

JORNAL

images

DA ILHA

Foto: Reprodução

É PRECISO DAR UM TEMPO

Uso excessivo de dispositivos móveis é responsável por doenças físicas e psicológicas

• Página 5

Muitos não desgrudam de seus aparelhos nem em momentos de lazer

auto images

TEST DRIVE
O escolhido

• Página A3



HR-V faz bonito em passeio pela serra catarinense



Nutricionista explica porque é contra as dietas restritivas

guia
Gastronômico SAÚDE: Comer com prazer

• Página G5

CARTA AO LEITOR

Assim como o clima no Congresso Nacional está quente, o nosso em Florianópolis está levando todos próximos da loucura. Além das chuvas de março, vieram as ondas de calor. Mas esse foi um mês inusitado, com um final de temporada para ninguém "botar" defeito. Dias lindos, feriadão, cidade mais tranquila e mais rica (os turistas argentinos e uruguaios que vieram deixaram dólares e alguns reais a mais). Nossa cidade, ao contrário da maioria das capitais do Brasil, está com seu 'pé de meia' feito, ainda que haja uma choroadeira geral no comércio. O problema não é a falta de dinheiro, mas o medo de gastá-lo, o medo do que possa vir. Se assistirmos aos telejornais, ninguém sai de casa. Não compra uma peça de roupa, não vai a um restaurante, não compra um vinho. E assim a economia vai parando.



Se não fossem as mulheres, o mercado já tinha fechado as portas! Graças a elas a economia ainda se move, mas até elas estão sendo contaminadas pelas notícias negativas. O quadro "Xô Crise" no programa Em Pauta, da GloboNews, aborda exatamente este fato. A volta por cima. Xô crise!

Mas há também as nossas novidades. Na edição da primeira quinzena de março apresentamos novidades, com um formato mais leve e com mais informações sobre nossas plataformas digitais – site e Facebook. Nesta nova edição (primeira quinzena de abril) focamos também em nosso impresso. Ele voltou mais elegante com o formato tabloide.

Sem perder o ritmo em breve apresentaremos uma nova plataforma digital. O objetivo é que o site seja mais responsivo para os smartphones. Porém, temos uma preocupação: a postura física e a atitude mental das pessoas com todas estas "gostosuras" tecnológicas. Para isso conversamos com especialistas sobre nossa matéria de capa: Transtornos Cibernéticos.

E também nesta edição, temos outras novidades. O Caderno Auto Imagem volta com o test drive do novo HR-V da Honda, o primeiro SUV da marca fabricado no Brasil. No Guia Gastronômico, um passeio pela serra catarinense nos leva à vinícola boutique Leone di Venezia, próxima a São Joaquim. Uma razão a mais para a subida da serra. Fomos conhecer os vinhos italianos de altitude produzidos por Saul e Cita Bianco. Uma verdadeira obra de arte dedicada ao deus Baco. Boa leitura e muitos brindes. Saúde!

Hermann Byron

Instituto Verificador de Comunicação IVC

AGENDA



Mestres do Sul

• concerto

O espetáculo "Mestres do Sul" mostra a interação do erudito da Orquestra de Câmara de Blumenau e a música sulista do instrumentista gaúcho Renato Borghetti. Dia 19/04, às 20h30 no Teatro Ademar Rosa (CIC). Os ingressos são gratuitos e distribuídos dois dias úteis antes dos concertos nos locais de apresentação, com limite de duas unidades por pessoa. Mais informações: www.facebook.com/orquestradecamaradeblumenau.

Paisagem Plural

A paisagem é usada como foco conceitual das obras na exposição Paisagem Plural, em que a representação poética de cada artista vai desde a natureza em si mesma até a sua dimensão simbólica, assumindo outros significados por meio de subjetividades, metáforas e narrativas, em que a intenção, as tramas e os encontros dão origem aos trabalhos. Até 20/04, de segunda a sexta-feira, das 12h às 19h, no Espaço Fernando Beck, na Fundação Cultural Badesc. Mais informações: fundacaoculturalbadesc.com.

• exposições



Sessão Sênior

O projeto Sessão Sênior de Cinema oferece sessões de cinema exclusivas aos idosos de Florianópolis e região. São duas exposições mensais gratuitas de clássicos e filmes em cartaz que são informados com sete dias de antecedência. A cada dia de exibição um microônibus é disponibilizado para transporte de idosos residentes em casas de cuidados indicados pela Secretaria Municipal de Assistência Social. No Cinemark do Floripa Shopping. As pessoas com mais de 60 anos devem retirar seus ingressos no Espaço Cliente do Floripa Shopping, de segunda a sábado, das 10h às 21h e aos domingos e feriados das 11h às 19h. Mais informações: www.sessaoseniordecinema.com.br.

