

20 anos

JORNAL

images

DA ILHA

auto images

NOVIDADE

Aposta no conforto

Foto: Divulgação

• Página A5



Peugeot 2008 entra em cena

Foto: Vincent Van den Berg



Casais de Floripa contam suas experiências dos sonhos

O CENÁRIO PERFEITO

Casar fora do Brasil é uma novidade que está fazendo sucesso

• Página 5

Foto: André Vasconcelos



Jantar de chef para fazer bonito

guia Gastronômico

ESPECIAL: Dia dos Namorados • Página G5

> AGENDA

SHOW



Tributo ao Rock and Roll

A 11ª edição do Acústico Brognoli chega ao Rock'n Roll. O objetivo é homenagear aqueles que fizeram do rock seu estilo de vida e engrandeceram a música de Santa Catarina com todas as suas vertentes – da psicodelia ao pop, do rock clássico ao punk, do blues ao heavy metal. Além de artistas locais, o evento terá participações de Paulo Miklos, da banda Titãs, e o guitarrista Luíz Carlini. No dia 14/06, a partir das 20 horas, no Centro Integrado de Cultura (CIC). Mais informações: www.acusticobrognoli.com.br.

CURSO

A 2ª Etapa do Ciclo de Estudos da Prosperidade 2015, evento organizado pela Associação Prosperidade da Seichon-Do do Brasil, destina-se a empresários, executivos, profissionais liberais, autônomos e outros que almejam um crescimento verdadeiro e permanente em todos os setores da vida: pessoal, familiar, social, espiritual, econômico e profissional. Dias 13/06 e 14/06, no Hotel Ingleses Acqua-mar, em Ingleses. Mais informações: cicloflorianopolis@gmail.com.

PALESTRA

Design educacional e acessibilidade

Como o design pode contribuir para soluções educacionais e de acessibilidade? O tema será abordado na palestra promovida pela Fundação CERTI, com o designer de interfaces Ivan Jerônimo e o pesquisador educacional Rafael Savi. O evento faz parte da programação da Bienal Brasileira de Design e é gratuito, com vagas limitadas. Dia 17/06, na sala de Eventos da Fundação CERTI (Campus da UFSC). Inscrições pelo e-mail: bienal@certi.org.br.

PROCISSÃO

Trezena de Santo Antônio

A consagrada Trezena de Santo Antônio oferece programação variada, com missas, procissão, bolo gigante e comidas especiais. Durante o mês de junho, na Igreja Santo Antônio, na Rua Padre Schuler, 81, Centro. Mais informações: psantonio.org.br.

CAMPEONATO

Catarinense de Hipismo

Pelo menos 200 atletas de todo o Estado são aguardados para o Campeonato Catarinense de Hipismo. Os competidores com idade entre 08 e 65 anos competem em diversas categorias. De 05/06 a 07/06, na Sociedade Hípica Catarinense. A entrada é franca. Mais informações: www.fch.com.br.



TELEFONES ÚTEIS

Construções irregulares:

SMDU – 3251-4951

Pró-Cidadão – 156

Disque Ecologia (Fatma) – 1523

Tele-denúncias (SSP) - 1683

Defesa Civil - 199

> CARTA AO LEITOR

Depois de um começo de ano traumático para todos os empresários, parece que as coisas estão começando a se encaixar. A Petrobrás divulgou o balanço e não quebrou. E, pasmem, o preço das



ações da petroleira subiu! É aquela velha história, em momentos de crise há sempre alguém ganhando dinheiro. É ser criativo e arriscar, tendo como exemplo o homem mais rico do Brasil, que

fez fortuna durante um período de hiper inflação no País. Um outro exemplo de criatividade em tempos de crise é a campanha promocional da Le Monde Citroën, que dá duas passagens para Paris, na compra de um carro 0 Km da marca.

Mas como não podia deixar de ser, neste começo de junho o que mais anima o comércio é o Dia dos Namorados. Todos ficam felizes, de namorados a donos de restaurantes, passando por floriculturas e shoppings. O tema de nossa pauta de capa foi o resultado final. Namoros que deram certo e que levaram ao casamento em locais paradisíacos.

No Guia Gastronômico pinçamos diversas opções para este dia. Desde restaurantes diferenciados, na seção "ONDE COMER BEM", com uma gastronomia especial, até receitas exclusivas do chef André Vasconcelos para fazer em casa a dois. Em julho, teremos novidades no Imagem da Ilha. A coluna de gastronomia passará a ser escrita por André, que assumirá o lugar da nossa colunista Ceres Azevedo.

Ela, que por 15 anos escreveu colunas mensais para o Imagem da Ilha, vai se dedicar a escrever um livro com esta coletânea. Nossos agradecimentos, assim como o de todos os leitores, ao carinho e graça com que Ceres nos brindou todos esses anos. E a porta estará sempre aberta para ela se manifestar sobre a gastronomia ou qualquer outro assunto. Valeu, Ceres!!!

No Auto Imagem, dois lançamentos que ocorreram recentemente em Florianópolis: o Peugeot 2008 e o top de linha da JAC, o T6. Também trazemos algumas notícias não muito boas, mas pertinentes e importantes para os leitores. O recall parece que veio pra ficar. Honda, BMW e Chevrolet fizeram recall de alguns de seus modelos. Confira na matéria da página 2 e no site das montadoras os anos e chassis afetados. Na Honda e BMW o problema foi com o sensor que marca a quantidade de combustível disponível no tanque; já com a Chevrolet, o problema é com o cinto de segurança.

Dirija com cuidado e atenção e uma boa leitura!

Hermann Byron
Diretor-geral

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)

MOSTRA

Jovens Designers

Após grande sucesso em São Paulo, com mais de 18 mil visitas, a mostra Jovens Designers chega em Floripa. A exposição é parte da Bienal Brasileira de Design e reúne 40 produtos e protótipos de 63 universitários de design de produto de todo o Brasil. Estão presentes na mostra os sete projetos mobiliários que acabam de retornar de Milão (Itália), após exposição no Salone Satellite 2015. Até 12/07, no Shopping Iguatemi. Mais informações: www.jovensdesigners.com.br.

ESPORTE

Maratona de ciclismo

A 5ª Maratona Márcio May Pedra Branca, competição de ciclismo que é considerada a principal competição do Sul do Brasil, quer despertar o interesse pela prática esportiva através da bicicleta, e assim, dar a oportunidade de integração entre amadores e profissionais. Dia 14/06, a partir das 9h, no show room da Pedra Branca. Inscrições pelo site www.marciomay.com.br.



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 Giordani - **Textos:** Gabriela Morateli Giordani, Urbano Salles - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli Giordani e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli Giordani (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.

> MOBILIDADE

Mais bicicletas

Florianópolis deve ganhar novos equipamentos para ciclistas

Gabriela Morateli Giordani

A busca por qualidade de vida tem levado muitas pessoas a adotarem um estilo de vida mais sustentável, deixando de lado o consumismo e as práticas comuns da maioria da população. Esses novos hábitos refletem com maior impacto em cidades maiores, que precisam adaptar-se para receber as novas demandas. Uma das mais comentadas é o uso de bicicletas no lugar de automóveis, que vem fazendo mais adeptos a cada dia, inclusive em Florianópolis. Os objetivos, que são gerar menos poluição por excesso de combustíveis liberados pelos veículos e menos impacto em meio ao trânsito caótico, esbarram na falta de infraestrutura das ruas para receber esse tipo de transporte.

Não é de hoje que na Capital, os usuários desse meio de transporte tão popular esperam por melhorias nas ruas para circularem com mais segurança. "Moro e estudo no Centro, e por aqui a estrutura é muito precária para quem utiliza a bicicleta como meio de transporte. Além de ciclofaixas e ciclovias, faltam também locais para estacioná-la", diz o estudante Kauan Waltrick Cardoso, de 20 anos.

CICLOVIAS

As obras da ciclovia da rua Vereador Osni Ortiga, na Lagoa da Conceição, devem ser concluídas até o final de setembro, prazo final do contrato, conforme afirma a assessoria de imprensa da Secretaria de Obras. A ciclovia está 85% concluída e terá 2,8 mil metros de extensão. A avenida Madre Benvenuta também ganhará em breve uma via somente para os usuários de bicicleta, estendendo-se do Campus da Udesc até a Rua Walter Musisi, no bairro Santa Mônica. A benfeitoria é resultante de um Termo de Ajuste de Conduta (TAC) firmado em 2006 entre o Ministério Público Federal, o Shopping Iguatemi e a Prefeitura de Florianópolis.

Segundo o secretário de Obras Rafael



Fotos: Reprodução

Estações de bicicletas já foram instaladas com êxito em outras cidades do País

Hahne, mais novidades estão por vir. Ele garante que ao longo de todo o trecho do anel viário que está sendo construído na cidade, a partir da Avenida Beira-Mar Norte, terá uma conexão de ciclovias. Inclusive, na extensão da rua Deputado Antônio Edu Vieira, no Pantanal. A proposta é construir uma "ciclovia universitária", para conectar os bairros Carvoeira, Serrinha, Trindade. "Todo o investimento que está sendo feito na mobilidade da cidade terá ciclovias quando possível", promete.

NOVOS EQUIPAMENTOS

A Prefeitura de Florianópolis lançou o edital de licitação para a concessão do serviço de compartilhamento e aluguel de bicicletas, o Floribike. A intenção da administração municipal é que o serviço comece a ser oferecido à população até o mês de novembro, antes da temporada de verão. O projeto prevê, num primeiro momento, a implantação de 85 estações, 850 bicicletas e 1.190 suportes, sendo que, em cada estação, serão colocadas 10 bicicletas e 14 suportes para "estacionamentos" dos veículos. Além disso, haverá um ser-

viço de redistribuição de bicicletas para que não haja acúmulo em determinadas estações, e carência em outras, principalmente após horários de "pico". O Floribike será gerenciado pela Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana.

Projetos semelhantes funcionam com êxito em cidades do exterior, como Miami e Nova York (Estados Unidos), e do Brasil, em São Paulo e Rio de Janeiro.



Foto: Gabriela Morateli Giordani

Estudante Kauan Waltrick Cardoso: "Faltam, além de ciclovias e ciclofaixas, locais para estacionar a bicicleta"

Você sabia?

