

20 anos

JORNAL

images

DA ILHA

guia
Gastronômico
VOTAÇÃO TERMINANDO
Só falta você!

• Página G3

Foto: Reprodução



Eleja seus favoritos

Foto: Reprodução

MUDANÇA DE HÁBITOS

*Imagem da Ilha inicia série sobre
comportamento financeiro*

*Poupar é uma
necessidade,
mas requer
habilidade*

• Página 5

EXPOSIÇÃO

Do bronze ao aço

A segunda edição da exposição "Guerreiros: do bronze ao aço" apresenta armaduras de guerreiros da Idade Média, legionários romanos e samurais. O evento tem ainda oficinas, torneios e visitas guiadas. Até o dia 11/10, no Museu Histórico de Santa Catarina (MHSC). Mais informações: 3665-6365.

Núcleo Inicial

A mostra de longa duração "Masc: Núcleo Inicial" tem 32 obras que deram início à coleção do Museu nos anos 1940, entre elas trabalhos de Iberê Camargo, Djanira Motta e Silva, Ruben Cassa, Jan Zach, Aldary Toledo, José Machado de Moraes, José Nery, José Maria Dias da Cruz, Tomás Santa Rosa Júnior e Alfred Kubin. No Museu de Arte de Santa Catarina (Masc) - Centro Integrado de Cultura (CIC). A entrada é gratuita. Mais informações: 3664-2630.



MUSICAL

Cássia Eller

A trajetória da cantora Cássia Eller é encenada em "Cássia Eller - o Musical", com direção de João Fonseca e Vinicius Arneiro. No espetáculo, músicas immortalizadas por ela, como Malandragem (de Cazuza e Frejat) e All Star e O Segundo Sol, escritas por Nando Reis, que também é personagem do espetáculo. Nos dias 03/10, às 16h e às 20h; e 04/10, às 19h; no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630.



HUMOR

Infantaria

Infantaria é um espetáculo de humor, inspirado nas situações cotidianas, nas observações culturais, na inteligência do texto e principalmente na habilidade de fazer rir. O ator e humorista Rafael Infante, do Porta dos Fundos, atua e assina o texto em parceria com sua esposa, a atriz Tatiana Novais. Ele prova que existe muita coisa ainda que não foi dita num stand up. Dias 16/10 e 17/10, às 21h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630.



SHOW

A volta de Elvis

O show "Elvis Back", em tributo pelos 38 anos de morte de Elvis Presley, será apresentado pela Elvisback Big Band, que promete levar ao público os grandes sucessos das três fases da carreira do rei do rock, dos anos 50, 60 aos 70, e projeções no telão. Acessórios, microfones e roupas são réplicas oficiais importadas, feitas pela mesma empresa americana que fazia as do próprio Elvis. No dia 11/10, às 20h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630.

TELEFONES ÚTEIS

Construções irregulares:

SMDU - 3251-4951

Pró-Cidadão - 156

Disque Ecologia (Fatma) - 1523

Tele-denúncias (SSP) - 1683

Defesa Civil - 199

Troca de endereço

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

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

> CARTA AO LEITOR

A crise no sistema financeiro do País tem causado insegurança na população em relação ao que fazer com seu dinheiro. Reprogramar ou cancelar viagens, adiar planos de compras de imóveis ou do carro novo ou mesmo diminuir gastos com contas da casa. A mudança de hábitos requer disciplina, mas é extremamente necessária



atualmente. Para incentivar os nossos leitores, iniciamos a partir desta edição a série "Comportamento financeiro". Trazemos nesta primeira matéria dicas da planejadora financeira Annalisa Blando Dal Zotto para dar o primeiro passo e encarar essa realidade extremamente vulnerável que estamos vivenciando. Conversamos também com alguns moradores da cidade para saber o que eles estão fazendo para conter os gastos. Confira na página 5.

No Guia Gastronômico, pedindo o seu voto para um concurso pra lá de especial e que já está em seu sétimo ano: "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos". É a união de toda a equipe Imagem da Ilha, nossos fiéis leitores e estabelecimentos gastronômicos da cidade que fazem essa premiação acontecer. Vote nos seus favoritos em 20 categorias até o dia 10 deste mês. Ao votar, você pode ganhar um vale-jantar, com acompanhante, e um par de ingressos para acompanhar a premiação junto com a gente, no dia 28 de outubro. Participe!

Ainda no caderno, mostramos o novo espaço da Pizzeria Milano, que agora fica bem em frente ao Beiramar Shopping, na Bocaiúva, mas também tem entrada pela Avenida Beira-Mar Norte. O restaurante agora comporta quase o dobro de pessoas que no antigo endereço e traz novidades para os clientes, como as pizzas especiais da estação e um deck para os dias de calor.

No Auto Imagem, o carro conceito da Citroën que é a cara dos aventureiros de plantão estampa a capa: Cactus M oferece tecnologias de sobra, como a espuma dos estofados que permite entrar no carro com água e areia no corpo. Além disso, seu exterior com design moderno possui uma segunda pele resistente a choques, arranhões, água salgada e areia. É pra reunir a galera e partir pra praia sem preocupações!

Uma boa leitura!
Hermann Byron

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

EM PROCESSO DE FILIAÇÃO

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - **MALA DIRETA:** 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli Giordani - **Textos:** Gabriela Morateli Giordani, Urbano Salles - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli Giordani e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli Giordani (RP0041871/SC)

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

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

Troca de endereços, comentários e sugestões para o e-mail redacao@imagemdailha.com.br.

> C I D A D E

Gestos de amor

Ações de voluntários em Florianópolis buscam vida nova para cães e gatos abandonados

Gabriela Morateli Giordani

O preconceito, a desinformação e a irresponsabilidade estão entre as principais causas do alto índice de abandono e do baixo índice de adoção de animais. Pode ser em função de um acidente grave, de uma doença, de um modismo em baixa ou da mera idade avançada, cada vez mais bichos são largados à sorte nas ruas. Para mudar essa realidade e dar qualidade de vida aos pets, organizações da Capital se unem para realizar ações pela cidade e oferecer uma vida nova a eles.

A Diretoria de Bem-Estar Animal (Dibeia) é o órgão da prefeitura responsável por cuidar de cães e gatos em situação de risco. Em setembro, a entidade retomou os mutirões pelas ruas de Florianópolis, nos quais oferece orientações para os donos e vacinação, castração e microchipagem para os animais. Desde abril de 2013, mais de nove mil animais passaram pela esterilização cirúrgica gratuita na Capital. A diretoria tem caminhão próprio para o transporte dos animais e os leva e traz a pontos específicos anunciados previamente. Quem faz o cadastramento e a organização do processo são voluntários que atuam na região que será visitada pelas equipes.

Apesar de o processo de castração ser rápido – a cirurgia dura menos de meia hora – os voluntários recolhem os animais nas comunidades, os levam até a Dibeia, onde é realizada a operação, e só no dia seguinte eles são devolvidos aos donos. São priorizados cães e gatos que têm proprietários, porque, após o procedimento cirúrgico, eles precisam ser observados por um responsável durante uma semana. Para ter acesso à castração gratuita é preciso apresentar documento de identidade, que será usado para cadastro como dono do animal, comprovante de residência em Florianópolis e comprovante de renda familiar de até dois salários mínimos.

A Organização Bem-Animal (Oba), de Florianópolis, responsável por diversas ações que auxiliam animais em situações de risco, tem uma parceria com a Dibeia e promove a “Cão Terapia”, na qual é possível brincar e passear com os animais resgatados das ruas e cuidados no Centro de Controle de Zoonoses. Ana Lucia Martendal, diretora da Oba, explica que o objetivo é dar visibilidade para os animais e encontrar um lar para eles. Desde 2011, a estudante Julia Beatriz Camara, 22 anos, é uma das voluntárias. Ela conheceu o projeto através das redes sociais e hoje auxilia na organização do evento.

PRA QUE COMPRAR?

Para Ana Lucia Martendal, a única



Foto: Divulgação/Oba

Voluntários prestam assistência aos animais durante Mutirão Mata Fome em aldeia indígena na Grande Florianópolis

Da esquerda para a direita: Andressa, Julia Beatriz e Anna passeiam com os cães durante a Cão Terapia



O cão Darci, mascote do projeto

situação que impede o crescimento no número de adoções é a falta de consciência. “Por que você vai comprar um animal se existem milhares procurando por um lar?”, questiona. A Organização também faz mutirões “Mata Fome”, em que visita áreas de pobreza, dando assistência para os bichos em situação vulnerável. Para isso, conta com doações. “É importante ressaltar que não recebemos nenhuma ajuda do poder público, precisamos da ajuda de voluntários”, destaca a diretora.

COMO AJUDAR

Cão Terapia: os participantes podem brincar com cães e gatos que aguardam adoção. A atividade acontece todos os sábados sem chuva, a partir das 14h30, no Centro de Controle de Zoonoses de Florianópolis, bem ao lado do cemitério do Itacorubi e em frente da loja Cassol, às margens da SC-401. É importante levar sacolas plásticas para recolher as fezes dos animais.

Mutirão Mata Fome: para ajudar no mutirão, que acontece aos domingos, a ONG recomenda emocional equilibrado, pois, durante as visitas, os voluntários se deparam com a realidade de pessoas e animais que vivem em situação de necessidade. O ponto de encontro é no posto de combustível Rita Maria,

no Centro, em frente ao Terminal Rodoviário. É preciso confirmar presença, horário e avisar se precisa de carona pelo e-mail: oba.floripa@gmail.com.

Loja itinerante e eventos: a Oba precisa de voluntários para trabalhar em sua loja itinerante, usada para financiar as atividades da organização. Para participar destes e outros eventos, basta acompanhar o blog e o Facebook (www.oba-floripa.org/blog e www.facebook.com/obafloripa).

www.facebook.com/obafloripa.

Lar temporário: em alguns casos, os animais resgatados precisam de um lar temporário para aguardar adoção. Como a ONG não conta com abrigos, por considerá-los um “depósito de animais”, ela conta com a ajuda de voluntários que recebem os bichos.

Comunicação: para se comunicar com a sociedade e divulgar suas ações, a Oba Florianópolis precisa de estudantes e profissionais da área de comunicação, jornalismo, marketing, web design e tantos outros, que podem auxiliar no desenvolvimento de campanhas, cartazes, newsletter, banners, releases, entrevistas, reportagens, site, blog e redes sociais.



