o municipal São José, de Joinville; o Nossa Senhora dos Prazeres, de Lages; o Regional do Oeste, de Chapecó; e o Regional Dr. Waldomiro Colautti, de Ibirama. Não escapam nem hospitais federais, como o Universitário, da UFSC, que pretende desativar 100 leitos. Este quadro está sendo pintado por quem conhece e entende: o ex-secretário estadual de Saúde e agora deputado estadual Dalmo de Oliveira.

Hoje em dia ninguém para mais em casa. Nem a programação da NET.

ASSINE JÁ: **4004-8844**

30 MEGA NA SUA CASA

POR APENAS R\$ **39,90** POR MÊS

+ WI-FI GRÁTIS + 4G

FOR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 69,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 246,80/MÊS.

NET COMBO MULTI

Oferta válida até 30/4/2015 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Essencial HD Light), banda larga 30 Mega (Promoção Dobra da Velocidade), telefonia móvel (60min sem aparelho) e telefonia fixa (Multi Ilimitado NET Fone Local) por R\$ 216,80 por mês, nos três primeiros meses (período proporcional mais dois meses), mais custos de ligações realizadas. Após o período promocional, o valor do Combo Multi anunciado será de R\$ 246,80 por mês. Válido para o pacote de serviços Conforto, mediante autorização de débito automático em conta-corrente como forma de pagamento e compromisso de permanência mínima de 12 meses com o Combo Multi. Serviço de telefonia local fornecido pela Embratel, com base no termo de Autorização 219/2002/SPB Anatel. Serviço de telefonia móvel fornecido pela Claro, com base nos termos de Autorização firmados com a Anatel. A velocidade anunciada de acesso e tráfego na Internet é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem wi-fi pode sofrer limitações de acordo com obstáculos e da distância do local de acesso à Internet. Para os serviços de TV por assinatura, banda larga e telefonia fixa, os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica para instalação em seu endereço pelo 4004-8844 ou acessando www.net.com.br.

Choradeira

Prefeitos que participaram, há dias, do 13º Congresso Catarinense de Municípios, em Florianópolis, quase choraram quando relataram suas agruras financeiras por ter assumido custeios de programas federais e estaduais. A maior lamúria foi quanto aos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS): a União assume 33% dos seus custos, o Estado 12% e as prefeituras 55%.

Crime hediondo

O deputado federal Marco Tebaldi (PSDB-SC) foi designado relator do projeto de lei que torna crime hediondo a disseminação deliberada do vírus da AIDS, como exibiu-se em reportagem no programa “Fantástico”.

Pacto federativo

Em debate em comissão especial, no plenário da Câmara dos Deputados, sobre pacto federativo, o deputado federal João Rodrigues (PSD-SC), que esteve à frente das prefeituras de Pinhalzinho e de Chapecó, causou impacto ao dizer que na realidade de hoje o prefeito “tem duas alegrias: a primeira quando ganha a eleição e a segunda quando consegue terminar o mandato sem ter nenhum processo contra ele”. É a mais pura verdade.

Desejo final

Como falar em cremação ainda assustado, cartórios de SC registram pedidos de pessoas que querem deixar oficializado, para parentes, seu desejo de despedir-se daquela forma dos mundo dos vivos.

Futebol endividado

Via medida provisória, o governo federal vai permitir que os clubes de futebol paguem R\$ 4 bilhões de dívidas públicas, principalmente com o FGTS. O maior devedor é o Atlético Mineiro (R\$ 284 milhões). Na lista de 103 clubes, estão os catarinenses Avai (R\$ 18,2 milhões), Figueirense (R\$ 6 milhões) e Joinville (R\$ 1,9 milhão).

Gosto dos corruptos

Alguns ladrões da Petrobras, como Renato Duque, descobre-se agora, gostavam de investir em arte, comprando quadros de artistas brasileiros consagrados, como Guignard, Djanira e Heitor dos Prazeres. Tal gosto não tem o ex-deputado João Pizzolatti (PP-SC), o catarinense mais graúdo, pelo menos até agora, implicado na Operação Lava Jato. Conforme sua declaração de bens apresentada à Justiça Eleitoral, o valor total de bens totaliza minguados R\$ 2.006.412.

A conta

Há certo pânico instalado na prefeitura de Laguna e uma pergunta no ar, esperando uma resposta, da qual os diretamente interessados tentam se esquivar: quem vai pagar a iluminação da ponte Anita Garibaldi?

> BEM ESTAR

Cultura da paz

Projeto gratuito de Yoga no Palácio Cruz e Sousa proporciona momentos de relaxamento para os participantes

Gabriela Morateli

Procurar a paz em meio a uma rotina tão atribulada é o objetivo de muitas pessoas, mas muitas vezes os momentos tranquilos ficam difíceis de serem inseridos na agenda. Foi pensando em oferecer mais qualidade de vida aos moradores de Florianópolis que surgiu o projeto Yoga no Palácio, há pouco mais de um ano. As aulas da técnica indiana milenar são realizadas semanalmente no auditório do Museu Histórico de Santa Catarina – Palácio Cruz e Souza, na Capital.

De acordo com Cristiane Ker, coordenadora do Projeto de Extensão Práticas Corporais, da UFSC, responsável pelo projeto em parceria com a Fundação Catarinense de Cultura, que administra o Museu, desde o início das aulas, há pouco mais de um ano, a procura vem sendo muito grande. Por isso, a partir de abril o método de participação mudou. Antes era por ordem de chegada, agora, são feitos sorteios para preencher as trinta vagas de cada uma das três turmas – noturna,

na segunda-feira, na segunda-feira, e matutinas, às terças e quintas-feiras. Os alunos sorteados poderão frequentar as aulas pelos próximos quatro meses – de abril a julho. Para as aulas de agosto a novembro, as inscrições voltarão a ser abertas em julho.

A empresária Karla Figueiredo, 36 anos, freqüentou as aulas noturnas por mais de um ano, mas não foi sorteada para os próximos meses. “Era uma maneira de eu conciliar com a agenda, pois saía do trabalho direto para cá”, conta. Já a psicóloga Janete Leony Vitorino comemora sua boa sorte com o ingresso nessa turma nos próximos meses. Ela, que nunca havia praticado a modalidade, agora destaca os benefícios que a técnica traz para sua vida: “O Yoga proporciona uma serenidade interior imensa, que não encontro em lugares físicos”, diz.

