

20 anos

JORNAL

images

DA ILHA

O REI DO PEDAÇO

Centro Histórico de Florianópolis está mais agitado do que nunca

• Página 5

• Página 5

guia
Gastronômico

FAVORITOS

É hora de votar!

• Página G5

Foto: Reprodução



São 20 categorias da culinária da cidade

Foto: Gabriela Morateji Girodani

*Gastronomia,
música e
produtos
fazem parte
do mix de
atrações*

EXPOSIÇÃO

Entre o clique e a foto

A exposição "Câmeras: entre o clique e a foto", apresenta itens do acervo e peças doadas recentemente pelo comunicador catarinense Aguinaldo Filho, um apaixonado pela arte da fotografia que construiu sua coleção de equipamentos lutando contra a constante obsolescência. Até o dia 04/10, de terça-feira a sábado, das 10h às 20h30; domingos e feriados, 10h às 19h30, no Museu da Imagem e do Som (MIS/SC) - Centro Integrado de Cultura (CIC). A entrada é gratuita. Mais informações: 3664-2652.



Papel de desenho

A exposição "Papel de Desenho" apresenta trabalhos de cinco artistas visuais contemporâneos: Augusto Benetti, Bil Lühmann, Diego Rayck, Maíra Dietrich e Raquel Stolf e faz um inventário de algumas possibilidades de ampliação do papel de desenho entre diferentes procedimentos, materiais e formatos de apresentação no espaço expositivo. Até 21/09, de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, na Galeria Municipal de Artes Pedro Paulo Vecchiatti - Praça XV de Novembro, 180 - Centro. A entrada é gratuita. Mais informações e visitas mediadas: 3229-2208.

SHOW

Brazilian Pink Floyd

Sentir-se realmente no show da banda Pink Floyd: é esta a máxima seguida pelo Brazilian Pink Floyd na construção da nova turnê 2015/16. Os músicos catarinenses sobem ao palco em um show intenso com 18 músicas, com os principais clássicos dos álbuns The Wall, Animals, The Dark Side of the Moon, Delicate Sound of Thunder e Division Bells. Dia 03/09, às 21h, no Teatro Ademir Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC). Os ingressos estão à venda nas bilheteiras nos teatros Pedro Ivo, CIC e Álvaro de Carvalho (TAC) e loja Blueticket. Mais informações: www.facebook.com/brazilianpinkfloydband.



MÚSICA E DANÇA

Arriba!

Uma programação especial agita o mês no Guacamole, restaurante mexicano na Avenida Beira-Mar Norte. Confira: 08/09 tem Show Musical com Trio Los Salseiros; 15/09 é a vez do Clube de Dança com Marcelo Leal; em 22/09 tem Concurso de Dança Amor; e dia 29/09, Show de Dança da Escola Aline Mombelli.

PROJETO

Idoso em foco

A agenda do projeto "Idoso em Foco" segue até novembro, com palestras, seminários, a IV Conferência Estadual dos Direitos da Pessoa Idosa, curso de Capacitação de Cuidador de Idoso, encontros comemorativos, caminhada, apresentações culturais, festival de ginástica e dança. O público-alvo são os idosos, os profissionais e estudantes da área do envelhecimento e interessados no tema. O projeto é realizado pelo Sesc, com diversas parceiras. Mais informações: portal.sesc-sc.com.br.

> CARTA AO LEITOR

E a cidade cresce a "olhos vistos". E não é só na construção civil, ainda que esta esteja voando baixo por todos os lados, haja vista os aumentos significativos de empreendimentos comerciais tanto ao longo da SC-401, como no Estreito, e até no Kobrasol, na vizinha São José. Mas a cidade cresce também em cultura. E esse



é o tema de uma série de duas reportagens que começamos agora: O Novo Centro. O espaço em torno do recém re-inaugurado Mercado Público está sendo revitalizado por comerciantes com o apoio da Prefeitura. Agora, aos sábados, o florianopolitano já tem um novo espaço de lazer que vai desde o Mercado até Avenida Hercílio Luz. São barracões com os mais diversos produtos e serviços. Nossa editora Gabriela Moratelli Giordani foi conferir os espaços no sábado e trouxe uma ótima matéria.

E você, tem dito muito "não" aos seus filhos? Na matéria sobre comportamento, com a participação da terapeuta familiar Heloísa Capelas, há interessantes avaliações desta, às vezes difícil relação entre pais e filhos, sempre com espaço para "sim" e também "não". Vale a avaliação.

Este ano Florianópolis sairá na frente. A Fenaostra, que é tradicionalmente realizada em outubro com outras festas do estado, este ano será realizada em setembro, de 16 a 20. A novidade é que "essa será a primeira vez na história da cidade que nós teremos uma Fenaostra com 100% das ostras devidamente certificadas", segundo o prefeito Cesar Sousa Jr. Confira a matéria na página 5 do Jornal.

Mas o grande destaque do Guia Gastronômico desta edição é o início da votação para o prêmio "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos", no próximo dia 5 de setembro. Seu voto é muito importante. Participe! Os prêmios vão para os restaurantes, mas os leitores também podem ganhar, concorrendo a vales-jantares em alguns dos restaurantes parceiros do jornal.

No caderno Auto Imagem, duas novidades: o esportivo WRX STI da Subaru, que promete surpreender os mais exigentes, e o Space Fox, campeão em baixo custo de manutenção, um dos índices mais valorizados pelos consumidores.

Boa 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.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Moratelli Giordani - **Textos:** Gabriela Moratelli Giordani, Urbano Salles - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Moratelli Giordani e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Moratelli 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)
SC 401: Café Cultura e Café Francoise

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
Itacorubi: Mercado São Jorge

> EVENTO

Vem aí a 16ª Fenaostra

Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana acontece de 16 a 20 de setembro, no Centrosul

Da redação

A Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (Fenaostra) chega à sua 16ª edição neste ano e será realizada de 16 a 20 de setembro, no Centrosul. O evento resgata a cultura açoriana, a valorização do artesanato local, o aperfeiçoamento técnico dos maricultores e profissionais envolvidos com a atividade pesqueira, além da integração destes valores com a gastronomia típica, caracterizada principalmente pelo consumo da ostra.

“Pela primeira vez na história da cidade, nós teremos uma Fenaostra com 100% das ostras devidamente certificadas, algo que trará benefício e segurança para o produtor e também aos consumidores do molusco.

Do jeito que estava a nossa pesca e cultivo de ostras de forma artesanal ficariam inviabilizadas, estamos avançando. Eu não tenho dúvida de que a nossa ostra é especial. Com certeza vamos fazer uma grande festa”, disse o prefeito Cesar Souza Junior.

A cultura açoriana, destaque da festa, estará representada na decoração e também nas atrações do evento, como o folguedo com boi de mamão, Maricota e bernunça, que prometem animar a criançada. Já para os adultos, haverá apresentações durante os cinco dias de festa com bandas locais, stand up comedy e outros grupos culturais.

A corte eleita para representar a festa é composta pela rainha Bruna Souza, de 23 anos, a 1ª Princesa Bárbara Santiago, de 27 anos, e a 2ª Princesa Tabatta de Oliveira Asp, de 25 anos. “Fico muito honrada em poder representar esta festa, em poder divulgar a nossa cultura açoriana e as tradições que são muito importantes para Florianópolis. Uma cidade querida por todos e que tem uma ótima visibilidade entre os turistas que por aqui passam”, disse Bruna Souza.

NOVIDADES

Um espaço organizado pela Ong FloripAmanhã irá expor as peças em cerâmica produzidas pelos integrantes de seu projeto Saberes & Sabores SC, vinculado ao Programa Florianópolis Cidade Criativa. Elas foram criadas para servir os pratos típicos da Ilha usando como temática o título recebido por Florianópolis como Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia. Outra novidade da festa é a homenagem ao Mercado Público, que será feita por



Foto: Setur/PMF



Foto: Arquivo

Florianópolis é responsável por 80% da produção nacional do molusco carro-chefe da festa

tronômico da 16ª Fenaostra. Além disso, haverá a comercialização de moluscos no Caminhão do Peixe. Assim como na edição anterior da festa haverá o Mercado da Cachaça, aliando a bebida tradicional e artesanal da cidade ao molusco que dá nome a festa

OSTRA EM FLORIANÓPOLIS

A produção de ostras em Florianópolis representa 80% no mercado nacional. Sua capacidade de produção é de 3,2 mil toneladas por ano. A cidade possui o título de Capital Nacional da Ostra. O molusco começou a se tornar mais frequente na mesa dos catarinenses a partir do

início da criação local das ostras e desde 1988 a reprodução é feita com sucesso na cidade.

A 1ª edição da Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana – Fenaostra – foi realizada em 1999 com o objetivo de divulgar o molusco catarinense e ampliar o mercado para os produtores. O festival é um resgate da gastronomia e da cultura açoriana da Ilha de Santa Catarina. A festa é consolidada como a única promoção do gênero no país e reunir em um mesmo espaço atividades nas áreas gastronômica, técnico-científica, econômica e cultural.

BALANÇO EDIÇÃO ANTERIOR

No balanço oficial da 15ª Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana – Fenaostra, realizada em 2014, 35 mil visitantes, em apenas cinco dias de festa, consumiram mais de 13 mil dúzias de ostras. A expectativa é de que em 2015 a festa tenha mais de 35 mil visitantes, superando a última edição.

O evento é realizado pela Prefeitura de Florianópolis, por meio da Secretaria de Turismo, Secretaria de Cultura, Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis, Secretaria de Educação e Secretaria de Pesca, contando ainda com o apoio da Abrasel/SC, Senac, SESC, Sebrae/SC, ACATS e CDL Florianópolis, além das parcerias com a FloripAmanhã, Estácio de Sá e Unisul.

Mais informações no site: www.pmf.sc.gov.br/sites/fenaostra e na página do evento no Facebook: www.facebook.com/fenaostratorianopolis.

INGRESSOS

O ingresso custa R\$ 5, com direito a meia-entrada para estudantes e idosos, conforme previsto em lei. Os horários de início e término da festa para cada dia:

16/09 e 17/09, das 18h à 0h,
18/09, das 18h à 1h;
19/09, das 11h à 0h;
20/09, das 11h à 22h.

meio da denominação de cada espaço, como Mercado da Cachaça, Mercado Gastronômico, Mercado do Pescador.

OFICINAS

A imaginação dos pequenos será estimulada durante as oficinas de brincadeiras lúdicas realizadas pelo Serviço Social do Comércio - SESC. Já o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) irá ensinar a elaboração de 12 pratos típicos de Santa Catarina durante as oficinas de seu espaço gastronômico. As inscrições para participar serão feitas no próprio estande na festa, que contará com espaço para receber 20 pessoas.

RESTAURANTES

Um total de quatro quiosques, oito restaurantes, cinco espaços doçura e quatro associações de maricultores irão compor os 21 espaços do Mercado Gas-

Foto: Martinho Ghizzo



As representantes da Fenaostra 2015 são a rainha Bruna Souza (C), a 1ª Princesa Bárbara Santiago (E) e a 2ª Princesa Tabatta de Oliveira Asp

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Novos destinos

A sempre esperada invasão de argentinos no verão 2015-16 preocupa o trade turístico de SC por várias razões, que vão além da crise econômica dos dois países. É que, conforme constatação da Embratur, o argentino de melhor poder aquisitivo está optando cada vez mais por outros destinos no Brasil, especialmente o Nordeste. E muitas facilidades estão sendo oferecidas, como voos diretos de Buenos Aires para Fortaleza, Recife e Salvador.

Exemplo para Colombo

Em Nova Veneza, município do sul de SC, seis dos sete secretários municipais colocaram seus cargos à disposição para diminuir em R\$ 60 mil mensais as despesas da Prefeitura. Só ficou o secretário de Finanças, porque, mais que nunca, é preciso cuidar muito bem das contas. Está aí um exemplo para o governador Raimundo Colombo, que tem que lidar com um imenso e ganancioso esquadro de dinheiro, representado por uma obesa estrutura de 59 secretarias regionais e centrais.