Reino solidário

Para incentivar a adoção, a S7 Co-working e a ZN Cultural criaram, em parceria com Mariana Siebert, “tutora” do mascote Darci, o “SRD – Solidário Reino do Darci”. O projeto colaborativo, que foi lançado oficialmente na primeira semana de agosto, contou com diferentes atividades simultâneas, entre vernissage e feira de produtos, para estimular a interação entre protetores dos animais e amantes da causa. A ação se mantém no site www.solidarioreinodardci.com.br, no qual é possível conhecer alguns dos bichos que aguardam adoção. “Pouca gente tem consciência sobre o problema de abandono de animais e, menos ainda, sobre aqueles mais necessitados”, alerta Mariana.



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

> COLUNA POLÍTICA

Ambição

Não há como não ficar encucado com o fato. Quase todas as prefeituras catarinenses estão operando com extremas dificuldades, com dívidas imensas. E não param de aparecer pré-candidatos a prefeito nas eleições de 2016. A grande maioria, infelizmente, representada por pessoas que já estiveram no comando das mesmas prefeituras e não corresponderam às expectativas. Querem servir-se, não servir.

Ranking universitário

A "Folha de S. Paulo" publicou seu já conhecido ranking universitário, na quarta edição, na que é tida a mais ampla avaliação de qualidade de instituições de ensino superior no país. É liderado pela Universidade de São Paulo (USP). Das catarinenses destacam-se, entre as 100 melhor ranqueadas, a UFSC (7º), Udesc (41º), Univali (59º), Furb (75º), Unesc (89º).

Listão dos corruptos

Só cresce a lista de políticos catarinenses que devem explicações por supostos atos de corrupção, conhecidos na política do Estado, como a ex-senadora Ideli Salvatti (PT) e o ex-deputado federal João Pizzolatti (PP), ou fora dele, como o deputado federal pelo PP do Paraná, Nelson Meurer (natural de Caçador) e o senador Valdir Raupp (PMDB-RO), natural de São João do Sul, cuja campanha em 2010 foi abastecida com R\$ 500 mil de roubo da Refinaria de Manguinhos, no Rio de Janeiro.



Os outros

Vários prefeitos de SC estão reduzindo seus próprios salários, colocando-se como exemplo da necessidade de reduzir custos das prefeituras, à beira da falência. O estranho é que até agora não se tem notícia de que vereadores pretendam imitar o gesto.

É possível

Um dado que mostra o sucesso, na Penitenciária Industrial de Joinville, do sistema de cogestão, que é um modelo para o país: de 1.398 internos que saíram da unidade prisional nos últimos 10 anos, houve uma reincidência de 19%, contrariando a máxima do Brasil, que é em torno de 80%. A parceria com 22 empresas permitiu aos internos receber cerca de R\$ 15 milhões até agora, dos quais R\$ 11 milhões foram transferidos para suas famílias.

Olhando o butim

Lê-se, alhures, nomes de notáveis políticos do sul de SC, de diferentes partidos, que se reuniram para fechar parceria visando assumir o comando de uma grande cooperativa, cujo alvo de cobiça são R\$ 28 milhões que tem em caixa. Perguntar não ofende: esses senhores vão trabalhar para a cooperativa ou servir-se dela?

VEM PRO
LADO NET
ALEGRIA.

ASSINE JÁ:
4004-8844

Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844.



Ilhas marítimas

Cidades em ilhas marítimas serão definitivamente excluídas da relação de bens da União, prevê a proposta de emenda à Constituição 71/2013 aprovada no Senado, pela Comissão de Constituição. A mudança atinge cidades-capitais como Florianópolis, Vitória e São Luís. A primeira consequência é que os proprietários de imóveis serão taxados somente pelos municípios.

Gestão pública

Santa Catarina tem quase o dobro de secretarias de Estado que o Paraná e Rio Grande do Sul somados. Não significa eficiência. Pelo contrário. Ao rebaixar o grau de investimento de SC, a agência Standard & Poor's afirmou, sem citar especificamente o Estado, que os governos estaduais têm habilidade muito limitada para cortar custos, tendo em vista altos e estruturalmente rígidos gastos operacionais e necessidades urgentes de infraestrutura.

Fim das SDRs

Relator do projeto de lei do Executivo que transforma as Secretarias de Estado de Desenvolvimento Regional em Agências de Desenvolvimento Regional, o deputado João Amin (PP) foi radical: apresentou um substitutivo global pelo fim das SDRs e a implementação das 11 Regiões Metropolitanas como órgão de descentralização. Em tempo: a obesa máquina pública de SC tem hoje 59 secretarias de Estado, um número realmente absurdo

Inexplicável

A Funai em SC explica, quanto ao projeto da Ferrovia Litorânea, cujo trajeto passaria por sua intocável reserva no Morro dos Cavalos, em Palhoça – por isso seria necessário um novo projeto, quadruplicando seu custo de R\$ 4 bilhões para R\$ 16 bilhões – que está “apenas cumprindo a legislação e garantindo a preservação dos direitos dos índios”. Respeite-se, sim, tais direitos, mas que tenham um mínimo de razoabilidade.

Voto frustrado

Um eleitor de Florianópolis, impedido de votar nas eleições municipais de 2012 por um erro no caderno de votação, recorreu à justiça alegando “abalos psicológicos” e, por isso, se considerou no direito de ser indenizado pela União, por danos morais. A ação foi julgada no Tribunal Regional Federal da 4ª Região, em Porto Alegre, e o eleitor perdeu. Mas cabe recurso. Por isso que a Justiça deste país ainda é tarda e falha por se ater a tais varejinhos que seriam resolvidos por um juiz de paz e pronto.

Menos veneno

Uma notícia alvissareira: um programa do Ministério Público de SC, em parceria com outros órgãos, já conseguiu reduzir em 13 pontos percentuais o índice de desconformidade de resíduos agrotóxicos em alimentos. Quando as ações efetivas começaram a ser feitas era de 34,4%; agora são 21,5%.

Voz do povo

No novo regimento interno que está sendo proposto para o Legislativo estadual existe uma novidade. Na que os deputados gostam de chamar “Casa do Povo”, vai se tentar dar voz a ele, povo, com a criação de horário para o cidadão se manifestar no plenário. Outra medida há muita reclamada é a regulamentação das entidades que atuam defendendo seus interesses no Legislativo. O lobby de alguns é uma vergonha, pelo descaramento que não raro deriva em leis aprovadas em plenário que resultam em bilhões para uns poucos.

Cerveja nos estádios

Nenhum deputado estadual de SC se animou, talvez por saber que terá consequências políticas, em propor projeto pela volta da cerveja nos estádios de futebol. Na notória Assembleia do Rio de Janeiro já são três apenas na atual legislatura. Todos justificam que não há referência estatística entre o cometimento de ilícitos e o consumo de bebidas alcoólicas fermentadas durante os eventos esportivos.

> COMPORTAMENTO FINANCEIRO

Como está o seu bolso?

Segundo especialista, hábitos dos brasileiros em relação ao dinheiro precisam ser revistos

Gabriela Morateli Giordani

Em tempos de crise, a população procura novas formas de controlar o orçamento. Mas essa é uma tarefa difícil para os brasileiros. Mais de 70% da população não poupa nada. Para a planejadora financeira Annalisa Blando Dal Zotto, as pessoas agem dessa forma por vários motivos: "O principal deles é que não sabem como lidar com o dinheiro. Não se aprende educação financeira nas escolas e muitos têm modelos equivocados em casa", destaca Annalisa. Para auxiliar nessa "missão" o Imagem da Ilha inicia a partir desta edição a série "Comportamento financeiro". Nesta primeira matéria, conversamos com algumas pessoas para saber quais são os seus hábitos em relação às próprias finanças.

Falta disciplina para saber quanto dinheiro é ganho e o quanto é gasto. Segundo o Sistema de Proteção ao Crédito - SPC Brasil, mais de 60% dos brasileiros não sabe exatamente qual é a própria renda nem quais são suas despesas fixas. Por isso Annalisa enfatiza: "a organização é uma questão de esforço". O desconhecimento também prejudica os investimentos. "Muitos aplicam seus recursos poupados de forma inadequada, usando produtos financeiros que rendem pouco, muitas vezes abaixo da inflação", conta a planejadora financeira.

REVENDO OS HÁBITOS

Casada e com duas filhas, a jornalista Marilene Carvalho está aprendendo agora a lidar melhor com as contas da casa. Para cortar gastos extras, a família diminuiu as idas a restaurantes e está cozinhando mais em casa. "Para os finais



Annalisa Blando Dal Zotto: "a organização financeira é uma questão de esforço"

de semana vamos ao supermercado, compramos carne para assar em casa ou preparamos uma massa, que é um alimento com preço mais acessível", explica Marilene. O gasto com energia elétrica também teve que cair. Para isso, alguns esforços precisaram ser feitos. "Deixamos de lado a lava louças e agora esperamos acumular mais roupas para lavar na máquina", revela.

Na casa da terapeuta Deise Strada, as viagens pré-programadas para o exterior no próximo ano precisaram ser revistas. "Com a alta excessiva do dólar, eu e meu marido vamos esperar mais alguns meses para ver se a situação irá reverter", espera. Assim como Deise, muitos brasileiros precisaram refazer as contas para a viagem de férias. O empresário Maycon Silva de Medeiros já garantiu suas reservas de hotéis para as férias e feriados de 2016. "Com o orçamento mais apertado,

escolhi cidades de Santa Catarina e Rio Grande do Sul para descansar com minha esposa e meu filho, disse.

Cortar idas ao cinema e outras formas de entretenimento foi a solução encontrada pela psicóloga Valéria e pelo empresário Luiz Carlos Kemmer, para conter seus gastos mensais. O casal decidiu



Foto: Arquivo pessoal

Para cortar gastos mensais, Valéria e Luiz Carlos decidiram aproveitar mais as belezas da cidade

aproveitar mais o que Florianópolis tem a oferecer. "Agora, principalmente, fazemos o que tem custo mais baixo, como passeios nas praias e em outras belezas naturais da cidade, assistir a filmes em casa e jantar com os amigos", destaca Valéria.

SAIBA MAIS

Confira mais algumas dicas para colocar o orçamento em dia:

1- Organize-se: mantenha as contas bem controladas e cuide para pagá-las em dia. Desta forma, se evita pagar juros e multas.