EM BUSCA DA PAZ

“No Yoga a gente ganha o que mais procura: a paz”, lembra Tales Nunes, instrutor da turma noturna. Ele é sociólogo, mestre em antropologia e trabalha com formação de Yoga em várias cidades brasileiras. De acordo com a coor-



Foto: Márcio H Martins - ASCOM/FCC



As aulas são ministradas no auditório do Palácio, com capacidade para trinta pessoas

denadora Cristiane Ker, os ensinamentos da técnica fornecem uma mudança total de padrões, pois não é só uma prática física que fortalece e traz saúde ao corpo, é, antes de tudo, uma filosofia de vida. “Com ela alcançamos desde as questões corporais, como melhoria da respiração, postura, fortalecimento muscular, flexibilidade e agilidade, até os nossos modos de comportamento e relacionamento e com a vida em geral. Ela é necessária num contexto de vida tão conturbado e estressante como o que vivemos na atualidade”, destaca.

Cristiane explica que a intenção dos organizadores é ampliar a prática de Yoga gratuita para outros espaços públicos da cidade de forma a atingir também outros bairros. “Já começamos a buscar espaços possíveis e disponíveis”, afirma.

Para mais informações sobre o projeto, ligue para 3665-6363.



Sala comercial dos sonhos!

(48) 3284.8410

www.mnass.com.br

> TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

Faltou?

Um novo app "filantrópico" legal que surgiu por esses tempos é o 'Faltou?', que mostra em um mapa os locais com serviços básicos, como água, internet e luz, com problemas. O aplicativo é colaborativo, ou seja, os próprios usuários que registram onde e qual problema está ocorrendo. Basta baixar o aplicativo, disponível para iOS e Android, fazer o cadastro e acessar o mapa para ver os registros de problemas. Outro ponto interessante é que ele faz um app com as empresas com maior número de reclamação; o que não vai adiantar muito para luz e água, mas pode ser bastante útil na hora de escolher uma operadora de telefone e internet.

Gastos Positivos

Você sabe que administrar as finanças pessoais e domésticas é essencial para realizar aqueles sonhos de médio e longo prazo, né? Mas muitas vezes o dinheiro entra e sai e não temos noção em que ele foi gasto. Uma opção é anotar tudo no papel, mas chega até a dar uma tristeza no final do mês quando você senta para fechar as contas e analisar tudo. Outra opção é o app Wally+, que além de todas as funções dos apps de finanças tradicionais, possibilita você a categorizar os gastos de acordo com momentos positivos da vida, como uma viagem em família ou uma noite com os amigos, sem deixar de lado a possibilidade de traçar objetivos de longo prazo e mostrar quanto por mês você precisa economizar para atingi-los.

Carro Limpo

Sem tempo de levar o carro pra lavar toda semana? O Easy Carros foi lançado no mês passado para resolver esse problema. Idealizado pelo criador do Easy

Taxi, o aplicativo permite que você escolha o serviço de limpeza automotiva que precisa (desde lavagem ecológica e enceramento, até a limpeza técnica do motor), escolha o local onde seu carro estará para que a empresa vá realizar o serviço e pague diretamente no app através do cartão de crédito. Por enquanto ele está disponível apenas para Android, mas logo logo virá a versão para iOS.



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

Marido de Aluguel

Quem nunca passou um aperto porque precisava de um eletricista, encanador, diarista, ou até um fotógrafo e não sabia onde encontrar um? Normalmente você acaba conhecendo esses profissionais por indicação, mas muitas vezes é difícil conseguir um. A solução para esse problema pode estar nos sites e aplicativos IguanaFix e GetNinjas. Em ambos, você coloca o tipo de profissional que precisa (pintor, instalador de ar condicionado, etc.) e os seus dados. Logo em seguida já aparece uma lista de profissionais que atuam próximos à sua residência. Aí basta você escolher um, ligar e marcar o horário. Uma mão na roda, não?

O Fim dos Trabalhos Braçais

Esse é pra quem já está cansado de perder tempo com trabalhos braçais, ou que levam muito tempo para serem feitos, e que querem focar em atividades que deem mais resultados. O Freelancer.com é um site que possibilita a busca de freelancer para trabalhos que vão desde a digitação de um texto e preencher uma planilha com dados, até a criação de websites. Atividades de vendas, marketing, design e contabilidade são outras que também podem ser contratadas. Basta acessar o site, criar uma conta, postar o que você precisa e o preço que pretende pagar, e aguardar o contato dos freelancers. A parte boa é que você só paga quando o projeto estiver terminado e você estiver satisfeito.



Fotos Bem Guardadas

Sabe quando seus amigos pegam seu celular e começam a bisbilhotar as fotos? Uma boa saída é o aplicativo KeepSafe. Ele funciona como um cofre virtual, no qual você pode criar álbuns de fotos protegidos por um código. O app é grátis, mas comprando a versão Pro, você também pode usar uma segunda senha para fotos mais secretas, alertas de invasão e disfarçar o aplicativo no smartphone.

Visão Noturna

Sabe aqueles óculos de visão noturna que volta e meia vemos nos filmes de guerra? Pois é, essa habilidade pode vir a se tornar natural nos seres humanos. Um grupo de biohackers (cientistas) usou para o experimento, uma substância análoga à clorofila, encontrada em peixes que vivem em grandes profundidades e que já é usada para tratar casos de cegueira noturna. A substância foi injetada na parte inferior dos olhos e uma hora depois o efeito já começou a aparecer: a cobaia conseguiu enxergar pessoas escondidas entre árvores durante a noite e outros objetos escondidos, acertando em 100% das vezes o que era cada objeto. A visão da pessoa voltou ao normal após 20 dias, sem efeitos colaterais mais graves. Claro que precisam ser feitos testes mais rigorosos, mas é possível dizer que o experimento deu certo.

