

Exposição



ESPETÁCULO

Nise da Silveira

Com direção e performance de Daniel Lobo e coreografia de Ana Botafogo, "Nise da Silveira - Guerreira da Paz" traz ainda participações multimídia de Ferreira Gullar, José Celso Martinez Corrêa e Monja Coen como "A Voz do Inconsciente". Considerada uma das personalidades mais importantes do século XX, Nise da Silveira foi uma das primeiras mulheres a se formar em medicina no Brasil e revolucionou a psiquiatria ao utilizar a arte dentro dos hospitais psiquiátricos. Dias 09/07 e 10/07, às 21h, no Teatro Pedro Ivo. Ingressos no site Blueticket.

Lenine traz "Carbono" país para lançamento e divulgação do seu mais novo trabalho autoral, "Carbono", que apresenta da viola pantaneira ao afro jazz, da valsa moderna ao frevo'n roll. No 8156.

Fotografia e arte

A exposição "Fui nadar no céu porque não sei voar" transita no espaço poético entre fotografia contemporânea e arte. Um grupo de oito fotógrafos propõe um deslocamento do olhar e o alargamento das predefinições criativas, propiciando outras possibilidades. Até 31/07, na Galeria Municipal de Arte Pedro Paulo Vecchietti, Centro. A entrada é gratuita. Mais informações: 3228-682.

Cuidado com os oceanos

'Salve os Oceanos" é um projeto de sustentabilidade lançado pela artista plástica Arlene Dellatorre, de Balneário Camboriú. O objetivo da exposição é conscientizar a população sobre o cuidado com as águas dos oceanos e assim preservar a fauna marinha para as futuras gerações. São 50 obras produzidas com a reutilização de materiais diversos. Até 03/07, no Memorial da Procuradoria da República em Santa Catarina (MPF), na Agronômica. Mais informações: 2107-6230.

Costas Livres

O humano e o animal: um encontro. O devir do homem à condição animal: uma metamorfose. A degeneração. A finitude. Aquilo que resta. Estas são algumas das questões que percorrem as fotografias e os objetos da exposição "Ter as costas livres", de Julia Amaral. Até 14/07, no Museu Victor Meirelles, Centro. Mais informações: 3222-0692.

Show

com Pupillo, Dengue, Lucio Maia e Jorge Du Peixe. Dia 04/07, no P12, em Jurerê

O cantor Lenine está em turnê pelo

repertório, algumas composições como

Castanho, com Carlos Posada, A causa e o pó, com João Cavalcanti e Cupim de ferro,

Internacional. Mais informações: 3284-

CARTAS & E-MAILS

"Amigos do Imagem da Ilha, agradeço sensibilizada o envio do nosso querido jornal. Embora não esteja morando mais em Floripa, este é o canal que me mantém junto a esta cidade e a este povo tão simpático e criativo. Muito obrigada!"

Maria Lélia Fonseca

TELEFONES ÚTEIS

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

> CARTA AO LEITOR

Foi desfeita no final de junho a grande pergunta que pairava na cabeça de muitos florianopolitanos: o que será constru-



ído no terreno que antes abrigava a Pizza Hut, na esquina das avenidas Beira-Mar Norte e a Othon Gama D'éça? Confira informações sobre o

novo empreendimento da Koerich Imóveis na página 3. A cidade cresce e precisa de novos hotéis. Veja o que vem por aí.

E com a corrida do dia a dia, chegar em casa é gratificante principalmente se a recepção é com alegres patudos. Mas há horas que é impossível deixá-los sozinhos o dia inteiro. Com o crescente número desses animais nos lares brasileiros, uma nova tendência está fazendo sucesso também aqui na cidade. São as creches para cães. Lá eles brincam tanto, que quando voltam pra casa e só querem descansar e curtir cada instante ao lado de seus donos. Nossa matéria especial de capa está na página 5.

Já no caderno de Gastronomia, chega um novo colunista. O chef André Vasconcelos, do Bistrô Muito Além do Jardim, estreia nesta edição com o espaço antes assinado pela gourmandise Ceres Azevedo. Ele nos brinda com seu talento na cozinha e na escrita, com histórias envolventes e receitas sem igual. Estamos felizes por você fazer parte de nossa equipe, André! Seja bem-vindo!

E conheça os bastidores da Di Taroni Trattoria, tradicional casa de massas de Florianópolis, que fica em frente ao Parque de Coqueiros, na região continental. A história de amizade e superação de Henrique e Bento é exemplo de negócio bem sucedido.

Uma ótima leitura! Hermann Byron

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

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.

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)

Itacorubi: Mercado São Jorge

CIDADE

Paisagem admirada

Capital recebe nova bandeira hoteleira na Avenida Beira-Mar Norte

Da redação

terreno que acolheu o restaurante Pizza Hut por vinte anos na Avenida Beira-Mar Norte abrigará em 2018 um hotel de luxo da rede Marriott International. A bandeira chega à cidade em parceria com a Koerich Imóveis. De frente para o mar, o AC by Marriott Florianópolis terá 175 quartos, e a proposta de oferecer um local requintado voltado aos negócios e lazer em uma região nobre da cidade.

Para a rede Marriott, que administra mais de 4 mil hotéis em todo o mundo, novos empreendimentos reafirmam o compromisso da empresa em expandir no Brasil. "Tivemos a grande satisfação de encontrar a Koerich Imóveis, que é uma empresa muito tradicional, com uma reputação muito boa e histórico de produtos de qualidade. Para nós é muito importante fazer parcerias com representantes locais como ela", afirma Guilherme Cesari, vice-presidente de Desenvolvimento da Marriott no Brasil.

O diretor-superintendente da Koerich Imóveis, Walter Silva Koerich comenta esse importante momento para empresa e a filosofia de pensar sempre em um serviço de qualidade para os clientes. "A cidade tem muito a ganhar com essa parceria. Observamos que a rede Marriott tem uma filosofia como a nossa, de oferecer um atendimento de excelente qualidade ao cliente. O patriarca visita hotéis da rede todos os dias, assim como meu pai (Walter Osli Koerich, presidente da Koerich Imóveis) visita as obras da empresa", conta. A rede Marriott possui mais de 80 anos de experiência no setor de hotelaria e está presente nos cinco continentes.

O PROJETO

O empreendimento tem o projeto arquitetônico assinado pelo escritório Mittmann Arquitetos. Michel Mitmann afirma que o principal desafio desse projeto foi "Criar um marco arquitetônico contempo-



Terreno abrigará hotel de luxo AC by Marriott Florianópolis

râneo com forte significado na paisagem e conferir valor a cidade de Florianópolis". Seu conceito traz o térreo integrado à cidade, com esquadrias amplas nos quartos que desenham as fachadas e uma piscina panorâmica no último andar coroando o edifício.

O arquiteto Roberto Migotto assina o Lobby, o Restaurante, o Lounge Bar e a Piscina do empreendimento. Os ambientes devem trazer a sensação de bem-estar para hóspedes ou para quem deseja desfrutar um tempo no local "A boa arquitetura é, em geral, aquela que provoca sensações de bem-estar para quem utiliza o espaço e isto é apenas uma parte do que idealizei para o projeto do AC by Marriott Florianópolis", afirma Roberto Migotto.





Acesse www.imagemdailha.com.br e surpreenda-se com a Versão Digital

COLUNA POLÍTICA



Tormentas

Como SC é a segunda região no mundo em probabilidade de ocorrência de tornados, o Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet) e os Ministérios de Ciência e Tecnologia e Agricultura estão tentando viabilizar uma parceria e estabelecer novas linhas de pesquisa em agrometeorologia, previsão de tempo e previsão e monitoramento de eventos severos, em especial no Estado. Desde 1984, foram registradas 50 ocorrências de tornado em SC.

Pena aumentada

A Associação de Praças de SC (Aprasc) comemora a aprovação, pelo plenário do Senado, de projeto de lei da Câmara que considera como crime hediondo e qualificado o assassinato de policiais militares, civis, rodoviários e federais, bombeiros, integrantes das Forças Armadas, da Força Nacional de Segurança e do sistema prisional, seja no exercício da função ou em decorrência do cargo ocupado. A medida atende uma demanda da direção da Associação Nacional de Praças (Anaspra), presidida pelo cabo catarinense ElisandroLotin de Souza.

Espanto do ministro O ministro do Turismo, Henrique Al-

ves, que esteve em Florianópolis há dias, voltou a Brasília muito espantado com o que não viu na Ilha de SC, cercada de mar por todos os lados: marinas e sequer um píer que valha a pena. Mas há esperanças. O agora presidente da Embratur, Vinicius Lummertz, acertou com o governo do Estado dividir os custos da batimetria das baías norte e sul e adequação dos custos do píer da praia de Canasvieiras. Se os trabalhos forem fei-



tos dentro do prazo, há a possibilidade de se fazer duas escalas de testes já na próxima temporada de verão para cruzeiros. Pelo Litoral catarinense passam cerca de 100 navios que poderão parar na Ilha de SC, cada um com mais de 3,5 mil pessoas.