Até 2020, a Europa terá uma ciclovia gigante com 0 mil quilômetros de extensão, a EuroVelo. No total, 14 grandes rotas irão interligar 43 países e poderão ser usadas por turistas que buscam viajar de uma forma alternativa ou pela população local para o deslocamento do dia a dia.

a
evolução
da
em sua
luz
casa



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

Outros interesses

Certamente porque percebeu existir 99% contrários e 1% a favor - como tem sido praxe na Ilha de SC, onde um estridente grupelho de ecochatos ganha, indevidamente, respaldo na mídia - é que o chefe da Fórmula 1, Bernie Ecclestone, mudou seu foco. Desde dezembro de 2011 tenta (ou tentava, já que, aparentemente, desistiu) com autoridades estaduais, fazer vingar, em parceria, projeto de um autódromo para sediar o GP Brasil. E nada. Decidiu investir seu dinheiro em fazenda centenária de café, entre as montanhas de Amparo, no interior de São Paulo. Segundo a revista "Forbes", Ecclestone e sua família têm uma fortuna estimada em US\$ 3,9 bilhões.

Mau exemplo

Reduto de boa parte dos ecologistas de bar, passeata e gabinete refrigerado de SC, a UFSC está sendo obrigada, por decisão judicial, a recuperar as condições da água de córregos localizados dentro do seu campus, em Florianópolis.

Gato por lebre

É importante se observar acerca da nova lei estadual (16.623), que entrou em vigor dia 15 de maio, que se for mesmo respeitada o consumidor finalmente deixará de ser enganado. Ela obriga restaurantes, bufês, bares, lanchonetes, cantinas e similares, quando da entrega em domicílio de pescados prontos para consumo, que indiquem o nome da espécie e o local de sua origem. É escandalosa a venda, hoje, de importados da China e Vietnã (processados em condições higiênicas deploráveis e de qualidade péssima, como o falso linguado chamado "panga", passando por nacionais.



Sérgios Moros

Não se pode citar nomes, lógico. No Tribunal de Justiça do Estado (TJ-SC) a notoriedade do juiz Sérgio Moro, por conta da Operação Lava Jato, leva alguns desembargadores a citar, nas rodas, nomes de vários juízes, atuando na Capital e no interior, a grande maioria jovens idealistas, que têm todas as qualidades e virtudes do magistrado paranaense. Os mesmos desembargadores sabem também, de cor e salteado, os nomes daqueles que não servem de exemplo.

É proibido

Incrível isso. Não demora e as primeiras baleias francas vindas do Pólo Sul estarão chegando no litoral de SC em busca de águas quentes. Enquanto isso permanece proibida a observação embarcada de tais animais no Estado, fechando algumas centenas de oportunidades de emprego e renda. Proibição única no mundo, é preciso dizer.

Centralização

Outras regiões de SC reclamam cursos da Universidade do Estado com um argumento forte: dos 48 cursos de graduação oferecidos pela instituição, 31 estão em Florianópolis e Joinville.

Voto distrital

A adoção do sistema distrital de votação para o Legislativo, uma das propostas em análise no debate da reforma política no Congresso, reduziria a participação de representantes das capitais na Câmara dos Deputados, conforme simulação de pesquisadores da Universidade Federal do Rio. A divisão em distritos limitaria o número de vagas das capitais a 25% da Câmara. Atualmente, com a eleição proporcional, 48% dos deputados têm domicílio eleitoral em capitais. Apenas Macapá e Florianópolis manteriam o mesmo número de deputados.

VEM PRO LADO NET ALEGRIA.

ASSINE JÁ:
4004-8844

Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/oferta30mega.

30 MEGA
NA SUA CASA

FOR APENAS R\$ **39,90** POR MÊS

+ WI-FI GRÁTIS + 4G

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 69,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 242,90/MÊS.

NET
O MUNDO É DOS NETS

TALENT

Lição

Que sirva de alerta para quem dirige bêbado sentença do TJ-SC condenando um motorista e seu acompanhante a pagar R\$ 60 mil de indenização em favor de uma criança, mais dois terços do salário mínimo até ela completar 25 anos, cujo pai morreu em acidente de trânsito provocado pelos dois.

Bandeira branca

Os extintores de incêndio estão arriados, por ora. O governador Raimundo Colombo e o vice, Eduardo Pinho Moreira, voltaram a conversar, numa boa.

Caixa em baixa

Mesmo com arrecadação abaixo da inflação em SC, o governador Raimundo Colombo prolonga o quanto pode a data em que, inevitavelmente, terá que anunciar alguns importantes cortes nos investimentos públicos do Estado. Quem sabe, finalmente, leve adiante o clamor pela redução das atuais 39 secretarias regionais.

SC excluída

O Ministério da Educação publicou a relação de 42 municípios de todo país pré-selecionados para a implantação de novos cursos de graduação em Medicina por instituições particulares de ensino superior. Em lista oficiosa, anterior, sempre constava Jaraguá do Sul. Na oficial não está mais. E todos se calam. Enquanto isso estão lá os paranaenses Campo Mourão, Guarapuava e Umuarama e os gaúchos Erechim, Ijuí, Novo Hamburgo e São Leopoldo.

Leilão

O governo federal anunciou que vai leiloar, em setembro, 30 usinas que não renovaram suas concessões nos termos da controversa Medida Provisória 579/2012. Entre elas estão cinco da Celsc, que não aceitou as condições impostas pela União para prorrogar os contratos. Com 63,402 MW, as usinas Palmeiras, Garcia, Bracinho, Cedros e Salto (Salto Weissbach) estarão no Lote C do leilão.

Transparência

Faça-se justiça: deve-se quase tudo à Escola de Gestão Pública Municipal (Egem), mantida pela Federação Catarinense de Municípios (Fecam), o fato de Apiúna ter ficado em 1º lugar no ranking nacional dos município que melhor cumprem a Lei de Acesso a Informação, seguido pelos também catarinenses Frei Rogério (4º), Correia Pinto (5º) e Imbuia (7º).

Tainhas em cativeiro

Estão avançando os entendimentos acerca de inédito projeto de criação de tainhas em cativeiro, desenvolvido por pesquisadores da UFSC e Epagri. A proposta é aproveitar os tanques das fazendas de camarão da região Sul catarinense, especialmente em Laguna. Em tempo: até agora os organismos ambientais ainda não estão metendo seu bedelho.

Pedágio

Já há tantos problemas nas pistas do trecho sul duplicado da BR 101 em SC que o distinto usuário deve se preparar para uma possível desculpa esfarrapada da futura concessionária do pedágio. Ela pode alegar, para pedir um valor alto, que a estrada precisa de urgente recuperação. Quem viver, verá. Até porque, nesse país da piada pronta, a alegação poderá constar do edital. Enquanto ninguém cobra obra bem feita das empresas que estão fazendo a duplicação.

Visão

Uma campanha no Estado poderia minimizar esta situação. Em março deste ano, 292 pessoas aguardavam por um transplante de córneas em SC. É o segundo lugar na lista de espera por órgãos (os mais aguardados são os rins), com 332 pessoas na lista. Os dados são da SC Transplantes.

> DIA DOS NAMORADOS

“Sim” no paraíso

Nova forma de casar, destination wedding chama a atenção de noivos da Capital

Gabriela Morateli Giordani

Reunir familiares e amigos em um lugar paradisíaco para curtir dias inesquecíveis com muita diversão. Essa não é somente a ideia de férias dos sonhos de muita gente, mas, sim, o que muitos casais prestes a casar estão planejando para a data que irá selar sua união. Casamento no exterior, ou “destination wedding”, é uma opção para quem deseja fugir do tradicional. O público-alvo desse tipo de evento são casais que adoram viajar e querem fazer desse momento tão memorável em suas vidas mais um motivo para arrumar as malas. E dessa vez sem sentir falta dos que ficaram em casa.

“Queríamos transmitir este clima maravilhoso de romance, viagem, alegria e belezas naturais aos nossos convidados”, conta a empresária Maria Augusta Pfeilsticker Sousa Santos. Ela e o marido, o advogado Guilherme Nagel, escolheram Playa Del Carmen, no México, como destino ideal para casarem no início de maio. Dos 500 convidados, 100 compareceram. Eles tiveram liberdade para escolher suas datas de chegada e partida e participaram das programações previstas para três dias. “Como a localidade é cheia de pontos turísticos e programações, deixamos os nossos convidados bem à vontade para fazer o que mais lhes agradassem”, lembra.

Em 2013, a dentista Amanda Lima Gomes e o publicitário e empresário Wilfredo Gomes reuniram 250 convidados em Sinta, Portugal. “Escolhemos esse local porque é mágico. Fazer uma festa em um destino diferente, com cenários inusitados e em clima de viagem é realmente inesquecível para todos que participam”, revela Amanda.

No mesmo ano, a paixão por viajar



Foto: Fernando Willadino

A intenção de Patricia e Fábio era curtir a viagem ao lado de pessoas especiais: “O casamento foi a viagem toda, com uma cerimônia no meio”, lembra ela

também impulsionou a administradora Patricia Martins e o engenheiro Fábio a darem o próximo passo. Em uma viagem a Punta Cana, na República Dominicana, eles decidiram que aquele local seria ideal para relaxar com familiares e amigos e ... casar! “O casamento foi a viagem toda, com uma cerimônia no meio”, conta Patricia.

O fotógrafo Lauro Maeda também tem uma experiência marcante, mas atrás das câmeras. Em uma viagem de 11 dias a Valência (Espanha), ele fotografou quatro casamentos desse estilo. “Os cenários são os grandes atrativos”, diz. Outro fotógrafo da Capital famoso pelos cliques em casamentos é Fernando Willadino. Ele foi o responsável pelos registros de Patricia e Fábio em Punta Cana e vê nos casamentos no exterior uma maneira de sair

Foto: Vincent van den Berg/México



“Queríamos transmitir esse clima maravilhoso para os nossos convidados”, conta a empresária Maria Augusta, que casou com o advogado Guilherme em uma praia do México



Foto: Paulo Pedro/Portugal

As paisagens de Sintra, em Portugal, foram o cenário perfeito para o casamento de Amanda e Wilfredo

da rotina. Há dois meses ele retornou ao mesmo destino para fotografar outra cerimônia. “Conhecer outros lugares e paisagens sempre faz bem”, conta.

QUEM ORGANIZA A FESTA?