Na web

Você sabia que o Jornal Imagem da Ilha tem site próprio e redes sociais? Todos os dias o site é atualizado com notícias fresquinhas e dicas do que está acontecendo em Florianópolis. Nesta quinzena, você pode conferir uma entrevista exclusiva com Vicente Orige, piloto oficial do Honda Civic no Brasil, brasileiro de Marcas Copa Petrobras. É só acessar o caderno AUTO, que já está no ar em nosso site. Você também pode colaborar e acompanhar o jornal pelas redes sociais, estamos no Facebook, Twitter e Youtube. Aproveite esses canais de comunicação para enviar sugestões de pauta e dar sua opinião sobre as matérias publicadas! Curtiu?

Na BR-3

O ator e cantor Tony Tornado, de 84 anos, está tendo um "relacionamento muito sério" com uma paranaense que mora em Florianópolis.

No final de março, ele passou vários dias na Ilha acompanhando a nova amada.

Lembrando: Tony foi casado com a atriz Arlete Salles na década de 1970. E continua na ativa até hoje.

Tensão no Doze

Uma decisão da Justiça suspendeu a escolha do novo presidente e diretores do Clube Doze de Agosto, que aconteceria no último dia 24 de março. O ex-presidente José Mendes Damian entrou com pedido de impugnação, ganhou uma liminar, e a eleição foi cancelada na hora em que os sócios começavam a votar. Um oficial de justiça chegou portando a ordem judicial - e parou com tudo.

Meteoro de SC

O artista plástico catarinense Rodrigo Cunha - nome em alta no mercado nacional e até internacional - expõe até o próximo dia 25 na Zipper Galeria, no Jardim América, em São Paulo. O material de divulgação da exposição, batizada de "Jardim Cético", comenta que ela reserva a "tensão da presença humana" e "paisagens idílicas".



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Marco Dutra



O casal João Reis e a ex-miss SC Manoella Deschamps embelezando o cenário do Las Leñas - Parrilla Uruguaya

Imbróglgio arqueológico

O IPHAN volta a causar polêmica. Agora, impediu o início da construção do Elevado do Rio Tavares - obra prioritária para a mobilidade urbana em Florianópolis.

Motivo alegado: dizem que tem um cemitério indígena escondido ali embaixo.

Foto: Marco Dutra



Tavane Sakamoto com o namorado Bruno Rosa em noite de stand-up comedy

Colega namorador

A modelo catarinense Raphaella Tratsk Lancini que deslançou no mercado nacional estrelando várias campanhas de moda na categoria plus size, acaba de fazer mais uma sessão de fotos para uma grande rede de lojas, em São Paulo. Seu companheiro de trabalho foi o modelo Raphael Lacchine, famoso pelos seus supostos relacionamentos com mulheres famosas, como Dani Bolina, Bárbara Evans e mais recentemente com Carol Nakamura.



Tesouro artístico

Agora com as duas filhas, Roberta e Eduarda, trabalhando com ele na clínica da Rua Armínio Tavares, o oftalmologista Pedro Santa Ritta não descuida do grande mural em mosaico que o artista Hassis criou na entrada do imóvel em 1972.

Mantém intacta a bela obra, substituindo cada pedacinho que descola com uma reserva especial de pastilhas.

Estantes cheias

O gerente do Centro Cultural Bento Silvério, Carlos Henrique Geller, doou a obra "O Gol do Padre", de Stanislaw Ponte Petra, em braile, para o projeto "Floripa Letrada". E ele não está nem um pouco sozinho nessa.

Só nos últimos dois anos, mais de 426 mil obras doadas entraram em circulação nos terminais de ônibus. Ao todo, cerca de 1 milhão de publicações já passaram pelas estantes.

Vida nova

Localizado no coração da Beira-Mar, com apartamentos pequenos mas de alto padrão, o Century Plaza mantém firme a tradição de ser o prédio mais procurado na região por quem mudou recentemente seu status de relacionamento nas redes sociais. No momento, a lista de condôminos com esse perfil inclui o advogado Flávio Candemil e o cirurgião plástico Egidio Martorano Neto.

Chorinho em dobro

Débora e Silvio Bortolotti, do Lindacap, ganharam dois netos de uma só vez.

A filha Carol, casada com Sandro Pelegrino, deu à luz um casal de gêmeos, Sophia e Gustavo.

SEM GLÚTEN, SEM ACÚCAR OU SEM LACTOSE.

MAIS VARIEDADE, SABOR E QUALIDADE DE VIDA PARA VOCÊ.

Venha pro Hippo e se surpreenda com a seleção de produtos especiais.

hippo.com.br | **HIPPO** VOCE BEM AQUI

deslabonnet.com.br

> CULTURA

Proposta indecente

Artista plástica Flávia Tronca inova e faz leilão de suas obras em rede social

Da redação

A artista plástica Flávia Tronca, em busca de um espaço cultural onde pudesse democratizar o acesso à cultura, teve a ideia de realizar um leilão via Facebook com suas obras de arte. Todo dia 10 de cada mês, ela “expõe” uma obra em seu perfil na rede social e convida o público para participar da brincadeira cultural que ela nomeou de “Proposta Indecente”. Durante o leilão virtual, nos comentários do post, a artista aproveita para conversar com o público e explicar a obra que está sendo leiloada.

No dia 10 de março, enquanto leiloava o quadro “Reflexão”, a artista explicou um pouco mais sobre o processo de criação de suas obras: “A técnica utilizada no painel foi desenvolvida aqui no ateliê. A tinta acrílica é aplicada ao modo da pintura automotiva. O efeito é surpreendente. Quanto à desconstrução fotográfica, a parte texturizada do painel é feita no computador, desconstruindo e torcendo a forma de um triângulo, um tipo de tinta estampada. A aplicação no painel é feita delicadamente com uma pinça. O painel é impermeabilizado no final”, escreveu.

NOVIDADE GANHA PÚBLICO

Flávia, que possui um espaço cultu-

ral e um ateliê no Norte da Ilha, diz que a experiência tem chamado atenção do público e o retorno tem sido muito positivo. Ela também cogita a ideia de levar o leilão para fora do Facebook, mas diz que gosta das redes sociais por ser um espaço onde todas as pessoas podem participar.