CPI da CBF

Delfim de Pádua, presidente da Federação Catarinense de Futebol, que se prepare. O ex-craque Romário, autor da proposta de criação da Comissão Parlamentar de Inquérito que vai investigar as contas da CBF, adiantou que a CPI vai abranger também as federações estaduais, "que são financiadas com dinheiro da CBF, o que causa dependência", diz ele. Delfim, como vice-presidente, ganha dela um soldo de R\$ 11 mil mensais.

Gestão de excelência

Levantamento da Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro (Firjan) aponta que 4.417 dos municípios brasileiros (84,2% do total de prefeituras analisadas) têm uma situação fiscal difícil ou crítica. Outras 808 possuem boa gestão e apenas 18 têm gestão de excelência, entre elas a catarinense Balneário Camboriú.

Pauta quente

Com muito cuidado, o governo estadual vem anunciando de forma pausada e um tanto oficiosa o pacote que prepara na propalada reforma administrativa, talvez para ir amaciando a inevitável repercussão. As propostas são polêmicas: fusão de estatais e autarquias, cortes de comissionados, fim de direitos como licença-prêmio e triênio e a reforma previdenciária. Os representantes dos servidores públicos estaduais pedem que o governo reduza o número de secretarias, cargos comissionados, terceirizações, renúncias fiscais e ponha fim à indecente aposentadoria aos ex-governadores, entre outras medidas.

Internação compulsória

O Tribunal Regional Federal da 4ª Região (TRF4) confirmou sentença que determinou à União, ao Estado de SC e ao município de São José que promovam, no prazo de 15 dias, e custeiem a internação compulsória de um dependente químico no Instituto de Psiquiatria de SC (IPQ). A ação foi ajuizada pela mãe do doente, que recorreu à Justiça para tentar salvar o filho de 29 anos. Segundo a autora, ele tem se desfeito dos próprios bens e pertences para comprar drogas.



Basta

O prefeito de Florianópolis, César Souza Júnior, esteve em Brasília, há dias, onde se alinhou ao lado de dezenas de outros em encontro no Congresso com pautas em comum. Foi buscar apoio para impedir que a União repasse encargos aos municípios sem garantir contrapartidas, a exemplo do que aconteceu recentemente com o envio de imigrantes haitianos e senegaleses do Acre para a capital catarinense.

Gargalos

A inauguração da ponte Anita Garibaldi, em Laguna, não acaba com o pesadelo que é trafegar no trecho sul da BR-101. Há dois outros gargalos a suportar sabese lá por quantos anos: a construção de uma ponte sobre o Rio Tubarão e um túnel no Morro dos Cavalos, em Palhoça.

Pedágios

A Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT) publicou um dado que exemplifica como ainda é muito falha a cobrança dos compromissos contratuais assumidos pelas concessionárias de pedágios em rodovias federais em SC. As duas concessionárias (Autopista Litoral Sul e Autopista Planalto Sul,) contabilizam 80 autos (multas) e 4.519 notificações de irregularidades (termos de registro de ocorrência que têm prazo para correção), tota- dades por causa de tostões. lizandoR\$ 51 milhões.

Defesa civil

O secretário de Estado da Defesa Civil, Milton Hobus, está anunciando entre as próximas metas da pasta a construção de estações meteorológicas em todos os municípios. Os equipamentos necessários já vêm sendo adquiridos. Tudo para SC contar com um serviço de monitoramento e alerta com padrão de Primeiro Mundo, promete.

Bom sinal

O Tribunal de Contas da União deu 30 dias para a presidente Dilma explicar sua confusa contabilidade em 2014. E há uma tendência de, pela primeira vez, se rejeitar as contas de um governo. É um bom sinal, de seriedade, que falta aos demais tribunais de contas, inclusive o de SC, que até faz ressalvas todo ano, absolutamente ignoradas pelo Executivo. Mas para humildes prefeitos, não raro, se aplicam penali-

Bancada sulista

Foi lançada a Bancada Sulista no Congresso Nacional, formada pelos deputados e senadores de SC, Paraná e Rio Grande do Sul. O colegiado foi criado com o objetivo de atuar de maneira integrada em defesa dos interesses do Sul, como fazem, há décadas, as do Nordeste e Norte. Na primeira reunião tratou-se, sobretudo, das concessões e investimentos em ferrovias. Somadas, as três bancadas têm 77 deputados federais e nove senadores.

Furação

O furação Catarina, ocorrido em 2004, ainda produz efeitos. Um dos atingidos, residente no Sul de SC, conseguiu judicialmente a revisão de valor estipulado por seguradora para o conserto dos danos. A decisão fixou os danos morais e materiais em R\$ 66,9 mil, devidamente corrigidos desde então.

COMPORTAMENTO

Diversão garantida

Creches para cães são ideais para estimular o bom convívio

Gabriela Morateli Giordani

e acordo com uma pesquisa do IBGE divulgada no início de junho, no Brasil existem mais cães em domicílios brasileiros do que crianças. São 52,2 milhões. Por essa relação que as pessoas têm com os animais, de considerá-los como membro da família, é que desejam sempre o melhor para eles. Mas com a vida agitada de hoje, os cãezinhos tendem a passar grande parte do dia sozinhos em casa. Como não há ninguém para brincar, eles dormem muito e acumulam energia. Para mudar esse cenário, um novo tipo de serviço vem fazendo sucesso na Capital: a creche para cães.

A prática teve origem nos Estados Unidos e Europa, como é conhecida como "pet day care" e trata-se de um ambiente em que os cães permanecem por determinado período, com horário de chegada e de saída e monitores capacitados ficam encarregados de cuidá-los. Entre as atividades oferecidas estão exercícios para estimulação física, social e mental, como corridas e banhos de piscina. "O confinamento intenso pode causar distúrbios comportamentais e psicológicos como medo, ansiedade, agressividade e latidos excessivos", lembra Paula Iochims, sóciaproprietária do Dog Fun, em São José.

Uma das principais vantagens de deixar o cão numa creche é estimular o bom relacionamento com outros cães, reduzindo esses distúrbios. "Enquanto as pessoas têm família e amigos, muitas vezes os cães só têm a nós e passam boa parte do seu tempo sem nenhuma interação social. Com a creche, eles passam a ter uma vida mais ativa e estimulante, ficam mais felizes ao se exercitarem física e mentalmente e ao interagirem com outros cães. Em casa passam a ser animais mais tranquilos e afetuosos com os seus donos", destaca Murilo P. Garcia, proprietário do Pet Expert, na Trindade.

Os espaços dispõem de uma estrutura especialmente adaptada para os cães, com segurança e higiene. No Clube do Carinho,



Os cães aproveitam o dia na creche brincando com os colegas. Quando está calor, vai bem um banho de piscina

por exemplo, a área interna tem suítes individuais e climatizadas, que servem para descanso e alimentação. Já na externa, espaço com brita, grama, pergolados e deck com piscina, tudo cercado por grades e muros, onde os cães são separados em grupos. "Nossos pets clientes podem curtir a natureza, com sol, ar puro, sons, árvores, odores, brinquedos e espaço junto aos seus colegas, divertindo-se e interagindo com nossas cuidadoras", destaca Arnaldo Raizer, proprietário do local. Na clínica veterinária Santo Chico, em Jurerê, os cães brincam em dois grandes pátios e a preferência é que sejam castrados, pois, de acordo com Laura Araujo Coxen, que é recepcionista e recreacionista no local, "geralmente eles são mais dóceis e podem conviver juntos sem problemas".

FUGINDO DA MONOTONIA

Como a recepcionista Aline Thais Gunsett passa a maior parte do tempo fora de casa a trabalho, ela se rendeu ao serviço de creche canina. Há cinco meses a Maria Valentina, de 1 ano e dois meses, frequenta o local: "não acho justo ela ficar sozinha e sem atividades. Penso no tédio dela olhando pra sacada do apartamento o dia todo", diz. Dois dias da semana, a pequena, da raça yorkshire, sai cedo de casa e retorna no início da noite. "Ela adora. O simples fato de eu mencionar que ela vai pra creche faz ela ficar toda empolgada".



Fotos: Arquivo pessoal

Quem também se diverte na creche é o Homer, da raça bulldog francês. Através de uma amiga, a empresária Vivian Zilli Lohmann conheceu o serviço, que logo chamou sua atenção. Os dois dias não foram suficientes para o patudo aproveitar as atividades ao lado de outros cães. Por isso, atualmente ele frequenta a creche cinco dias por semana. "O Homer é muito ativo e precisava de um espaço onde pudesse gastar energia", conta.