2- A inflação está alta, então pesquise preços antes de comprar:

3- Evitar ao máximo tomar empréstimos.

4- Se já está endividado, fuja dos juros pelo uso do limite do cheque especial e do atraso do cartão de crédito. Faça as contas de quanto deve, procure

seu gerente do banco e solicite um CDC (crédito direto ao consumidor) do valor da dívida e quite o quanto antes as contas com juros muito altos.

5- Evite fazer parcelamentos, porque são a porta de entrada para a desorganização financeira.

6- Busque ter uma reserva de segurança suficiente para pagar ao menos três meses de despesas.

7- A economia pode piorar ainda, então é época de economizar.

Fonte: Annalisa Blando Dal Zotto, planejadora financeira pessoal.

Santa Rita
+
sua
cozinha

A combinação certa para uma vida mais completa.

SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

www.santarita.com.br • 4002-4600

Dia feliz

Campanhas de doação de brinquedos deixam o Dia das Crianças ainda mais especial

Da redação

Algumas datas comemorativas inspiram solidariedade. Com a proximidade do Dia das Crianças, Jurerê Internacional decidiu encabeçar uma campanha, que segue até o dia 12 de outubro, para arrecadar brinquedos para três entidades da Capital: Sociedade Espírita de Recuperação, Trabalho e Educação (SERTE), que fica na Cachoeira do Bom Jesus; Associação Gente Amiga, no bairro Agrônômica; e Ação Social Paroquial de Ingleses.

Brinquedos novos e usados, em bom estado, podem ser depositados nas caixas coletoras distribuídas em quatro locais do balneário: Jurerê Open Shopping, Jurerê Sports Center (JUSC), Il Campanario Villaggio Resort e Jurerê Beach Village. A campanha conta com o apoio do artista plástico Augustin de Lassus, que as coloriu numa ação junto às oficinas de pintura para crianças que oferece no bairro.

Segundo Andrea Gusmão, direto-



O artista plástico Augustin de Lassus coloriu as caixas coletoras de Jurerê Internacional em ação junto às oficinas de pintura para crianças

ra de conteúdo e novos negócios de Jurerê Internacional, mais do que brinquedos, o objetivo da campanha é doar alegria e receber sorrisos. "O social está em nosso DNA e essa ação é um caminho natural", afirma.



"É muito bom ver a alegria das crianças quando recebem os presentes"

Bom exemplo

Há mais de duas décadas, o administrador de condomínio Dalmo Manoel de Sousa, 55 anos, conhecido como "Jacaré", distribui doces e brinquedos para a criançada em datas comemorativas. Ele trabalha em um endereço nobre no Centro da Capital e conta com a ajuda dos moradores, amigos, parentes e todos que quiserem ajudar na doação dos presentes.

Para o Dia das Crianças, 12 de outubro, ele está organizando uma confraternização no Caminho Novo (Palhoça), onde mora, quando distribuirá doces e cachorros-quentes para os pequenos. "É uma alegria ver os olhinhos deles brilharem ao receberem as guloseimas", conta. Quem quiser doar artigos e alimentos para a festa e/ou brinquedos para o Natal, pode ligar para Dalmo no telefone: (48) 8446-3624.



Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura

& Decoração

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

Ligue: 3024 2747

Leonardo Cunha
36 anos

não preencha
sua vida com lixo.

DROGAS.
NÃO DÁ MAIS PRA ACEITAR.

O Leonardo chegou a morar na rua por causa das drogas. Acesse naoaceitedrogas.com.br e conheça essa e outras histórias.

MPSC
MINISTÉRIO PÚBLICO
Santa Catarina

PODER JUDICIÁRIO
de Santa Catarina

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA

GOVERNO
DE SANTA
CATARINA

> C O M E M O R A Ç Ã O

Ensino para a vida

Aniversário de 60 anos do CEMJ é marcado pela lembrança de quem faz parte de sua trajetória

Fotos: Gabriela Morateli Giordani

Da redação

“**M**inha história no então Curso Elementar Menino Jesus começou em 1977, no segundo período do Primário, até a quarta série do Fundamental”, lembra com saudade o administrador Alexandre Amorim de Souza. Ele destaca ainda outras particularidades daquela época e que permanecem arraigadas na cultura do colégio: “Meu pai me matriculou no Menino Jesus por causa do ensino religioso, o respeito à família e ao próximo, e as ações de solidariedade, como as visitas aos asilos, que acontecem até hoje”, lembra.

E como bons exemplos são passados de pais para filhos e fazem parte da trajetória de 60 anos do CEMJ, sua filha Laura, de 8 anos, é aluna do colégio desde os 7 meses de idade. Devido à agenda apertada dele e da esposa Patrícia, eles optaram por matricular a pequena em período integral, das 7h30 às 17h30. Laura estuda pela manhã, mas no contra turno participa de aulas de balé, inglês e natação. “Foi a escolha certa, pois todos conhecem a minha filha pelo nome, isso nos dá uma tranquilidade incrível. Estamos todos em família”, destaca Patrícia.

A história do colégio começou lá atrás. Era 1955 quando as Irmãs abriram uma casa no centro de Florianópolis e, para se manterem, começaram a dar aulas particulares, inicialmente com pouco mais de uma dezena de alunos. Com o passar dos anos, esse número só aumentou e, após a aquisição de alguns imóveis, a escola passou a transformar progressivamente sua estrutura física. Hoje, só na sede estão matriculados 1,6 mil alunos no ensino regular de berçário até o 9º ano do Ensino Fundamental. “Os pais dizem que foi dado um tratamento mais humanizado aos ambientes e é isso que queremos manter”, destaca a Irmã Marli Schlindwein, há 11 anos na direção geral do colégio.

A pequena estrutura do início da trajetória cedeu espaço a um prédio de quatro andares, inaugurado em 1999, que se tornou o edifício-sede, e outro para a Educação Infantil, na Rua Esteves Júnior. Também faz parte do conjunto da obra do colégio na Capital, a Casa Tombada onde está instalado o Memorial, anexo à sede, e uma unidade escolar no Bairro Santa Mônica, que atende alunos de 0 a 5 anos.

ENSINO DE REFERÊNCIA

O CEMJ trabalha com o Sistema Montessori de Educação, adotado oficialmente em 1973, e integra organizações internacionais como a Unesco e a American Montessori Society (AMS), e a Organiza-



Foto: Arquivo pessoal

**De pai para filha: Alexandre e Patrícia com a filha Laura, que desde bebê frequenta a escola**

ção Montessori do Brasil (OMB) da qual é sócio-fundador. O Montessori é uma metodologia científica criada pela italiana Maria Montessori que iniciou a partir da observação das necessidades, interesses e do desenvolvimento de cada faixa etária. A sala de aula é uma das características do sistema, e deve conter elementos que apresentem o mundo para a criança, como fragrâncias de perfumes, sal, açúcar e frutas e imagens de plantas e animais, por exemplo.

De acordo com Sérgio Portela, há 11 anos na equipe do CEMJ, hoje coordenador da Educação Infantil até o Ensino Fundamental I e responsável pela coordenação do Centro de Estudos Montessori Menino Jesus, a proposta está alicerçada

**“Incentivamos o tratamento humanizado”, destaca Irmã Marli, diretora do CEMJ**

em três aspectos: a criança, o ambiente preparado e o professor. “Ela tem uma visão humanística, contemplando uma educação integral em que a criança é convidada a agir”, destaca. O Centro de Estudos do Menino Jesus é referência na formação do método no País.

São exemplos da metodologia as aulas de matemática do professor Angelo Ricardo Ferreira, responsável por algumas turmas do Ensino Médio. Os alunos aprendem a disciplina através da prática do xadrez. “Eles desenvolvem características como a paciência e a lógica, fundamentais para a resolução de problemas”, destaca.

Através de aulas práticas e vídeos em sala de aula, alunos aprendem a jogar xadrez. Uma maneira de utilizarem a lógica para a resolução de problemas

EMBATE DE INFORMAÇÕES

Maria Aparecida Otto, orientadora educacional do Fundamental II vespertino - que corresponde do 6º ao 9º ano -, começou sua carreira no CEMJ há 24 anos, como professora, e acompanha toda a evolução tecnológica dentro do colégio, que inclui computadores e telas de projeção com acesso à internet nas salas de aula. “Hoje, crianças e adolescentes aprendem de uma maneira diferente. Eles contestam uma informação que está num livro porque viram de outra forma na televisão ou na internet. É muito bom para eles, abre um campo mais amplo de debate, e os professores precisam estar preparados para lidar com isso”, destaca.

RESPONSABILIDADE SOCIAL

Outro aspecto que merece destaque na atuação da escola é seu compromisso com a responsabilidade social. O CEMJ concede 20% de bolsas de estudo e mantém também projetos como: uma Classe pedagógica no Lar Recanto do Carinho; Projeto ACAM no Morro do Mocotó, em Florianópolis; Projeto Despertar (60 crianças), Projeto Inclusão Digital, Costurando Fios, em São José; Mãos Solidárias, como voluntariado; Projeto Esperança, em Itaboraí/RJ; Apoio Sócio Educativo em meio aberto, em Nova Alvorada/MS; CEMJ-Santa Inês/MA, que se estabeleceu, em 2010, como uma filial do CEMJ-sede.

> TECNOLÓGICAS

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

iPhone 6S

Como já era esperado, o último lançamento da Apple chegou com algumas inovações, mas nenhuma revolução. Mas nada que impedisse o recorde de vendas no 1º final de semana (13 milhões de unidades, contra 10 milhões dos iPhones 6 e 6 Plus). Destaque para a funcionalidade do 3D Touch, que reconhece a intensidade com que você pressiona a tela e permite realizar diferentes ações com apenas um toque, variando apenas a pressão. A câmera melhorou e tem o recurso Live Photos, que captura os momentos logo antes e depois de uma foto, criando uma imagem em movimento de alguns segundos. Fora algumas melhorias técnicas (que a maioria dos usuários nem vai perceber), o último grande destaque fica com a nova opção de cor: rosa.



Mas nem tudo são flores...