“O legal é aproveitar o que a rede social promove naturalmente, a aproximação de relações e de pessoas que às vezes não tem tempo ou tem vergonha de entrar em uma galeria de arte por achar que não tem conhecimento suficiente”, explica.

Quanto ao valor das obras, algumas foram arrematadas por um preço bem menor do que o avaliado, porém, para a artista, o que importa é a divulgação do seu trabalho, conhecer melhor as pessoas e conseguir dialogar com o público.

PROPOSTA DE ABRIL

Quem quiser participar, o próximo leilão será dia 10 de abril, no perfil da artista na rede social: www.facebook.com/flavia.tronca.5. A obra leiloada será um díptico – significado dado a um quadro pintado ou esculpido em dois panos ou tábuas que se dobram –, chamado “Aparados da serra I e II”. Os lances partem de R\$10 e o resultado é divulgado 24h depois da proposta inicial.



Flávia em frente a sua obra “Escondido” e o quadro “Reflexão” (abaixo), leiloado recentemente



A próxima obra a ser leiloada será “Aparados da serra I e II”

Os melhores vinhos, espumantes e serviços você encontra aqui

Escola do vinho

Eventos personalizados

Loja Floripa

Degustação para noivas

Equipe de Sommeliers

Rótulos de 16 países



guia **Gastronômico**



**FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS**
a partir de
R\$ 1,69KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônoma
Fone: 3228-8674

OS ENCANTOS DA BOA MESA

Em Santo Antônio de Lisboa, o Toca de Jurerê une gastronomia e paisagem incomparáveis

• Página G5

Foto: Hermann Byron

Um espaço privilegiado, de frente para o mar

VINHOS

Êxito na safra

• Página G8



Produtores celebram com evento especial na serra

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

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



Slowfood, estilo de vida e o prazer de comer bem

Slow Food surgiu em oposição ao fast food e ao estilo de vida que este representa, marcado pelo reflexo dos efeitos da globalização que agitam a vida moderna. Tendo como símbolo o caracol, o Slow Food é um movimento que nasceu na Itália, em 1986, e tem como filosofia a satisfação e o prazer de comer bem e com qualidade.

A preocupação e o cuidado vêm desde a escolha dos ingredientes, dando preferência para alimentos orgânicos, passando pela maneira cuidadosa de prepará-los, mantendo suas propriedades, até o momento da degustação. Um ritual que deve ser com vagar e de preferência na companhia da família ou de amigos. Outra característica deste estilo de alimentação é a relação cultural com o ambiente, ou seja, procurar preservar o lado das tradições da culinária regional, priorizando também os alimentos da estação e de cultivo mais próximo ao local onde você mora.

Baseado nestas informações, quem sabe valha a pena refletir sobre o Slow Food e experimentar uma mudança de hábitos, se é que você ainda não entrou nessa onda! Que tal repensar seu estilo e seu ritmo de vida? Ao invés de comer correndo, separe um tempo para as refeições. Coma degustando os alimentos, sentindo os aromas e sabores e dividindo este momento com pessoas que você gosta.

Faça da hora da refeição um momento especial do seu dia. Sem televisão, celular ou computador. Você vai perceber que comer e prazer andam juntos e que qualidade de vida a gente conquista. Vale a pena tentar!

E como o outono acabou de chegar, fica aí minha dica para a nova estação, mude com ela para melhor! Desejo a todos uma Feliz Páscoa e que o verdadeiro sentido desta data esteja presente também nos corações de vocês!

Receitinha para servir antes do almoço da Páscoa:

Bruschetta Caprese



Ingredientes:

Fatias de pão Italiano
Molho pesto
Tomate cereja
Mussarela de búfala
Folhas de manjeriço
Azeite de oliva e balsâmico reduzido

Modo de preparo:

Passar o molho pesto nas fatias de pão, cobrir com a mussarela de búfala e o tomate cereja e levar ao forno para gratinar. Servir com folhas de manjeriço, um fio de azeite de oliva e balsâmico reduzido. Bom apetite!

> 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



A reinvenção dos argentinos

Sempre bom retornar a um local para ver seus avanços e novas tendências. Fiz isso pouco tempo atrás numa rápida viagem ao Chile e Argentina e fiquei muito feliz com o que vi, principalmente na Argentina. Confesso que ultimamente havia ficado um pouco enjoado dos vinhos argentinos, inclusive digo sempre que há muito tempo não abria uma garrafa de Malbec por vontade própria, e que não tinha nenhum vinho dessa nacionalidade na adega em casa. Talvez tenha sido um exagero, mas há cinco anos, quando visitei Mendoza pela primeira vez com a Wines of Argentina, degustamos mais de 100 Malbecs e muitos se pareciam, era uma uniformidade chata, óbvia e que não me encantava, ainda mais meu paladar sendo mais apto a vinhos mais frescos, sem exagerar na doçura, exatamente o oposto dos vinhos que vinham de lá.

Por isso, há algum tempo, degustei muito mais vinhos chilenos, principalmente de regiões mais frescas e de produtores mais preocupados com a elegância e o equilíbrio do vinho, do que em agradar os que preferem vinhos gordos e bombas de fruta. Além disso, o Chile tem uma dezena de regiões fantásticas e uma diversidade de uvas que conseguem agradar muita gente. Já o foco argentino na Malbec se tornou muito repetitivo.

Há alguns anos isso mudou, e hoje vemos muita coisa nova sendo feita pelos hermanos, mesmo os mais tradicionais rótulos de Malbec foram mudados, trazendo mais equilíbrio e, além disso, novas regiões surgiram buscando novas altitudes, novos micro climas. Isso fez com que outras

castas fossem testadas e aprovadas, Pinot Noir, Cabernet Franc, Petit Verdot, além da reinvenção das clássicas Chardonnay e Cabernet Sauvignon são fatores que devemos prestar atenção. A diferença entre um Malbec de Perdriel e Tupungato é flagrante e isso vem sendo bem explorado pelas "Bodegas Argentinas" que antes só escreviam "Mendoza" no rótulo.