PROTEÇÃO

Os animais passam por uma avaliação prévia antes de serem aceitos na creche e um dos motivos exigidos é não apresentarem agressividade contra pessoas e outros cães. Mesmo assim, como prevenção,

> eles são separados de acordo com seu perfil psicológico e nível de atividade. Além disso, precisam estar com a vacinação em dia e protegidos contra pulgas e carrapatos. Os ambientes são monitorados por câmeras para acompanhamento interno e as diárias variam de R\$ 20 a R\$ 60, de acordo com o tamanho do cão.

Como tem formação e mestrado em psicologia e também é adestrador e educador de cães,

Murilo Garcia especializou-se em comportamento e interação entre esses animais e os seres humanos. Já Paula Iochims e o marido têm dentre os cursos de formação na área, adestramento, auxiliar veterinária e estética canina. A equipe de Arnaldo Raizer passa por treinamentos, estudos e atividades periódicas para aprimorar os conhecimentos em segurança, saúde e bem-estar animal.

LEMBRE-SE

- Antes de matricular seu cachorro em uma creche canina, verifique se o local faz a checagem de vacinação e o controle de pulgas e carrapatos;
- Fique atento à higiene dos ambientes e confira se o sistema de segurança é eficaz:
- Certifique-se de que o local tenha autorização para funcionar e profissionais com experiência no treinamento de cães;
- Outro fator muito importante é checar se a creche conta com a assistência de um bom veterinário para emergências.



A yorkshire Maria Valentina e o bulldog francês Homer, na foto com suas donas, aguardam empolgados pela hora de encontrar os amigos patudos na creche

> TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

ContenTalks

Não poderia começar a minha coluna de julho sem falar do ContenTalks, o Congresso de Marketing de Conteúdo. Foram 8 dias com 39 palestras on line e grátis das maiores autoridades do Brasil nos campos de Marketing e de Conteúdo. Ao todo reunimos mais de 5.000 pessoas e tivemos mais de 26.000 acessos ao site, em apenas 3 semanas de divulgação. O evento foi um sucesso! Agora seguimos com um grupo Premium, do qual faz parte o querido leitor do Imagem da Ilha, Silvio Wonsovicz.

Spotify que se cuide

Nem deu tempo do Tidal, app de stream de música criado por Jay Z, estrear no mercado para tentar competir com o Spotify e ele já foi jogado para escanteio. Mês passado, ninguém mais, ninguém menos que a Apple estreou o seu serviço de música: o Apple Music. Na prática não tem muita diferença entre ele e o Spotify, mas o que conta bastante é o poder de fogo da

Apple e a vantagem de já instalado automaticamente nas novas verões de iOS. Abre o olho, Spotify!

Carro do Google



A ideia, ou protótipos, de Self Drive Cars (carros auto dirigíveis) não é nova, mas parece que está chegando cada vez mais perto da realidade. Em maio o Google afirmou que até julho já teria alguns de seus carros em circulação. E cumpriu! No dia 18 de junho alguns carros começaram a circular por Mountain View, na Califórnia, ainda em fase de testes. O carro é dirigido automaticamente e não passa de

25 milhas por hora, mas há direção e pedais para que um motorista possa dirigilo também. Essa é uma das fases de testes no calendário da empresa, que pretende produzir o carro em massa até 2020.

Novo brinquedinho

da Polaroid

A Polaroid lançou nos EUA um novo modelo da sua câmera fofinha, a Cube. O novo modelo, chamado de Cube+, é um cubinho que tem dimensões de apenas 3,5 cm e não tem visor, mas você pode conectá-la por Wi-Fi

com o seu smartphone para visualizar as fotos, assim como a Go Pro. Apesar de pequena, ela tira fotos de 6 megapixels em 124° de abertura e consegue gravar até 90 minutos em 1080p full HD. Além disso, dá pra molhar, pois resiste até 1,5m debaixo d'água. Sinceramente, acho que é mais um brinquedinho do que algo prático. Mas que deve ser um brinquedinho bem legal, ah isso deve.

O fim dos táxis?

Se tem um app que está dando o que falar no mundo inteiro, esse app é o Uber. Você usa o aplicativo para encontrar um motorista particular nas redondezas. A grande vantagem sobre os táxis é que normalmente é um serviço mais premium, porém muitas vezes mais barato. Daqui a pouco deve chegar em Floripa, cidade turística com maior número de táxis por habitante e com a bandeira mais barata (ironia). Não é a toa que ele vem sendo alvo de protesto de taxistas

no mundo inteiro, que dizem que o serviço é ilegal. Pode ser que sim... mas isso só porque a lei, a regulamentação, é burra e protege o controlador do mercado, e não os usuários. Acho que não será o fim dos táxis, mas assim como WhatsApp, Netflix e Airbnb, o Uber chegou para revolucionar o mercado a fa-

vor dos usuários. Por isso é a empresa de capital fechado mais valiosa do mundo.

App do momento!

Depois do Snapchat, o novo app queridinho do momento é o Periscope. Desenvolvido pelo Twitter, ele permite que você transmita vídeos ao vivo pelo seu celular e tenha interações dos seguidores durante a transmissão. Lembra da Twitcam? Então, é a mesma coisa, só que mobile. O app em si é muito bom, só que depende totalmente da conexão da internet. Por isso eu sugiro não tentar fazer um streaming usando 3G ou 4G, pode ser que seus seguidores fiquem na mão.

PROJETO

Criando expectativas

PEC para extinção de terrenos de marinha deve ser definida em breve



Em Florianópolis são 30 mil imóveis taxados

nfim um prazo para que seja votada a Proposta de Emenda Constitucional que extingue os terrenos de marinha. É o que garante o prefeito de Florianópolis, Cesar Souza Jr, que esteve recentemente em Brasília acompanhando o desenvolvimento da pauta. "Até setembro estará resolvido", disse ele. O principal motivo da solicitação da Proposta é a demarcação, por parte da Secretaria do Patrimônio da União (SPU), da Linha de Preamar Média (LPM) de 1831, parâmetro que pela legislação atual dita os imóveis que devem pagar taxas, sejam de ocupação, foro ou laudêmio.

Da redação

Em maio, o Plenário do Senado aprovou o Projeto de Lei da Câmara (PLC) 12/2015 que trata do parcelamento de terrenos de marinha e do perdão de dívidas patrimoniais com a União. O novo ordenamento previsto pelo PLC prevê alterações importantes no que diz respeito aos procedimentos de demarcação, altera critérios de cobrança de taxa de ocupação, atualiza a Planta de Valores Genéricos (PVG), extingue dívidas de natureza patrimonial, prevê o fim do pagamento retroativo da taxa de ocupação, mudança

na fórmula de cálculo do laudêmio e parcelamento de débitos.

VETO DAS ALTERAÇÕES

Porém, no final de junho a presidente Dilma Rousseff sancionou a Lei 13.139/2015, que altera regras relativas à ocupação de terrenos de marinha e veta principalmente as alterações que reduziriam valores a serem pagos, como a unificação da taxa de ocupação em 2% do valor do domínio pleno. Hoje, esse índice vale apenas para ocupações inscritas ou com inscrição requerida até 30 de setembro de 1988. Nas demais situações, a taxa é de 5%. Também foi vetada a exclusão das benfeitorias da base de cálculo do recolhimento do laudêmio e da multa pela não transferência dos registros cadastrais no prazo legal.

Outro ponto recusado foi o repasse obrigatório de 20% dos recursos provenientes de taxa de ocupação, foro e laudêmio aos municípios onde estão localizados os imóveis. Segundo Dilma, esses e outros dispositivos "resultariam em significativa perda de receitas decorrentes da exploração de direitos patrimoniais da União, inclusive sem a indicação das devidas medidas compensatórias", disse.

Papel passado

Juliana Baracuhy e Léo Tubarão resolveram oficializar a relação. Os dois estão juntos há cinco anos, já têm um filho, Gregório, e agora, em julho, vão se casar com tudo a que têm direito numa festa produzida por Adriana Piazza Elpo, prima-irmã da noiva.

Casa própria

O prefeito Cesar Souza Júnior está decidido a construir a sede da Prefeitura Municipal, uma obra que já vem sendo projetada com mais ênfase desde os anos 1990.

Entre os planos, está uma parceria com a iniciativa privada.

Antes era melhor

Moradores ouvidos no projeto "Prefeitura no Bairro" no Santa Mônica reclamaram, com insistência, dos congestionamentos e outras dificuldades no trânsito da Avenida Madre Benvenuta.

Uma sugestão que ganhou destaque foi a de que se volte a usar a avenida como entrada principal do bairro, como era até a construção do Iguatemi. A mudança provocada pelo shopping resultou no abandono de uma ponte recém-construída, hoje usada apenas como ciclofaixa.