• cinema



Além do que os olhos podem ver

Durante um mês, crianças e adolescentes autistas foram acompanhados por fotógrafos profissionais e o resultado deste projeto, inédito no Brasil, pode ser conferido em vinte grandes painéis na mostra "Autismo em Foco: Além do que os olhos podem ver". A exposição tem como objetivo sensibilizar a sociedade e provocar um olhar diferenciado sobre o autismo, além de valorizar terapias e experiências exitosas de inclusão. Até 12/04, no Piso L2 do Shopping Iguatemi. Mais informações: 3239-8700.



Yoga no Palácio

• aulas



Estão de volta as aulas do período matutino do projeto Yoga no Palácio, às quartas-feiras, das 10h30 às 12h, e às sextas-feiras, das 9h30 às 11h. Além disso, as aulas do período noturno continuam ocorrendo às segundas-feiras, das 19h às 20h30. Os encontros ocorrem sempre no auditório do Museu Histórico de Santa Catarina (interior do Palácio Cruz e Sousa) e são gratuitos. Para participar, não há inscrições prévias; as turmas são preenchidas de acordo com a ordem de chegada dos alunos (limitado à capacidade máxima da sala, de 30 pessoas por aula). Mais informações: 3665-6363.

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:** Gráfica Araucária

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.

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

C I D A D E

Longe da crise

Empresa suíça pode investir no aeroporto da Capital

Da redação

A empresa suíça Zurich Airport é uma das grandes interessadas em investir no Aeroporto Internacional Hercílio Luz, conforme informou o embaixador da Suíça no Brasil, André Regli, em visita recente ao prefeito Cesar Souza Junior. A estimativa é que o leilão para a concessão do aeroporto aconteça entre maio e junho e envolva investimentos de R\$ 1,1 bilhão.

O embaixador esteve acompanhado do cônsul-geral da Suíça em Santa Catarina, Claudio Leo Cavallo, da secretária da Embaixada em Brasília, Isabelle Gomez Truedsson, e do diretor da Swiss Business Hub Brazil, Thomas Foerst. O interesse de importantes empresas suíças para investimentos em Florianópolis foi um dos principais assuntos da reunião.

Ao falar sobre oportunidades de investimento, o prefeito destacou que o sul da Ilha é um novo eixo de desenvolvimento e crescimento econômico, além de ter

um grande potencial, principalmente ao redor do aeroporto. “O sul da Ilha é uma das localidades menos habitadas de Florianópolis. A expectativa é de que, com a grande valorização da área, em 15, 20 anos a região chegue a 300 mil habitantes”, disse.

NOVOS INVESTIMENTOS

Com o apoio da Swiss Business Hub Brazil, as empresas suíças buscam investir em áreas como mecânica de precisão, farmacêutica e tecnologia limpa, além de educação, ciência e tecnologia em geral. “Atualmente duas empresas de Florianópolis já estão instaladas na Suíça e acessando novos negócios. Agora, queremos aproveitar o ecossistema daqui e reforçar informações sobre Florianópolis para que empresas vejam que não há boas oportunidades só em São Paulo e Rio de Janeiro, mas também aqui”, disse Thomas Foerst.

A estimativa é que o leilão para a concessão do aeroporto aconteça entre maio e junho



ÚLTIMA FASE

Uma luz para o cartão postal da cidade

Governo do Estado autoriza trabalhos da etapa final da restauração da Ponte Hercílio Luz



Da redação

A obra de restauração da Ponte Hercílio Luz, na Capital, avança para a reta final. No início de março foi assinado o contrato do Governo do Estado com o Grupo Teixeira Duarte para a última etapa de trabalho, orçada em R\$ 262,9 milhões e com prazo de execução previsto em 30 meses. Os recursos, já assegurados, integram o

Andamento das obras pode ser acompanhado no site www.pontehercilioluz.sc.gov.br

programa Pacto por Santa Catarina.

“Trata-se de uma obra que nos desafia em todos os sentidos, uma obra que ficou muito tempo parada e que tem uma complexidade de engenharia talvez única no mundo. Estamos otimistas com a conclusão dos trabalhos para a entrega da restauração, que ao mesmo tempo será um ganho em mobilidade e um ato de preservação do nosso patrimônio histórico”, destacou o governador Raimundo Colombo.

O Grupo Teixeira Duarte foi contratado com dispensa de licitação. O procurador-geral do Estado, João dos Passos Martins Neto, explicou que o procedimento foi possível porque a obra atende requisitos como restauração de objeto histórico de autenticidade certificada. E pode ser enquadrado, ainda, em procedimento de inexigibilidade de licitação, diante da inviabilidade de competição, da natureza singular do serviço e da especialização da empresa contratada.