Uma boa surpresa veio também com a casta Cabernet Sauvignon, muito utilizada no mundo todo, e que encontrou alguns produtores que sabem trabalhar muito bem com ela, seja qual for o estilo, desde um BenMarco, de Susana Balbo, até o mais europeu dos vinhos argentinos, produzido por Carmelo Patti.

Mais que isso, a Argentina começou a produzir blends muito interessantes e alguns que me chamaram muito a atenção quando degustados, foram o especial Achaval Ferrer Quimera, e um com excelente relação de preço e prazer na alta gama, o Brio, também produzido pela Dominio Del Plata, de Susana Balbo. Outro foi o fantástico vinho produzido por Walter Bressia, chamado Conjurado, que me marcou pela elegante intensidade.

Novos projetos surgem, novas vinícolas são criadas, e o que vemos são enólogos ávidos por testar novas fronteiras, novos estilos, mas sem perder a qualidade que sempre foi marca local. Desde a Patagônia até Salta, muita coisa nova e boa está sendo feita. Até mesmo os clássicos estão se adaptando, por vezes trazendo menos barricas, outros mantendo uma acidez natural das frutas sem exagerar na maturação, enfim, com certeza, voltarei a colocar rótulos argentinos no meu dia a dia!



> NOVIDADE

Mãos de fada

A habilidosa chef Ceres Azevedo abre a primeira cheesecakeria de Florianópolis

Da redação

Dotada de um talento incrível para o preparo de doces e salgados, a produtora gastronômica Ceres Azevedo, que comandou por pouco mais de quatro anos um café com seu nome, agora está à frente de um novo negócio: a primeira “cheesecakeria” de Floripa, um pequeno recanto de delícias no piso térreo do Shopping Praia de Fora, na Rua Almirante Lamego, denominado Cheesecakeria by Ceres Azevedo.

O cardápio tem opções dessas iguarias preparadas com o legítimo cream cheese e ovos, pequenas ou maiores, e que podem ser saboreadas lá mesmo ou levadas para casa. Nutella, doce de leite, damasco, frutas vermelhas, laranja, abacaxi, maracujá, doce de ovos com coco e o lançamento red velvet são algumas das opções açucaradas. Quem possui intolerância ao glúten, pode consumir uma versão especial, somente com a base e a cobertura e o sabor é escolhido na hora pelo cliente.

E por falar em coberturas, a maioria delas são de geléias artesanais

feitas por Ceres. Para aprimorar ainda mais o cardápio, a especialista em cheesecakes, com quase duas décadas de experiência no preparo dessas tortinhas, lançou versões exclusivas em sabores salgados, como palmito, peito de peru, cogumelos, alho poro e brócolis. A criatividade não para por aí: “minha ideia é lançar novos sabores com frequência, como os de manga e doce de abóbora”, antecipa. Com a Páscoa, vieram as coberturas de trufa de chocolate meio amargo e trufa de chocolate branco com limão.

Com quase duas décadas de experiência no preparo das cheesecakes, Ceres comemora a abertura de seu novo espaço

UMA BEBIDA PRA ACOMPANHAR

Lá no espaço, são servidos cafés, chás, chocolate quente, sodas italianas e as famosas laranjinhas açucaradas preparadas por Ceres. O horário de atendimento é de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 18h30; aos sábados, das 10h às 13h.

SERVIÇO

Cheesecakeria by Ceres Azevedo

Rua: Almirante Lamego, 1455 – interior do Shopping Praia de Fora
Confira as delícias: www.facebook.com/ceresazevedo



A vitrine é repleta de opções doces e salgadas e até mesmo a versão sem glúten



Fotos: Gabriela Morateli

PREÇO PROMOCIONAL

R\$ 250,00

AGENDE UM ATENDIMENTO

PRODUTOS

ADCOS

Tati de Bem
(48) 9615.7966

DETOX PÓS VERÃO

> 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!

A IRRESISTÍVEL “BLOOMIN’ONION”

Um dos aperitivos ícones do cardápio do **Outback Steakhouse**, a irresistível “Bloomin’Onion”, é a pedida certa durante o Billabong Hour, o famoso happy hour da rede. A gigante cebola dourada, pronta para ser saboreada com o maravilhoso molho Bloom, combina perfeitamente com o chope na caneca congelada da casa. O Billabong Hour acontece das 18h às 20h (exceto feriados), onde são servidas duas bebidas alcoólicas pelo preço de uma. Ótima opção para ir depois do trabalho e ainda se divertir com os amigos. **“Apresente este voucher e ganhe uma Bloomin Onion na compra de uma entrada ou prato principal e uma bebida não alcoólica. Válido somente no Outback Florianópolis, de segunda a quarta-feira (exceto feriados) durante o happy hour, das 18h às 20h”.**

Outback Steakhouse

Rua Bocaiúva, 2468 - 1º piso do Beiramar Shopping - Centro - Fones: 3039-0935/ 3039-1935



A LEGÍTIMA CASA PORTUGUESA

O restaurante **O Rei do Bacalhau** provoca os sentidos de quem experimenta as delícias típicas portuguesas. O casal de proprietários – Augusto e a chef de cozinha Henriqueta Cabral – prima pelos detalhes. Um dos pratos mais pedidos é o **Bacalhau a Lagareiro (foto)** - bacalhau assado no azeite com alho e batatas assadas a murro. Para acompanhar, uma carta de vinhos selecionados. A sobremesa fica por conta de ovos moles, pastel de Belém ou Baba de Camelo. **O Rei do Bacalhau abre de segunda a sábado a partir das 19 horas.**

AOS SÁBADOS ESTÁ ABERTO PARA ALMOÇO!