Fãs do Bin Laden

Ver um suposto artista jovem fazendo sucesso com o nome de "MC Bin Laden" fica difícil de engolir. Para quem já esqueceu, Osama Bin Laden foi um terrorista que aniquilou milhares de vidas inocentes no ataque às torres gêmeas e outros atentados. Mesmo assim, o povão acha o máximo, tanto que o clipe de "Bonequinha e Iraquiana" já ultrapassou 6 milhões de visualizações no YouTube.

Mestre catalão

Florianópolis a exposição "Joan Miró – A Força da Matéria", a partir de 10 de setembro. Promovida pelo Instituto Tomie Ohtake em parceria com a Fundação Joan Miró de Barcelona, a mostra, que está atualmente em São Paulo, é a maior retrospectiva do artista espanhol já realizada no Brasil. Integram a mostra 112 obras, entre pinturas, esculturas, desenhos, gravuras e objetos, além de fotografias sobre a trajetória do pintor catalão.





Chegando errado Pesquisa do site de relacionamento

ParPerfeito revela o que os brasileiros consideram inconveniente na troca de mensagens com um possível pretendente. A pesquisa foi realizada com 5.200 solteiros de todo o Brasil e aponta que "enviar fotos sensuais" no primeiro contato é a atitude mais inadequada para 34% das pessoas. Erros de português também incomodam muito os solteiros: 23% dos homens e mulheres que participaram da pesquisa declararam que este tipo de falha é inaceitável.

Suor do guerreiro Yoga, natação, exercícios aeróbicos e ensaios.

A Arteris, controladora da conces- Somando tudo, a preparação do ator e diretor sionária Autopista Litoral Sul, traz para Daniel Lobo para o espetáculo "Nise da Silveira - Guerreira da Paz" tem consumido aproximadamente 20 horas semanais - e isso pouco tempo depois de ele ter descoberto três hérnias de disco. Uma homenagem à brasileira discípula de Jung que revolucionou a psiquiatria se negando a praticar choques elétricos em plena década de 40, o espetáculo estará em cartaz dias 9 e 10 de julho, no Teatro Pedro Ivo. São quase duas horas de teatro, música e dança. "Nise é um exercício de superação física, mental e até espiritual!", afirma o ator.

Armando, Tida e Rui Hess de Souza na inauguração da segunda loja da Karsten com produtos diretos de fábrica, na Grande Florianópolis

O mais admirado

Pelo quarto ano consecutivo e sexta vez na história da Exposuper, o Hippo recebeu o troféu Mérito de Supermercado Mais Admirado - Grande Florianópolis - Médio Porte. O prêmio, entregue dia 18 em Joinville, foi baseado em uma pesquisa do Instituto Mapa, que fez 1000 entrevistas em 10 regiões do Estado.

A falta que faz

Há um discreto otimismo no ar quanto à liberação da construção do primeiro crematório de Florianópolis, junto ao Imperial Hospital de Caridade. O projeto está paralisado por causa de uma ação do Ministério Público Federal, mas, segundo o provedor Luiz Mário Machado, "as coisas estão evoluindo".

Atualmente, as famílias têm apenas duas opções próximas de crematórios, um em Balneário Camboriú e outro Criciúma.

Novo modelo

O publicitário Marcelo Neto, fundador do S7 Coworking, na Rafael Bandeira, aterrissou em São Paulo no final de junho e trouxe novidades quentes na bagagem. Ele foi participar do 1º Congresso Nacional de Coworking, um novo modelo de trabalho onde profissionais freelancers, autônomos e pequenas empresas se reúnem em um mesmo ambiente para compartilhar experiências e custos.

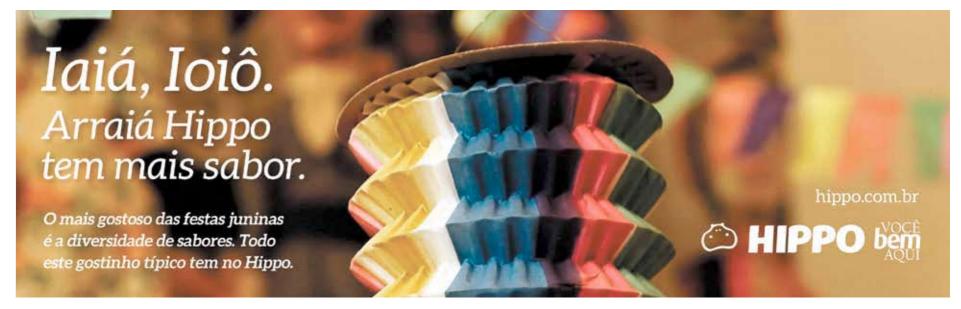
Corrida de obstáculos

Um edifício com várias lojas no térreo, sem recuo para estacionamento em frente, está sendo inaugurado na subida do Armazém Vieira em plena Rua Deputado Antônio Edu Vieira. Cada vez que um visitante parar para desembarcar alguém terá que, obrigatoriamente, bloquear a pista. Ideia genial, não é mesmo? Por que não obrigaram a fazer o recuo?

Enquanto a duplicação não sai, mais ameaças vão se somando à viabilização da obra. A UFSC, líder da "turma dos contra" nessa obra, está concluindo um prédio cujo acesso principal para pedestres fica a poucos metros do asfalto.

> O produtor de eventos Alisson Barcelos, entre as irmãs Gabriela e Giuliana Santos, na inauguração do Trompowsky **Corporate**





> CULTURA

Miró em Florianópolis

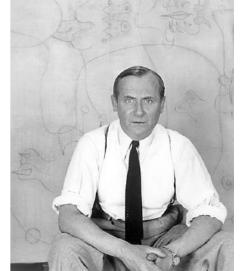
Em parceria com o Instituto Tomie Ohtake, Capital recebe em setembro a maior retrospectiva já realizada de um dos ícones do surrealismo

Da redação

exposição "Joan Miró – A Força da Matéria", chega à capital catarinense no dia 10 de setembro, no Museu da Arte de Santa Catarina (MASC). Promovida pelo Instituto Tomie Ohtake em parceria com a Fundação Joan Miró de Barcelona, a mostra, que está atualmente em São Paulo, é a maior retrospectiva do artista espanhol já realizada no Brasil, com 112 obras, entre pinturas, esculturas, desenhos, gravuras e objetos, além de fotografias sobre a trajetória do pintor.

Joan Miró nasceu em Barcelona, em 1893, e, ainda muito jovem, participou das vanguardas artísticas que agitaram a vida cultural espanhola no início do século XX. Desde o início, o artista plástico praticou uma pintura de colorido intenso e traços dramáticos, com forte influência do movimento fauvista. Uma grave doença levou-o a passar uma longa fase em Montroig, na Espanha, e a dedicar-se inteiramente à pintura. A vida, o trabalho no campo e a forte paisagem da região exerceram grande influência na formação de sua linguagem plástica.

A exposição, com obras selecionadas pela Fundação Joan Miró, divide-se em três grandes blocos cronológicos que coincidem com momentos vitais do artista. A mostra é composta por 41 pinturas, 22 esculturas, 20 desenhos, 26 gravuras e três objetos (pontos de partida de esculturas), além de fotografias sobre a trajetória do pintor catalão. As peças pertencem à Fundação Joan Miró e a coleções particulares.



Nascido em Barcelona, o artista plástico participou ativamente das vanguardas artísticas que agitaram a vida cultural espanhola no início do século XX

QUALIDADES MÁGICAS

Segundo os curadores da Fundação Joan Miró, a exposição busca evidenciar o desafio que, desde os anos vinte, o artista manteve com as artes plásticas do mundo ocidental por seu afã ilusionista, para recuperar as qualidades espirituais e mágicas que a pintura e as artes em geral haviam tido na Antiguidade. André Breton, líder do movimento surrealista, afirmou que "Miró é o mais surrealista de todos nós", ao se referir aos outros artistas membros daquele movimento. Miró nutriu grande simpatia pelo movimento, mas permaneceu sempre independente. A liberdade que, durante toda a sua vida, foi seu modo de pensar e de pintar.