A empresária Maria Augusta, que é proprietária de uma agência de eventos de alto padrão, organizou o seu casamento com a ajuda de um cerimonial do resort em que ficaram hospedados e onde aconteceu a festa. “Casar fora do país de origem é uma tendência mundial, pois já é bastante comum em outros países e há alguns anos tem se popularizado no Brasil. Acredito que em Florianópolis não seja diferente. Hoje muitos casais preferem fazer cerimônias menores e mais intimistas, o que naturalmente acontece quando se trata de um casamento em outra localidade”, afirma.

Muitos hotéis e resorts oferecem consultoria para quem deseja esse tipo de serviço. É possível organizar tudo ainda

no Brasil através da internet para chegar ao destino e dar apenas os últimos ajustes. Patricia Martins conseguiu organizar tudo por e-mail e telefone. “Chegamos ao hotel no dia anterior ao da festa. Como a equipe já está acostumada a fazer esse tipo de evento, para nós o que mais importava era que todos os convidados estivessem lá, não nos preocupamos tanto com os detalhes”, conta.

Existem também poucas agências especializadas, como a Wedding Luxe, que organiza casamentos na Europa, e é coordenada pela design Fernanda Silva.

COMO É FEITO O CONVITE?

Geralmente o convite é feito com no mínimo seis meses de antecedência, para que os convidados possam se programar para a viagem. Os noivos disponibilizam informações sobre o destino escolhido, opções de hospedagem, roteiros e contato da agência de turismo para a compra das passagens.

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

O melhor evento de conteúdo (GARANTIDO) sobre Negócios e Marketing Digital

Primeiro eu gostaria de pedir desculpas. Desculpas pra quem estava esperando pela minha coluna com super dicas de aplicativos e novidades em tecnologia. Mas essa eu não poderia deixar passar :). Nessa coluna preciso abrir espaço para o melhor evento de conteúdo para Negócios e Marketing Digital.

Se você não é dessa área ou não gosta do assunto, eu sugiro parar de ler agora, porque isso aqui não é pra ti. Mas se você trabalha em agências de publicidade ou digitais, é jornalista, é empresário e quer ver o seu negócio crescer, ou simplesmente gosta de marketing, então minha dica é para você ler até o final!

Como você sabe, o *Imagem da Ilha* já tem 20 anos, e nesse tempo nós nos consolidamos como o maior jornal de lazer voltado para o público A/B de Florianópolis. Mas nesses últimos tempos temos percebido uma grande dificuldade de

clientes e agências parceiras em trabalhar corretamente com o Marketing de Conteúdo, de maneira que gere resultados (vendas).

Pensando nisso, resolvemos criar o **ContenTalks - Congresso de Marketing de Conteúdo**.

O ContenTalks será online e gratuito e vai ocorrer de 15 a 21 de junho, com 35 palestras das maiores feras do Brasil em Marketing de Conteúdo e Digital. Dá uma olhada nos nossos Top Palestrantes:

CAMILA PORTO

Maior autoridade do Brasil em Facebook Marketing. Criadora dos cursos Facebook Essencial, Facebook Essencial 2.0 e FB 30 minutos por dia; e autora do livro Facebook Marketing.

**NARA VAZ GUIMARÃES**

Partners Success na Resultados Digitais, maior empresa especializada em Marketing Digital de Resultados do Brasil. Além dos serviços de consultoria, a Resultados Digitais também criou o software RD Station, um dos melhores do mercado para trabalhar o relacionamento com os clientes através da internet.

**RAFAEL REZ**

CEO da agência Web Estratégica, criador do Treinamento Marketing de Conteúdo e fundador do portal MarketingDeConteúdo.com.br, é reconhecido hoje como o maior especialista em (advinha?) Marketing de Conteúdo do Brasil.



lista em (advinha?) Marketing de Conteúdo do Brasil.

ANA TEX

Consultora e especialista em Marketing Digital, consolidou-se como o ícone em Instagram Marketing no país (@anatex). Criadora dos cursos InstaNegó-



cios, InstaExpress e VideoTex, todos com foco em como usar o Instagram para gerar negócios e realizar vendas.

OCTÁVIO LEBARBENCHON

Presidente da ADVB/SC, professor da ESAG/UEDESC, participa de 5 conselhos de administração e é diretor proprietário da Stark M&A Fusões e Aquisições. Vendedor e negociante nato, vai falar sobre as 3 competências que levam as empresas a fazer grandes negócios.



Para ver os outros 30 palestrantes e fazer sua inscrição gratuita, acesse ContenTalks.com.br

Ah, a inscrição é gratuita, mas por restrições técnicas, há um limite de vagas, então sugiro a você entrar e se inscrever agora! (É rapidinho, só colocar seu email.)

ContenTalks.com.br



antonio bernardo

MEXE COMIGO

Pingente em ouro 18k R\$ 2.990 | Válido até 13/06/2015 | Rua Germano Wendhausen, 240 Sala 2/A | Centro | Tel.: 48 3224 3713 | antoniobernardo.com.br | @AntonioBernardo

Dia da posse

A posse do catarinense Vinicius Lummertz Silva, na presidência da Embratur, dia 2, no Ministério do Turismo, atraiu aliados políticos, amigos e uma familiar em especial: sua mãe, Jane Lummertz Silva.

A irmã, Elaine, não foi à posse porque estava chegando, cansada, de Paris, onde o filho, Daniel (conhecido no mundo artístico como "Datiarte"), acabara de se formar na École Parsons.

Não jogou a toalha

Comentário postado nas redes sociais pelo empresário Nelson Moraes Filho, da Hantéi, sobre os novos entraves surgidos no projeto do hotel da Ponta do Coral: "Eles não venceram não. O empreendimento vai sair".

Beleza em disputa

Florianópolis vai sediar, pela segunda vez consecutiva, a final do Miss Mundo Brasil 2015 junto com a final do Mister Brasil. Durante uma semana, cerca de 80 inscritos ficarão confinados no Il Campanário, em Jurerê Internacional. A noite decisiva será no Teatro Pedro Ivo, dia 27.

Fotos no varal

Depois de Milton Ostetto, Alexandre Freitas, Kleber Steinbach e Paulo Goeth, a próxima mostra fotográfica do projeto Varal da Trajano, no último sábado de junho, será pilotada pelo fotógrafo Joaquim Araújo.

A exposição terá imagens em preto e branco do Centro Histórico de Florianópolis, do movimento pelo impeachment de Fernando Collor e da mais recente Procissão de Nosso Senhor dos Passos.

Emprego dos sonhos

É grande a expectativa para o próximo concurso da Assembleia Legislativa, previsto para começar nos próximos meses. Já se sabe que haverá um grande número de vagas, com remunerações de mais de R\$ 7 mil e muitos benefícios.

De acordo com o site de concursos Evolução, as vantagens para quem trabalha na AL são "incomparáveis" e o clima entre os interessados já é de "euforia".



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: HB/ Imagem da Ilha/ 31/05/2015



O piloto Vicente Orige, vice-líder da Copa Petrobrás de Marcas, aproveita um intervalo nas pistas para curtir a mulher, Graziela Santos Silva

Horário nobre

Peças de Antonio Bernardo têm sido escolhidas com frequência para compor o visual das duas grandes rivais de Babilônia. Na última quinzena de maio, as personagens Inês (Adriana Esteves) e Beatriz (Glória Pires) exibiram brincos criados pelo designer.

Passos do dançarino

Nascido em Concórdia e atualmente radicado na França, o intérprete e coreógrafo Volmir Cordeiro está trazendo pela primeira vez ao Brasil o seu segundo solo de dança, "Inês", que já passou pela França e Portugal. A apresentação ao público de Florianópolis está confirmada para o próximo dia 17, no Teatro Pedro Ivo, incluído no projeto "Tubo de Ensaio".

Poeta da palavra

Considerado por boa parte da crítica o maior escritor de Santa Catarina, Péricles Prade está, aos 73 anos, lançando novo livro de ficção, "Espelhos Gêmeos" - o primeiro desde 2009.

A obra traz 15 contos eróticos, recheados de perversões e transgressões.

Quase parando

A mudança do trânsito no entorno do Angeloni Beira-Mar, decretada pelo secretário de Segurança e Gestão do Trânsito Raffael de Bona, gerou um efeito colateral imprevisível: mais lentidão na Rua Delmida Silveira, uma das artérias mais importantes da Agrônômica. O problema passou a se repetir inclusive fora dos horários de pico.

Sétima arte

Começa dia 10 em 50 cidades do Brasil (Florianópolis incluída) a 6ª edição do Festival Varilux de Cinema, copatrocinado pela Aliança Francesa. Em cartaz, só o crême de la crème do moderno cinema francês, como os filmes "Samba" e "Que Mal Eu Fiz a Deus?".

Hospital referência

O complexo hospitalar da Unimed em Barreiros, em funcionamento há cerca de seis meses, anuncia sua primeira ampliação para este mês.

Estão sendo inauguradas mais uma UTI e uma nova unidade de internação.

Foto: Rafael Enoch

Valeria Trento Cabrera, do marketing da Ambev, com Raphael Dabdab, sócio do Guacamole, em noite de lançamento de cerveja que lotou o bar temático mexicano na Beira-Mar



O amor é o melhor sabor. Mas você pode torná-lo ainda mais saboroso todo dia.

O Hippo tem várias opções de presentes com os sabores do mundo para você demonstrar todo carinho a quem ama. Você só precisa adicionar o sabor do seu amor e, pronto, seu dia dos namorados vai ficar perfeito.



HIPPO

VOCE
bem
AQUI

hippo.com.br



decisaoet.com.br



Escola de Dança Teatro Guaira, de Curitiba, melhor balé clássico do Prêmio Desterro 2014

> CULTURA

Hora da dança

Estão abertas as inscrições para o Prêmio Desterro – 6º Festival de Dança de Florianópolis, que acontece em agosto

Bailarinos, grupos, companhias, escolas e academias do Brasil e do exterior, profissionalizados ou não podem se inscrever até o dia 15 deste mês para o Prêmio Desterro – 6º Festival de Dança de Florianópolis, que acontece de 26 a 30 de agosto, no Teatro Ademar Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC). A premiação total de R\$ 21 mil será distribuída entre os melhores bailarino e bailarina, os vencedores de cada gênero de dança, o destaque do evento e o grande campeão.