O Rei do Bacalhau

Rua Desembargador Pedro Silva, 3130 – Coqueiros
Fone: 3348-0716
www.facebook.com/reidobacalhau



O MESTRE EM FRUTOS DO MAR

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária, o Antonio’s Restaurante é uma excelente pedida para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como o **Camarão do Vô Zeca (foto)** – Camarões empanados em farinha oriental Panko, acompanhados de batata frita e arroz com champignon e camarões. **Aberto de terça a sábado para o jantar, das 19h à meia-noite; e aos sábados, domingos e feriados para almoço, das 12h às 16h.**

ACEITANDO:

**Antonio’s Restaurante**

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
Fone: 3284-5736 - www.antoniosrestaurante.com.br



SALMÃO AO MOLHO DE OSTRAS

No Restaurante **Rancho Açoriano**, a paisagem do Ribeirão da Ilha é o cenário perfeito para degustar um cardápio recheado de receitas à base de frutos do mar. Você pode saborear um aperitivo perfeitamente preparado, como as famosas ostras gratinadas. Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais Camarão na Moranga, Congrio com Camarão, **Salmão Grelhado ao Molho de Ostras (foto)** a outras belas opções do menu.

Rancho Açoriano

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



A LEGÍTIMA PIZZA ITALIANA

A **Pizzeria Milano** tem receitas exclusivas com o legítimo sabor da Itália, como a **Princesa: uma deliciosa pizza com creme de alcachofra, mussarela de búfala, gorgonzola, funghi e pancetta - um tipo de bacon mais suave (foto)**. A Milano é referência na cidade em gastronomia de qualidade, com pratos fartos e preços acessíveis. A massa é preparada com farinhas e fermento especiais e depois maturada a frio por dias. Isto proporciona uma composição mais leve, saborosa e muito mais digestiva. **Aberto diariamente das 19h à meia-noite. Aberto também para almoço aos sábados e domingos, do meio-dia às 15h.**

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2226 – Centro
Fone: 3024-0034
www.pizzeriamilano.com.br



SABOR ITALIANO

Com um cardápio repleto de delícias elaboradas pelo chef Bento, a **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Há sete anos na cidade e muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o **Spaghetti alla Marinara (foto)**, com camarão, lula, marisco, tomates e ervas ao pomodoro. **Aproveite as legítimas receitas de uma cantina italiana agora também com tele-entrega!**

Di Taroni Trattoria

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



Foto: Sérgio Vignes

> RESTAURANTE

Motivos para celebrar

Toca de Jurerê abre suas portas em bairro da Capital conhecido pelas paisagens naturais e gastronomia bem elaborada

Hermann Byron

A Rota do Poente, em Santo Antônio de Lisboa, é uma ótima opção de lazer em qualquer época do ano. Agora, no Outono, esta área torna-se ainda mais aprazível, quando uma agradável brisa suaviza ainda mais a paisagem composta por vários barcos e montanhas. Um conjunto de restaurantes de frente para o mar faz da Rota um roteiro gastronômico único para os florianopolitanos e turistas. Feita à base de frutos do mar, a culinária local é um dos pontos altos deste passeio. E, um dos mais recentes estabelecimentos a lançar âncora na Rota foi o "Toca de Jurerê".

O novo espaço segue a linha dos cardápios da marca, todos desenvolvidos pelo chef Adilson Lucinda, com mais de 30 anos de excelência em frutos do mar e que hoje faz a gerência gastronômica do lugar. A cozinha do Toca de Jurerê, em Santo Antônio de Lisboa, tem nome e sobrenome: o baiano Marcelo Mathias é o chef que faz parceria com Adilson há dois anos; a gerência geral fica por conta de Samantha Lucinda, proprietária da casa e filha do chef Adilson, que acompanha o pai pela alquimia mágica nos restaurantes que ele trabalhou, desde os 8 anos de idade.

A sinergia deste DNA traz para o Toca de Jurerê, em Santo Antônio de Lisboa, não apenas o sabor da cozinha da família Lucinda, com pratos exclusivos e surpreendentes, como também o toque feminino de Samantha ao espaço. Na entrada, um deck de madeira com plantas de frente para o mar está em completa harmonia com a natureza. Os ambientes internos, tanto no térreo, como no segundo piso, ambos de frente para o mar e climatizados, integram o restaurante à baía norte. Mas a comodidade para os clientes não ficou apenas na decoração interna. Ao lado do restaurante há um estacionamento com espaço para até 40 carros.



Fotos: Hermann Byron

A varanda e o ambiente interno climatizado interagem com a natureza sem igual de Santo Antônio de Lisboa



Fotos: Divulgação

MOTIVOS PARA CELEBRAR

A chegada da Toca de Jurerê a Santo Antônio de Lisboa foi brindada com o desenvolvimento de novos pratos pela família Lucinda. Por ser uma área de colonização açoriana, o lado português não foi esquecido. E para celebrá-lo foram criados dois pratos de Bacalhau, o Lagareiro e às Natas. Outra novidade fica por conta do Polvo Santo Antônio, que tem arrancado elogios rasgados dos clientes. Cozido, puxado no alho e óleo, ele é servido sobre cama de legumes. Também merecem destaques a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e a Lagosta Grelhada. Isso sem falar no best seller: Camarão à Toca com Catupiry.

Uma culinária requintada, em uma Rota sem igual, e que deixa para trás muitas cidades famosas por seu potencial gastronômico.

SERVIÇO:

Toca de Jurerê em Santo Antônio de Lisboa

Rodovia Gilson Costa Xavier, 224
Fone: 3236 4487



A sintonia entre os chefs Adilson Lucinda e Marcelo Mathias resultou em pratos como Polvo Santo Antônio e Bacalhau a Lagareiro

> VEIO PRA FICAR

300 o ano inteiro

Clube de praia em Jurerê Internacional oferece culinária exclusiva Nikkei e drinks saudáveis como diferenciais

Da redação

Sucesso do verão em Jurerê Internacional, o 300 Cosmo Beach Club, filial do badalado restaurante 300 Cosmo Dining Room, em Porto Alegre (RS), veio para ficar. A versão clube de praia da casa trouxe um novo conceito em gastronomia a Florianópolis, oferecendo pratos requintados da culinária Nikkei, acompanhados de uma ampla carta de drinks. Aberta em dezembro passado, a casa, voltada ao público que busca exclusividade, funcionará o ano inteiro aos finais de semana.