Galeria Lilás

Na história de 180 anos do Legislativo de SC, apenas 12 mulheres exerceram o cargo de deputada estadual. Detalhe muito lembrado na inauguração, há dias, da Galeria Lilás, um espaço no Palácio Barriga Verde com a foto das 12. Que sirva de incentivo a outras mulheres.



Maioridade

Uma pesquisa de opinião em âmbito nacional feita pela empresa Vertude, nos últimos dias 14, 16, 17 e 18, mostrou que 83,9% dos brasileiros são a favor da redução da maioria penal. Apenas 16,1% dos entrevistados se declararam contra. Foram ouvidas 31.282 pessoas em todo o Brasil. Por Estado, o maior apoio à redução da maioria foi o de Mato Grosso, com 87,84%. SC ficou perto, com 85,19%. O menor foi Sergipe: 80,15%.

Cultural

Dezenas de restaurantes da Ilha de SC, boa parte deles muito simples e com preços honestos, têm sua despesa abastecida pelos próprios donos, pescadores artesanais. Se forem impostas algumas exigências sanitárias, nem isso mais poderão fazer. A não ser que o pescado capturado passe antes por um entreposto, uma peixaria, após "inspeção". Um absurdo.

Viés

Quando estava se encaminhando para a porta de saída da Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte (SOL), seu chefe-mor, Felipe Mello, foi chamado de volta e até se motivou. O atrapalhado cancelamento da Olesc e do Parajesc, com críticas por todos os lados, colocou-o no antigo estado de ânimo.

Idas ao banheiro

Foi julgada terça-feira no Tribunal Superior do Trabalho curiosa ação originária de SC na qual a Agropel, exportadora de frutas, foi condenada por controlar as idas ao banheiro de seus empregados, a ponto de premiar os que menos o utilizavam. Na avaliação dos ministros, houve lesão à dignidade humana, e a empresa pagará R\$ 5 mil a título de danos morais a uma ex-empregada. Segundo ela, cada ida ao banheiro precisava ser registrada no cartão de ponto. Com o controle em mãos, os dirigentes davam uma "gratificação de descanso" para os que gastavam menos tempo.

VEM PRO LADO NET ALEGRIA.

ASSINE JÁ: 4004-8844

30 MEGA
POR APENAS **R\$ 39,90** POR MÊS

+ WI-FI GRÁTIS + 4G

NET
O MUNDO É DOS NETS

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

TALENT

Tortura

A Comissão de Direitos Humanos da Assembleia Legislativa, Tribunal de Justiça, Conselho Regional de Psicologia, movimentos sociais, Governo do Estado e Defensoria Pública, entre outras entidades, estão iniciando uma articulação visando à criação, considerada urgente, do Comitê de Combate à Tortura em SC.

Mais Médicos

Inicialmente contestado, em parte por reação corporativista, o Programa Mais Médicos está comemorando dois anos de atividades. Envolve 18.240 profissionais em 4.058 municípios. Em SC são 571, em 251 municípios. Este espaço tem constatado, e "in loco", sua extraordinária repercussão em pequenas comunidades do interior, atuando especialmente na medicina preventiva.

Althoff na CPI

Em data a ser marcada, o ex-senador de SC Geraldo Althoff também vai depor na badalada CPI da Confederação Brasileira de Futebol (CBF), no Congresso Nacional. Ele foi um dos relatores de CPIs que investigaram a corrupção e a má gestão no futebol brasileiro, entre os anos de 2000 e 2002, na Câmara dos Deputados e no Senado.

Exclusão

Uma gritante falha no Plano Estadual de Educação para os próximos 10 anos, no momento sendo debatido em oito audiências públicas por cidades do interior do Estado, percebida pelo deputado Ismael dos Santos (PSD): não há nenhuma referência sobre combate às drogas entre as suas estratégias. Vai apresentar uma emenda aditiva.

Sensatez apaeana

Nas discussões do Plano Estadual de Educação para os próximos 10 anos há certo clamor pelo reconhecimento da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (Apae) como escola de educação especial e representantes da entidade têm tido um posicionamento muito sensato. Defendem que os alunos que apresentam sintomas mais severos de necessidades especiais precisam ficar dentro das Apaes, já que há toda uma estrutura montada e equipes multidisciplinares preparadas para desenvolver mais as suas potencialidades que o ensino regular, como muitos irresponsavelmente desejam.

Destino solteiro

Florianópolis é o destino nacional favorito dos solteiros, conforme o site de pesquisa de viagens Kayak. O estudo foi feito com 3.100 usuários e é dividido por gêneros. Para elas e eles (26% e 32% respectivamente) a capital de SC é o destino nacional favorito, bem à frente de Rio de Janeiro (17%) e Fortaleza (15%). A maior parte dos homens e das mulheres viajam mais a turismo do que a negócios e preferem ficar em hotéis e pousadas.

Monopólio do futebol

Uma notícia que causa preocupação: a Prefeitura de Joinville está investindo R\$ 1,2 milhão na ampliação do estádio Arena Joinville com a inclusão de 1.700 lugares. A pergunta que se faz: será que outros esportes da cidade, além do futebol, receberam e recebem tanta atenção? As evidências indicam que não.

> O NOVO CENTRO

Mais energia

Centro Histórico de Florianópolis “abre suas portas” para um sábado bem animado

Gabriela Morateli Giordani

Gastronomia, shows, artesanato, brechós. Os sábados no Centro Histórico de Florianópolis estão bem mais movimentados que há alguns meses, reunindo um mix cultural nunca visto antes. Dá gosto passear pela região; melhor ainda num lindo dia ensolarado. Estive lá e conferi de pertinho a movimentação que mostraremos em uma série de duas matérias, começando a partir desta edição. Vamos lá?

As atrações iniciam logo em frente ao camelódromo central. Lá, um cantor reúne dezenas de espectadores para apresentar canções famosas de décadas passadas, como os sucessos da Jovem Guarda. A doméstica Rozelena Maria da Silva Costa, 49 anos, e a sobrinha Patricia Nascimento Costa Rosa, 23, curtiam atentamente o show. “Tudo está tão bonito, dá gosto ficar por aqui”, disse Rozelena, que depois iria comprar seus pescados no Mercado Público, como sempre faz aos finais de semana.

E por falar em Mercado Público, ele está dando o que falar. Após toda a revitalização recebida, ele recebe muitas pessoas empolgadas em conhecer suas novidades, como a estrutura externa dos restaurantes no vão central. A pensionista Mada Gonçalves, 54 anos, e o construtor Maurino Aquino da Luz, 50, estavam lá para conferir e saborear os frutos do mar. “O local ficou muito atrativo”, disse ele, que é morador de São José.

Já no espaço interno, uma das novidades é o box de orgânicos, que veio para divulgar ainda mais o consumo de produtos livres de agrotóxicos. “A proposta é oferecer alimentos certificados, dando preferência a produtores de Santa Catarina, e com um preço bem abaixo dos supermercados”, garantiu o proprietário, Anibal Nunes Pires.

O BOX ESTÁ MAIOR

Para o empresário Beto Barreiros, do Box 32, a revitalização trouxe ainda mais vigor ao seu bar, famoso entre moradores e turistas, e funcionando há 31 anos: também ganhou uma área externa. “O movimento está muito gran-



Fotos: Gabriela Morateli Giordani

Agito pela manhã: Público se reúne para assistir a show em frente ao Camelódromo. No detalhe, Rozelena e a sobrinha Patricia

ros e muito mais.

Pela primeira vez na capital catarinense, Roberto Arlindo, 26 anos, e Camila da Silva Santos, 24, passeavam pela feira de artesanato ao ar livre em frente à Praça XV e encheram a cidade de elogios. “Tudo é muito organizado aqui, e, diferente da nossa cidade, Ouro Preto (MG), vimos muitos moradores locais desfrutando desse ambiente”, disse Roberto.

A artesã Patrícia Rachadel, 33 anos, é proprietária de um estande na feira. Ela acredita que o movimento tem se dado em grande parte pelo projeto Viva a Cidade, que acontece todos os sábados. “Antes, esse lado do centro era vazio, não havia ninguém. Agora estudamos a possibilidade de ficar até mais tarde, pois nos sentimos mais protegidos com mais participantes na feira e mais visitantes”, disse.

Lembrando que o passeio precisa começar pela manhã, pois alguns locais, como a Casa da Alfândega, fecham às 13 horas. Na próxima edição você confere a continuação do passeio, com muito mais atrações, quando falarei também sobre o Projeto Viva a Cidade. Até lá!



Mada e Maurino almoçando no vão central: “Está bem mais atrativo”, disse ele

de, as pessoas estavam com saudades do mercado, mudou muita coisa, principalmente em relação à estrutura e à segurança de todos”, comemora.

MUITO MAIS A DESFRUTAR

Do Mercado para o Largo da Alfândega, têm muitas coisas para visitar. A Casa da Alfândega é um dos locais. Lá, são comercializados artesanatos feitos por artesãos locais, preservando assim, parte importante da cultura de Florianópolis, como a renda de bilro e as esculturas. Mais para frente, a feira dos produtores enche de cor e sabor o calçadão com frutas, verduras e legumes frescos, queijos e biscoitos casei-



Produtos orgânicos: novidades do novo Mercado

Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br e confira a programação especial para o feriado de 7 Setembro no Centro Histórico da cidade.

> COMPORTAMENTO

Diga “não” falando “sim”

Especialista Heloísa Capelas dá dicas poderosas para conviver de forma assertiva com as crianças

Gabriela Morateli Giordani

Como fazer para educar melhor os filhos? Como lidar com tempos de mudança, com excesso de informações? Segundo a terapeuta familiar Heloísa Capelas, especialista em autoconhecimento e inteligência comportamental, essas são as dúvidas mais comuns dos pais que participam de seus cursos e palestras pelo Brasil. Ela destaca que, em primeiro lugar, os pais não têm obrigação de fazer a criança feliz. “Essa obrigação é sempre pessoal, única e intransferível. Pai e mãe não devem roubar dos seus filhos a obrigação deles de ser feliz, porque eles têm competência, nasceram prontos para isso e a hora que você acredita que você precisa fazê-lo feliz, você roubou dele essa competência”, adverte.

Heloísa destaca ainda que muitos pais “mimam” os filhos, fazem tudo por eles com a intenção de protegê-los, mas diz que essa não é a melhor alternativa. “O mimo está dizendo para a criança: você não é capaz, por isso eu preciso te proteger. Não dê mais do que eles podem ter, ensine, faça o que é possível”, lembra.

DICAS DA ESPECIALISTA:

Autoconhecimento - É assim que começam os relacionamentos entre pais e filhos: olhe para você. Não importa a idade do filho. Primeiro, cuide de você. Não é possível cuidar de criança nenhuma se você não puder olhar para sua história de infância. Quando você olha para você e para sua infância, pode identificar as necessidades infantis. E, aí sim, você vai poder olhar para seus filhos pela ótica da criança e pode-



Foto: Reprodução



A terapeuta familiar recomenda: “Olhe nos olhos da criança com curiosidade. Isso é afeto”

rá perceber as necessidades deles. Olhe para o que você precisava na infância e que não foi atendido e vá ser feliz, a hora que você entrar na sua estrada de felicidade e bem-estar, você vai dar bons modelos para seus filhos.

Curiosidade - Olhe nos olhos da criança com curiosidade. Ela já tem tendências, gostos, sabores, cheiros. Criança precisa do seu olhar de curiosidade, tentando descobrir quem ela é. Isso é afeto. Converse, dê espaço para ela se expressar. Conte uma história, deixe ela te contar a história dela. Crianças precisam de afeto, de abraço, de olho no olho, pode ser que nunca tenham olhado pra você quando criança. Dê muito abraço, fale com ela, converse e

diga “não”. “Não” também é afeto. Evite dar bronca. Ao invés de dizer, “você não pode fazer isso”, diga, “eu não gosto que você faça isso, eu fico triste quando você tem esse comportamento, eu fiquei muito chateada”.