São aceitos trabalhos de balé clássico, balé clássico de repertório, dança contemporânea, dança de salão, danças populares, danças urbanas, jazz e sapateado, que concorrerão em três categorias: júnior (nascidos em 2002 e 2003), sênior (nascidos de 1998 a 2001) e adulto (nascidos até 1997). Os subgêneros estão divididos em solo masculino e feminino, duo e conjunto. A inscrição é limitada a apenas uma coreografia em cada combinação de gênero, subgênero e categoria. Por exemplo: um jazz/solo/adulto, um jazz/solo/sênior, um jazz/solo/júnior e assim por diante. As apresentações de solos e duos não podem ultrapassar três minutos e as de conjunto cinco minutos.

Pela primeira vez o festival dedicará cinco noites aos grupos concorrentes. A ampliação do cronograma competitivo em um dia a mais foi necessária porque “a demanda de trabalhos de qualidade selecionados estava alta e as noites de apresentações muito longas. Assim, é mais fácil dividir o número de coreografias e, com isso, não fica desgastante para

o público nem para a produção”, explica o diretor Daniel Pozzobon.

Os gêneros estabelecidos no regulamento voltam a ser oito. A dança de salão, que em 2012 havia sido dissociada em tradicional e contemporânea, foi reunificada. O cronograma de apresentações, setorizado por gêneros, este ano começará com as danças populares e o sapateado, dia 26; prosseguindo com o balé e o jazz, dias 27 e 28; dança contemporânea e dança de salão, dia 29; e encerrando com dança contemporânea e danças urbanas, dia 30.

INSCRIÇÕES

Os candidatos devem postar as fichas das coreografias no site www.premio-desterro.com.br até o dia 15, prazo final das inscrições, onde também consta o valor de cada inscrição. Já os respectivos vídeos podem ser enviados tanto via online (upload), até a mesma data, quanto por Sedex, até o dia 12 de junho (valendo a data do carimbo dos Correios) para o endereço: Avenida Hercílio Luz, nº 639, sala 508, Centro, Florianópolis/SC, CEP



Escola de Dança Fundação Porto Real, de Porto Real (RJ), melhor balé clássico de repertório do Prêmio Desterro 2014

Grupo IOA Dança, de Jundiá (SP), melhor dança contemporânea do Prêmio Desterro 2014

sem necessidade de seleção, mas igualmente pagando a taxa de inscrição. Já os melhores de cada gênero ganharão direito a concorrer no 24º Passo de Arte – Competição Internacional de Dança, que será realizado em julho de 2016, em Indaiatuba (SP), porém, deverão adaptar-se ao regulamento e também pagar taxa.

Por meio de uma parceria exclusiva em Santa Catarina, o festival indicará até quatro bailarinos com idade máxima de 19 anos para a seletiva nacional do Youth America Grand Prix (YAGP), agendada no próximo semestre, em São Paulo. Os escolhidos serão isentos de taxa de inscrição e concorrerão a vagas para disputar a etapa final, em abril de 2016, em Nova York, onde os vencedores serão premiados com bolsas de estudos nas melhores escolas de dança da Europa e dos Estados Unidos.

88020-001. A relação dos selecionados será divulgada até 3 de julho. Apenas estes pagarão taxa e remeterão os demais documentos exigidos até 20 de julho, por Sedex.

AVALIAÇÃO E PREMIAÇÃO

A comissão julgadora será formada por profissionais de reconhecimento nacional na área da dança. Além dos prêmios em dinheiro, o evento oferece algumas oportunidades aos classificados. Os primeiros colocados em cada gênero/subgênero/categoria terão vaga garantida para se apresentar na edição seguinte com coreografia de igual combinação,

guia
Gastronômico

FEITO COM
AMOR

Jantar de Dia dos Namorados ganha receitas de chef

• Página G5

*André
Vasconcelos
ensina as
delícias*

Foto: André Vasconcelos



DIRET DO CAMPO

FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS

a partir de
R\$ 1,69KG

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

NOSTALGIA

Saindo do forno

• Página G3



*Bolos caseiros ganham
destaque em Floripa*

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

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



Amor e diversão. Junho chegou!

Junho é um mês de festas. Começa com o Dia dos Namorados e finaliza com as divertidas festas juninas. São motivos e mais motivos para a gente se animar. E ainda tem o inverno, que chega este mês. Os dias ficam mais curtos, a temperatura mais baixa e aquela vontade de comer coisas gostosas e quentinhas, e, por que não dizer, calóricas.

Pois então comece a programar o Dia dos Namorados. Quem sabe fazer uma comidinha especial para o seu amor e curtir esta data a dois. Um fondue de queijo acompanhado de pãezinhos especiais e alguns legumes é uma dica bem gostosa. Um delicio-

so vinho e depois algumas frutas com fondue de chocolate para a sobremesa. Hmmm... irresistível!

E para as festas juninas, muito quentão, pipoca, pinhão, canjica e um delicioso bolinho de fubá. É fácil se divertir, e em tempo de crise não precisa nem gastar muito para comemorar e surpreender seu amor, familiares e amigos. Minha dica de receita para você é a Canjica Brulée. Já passei uma vez aqui na coluna, mas vários leitores me pedem, então vou repeti-la.

Coloque sua roupa caipira, enfeite sua festa com bandeirinhas e aproveite!

Boas festas e um ótimo mês!

Canjica Brulée

Ingredientes:

1/2 xícara de canjica, 1 pedaço de pau de canela, 4 cravos da Índia, 1 litro de leite, 1 cx de leite condensado, 1 vidro de leite de coco, 1/2 xícara de coco ralado, canela em pó, açúcar cristal.

Modo de fazer:

deixe a canjica de molho por 12 h. Depois, coloque a canjica em uma panela com 1 litro de água, o pau de canela e o cravo e deixe cozinhar até amaciar o grão. Dispense a água e acrescente leite, leite condensado, coco ralado e leite de coco. Deixe cozinhar até ficar bem cremoso. Espere esfriar e coloque para gelar em cumbucas individuais. Polvilhe o açúcar cristal e caramelize com o maçarico ou leve ao gratinador para dourar. Sirva com canela em pó.



> 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



De olho nos vinhos acessíveis

Engana-se quem pensa que o que mais quero como um sommelier e proprietário de uma loja de vinhos é encher a Santa Adegas de opções de vinhos caros, "famosos" e com altas pontuações. Isso é fácil! O difícil na atual situação econômica com dólar nas alturas, custos altíssimos, carga tributária que é um desrespeito e uma boa margem de lucro das importadoras é encontrar ótimos vinhos com preços justos.

Sempre bati na tecla de que na Europa e até mesmo nos países da América do Sul se encontram ótimos vinhos por valores compatíveis com os ganhos mensais de um trabalhador comum. Portugal e Espanha são ótimos exemplos onde um vinho de 3 euros nos traz uma qualidade surpreendente. Aqui esse mesmo vinho custaria mais de 30 reais numa loja, infelizmente. Por aqui é cada vez mais difícil achar vinhos abaixo de 40 reais, tirando alguns títulos super manipulados e de baixa qualidade com alguns na linha do famoso "Reservado" Chileno, logo esse país que nos oferece ao mesmo tempo opções fantásticas.

Na hora de escolher os vinhos para uma lista de vendas é muito fácil pegar meia dúzia de marcas conhecidas, muitas vezes superfaturadas pela sua fama, e dizer que tem a melhor seleção de vinhos. Outra coisa é achar novos produtores ou até mesmo alguns mais antigos, mas que nunca foram descobertos e que tenham no portfólio opções de boa relação preço x prazer. Esse desafio requer muita degustação, estudo e também ajuda muito conhecer ao vivo e a cores a região e seus principais produtores.

Vendo um vídeo sobre um estudo de que o paladar da maioria das

peças prefere, às cegas, um vinho menos complexo e quase sempre bem mais barato que o vinho caro e geralmente mais estruturado, tânico ou com mais alta acidez perceptível, fiquei ainda mais engajado em alertar os consumidores para esse fato. Na grande maioria das vezes consigo satisfazer um cliente com um vinho mais barato do que ele imaginava comprar quando tento perceber as características que esse cliente acha que são positivas num vinho.

Visto que ultimamente tivemos um grande aumento dos vinhos importados, pois as importadoras tiveram que reajustar seus preços pela nova cotação do dólar, muitas dessas opções acabam se tornando vinhos nacionais. É nesse momento que incentivo a degustação de velhos conhecidos do Brasil e algumas novas vinícolas que fazem um ótimo trabalho, pois, geralmente, o consumidor já passou por esses vinhos há muito tempo e não acompanhou a evolução de qualidade e estilo. Quando eles são colocados na taça todos se surpreendem.

Termino deixando três dicas de vinhos tranquilos, pois os nossos espumantes já são uma grande confirmação de qualidade. Experimente um Riesling fresco e delicioso produzido pela tradicional Almadén na Campanha Gaúcha, um vinho premiado nas publicações nacionais e uma ótima opção pelo preço. Outro representante da Campanha Gaúcha, local que está se tornando uma ótima origem de vinhos de boa qualidade e preço, Dunamis Cabernet Franc, vinho fácil e descontraído eleito o melhor da categoria no Anuário de Vinhos do Brasil. Por fim, um rótulo da Serra Gaúcha, de taninos macios e fruta doce: o Perini Marselan. Saúde!



> RECEITAS

Sabor de nostalgia

Bolos vão além dos fornos de casa e tornam-se protagonistas de casas especializadas

Da redação

Tão simples, mas tão inesquecível. Se existe uma lembrança de infância comum a todos é o aroma irresistível de bolo quentinho vindo da cozinha da casa da mãe, da tia ou da avó. Para recuperar esse sabor tão único, casas especializam-se em bolos caseiros produzidos artesanalmente e com ingredientes naturais. Aqui em Florianópolis, esse mercado está em crescimento e é possível fazer além de encomendas, assinatura de bolos.

As amigas e vizinhas Juh Charão e Roberta Koche trocavam receitas até surgir a ideia de transformar a paixão pelos bolos caseiros em um negócio diferenciado, surgindo assim a Bolo de Casa. "Queríamos levar um pouquinho do gosto da casa da vovó para a casa das pessoas", conta. Com receitas ex-

clusivamente caseiras, sem utilização de massas prontas, elas cuidam de tudo pessoalmente, desde a compra dos ingredientes até a entrega na casa dos clientes. Para facilitar o acesso, elas criaram, além de encomendas, a assinatura, quando os clientes escolhem quantos bolos querem receber por mês em casa e pagam o valor final, tudo pela internet.