Apesar do recorde de vendas e de todas as novas funções, tem um problema grande pra quem usa plano de dados (3G e 4G). E não é só no iPhone 6S, mas em todos os aparelhos que atualizarem para o iOS 9. No novo sistema operacional há uma função chamada "Assistência Wi-Fi", que procura as redes Wi-Fi por perto sempre visando que o usuário esteja conectado a rede mais estável. O problema é que quando o iPhone não está conectado à Wi-Fi, essa função usa o plano de dados, e aí consome todos os mega e gigabytes da sua franquia. Para ter uma ideia do tamanho do estrago, alguns usuários reportaram que gastavam 1Gb por mês de dados, e no último mês foram mais de 3Gb. Então presta atenção no que fazer pra não ficar sem internet 3G: vai em Ajustes > Celular > Desligar Assistente Wi-fi. Ah, e além de economizar os da-

dos, também vai economizar a bateria. Boa dica, né? ;)

Praia + Celular carregado + Bebida gelada

Já pensou em ir à praia e deitar numa esteira que carrega o celular e ainda deixa suas bebidas geladas? Bom demais pra ser verdade? Pois é... um estudante libanês criou o Beachill (trocadilho de Beach - Praia, com Chill - Relaxar), um colchão de praia inteligente e impermeável que carrega eletrônicos através de um painel solar, e ainda é equipado com um refrigerador de bebidas. O produto já está sendo vendido em pequena escala (a capacidade de produção é de 10 unidades por dia), mas o inventor está buscando investidores para ampliar e vender o produto globalmente. Quem sabe em alguns verões não vamos todos à praia, cada um com o seu Beachill debaixo do braço?

Sem anuidade, tarifas e 100% no App

Você gostaria de ter um cartão de crédito sem anuidade, sem tarifas e com juros rotativos mais baixos do que a média do mercado? E se toda a interação com o "banco" fosse por um aplicativo, sem agência física nem gerente? Não sei você, mas eu adoraria! Eu e mais 70 mil pessoas que estão na fila para conseguir um. O cartão de crédito que vem chamando muita atenção é o Nubank Mastercard Platinum, emitido pela administradora de cartões Nubank. A empresa, que é uma startup criada há um ano, chegou com a ideia de eliminar toda a burocracia de bancos tradicionais, o que elimina também os custos de operação e as tarifas pagas pelos clientes. Para obter o cobiçado cartão, o consumidor precisa ter um smartphone (tem que entrar em nubank.com.br para solicitar um convite) e ser aprovado em uma análise de crédito (que pode levar de horas a meses, dependendo do histórico de crédito na praça).

Depois que for aprovado, adió papel e fila pra falar com o gerente; é tudo no app ou por sms.

Novo Snap

Todo mundo já conhece o Snapchat, mas recentemente foi lançada uma atualização que trouxe bastante coisa nova. Com a nova versão do app é possível criar animações sobre selfies com "lentes de aumento". Complicado? Basicamente o recurso faz com que você possa aumentar o tamanho dos olhos, colocar rugas na pele e também "vomitar" arco-íris. Outras novidades são que agora o usuário pode pagar para rever três snaps (99 centavos de dólar) e receber recompensas à medida que vai aumentando a sua pontuação.

CHEESECAKES DOCES

CHOCOLATE - **nutella** - DAMASCO
DOCE DE LEITE COM PAÇOCA
FRUTAS VERMELHAS - MARACUJÁ
RED VELVET - **OREO** - GOIABADA

CHEESECAKES SALGADOS

*CONSULTE OS SABORES DO DIA

TERÇAS, QUARTAS & QUINTAS

PEDINDO 3
CHEESECAKES
VOCÊ GANHA
1 DE CORTESIA

*CONSULTE TERMOS DA PROMOÇÃO



OU PELO SITE

WWW.CHEESECAKESTOREBRASIL.COM.BR

ÁREA DE ENTREGA
CENTRO . AGRONÔMICA . TRINDADE . SANTA MÔNICA
OUTROS BAIRROS SOB CONSULTA



Urbano Salles
urbanosalles@uol.com.br

Diferenças

A Caixa de Assistência dos Advogados de SC lançou na internet um portal da transparência, utilizando software próprio, no qual a entidade publica tudo sobre a sua vida financeira - de cheques a recibos e extratos bancários. O presidente da Caixa que agora é candidato à presidência da OAB-SC, Paulo Marcondes Brincas, diz que chegou a ser criticado internamente por expor as entranhas da instituição, “mas prefiro pecar pelo excesso”, rebate.

A implantação de um portal da transparência era uma das promessas de campanha do ainda presidente da OAB/SC, Tullo Cavallazzi Filho, mas até o início de outubro o serviço ainda não estava no ar. Detalhe: Brincas é apoiado por Tullo.

Abacaxis e laranjas

Expulsa do Aterro da Baía Sul e com o “sacolão” da Beira-Mar podendo fechar em 2016, a empresa que administra a rede Direto do Campo não perdeu tempo e procurou novo endereço para reforçar sua presença no mercado de hortifrutis. Além da filial da SC-401 em funcionamento, será inaugurada nas próximas semanas uma nova unidade no Abraão, quase em frente à nova loja da Harley-Davidson.

Entre macieiras

O ex-governador Henrique Córdova, de 76 anos, fez uma rara aparição pública em Florianópolis na festa dos 21 anos do escritório do advogado Claudio Gastão da Rosa Filho. Depois que perdeu a eleição para o prefeito de São Joaquim em 2012, ele abandonou a política para dedicar-se às terras onde na atual safra colheu 6 mil toneladas de maçã. Confessa estar preocupado com o futuro do cultivo por causa das mudanças climáticas. Prevê que, em 10 anos, a produção na Serra poderá estar seriamente comprometida.

Foto: Marco Cezar



Antônio e Rosalba Scherer, pais do medalhista olímpico Xuxa, na recente festa que lotou de VIPs os salões do La Perle, na Beira-Mar

Quebra-cabeças

O PP teria colocado na mesa uma série de exigências para aceitar negociar uma chapa com Cesar Souza Jr. em 2016, repetindo a aliança de 2012. Uma delas é o comando da Secretaria do Continente. A manutenção de Deglauer Goulart estaria vetada.

Eterna juventude

O imortal da Academia Catarinense de Letras Péricles Prade está fazendo um tratamento com um geriatra em São Paulo cujos resultados estão sendo considerados milagrosos. Os amigos admitem que ele rejuvenesceu pelo menos uns 20 anos. Uma das técnicas é a retirada e reinjeção do próprio sangue do escritor.

Sensação em Jurerê

O arquiteto Ruy Ohtake, primogênito da saudosa artista Tomie Ohtake, é quem assina a nova casa de Bel e Alemão Scherer em Jurerê Internacional. O projeto, como reconhecem os próprios donos, deve causar polêmica. A fachada, por exemplo, tem uma combinação impactante de três cores. “É mais uma obra de arte que uma casa”, define, certa, uma amiga.

Fim da parceria

A Casa Cor está mudando de mãos em Santa Catarina. A Quadrant Produções e Eventos, comandada por Lucas Petrelli, acaba de anunciar a devolução da franquia que era dela há seis edições do evento.

Foto: Vanessa Pinho

Lolla Zumblick, sobrinha do saudoso pintor Willy Zumblick, com a mãe, Mônica Zumblick, na inauguração da sua nova loja para fashionistas



Paraíso do leite

Em busca de novidades para o setor de frios e laticínios do Hipo, o negociador da rede, Firmino Armino, participou da Rodada Internacional de Negócios Villa Maria Exporta 2015. O encontro reuniu compradores de países latino-americanos em Villa María, cidade da Província de Córdoba, reconhecida mundialmente por ser uma das regiões leiteiras mais importantes da Argentina. Na visita técnica, o grupo conheceu a produção local de leite em pó, manteigas, queijos, doces, mel, pães, chocolates, frutas e hortaliças em conserva, vinhos, entre outros gêneros alimentícios.

Dia MAIS SAUDÁVEL das Crianças

Uma vida saudável começa desde cedo.



HIPPO
VOCÊ bem AQUI

hippo.com.br | 4007-2204

/hipposupermercados



> CULTURA

Por trás das cortinas

Musical com 35 atores mostra os bastidores dos palcos da Broadway em Florianópolis

Da redação

O que será que acontece por trás das cortinas dos palcos da Broadway? Este é o convite dos 35 atores do musical “Broadway: por trás das cortinas”, que conta uma história de sonho, traição, amor e dificuldades do mundo da arte e será apresentado no Teatro Ademar Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC) nos dias 03 e 04 de outubro, às 20h30 e às 20 horas, respectivamente.

Sofia, a personagem principal, é uma artista que larga sua vida no Brasil para seguir o sonho de se tornar uma grande estrela em Nova Iorque, nos Estados Unidos. A peça recria o mundo dos palcos e promete emocionar o público com canções e coreografias livremente inspiradas em grandes musicais como ‘Chicago’, ‘Sweet Charity’ e ‘Cabaret’.

Com um roteiro próprio e músicas em português, a peça promete todo o glamour e ambientação que a Broadway pode oferecer. “As músicas irão fazer sentido à pla-

teia, pois foram extraídas de filmes famosos e tivemos todo o cuidado com o contexto de cada canção. Os figurinos e toda a produção apresentada no palco enriquecem a história e encantam o público”, explica a diretora e roteirista da peça, Júlia Darella.

QUEM FAZ

A peça é produzida pela Companhia de Teatro Grito, de Florianópolis, que há 10 anos ultrapassa a proposta de levar para o palco apenas entretenimento e investe também em histórias verdadeiras que, além de divertir e chocar, informam sobre os acontecimentos da vida real.

O objetivo do grupo é levar a arte para diferentes graus de vivência teatral e pessoal, por meio de pesquisas, experimentos e aprendizados. Entre os vários espetáculos protagonizados pela Companhia, destacam-se: Armas de Brinquedo e os musicais The Best of Broadway, Vitrine, Zoolândia e POP.

Mais informações:

www.facebook.com/CiaGrito.