Elogie - Ao mesmo tempo, faça elogios ao seu filho. Mas elogie pontualmente, na hora. “Que lindo, você está sentado no sofá assistindo tv!”. A gente aprende por cópia e repetição. Então seja uma pessoa bacana e feliz, seu filho vai aprender. E diga, “eu gosto, eu acho bacana, isso me faz feliz”. Diga o quanto você gostou das notas da escola, diga que ficou muito satisfeito (a). Nós aprendemos por afeto, e afeto é elogio. Elogio de fatos concretos. “Nossa, chegou da festa e não rasgou a calça, parabéns, fiquei muito feliz”.

Não xingue - Não ofenda, não humilhe, não xingue ninguém. Xingamento vai direto para o coração, torna-se mágica. Ensine os seus filhos antes de dar bronca, ensine como você quer que eles se comportem. Ao xingar, eles aprendem que as pessoas podem humilhar,

e que eles vão poder humilhar. Eles vão fazer com os outros o que você faz com eles.

Dê nome aos sentimentos - Ensine-os o que eles estão sentindo e que está tudo bem eles sentirem, por exemplo, raiva. Faz parte do autoconhecimento. Quando você diz que ele ficou com raiva porque a mamãe não deixou ele jogar futebol, está destacando o real motivo. Conte que ele está triste, que está com raiva, da mesma maneira diga quando ele está feliz, que gostou de algo, que está com um sorriso bacana. E quando você, mãe ou pai, estiver com raiva, angustiada (o), conte para ele. Isso fará com que o filho reconheça o que sente e por qual motivo. Isso é dar inteligência emocional.

Diga três “sim” para cada “não” - Cada não que você disser para a criança, precisa ter três sim equivalentes. Segundo os neurocientistas, nosso cérebro tem mais dificuldade em registrar o “não”. Ao explicar que ela não pode jogar bola, mas pode brincar no chão, pode olhar a janela, pode tomar água, ela vai perceber que o sim é mais forte e evitará aquela única coisa que ela não pode fazer. Dê três “podes” para um “não pode”.

Heloísa ressalta que nenhuma das dicas descritas terá sucesso e nenhum filho será realmente feliz se antes os pais não buscarem a própria felicidade. “Seus filhos copiarão sempre seus comportamentos. E não importa se você trabalha fora e tem pouco tempo para estar com a criança. Dê o seu melhor! Quando estiver com ela, fique com ela, olhe para ela, curta essa criança. Isso tem um significado extraordinário, melhor que passar o dia inteiro resmungando, frustrado ou, pior, olhando o celular”, completa.

Eu



orgânicos.

No Hippo, você encontra qualidade de vida e bem-estar com a maior variedade e elevado padrão de alimentos orgânicos.

hippo.com.br | 4007-2204

[/hipposupermercados](https://www.facebook.com/hipposupermercados)

HIPPO VOCÊ BEM AQUI

> TRATAMENTO

Sorriso alinhado

Ortodontia auxilia na estética e mantém a saúde bucal em dia

Fotos: Divulgação/Invisalign

Da redação

Dentes perfeitos indicam saúde e cuidado pessoal e um sorriso bem alinhado traz harmonia à face. Um bom tratamento ortodôntico, além de colaborar com a estética, preza pela melhora da função mastigatória, respiração, dicção e prevenção de distúrbios na articulação. Dentes corretamente posicionados reduzem ainda o risco a lesões de cáries, gengivite e doença periodontal, ajudando a manter a saúde bucal e melhorando a qualidade de vida.



Karine Macieski: "O sucesso do tratamento depende de um planejamento adequado"

um bom projeto", diz. Antes de iniciar o tratamento, a equipe decide qual a posição ideal em que os dentes do paciente devem ficar para que os procedimentos possam ser executados da melhor forma.

Existem casos em que o paciente vai até a clínica para buscar, além do tratamento estético, a melhora da função mastigatória. "O paciente pode apresentar dores articulares e musculares como dor de cabeça, zumbido no ouvido e estalos na articulação temporomandibular que podem decorrer de uma relação dental desajustada", lembra a ortodontista

Karine Macieski.

"Muitos pacientes chegam à Clínica Orbis buscando a transformação de seu sorriso, pois perderam a confiança ao sorrir, muitas vezes causada por um tratamento inadequado, perdas dentais, escurecimento dental ou restaurações antigas que necessitam de substituição", relata a ortodontista Karine Macieski. Segundo ela, em casos como esses, a ortodontia é essencial no preparo dos dentes para posterior reabilitação com próteses, implantes, facetas de porcelana, lentes de contato ou restaurações em resina.

TRATAMENTO INTEGRADO

Todo o planejamento ortodôntico dos pacientes da clínica Orbis é realizado em parceria com outros profissionais de Estética e Implantodontia. "Essa integração é fundamental, pois o sucesso depende de

PREVENÇÃO PRECOZE

As causas dessas disfunções são muitas, sendo o desalinhamento dental uma delas. O tratamento ortodôntico pode auxiliar na redução dos sintomas destas disfunções, dando ao paciente uma melhor relação dos dentes superiores com os inferiores. "É importante estabelecer uma oclusão ideal ainda na adolescência, onde a denteção permanente se completa, pois nesta fase pode-se prevenir a instalação de alguma disfunção". Além do tratamento em pacientes jovens ser normalmente mais rápido – pois estão em fase de crescimento –, quanto menor o tempo que os dentes ficarem em uma posição inadequada menor será o risco de ocorrer alguma recidiva do movimento ortodôntico.

A ortodontista Karine Macieski salienta a importância do tratamento preventivo em crianças. "É muito importante os pais ficarem atentos ao desenvolvimento dos ossos da face, como por exemplo, o crescimento exagerado da mandíbula, onde a criança parece estar ficando com o queixo evidente demais, ou mesmo a deficiência de crescimento da mesma, que em ambos os casos vão trazer desarmonia à face, comprometendo a beleza do rosto e que irá impactar principalmente na idade adulta", alerta.

Ela destaca que quando as alterações de crescimento são diagnosticadas na infância é possível tratar com aparelhos ortopédicos que permitem um redirecionamento do crescimento, amenizando ou corrigindo por completo estas alterações. "Por isso é muito importante que a primeira



consulta com ortodontista seja realizada em torno dos sete anos de idade", lembra.

PARA TODAS AS IDADES

O tratamento ortodôntico corretivo é realizado na denteção permanente em qualquer idade. Nos idosos, os cuidados devem ser redobrados e é fundamental relatar seu histórico, pois geralmente eles utilizam algumas medicações para doenças sistêmicas que podem interferir na movimentação ortodôntica.

Para quem prioriza a estética e prefere que a presença do aparelho não seja percebida, existem estruturas transparentes, como os aparelhos de Safira, que utilizam bráquetes totalmente transparentes, diferente das tradicionais estruturas em metal. Já as placas invisíveis do sistema Invisalign são ideais para quem não abre mão de praticidade. "O Invisalign é uma forma bem interessante de tratamento, princi-

palmente para quem não quer que o aparelho seja percebido e por quem quer a praticidade de poder removê-lo ao se alimentar e fazer a higienização dos dentes", explica Karine Macieski.

A Orbis dispõe de uma Ortodontia de excelência, individualizando o tratamento para cada paciente de acordo com suas necessidades.

Esta matéria foi publicada com falhas técnicas na página 3 do caderno Femina da edição 354. Por isso, a repetimos integralmente nesta edição.

Serviço:

Orbis Odontologia Integrada
Av. Trompowski, 354, Sala 2
Centro Executivo Ferreira Lima
Fone: 3225-1053
www.orbis.sc



O Invisalign é ideal para quem não abre mão de praticidade. O aparelho, que é transparente, pode ser removido ao se alimentar e para higienização dos dentes



Os pacientes da Orbis contam com ambiente confortável e profissionais experientes

> TECNOLÓGICAS

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

Tela quebrada?

Já pensou como seria ficar uma semana sem o seu smartphone? Pois é, o que você faria se de repente ele caísse no chão e quebrasse a tela? Eu não sei você, mas minha vida, tanto pessoal quanto profissional, tá dentro do meu iPhone e ficar sem ele por um dia já é um sacrifício, imagina uma semana... Normalmente esse é o prazo mínimo que as assistências autorizadas dão para trocar uma tela, fora que o preço vai lá nas alturas. Como eu sei que isso seria um problema pra todo mundo, não poderia deixar passar que abri a iService, loja especializada em



produtos e assistência técnica da Apple, na rua Tullo Cavallazzi, ao lado do Beiramar Shopping. Eles prestam todo o suporte e possuem iPhones, iPods, iPads, capinhas e acessórios pra vender, mas o grande diferencial é a troca de tela em menos de 1h. Se quebrar a tela, leva lá e fala com o Adriano ou o Henrique que viu no Imagem da Ilha e eles vão dar uma agilizada pra você :)

Transol no Smartphone

Não é que finalmente chegou um app para o transporte público de Florianópolis (ok, faz alguns meses, mas

por

aqui, vou para lá, quais ônibus posso pegar?). Pra quem já viajou pra fora sabe que aplicativos como esse são essenciais em países desenvolvidos. Quem sabe não é o primeiro passo para termos um transporte público de primeiro mundo...

Táxi com 20% de Desconto

Nas últimas colunas eu falei e defendi muito o Uber aqui no Imagem da Ilha. Porém, enquanto ele ainda não chega a Floripa, tenho uma dica muito boa pra quem usa táxis: 20% de desconto durante o mês de Setembro! A promoção é do aplicativo 99 Táxi e é válida somente para o pagamento por cartão de crédito através do Paypal (sistema de pagamentos online). Quando for pedir um táxi pelo app, basta selecionar o meio de

pagamento "Paypal (20% OFF)", cadastrar a sua conta no Paypal e o seu cartão de crédito. Quando chegar no seu destino, o taxista vai digitar o valor da corrida no smartphone dele e o aplicativo já vai mostrar o desconto, aí basta você digitar os 3 primeiros números do seu CPF e pronto! O valor da corrida com os 20% de desconto será debitado do seu cartão de crédito.

Controle remoto

Quem gosta de conectar o computador à TV ou a projetores vai gostar desse. O app Remote Mouse

mesmo assim demorou...). O app.fênix mostra todas as linhas, o horário de saída de cada terminal e o itinerário (escrito). Acho que os próximos passos são: mostrar itinerário em mapa, o posicionamento de cada veículo ao vivo

GPS e traçar rotas (estou

transforma o seu smartphone em um controle remoto para o computador, funcionando como teclado e trackpad (mouse). Para usar, é preciso que o computador também tenha o programa instalado e que o celular e o computador estejam na mesma rede Wi-Fi. Ah, e para palestrantes que têm o Apple Watch, basta um clique no relógio para passar slides, tocar vídeos e tudo mais. Parece mágica!

Translate this image

Aposto que muita gente já chegou ao exterior, olhou para uma placa e se perguntou "Que p essa que tá escrita?". Ou então viu alguma embalagem em outra



língua e não conseguiu entender o que estava dizendo. Bom, o Google Tradutor já existe há algum tempo, mas recentemente foi lançada uma nova funcionalidade

de que vem facilitando muuuuito a vida das pessoas. Antes, para traduzir, você tinha que escrever o texto todo; agora basta apontar a câmera do celular e voilà! A tradução completa está ali, na palma da sua mão.

Instafora do quadrado

Acabou o maior pesadelo de quem usa o Instagram! Chega de ter que cortar amigos numa foto, ou usar aplicativos para deixá-la quadrada. Com a nova atualização do app é possível postar fotos horizontais e verticais apenas clicando no botão de ajuste, no momento da escolha da foto. Em fotos horizontais, a legenda vai começar logo abaixo da foto (sem borda), e as verticais podem ocupar toda a tela do smartphone.