Pensando nesse mercado atrativo, o advogado e empresário Juarez Medeiros Filho decidiu abrir no Centro de Florianópolis a primeira franquía da marca paulista Bolo da Madre em Santa Catarina. São 30 opções de bolo e 11 de cobertura. As novidades são os com sabores de churros, perfumado de lavanda, delícia de pistache, leite ninho, gengibre e especiarias, entre outros. O cliente tem a opção de levar para casa o bolo no tamanho tradicional, no potinho ou sob encomenda.



Bolo de laranja

(Bolo de Casa)

Ingredientes:

Massa: suco de 2 laranjas, 3 ovos, 2 xícaras de açúcar, 1/2 xícara de óleo, 3 xícaras de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento.

Calda: 1 colher (sopa) de suco de laranja, 1 xícara de açúcar confeiteiro.

Modo de preparo:

Massa: bata no liquidificador suco, ovos, açúcar e óleo. Peneire a farinha e acrescente à mistura. Mexa delicadamente. Quando a massa estiver homogênea, coloque o fermento e misture levemente. Coloque em forma untada com óleo e farinha e leve ao forno pré-aquecido (180°C) por 40 minutos ou até que no teste do palito, o mesmo saia limpo.

Calda: misture aos poucos o suco de laranja ao açúcar de confeiteiro. O ponto ideal da calda é líquido o suficiente para que, colocada sobre o bolo, deslize delicadamente.



Finalização - Desenforme o bolo após esfriar e jogue a calda por cima. Raspas de casca de laranja dão um toque pra lá de especial.

Bolo de café

(Bolo da Madre - chef Daniela Schiavo)

Ingredientes:

170g iogurte natural, 2 ovos, 120ml óleo, 15g café solúvel, 240g açúcar, 200g farinha de trigo, 12g fermento químico.

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes líquidos no liquidificador - iogurte natural, ovos e óleo -, e bata por um minuto. Ainda batendo, acrescente os ingredientes sólidos - café solúvel, farinha de trigo, açúcar e fermento -, bata por cinco minutos e desligue. Com a ajuda de uma espátula, raspe a lateral do liquidificador e bata por mais um minuto. Despeje a massa em forma untada e enfarinhada e asse em forno médio (180°C a 200°C) por 40 minutos ou até ficar com superfície firme e cor dourada por igual. Retire do forno e deixe esfriar naturalmente.

Finalização - Desenforme e cubra com ganache de chocolate acrescido de 5g de café solúvel.



Eventos Personalizados . Escola do Vinho . Rótulos de 16 países . Equipe de Sommeliers

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

> COMO CULTIVAR

Bem temperado

Aprenda as técnicas ideais para o cultivo de ervas dentro de casa

Da redação

Ter uma horta dentro de casa é tudo de bom. Além de saber de onde provêm os temperos que serão utilizados no preparo de alimentos, é uma maneira de liberar o estresse, já que manusear terra e plantas é uma espécie de terapia. Nesta edição, iniciamos a série "Como cultivar" para ensinar aos nossos leitores técnicas de cultivo. É só escolher o local adequado, seja em vasos ou floreiras, na cozinha ou sacada, e tirar proveito. Quem nos dá as dicas é o engenheiro agrônomo Júlio César Mello, da Epagri.

ALECRIM

Clima: locais secos e com bastante sol, deve ficar longe do vento. **Luminosidade:** deve receber

luz solar direta por no mínimo quatro horas diariamente, de preferência pela manhã. **Plantio:** escolha uma planta sadia e produtiva para servir de matriz. Retire galhos com 15cm de comprimento, elimine as folhas de baixo e enterre a uma profundidade de 7cm no vaso para enraizamento. O solo deve permanecer úmido com temperatura em torno de 20° C. Evite a exposição direta do sol. Em três semanas é possível levar a planta para o local definitivo. **Manutenção:** após o plantio, molhe de dois em dois dias para manter o solo levemente úmido enquanto as plantas são jovens. Quando estiverem bem desenvolvidas, irrigue de quatro



em quatro dias, permitindo que o solo seque levemente entre as irrigações. **Colheita:** para uso doméstico pode começar a partir de 90 dias após o plantio. O alecrim é uma planta perene e pode produzir bem por vários anos.

MANJERICÃO

Existem mais de 60 variedades de manjeriço. **Clima:** ambientes quentes, não suporta as baixas temperaturas. **Luminosidade:** deve receber luz solar direta por no mínimo quatro horas diariamente, de preferência pela manhã. **Plantio:** transfira as mudas enraizadas para o local definitivo. Em regiões com clima frio, o plantio deve ser feito em setembro. Em locais protegidos do frio ou com temperaturas amenas, pode ser plantado o ano todo. **Irrigação:** molhe

somente para manter o solo úmido, sem exageros, três vezes por semana. **Manutenção:** adube a cada 40 dias com duas colheres (sopa) bem cheias de húmus de minhoca para plantas. Afofe a camada superficial da terra, espalhe o húmus e regue em seguida. Sempre que possível corte as flores do manjeriço, pois isso manterá a planta jovem por mais tempo e preserva o sabor das folhas. **Colheita:** o primeiro corte é feito três meses após o plantio das mudas.

MAIS DICAS

• **O solo ideal** para o plantio de ervas aromáticas deve ser leve, fofo, poroso, bem drenado e arejado; isso favorece a circulação do ar e da água, fundamentais para a boa saúde da planta.

• **Para o plantio** em vasos, recomenda-se a seguinte mistura: 1/3 de terra comum; 1/3 de composto; 1/3 de areia lavada. Antes de encher o vaso com esta mistura, coloque no fundo uma camada de brita para facilitar a drenagem da água e irrigação.

• **A drenagem** é o fator importante a ser observado: terra encharcada pode levar ao apodrecimento das raízes e morte da planta.

• **A irrigação** das ervas deve ser feita pela manhã.



A 1ª loja de Florianópolis especializada em Cheesecakes



 [cheesecakeriafloripa](https://www.instagram.com/cheesecakeriafloripa)

Funcionamento
Segunda a Sexta - 12 às 19 horas
Sábado - 10 às 13 horas

Fone
(48)9162-8041

Rua Almirante Lamego, 1455 - Dentro do Shopping Praia de Fora

> DIA DOS NAMORADOS

Amor em cada gesto

Faça em casa jantar e decoração pra lá de especiais

Da redação

A data mais romântica do ano está chegando. Mesmo sendo Dia dos Namorados, a comemoração agrada não somente aos casais de namorados, mas também aos recém-casados, casados há muitos anos e a todos os

apaixonados que querem celebrar o amor. Para fazer bonito, o chef André Vasconcelos ensina como preparar um jantar especial em casa com entrada, prato principal e sobremesa. A decoração fica por conta da expert Yara Becke. Prepare os ingredientes e materiais e surpreenda o seu amor!

Vieiras e noisettes de lagosta ao sabor de botarga

(Entrada)

Fotos: André Vasconcelos

Ingredientes: 6 vieiras grandes, 1 filé de lagosta pequeno cortado em quatro partes, 10g de botarga em lascas pequenas, 50g de pepitas de girassol, 100g de alho poró finamente picados, sal vermelho, flor de sal, manteiga de garrafa e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de Preparo: Tempere as vieiras e lagostas com pouca quantidade de flor de sal e pimenta do reino moída na hora e coloque para cozinhar no vapor por três minutos. Retire e resfrie na geladeira. Em uma frigideira grossa, coloque a manteiga de garrafa e doure as pepitas de girassol. Quando estiverem quase douradas, coloque o alho poró, abafe e desligue o fogo. Misture 2/3 da botarga com a manteiga de garrafa até formar uma pasta.



Montagem: Coloque um leito das pepitas com o alho poró como uma linha e por cima três vieiras salpicando com o sal vermelho e o resto da botarga ralada. Ao lado, coloque dois noisettes de lagosta com um pingo da pasta de botarga sobre cada um. Decore com flor de salsa e sirva com hashis (palatinhos japoneses).

Chocolate cheesecake

(Sobremesa)

Ingredientes - Massa: 60g de manteiga, 100g de cookies de chocolate triturados, 25g açúcar, 1 pitada de canela, manteiga para untar.

Modo de preparo: misture a manteiga em temperatura ambiente com o biscoito e o açúcar. Unte doze formas pequenas (com fundo removível) de 8 cm de diâmetro com uma fina camada de manteiga e coloque a massa pressionando bem e cobrindo somente o fundo. Asse em forno pré-aquecido a 180° por oito minutos deixando esfriar completamente antes de colocar o recheio.

Ingredientes - Recheio: 160g de açúcar, 180g de chocolate meio amargo, 230g de cream cheese, 3 ovos, 320g de creme de leite fresco, gotas de extratos de café e baunilha para aromatizar. **Modo de preparo:** Na batedeira, bata o cream cheese até ficar bem cremoso e adicione o açúcar peneirado batendo sempre. Adicione os ovos um a um. Derreta o chocolate, junte o creme de leite e deixe esfriar. Por fim, fora da batedeira, misture delicadamente o creme de chocolate, o sal e as



gotas de extrato. Coloque o creme sobre as formas com a massa pré-assada. Leve ao forno pré-aquecido a 120° por aproximadamente 50 minutos, até que a massa fique firme. Deixe a torta no forno com a porta aberta até esfriar. Depois de fria, leve à geladeira por no mínimo 6 horas.

Ingredientes - Cobertura: 200g de chocolate meio amargo, 120g de creme de leite fresco. **Modo de preparo:** ferva o creme de leite e derreta o chocolate. Deixe esfriar. **Montagem:** desenforme a torta e cubra com o creme de chocolate. Rende 12 porções.

Mesa apaixonante

Foto: Arquivo pessoal

A mesa criada pela decoradora Yara Becke foi montada para dar uma ideia de como pode ser fácil montar um ambiente romântico para um jantar no Dia dos Namorados. Porcelanas, cristais, velas e flores são opções para compor a mesa. “No lugar da toalha ou jogo americano, fixei um papel contact prata na mesa para dar brilho e compor com a palavra LOVE feita em vidro espelhado”, ensina. Para fugir do tradicional vermelho, a decoradora utilizou flores e fitas na cor rosa maravilhosa. Reuniu castiçais diversos, para vários tipos e tamanhos de velas em cores claras.