A culinária Nikkei, marca do 300 Cosmo, é o resultado da fusão das cozinhas japonesa e peruana. Em Jurerê Internacional ela também tem o inconfundível toque de ousadia e contemporaneidade do renomado chef Luis Yagui Yoshimoto, nascido peruano e filho de pais japoneses. Com trajetória de sucesso no badalado Sipan, eleito diversas vezes o melhor restaurante de Buenos Aires, onde virou referência como disseminador da culinária Nikkei no mundo, Yagui assina o menu da casa em Porto Alegre e no verão conduz a cozinha do beach club, junto com parte de seu talentoso staff. “Minha culinária é mais ligada à gastronomia japonesa, quando utilizo no preparo dos pratos molhos como o shoyu e o de gergelim, porém, também utilizo muita pimenta, tradicional na culinária peruana, que tem mais de 50 tipos. Esta é a marca da minha cozinha”, destaca o chef Yagui Yoshimoto.

MIX DE TEMPEROS

A cozinha do chef Yagui é gradativamente picante, e oferece um menu de introdução para quem ainda não conhece a culinária Nikkei. A base de sua gastronomia são os ingredientes que ele importa ou compra diretamente no Peru, como o cancha, famoso milho peruano, as pimentas amarela, panka e rocoto, utilizadas com os principais insumos japoneses. Opções refrescantes no menu, como os tiraditos (finas lâminas de peixe cru em molhos especiais), tartare, sushis e oito tipos de ceviche são presenças marcantes no cardápio do restaurante. No jantar, as opções vão da cozinha Nikkei a risotos e filés. Acompanhando o conceito descomplicado da casa, a maioria dos pratos pode ser



Fotos: Atila Sbruzzi

Drinks leves preparados com xarope de açúcar mascavo são opções certas para quem cuida da saúde e boa forma e harmonizam perfeitamente com a gastronomia do local



A culinária Nikkei, comandada pelo famoso chef Luis Yagui Yoshimoto, é marcada pela fusão das cozinhas japonesa e peruana e apresenta um sabor marcante

compartilhada, preservando o espírito de celebração.

O restaurante conta ainda com uma bancada de sushi e, na área externa, há um amplo deck coberto e retrátil na cor branca, com mesas, sofás e chaises, vários deles com vista privilegiada para o mar e espaço para DJ.

DRINKS: UMA ATRAÇÃO À PARTE

O 300 Cosmo Beach Club tem no mixólogo João Garcia um ingrediente a mais para fidelizar seu público. Nas suas mãos os drinks ganham novos sabores e consistências. Com

passagem célebre pelo Conrad & Resort Hotel, em Punta del Leste, e head bartender a bordo de luxuosos transatlânticos pelo Caribe, Ásia e Europa, ele é responsável pelos tipos de bebidas mais pedidas no restaurante de Porto Alegre, e assina a carta de drinks no beach club em Jurerê

Internacional.

Garcia preza pelo sabor e leveza, não usa açúcar nos drinks, mas opções mais saudáveis como o xarope de açúcar mascavo. E a casa ainda oferece em Jurerê uma carta de coquetéis não alcóolicos e também pautados pela saúde. Entre as opções com álcool há um drink criado especialmente para o restaurante em Florianópolis: o Mira Flores, feito com pisco peruano, suco de lima, suco de uva rosa, simple syrup, vermouth dry e soda.

SERVIÇO

Restaurante 300 Cosmo Beach Club

Av. dos Salmões, 1.232, praia de Jurerê Internacional, Florianópolis/SC
Contato e reservas: (48) 3364-9101
www.300jurerereinternacional.com.br

> G A S T R O N O M I A

Piquenique gourmet

Florianópolis recebe 2ª edição da Feira Gastronômica

Gabriela Dequech

Espaço de interação, de troca de conhecimentos, diversão e experimentação sensorial. A Feira Gastronômica de Florianópolis é um incentivo à convivência comunitária ao ar livre e terá sua 2ª edição no dia 11 de abril, das 11h às 19h, no estacionamento da Eletrosul. O evento, que acontece uma vez por mês, tem como carro-chefe a gastronomia, mas aproveita para proporcionar um ambiente cultural com shows, cursos e apresentações. De acordo com a organizadora, Mariangela Lima, um dos objetivos da Feira é estimular o empreendedorismo local e também suprir a carência de espaços comunitários que Florianópolis apresenta.

A primeira edição, realizada em março, teve um público superior a 6,5 mil pessoas. A sugestão dos organizadores para que o público levasse cangas, toalhas e cadeiras foi atendida e o gramado do estacionamento solar foi transformado em um grande piquenique comunitário. O dia de sol também ajudou.

MOMENTO DE CONFRATERNIZAÇÃO E BOA COMIDA

Na próxima edição, o número de expositores continua o mesmo, serão vinte barracas oferecendo comidas saborosas,

com preço acessível. Os interessados em participar e expor seus quitutes passam por um processo de seleção. "Mas qualquer pessoa pode participar", explica a organizadora Mariangela Lima. "Basta cozinhar bem!"

Fernando Araújo, proprietário da Santa Adega, prestigiou a última edição da Feira e foi surpreendido: "Não imaginava que seria tão bem organizada!". Para ele, a melhor parte foi ver famílias e pessoas de todas as idades confraternizando ao ar livre e aproveitando um dia de sol de forma saudável e alegre. Ele também elogiou o local, de fácil acesso, e a limpeza "impecável".



Foto: Arquivo pessoal

Fernando Araújo curtiu o espaço e a gastronomia do evento. Na foto, ele está ao lado da consultora gastronômica **Luciane Daux**



A primeira edição, em março, reuniu mais de 6,5 mil pessoas, segundo os organizadores

Pizza I

A campeoníssima GrazieFrancischini (Pizzaria Milano - Bocaiúva), vencedora do concurso melhor pizza do mundo, por região - Brasil - em 2013 e 2014, está de partida. Em maio, a bela e esfuziante pizzaiola partirá para a cidade de Parma, Itália, em busca do tri campeonato. Lá, além de disputar a categoria simples, contará com o reforço do mirabolante italiano Paulino Bucca para a participação no concurso, na categoria dupla.