> VISITAÇÃO

Dia especial

Mercado Público abre neste domingo com transporte gratuito para moradores e turistas

Da redação

Este domingo, dia 06 de setembro, entrará para a história de Florianópolis como o primeiro em que o Mercado Público estará aberto, funcionando plenamente. Também será o primeiro com linha especial de ônibus saindo de todas as regiões da cidade e passagem gratuita ida e volta. A ideia é proporcionar tanto para moradores como turistas, um dia único para conhecer o Mercado, sem custos de transporte. A linha sairá do bairro com desembarque somente no Largo da Alfândega.

"O dia foi pensado para aquelas pessoas que trabalham no sábado ou por algum motivo ainda não puderam conhecer o novo Mercado Público. Sabemos que às vezes até o valor da passagem pesa no bolso, então, a linha até o local não terá custo nenhum. Será um dia único na história da cidade", afirmou o prefeito Cesar Souza Junior. O secretário de Mobilidade Urbana, Vinicius Coffferri, explicou

que a linha é especial para deslocamento do bairro ao Mercado Público. O itinerário é o mesmo realizado pelas linhas do Madrugadão. Serão dois horários de saída do bairro pela manhã e dois à tarde.

HORÁRIOS DIFERENCIADOS

"As linhas são especiais para quem está vindo para o Mercado e voltando para casa. Por isso não haverá desembarque em outros locais a não ser no Largo da Alfândega, e os horários não seguem o padrão normal do transporte coletivo", disse.

O itinerário completo destas linhas podem ser acessados pelo aplicativo app.fênix ou pelo site www.pmf.sc.gov.br/servicos.

"O dia foi pensado para aquelas pessoas que trabalham no sábado ou por algum motivo ainda não puderam conhecer o novo Mercado Público", destacou o prefeito



Foto: Divulgação/PMF



Urbano Salles
urbanosalles@uol.com.br

Em rede nacional

Depois de anos trabalhando em TVs de Florianópolis - e acumulando aplausos e críticas, Luiz Carlos Prates deu o pulo do gato, surpreendendo quem não apostava mais no seu sucesso. Ele acaba de assumir o posto de comentarista oficial do RedeTV News, principal telejornal transmitido no horário nobre para todo o país pela RedeTV.

Luz intensa

Edição especial da revista Época Negócios traz as 250 melhores empresas brasileiras de acordo com seis parâmetros de avaliação. Entre as 50 melhores, quatro são de SC: WEG, BRF, Tractebel Energia e a Celesc, que, para satisfação do governador Raimundo Colombo, aparece numa honrosa 40ª posição.

Rimas e máquinas

Mais conhecido por ter criado a Batalha da Alfândega, o rapper Cubano Floripa decidiu entrar numa fase mais profissional, de olho numa carreira nacional. Além da ajuda de dois amigos para gerenciar o trabalho, Franco Maestri e seu ex-parceiro de dupla "Pedrão", o músico e compositor gravou o clipe de "A Rua Vai Provar" em cenário pra lá de especial: um encontro do Omega Absolut Club, no trapiche da Beira-Mar. A conferir, em breve, no YouTube.

Presente de aniversário

Mais um livro está a caminho para resgatar a memória do avô ilustre de Tico Lacerda. "Jorge Lacerda - Uma Luminosa Mensagem de Cultura" será autografado dia 20 de outubro (data de nascimento do ex-governador) pelo autor, Paulo Seritek, que tem parentesco com a família.

Mangas arregaçadas

Mais ativa do que nunca na função de primeira-dama de Florianópolis, Francine Mendes Souza anuncia para o próximo dia 10 o lançamento oficial da campanha "Mãos à Obra". O objetivo é ajudar seis entidades assistenciais da cidade. Personalidades da sociedade local e grandes empresas já estão antecipando apoio.

Fumaça tóxica

A campanha contra as drogas lançada dia 25 pelo governo estadual, MP e Assembleia Legislativa está recebendo elogios dos especialistas. Em um dos spots de rádio, as autoridades alertam para os riscos do narguilé, um cachimbo de água usado para fumar tabaco aromatizado. O tema nunca havia sido abordado em campanhas oficiais de saúde pública. O produto tem venda liberada para maiores de 18 anos.

Lições de vida

"Aprendi mais com minhas derrotas do que com minhas vitórias. Hoje dialogo mais, escuto mais, mas não fujo da responsabilidade das decisões. Mesmo aqueles que em algum momento magoei, posso olhar nos olhos sem me esconder dos meus erros" (Esperidião Amin, na convenção que o aclamou como presidente estadual do PP)

Foto: Paulo Sperb Sefton



O empresário da construção civil Ruy Carravetta Filho e a mulher, Melissa, prestigiaram o evento da Zahil Vinhos, na Alameda Casa Rosa

Planta poderosa

O vice-reitor de Pós-graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura da Univali, Valdir Cechinel Filho, embarcou no início do mês para Lima, no Peru, para participar do 1º Congresso Mundial de Fitoterapia e 4º Simpósio Iberoamericano de Fitoterapia. Foi apresentar uma pesquisa sobre a química, farmacologia e potencial terapêutico da espécie de planta Phyllanthus, conhecida popularmente como "quebrapetra" e usada para afecções e eliminação de cálculos renais.

Musa do tribunal

O "fiu fiu" não para de ser susurrado nos corredores do TJ. A razão é a beleza de uma colaboradora recém-contratada para trabalhar no prédio. Detalhe: a gata é ex-miss e tem um corpão digno de revista.

Tudo azul

O CentroSul está se reinventando e se prepara para receber seu primeiro grande evento após as obras de modernização e de tratamento acústico. No dia 3 de outubro, inaugurando a nova fase, o maior espaço para apresentações musicais e eventos da ilha recebe o roqueiro Lulu Santos com seu novo show, ClubeLux.

Estaca zero

A comissão especial de licitação para implantação do serviço de compartilhamento e aluguel de bicicletas, o Floribike, realizou dia 25 a sessão de abertura e recebimento dos envelopes de habilitação e proposta de preços. Nenhum interessado apareceu.

Opção econômica

Embora possa ter na garagem qualquer "carrão", Mário Petrelli Filho é adepto incondicional das duas rodas. Além de praticante do ciclismo, o empresário tem sido visto pela Ilha pilotando uma Suzuki Burgaman 150. O modelo, superbásico, é econômico e ágil. "Tenho sempre no bagageiro um paletó-gravata e um kit para ginástica, assim não me aperto nunca", conta.

Foto: Arquivo pessoal

Os amigos Jamil Nicolau e Karla Silva curtem o pôr do sol em Mykonos, ilha grega onde um grupo de catarinenses desembarcou há poucos dias para celebrar a vida entre o jet set internacional





> CULTURA

União de ritmos

Festival de dança no CIC incentiva a inclusão social

Da redação

Incentivar a arte da dança a partir de um trabalho de inclusão. Esse é o objetivo do IX Festival Santa Catarina Dança, que acontece de 16 a 21 de setembro no Teatro Ademar Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC), em Florianópolis. O evento, organizado pela Associação Santa Catarina Dança, é considerado referência porque não tem critério de pré-seleção, reunindo renomadas companhias de dança e promovendo a participação dos grupos de comunidades carentes e de portadores de necessidades especiais.

O último Festival, em 2014, atingiu público superior a oito mil pessoas, sendo que entre bailarinos e profissionais da área participaram mais de quatro mil pessoas. Além da inclusão, o festival promove oficinas e espetáculos de companhias de alto nível técnico. "Participam grupos de várias regiões do Brasil, estimulando o intercâmbio cultural e social", ressalta Rosângela Déa de Melo, coordenadora geral do evento.

Serão realizadas mostras competitivas e não competitivas e oficinas de aperfeiçoamento nas categorias de ballet clássico e repertório, dança contemporânea, jazz, dança de rua, danças populares e estilo livre. Para cada modalidade, um

coordenador terá a responsabilidade de avaliar com propriedade técnica o melhor grupo. Já confirmaram participação na comissão julgadora, os especialistas em Dança Fabiana Faraco, André Rockmaster, Anthar Lacerda, André Luiz Franco e Thais Chivithes Müller.



O evento destaca a arte da dança sem nenhum critério de pré-seleção, reunindo companhias de dança, grupos de comunidades carentes e de portadores de necessidades especiais

I Batalha de Hip Hop

Saindo dos Palcos e Dançando na Rua. Esse é o lema que vai nortear a I Batalha do Festival Santa Catarina Dança, que será realizada nos dias 19 e 20 de setembro. De acordo com a coordenadora Rosângela "essa é a gran-



Fotos: Divulgação



de novidade de 2015, que vem para incentivar a cultura Hip Hop e mostrar os diferentes estilos artísticos".

A equipe de coordenação será composta por personalidades do meio Hip Hop, como Sandrinho, Nandha Souza e

Anderson Costa. Na abertura do festival, dia 16 de setembro, será realizado um sorteio que definirá os participantes que se enfrentarão nas rodadas iniciais. Mais informações: www.santacatarinadanca.com.br.

guia Gastronômico



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

Foto: Marcelo Lourenço

VAMOS ESCOLHER OS FAVORITOS?

Votação irá eleger 20 categorias de pratos e restaurantes da cidade

• Página G5

ORGÂNICOS

Mais saúde

• Página G9

Foto: Divulgação/Hippo



*Alimentos sem agrotóxicos:
dentro e fora de casa*

> SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinária entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.

E-mail: bistro@bistromuitoalemdojardim.com

Site: www.bistromuitoalemdojardim.com



O colorido e excêntrico Oriente

Quando falamos em cozinha oriental, logo vem à cabeça um buffet de sushi. Uma imagem imediata e absolutamente errada! Mas antes de falar dos sabores, temos que definir o que é Ocidente e onde é Oriente, aliás, os vários orientes! Soa incorreto delimitá-los geograficamente pelos meridianos, pois, assim, a maioria da Europa seria oriental por ficar a leste do Meridiano de Greenwich.

Alguns historiadores consideram Oriente e Ocidente pela religião predominante: Oriente = muçulmanos e budistas, e Ocidente = cristãos e judeus. Temos, assim, o Egito africano e oriental, e Israel, mais ao leste, asiático e ocidental. Prefiro pensar gastronomicamente sobre essa separação, mais definida e mais confusa também! Do Oriente vieram os condimentos que movimentaram economicamente um período da história, tanto que, no século V, o general Alarico, um visigodo, exigiu um resgate de três toneladas de pimenta para libertar Roma do domínio de seus exércitos.

As grandes navegações ganharam força com a busca de um caminho para a Índia e das especiarias orientais: a canela do Ceilão, a nós moscada das Ilhas Molucas, o cravo da Indonésia, o ópio, o gengibre e, principalmente, a pimenta do reino do norte da Índia. Partindo do Oriente Médio, que vem desde o Marrocos, no Atlântico, temos o grão de bico, a romã, as favas e o pinoli, combinados com o zathar, o sumac e a pimenta síria dando sabor à riquíssima cozinha que encanta o mundo, perfumada com tomilho, hortelã e salsinha, as ervas da culinária árabe.

Mais ao leste temos a Índia, um país com mais de um bilhão de habitantes e inúmeras famílias, cada uma com seu tempero característico, a sua massala, um termo genérico para descrever a mistura

de ervas e especiarias. Ela é um segredo passado de geração para geração temperando pratos como o frango Tandoori, um simples frango, aos pedaços, refogado na manteiga ghee, cozido no iogurte e temperado com a massala típica da família.