Os pratos em porcelana com formato de corações deixam o ambiente ainda mais especial e os cálices em cristal servem água, vinho e champanhe. Yara Becke indica finalizar a decoração com pequenos bombons e morangos lavados e frescos, que podem servir de sobre-

mesa, combinando com um licor digestivo ou um chá de sabor da preferência de cada um. “Por fim, corações grandes e brancos podem ser fixados com fita branca no encosto externo da cadeira e na porta da entrada da casa. Músicas orquestradas e românticas em tom baixo combinam perfeitamente com esse ambiente tão especial”.



Robalo pochê com aroeira no purê de mandioca

(Prato principal)

Ingredientes - Peixe: 2 lombos de robalo com 180g cada, 1 colher de sopa de aroeira (pimenta rosa), ½ xícara de azeite de oliva extravirgem, caldo de legumes o quanto baste (coado), sal e pimenta do reino moída na hora.

Modo de preparo: ferva o caldo de legumes, tempere com sal a gosto e cozinhe os lombos de robalo, totalmente imersos, um a um, por 5 minutos até que fiquem brancos e firmes. Em um pilão de pedra, macere a aroeira adicionando o azeite aos poucos. Tempere com pimenta branca moída na hora e sal. Deixe descansar por pelo menos duas horas e passe por uma peneira muito fina.

Ingredientes - Purê: 400g de mandioca, preferencialmente amarela, 100ml de manteiga de garrafa, 1 colher (chá) de flor de sal, 200ml de caldo de legumes (coado), azeite de oliva aromatizado com aroeira (preparo artesanal).

Modo de preparo: cozinhe a mandioca em uma panela com muita água e sem tempero. Quando estiver macia,

amasse grosseiramente com um garfo tirando todas as fibras. Leve essa massa a uma panela antiaderente e aqueça mexendo sempre e adicionando o caldo de legumes aos poucos. Por fim, acrescente a flor de sal e a manteiga de garrafa, bata vigorosamente fora do fogo. **Finalização:** 1 colher de chá de flor de sal, sementes de aroeira, 2 ramos de salsa crespa.

Montagem: no centro de cada prato coloque uma porção do purê de mandioca. Por cima, assente o lombo de robalo e regue com o azeite aromatizado com aroeira. Salpique a flor de sal sobre o peixe e enfeite com sementes de aroeira e o ramo de salsa.



> 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!

ESPECIALISTA EM FRUTOS DO MAR

O restaurante **Rancho Açoriano** é especializado em frutos do mar. São diversos aperitivos e pratos à base de ostras, camarões, peixes diversos, entre outros. Tudo preparado com muito cuidado e carinho para agradar o seu paladar. Uma saborosa opção é o **Congrio Rosa Grelhado da Casa (foto)** - Camarão grelhado e alcaparras, arroz, pirão, salada e batata sauté. Vocês podem provar as delícias do mar tanto na ilha (Ribeirão da Ilha), quanto no continente (Coqueiros), o cardápio é o mesmo! Venham saborear as delícias do mar no Rancho Açoriano. Será um prazer recebê-los!

Rancho Açoriano

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



PIZZAS CAMPEÃS

A **Pizzeria Milano** tem receitas exclusivas com o legítimo sabor da Itália, como o **Tronchetto**: uma deliciosa pizza fechada com recheio de mussarela de búfala e queijo roquefort coberta com tomates cereja, rúcula e presunto de Parma (**foto**). A Milano é referência na cidade em gastronomia de qualidade, com pratos fartos e preços acessíveis e é comandada pela italianíssima Grazie Francischini, campeã pela terceira vez do Campeonato Mundial da Pizza, que aconteceu no final de maio na Itália. Aberta 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



BOA MESA

Há lugares que são especiais; um deles é a **Di Taroni Trattoria**, que revela todo o sabor e diversidade da culinária italiana. Localizada em Coqueiros, a Di Taroni mantém a proposta de bom atendimento, ambiente agradável, excelência na qualidade dos pratos e preços acessíveis. O cardápio oferece opções como o **Portafogli Di Taroni (foto)** – filé mignon grelhado, recheado com catupiry, queijo roquefort, tomates secos e funghi. Acompanha gnocchi ao vinagre balsâmico com champignon e funghi, coberto com rúcula e tomates frescos. Para acompanhar, uma ampla carta de vinhos nacionais e estrangeiros.

Di Taroni Trattoria

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

Foto: Sérgio Vignes



GANHE UM "GOLD COAST COCONUT"

Um dos hits do menu de entrada do **Outback Steakhouse**, o Gold Coast Coconut Shrimp é uma ótima pedida para qualquer dia e horário no restaurante de Florianópolis. São seis camarões empanados com temperos e coco fresco ralado, servido com molho Marmelade (adocicado, à base de laranja) que combinam perfeitamente com o chope na caneca congelada da casa. **“Apresente este voucher e ganhe um “Gold Coast Coconut” na compra de uma entrada ou prato principal e uma bebida não alcoólica. Válido somente no Outback Steakhouse Florianópolis, de segunda a quinta-feira (exceto feriados) durante almoço ou jantar.”**

Outback Steakhouse

Rua Bocaiúva, 2468 - 1º piso - Beiramar Shopping
Centro – Florianópolis
Fones: (48) 3039-0935 | (48) 3039-1935
www.outback.com.br



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/reidobacalhausc



EXCELÊNCIA EM FRUTOS DO MAR

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária, o **Antonio's Restaurante** é a pedida ideal para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como o **Peixe à Ester (foto)**: peixe grelhado recoberto com alcaparra, palmito, aspargo, cebola, champignon e camarões fritos na manteiga acompanhado de arroz. **Aberto de quinta a sábado para o jantar, das 19h30 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



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



Seis mãos

Os chefs Alex Szigethy, do Bistrot São Lourenço, Fábio Espinoza, do Bistrot Mamma Lu, Joinville e Alisson Müller, do Ristorante Rosso e Artusi, produziram a seis mãos um espetacular jantar com menu degustação no Artusi. Os chefs utilizaram para os pratos ingredientes exóticos do sul do Brasil. Apesar da semana chuvosa, foi uma noite de casa cheia. Os pratos foram harmonizados com vinhos da Santa Adega.

Terroir do sul: chefs Alisson Müller, Alex Szygethy e Fábio Espinosa foram responsáveis pelo menu degustação que lotou o Artusi. Os vinhos foram escolhidos por Fernando Araújo (D), da Santa Adega

Aniversário I

O simpático e agradável Chez Cris Café Bistrô, localizado na esquina das ruas Dom Joaquim e Presidente Coutinho, completa este mês um ano. Os pratos especiais para almoço executivo fazem sucesso na redondeza. Já o café da manhã tem sido bem concorrido, com gostosuras inusitadas como o waffle, de receita belga, e um capuccino italiano (foto) no mínimo, surpreendente. Para Cristina Peccin, proprietária e chef, o desafio da criatividade é constante, mas o retorno tem sido na mesma moeda.

Viagem

Com uma apresentação impecável do jornalista e sommelier João Lombardo, os presentes no evento enogastronômico da Decanter, que aconteceu no final de maio, puderam apreciar os vinhos de Piemonte, no noroeste da Itália, região com o maior número de vinhos DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garatitta). A harmonização com pratos inspirados na culinária piemontesa foi complementada pela gastronomia de alto nível do chef espanhol José Contreras.



Douglas Leyes com o jornalista João Lombardo (D) no evento enogastronômico da Decanter

Aniversario II

Outra casa que também fez o 1º aniversário em maio foi a Forneria Livorno, no João Paulo, que trouxe de volta à ativa os manezinhos Ramiro e Mauri da Luz. Filho e pai comandam a casa que resgata o conceito das cantinas italianas: pratos fartos e saborosos com preços bem acessíveis. Outra característica da casa é a famosa mesa de frios e antepastos. E as pizzas são de dar água na boca!

Parcerias

O nosso colunista de vinhos, o sommelier com certificação internacional, Eduardo Araújo (Santa Adega), acaba de fechar um acordo de parceria com a Enocultura, de São Paulo. A ideia é ministrar cursos de vinhos a partir da gestão da instituição WSET (Wine & Spirits Education Trust) representada aqui no Brasil pela Enocultura.

> ONDE COMER BEM

PRATOS PARA CELEBRAR

No Outono, um passeio pela Rota do Poente, em Santo Antonio de Lisboa, torna-se ainda mais agradável com a visita ao **Toca de Jurerê**. O sabor da cozinha da família Lucinda, já conhecido em outras unidades do restaurante, traz para a casa pratos exclusivos e surpreendentes que celebram a tradição açoriana do bairro, como a **Lagosta Grelhada (foto)**. Também merecem destaques a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e o Bacalhau Lagareiro. Uma culinária requintada, em uma Rota sem igual.

Toca de Jurerê

Rodovia Gilson da Costa Xavier, 224
Santo Antônio de Lisboa
Fones: 3236-4487/3236-4488



FEIJOADA UAI DI MINAS

Famoso por seus quitutes mineiros, entre eles o pão de queijo feito com queijo Canastra, o **Uai Di Minas** é conhecido também pelos deliciosos pratos servidos no almoço. E aos sábados é dia de feijoada mineira das 11h30 às 16h! Servida individualmente e repleta de carnes nobres, ela vem acompanhada de couve refogada, vinagrete, farofa, arroz, batata doce cozida e laranja (R\$ 35,20). Tudo isso regado à música ao vivo a partir do meio-dia.

Uai Di Minas – Armazém Mineiro

Rua Bocaiúva, 1959 - Centro
Fone: 3224-0019
Site: www.uaidiminas.com



Burger Lab

Florianópolis foi escolhida para ser a primeira cidade fora de São Paulo a receber a Burger Lab Experience, conhecida por ter um dos melhores hambúrgueres gourmet de São Paulo, segundo o blog "O Hamburguer Perfeito". A franquia, dirigida por empresários catarinenses, terá como endereço o antigo Kay's Ki Dum Lanches (Beira-Mar Norte). A Burger Lab Experience pretende unir a culinária gourmet, com burgers preparados com ingredientes exclusivos e conceitos diferenciados: o cliente poder montar o seu próprio burger, por exemplo. Outras novidades são o shake com sorvete Häagen-Dazs e o espaço Kids, especial para os pequenos. A inauguração está prevista para acontecer este mês.