Pizza II

Também na Bocaiuva, abriu em Fevereiro a filial da Pizzaria Santa Redonda, cuja matriz já faz sucesso no Campeche. O diferencial da pizza é o de seguir a linha das pizzas de São Paulo, mais especificamente a Pizzaria Brás, com ingredientes importados da capital paulistana. O espaço na Bocaiúva é para tele-entrega, e para que o seu sabor comece a ser conhecido na área mais nobre da cidade, os sócios Marcelo Miranda e Renato Camargo investiram em um super forno, e optaram por oferecer a redonda em pedaços. Ou seja, todos os sabores estão para degustação paga, a partir de R\$ 6,50 a fatia.

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Guia chileno

A alta qualidade da tradicional vinícola Casa Valduga é reconhecida no Guia Descorchados 2015, publicação do crítico chileno Patricio Tapia, considerada referência no mundo dos vinhos, da América do Sul.

A 17ª edição, lançada dia 23 de março em São Paulo, é a primeira que inclui espumantes brasileiros, e destaca quatro rótulos da Casa Valduga. Com pontuação de 92 pontos ficou o Gran Nature, que foi seguido pelo Ícone da vinícola, o Brut 130, lançado em 2005 para comemorar os 130 anos da chegada da família Valduga no Brasil, com 90 pontos. Com a mesma pontuação, o Reserva Blush, também foi destaque. Já o espumante Casa Valduga Reserva Brut, elaborado harmoniosamente com as uvas Chardonnay e Pinot Noir, recebeu 89 pontos.

O Guia 2015 também apresentará mapas das regiões de onde são elaborados os espumantes e ampla avaliação de seus produtores, assim como já ocorre na Argentina e no Chile todos os anos.

Jovem talento

Depois de diversos anos comandando a cozinha do Simple By the Beach, o jovem e talentoso chef Rafael Campagnolo mudou de endereço, mas não de empresa. Ainda no grupo Habitasul, ele comanda os restaurantes do exclusivíssimo Il Campanário. Em recente jantar com menu degustação e harmonização com vinhos da Decanter/Grupo Ballande, Rafael apresentou um cardápio no mínimo sensacional, para não dizer surpreendente, e que foi harmonizado com perfeição a finíssimos vinhos franceses como o Château d'Agassac, servido com o Risoto de Jamon Serrano ou o Château La Tour L'Aspic, harmonizado com perfeitas costeletas de cordeiro. Vale lembrar que os restaurantes do hotel, além da ótima comida e ambiente exclusivo, estão abertos ao público florianopolitano



Foto: Hermann Byron

Chef Rafael Campagnolo, do Il Campanário, em Jurerê Internacional, com o Carpaccio de roastbeef que arrancou aplausos!

> E V E N T O

Tempo de celebrar

Colheita das uvas na serra catarinense é comemorada com evento especial

Da redação

Aconteceu no final de março, em São Joaquim, na serra catarinense, a 2ª Vindima de Altitude, evento que celebra a colheita da uva de altitude em Santa Catarina. O circuito cultural gratuito itinerante contemplou apresentações de danças, músicas e poesias e as vinícolas apostaram no enoturismo, investindo em infraestrutura física para receber turistas e organizando roteiros de degustação, com passeios pelos vinhedos de até 1,3 mil metros acima do nível do mar, almoços ao ar livre e visitas aos locais de produção.

Segundo os organizadores do evento, em 2014 foram colhidas 1,5 milhão de toneladas de uvas de altitude e na safra desse ano, em razão do bom tempo, o incremento esperado é de 25%. As principais uvas produzidas na região são Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

VINDIMA

A vindima é um dos momentos mais

aguardados do ano pelos produtores de vinho, é quando acontece a colheita das uvas. Na vinícola Villa Francioni os trabalhos iniciaram no dia 19 de março, com a variedade Chardonnay. E as previsões para esta safra são as melhores possíveis, segundo o enólogo Orgalindo Bettú: "não é exagero falar que estamos diante de uma magnífica safra, pois atingimos um ponto de maturação espetacular, fator essencial para propiciar vinhos de longa guarda."

A Villa Francioni também esteve presente no evento no ano em que completa dez anos do início da comercialização de seus primeiros rótulos. Além da tradicional visita guiada pela empresa, com degustação de vinhos, foram oferecidos jantares harmonizados destacando também a gastronomia regional e apresentações culturais, como o Quinteto e Quarteto da Orquestra Sinfônica de Lages e o pianista Luiz Gustavo Zago.

As visitas guiadas pela Villa Francioni acontecem durante o ano inteiro, porém é necessário o agendamento pelo site: www.villafrancioni.com.br ou telefone: (49) 3233-8200.

Os visitantes podem conhecer de perto como funciona a produção dos vinhos da serra catarinense, como na Vinícola Villa Francioni



A expectativa dos produtores é por uma safra que propicie vinhos de longa data



TAXA ZERO 0% a.m. em 24X*

- Novo motor Turbo Flex de 173 cv • Câmbio Comfort Auto6 • Alerta de ponto cego
- Central Multimídia com GPS e câmera de ré • Teto solar • Luzes de LED • Sistema ESP

NOVO CITROËN C4 LOUNGE. POTÊNCIA E CONFORTO SEM LIMITES.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

NOVO CITROËN C4 LOUNGE COM MOTOR TURBO FLEX DE 173 CV.

O MELHOR SEDAN FLEX NO COMPARATIVO DA REVISTA AUTOESPORTE.

REVISTA AUTOESPORTE, EDIÇÃO Nº 596 DE JANEIRO/2015



CITROËN C4 LOUNGE GANHA MOTOR TURBO FLEX PARA ROUBAR UMA FATIA MAIOR DOS LÍDERES TOYOTA COROLLA E HONDA CIVIC

VENCEDOR CITROËN C4 L THP FLEX

Independente do mercado, o C4 Lounge THP Flex merece levar a decisão.

neovox



LE MONDE
J'ADORE CITROËN

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

Condição* exclusiva para o modelo: Citroën C4 Lounge THP FLEX com motor turbo de 173cv 14/15 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 50% + 24 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. TC de R\$ 663,00 + SPF incluso: R\$ 795,00. Crédito sujeito a aprovação realizado pelo banco PSA Finance. Financiamento simulado para Pessoa Física. Oferta válida até 15/04/2015 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas. Faça revisões em seu veículo regularmente.