A peça, produzida pela Companhia de Teatro Grito, promete emocionar o público com canções e coreografias inspiradas em grandes musicais como ‘Chicago’, ‘Sweet Charity’ e ‘Cabaret’



INGRESSOS

Os ingressos podem ser adquiridos no site www.blueticket.com.br ou nas bilheterias dos Teatros Ademar Rosa (CIC), Pedro Ivo e Álvaro de Carvalho (TAC), por R\$ 50 (inteira) e R\$ 25 (meia).

guia Gastronômico

FAVORITOS

Eles precisam de você

• Página G5

Foto: Reprodução/Jun Pang

Votação vai
até dia 10



**FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS**
a partir de
R\$ 1,69KG

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

NA AVENIDA

Milano em
localização
privilegiada

• Página G3

Foto: Hermann Byron



*Duas entradas: uma na
Beira-Mar Norte e a outra na
Rua Bocaiúva*

> 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.comSite: www.bistromuitoalemdojardim.com

> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: eduardo@santaadega.com.brSite: www.vinho365.com.br • Fone: 3234-1296

A intolerância à intolerância

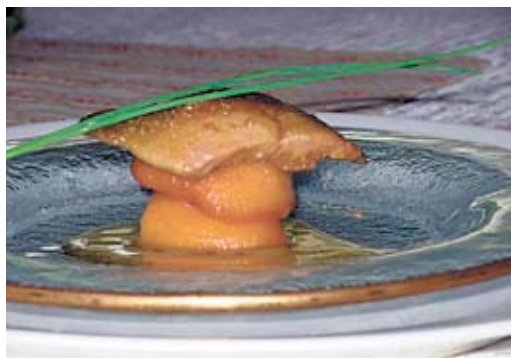
Tempos confusos esses que vivemos: cada vez mais é mais fácil o acesso a informações e cada vez mais têm-se menos conhecimentos: tudo é frugal, tudo é passageiro, tudo tem como lastro a internet que cria falsas verdades e mentiras reais. Criam-se grupos em redes sociais, ONGs e até religiões para defender ideias e opiniões e, em nome delas, fazem manifestos, atentados, protestos e até guerras.

Tive a infelicidade de presenciar, estupefato, um desses protestos onde o foie gras era o alvo, um protesto de um desses grupos radicais e intolerantes que acusam de especismo* todos que não pensam e agem como eles. Ativistas contra a crueldade da alimentação nos dias de hoje e contra o direito de um restaurante cozinhar o que eles não querem que seja servido. Será que sabem que essa iguaria é conhecida e apreciada há mais de cinco mil anos? Os egípcios já caçavam gansos e outras aves migratórias antes do inverno, quando estavam superalimentadas para alçar grandes voos em busca de terras mais quentes para reproduzir, tornando sua carne muito mais saborosa.

Na Roma de Horácio, gansos brancos eram alimentados com figos, ficatum em latim, para conferir textura amanteigada e sabor adocicado ao fígado da ave. Aliás, o nome fígado, o órgão, vem de figo, a fruta, exatamente por essa prática milenar. Hoje, essa engorda no cativeiro, a gavage, dura duas ou três semanas antes do abate. Ativistas alegam que esse processo é cruel, assim como a caça predatória também era, prática tal qual é a pesca das tainhas que saem das lagoas para desovar em mares mornos e são 'caçadas', pois é a época em que sua carne é mais tenra e suas ovas estão maduras, prontas para procriar.

Não sou um defensor do foie gras, sou

um defensor do direito que as pessoas têm de consumir foie gras, assim como têm direito a comer proteína de soja, soja que é a causadora de grande parte do desmatamento da Amazônia. Sou defensor de comerciantes, e sou um deles, do direito de trabalhar, dos que lutam para sobreviver diante de uma crise criada por governos corruptos e incompetentes e que incompreensivelmente tem seguidores. Sou defensor de direitos respeitados e não só de obrigações impingidas em forma de impostos. Legalmente, não existe alimento que não possa ser servido em um restaurante.



Tentaram em São Paulo: proibiram, temporariamente, o consumo do foie gras, o que só fez propaganda de algo que poucos conheciam e só fez aumentar seu consumo. E, se analisarmos friamente, qualquer alimento produzido em grande escala de alguma maneira é cruel: desmata, polui, mata, escraviza, destrói...

A única forma politicamente correta de nos alimentarmos é se voltarmos a ser nômades ou produzir tudo o que comemos, respeitando a sazonalidade dos produtos, pois tomates não nascem o ano todo, somente no verão, assim como os morangos nascem somente no inverno. **Continue lendo no site: www.imagemdailha.com.br**

Quanta hipocrisia!

Estou pensando em pedir desculpas toda vez que vender uma garrafa de vinho. Não pelo fato de ser uma bebida deliciosa, saudável (em moderação), complexa e versátil, podendo ser bebida, tomada, degustada, apreciada e até exibida em tantas ocasiões diferentes. Mas por estar vendendo um líquido que carrega preços abusivos no nosso País. Sendo um empresário do setor, me sinto incapaz de competir, empregar e crescer nesse mercado, pois parece que vendemos algo quase ilegal tamanha falta de incentivo que observamos.

Há cerca de três anos, vinhos que vendíamos a R\$ 50 hoje custam mais de R\$ 100 e, na sua origem, continuam custando o mesmo. Culpa dos impostos abusivos, estaduais e federais, custos astronômicos em toda a cadeia, burocracias estúpidas ao entrar no País e tudo mais que possa atrasar essa belíssima e milenar indústria.

Toda vez que viajo tenho vontade de ficar e não voltar mais. Hoje, a carga tributária de um vinho no Brasil, segundo o Instituto Brasileiro de Pesquisa Tributária, é de 63,84% e 83,84% para nacionais e importados, respectivamente. Soma-se isso aos nossos custos operacionais, os abusivos encargos de se ter um funcionário, ou seja, você é penalizado por empreender e gerar emprego. Temos, no final das contas, um governo que não fez absolutamente nada e ganha mais do que o produtor do vinho, o importador e o distribuidor somados, eles que assumiram todos os riscos.

Sei que o lobby da indústria cervejeira é enorme, por isso eles têm cargas menores, sei que o Brasil é relativamente novo na produção do vinho, mas temos dezenas de milhares de famílias produtoras

de uva e algumas centenas produtoras de vinho, que dependem desse mercado, e os menores estão fechando as portas.



Ao contrário do que se faz na Europa e em tantos outros países com sabedoria e cultura, o vinho é tratado como alimento e taxado como tal. Poderíamos simplesmente levar em consideração os mais de 2 mil estudos envolvendo diretamente vinho e saúde e perceber que é uma bebida muito longe do supérfluo e absurdamente diferente dos destilados e, mesmo assim, não o fazemos.

E parece que hoje o nosso brilhante governo quer que a indústria do vinho salve a economia, pois acabou de elevar a carga de IPI para 20%, um mercado que corresponde com uma fração de um grão de areia numa praia para a economia nacional foi escolhido para arrecadar mais. É claro que o mercado bilionário da cerveja não tinha capacidade para isso, afinal, as cifras de patrocínio de campanha devem ser vitalícias.

Poderíamos ter uma população com potencial para beber vinho nas quantidades recomendadas por médicos e, conseqüentemente, ter uma população que iria beber melhor, com mais saúde e qualidade, além de termos no vinho um fator cultural enorme. **Continue lendo no site: www.imagemdailha.com.br**

Almoço é no Mirantes!

Mirantes

www.mirantes.com.br

> ITALIANÍSSIMA

De casa nova

Além do endereço, Pizzeria Milano terá ainda mais novidades

Fotos: Hermann Byron

Gabriela Morateli Giordani

Referência em culinária genuinamente italiana em Florianópolis, a Pizzeria Milano abriu suas portas no último dia 17 de setembro em novo endereço: em frente ao Beiramar Shopping e com acesso também pela Avenida Beira-Mar Norte. O espaço amplo e arejado comporta mais pessoas, mas mantém o cardápio elaborado pela proprietária e mestre pizzaiola Maria Grace Frascini, a Grace, com algumas novidades, mas os best-sellers do restaurante, como a Pizza Zuccata, vencedora este ano do Campeonato Mundial da Pizza, em Parma, Itália, continuam a todo o vapor no cardápio.

O menu mais atual tem algumas pizzas novas, “mantendo sempre a tradição italiana”, destaca Grace. Algumas delas são as pizzas da estação, em que a mestre pizzaiola escolhe novos sabores a cada estação. Para a primavera-verão vêm novidades como as pizzas frescas com saladas. E verduras e legumes daqui a pouco tempo serão colhidos da própria horta do restaurante, que está sendo confeccionada no terraço. Rúcula, tomate, cebola, abobrinha, berinjela, entre outros, serão saboreados diretamente da horta orgânica da Grace.

A tradição italiana de preparar pratos com ingredientes frescos e selecionados é ressaltada pela proprietária, que acredita que todos precisam se alimentar de maneira correta, para evitar algumas doenças. “Estou fazendo exatamente o que as pessoas precisam, utilizando técnicas de preparo especial das farinhas, para que não fermentem no estômago e sejam bem leves. Fatores como esse a utilização de produtos sempre frescos beneficiam muito a saúde de todos”, destaca. A intenção dela para daqui um tempo é montar uma escola para ensinar pizzaiolos a prepararem pizzas com foco saudável. As trufas e o presunto de Parma, por exemplo, vem diretamente da Itália, e o queijo mussarela selecionado é procedente de Minas Gerais.

O NOVO ESPAÇO

Foram seis anos no antigo endereço, que também ficava na Rua Bocaiúva, mas num espaço menor. Hoje, a Pizzeria comporta cerca de 60 pessoas em dois ambientes e ganhou também um bar e uma adega climatizada. “Precisávamos de mais espaço para oferecer uma estrutura melhor aos clientes”,



Nova estrutura do restaurante é maior e um dos ambientes tem como paisagem a Beira-Mar Norte

Clientes como Mário José Petrelli e Patrícia Tancredo, aprovaram o espaço recém-inaugurado



destaca Grace Frascini. A reforma completa do espaço, com algumas finalizações e itens decorativos, deve ficar pronta em 15 dias. O andar superior, indicado para 30 pessoas, é reservado para datas comemorativas, como



Grace é a responsável pela elaboração do cardápio da Milano, que oferece receitas com produtos frescos e selecionados

aniversários, formaturas e jantares de final de ano. Até o início da temporada de verão, o restaurante ganhará um deck equipado de frente para a Avenida Beira-Mar, quando os clientes poderão saborear petiscos especiais.

Clientes como Mário José Petrelli e Patrícia Tancredo, e a jornalista Raquel Santi aprovaram o novo endereço: “Adoro a Milano. Pra mim todas as combinações de ingredientes utilizadas nos pratos são perfeitas. O novo ambiente é muito agradável, e a proprietária, Grace, é um show de simpatia”, elogia Raquel.

O horário de funcionamento também mudou. Agora, o restaurante funciona de segunda a sexta, das 18 horas à meia-noite, e aos sábados e domingos o horário é do meio-dia à meia-noite, sem fechar.