Rayban Aviador Imperdível R\$ 379,00 à vista Ou 10 x R\$ 39,90*

Rayban Lançamento **R\$299,00 à vista Ou 10 xR\$ 31,90***

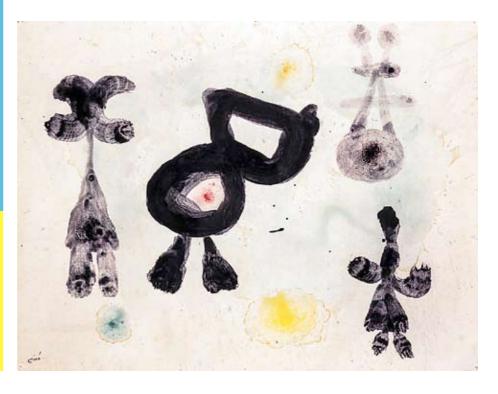
* 03 Unid



CENTRO MÉDICO FLORIANÓPOLIS

Rua Presidente Coutinho,579 Lj.4 - Centro 3224-3540





Gustronômico Gastronômico





SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinarista entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim. E-mail: bistro@bistromuitoalemdojardim.com Site: www.bistromuitoalemdojardim.com



BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Em dia de estreia, uma receita de nhoque!

enho para mim que toda estreia causa um certo nervosismo, ansiedade e frio na barriga, um mal que deve atingir todos em estreias, seja ator, cozinheiro, pai, namorado ou até colunista de um jornal que faz parte da vida. Espero estar à altura de substituir a amiga que tanto e tão bem escreveu aqui e tanto adoçou os eventos nos primórdios do meu Bistrô: 'a benção' Ceres Azevedo!

Estreio tendo com vizinho o amigo responsável por boa parte do meu conhecimento enológico, aliás, vizinho perfeito, pois todo bom prato e bom papo precisam de um bom vinho: 'tamo junto' Eduardo Araújo! Estrear para mim sempre foi algo inusitado, quase sempre por acaso, quase sempre sem querer. Na cozinha estreei já na infância, quando quebrava ovos caipiras sobre açúcar em um prato fundo e batia com o garfo, com a força e competência de uma criança arriscando fazer uma gemada. Minha plateia, um irmão pouco mais velho que eu,

não disfarçava a cara de nojo diante de tal iguaria.

Muitos anos depois aconteceu minha estreia (caseira) para grande público: o nhoque da fortuna. Nesse dia muitos amigos surgiam munidos de apetite e garrafas de vinho barato, afinal éramos jovens nos anos 80, onde o vinho de Jundiaí feito com uvas niágara era o nosso Brunello di Montalcino. Procurei muitas vezes a origem dessa tradição paulista, mas foram tantas e tão confusas as in-

formações que assumi o simples fato que dia 29 tem nhoque, o nhoque da fortuna.

Um dia nos anos 90, Floripa estreou na minha vida e o nhoque veio comigo, ao menos na turma em que convivia

- entre cariocas, gaúchos e manezinhos - ninguém comia nhoque no dia 29, uma heresia! É uma data tatuada em minha alma gastronômica, tanto que até na véspera do meu casamento (certo dia 30 de julho) servi nhoque a todos os padrinhos e parentes. A partir daí, "dia 29" cresceu a ponto de causar uma crise conjugal que resultou minha estreia profissional, e do Bistrô, em um 29 de fevereiro de quase vinte anos atrás, e a partir daí a história é pública.

Quanto à receita, fácil de dar dó: misture bem um quilo de batata cozida e amassada, uma colher de manteiga, duas outras de queijo parmesão ralado bem fino e dois ovos. Depois de tudo incorporado, acrescente três xícaras de farinha de trigo e duas colheres de fécula de o que vão servir, e as batata, tempere com sal e amasse bem. Estique a massa em rolinhos e corte os riar muito. Mas uma nhoques. Jogue em uma panela com muita água fervente e assim que os nhoques boiarem, desligue o fogo, deixe descansar por três minutos e recolha. Sirva com



seu molho ou como eu gosto: só com sálvia na manteiga... e o vinho, um Nero D'Avola, da Sicília. Simples assim, e se você nunca fez nhoque, arrisque e tenha uma boa estreia!

Experiências sensoriais

u gosto de vinhos versáteis, aqueles que vão bem sozinhos, num bate papo, mas também agradam e até melhoram quando casados com um bom prato. Quem lê ou fala sobre vinhos deve se deparar frequentemente com o termo "vinho gastronômico". Mas afinal, que tipo de vinho é

Bom, antes de tudo, a harmonização é um tema quase que perpétuo nas rodas de vinho, é uma constante atender clientes e amigos que querem comprar ou abrir um vinho de acordo com escolhas podem vacoisa que os vinhos que casam bem e melhoram com a presen-

ça da comida têm em comum é que eles são bem versáteis. É claro que temos vinhos cheios de caráter e expressão, que são harmonizações clássicas com pratos refinados, mas temos que nos dar conta que na maioria das vezes o que temos é o corriqueiro e mais simples.

Nesta filosofia, muitos vinhos que têm por características atributos que poderíamos classificar como médios nos levam a uma segurança na hora de harmonizar. Álcool, corpo e madeira são atributos que não queremos em exagero, mas uma coisa que o vinho gastronômico precisa ter destacado é uma boa acidez e, dependendo do caso, um tanino um pouco fora desse equilíbrio. Esse tanino seria amaciado com a presença da comida. Bom, é um ponto de vista, mas ainda acho que um bom vinho é bom sozinho e melhora com o prato.

A acidez é fundamental para nos dar,

literalmente, água na boca e assim limpar nosso palato e contribuir com a contraposição da gordura, o equilíbrio com a acidez do prato, a diminuição do sal, e, quando temos um sabor picante, ajuda a suavizar a sensação de calor causada. Percebo que um dos motivos que curto bastante os vinhos brancos, vinhos da

> metade norte da Itália, vinhos nacionais e a uva Pinot Noir, pra citar alguns exemplos, é justamente esse toque acima da curva de acidez.

> Falando nisso, não podemos nos esquecer do vinho espumante, que possui tudo isso e ainda por cima o gás carbônico para contribuir com a bela acidez. Um verdadeiro coringa!

> Algumas dicas de harmonização podem

ser seguidas, por exemplo, um risoto de camarões com um Chardonnay encorpado como o Villa Francioni, ou um bom espumante como o Dunamis Champenoise. Um prato de carne vermelha com cogumelos pede um Pinot Noir da Borgonha, pela sua acidez e um equilíbrio entre notas terrosas e frutas vermelhas. Se quiser preparar um tradicional fondue de queijo, tente um branco inusitado com um Riesling alemão de um bom produtor, como Dr. Loosen. Já o tradicional e marcante ossobuco casa perfeitamente com um rico Barolo di Serralunga Giovanni Rosso, onde a uva Nebbiolo com taninos marcantes e acidez viva ajuda a limpar a gordura e o colágeno do corte.

Tente de tudo! A boa notícia é que o exercício de harmonização nos traz diversas experiências sensoriais fantásticas que ficam ainda melhores com uma mesa farta. Saúde!



TRAJETÓRIA DE SUCESSO

Amizade além da cozinha

Com história de superação, proprietários da Di Taroni Trattoria preservam a culinária artesanal e mantêm clientes de longa data

Hermann Byron

uando as pessoas saem para iantar, muitas não fazem a mínima ideia da história do prato que estão prestes a saborear, de como ele foi desenvolvido até chegar à mesa. Por trás das receitas existem muitas histórias que marcam a trajetória de restaurantes tradicionais, como a do paranaense Roberto Henrique de Paula, 41, e do recifense Bento da Silva, 41. Com superação e amizade, ao longo dos anos eles conquistaram um público cativo e novos admiradores de sua Di Taroni Trattoria, em Coqueiros.

Em 1995, o italiano Elia Segantti aportou em Florianópolis e fundou a cantina italiana La Pergoleta, na Travessa Carreirão, próxima à Beira-Mar Norte. No início, Seganti fazia tudo, desde compras, cozinha e ainda encantava os clientes com o seu charme italiano. Junto com ele. Roberto Henrique começou a atender as mesas. Ao longo dos dois primeiros anos, Elia foi conquistando uma clientela fiel. Já havia gente que vinha ao restaurante não só pelas massas, que ele fazia artesanalmente, como pela mesa de antepastos que começou a ficar famosa na cidade.

Em 1997, com o aumento da clientela, o chef precisou contratar mais funcionários para ajudá-lo. Henrique passou a gerenciar o salão e outro funcionário foi contratado, inicialmente para ajudar no fluxo da cozinha, inclusive para lavação de pratos. Foi aí que o Bento da Silva começou. Depois de um estágio na lavação, passou a cuidar das saladas, e de um dos ícones da casa, a mesa de antepasto. Junto com Henrique no salão, a casa evoluiu. Com Bento prosperando na cozinha, Elia começou a passar a "colher" para o iniciante, que preparava pratos como lasanha, e as massas artesanais tagliateli, ravióli, nhoque, dentre outras, ainda com o italiano supervisionando, pois para ele o



Henrique e Bento brindam ao reconhecimento dos clientes de seu restaurante, a Di Taroni Trattoria, proporcionado pela gastronomia de excelência e atendimento caloroso

importante além do sabor dos pratos era a padronização dos mesmos.