O secretário de Estado da Casa Civil, Nelson Serpa, lembrou que, já se preparando para a última etapa das obras, em dezembro de 2015 o Governo do Estado apresentou a proposta de contratação direta do Grupo Teixeira Duarte para o Tribunal de Justiça, o Ministério Público do Estado, o Tribunal de Contas do Estado e a Assembleia Legislativa (Alesc). “Foram encaminhadas cópias da proposta com toda a fundamentação jurídica e informações sobre o orçamento para garantir a segurança necessária ao processo”, ressaltou.

A etapa anterior – a construção da estrutura de sustentação da ponte –, foi realizada pela empresa Empa, que também faz parte do Grupo Teixeira Duarte, sendo concluída em março, um mês antes do prazo previsto, que era este mês.

NOVO SITE PARA TRANSPARÊNCIA DA OBRA

O Governo do Estado lançou o site www.pontehercilioluz.sc.gov.br com informações sobre o andamento das obras de restauração do famoso cartão postal catarinense. O secretário de Estado da Comunicação, Walter Bier, explicou que o objetivo é garantir ainda mais transparência em todo processo, reunindo notícias, documentos e imagens em uma espécie de museu virtual da obra.

Acesse esta matéria em nosso site www.imagemdailha.com.br e confira o histórico da Ponte Hercílio Luz.



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Foto: Reprodução

COLUNA POLÍTICA

Sem delírios

A discussão acerca de projeto de lei federal que altera parte da Área de Proteção Ambiental de Anhatomirim, em Governador Celso Ramos é pertinente, sim. Esses ecologistas de bar, passeata, gabinete refrigerado e lotados no serviço público (com raras exceções) até que não deliraram tanto como no passado. Houve um tempo recente em que um grupelho deles fez um escarcéu para que as autoridades aeronáuticas obrigassem todos os voos de chegada e saída de Florianópolis a fazer um enorme desvio de dezenas de milhas para não “estressar” os golfinhos “sotalia guianensis”, na mesma APA, onde as mesmas autoridades permitem, sem problemas, a observação embarcada deles.

Fardo

Louve-se a determinação do governador Raimundo Colombo que quer terminar seu governo sem o pesado fardo da interminável restauração e revitalização da ponte Hercílio Luz. Pelo decreto 642, acaba de nomear uma comissão com representantes de entidades públicas e privadas para acompanhar as obras até seu final. Assim talvez se aplaque a ira do contribuinte catarinense informado com R\$ 500 milhões gastos nela desde 1982.

Explícito

Nos encontros com líderes empresariais, o presidente da Fiesc, Glauco Corte, usa palavras bem escolhidas, sempre variando aqui e acolá, para dizer, no final das contas, que com Dilma no poder não há agenda pontual que se possa discutir.

Mais saúde

O governador Raimundo Colombo é simpático à Proposta de Emenda à Constituição, oriunda de mais de 150 câmaras de vereadores de SC, que aumenta de 12% para 15% os gastos do Estado com saúde. A cada ano seriam acrescidos 0,5%, até atingir 15% em seis anos.

Cobrança religiosa

Céus! Um promotor de eventos de Florianópolis ganhou na Justiça do Trabalho o direito a receber uma indenização de R\$ 25 mil por ter sido demitido da empresa Sou Promo. Os motivos: deixou de ir ao mesmo culto evangélico frequentado pelos seus donos e assumiu a condição de homoafetivo.



Multi é poder assistir a filmes, séries e shows online quando e onde você quiser. E o melhor: com Wi-Fi grátis.

A NET É DIVERSÃO E MULTIVANTAGENS PARA A FAMÍLIA TODA:

- Banda larga com megavelocidades e Wi-Fi grátis;
- Milhares de filmes, séries e shows no NOW;
- Tudo quando e onde você quiser: TV, tablet, laptop ou celular.

VEM PRO LADO NET: 4004-8844.

Oferta válida até 15/4/2016 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Mais HD), Banda Larga 15 Mega e Fone Multi Light. A velocidade anunciada de acesso e tráfego na Internet é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi pode sofrer limitações, de acordo com obstáculos e distância do local de acesso à Internet. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/oferta15mega. O Now Online está disponível para todos os clientes NET HD, consulte disponibilidade do serviço em sua cidade. Saiba mais em www.net.com.br/now.

ASSINE
— 15 MEGA —
POR APENAS **R\$ 15,00** POR MÊS
+ WI-FI GRÁTIS

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 84,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 229,80/MÊS.