SERVIÇO

Pizzeria Milano
Rua Bocaiúva, 2526
Avenida Beira-Mar Norte, 2526
Fone: 3024-0034
www.pizzeriamilano.com.br

> SAÚDE

Você sabe preparar a sua marmitta?

Conheça os benefícios de levar refeições e lanches para o trabalho, e aprenda a selecionar as opções mais saudáveis

Da redação

S seja para cuidar melhor da alimentação ou para economizar com as refeições fora de casa, muita gente opta em levar a famosa marmitta ao trabalho. Alguns vão além, e também carregam pequenos lanches para serem consumidos ao longo do dia. Mas, o que deve ser priorizado na escolha desses alimentos? A médica endocrinologista Myrna Campagnoli, traz algumas dicas.

“É preciso lembrar que as refeições feitas ao longo do dia devem contemplar todos os grupos alimentares. Por isso, na hora de preparar a marmitta e escolher os lanches, as opções devem ser variadas, incluindo fontes de vitaminas, proteínas, carboidratos e até gorduras”, afirma a especialista.

Na hora de montar a marmitta, vale optar pela mistura típica brasileira: o arroz e o feijão. Juntos, eles formam uma dupla nutritiva, oferecendo muitos dos nutrientes necessários para a refeição. “Para tornar o prato ainda mais saudável, opte pela versão integral do arroz, e evite colocar alimentos embutidos no feijão, como a linguiça”, destaca a médica.

Para complementar a refeição, é importante incluir uma fonte de proteína magra, com baixo teor de gordura. Carnes brancas, como frango e peixes devem estar mais presentes no cardápio semanal. Para os vegetarianos, pode ser adicionada uma porção extra de grãos, como lentilha ou grão de bico, e até o tofu, espécie de queijo coalho feito com leite de soja. “Não podemos esquecer que os vegetais e leguminosas são as fontes de fibras e vitaminas e, portanto, também devem ser consumidos. Eles podem ser cozidos, preferencialmente no vapor, mas os crus trazem ainda mais benefícios para a saúde”, lembra.

Proteínas magras, como peixe, grãos e vegetais devem fazer parte da dieta, pois contemplam todos os grupos alimentares e tornam o dia mais produtivo



CONSERVAÇÃO

Outro ponto importante é a conservação dos alimentos durante o trajeto para o trabalho. Bolsas térmicas são boas opções, entretanto, conservam os alimentos por pouco tempo. O ideal é mantê-los sob refrigeração, já que a variação de temperatura pode interferir na qualidade e na segurança dos alimentos.

ATENÇÃO AOS INDUSTRIALIZADOS

Com a correria do dia a dia, alimentos prontos e industrializados acabam se tornando frequentes na rotina alimentar. Entretanto, eles devem ser consumidos com moderação, pois muitos não são nutricionalmente adequados. É preciso estar atento às quantidades de sódio, açúcar e gordura descritas na tabela nutricional. “Sempre leia a tabela nutricional, que é a descrição da composição dos alimentos. Os primeiros ingredientes da lista são os que estão em maior quantidade no produto. Então, se o suco em caixinha tem como primeiro ingrediente o açúcar, ele não é uma boa escolha”, salienta a médica.

LANCHES AO LONGO DO DIA

Frutas e castanhas são excelentes para os lanches da manhã e da tarde. Além de serem fontes de nutrientes essenciais, também possuem fibras importantes para o funcionamento intestinal. As castanhas, em especial, possuem uma quantidade considerável de ácido fólico, cálcio, fósforo, magnésio e ômega 3.

Segundo a endocrinologista Myrna, para quem gosta de doces, as frutas secas são uma alternativa saudável e saciam a vontade de açúcar por mais tempo. “Não há problema em consumir um doce mais calórico eventualmente. Eles só não podem fazer parte da rotina, pois elevam os níveis de glicose muito rapidamente e acabam não saciando a fome por muito tempo”, afirma. No caso dos chocolates, devem ser priorizados os amargos e meio amargos, com maior quantidade de cacau, que é um excelente antioxidante.



Preparar as saladas e conservá-las em potes é uma dica imperdível para que durem mais tempo

ingredientes naturais no tempero para reduzir a necessidade do sal. Opte por alimentos cozidos, grelhados ou assados e, preferencialmente, sem molhos.

ATENÇÃO!

• **Não fique longos períodos sem se alimentar:** o ideal é que as refeições sejam intercaladas de três em três horas. Isso ajuda na melhoria do funcionamento do metabolismo e até no rendimento no trabalho, já que evita problemas de concentração decorrentes da falta de nutrientes no organismo;

• **Faça um planejamento para a semana:** no final de semana, tire um tempo para ir ao mercado e deixar alguns alimentos preparados para a semana. Armazenar as saladas em potes de vidro, por exemplo, é uma boa alternativa, pois permite a conservação dos alimentos por mais tempo. Apenas atente-se à escolha dos ingredientes, e prefira leguminosas e verduras que não murcham, como pepino, tomate, cenoura, entre outros;

• **Cuidado no preparo:** não adianta preparar a marmitta com o objetivo de tornar a alimentação mais saudável se as opções escolhidas contiverem muito óleo, sal e gorduras saturadas. Por isso, na hora de preparar os alimentos evite fritá-los e use ervas e outros

EXCELÊNCIA INTEGRADA
AO SEU BEM ESTAR

AV. THOMPSONSKI, 354, SALA 2 NO CENTRO DE FLORIANÓPOLIS.
ENTRE EM CONTATO E AGENDE SUA CONSULTA.
FONEI (48) 3225 1053
FACEBOOK.COM/ORBISODONTOLOGIA.ODO

A ORBIS, ODONTOLOGIA INTEGRADA

ATENDE MAIS DE 8 ESPECIALIDADES ODONTOLÓGICAS COM
TRATAMENTO DE EXCELÊNCIA, PROFISSIONAIS RENOMADOS
E CONSULTÓRIOS DE ALTO PADRÃO.

TUDO ISSO PARA PROPORCIONAR A SAÚDE QUE VOCÊ MERECE.

> CONCURSO

Eles precisam de você

Votação dos “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos” termina no dia 10

Fotos: Arquivo/ Imagem da Ilha

Da redação

Ainda dá tempo de votar nos seus preferidos nas vinte categorias do concurso que agita a gastronomia da cidade há sete anos, o “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”, promovido pelo Jornal Imagem da Ilha. Devido ao sucesso que as hamburguerias gourmet estão fazendo em Florianópolis, com suas variações do carro-chefe, este ano você pode escolher também o seu hambúrguer favorito. Vamos lá! As votações encerram no dia 10 deste mês.

E tem mais: os leitores que participam da votação concorrem a vales-jantar, com acompanhante, no valor de R\$ 100 cada. Os ganhadores dos vales receberão ainda um par de convites cada para o evento de premiação do concurso, no dia 28 de outubro. Vamos comemorar juntos?

VOTE!

A votação é 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.



Mix de delícias: Pizza, Sushi, Doce e Cozinha Portuguesa dão sabor e cor aos “Favoritos” da cidade



CATEGORIAS

- | | |
|---------------------|----------------------------------------------|
| Cozinha Regional | Pizza |
| Cozinha Italiana | Hambúrguer |
| Cozinha Portuguesa | Carne |
| Comida do Dia a dia | Doce |
| Comida de Bistrô | Feijoada |
| Padaria | Restaurante Favorito na Beira-Mar e região |
| Ostra Gratinada | Restaurante Favorito Santo Antônio de Lisboa |
| Polvo | Restaurante favorito no Sul da Ilha |
| Frutos do mar | Restaurante favorito no Norte da Ilha |
| Sushi | 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

Visite nossa loja, temos um espaço especial esperando por você!

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

facebook.com/SantaAdega
 [@santaadega](https://instagram.com/santaadega)



> 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!

BILLY RIBS

Os amantes das famosas costelinhas do Outback Steakhouse podem se deliciar com a incrível Billy Ribs (R\$ 37,50) no Billabong Hour, o famoso happy hour da rede. A porção traz cinco costelas de porco regadas ao delicioso molho Billabong, servidas com batatas fritas – acompanhamento perfeito para o chope da casa. Durante o Billabong Hour, o chope pode ser aproveitado com 50% de desconto no preço, de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 17h às 20h. Neste horário, os drinks da casa são oferecidos pela metade do preço (exceto garrafas e cervejas importadas). **“Apresente este voucher e ganhe uma “Billy Ribs” na compra de uma entrada ou prato principal e uma bebida não alcoólica. Válido somente no Outback Florianópolis, de segunda a quinta-feira (exceto feriados) durante o Happy Hour, das 17h às 20h”.**

Outback Steakhouse

Rua Bocaiúva, 2468 - 1º piso - Beiramar Shopping Centro – Florianópolis
Fones: (48) 3039-0935 | (48) 3039-1935
www.outback.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 – primam por cada detalhe da casa. Um dos pratos especiais é o **Bacalhau à Moda do Rei (foto)** - bacalhau assado com molho especial de cebola, pimentão e azeitonas, acompanhado de batatas assadas a murro. Para harmonizar, uma carta de vinhos selecionada. A sobremesa fica por conta de ovos moles, pastel de Belém ou Baba de Camelo. O Rei do Bacalhau abre de segunda a sábado a partir das 19 horas.

AOS SÁBADOS ESTÁ ABERTO PARA ALMOÇO!

O Rei do Bacalhau

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

**CONGRIO A SALIM MIGUEL**

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 apetitoso **Congrio a Salim Miguel (foto)** – Grelhado servido com risoto de abobrinha italiana, cogumelo shiitake e camarão, acompanhado por batata sauté. **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

**LINGUADO AMORE MIO**

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 **Linguado Amore Mio (foto)**: linguado à milanesa acompanhado com nhoque ao molho de creme de leite, bechamel, tâmaras, damasco e cerejas.