Seguindo pelo Oceano Índico, chegamos a uma profusão de ilhas, sabores, culturas, povos, receitas, coentro e pimenta, muita pimenta. Pimenta por vezes domada pelo leite de coco e outras reforçada por outras especiarias. Esse mesmo mar oriental que banha tantos sabores, banha a Austrália que é o mais ocidental dos países orientais e tem na sua gastronomia uma sobremesa presente em muitos cardápios ocidentais: a pavlova, um merengue com nata batida e frutas frescas que muitos de nós fazemos alguma versão dela sem saber o seu nome e sua origem, chamamos simplesmente de morango com merengue!

Pelo tamanho de seu território e de sua gastronomia fica impossível falar da cozinha da China em poucas linhas. Em poucas linhas também é difícil de falar dos sabores do Japão, mesmo se me ativer somente as gamas, cores e sabores dos peixes crus. Para resumir a gastronomia nipônica, nada melhor que ilustrar com a caixa de sushis e sashimis que, se você estiver em Nova Iorque, a capital do Ocidente, o restaurante Nobu pode entregar em sua casa para festejar tudo que os sabores do Japão representam hoje no mundo.

> 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



Harmonização inusitada

Realizar uma harmonização de vinhos com culinária europeia é quase natural. São centenas, até milhares de anos de evolução lado a lado que a coisa parece automática, é só pensar no fator regional e já temos exemplos fantásticos. A culinária oriental não nasceu lado a lado com o vinho e as combinações podem ser mais problemáticas e requerem uma imaginação mais fértil e um pouco mais de ousadia. Os orientais podem chamar seus pratos de clássicos e tradicionais, mas de uma maneira bem diferente dos europeus, por assim dizer. Os ingredientes são outros e o senso de harmonia entre eles também são praticamente únicos à região.

Os asiáticos estão sempre contrastando sabores e texturas: o calor picante, o azeite, frituras e o agridoce estão muito presentes. Por esse motivo, devemos prestar atenção em vinhos que tragam equilíbrio e um toque de contraponto às sensações que não precisam ser potencializadas. Esse é um dos motivos que temos para usar a imaginação e fugir dos Cabernets e Chardonnays que dominam o mercado, e buscar o que pode ser inusitado para muitos. As melhores opções para combinar com a culinária asiática são os vinhos mais leves em álcool, de taninos menos intensos, uma acidez que dá água na boca e muitas vezes um açúcar residual que os americanos chamam de "off-dry", que combinados com a acidez viva deixa a doçura quase imperceptível.

Sem dúvida alguma, de todas as opções que já provei, um Riesling Kabinett, da Alemanha, foi o mais versátil e interessante. A doçura fica quase imperceptível com a acidez vibrante desse estilo e, além

de tudo, é um vinho leve, mas suculento, e muito fragrante, igual aos pratos feitos com uma enorme mistura de sabores e texturas como pimenta, vegetais, especiarias e a acidez vinda de limão ou vinagre de arroz. Outros brancos que trazem esse estilo fragrante, suculento e aromático, mas não com tanta acidez são das uvas Viognier e Gewurztraminer. E também podemos mencionar o Champagne que, com as suas borbulhas, acidez e cremosidade, podem ser um par mais fácil de encontrar.

Os tintos do sul da França e alguns exemplares da Itália vão muito bem com pratos que levam a carne de gado ou porco no estilo agridoce com boa dose de notas picantes. O corte tradicional do mediterrâneo francês levando Grenache, Syrah e Mourvedre, combina o frescor das frutas vermelhas, aromas terrosos e taninos macios para a harmonização e a acidez viva de uvas como Sangiovese e Dolcetto, na Itália, e trazem o necessário para a mesa, além de ambos aumentarem a sensação de Umami, muito marcante na cozinha oriental.

Uma tendência para a cozinha mais picante, seja à base de pimentas, curry ou wasabi são os vinhos que trazem muita acidez e muito açúcar residual, entre eles estão os atacados pela podridão nobre (*Botrytis Cinerea*) como Tokaji e Sauternes. Sempre que conversei com produtores desse estilo de vinho observei o interesse em tirar o conceito de "vinho de sobremesa" e trazer para a mesa principal, principalmente nos mercados asiáticos. Esse contraste do picante e doce era o principal argumento e tive poucas, mas boas experiências nesse sentido.

Como dicas, deixo aqui um Dolcetto Prunotto, do Piemonte, o Côtes du Rhone Villages Louis Bernard e um Riesling Becker Landgraf, da Alemanha, além, é claro, de um bom Champagne Lanson.



Almoço é no Mirantes!

www.mirantes.com.br

> NOVIDADE

Madero Container chega em Floripa

Unidade oferece cardápio elaborado com produtos frescos e também opções para preparar em casa

Da redação

Florianópolis foi escolhida para receber o sexto Madero Container de Santa Catarina. Agora, quem passar pela SC-401 poderá fazer um pit stop e degustar um dos deliciosos cheeseburgers da rede. Localizado no Primavera Garden Center, a novidade traz para turistas, moradores e viajantes de passagem pela cidade o premiado Cheeseburger do chef Junior Durski. “A ideia do Madero Container é oferecer uma opção de alimentação sempre saudável e fresca para os viajantes e também para os moradores que muitas vezes não contam com uma alternativa gastronômica com a proposta do Madero”, explica o chef e restaurateur Junior Durski.

O Madero Container de Florianópolis conta com uma estrutura de aproximadamente 240 metros quadrados divididos em dois pisos, com capacidade para 85 pessoas. A base é formada por quatro containers e um deck, e o piso superior é formado por outros três containers. Ao todo foram investidos R\$1,5 milhão na unidade que deve atender 5 mil pessoas ao mês.

O Madero já tem presença no estado de Santa Catarina, com o seu tradicional restaurante Madero Steak House, nas cidades de Joinville, Balneário Camboriú, Blumenau, São José e Florianópolis.

O espaço, pensado de maneira sustentável, tem dois andares que comportam até 85 pessoas



Para garantir sua qualidade, a maioria dos produtos é feita no local, como os pães, hamburgeres e maionese

HAPPY HOUR

Para que os clientes do Madero Container de Florianópolis possam aproveitar da melhor forma o fim

do dia, o restaurante conta com o Happy Hour Madero com descontos especiais em bebidas e aperitivos. O Happy Hour Madero acontece de segunda a sexta-feira, exceto feriados e datas comemorativas, sempre das 18h às 20h.

ARQUITETURA

Assinado pela arquiteta Kethlen Ribas Durski, o projeto do Madero Container teve como premissa tirar o máximo partido da forma e do conceito industrial do container, agregando a ele características importantes que já fazem parte dos projetos dos restaurantes Madero.

A cor conceito do Madero foi utilizada nas paredes, agregada de eletrocalhas, dutos e luminárias aparentes, além é claro, de bastante madeira, que destacam a identidade da marca. O ambiente sustentável também é outro destaque neste projeto, já que o próprio container tem esta característica. A separação do lixo, o reaproveitamento da água, a captação de energia natural, estão entre os propósitos que estarão cada vez mais inseridos na rotina do Madero.

CARDÁPIO

No cardápio o carro chefe é o premiado Cheeseburger Madero, que é feito com os melhores cortes de carne, pão crocante – assado na hora no próprio restaurante –, alface americana, tomates frescos, cebola grelhada, queijo cheddar de alta qualidade e a inconfundível maionese artesanal. Outros campeões de vendas já conhecidos nos restaurantes Madero, como o Cheeseburger de Cordeiro e o Cheese Chicken, também estarão no cardápio.

O Madero Container de Florianópolis conta ainda com os hot dogs feitos com salsicha artesanal defumada, produzidas apenas com carne, e o pão assado na hora. O hot dog estará disponível no container em quatro versões diferentes: Central Park, Tradicional, German e Mexican. Para facilitar a escolha dos clientes, o Madero Container também conta com combos que trazem opções de cheeseburgers ou hot dog, batata frita e refrigerante.

Para sobremesa, o Madero Container oferece o premiado Petit Gâteau de Doce de Leite com sorvete artesanal e calda de frutas vermelhas, Mini Mousse de Doce

de Leite, o Brigadeiro de Colher, o Sorvete Artesanal e as Paletas Madero, feitas pela chef pâtissière Laysa Durski, disponíveis nos sabores: Coco Queimado, Brownie, Morango com recheio de brigadeiro e Frutas Vermelhas com recheio de doce de leite.

FABRICAÇÃO PRÓPRIA

Outro diferencial importante dos produtos é a sua fabricação artesanal. A maioria dos produtos do restaurante é feita no próprio Madero e são livres de qualquer tipo de conservantes ou corantes. “Fazemos tudo para ter certeza que a qualidade seja a melhor possível. Este é o caso dos pães, hamburgeres, bacon, carnes, molhos, sobremesas, sorvetes e até mesmo a maionese, feita com ovos pasteurizados, o que garante a não contaminação do produto”, explica Durski. O hamburger do Madero é feito 100% de carne bovina selecionada e de origem certificada pelos órgãos competentes, inclusive com o SIF (Serviço de Inspeção Federal), assegurando qualidade e sabor inconfundível ao produto. “Temos o cuidado em oferecer

um alimento que seja sempre muito saudável, sem contar no sabor diferenciado das receitas artesanais”, completa o chef Junior Durski.

EM CASA

O chef Junior Durski inova mais uma vez ao oferecer, no Madero Container de Florianópolis, opções dos produtos Madero nas versões congelada ou resfriada para que os clientes possam levar seus produtos favoritos para casa e preparar a hora que quiser. Neste primeiro momento, serão comercializadas as carnes Bife de Chorizo, Filé Argentino, Filé Mignon, Picanha, Hamburguer Bovino e Hamburguer de Cordeiro; diversas opções de molhos, além de algumas sobremesas, entre elas o Brownie, o Mini Mousse de Doce de Leite, o Cheesecake e o Brigadeiro. Os produtos contam com todas as informações nutricionais e de preparo. “Com esta novidade o cliente poderá fazer um churrasco em casa com os nossos produtos com toda a qualidade e saudabilidade que ele já conhece e já confia do Madero”, explica o chef Junior Durski.

> COMO CULTIVAR

Toque de sabor

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

Da redação

Além de saber de onde provêm os temperos que serão utilizados no preparo de alimentos, uma horta em casa proporciona ainda mais: é uma maneira de liberar o estresse, já que manusear terra e plantas é uma espécie de terapia. Confira na série "Como cultivar" desta edição técnicas de plantio de duas ervas, louro e coentro, e sugestões de uso na culinária.

LOURO

Clima: pode suportar baixas temperaturas se protegido do vento. **Luminosidade:** luz solar direta, mas pode crescer bem em sombra parcial. **Solo:** o ideal é que seja bem drenado, fértil, rico em matéria orgânica. **Plantio:** o método ideal é geralmente o plantio de pedaços de ramos semelhantes, com 10 a 25 cm de



comprimento. O solo deve ser mantido bem úmido até o enraizamento. O louro pode ser cultivado em vasos grandes, sendo o recomendado para quem têm pouco espaço, pois assim a planta tem seu crescimento limitado e permanece menor, com até dois metros de altura. No entanto, é necessário adubar com frequência. É necessário retirar a planta, cortar até um terço das raízes e replantar com novo solo a cada dois a cinco anos. **Irrigação:** mantenha o solo levemente úmido, pois água em excesso pode prejudicar as raízes. **Colheita:** as folhas podem ser colhidas quando a planta estiver bem desenvolvida.

COENTRO

Clima: cresce melhor em temperaturas mais quentes. Não suporta baixas temperaturas. **Luminosidade:** locais ensolarados ou em sombra parcial. **Plantio:** deixe-as de molho em água de 1 a 3 dias para ajudar na ger-

minação. Plante as sementes no local definitivo na horta, a até 1 cm de profundidade. Pode ser cultivado em vasos e jardineiras, de preferência com pelo menos 30 cm de profundidade, pois a planta tem uma longa raiz primária. Se cultivado em vasos menores, terá seu desenvolvimento limitado. **Solo:** bem drenado, moderadamente fértil, rico em matéria orgânica. **Irrigação:** mantenha o solo sempre úmido quando a planta é jovem, sem encharcá-lo. Quando atingir um bom desenvolvimento, as regas devem ser mais espaçadas, permitindo que o solo seque ligeiramente entre uma rega e outra. **Colheita:** pode começar de 30 a 70 dias depois da germinação. Colha a planta inteira ou apenas as folhas externas, procurando não retirar mais do que um terço delas para não enfraquecer a planta.