AMIZADE DURADOURA

Em 1999, Elia abriu uma nova casa na cidade, a Cantina Pergoleta, na Bocaiuva, onde hoje fica o restaurante Central. Na época o italiano perguntou a Henrique, iá como gerente, quem ele queria levar para a cozinha da nova casa, e a opção foi levar o Bento, que recém tinha começado como cozinheiro. Começou aí uma grande amizade e profundo respeito entre os dois. Pois na época Bento ainda não era chef, mas Henrique apostou no amigo para dar conta do recado. A Cantina deu tão certo, que passou a "tirar" clientes da matriz. Depois de um ano, Elia optou por fechar a Cantina, e trouxe Bento de volta, agora já pilotando o fogão do La Pergoleta. Nessa época Elia já estava com outro negócio, em São Paulo, e deixou Henrique e Bento no comando da casa.

Foi nesta época que Bento começou a colher elogios. Após um jantar, um cliente ocasional, que depois de ter conhecido o restaurante durante a temporada, voltou no ano seguinte, chamou o chef e disse: "Há um ano comi este mesmo prato e está igualzinho, mesmo sabor, mesma textura da massa. Vocês estão de parabéns!" Para Bento foi como se tivesse ganho uma medalha de reconhecimento do seu trabalho.

Em 2005, Elia vendeu o La Pergoleta. Com isso, Henrique desligou-se da empresa, e Bento continuou mais um ano, por força do contrato de venda. Depois desse tempo, os novos proprietários decidiram fechar a casa e voltar para a Europa. Era um sinal.

PRÓPRIO NEGÓCIO

Os amigos se reuniram e decidiram partir para o negócio próprio, o ano era 2007. Depois de muita pesquisa pelo local ideal, optaram por Coqueiros. A nova casa, agora com o nome atual Di Taroni Trattoria, fica de frente para o parque de Coqueiros. Segundo Henrique, na época apenas os dois sócios trabalhavam e os recursos eram escassos "Para divulgar, foram muitos dias tomando cafezinho no térreo do Beiramar Shopping, conversando com os clientes da antiga Pergoleta e informando sobre a inauguração da nova casa", lembra, Inicialmente apenas com o andar de baixo e capacidade para 60 pessoas, Henrique treinava a equipe de cinco funcionários e gerenciava a casa, enquanto Bento comandava a cozinha.

O reconhecimento veio aos poucos. Antigos clientes começaram a frequentar a casa e atestar a excelência da gastronomia e do serviço. Com isso vieram as indicações a prêmios, como o "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos" realizado anualmente pelo Jornal Imagem da Ilha. Em 2009, os sócios ampliaram a casa, com o segundo piso, e o atendimento para até 120 pessoas. Atualmente são 16 funcionários, seis só na cozinha.

A GASTRONOMIA

No verão deste ano, a casa inovou com o lançamento da sequência de massas. Por um preço fixo o cliente poderia degustar até cinco tipos de massas. O sucesso da promoção foi tanto que garantiu sua continuidade na próxima estação. No Dia dos Namorados o restaurante teve quatro vezes suas mesas ocupadas, com espera de até 2 horas, já que a casa não faz reservas. Um casal estreante no restaurante, e que estava na fila há quase duas horas, quase desistindo, ouviu de outro que saia: "Se vocês não conhecem o restaurante, aguardem, pois vale cada minuto de espera".

No Dia dos Namorados o restaurante teve quatro vezes suas mesas ocupadas, com espera de até 2 horas, já que a casa não faz reservas. Um casal estreante no restaurante, e que estava na fila há quase duas horas, quase desistindo, ouviu de outro que saia: "Se vocês não conhecem o restaurante, aguardem, pois vale cada minuto de espera".



> COMO CULTIVAR

Os clássicos

Conheça as técnicas de cultivo da dupla indispensável na cozinha

Da redação

esta edição do Guia Gastronômico, a série "Como cultivar" traz dois temperos que fazem o maior sucesso na cozinha e combinam perfeitamente: salsinha e cebolinha. Aprenda a cultivá-los na sua horta, com as dicas de Júlio César Mello, engenheiro agrônomo da Epagri.

SALSINHA

Clima: ambientes com temperaturas até 20°C. Luminosidade: em regiões de clima quente, cultive em locais frescos e bem iluminados, mas sem que fique exposta à luz solar direta nas horas mais quentes. Plantio: em regiões de clima ameno, planta-se o ano todo. No inverno semeia-se de março a julho. A semeadura é realizada diretamente no canteiro ou vaso, a um centímetro de profundidade, usando de três a cin-

co sementes. Em canteiros, manter a distância de 30 centímetros. Deixar as sementes de molho em água morna por um dia pode apressar a germinação, pois normalmente levam de duas a três semanas para germinar. Plante-as em local definitivo na horta. **Colheita**: para uso doméstico, a partir de 70 dias após a semeadu-

ra, de preferência pela manhã para consumo no mesmo dia para manter seus nutrientes.

CEBOLINHA

Clima: temperaturas entre 13°C e 24°C. Luminosidade: necessita de luz solar direta ao menos por algumas horas diariamente. Plantio: as sementes podem ser plantadas diretamente no local definitivo ou em sementeiras, transplantando as mudas quando elas se tornam gran-

des o suficiente para serem manuseadas. Colheita: entre 75 e 120 dias após o plantio das sementes. As folhas devem ser colhidas por inteiro, junto à base, e não pela metade. Após a colheita é recomendável aplicar 20 gramas de esterco de frango curtido por planta.

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, dois dias na semana.





A 1ª loja de Florianópolis especializada em Cheesecakes



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

Foto: Carla Lobato

> INTEGRAÇÃO

Natureza do ambiente

Cozinha de estar "Como queres que te sirva?" propõe restabelecer as relações sociais

Da redação

uito mais do que uma cozinha gourmet e um espaço para preparo de comidas e refeitório. A proposta para o espaço "Como queres que te sirva?" vai além. A proposta é um ambiente completo, bem ambientado e de integração, onde as pessoas possam confortavelmente sentar, conversar, compartilhar histórias e se divertir. "Criamos esta cozinha de estar para que ela ajude no resgate da convivência perdida e das relações humanas tão complicadas atualmente por causa do dia a dia corrido", explica Mario Pinheiro, um dos arquitetos responsáveis pelo local.

Semanalmente, o espaço recebe um "chef amador" da cidade, para cozinhar uma receita que tenha domínio. O consultor de móveis Robson Kalil foi um dos convidados e caprichou no cardápio para cerca de 60 pessoas, típico dos dias frios: a sopa. Foram cinco sabores diferentes que representaram regiões do mundo. As receitas, repletas de especiarias e ingredientes típicos, como o spätzle - uma massa muito utilizada em regiões com imigração alemã -, agradaram a todos. "Procurei cozinhar uma refeição aconchegante assim como o espaço é", destaca Robson.

O ESPAÇO

O projeto da PSF Arquitetura tem 60m² e traz a combinação entre o rústico e o contemporâneo, característicos do trabalho dos arquitetos Mario Pinheiro, Dirlene Serrano e Ricardo Fonseca, aliando funcionalidade e tecnologia. Entre os detalhes, 14 mil espigas de trigo que foram colocadas uma a uma numa tela de arame no teto do ambiente da cozinha de estar. "Também apostamos na sustentabilidade utilizando conceitos de reciclagem, reaproveitamento e reuso de materiais de outras



obras", considera o arquiteto Ricardo Fonseca.

RESGATE DOS RELACIONAMENTOS

O espaço aproveita a natureza do ambiente e utiliza materiais mais naturais para a decoração, como o piso de taco, original do imóvel que sedia o evento. "Queríamos manter tudo o que nos remete aos tempos antigos como uma forma de resgate. A evolução da tecnologia, tanto no caso dos materiais que imitam madeira, por exemplo, quanto em relação aos equipamentos eletrônicos atrapalhou nossa relação com as pessoas e os lugares. "Nosso projeto personaliza o espaço e questiona: como queres que eu cozinhe só para você?", explica Mario Pinheiro.

O projeto faz parte da Casa Cor Santa Catarina, que segue até 12 de julho em Florianópolis.

Esta é a segunda vez que a Pinheiro e Serrano Fonseca Arquitetura participa da mostra. Em 2014, os profissionais estrearam com a cozinha gourmet funcional "Catarina põe à mesa", projeto que rendeu o troféu de Melhor Adequação ao Tema.

Robson Kalil foi o responsável pelo bufê de sopas servido no espaço: "Refeição aconchegante assim como o local"

Sopa creme de abóbora com carne seca

(Robson Kalil)

Ingredientes: 1,2kg de abóbora de pescoço cortada em cubos, azeite de oliva a gosto, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1/2kg de carne seca cortada em cubos, 3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo (ou duas de maisena para os que têm intolerância ao glúten), 11 de leite, 200g de nata ou 1 lata de creme de leite, sal a gosto, pimenta do reino, salsa e cebolinha a gosto, água, queijo parmesão ralado.