Di Taroni Trattoria

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

Foto: Sérgio Vignes

**OSTRAS GRATINADAS**

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 (foto)** e o Camarão Tropical. Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais Camarão na Moranga 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

**AINDA MELHOR**

A **Pizzeria Milano** mudou de endereço e está ainda mais deliciosa. Com um ambiente maior e com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a casa continua oferecendo um cardápio selecionado, com pizzas, massas, saladas e risotos, preparados com ingredientes frescos. Uma das campeãs de pedidos é a Pizza Zuccata, feita com molho de tomate, creme de abóbora, massarela de Búfala, tomate cereja e lascas de parmesão e abóbora. Uma suavidade de sabores inacreditável! **NOVO HORÁRIO DE ATENDIMENTO: diariamente das 18h à meia-noite; aos sábados e domingos, das 12h à meia-noite; com entrada também pela Rua Bocaiúva, em frente ao Beiramar Shopping.**

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2526 - Avenida Beira-Mar Norte, 2526
Fone: 3024-0034 - www.pizzeriamilano.com.br



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Ilha da Madeira

Para quem pensa que o vinho do Porto é o ícone dos after dinner drinks, a verdade já não é assim tão absoluta. Vinhos da Ilha da Madeira foram apresentados com louvor nesta pré-primavera na área do winebar da Essen Decanter. Alguns com preços elevados, mas, pelo aroma e paladar, fantásticos. E como já se sabe, gosto não se discute...



Exclusivo

Em recente viagem ao Chile, uma semana antes do terremoto, o *Imagem da Ilha* foi agraciado com uma visita exclusiva à Vinícola Ventisquero. Com o apoio da diretora de Relações com a imprensa, Carolina Stern, que nos pegou no hotel, e apresentação do terroir pelo enólogo chefe, Felipe Tosso, o passeio foi perfeito. Desde o conhecimento da composição do solo de uma das propriedades no Vale do Maipo, inclusive sendo testemunha ocular da primeira flor da nova safra que se advinha, até o refino do vinho. Depois, uma degustação de quatro vinhos da marca, e, coroando a tarde, um almoço com três pratos e três vinhos, um deles um dos ícones da marca, o Enclave, que harmonizou brilhantemente com o filé mignon e o purê de abóbora. Para a sobremesa, um late harvest da marca com uma mousse de chocolate.



Gastronomia Internacional

Bianca Antonini, nutricionista e consultora no SEBRAE em serviços e projetos de Turismo Gastronômico, após um tour pela Toscana e Estrada dos Sabores na Emilia Romagna, visitou e conferiu as novidades na exposição universal, a EXPO Milão, na Itália, com a participação de 140 países. Segundo ela, o espaço surpreende com sua mega estrutura de um milhão de metros quadrados, organização e foco nas tendências da alimentação do futuro. “É uma verdadeira viagem estimulante ao redor do mundo através das culturas e inovações, com ênfase na saúde, ecologia, sustentabilidade e uso intensivo da tecnologia”, disse. Bianca notou um número significativo de novas tendências. “Havia áreas de Food truck, Eataly, Pavilhão Slow Food, Pavilhão de orgânicos, Pavilhão de vinhos italianos, um supermercado do futuro e até uma proposta de restaurante digital, onde não há mão de obra de caixa ou garçom. Incrível”, completou.



> ONDE COMER BEM

TOCA DE SANTO ANTÔNIO

Para não confundir os clientes, o Toca de Jurerê de Santo Antônio de Lisboa está com novo nome: **Toca de Santo Antônio**. O cardápio continua elaborado como antes, com pratos exclusivos e surpreendentes que celebram a tradição açoriana do bairro. O **Camarão Grande à Toca de Jurerê com Catupiry (foto)** – Camarões a dorê, vinho branco, mostarda, catchup, molho bechamel, parmesão, mussarela e catupiry gratinados é uma das delícias. Acompanha arroz com açafrão, batatas fritas ou à inglesa. Também merecem destaque a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e o Bacalhau Lagareiro.



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

COSTELINHA QUE DERRETE NA BOCA

Uma das maiores delícias do **Didge Steakhouse Pub** é a Pork Ribs, uma costela suína que após 30 horas de pré-preparo fica extremamente macia, chegando a soltar do osso. Por fim é regada ao tradicional molho Barbecue. Só de imaginar já ficamos com água na boca! A dica é visitar o restaurante nas segundas quando a Pork Ribs está com 50% de desconto, de R\$ 56,90 por R\$ 28,45. Nas segundas o saboroso Burger recheado com a costelinha também tem 50% desconto! Irresistível não é mesmo? Aberto diariamente a partir das 19h com músico ao vivo.

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

TACOS PARA TODOS LOS GOSTOS

No **Guacamole** os famosos tacos mexicanos feitos de tortilla de milho crocante agradam a todos os gostos com 7 opções diferentes de recheio! A novidade que chegou com o lançamento do novo cardápio foi o Taco na irresistível versão Al Pastor, inspirado na típica receita mexicana de lombo suíno com abacaxi. Aos domingos e segundas você pode apreciar este delicioso sabor e as demais versões de tacos com 50% de desconto a noite toda! 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



> RECEITA

Doce pra que te quero

*Aprenda a preparar uma deliciosa
torta de chocolate amargo*

Da redação

Doce preferido por muitos, o chocolate é ingrediente indispensável em várias receitas, que vão do famoso e brasileiro brigadeiro a bolos e tortas elabo-

radas. Já que o quitute agrada o paladar de tanta gente, o Restaurante Viena ensina a preparar sua tradicional Torta de Chocolate Amargo para fazer bonito nas reuniões de família. O tempo de preparo leva cerca de 1h20 e a receita rende 12 fatias.

MÃOS À OBRA!

Ingredientes: 9 ovos, 270g de açúcar, 270g de chocolate em pó, 270g de manteiga derretida, 1 colher (sopa) de conhaque.

Modo de preparo: Bata as claras em neve. Junte o açúcar aos poucos e bata mais. Acrescente as gemas, uma a uma, sem parar de bater, e, por fim, adicione aos poucos o chocolate em pó. Bata até obter uma mistura homogênea. Adicio-

ne a manteiga derretida, misture rapidamente e reserve 1 xícara desta massa. Despeje a massa restante na forma untada de 25 cm de diâmetro e asse em forno preaquecido a 180 ° por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno. A torta deverá estar mole no centro, caso contrário ficará seca e pesada. Deixe esfriar. Junte o conhaque à massa reservada e espalhe-a sobre a torta assada fria. Alise com uma faca toda a superfície da torta e leve à geladeira até o momento de servir.

PROGRAMA de INVESTIMENTO em LOGÍSTICA.

O Brasil vai seguir avançando.

198,4 BILHÕES DE REAIS EM INVESTIMENTOS PROJETADOS.



R\$ **66,1**
bilhões



RODOVIAS

para 7 mil km
de estradas

R\$ **86,4**
bilhões



FERROVIAS

para 7,5 mil km
de ferrovias

R\$ **37,4**
bilhões



PORTOS

para portos
e terminais
privativos

R\$ **8,5**
bilhões



AEROPORTOS

para 4
aerportos

Uma infraestrutura de transportes integrada e moderna vai trazer mais agilidade na distribuição da produção brasileira, mais competitividade nas exportações e mais qualidade nos serviços prestados à população. Além de gerar emprego e renda para os brasileiros e impulsionar o crescimento do país.

É assim que o Brasil vai seguir avançando.

Saiba mais: brasil.gov.br



GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA

> NOVIDADE

Arriba!

Guacamole lança novo cardápio e cria novos ambientes em comemoração aos 7 anos em Florianópolis

Da redação

O Guacamole Cocina Mexicana, em comemoração aos 7 anos na Ilha mais querida do Brasil, além de criar novo ambiente com personagens da história mexicana pintados na parede pelo artista local Rico Soares, lança o seu novo cardápio, que promete uma verdadeira viagem gastronômica aos sabores do México, com opções que vão além dos já conhecidos tacos, nachos e quesadillas.

Entre os pratos principais do novo cardápio está o "Mignon Poblano", uma deliciosa releitura da tradicional especialidade gastronômica da cidade de Puebla. A versão do Guacamole traz esta carne coberta com molho à base de chocolate, pimenta, redução de vinho e decorado com gergelim.

Outra novidade é o Salmón Frutos Rojos, uma deliciosa combinação deste peixe que está entre os favoritos dos brasileiros, com um molho de frutas vermelhas de dar água na boca só de pensar. Os vegetarianos não foram esquecidos e têm diversas versões desta opção, como Quesadilla, Flauta "Veggie Primavera" e Burrito.



Parede pintada por Rico Soares deixa o ambiente ainda mais alegre e descontraído

PARA OS "PIMENTEIROS"

Para fechar o festival de delícias, o restaurante também trouxe novamente para o verão o Ceviche mexicano e criou aperitivos (antojitos) para os amantes de pimenta. Um deles é o bolinho de machaca, que é a carne seca mexicana, com pimenta Jalapeño e outra

opção que vem para "esquentar" é a panelinha de Chilli com queijo e pimenta. Opções perfeitas para conhecer melhor esta culinária tão rica e apetitosa.

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



Ceviche mexicano, Pastelito de Camarão e Bolinhos de Machaca com pimenta jalapeño



> DICAS

Happy hour sem culpa

Como manter a forma e a saúde sem abrir mão do encontro com os amigos

Da redação

Encontrar-se com os amigos nos remete à imagem de uma mesa farta. E, por isso, é impossível não pensar em alguns quilos a mais. Saiba, entretanto, que é possível aproveitar a boa companhia sem aquela culpa do dia seguinte. Mesmo que os tradicionais happy hours quase sempre estejam associados ao consumo de alimentos e bebidas calóricos, que pesam tanto no estômago, quanto na consciência, ninguém precisa desistir dos encontros - nem passar fome.

"É importante que as pessoas saibam que dentro de um estilo de vida saudável não é preciso abrir mão de momentos de lazer e convívio social com os amigos. Nessas horas, basta saber fazer as escolhas certas e com equilíbrio", comenta a nutricionista Rosana Perim. Ela dá algumas dicas:



Uma opção é trocar bebidas alcoólicas por sucos naturais sem açúcar ou smoothies

• **Não vá ao happy hour com o estômago vazio:** antes de partir para o encontro, faça um lanche leve, como um sanduíche natural, frutas ou cereais. A sensação de fome pode incentivar a escolha de alimentos gordurosos e mais caló-

ricos, sempre presentes nos cardápios.

• **Bebidas sem álcool:** Os smoothies, bebidas com sucos, frutas, sorvetes, iogurtes e outros ingredientes preparados de maneira natural são uma boa opção

na hora de escolher os drinks. Prefira as opções feitas com iogurte desnatado. Dessa forma, a quantidade de gordura da bebida diminui. Aposte também nos sucos naturais, ótimas fontes de vitaminas e minerais. Lembre-se que, na maioria das vezes, os sucos já possuem o açúcar natural da própria fruta, portanto, evite adicionar mais açúcar e adoçantes. Outra opção também é a cerveja sem álcool.