**MAIS DICAS**

LOURO: extremamente aromática, sua folha libera um óleo leve e saboroso, combina com pratos de cozimentos longos. Melhor forma de uso: quando seco, o louro pode ser guardado por até um ano. Pode-se comprar as folhas frescas e deixá-las em um local seco e aquecido até que fiquem desidratadas. Após o cozimento do prato, as folhas devem ser retiradas, pois não têm sabor agradável. Vai bem com: feijão, carnes assadas, ensopados, molhos, conservas, marinadas, sopas e legumes cozidos.

COENTRO: erva muito consumida nos países asiáticos e do Oriente Médio, é bem presente nas culinárias típicas das regiões Nordeste e Sudeste do Brasil. Também conhecida como salsa chinesa, seu sabor é forte e levemente cítrico. Melhor forma de uso: as folhas devem ser utilizadas frescas e acrescentadas ao final do cozimento, pois o calor interfere no sabor. Vai bem com: conservas, sopas, aves, carneiros e ensopados. Sua maior aplicação é no preparo de peixes, tanto assados como em cozidos e moquecas. O sabor da erva equilibra o aroma do peixe e atenua o sabor de outros ingredientes picantes.

**TERÇAS
QUARTAS
& QUINTAS
FEIRAS**

**LEVANDO 3
CHEESECAKES
VOCÊ GANHA
1 DE CORTESIA**

The Cheesecake Store

BY CERES AZEVEDO

* PROMOÇÃO VÁLIDA PARA CHEESECAKES MÉDIOS.
** CHEESECAKE CORTESIA NOS SABORES:
DOCE DE LEITE, MARACUJÁ, ROMEU E JULIETA
OU QUALQUER SABOR SALGADO



FOTO: RENATA DIEM

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:
SEGUNDA À SEXTA: 12 ÀS 19 HORAS**

(48) 9169-0912 THECHEESECAKESTORE CHEESECAKESTORE

RUA ALMIRANTE LAMEGO, 1455 - DENTRO DO SHOPPING PRAIA DE FORA

> CONCURSO

É hora de votar

Favoritos: escolha os seus e concorra a vales-jantar

Foto: Arquivo

Da redação

A partir do dia 8 de setembro você já pode votar nas 20 categorias do concurso “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”, que já está em sua 7ª edição. Neste ano mais um segmento entrou na lista: o hambúrguer favorito na cidade. E não são apenas os estabelecimentos que saem ganhando no final. Os leitores que participarem da votação irão concorrer a três vales-jantar, com acompanhante, no valor de R\$ 100 cada. Os sorteios acontecem até o fim das votações, no dia 10 de outubro. Além disso, os ganhadores dos vales ainda receberão um par de convites cada para o evento de premiação do concurso, no dia 28 de outubro.

VOTAÇÃO

A votação será realizada no site do jornal (www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos) e ocorre da seguinte forma: em cada categoria há a sugestão de cinco restaurantes que concorrem ao título de “favoritos”, seja na especialidade da cozinha ou no prato preparado. Caso o leitor decida não votar em nenhum deles, deve escrever o nome do seu preferido na alternativa “outro”.

Já em “Meu restaurante”, o internauta vota no seu restaurante favorito de cada região de Florianópolis. O voto é aberto e o internauta precisa digitar o nome desejado. É possível apontar o escolhido em quantas regiões preferir (uma, duas, três, quatro), não sendo obrigatório votar em todos.

Foto: Reprodução



O concurso chega a sua 7ª edição este ano com mais uma categoria: Hambúrguer



CATEGORIAS

- Cozinha Regional
- Cozinha Italiana
- Cozinha Portuguesa
- Comida do Dia-a-Dia
- Comida de Bistrô
- Padaria
- Ostra Gratinada
- Polvo
- Frutos do mar
- Sushi

- Pizza
- Hambúrguer
- Carne
- Doce
- Feijoada
- Restaurante Favorito na Beira-Mar e região
- Restaurante Favorito Santo Antônio de Lisboa
- Restaurante favorito no Sul da Ilha
- Restaurante favorito no Norte da Ilha
- Restaurante no Continente



COMO VOTAR

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

PARA VOTAR

www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos

Santa Rita

+

sua
cozinha

A combinação certa para uma vida mais completa.

SANTARITA

ILUMINANDO SUA VIDA

www.santarita.com.br • 4002-4600

> 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!

THE AUTHENTIC AUSTRALIAN BURGER

Os burgers do **Didge Steakhouse Pub** têm feito muito sucesso tanto no restaurante quanto nos festivos de Food Truck, com combinações inusitadas e deliciosas. Sabores como pepperoni, bacon e o famoso sanduíche de costela australiana são os favoritos dos clientes. Além disso, você pode escolher entre o pão australiano, com receita especialmente desenvolvida para o Didge, ou o pão de gergelim. Todas as terças o Burger do Dia tem 30% de desconto. Em breve, o Ozzy Burger, criado para o Didge Truck, estará em todas as unidades. Aberto diariamente a partir das 19h com música ao vivo.

Didge Steakhouse Pub

Beira-Mar Norte, 1976 - Centro
Fone: 48-33656615
www.didge.com.br



POLVO SANTO ANTÔNIO

A **Toca de Jurerê**, em Santo Antônio de Lisboa, oferece pratos exclusivos e surpreendentes que celebram a tradição açoriana do bairro, como o Camarão Grande à Toca de Jurerê com Catupiry, Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e o Bacalhau Lagareiro. Uma das novidades é o **Polvo Santo Antônio (foto)** – polvo cozido e puxado no alho e óleo, servido sobre cama de legumes. O prato tem arrancado elogios dos clientes. Experimente!

Toca de Jurerê

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



CAMARÃO À ILHA DOS AÇORES

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 à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodelas de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Acompanha 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



SABOR E FARTURA

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. 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 **Filetto al Pepe Verde (foto)**: mignon dourado em conhaque, com molho suave de pimenta verde, creme de leite e bechamel, acompanhado de ravióli de carnes nobres.

Di Taroni Trattoria

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



Foto: Sérgio Vignes

CAMARÃO TROPICAL

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 e o Camarão Tropical. Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais **Camarão na Moranga (foto)** e Moqueca de Garoupa a outras belas opções do menu.

Rancho Açoriano

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



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



Sucesso

"A procura por cursos para iniciantes ao mundo dos vinhos tem sido grande" é o que garante o sommelier com certificado internacional, Eduardo Araújo, da Santa Adega. Além dos cursos de vinhos ministrados por ele, a loja também disponibiliza o seu espaço de aulas e degustações para outros cursos, como por exemplo, sobre cervejas artesanais. São os jovens em busca de mais conhecimento sobre este mercado crescente no Brasil, cervejas e vinhos.

Happy hour

Outra novidade na área de gastronomia é a abertura do Madero Container, na SC-401. O espaço é matéria em nosso caderno de gastronomia, mas vale a nota do Happy hour. Ótimo custo benefício para um chope super gelado e tira-gostos de dar água na boca.

Sold out

A primeira participação da *The Cheesecake Store*, de Ceres Azevedo, na 6ª Feira Gastronômica de Floripa bateu todos os recordes de vendas da loja de cheesecakes. Foram produzidas mais de 600 unidades para o evento, que se acabaram em poucas horas. "Fiquei surpresa com a receptividade do público com o produto. Produzimos menos para esta primeira participação, mas se tivesse feito o dobro também acabaria, tal o volume de pessoas" comentou Ceres.

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Foto: Paulo Sperb Sefton



Reunião de produtores

A importadora Zahil realizou dia 19 de Agosto um super evento na Alameda Casa Rosa. Com a participação de diversos produtores chilenos e argentinos, clientes da Zahil Importadora puderam conhecer os enólogos responsáveis pela produção dos vinhos, e também degustar ícones dos países vizinhos. Fizeram parte deste evento produtores como Maria Del Pilar Diaz, da vinícola Volcanes de Chile, com seu ícone Parinacota 2009, e o enólogo Jean-Pascal Lacaze, francês radicado no Chile, da já famosa vinícola Clos Quebrada de Macul, com seu ícone Domus Aurea 2009.

No evento da Zahil Importadora, a enóloga Maria Del Pilar Diaz, da Vinícola Volcanes de Chile, CEO Antoine Zahil, e Pablo Otero, que dirige a loja da marca em Florianópolis

Vin et Vie

Sofisticação e muito bom gosto. Este é um referencial claro e objetivo para o mais novo wine bar da cidade. Localizado na Avenida Madre Benvenuta, no Santa Mônica, o Vie et Vin, poderia muito bem estar em qualquer endereço nobre do país como a Padre Chagas, em Porto Alegre, ou Oscar Freire, em São Paulo. O fato é que o "pequeno" e charmoso espaço criado pelo casal Silvia Lima e Guilherme Caldeira veio para acrescentar muito à cidade, aos amantes do vinho e da gastronomia. Em um espaço no mínimo agradávelíssimo, tal a harmonia e criatividade do lugar, o casal conseguiu fazer muito, com pouco. O wine bar é elegante, tem ótimos rótulos, preços acessíveis, e ainda por cima sua gastronomia é tanto minimalista quanto saborosíssima. Fica a dica para uma visita. Confira no site vieetvin.com.br a localização.

Saladas gourmet

Aberto há poucos dias, o Fresh Bowl Gourmet Salads trouxe um novo conceito para Florianópolis: alimentação saudável em um ambiente diferenciado, descontraído e em localização nobre: na Beira-Mar Norte, bem pertinho do shopping. O carro-chefe do restaurante são as saladas, que além dos sabores do cardápio, podem ser montadas de maneira personalizada. Além disso, têm tapiocas, sanduíches e outros petiscos saudáveis. À noite incorporam-se ao menu, pratos quentes com grelhados.

> ONDE COMER BEM

MARGARITAS ARRIBA!

No **Guacamole** as Margaritas são as queridinhas dos clientes. Este drink mexicano, mundialmente famoso, é uma mistura de tequila, licor de laranja e suco de fruta. A novidade é o novo cardápio do Guaca, lançado neste mês, com 12 variações desta deliciosa bebida, nas versões clássica, frozen, gigante e sem álcool. O drink é saboroso e refrescante. Nas quartas os clientes podem experimentar as Margaritas frozen e clássica em dobro a noite toda ao som dos alegres músicos mariachis. O Guacamole fica aberto todos os dias a partir das 19h com muito tempero, alegria e vibração mexicana.

Guacamole Cocina Mexicana

Beira Mar Norte, 2006 - Centro
Fone: (48) 3225-0900
www.guacamolemex.com.br



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/reidobacalhau



KOOKABURRA WINGS

Um dos aperitivos ícones do cardápio do **Outback Steakhouse**, a irresistível "Kookaburra Wings", é a pedida certa durante o Billabong Hour, o famoso happy hour da rede. O acompanhamento composto por sobrasas de frango empanadas, acompanhadas do molho Blue Cheese, combina perfeitamente com o chope na caneca congelada da casa. Durante o Billabong Hour, o chope pode ser duplamente degustado de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 17h às 20h. Neste horário, o drink é oferecido pela metade do preço (exceto garrafas e cervejas importadas). **"Apresente este voucher e ganhe um Chook'N Dillas 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



> TABELA NUTRICIONAL

Atenção no supermercado

Rótulos devem ser lidos antes de colocar alimentos no carrinho a fim de evitar surpresas desagradáveis para a saúde

Da redação

Muita gente faz as compras no supermercado correndo contra o tempo e acaba não se atentando aos alimentos que coloca no carrinho. De acordo com a endocrinologista Myrna Campagnoli, para evitar cair em armadilhas é fundamental ficarmos atentos aos rótulos na hora de escolher os alimentos. "Até mesmo as versões light podem não ser nutricionalmente boas para o organismo", explica.