Modo de preparo: Dessalgue a carne seca no dia anterior ao preparo da receita. Coloque a carne em uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe até ficar bem macia por cerca de 40 minutos a uma hora. Caso não queira utilizar panela de pressão, prolongue bastante o cozimento até a carne ficar macia. Pique o alho bem miudinho ou passe no espremedor. Aqueça o azeite de oliva em fogo baixo e acrescente o alho para aromatizar bastante, mas cuide para não dourar. Pique a cebola bem miudinha e acrescente aos outros ingredientes. Refogue um pouco e acrescente os cubos de abóbora colocando um copo da água do cozimento da carne. Cozinhe até desmanchar a abóbora, sempre acrescentando água do cozimento da carne, cuidando para não salgar demais. Após a abóbora desmanchar, divida a receita em duas partes e bata uma delas no liquidificador com a farinha de trigo. Junte novamente as duas porções e acrescente a carne seca desfiada ou cortada em pedaços bem pequenos e o leite até formar um creme macio. Caso necessário corrija com água. Coloque sal e pimenta do reino a gosto e desligue. Acrescente a nata ou o creme de leite, arremate com a salsa e cebolinha e sirva com queijo parmesão ralado. Caso a receita seja preparada com antecedência, acrescente a nata ou o creme de leite apenas na hora de servir.





ONDE COMER E BEBER

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

PRATOS PARA CELEBRAR

No Inverno, 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 acoriana do bairro, como as Ostras gratinadas ao creme de espinafre (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 Fone: 3236-4487/3236-4488

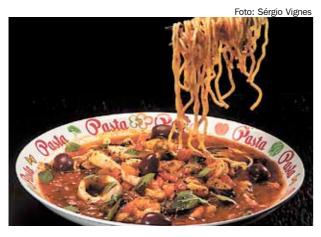


MASSAS ESPECIAIS

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



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 Camarão Vô Zéca (foto): camarão empanado em farinha oriental Panko, acompanhado de batata frita e arroz com champignon e camarão. 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.



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



PIZZAS CAMPEÃS

De novo ela! Com a Pizza Zuccata, cuja massa foi uma das razões de seu sucesso, Gracie Fraschini, da Milano, conquistou em maio o Campeonato Mundial da Pizza, em Parma, Itália. Agora incorporada ao cardápio, a pizza é feita com molho de tomate, creme de abóbora, massarela de Búfala, tomate cereja e lascas de parmesão e abóbora. Uma suavidade de sabores inacreditável! Aberta diariamente das 19h à meia-noite.

Pizzeria Milano

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



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. Conheça também o bufê de feijoada da unidade Uai Di Minas do Rio Tavares, na Rodovia SC-406, 1167, que funciona no mesmo dia e horários.

Uai Di Minas – armazém mineiro

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



MOQUECA DE GAROUPA

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 durante o ano inteiro. São receitas que enchem os olhos e surpreendem o paladar. 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, Moqueca de Garoupa (foto) a outras belas opções do menu.

Rancho Açoriano

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



GASTROnômicas

by Hermann Byron Neto



Wine Day

A Casa Valduga, em parceria com a Essen Vinhos, realizou no Il Campanário, em Jurerê Internacional, uma agradável wine experience, com vinhos, espumantes e até sucos de uva, para quem optou por ficar light. E uma nova safra de empreendedores esteve participando ativamente do evento. Fernanda Essenburg, pela Essen Vinhos, e o chef Rafael Campanollo, responsável pela gastronomia de apoio à desgustação, que além de tira-gostos teve risotos e espaguetes.

Chefs

A inauguração da 1ª loja de Fábrica da Karsten, na grande Florianópolis, obedeceu rigorosamente a tradição alemã da marca. Além das recepcionistas todas caracterizadas, os quitutes servidos foram feitos por especialistas na cozinha germânica. Na foto, da esquerda para direita: Gerson Nunes, Carlos Frederico Souza (ex-Solo Sedie) e o chef alemão e professor de Gastronomia da Univalli, Rolf Küffner.

Nos ares

A British Airways foi a grande vencedora da mais recente edição do Business Traveller Cellars in the Sky, que elege anualmente as melhores adegas de vinhos servidos a bordo na primeira classe e executiva de companhias aéreas de todo o mundo. Entre os vinhos servidos pela companhia está o que recebeu o primeiro lugar em uma das quatro categorias: Melhor Vinho Tinto para Primeira Classe, com o Kiwa da Escarpment Pinot Noir 2011, Martinborough, Nova Zelândia. A premiação é realizada desde 1985 e a edição de 2014 avaliou os vinhos servidos a bordo de 35 companhias aéreas. A avaliação foi feita por cinco especialistas independentes de Londres e contou inclusive com testes cegos.

Em terra

Eduardo Machado Araújo, sommelier da Santa Adega, com certificado internacional, fez uma brilhante apresentação nesta última 4ª feira de vinhos da Austrália e Nova Zelândia. Além de grandes rótulos apresentados e degustados, os presentes puderam fazer uma viagem às vinícolas através das fotos tiradas pelo próprio Eduardo, in loco!



> ONDE COMER BEM

SOPAS DO OUTBACK

Ótima sugestão para aquecer o friozinho desta época do ano, a Sopa do Dia é um sucesso no **Outback**. Entre as opções estão a cremosa sopa de batata condimentada com bacon, cebolinha e mix de queijos derretidos e a sopa de cebola, que também é servida com mix de queijos derretidos. Todas as opções são acompanhadas do delicioso pão dos ranchos australianos servido com uma manteiga especial Outback e aquecido no ponto correto. "Apresente este voucher e ganhe uma "Sopa do Dia" 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

www.outback.com.br

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



RECEITAS ORIGINAIS PORTUGUESAS

Em Coqueiros, na região continental de Florianópolis e com uma linda vista para o mar, está o restaurante O Rei do Bacalhau e suas delícias típicas portuguesas. Os proprietários – Augusto e a chef de cozinha Henriqueta Cabral – prima por cada detalhe da casa. Um dos pratos especiais é o Bacalhau à Moda do Rei (foto) - bacalhau assado com molho especial de cebola, pimentão e azeitonas, acompanhado de batatas assadas a murro. Para harmonizar, uma carta de vinhos selecionada. 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



Beira-Mar I

Para quem está curioso para saber o que abrirá no imóvel que abrigou a loja de tapetes Pazyrik, em frente ao Beiramar Shopping, aqui vai em primeira mão: a Pizzaria Milano. A pizzaiola tri-campeã Gracie Francischini e toda a sua competente equipe irão atender em um espaço bem maior que o atual e com dois andares.

Beira-Mar II

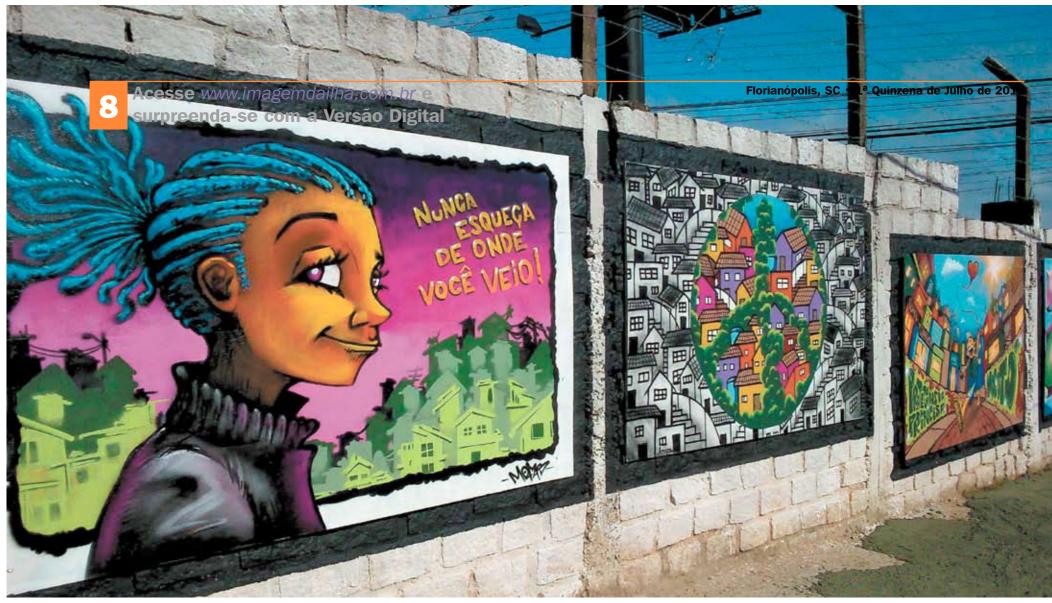
E no local da antiga Pizza na Pedra, um bufê de comida natural. O proprietário se inspirou em lojas similares que fazem sucesso em Nova York.