• **Petiscos leves:** Prefira as opções mais saudáveis como bruschettas, iscas de carne, salgados assados, torradinhas, carnes grelhadas e castanhas. Cuidado com o amendoim, pois, sem perceber, você pode consumir uma quantidade abusiva. Para se ter uma ideia, uma xícara de amendoim tem mais de 500 calorias, além de muito sal. Vegetais em palitos e espetinhos acompanhados de queijos magros também são ótimos e podem fazer parte de uma alimentação saudável.



 studio
oceano

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

 studios
koerich
imóveis

auto images

ATENÇÃO
Amortecedores
em dia

• Página A2

Foto: Reprodução



Mantenha a estabilidade do carro

BEM NATURAL

Veículo Cactus M foi concebido para integrar-se ao meio ambiente

• Página A3

Foto: Divulgação



*Formas, materiais
e tecnologias
prolongam o lazer,
libertando a mente
dos ocupantes de
preocupações*

Fique atento

Rodar com os amortecedores desgastados compromete a estabilidade do carro

Da redação

Foto: Divulgação

Itens fundamentais do sistema de suspensão, os amortecedores são responsáveis por atenuar impactos na carroceria, frear os movimentos da mola e manter os pneus em contato com o solo. Amortecedores desgastados comprometem a segurança do motorista, pois prejudicam a estabilidade do carro em curvas e sua dirigibilidade.

Alguns sinais podem indicar esse desgaste; o motorista deve ficar atento a vibrações e ruídos na suspensão, balanço excessivo após freadas e arrancadas, perda da constância em curvas, aquaplanagem, vazamento de óleo, pular excessivo das rodas, redução do contato entre o pneu e solo e do controle da suspensão e deterioração prematuro dos pneus.

A durabilidade dos amortecedores



A durabilidade dos amortecedores varia de acordo com a marca e o modelo do veículo. Por isso, a revisão periódica é essencial para o seu bom funcionamento

varia de acordo com a marca e o modelo do veículo. Após os 40 mil km rodados, é recomendado que seja feita a revisão a

cada 10 mil km em uma oficina especializada. O motorista pode preservar os amortecedores com alguns cuidados simples como

evitar o excesso de peso, passar em lombadas ou buracos em velocidade compatível e fazer regularmente o alinhamento e balanceamento que podem prolongar sua vida útil.

REVISÃO PERIÓDICA

Jair Silva, gerente de qualidade da Nakata, produtora de peças automotivas, ressalta a importância da revisão preventiva. "Os amortecedores são itens de segurança e realizar essa revisão, além de mais econômica, também garante um bom desempenho do veículo", destaca.

Desde 2013, os amortecedores passaram a ser fabricados com o selo do Inmetro, mas a comercialização nas lojas será obrigatória apenas a partir de janeiro de 2017. Portanto, o consumidor ainda pode encontrar produtos no mercado sem o selo.



Uma marca do Grupo Daimler.

Classe C. Inovação de tirar o fôlego.

C 180.

De: R\$ 134.900,00

Por: R\$ 119.900,00

MercedesBenzBrasil



Mercedes-Benz
The best or nothing.

DVA Rodovia BR 101, Km 205 - Barreiros - São José - (48) 3381-1100 - www.grupodva.com.br

Preço à vista no valor de R\$ 119.900,00 para o Classe C, modelo C 180 da marca Mercedes-Benz, com ano de fabricação/modelo 2015/2015, para consumidores do Estado de Santa Catarina, sujeito a variações de ICMS conforme legislação de cada Estado. Frete incluso para retirada na concessionária onde foi realizada a compra. Pintura metálica inclusa. Preço válido até 30/10/2015 ou enquanto durar o estoque de 1 unidade. Preços indicados para revisões realizadas em credenciados Mercedes-Benz em todo o Brasil. Revisões a cada 10.000 km ou 1 ano, o que ocorrer primeiro. Serviços adicionais serão orçados à parte. Itens contemplados nas revisões conforme plano de manutenção do veículo: Assyst A - óleo do motor, elemento filtro de óleo do motor, check-up com code; Assyst B - óleo do motor, elemento filtro de óleo do motor, óleo de freio, filtro de ar-condicionado, elemento filtro de ar do motor, check-up com code. Mão de obra inclusa. Preços de revisão válidos até 29/2/2016 para o Classe C, modelo W205 (exceto modelos AMG e motores 6 cc). Pagamento à vista. Consulte a lista dos credenciados no site www.mercedes-benz.com.br. Central de Relacionamento com o Cliente: 0800 970 9090.

Revisões Declaradas Mercedes-Benz: saiba quanto vai custar manter o seu Classe C.

1ª rev. - 10.000 km 2ª rev. - 20.000 km 3ª rev. - 30.000 km

R\$ 850,00 R\$ 1.600,00 R\$ 850,00

Na cidade somos todos pedestres.



> INOVAÇÃO

Espírito livre

Graças a sua funcionalidade, Cactus M se adapta aos fatores da natureza

Da redação

Inspirado no antigo Mehari, modelo que teve mais de 145 mil unidades comercializadas em todo o mundo, o Citroën Cactus M é o novo conceito de carro da fabricante. Tal qual a sua inspiração, ele foi concebido como um veículo para o ar livre. Tudo foi pensado para aproximar os passageiros do meio ambiente. A praia, a areia, o sal e a água parecem elementos que não combinam com um carro, mas o novo modelo foi justamente concebido para este universo.

As escolhas das formas, dos materiais, das tecnologias e das cores foram guiadas para prolongar lazer no carro, libertando a mente dos ocupantes de preocupações. Todos os materiais foram escolhidos ou tratados para se adaptarem ou resistirem à água. Os ocupantes podem se acomodar sem precisar se secar ou tirar a areia e o sal de seus corpos, graças aos apoios para os pés perfurados e aos assentos desenhados para evacuar a água (e com um tecido resistente ao sal). O espaço interno pode até ser limpo com um jato d'água.

Além disso, as portas são revestidas em TPU (poliuretano termoplástico), um material misto entre plástico e silicone. Esta segunda pele, que também cobre as proteções nos para-choques, resiste aos choques e arranhões, à água salgada, à areia e a tudo que poderia criar uma barreira entre o lazer e a mobilidade. Nascido do espírito do surfe, o Citroën Cactus M não tem teto nem montante lateral. Ele está totalmente aberto para o exterior. Possui ainda um revestimento de madeira no arco e nos montantes do para-brisas que lembra as personalizações usadas por vários



Todos os elementos utilizados no veículo foram pensados para aproximar os passageiros ao meio ambiente

fabricantes de pranchas de surf. Suas rodas modernas lembram os motivos florais dos assentos.

ESPAÇO FUNCIONAL

O espaço interno do Cactus M é estético e funcional. Os revestimentos, inclusive os do painel, foram pensados como roupas de mergulho. A espuma Neoprene coberta com um tecido Jersey impresso com cores brilhantes proporciona um ambiente caloroso, acentuando o lado vivo do veículo. Ela também permite aumentar a impermeabilidade

dos assentos e diminuir seu tempo de secagem.

Graças à sua modularidade interior e a sua capota inovadora, no Citroën Cactus M, dependendo da vontade, é possível dormir ao relento ou mesmo protegido: a capota se prolonga nu-

ma tenda autossustentável utilizando o mesmo sistema de insuflação. Esta tenda se desdobra em direção à parte traseira do veículo e permite que duas pessoas de 1,80 m fiquem de pé na parte de trás do carro. Não há mais limite para a exploração.



Os ocupantes do veículo podem se acomodar molhados ou com areia grudada em seus corpos. O interior confeccionado com materiais impermeáveis pode ser limpo com jato d'água



www.mnass.com.br
(048) 3284 8410

MNASS
CONSULTORIA IMOBILIÁRIA

> PROTEÇÃO

Cuidado com a saúde

Dirigir carro conversível pode prejudicar a audição

Da redação

Andar de carro conversível pode ser uma ameaça aos ouvidos. De acordo com o Worcestershire Royal Hospital, do Reino Unido, a exposição prolongada aos barulhos do motor, da estrada, do vento e do trânsito eleva o risco de problemas de audição. A pesquisa revela que, em uma velocidade entre 80 e 112 km/h, o ruído externo atingiu o nível de 88 a 90 decibéis, mais do que os 85 considerados limite.

Os pesquisadores se basearam nos níveis de barulho do lado direito e do lado esquerdo do motorista, enquanto dirigia com a capota aberta e em diferentes velocidades. Eles repetiram os testes em diversos modelos de conversíveis, na mesma estrada, local e horário – fora do período do rush – e registraram resultados parecidos, com o nível máximo atingindo 99 decibéis.

Para diminuir os níveis de ruído, os cientistas aconselham os moto-



Para diminuir os níveis de ruído, os cientistas aconselham os motoristas a levantarem os vidros do conversível, mesmo com a capota aberta

ristas a levantarem os vidros do conversível, mesmo com a capota aberta. Desse modo, o barulho é menor e diminuem os riscos de danos à audição. Usar protetores auriculares enquanto o carro estiver

transitando com a capota aberta é outra medida eficaz. “Os protetores reduzem o volume excessivo, mas não impedem o motorista de ouvir o som ambiente”, esclarece a fonoaudióloga Isabela Carvalho.

PERDA CUMULATIVA

Segundo a especialista, algumas pessoas são mais suscetíveis aos altos ruídos do que outras. “O ideal é consultar um médico otorrinolaringologista e fazer uma audiometria, para detectar se já existe algum grau de perda auditiva e obter as orientações necessárias para prevenir ou impedir o agravamento do problema”, explica.

A fonoaudióloga Isabela Carvalho também alerta que a perda auditiva causada por ruído é cumulativa. “Qualquer dano à audição vai se somando ao longo do tempo. Os efeitos podem não ser sentidos de imediato e a percepção da dificuldade de ouvir pode vir apenas quando o problema é mais grave. A exposição frequente a níveis acima de 85 decibéis pode levar, com o tempo, à perda permanente e irreversível da audição”, conclui a profissional.

PURA FANTASIA

Ecstasy, ou a chamada “bala”, é a mais consumida em festas e pode levar à morte

Imagem da Ilha lança campanha “Esta balinha pode ser amarga”, para alertar sobre o consumo excessivo de drogas entre os jovens