Para a especialista, não é necessário ler todo o rótulo, mas algumas informações merecem destaque. Os ingredientes,

por exemplo, mostram qual a composição do produto de forma decrescente. Se o primeiro ingrediente presente na lista for farinha de trigo, então é o que está em maior quantidade no produto. "Alguns sucos de caixinha têm como primeiro ou segundo ingredientes o açúcar, ou seja, não devem ser consumidos regularmente", alerta a endocrinologista.

A tabela nutricional também contém informações como calorias, açúcares e gorduras. "Os dados colocados na tabela servem para controle nutricional, e devem ser lidos, principalmente, por quem tem restrições alimentares, como os hipertensos, que precisam evitar o sódio", afirma a Dra. Myrna.

POR DENTRO DO RÓTULO!

Para ajudar na compreensão da tabela nutricional, a endocrinologista Myrna Campagnoli listou alguns itens que merecem mais atenção:

Valor energético: corresponde à energia produzida pelo corpo proveniente de carboidratos, gorduras e proteínas. Ele costuma ser o primeiro item da tabela, colocado em forma de quilocalorias (kcal). Para quem segue dietas com restrições de calorias, este dado é muito importante. **Quantidade da porção:** quem nunca comprou um pacote de salgadinho achando que tinha poucas calorias, mas ao chegar em casa percebeu que o número correspondia a apenas um terço do pacote? Este é um dos primeiros itens que deve ser olhado a fim de evitar surpresas. **Gorduras saturadas:** encontrada principalmente em alimentos de origem animal, essa gordura, quando consumida em excesso, aumenta o colesterol ruim (LDL). Para saber se o produto tem muito desse nutriente, lembre-se que o recomendado é apenas 20 gramas ao dia. Ou

seja, alimentos com mais de 2 gramas a cada 100 gramas já representam 10% da cota diária. **Sódio:** está presente em quase todos os alimentos industrializados, inclusive nos doces. O seu consumo excessivo pode ser prejudicial, principalmente aos hipertensos. O indicado é que, a cada 100 gramas de um alimento, deve haver, no máximo, 200 miligramas de sódio. **Fibras:** além de ajudar no regulamento do intestino, as fibras são também importantes aliadas para a redução da absorção do colesterol e de açúcares. Segundo a endocrinologista, hoje o mercado conta com várias opções de alimentos integrais, mas nem todos possuem uma boa porção desse nutriente. O ideal é que haja a proporção de 3 gramas de fibras a cada 100 gramas do produto. **Colesterol:** Independentemente da quantidade de alimentos consumidos diariamente, o consumo diário de colesterol não deve passar de 300 miligramas. O excesso pode colaborar para o aumento do LDL, resultando em um fator de risco para o infarto.



Foto: Divulgação

Ao conhecer cada item da tabela, fica mais fácil ler os rótulos antes de levar para casa alimentos com altos índices de sódio ou gorduras saturadas



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

> QUALIDADE

Saúde à mesa

Consumo de orgânicos aumenta e estabelecimentos da cidade apostam em sua produção própria de alimentos

Fotos: Divulgação

Da redação

Cada vez mais, cresce o interesse pelos produtos orgânicos. No cultivo desses alimentos não são usados agrotóxicos ou qualquer outro tipo de produto que possa causar danos à saúde dos consumidores, como fertilizantes químicos, aditivos, hormônios e sementes transgênicas. Com a maior procura, também aumenta a variedade nas prateleiras dos supermercados. Hoje, podemos encontrar na versão orgânica desde frutas e verduras a carne, frango, açúcar, café, massas, achocolatado e até pasta de dente. No entanto, a nutricionista Kelly Soares alerta que todos os produtos orgânicos devem possuir um selo de certificação que comprove sua procedência e qualidade.

Kelly explica também que muitos orgânicos possuem preço mais alto porque são produzidos em menor quantidade do que os alimentos convencionais e possuem tempo de colheita mais demorado do que os plantados com produtos químicos. Para quem não pode comprar todos os alimentos orgânicos, ela recomenda comprar frutas e verduras em feiras de bairro ou fazer a sua própria horta em casa.

QUALIDADE GARANTIDA

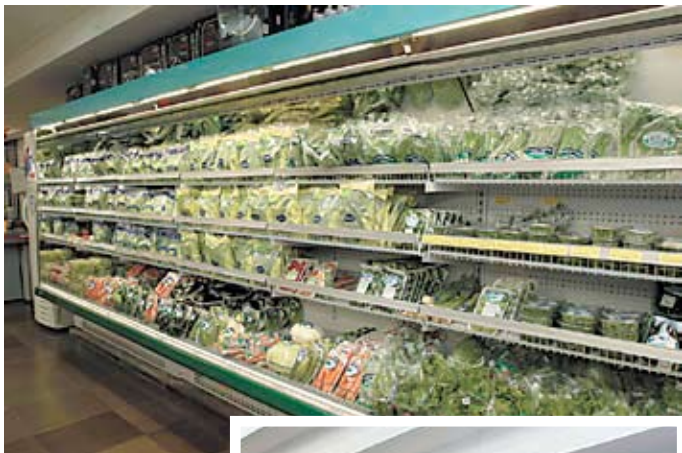
De acordo com Ademir Noal, negociador de orgânicos do Hippo supermercados, as lojas da rede comercializam produtos orgânicos desde a sua inauguração, em 1997. "A cada dia

as pessoas estão mais atentas à saúde e investem mais na qualidade da alimentação. Na rede, os produtos orgânicos têm uma participação de 35% se comparados aos não orgânicos", destaca.

Desde 2014, o Hippo tem uma horta anexa à unidade da Pedra Branca. Nesse espaço, são utilizados rejeitos orgânicos do supermercado que são transformados em adubo por uma processadora orgânica. Os produtos da horta são vendidos nas três lojas: Pedra Branca, em Palhoça; Almirante Lamego e Almirante Alvim, em Florianópolis.

Outra rede de estabelecimentos que investiu em horta própria foi o Mirantes. Há cinco anos, as verduras orgânicas servidas nas filiais do restaurante são cultivadas na fazenda do próprio estabelecimento, em Biguaçu. "Queremos entregar aos clientes produtos orgânicos com a nossa garantia", conta Marcelo Lourenço, sócio-proprietário do restaurante.

As verduras servidas nos restaurantes Mirantes são cultivadas em horta orgânica da empresa

**SAIBA MAIS**

Conheça alguns benefícios dos alimentos orgânicos:

Auxiliam na prevenção de doenças – Estudos relacionam o consumo excessivo de agrotóxicos e outras dessas substâncias com reações alérgicas, respiratórias, distúrbios hormonais, problemas neurológicos e até câncer.

Têm mais nutrientes – Solos ricos e balanceados com adubos naturais produzem alimentos com maior valor nutritivo.

São mais saborosos – Sabor e aroma são mais intensos – em sua produção não há agrotóxicos ou produtos químicos que possam alterá-los.

Contribuem com o meio ambiente – Os agrotóxicos usados nas plantações podem levar ao esgotamento do solo. Eles também chegam ao lençol d'água, causando contaminação.

Valorizam a mão de obra – O cultivo orgânico contribui para o desenvolvimento da agricultura familiar e diminui o êxodo rural, além de acabar com o envenenamento por agrotóxicos entre a população do campo.

Fonte: Kelly Soares, nutricionista Funcional e Esportiva.

Foto: Fran Domingos

Hippo comercializa produtos orgânicos há quase duas décadas e também mantém uma produção própria de alguns alimentos

Nutricionista Kelly Soares: "Todo o produto orgânico deve ter um selo de certificação que comprove sua procedência e qualidade"





EDIÇÃO LIMITADA

9
UNIDADES

MOBILIADOS & EQUIPADOS

BY
Rico Mendonça

APARTAMENTOS E ESTÚDIOS
PRONTOS PARA VIVER

A Koerich Imóveis apresenta uma edição especial e limitada do eStúdio Oceano. São apenas 7 eStúdios e 2 apartamentos totalmente mobiliados e equipados para que você entre e viva. Assinado por Rico Mendonça e a poucos metros da Beira-Mar Norte, essa inovação inspira-se em você que faz da personalidade a porta de entrada para o diferente e o exclusivo.

Rua Arno Hoeschl, 290
Centro • Florianópolis
48 3322 0060
estudiooceano.com.br



auto images

PESQUISA
O melhor
da categoria

• Página A4

Foto: Divulgação



*SpaceFox é referência em
reparabilidade*

DESEMPENHO NAS RUAS

Novo Subaru WRX STI possui características de um verdadeiro esportivo

• Página A3

Foto: Divulgação



*O modelo, produzido
no Japão, extrai todo
o potencial do motor
Boxer Turbo e da
experiência da marca
nas competições
automobilísticas*

> S U S T E N T Á V E L

Cheio de energia

Coca-Cola utilizará Renault Kangoo 100% elétrico em Curitiba

Da redação

A Coca-Cola, uma das maiores indústrias alimentícias e de bebidas do mundo, começará a testar um Kangoo Z.E. (Zero Emissão) 100% elétrico em suas operações em Curitiba. A Femsa Brasil, o maior engarrafador do sistema Coca-Cola no país, usará o veículo para realizar entregas na região central da capital paranaense. O Renault Kangoo Z.E. é o primeiro furgão totalmente elétrico disponível e homologado no mercado brasileiro.

A versão mantém as mesmas qualidades funcionais do Kangoo com motor de combustão interna, idêntico volume de carga (650 kg) e o mesmo padrão de conforto. O modelo é equipado com um pacote de baterias de íon-lítio que permite rodar 170 km com uma só carga e pode ser recarregado entre 6 e 8 horas, variando de acordo com a rede de energia da cidade. O motor elétrico é capaz de gerar 44 kW (60cv) e 23,0 kgfm, le-

vando o furgão a uma velocidade máxima de 130 km/h limitada eletronicamente.

Altamente sustentável, o Kangoo Z.E. não emite poluentes na atmosfera e consome somente 3KVA/16A de energia para rodar 120 km, o equivalente a um banho de 15 minutos em chuveiro elétrico. Um dos grandes diferenciais do furgão elétrico é o quadro de instrumentos com indicadores de autonomia, capacidade da bateria e média de consumo instantâneo.

OUTRAS EMPRESAS

No Brasil, o Renault Kangoo Z.E. está sendo utilizado também pela Patrus Transportes, em Belo Horizonte; pelos Correios, para a entrega de encomendas na região central de Curitiba e em Brasília. Estão sendo testados também por empresas como Fedex, pelo Grupo TPC, Itaipu Binacional, CPFL e prefeitura de Curitiba.

Com quatro modelos, a Renault é o único grupo automobilístico mundial



Veículo é equipado com um pacote de baterias que permite rodar 170 km com uma só carga e pode ser recarregado entre 6 e 8 horas

a oferecer uma gama completa de veículos 100% elétricos. Além do Kangoo Z.E., a montadora também comercializa o hatch de quatro lugares Zoe, o sedã Fluence Z.E. e o Twizy, um modelo ultracompacto de dois lugares para uso urbano. Desde 2013, quando iniciou a venda de veículos elétricos no País a marca já comercializou mais de 80 unidades para empresas e instituições públicas em projetos de mobilidade zero emissões.

LÍDER MUNDIAL EM EMISSÃO ZERO

A Aliança Renault-Nissan lidera o segmento de veículos zero emissão no mundo e investe 4 bilhões de euros no desenvolvimento dessa tecnolo-

gia. Desde o início da comercialização do primeiro elétrico, em 2011, foram mais de 250 mil veículos vendidos pela Aliança no mundo, atingindo a liderança do segmento zero emissão.