Premium

O espevitado Marcelo Vitorino lança mais uma na Ilha. Será inaugurada no início de junho, dia 05, no Mercado Público Municipal, nos boxes 32 e 33, a nova casa Sanduicheria da Ilha Premium. Neste novo conceito, a marca local irá valorizar o público mais exigente com refinados quitutes. Estarão entre eles: pastéis de bacalhau, de berbigão, de ostra, e até um pata negra. Uma gastronomia top, segundo Vitorino. A ideia é, inclusive, começar a servir almoço.

Seu momento



A vida reservou o espaço ideal para sua felicidade.

WOK Residence.

Apartamentos de 2 e 3 suítes na medida para sua vida.



2 suítes

De **199m²** a **206m²**
de área total
(2 vagas de garagens)

3 suítes

De **289m²** a **300m²**
de área total
(2 vagas de garagens)



VENDAS: (48) 3222-0707

wokcenter.com.br

WOK Incorporadora Ltda. Registro de Incorporação - Matrícula: 74.918 - 1º Ofício de Registro de Imóveis - Florianópolis, CRECI 2227-J. A Koerich Imóveis informa que móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

auto images

SEGURANÇA Férias tranquilas

• Página A6

Foto: Reprodução



*Revisão deve ser feita
com antecedência*



Foto: Divulgação

IMPONENTE SEDUTOR

*Veículo é o
segundo modelo
global a ser
fabricado no
Centro de
Produção de
Porto Real (RJ)*

Peugeot 2008 atrai pela beleza e tecnologia

• Página A5

> RECALL

Correndo pra concessionária

Honda, BMW e Chevrolet convocam compradores para reparos em alguns modelos de veículos

Da redação

A Honda do Brasil anunciou um recall destinado aos proprietários dos modelos Fit, City, Civic e CR-V, produzidos entre março de 2011 e dezembro de 2014. A campanha está sendo realizada desde 1º de junho e, no total, 423.217 automóveis precisarão comparecer a uma autorizada da montadora para corrigir o problema, que está no sensor de nível de combustível.

Segundo o comunicado, o sensor pode indicar um volume maior que aquele que está realmente armazenado no tanque, deixando o motorista suscetível a uma pane seca. Na pior das hipóteses, a imprecisão do medidor pode levar ao desligamento involuntário do motor, o que provavelmente causará colisões e, em situações mais graves, lesões físicas e/ou fatais aos ocupantes do veículo e terceiros.

A Honda aconselha os consumidores a manter o nível de combustível superior a meio tanque para evitar maiores problemas enquanto o reparo não for realizado. Para mais informações, a marca disponi-

biliza o site www.honda.com.br/recall/ autos e a Central de atendimento pelo telefone 0800-701-3432. Lembrando que a concessionária Honda de Florianópolis está fechada e a mais próxima fica em Itajaí, no norte do Estado.

BMW

A BMW do Brasil convoca os proprietários dos veículos BMW modelos 125i M Sport Activeflex, 320i GT Sport, 328i Sport GP, 328i GT M Sport, 335i M Sport, 335i, 420i Cabrio Sport GP, 435i Coupé M Sport, M135i e M235i Coupé, fabricados entre 13 de setembro de 2013 a 12 de março de 2014, a entrarem em contato com uma concessionária autorizada para agendarem gratuitamente a substituição da bomba elétrica de combustível.

Estes veículos podem apresentar falha de funcionamento da bomba, pois partículas do revestimento de algumas peças internas podem se soltar, causando desgaste anormal no rotor. Em consequência, a bomba elétrica pode não funcionar durante a partida do veículo ou, em alguns casos, pode parar de funcionar com o motor do veículo em funcionamento, o que

pode causar acidente e danos físicos e materiais ao condutor e terceiros.

O tempo gasto na realização do serviço é de aproximadamente 50 minutos. Para verificar se a sua unidade está envolvida na campanha ou para mais informações, ligue para o Serviço de Atendimento ao Cliente BMW (0800-707-3578), ou acesse o site www.bmw.com.br. Na Capital a concessionária da marca é a Top Car.

CHEVROLET

Os proprietários dos veículos Chevrolet Malibu modelos, 2011, 2012 e 2013 estão sendo chamados pela General Motors do Brasil Ltda para agendar imediatamente com uma concessionária da marca a inspeção e eventual substituição do sistema de ancoragem dos cintos de segurança dianteiros e traseiros por problemas no processo de produção do fecho duplo do cinto de segurança. Se esses veículos não forem reparados, podem impossibilitar o



Modelos da Honda precisam ser ajustados em outras cidades, pois a loja da Capital está fechada

afivelamento dos cintos, deixando os ocupantes desprotegidos em eventual colisão, com riscos de lesões físicas graves e fatais.

Em data posterior, por meio de uma nova carta e com agendamento prévio, a General Motors do Brasil vai reconvocar os proprietários dos veículos envolvidos nesta campanha para a substituição da base de fixação do cabo tensionador dos cintos de segurança dos bancos dianteiros, mediante disponibilidade de peças. Mais informações no site: www.chevrolet.com.br ou 0800-702-4200. As concessionárias da marca em Florianópolis São Santa Fé, com lojas nos bairros Santa Mônica e Capoeiras e Ponto 1, em Capoeiras e Jardim Atlântico.

> TEST DRIVE

Nas ruas de Floripa

Modelo C4 Lounge com 173 cv de potência foi testado por 10 dias na Capital

Da redação

Moderno, instigante e sedutor, o novo C4 Lounge, projeto global da Citroën, traz todos os atributos do conceito "Créative Technologie". Equilibrado e inovador, o veículo representa a visão da marca de um sedã moderno e dinâmico por meio de conceitos marcantes em termos de estilo, prazer ao dirigir e requinte. O carro desenvolvido e produzido na América Latina veio para se estabelecer como uma nova referência de qualidade em um segmento com valores claros: prestígio, habitabilidade, conforto, confiabilidade, design e racionalidade.

Lounge significa "sala de estar, ambiente agradável, aconchegante e refinado". E é exatamente isso o que oferece o novo sedã. Com medidas generosas, o modelo Tendence



Dirigibilidade e conforto: o desempenho do veículo superou as expectativas

Turbo THP de 173 cv testado pela reportagem foi além das expectativas do que pode se esperar de um carro deste padrão. A dirigibilidade

do veículo é excelente em todos os sentidos. Uma potente arrancada, suave troca de marchas (seis), bem equilibrado nas curvas e com ótimo

desempenho de frenagem, o sedã apresenta também muito conforto interno.

TECNOLOGIAS

O outro modelo disponível é o Exclusive, que possui equipamentos diferenciados e exclusivos, como sistema Keyless (chave presencial) e botão Start/Stop, sistema de navegação GPS MyWay com mapa do Brasil e tela colorida de 7", câmera de ré com tela colorida 16/9, SAM (Smart Alert Move), seis airbags, painel de instrumentos personalizável, teto solar eletrônico, ar condicionado bi zone com função Restore, entre outros.

O Citroën C4 Lounge está disponível com dois motores (Turbo THP de 173 cv e 2.0 16V Flex de 151 cv), caixa manual ou automática sequencial de seis marchas e conjunto mecânico superior.

O T6 tem linhas modernas e imponentes, como os apliques cromados por toda a grade e ao redor do vidro



> SUV

O primeiro da marca

Sofisticado e acessível, o JAC T6 é o mais completo da categoria em itens de série

Da redação

Com o melhor custo benefício da categoria, chegou a Santa Catarina o mais novo lançamento da JAC Motors no Brasil, o JAC T6. Sensação no último Salão do Automóvel de São Paulo, o SUV foi apresentado oficialmente no Estado no dia 14 de maio e está disponível para test drive na concessionária de Florianópolis, no bairro Jardim Atlântico. Sucesso de críticas, o modelo foi criado para ocupar o topo da gama da montadora no Brasil: a expectativa é que o SUV passe a responder por mais da metade da cota de importação da marca. “O modelo tem preço extremamente competitivo para a realidade do nosso mercado, partindo de R\$ 69.990,00, e esperamos que seja nosso novo ‘best-seller’”, destaca o diretor da JAC Motors Florianópolis, Dimitrius Comiotto.

Fabricado na China, o utilitário esportivo foi aperfeiçoado para as estradas brasileiras: tem estabilidade em curvas e garante conforto nos terrenos mais acidentados. Focado em atender as exigências do mercado nacional, mas com um toque especial do centro de design da JAC, em Turin, na Itália, o modelo alia versatilidade, estabilidade e beleza. O T6 à venda no Brasil tem linhas modernas e

imponentes, com apliques cromados por toda a grade e ao redor do vidro, além de repetidores de seta nos retrovisores.

Embora seja oferecido na faixa de preço de SUV's compactos como o Ford EcoSport, Renault Duster, Honda HR-V, Jeep Renegade e Peugeot 2008 (a partir de R\$ 70 mil), o T6 chega para competir com os SUV's maiores: Hyundai Tucson, Hyundai ix35, Kia Sportage e Honda CR-V. Isso pelas suas dimensões, porte avantajado e nível de equipamentos de série. O modelo da JAC possui 4,475 metros de comprimento, 1,84 m de largura, 1,67 m de altura e 2,645 m de distância entre eixos, o que garante, por exemplo, a acomodação de três adultos no banco traseiro com grande conforto.

GRANDE FAMÍLIA

O SUV, aliás, também foi criado para atender as necessidades de uma família maior, com um porta-malas de 610 litros de capacidade, que permite expansão com o rebatimento do banco bipartido traseiro. Foi equipado com diversos itens de comodidade, conveniência e segurança. Tem vidros, travas e retrovisores com acionamento elétrico – como opcional, os retrovisores podem ser rebatidos com um simples toque em uma tecla. Os quebra-sóis oferecem espelhos e luzes de



A função “Mirror Link” permite conectar, espelhar e operar todas as funções de alguns modelos de smartphones e tablets pelo touchscreen da tela no painel

cortesia e, no console, há uma tomada 12 V e conexão com USB. As portas travam automaticamente a 15 km/h e o volante multifunções tem regulagem de altura.

DESEMPENHO COM DISPOSIÇÃO

O motor 2.0 16V VVT JetFlex, com cabeçote construído em alumínio, gera 155 cv e 160 cv, ambos a 6.000 rpm quando abastecido com gasolina e etanol, respectivamente. Assim como todos os modelos da montadora equipados com o sistema Jet Flex, não utiliza o tanquinho de gasolina para as partidas a frio, devido a um sistema de pré-aquecimento do combustível – neste caso, o etanol – o

que elimina a necessidade de executar a partida com gasolina do reservatório extra.