Exportando...

Maior rede de conveniência dos Estados Unidos destaca Brazilian Soul Tannat, da Vinícola Aurora, como "vinho da semana" em seu tablóide. A Vinícola Aurora entrou no início deste ano nas 225 lojas da Harris Teeter, especializada em alimentos e bebidas, reforçando sua distribuição em 42 estados daquele país.

Sommelier

Quem pretende aprofundar seus conhecimentos no mundo do vinho ou deseja seguir a profissão de sommelier não pode perder este curso, que será realizado em Florianópolis, em sete finais de semana não consecutivos, no período de 03 de julho a 29 de novembro de 2015. A aulas serão ministradas por experientes e renomados professores da ABS (Associação Brasileira de Sommeliers) São Paulo.



Murais de grafite conferem, além de beleza, mais harmonia aos espaços. Em breve eles receberão iluminação

Mais cor na comunidade

Em sua 4ª edição, projeto continua com ações positivas no Morro do Mocotó

Da redação

FLORIPA DO

o dia 20 de junho aconteceu o 4º mutirão do Projeto Mocotó Cor, uma iniciativa do Instituto Vilson Groh (IVG) e Koerich Imóveis para a humanização do Morro do Mocotó.

Foi uma manhã de limpeza e organização com a participação de mais de 150 voluntários. Os mutirões estão acontecendo a cada três meses, com o próximo previsto para outubro.

Enquanto um grupo, no alto do mor-

ro, limpava ruas e valas com a ajuda de jovens da comunidade, outro pintava as casas de moradores que têm filhos ou netos participando das atividades da ACAM (Associação dos Amigos da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó), que leva aprendizado a crianças e jovens fora do horário escolar. Na sede da associação há, além de brinquedos para os pee uma pequena quadra

de esportes para os maiores. O movimento contou também com a participação da Comcap, da Casan e do Grupo de Escoteiros Anchieta.





brinquedos para os pequenos, computadores equipe de voluntários

Cerca de três toneladas de lixo foram recolhidas pela equipe de voluntários

AÇÕES VISÍVEIS

A concretagem de buracos nas ruas e dos desníveis das calçadas deixou a



Concretagem das ruas e calçadas permite uma melhor mobilidade aos moradores, enquanto que a pintura das casas é o arremate para que os ambientes fiquem mais bonitos

entrada do morro mais acessível, viabilizando também a maior utilização da bicicleta como meio de transporte para os moradores. Já a beleza ficou por conta da pintura de casas e das molduras em volta das paredes com desenhos em grafite, pintados em maio, na edição anterior do projeto e que receberão iluminação em breve. A limpeza também foi bastante efetiva. Foram recolhidas, aproximadamente, três toneladas de lixo. "A importância da ação dos voluntários é continuar com o lema a belezura vence a feiúra", destacou o padre Vilson Groh.

PARCERIA QUE DÁ CERTO

A parceria público-privada-sociedade civil tem dado certo e os resultados es-

tão aparecendo, de acordo com Willian Narzetti, responsável pela mobilização de Recursos, Parcerias e Relações Institucionais do Instituto Vilson Groh - IVG e presidente da ACAM. Segundo ele, essa foi mais uma ação positiva e transformadora "O fato de receber os voluntários no Morro do Mocotó e perceber que eles se integraram à comunidade, com um olhar solidário, com vontade de fazer a mudança e ser parte desta transformação, deixa todos nós extremamente satisfeitos. Percebemos o impacto na comunidade, na alegria dos moradores, na interação, no recolhimento do lixo e na maneira como eles se organizam após o mutirão terminar. O legado continua quando os voluntários vão embora.", afirma.



ULTRA MODE

BMW X6M chega ao mercado brasileiro esbanjando tecnologia e exclusividade

Modelo pretende agradar aos clientes mais exigentes da marca



Koerich Incorporação e Participação Ltda. Registro de imóveis de São José, Naurimar Adriano D. A. Lacerda - Oficial designado. Registro Geral livro nº 2 QA - Matrícula nº 78.320. Projeto aprovado na Prefeitura Municipal de São José nº 566/12, folha 166, livro 09. 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.



O K-Platz Center está localizado na cidade de São José, próximo de restaurantes, confeitarias, colégios, bancos, supermercados, concessionárias, serviços, comércio e uma vista espetacular, proporcionando um visual de tirar o fôlego.



TUDO ACONTECE AQUI.

Avenida Presidente Kennedy, 606 - Campinas - São José
PLANTÃO DE VENDAS: (48) 3244 0185

 $P \ a \ r \ k$



LANÇAMENTO

Respirando tecnologia

Novo modelo da marca BMW, X6M apresenta características ultra modernas e muito luxo

Da redação

BMW Group Brasil traz ao mercado o novo X6M, a união entre o primeiro Sport Activity Coupé do mundo com a linha BMW M, responsável pela criação de carros esportivos e com motorização diferenciada Twin Power Turbo. Com a alta performance como principal característica, a marca desenvolveu a mais potente unidade de motor para um veículo com tração nas quatro rodas.

A nova geração do BMW X6M tem motor V8 4.4 litros que gera 575hp de potência. Com construção inteligente, materiais leves e design esportivo, o motor leva veículo de 0 a 100 km/h em apenas 4,2 segundos e garante um torque máximo de 750Nm/rpm entre 2.200 e 5.000 rpm. Não só o motor, como também a plataforma, suspensão e câmbio são projetados para entregar o mais alto desempenho nas pistas, com velocidade máxima controlada eletronicamente de 280km/h.

As características de performance do novo modelo são ainda mais enfatizadas pela função Launch Control, que entrega a dose exata de potência e torque para uma arrancada perfeita. Seu design exterior aerodinâmico contribui para trazer esportividade ao veículo, uma vez que as entradas e cortinas de ar, juntamente com o Aeroblade e o Air Vent Control, melhoram um modelo que é referência de alto luxo, por sua alta tecnologia, exclusividade e es-



portividade, como é o BMW X6M, é muito importante para agradar aos exigentes clientes", comenta Nina Dragone, diretora de marketing da BMW do Brasil.

ALTO DESEMPENHO E PRATICIDADE

Produzido exclusivamente pela BMW significativamente o coeficiente de arras- M, o novo BMW X6M segue com fidelito do veículo. "O lançamento no Brasil de dade a filosofia da marca e combina alto desempenho e a otimização do carro com praticidades do dia a dia. É a união entre

0 design aerodinâmico contribui com a esportividade do veículo

Mais de uma década de experiência no mercado imobiliário



Agora também em toda a região Central da Ilha. Anuncie seu imóvel conosco. Atendimento diferenciado e eficiente.

www.mnass.com.br

as tradicionais características encontradas na família X com a alta performance da linha M. A relação inteligente de componentes do chassi e sistemas de controles garantem máxima dinâmica e agilidade, dando ênfase ao puro prazer de dirigir. As rodas M são forjadas e tem design Double Spoke aro 21.

Os veículos da BMW são conhecidos mundialmente por oferecerem alta tecnologia. E o BMW X6M mostra isso de forma exemplar, oferecendo aos seus ocupantes alguns dos mais modernos equipamentos da marca, como Head-Up Display, que projeta velocidade e outras informações no para-brisa e o sistema Night Vision to de arquivos de áudio, mapas em satécom Dynamic Light Spot, que conta com lite e gráficos em 3D, em uma tela de alta câmera infravermelha e joga um facho de resolução de 10". Além disso, o BMW X6M luz sobre pedestres ou animais que estiverem à beira da pista. O farol com tecnologia Full Led é adaptativo e conta com assistente de farol alto.

ALTA CONECTIVIDADE

O novo modelo oferece o que há de mais moderno quando o assunto é conec-

Alguns dos mais modernos equipamentos da marca estão no BMW X6M, como o sistema de navegação com Real Time Traffic Information, que inclui iDrive touch DVD drive, HD interno de 20 GB para armazenamento de arquivos de áudio, mapas em satélite e gráficos em 3D

tividade. O já conhecido sistema de navegação profissional com Real Time Traffic Information inclui iDrive touch DVD drive, HD interno de 20 GB para armazenamentraz ainda o sofisticado sistema de som Bang & Olufsen e o comando de voz que passou a reconhecer o idioma português, facilitando ainda mais a execução de tarefas como localizar um endereço, acessar lista de contatos, entre outras funções. TV Digital e Sistema de Infotainment traseiro garantem a diversão a bordo.