Juntos, os veículos elétricos Renault e Nissan já rodaram aproximadamente 4 bilhões de quilômetros sem emissão de poluentes – o que seria suficiente para circundar o planeta 100 mil vezes. A utilização dos veículos elétricos Renault-Nissan permitiu economizar mais de 200 milhões de litros de combustível – o suficiente para encher quase 80 piscinas olímpicas, além de ter contribuído para o meio ambiente, deixando de emitir 450 milhões de kg de CO2 durante o uso.

> S U C E S S O

Japonês conquistador

Nissan comemora a venda de 100 mil unidades do modelo March em solo brasileiro

Da redação

Primero compacto com tecnologia e qualidade japonesa lançado no mercado brasileiro, o Nissan March atingiu a marca histórica de 100 mil unidades comercializadas no Brasil desde setembro de 2011. A linha, que foi totalmente renovada e passou a ser fabricada no Complexo Industrial da Nissan em Resende (RJ), a partir de abril de 2014, possui duas opções de motor: 1.0 12V 3 cilindros e 1.6 16V, ambos também produzidos na unidade industrial fluminense, seis versões de acabamento e preço inicial de R\$ 36.990.

Do total, o Nissan New March nacional já teve mais de 30 mil unidades vendidas. O modelo tem qualidade japonesa, design moderno, interior bem acabado e traz uma completa lista de equipamentos desde a primeira opção da linha, com itens como direção elétrica progressiva, vidros dianteiros e traseiros com acionamento elétrico, trava nas portas, retrovisores externos na cor da carroceria, entre outros. A linha oferece tecnologias diferencia-



Foto: Divulgação

Linha do modelo, que foi renovado ano passado, está à venda desde setembro de 2011

das para o segmento, como a câmera de ré e conexão com mídias sociais.

A alta qualidade de fabricação resulta em um menor custo de manutenção do New March. Assim, os preços das revisões até 60 mil km estão entre os mais baixos entre os encontrados para os modelos concorrentes no segmento, totalizando R\$ 1.954. Os valores são fechados e fazem parte do "Compromisso Nissan", que inclui ainda três anos de garantia de fábrica e dois anos do "Nissan Way Assistance", serviço 24 horas com direito a servi-

ços de assistência em caso de pane, colisão, furto ou pneu furado. O serviço também oferece carro reserva por quatro dias gratuitamente, conserto no local ou reboque, dependendo do que acontecer.

INOVAÇÃO JAPONESA

Quando chegou ao mercado brasileiro no fim de 2011, o Nissan March trouxe diferenciais que chamaram a atenção dos consumidores. Entre eles, o DNA japonês de qualidade de construção, nível de itens de segurança e

de conforto de série, além do preço acessível. Desde a versão de entrada, o March trazia airbag duplo, computador de bordo, abertura interna da tampa do tanque de gasolina, ar quente e ajuste de altura do banco do motorista, entre outros itens. O compacto da Nissan possuía ainda a tecnologia de ponta empregada em uma moderna plataforma. Assim como ocorre agora com o New March, vendido no Brasil desde 2014, o March lançado em 2011 era o mesmo disponível para os consumidores da Europa.

Presente no Brasil desde 2000, a Nissan começou a produzir veículos em solo brasileiro dois anos depois, na fábrica em conjunto com sua parceira de Aliança, a Renault, em São José dos Pinhais (PR). O primeiro produto da marca fabricado nesta unidade industrial foi a antiga geração da Nissan Frontier. O Complexo Industrial de Resende (RJ), inaugurado oficialmente no dia 15 de abril de 2014, também fabrica o sedã compacto Novo Versa desde o início deste ano. A Nissan comemorou recentemente a marca histórica de 250 mil veículos produzidos no Brasil.

> LANÇAMENTO

Sucesso nas ruas

Modelo WRX STI, da Subaru, promete itens de ponta e muito desempenho

Da redação

Desenvolvido para oferecer o máximo desempenho, o novo Subaru WRX STI possui características de um verdadeiro veículo esportivo. O modelo, produzido no Japão, extrai todo o potencial do motor Boxer Turbo e da experiência da marca nas competições automobilísticas. Por esse motivo, a equipe de engenharia da marca japonesa sintetizou neste lançamento a ampla tradição e inovação da Subaru Técnica Internacional (STI), divisão de alta performance da marca e responsável pelo desenvolvimento dos modelos de competição.

O modelo será comercializado no Brasil em versão única de acabamento, com uma ampla lista de equipamentos de série, que inclui: teto solar elétrico, faróis de xenônio, rodas aro 18" em alumínio forjado, revestimento dos bancos em couro, ar-condicionado dual zone, detalhes de acabamento em carbono, entre outros. Seu desenho externo representa a vocação deste automóvel: alto desempenho.

A parte frontal foi desenvolvida para criar uma forma dinâmica. O formato dos novos faróis frontais, no estilo "olhos de falcão", em xenônio e LED, combina

com o estilo largo e agressivo pelo qual o veículo é conhecido. Na parte central do capô do motor está instalada uma grande entrada de ar. Na vista lateral do carro, estão novas e exclusivas rodas com 18" de diâmetro. Especialmente criadas para este modelo, as portas traseiras dão continuidade às linhas dianteiras e criam um perfil alongado.

O desenho traseiro ressalta a esportividade, sem abrir mão do conforto e praticidade. O para-choque conta com um extrator de ar na parte inferior, que percorre toda a peça, e a dupla saída de escapamento com quatro ponteiras cromadas. O acesso ao porta-malas é facilitado pela grande tampa, que possui amplo ângulo de abertura. A tecnologia de luzes do tipo LED é empregada nas lanternas traseiras.

ELEMENTO DE DESTAQUE

Mas, sem dúvida alguma, o item que mais chama a atenção de quem olha



O aerofólio instalado na tampa do porta-malas tem como principal função a aerodinâmica, contribuindo para a dirigibilidade do modelo



O volante de base reta é semelhante aos usados em alguns carros de competição. Bancos confortáveis ganham elegância com os detalhes em vermelho



externamente a traseira do WRX STI é o aerofólio. Instalado na tampa do porta-malas, esteticamente marcante, a principal função desse componente é aerodinâmica, contribuindo para a dirigibilidade do modelo. Comparada com a utilizada em versões anteriores desse veículo, esta nova peça, que possui design mais fluído e moderno, está 300 gramas mais leve e 8 mm mais alta, o que facilita a abertura do porta-malas e amplia a visão traseira do motorista, respectivamente.

CONFORTO E ESPAÇO

A vocação audaciosa do Subaru WRX STI também é refletida no interior do veículo, onde os novos bancos com laterais e costuras em vermelho dão o tom para o ambiente refinado, espaçoso e esportivo. Outros detalhes vermelhos, exclusivos, também estão presentes na alavanca do câmbio e no centro do painel de instrumentos. O interior é preto, do assoalho ao teto, criando harmonia interna.

A tela do display multifuncional apresenta informações importantes sobre a condução do veículo, como um mostrador virtual sinalizando a pressão do turbocompressor do motor Boxer, listas pré-programadas de emissoras de rádio, gráfico do consumo de combustível, gráfico da distribuição da tração nas quatro rodas e temperatura externa.

O WRX STI está equipado com volante de base reta, semelhante aos usados em alguns carros de competição. Nas extremidades dos raios estão instalados os botões de acionamento do sistema de áudio e os comandos do piloto automático.

Revestido em couro perfurado, ele está ainda mais confortável e seguro, facilitando a realização de manobras.

MOTOR BOXER TURBO

O modelo chega ao mercado brasileiro com motor Boxer Turbo, 2.5 litros. Este propulsor trabalha em conjunto com um câmbio manual de seis velocidades, desenvolvido para oferecer mais esportividade nas trocas de marchas. A velocidade máxima é limitada eletronicamente em 250 km/h e o sedan necessita apenas de 5,2 segundos para acelerar de 0 a 100 km/h.



Morar o ano inteiro ou
passar o verão?

(48) 3284.8410



www.mnass.com.br

> R A N K I N G

Referência na categoria

Novo SpaceFox é destaque em pesquisa de desempenho em reparabilidade

Da redação

Um dos itens mais valorizados pelos clientes é o custo de manutenção do veículo. O índice de reparabilidade, relativo ao custo e tempo de reparo do veículo após uma colisão, está cada vez mais importante na decisão de compra. E a Volkswagen é a marca com os melhores índices de reparabilidade do País, de acordo com o ranking do Cesvi Brasil (Centro de Experimentação e Segurança Viária). Entre os modelos da marca, se destaca o Novo SpaceFox.

O modelo atingiu o melhor desempenho da categoria no índice de reparabilidade da pesquisa CAR Group, realizada pelo CESVI Brasil, entidade de pesquisas independente mantida por seguradoras de veículos e pela indústria automotiva nacional. A station wagon da Volkswagen registrou classificação 20, em um escala de 10 a 60 (sendo 10 o melhor resultado e 60 o pior índice). De acordo com o resultado da pesquisa, o “Cesvi concluiu que as características do projeto do veículo, somadas a um preço equilibrado das peças, fizeram com que o SpaceFox se tornasse uma referência em reparabilidade”.

No impacto dianteiro, o Cesvi Brasil concluiu: “O veículo possui componentes de absorção do impacto que facilitaram sua reparação. Após o teste, foi verificado que sua travessa frontal com crash box evitou danos severos à longarina”. Para o impacto traseiro, um resultado surpreendente: “o SpaceFox teve um excelente comportamento estrutural no crash test traseiro”, afirma o Cesvi Brasil.



O novo modelo recebeu um visual moderno e mais itens de segurança e tecnologia, como o sistema App-Connect, que proporciona maior conectividade com o sistema multimídia

PIONEIRO

O SpaceFox introduziu no País o conceito de sportvan – reúne a esportividade das peruas (station wagons) e a versatilidade e espaço interno dos

veículos multiuso. Na linha 2016, o modelo recebeu atualizações no visual e modernos itens de segurança e tecnologia, como o novo sistema App-Connect. Esse recurso proporciona maior conectividade com o sistema multimídia, permitindo espelhamento do smartphone com as plataformas Mirror-Link, Android Auto e Apple Car Play.

Desde o seu lançamento, em 2006, o SpaceFox se caracteriza por chamar a atenção de uma variada gama de consumidores, atraídos por suas características especiais: amplo espaço interno, a versatilidade proporcionada pelo banco traseiro corredeiro e a grande quantidade de porta-objetos. Tudo isso num veículo com um design dinâmico e harmonioso, dotado de um conjunto mecânico de reconhecida resistência e confiabilidade e fabricado seguindo os rigorosos padrões de qualidade da marca Volkswagen.

CAR GROUP

Criado em 1997, o índice CAR Group compara veículos de uma mesma categoria quanto à facilidade e o custo de seu reparo. São realizados testes de impacto de baixa velocidade (15 km/h), com colisão de 40% da dianteira esquerda e 40% da traseira direita, de acordo com a Norma Internacional do RCAR (Research Council for Automobile Repairs).

Após cada impacto, é estudada a extensão dos danos e a facilidade do reparo. É feito um cálculo que considera os custos da reparação dianteira e traseira, os tempos de substituição e a cesta básica de peças, gerando assim o índice CAR Group. O estudo contempla automóveis fabricados no Brasil, Mercosul e importados. A atualização do ranking é feita mensalmente e serve de referência para as seguradoras calcularem os preços dos seguros dos veículos.

O índice do CAR Group também tem influência no cálculo da tarifa do seguro. Isso ocorre porque as seguradoras calculam os preços das apólices com base, entre outros fatores, nos resultados dos testes de impacto de baixa velocidade (a 15 km/h) realizados pelo CESVI Brasil.



O SpaceFox introduziu no Brasil o conceito de sportvan, que reúne a esportividade das peruas e a versatilidade e espaço interno dos veículos multiuso