TECNOLOGIA DE SOBRA

Entre as inovações está o sistema multimídia da Foxconn (opcional), totalmente intuitivo e em português, com conexão HDMI e Bluetooth, leitor de MP3, entradas USB, SD Card e Auxiliar. Inédito em carros dessa categoria, a função “Mirror Link” permite conectar, espelhar e operar todas as funções de alguns modelos de smartphones e tablets pelo touchscreen da tela HD de 7 polegadas instalada no painel do carro.

REVISÕES PARA LINHA JEEP

Serviços de diagnóstico mecânico, elétrico/eletrônico, garantia e recall's.

SERVIÇOS ESPECIAIS:

Espelhamento de pintura, Limpeza interna, Hidratação do banco de couro.

Jeep

DVA AUTOMÓVEIS
Av. Beira Mar Norte, 4900
Agrônômica – Florianópolis
(48) 3332 - 5500

Rede de lojas
terá 100
unidades
até o fim
do ano.

**Dificuldades
fazem
empresas
fecharem
as portas.**



Fazer do trabalho e do investimento suas principais engrenagens: este é o segredo de muitos empresários em Santa Catarina. Afinal, é na dificuldade que a oportunidade aparece e comunicar faz toda a diferença.

ficc

fórum da
indústria da
comunicação
catarinense

> NOVIDADE

Conforto garantido

Peugeot 2008 combina universos distintos em um mesmo modelo, permitindo uma experiência única de condução

Da redação

A Peugeot do Brasil lança o 2008 no mercado nacional e dá mais um importante passo dentro de sua estratégia de reposicionamento da marca no país. Depois do hatchback 208, o novo crossover é o segundo modelo global a ser fabricado no Centro de Produção de Porto Real (RJ), do Grupo PSA Peugeot Citroën, o que reforça a importância da região em suas operações.

O 2008 apresenta design sofisticado e contemporâneo. A dianteira possui elementos ajustados com exatidão, livres de excesso. Já o capô esculpido expressa a proteção e a robustez do novo veículo. Os faróis são projetados levando em conta as funções técnicas e, afilados, remetem à pupila de um felino, conferindo um caráter ainda mais expressivo, tecnológico e singular. Os faróis possuem refletores com lente semielípticas e luzes diurnas em LED, que além de melhorarem a segurança, trazem uma assinatura luminosa marcante e com muita personalidade.

O pára-choque traseiro saliente à carroceria, com a parte inferior em preto fosco, reforça a proteção. Ainda na parte inferior, encontram-se as funções de luz de neblina e de ré perfeitamente integradas, conferindo muita elegância ao conjunto. A tampa do porta-malas está emoldurada pelo teto com ondulação dinâmica, pelas lanternas traseiras solidamente fixadas na carroceria, que trazem flutuando em seu interior uma identidade visual (que remete às “garras” do leão) iluminadas por LEDs, e pelo piso baixo do porta-malas, que facilita o seu carregamento. A robustez da carroceria é reforçada com o uso de pneus de uso misto, as rodas de 16 polegadas de liga leve com acabamento diamantado e os protetores pretos na parte inferior da carroceria, que se estendem do pára-choque dianteiro ao traseiro.



O design do veículo proporciona além de segurança, modernidade e sofisticação

CONFORTO AO CONDUTOR

Confortavelmente sustentado pelo banco regulável em altura, profundidade e inclinação, o condutor se integra perfeitamente ao veículo. Intuitivamente, ele tem acesso a todos os elementos. Em suas mãos, o volante multifunções de tamanho reduzido e revestido com couro, regulável em profundidade e em altura, aumenta a precisão da direção, que tem assistência progressiva elétrica. Sem tirar os olhos da estrada, o painel de instrumentos elevado fornece ao motorista as informações necessárias à condução dentro de seu campo de visão para melhor leitura, eficácia e segurança.

O aplicativo MyPeugeot, disponível para IOS e Android, permite que o usuário



De maneira confortável, o condutor tem acesso a todos os elementos, como o painel de instrumentos elevado que facilita o seu campo de visão

receba via Bluetooth informações da central multimídia e possa acessá-las diretamente na tela do smartfone. É possível, por exemplo, acompanhar a autonomia, o consumo, distância e tempo dos trajetos realizados, seguir um itinerário previamente indicado no sistema de navegação e ainda determinar o ponto da última lo-

calização do modelo. O aplicativo também informa quanto tempo falta para a próxima revisão do carro.

VERSÕES

O Peugeot 2008 será oferecido nas versões Allure, Griffé, Allure automático, Griffé automático e Griffé THP automático.

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura & Decoração

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

Ligue: 3024-2747

> CUIDADO

Antes das férias

Itens de segurança do veículo devem ser revisados para evitar multas e acidentes graves

Da redação

Falta um mês para as férias de inverno e está na hora de planejar os roteiros e despesas para aproveitar este momento de lazer. Para evitar grandes preocupações, o carro deve estar em ordem. As revisões não devem ser feitas na véspera da viagem, pois, em caso de troca de alguma peça, ela dificilmente será substituída no mesmo dia ou de um dia para o outro.

As revisões preventivas, além de tornarem a viagem mais segura, representam economia para o bolso e para a pontuação na carteira do motorista. Segundo o Código de Trânsito Brasileiro estabelecido pelo Conselho Nacional de Trânsito (Contran), o motorista que conduzir o veículo sem os equipamentos obrigatórios será punido com uma multa de R\$ 127,69 e perde cinco pontos na carteira de habilitação. Da mesma forma, o Contran adverte, com outra multa de R\$ 127,69 e outros cinco pontos, os motoristas que forem flagrados reparando o carro em rodovias ou vias de trânsito rápido, como estradas.

MOTOR EM DIA

Segundo o consultor técnico da Mann + Hummel, André Gonçalves, entre os equipamentos que devem ser revistos, estão filtros do ar, óleo e combustível. "As trocas deste sistema devem seguir as orientações do manual do proprietário. Trocar o óleo, por exemplo, sem a troca do filtro, diminui a vida útil do lubrificante", afirma. O óleo é responsável por lubrificar o motor e não deixa a peça desgastar muito cedo. "Faça sempre a troca de água por líquido de arrefecimento para evitar que o motor ferva", indica o consultor.



Fotos: Reprodução

Saiba Mais

Confira outros itens que precisam ser verificados antes da viagem:

- Nível do óleo do motor;
- Nível da água do limpador e do radiador;
- Filtros do ar, óleo e combustível;
- Bateria, velas e cabos;
- Lâmpadas e faróis;
- Limpadores de para-brisa e traseiro;
- Desgaste e calibragem dos pneus;
- Sistema de suspensão e freios;
- Extintor de incêndio e kit de emergência (chave, triângulo e lanterna).

Reparos são essenciais para uma viagem tranquila

QUE TAL DAR UMA VOLTA NA CHAMPS-ÉLYSÉES?

COMPRE UM C3 OU C4 LOUNGE E GANHE 2 PASSAGENS PARA PARIS.

NÃO É SORTEIO. COMPROU, GANHOU.




CRÉATIVE TECHNOLOGIE



LE MONDE
J'ADORE CITROËN

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

2 (duas) passagens de Florianópolis/Paris/Florianópolis, voando TAM dentro das datas estabelecidas no regulamento da promoção publicado no interior das concessionárias Le Monde Citroën. Promoção Bon Voyage Le Monde válida para os veículos: Linha C3 (EXCETO versão ORIGINE), Linha C4 Lounge, DS3, DS4 e DS5 zero quilômetro (0 km) 2014/2015 ou 2015/2015. Benefício não pode ser convertido em espécie. Promoção válida de 21/05 a 30/06/2015 ou enquanto durarem os estoques. Promoção não cumulativa com a promoção de taxas de juros especiais para a Linha C3. Imagens Ilustrativas.  Faça revisões em seu veículo regularmente.



Fotos: Divulgação

O veículo compõe o ambiente "Viva o Mar em Floripa com Sandero", da arquiteta Sarah Penido

> EXPOSIÇÃO

Pra ser visto

Novo Sandero Stepway é o destaque da Garagem Renault em mostra de decoração na Capital

Da redação

A Renault marca presença na edição da Casa Cor 2015 Santa Catarina, que acontece até 12 de julho, em Florianópolis. No ambiente "Viva o Mar em Floripa com Sandero", o hatch compacto Sandero Stepway é a inspiração da arquiteta Sarah Penido para a decoração do ambiente. Veículos da marca também estarão em outros estados onde acontece a mostra, contabilizando 18 eventos.

A primeira geração do Sandero Stepway foi lançada no Brasil no fim de 2008 e tinha na maior altura de solo e no visual aventureiro os seus grandes diferenciais. O visual externo do novo Sandero Stepway chama a atenção pela imponência típica dos SUVs e pelos detalhes que dão ao mesmo tempo ousadia e sofisticação. Na dianteira, o para-choque exclusivo desta versão confere personalidade e, ao mesmo tempo, transmite força pelos detalhes em preto e na parte inferior com o acabamento em tom prata. Os faróis com máscara negra, juntamente com os faróis de neblina, completam o conjunto.

Nas laterais se destacam os contornos dos para-lamas dianteiros e

traseiros, ligados pela saia lateral também em preto, transmitindo robustez e personalidade. Outro destaque da lateral são as novas rodas de 16 polegadas. Na traseira, além do para-choque exclusivo da versão com parte inferior em preto e acabamento em prata, se destacam ainda as lanternas com máscara negra e os refletores no para-choque, que dão mais força ao visual. As barras do teto com o acabamento em duas tonalidades conferem um toque de sofisticação.

CONFORTO INTERNO

No interior o diferencial se concentra em bancos confortáveis e anatômicos, com detalhes de design nas costuras. A cor laranja dá um toque sutil em todo o interior, com destaque para a costura dos bancos, as saídas de ar laterais e o painel de instrumentos, que também tem contornos com preto brilhante.

Assim como os novos Logan e Sandero, o design da nova versão Stepway foi desenvolvido com a participação do Renault Design America Latina (RDAL), localizado em São Paulo, o único estúdio de desenho e estilo da marca no continente americano.



Fotos: Garagem: Lio Simas



Visite o apartamento decorado!

(48) 3284.8410



www.mnass.com.br

AQUITEM TRABALHO.



AQUITEM SAÚDE.



Participe do Programa Prefeitura no Bairro. Acesse pmf.sc.gov.br e saiba mais.