Vergonha nacional

A Câmara dos Deputados está para votar o projeto de lei que regulamenta o teto do funcionalismo federal, cujo parâmetro atual é o subsídio dos ministros do Supremo Tribunal Federal, de R\$ 33.763. Enquanto isso, 14 dos 27 Estados brasileiros não cumpre o salário estipulado na lei do piso dos professores, de R\$ 2.135,64 por mês, para jornada de 40 horas. SC cumpre a lei. A catarinense Marta Vanelli, secretária-geral da Confederação Nacional dos Trabalhadores na Educação, diz que no ano passado mais Estados atendiam a lei.

Desigualdades

Nos anos 1970 e 1980 surgiram movimentos, às vezes mais visíveis, pela separação do território catarinense em dois. O litoral de um lado e o oeste, que reclamava de abandono, de outro. O fato vem à tona com o anunciado projeto do deputado estadual Valdir Cobalchini (PMDB) que, com o intuito de pôr fim às desigualdades regionais, propõe que municípios mais pobres tenham acesso a um maior volume de recursos do Fundam, de financiamentos internacionais e que sejam dispensados de contrapartida nos convênios com o Governo do Estado. Vai dar o que falar.

Vaidade

Se o Ministério Público de SC for mais a fundo encontrará outros casos parecidos no Estado como os de Governador Celso Ramos, no qual o prefeito Juliano Duarte Campos e o vice, Augusto Aristo da Silva, tiveram que devolver R\$ 13.634,57 por comprar, literalmente, o “Prêmio Juscelino Kubitschek - 30 Melhores Prefeitos do Brasil”, entregue pela empresa Premium Brasil Produtora de Eventos Ltda., em 2014, no Resort Costa do Sauípe, no litoral da Bahia, sem envolver qualquer interesse público. Tudo vigarice.

Inclusão

Esta coluna é, explicitamente, a favor de inclusões sociais. Por isso enaltece mais uma iniciativa pronta para ser votada na Assembleia Legislativa que dispõe sobre a fixação de cartazes em revendedoras e concessionárias de veículos, com o objetivo de informar os consumidores sobre as isenções tributárias específicas que podem ser concedidas às pessoas com deficiência.

Botão do pânico

A pedido da Assembleia Legislativa, as Secretarias de Estado da Fazenda e Segurança Pública farão um estudo sobre eventuais custos e despesas para concretização e lei estadual – que por enquanto é apenas um projeto – sobre o uso do dispositivo de segurança preventiva, mais conhecido como “botão do pânico”, em vítimas de violência doméstica e familiar. Informação oficial: somente no primeiro semestre de 2015 foram mortas 73 mulheres vítimas de violência doméstica em SC.

13 de março

A deputada estadual Ana Paula Lima, líder do PT no Legislativo de SC, minimizou as gigantescas manifestações de 13 de março. Disse: “Estão longe de representar um retrato da sociedade; em São Paulo tinha área vip, abadás, segurança na porta; no Rio de Janeiro eram brancos, de classe média”. Sem comentários.

Tratamento

Bola cantada: não vai demorar e vários prefeitos vão pedir ao governador Raimundo Colombo o mesmo tratamento que está prestes a receber do governo federal quanto às dívidas dos municípios com o Badesc.

Sem ouvidos

Sem individualizar para não discriminar, já que o comportamento é muito comum. É o seguinte: na Assembleia Legislativa, quando acontecem audiências públicas, os deputados sempre acham um jeito de se manifestar, dar seu recado, prometer isso e aquilo, ganhar aplausos. Feito isso, arrumam uma desculpa e vão embora, sem ouvir o “outro lado”, normalmente lideranças da comunidade.

Polícia x população

Se a moda pega, o governador Raimundo Colombo se verá num apuro danado. Várias entidades da sociedade organizada de Criciúma, tendo à frente sua Associação Comercial e Industrial, prometem ajuizar ação contra o governo estadual se o efetivo policial da cidade não for proporcional à sua população.

Lava Jato

Um passarinho veio dizer que pode ser uma questão de dias, para a estatal Eletrosul, sediada no bairro Pantanal, em Florianópolis, ser personagem da Operação Lava Jato.

COMPORTAMENTO

Transtornos cibernéticos

O tempo que destina para o uso de dispositivos móveis pode estar prejudicando sua saúde

Da redação

É bem provável que enquanto você lê esse texto, alguém ao seu redor está de cabeça baixa concentrado na tela de um smartphone, ou que em uma mesa um grupo de amigos esteja interagindo mais com o celular do que entre si ou, até mesmo, que você demore um pouco para se concentrar pensando nas notificações do seu celular. À medida que a tecnologia se tornou onipresente na rotina, surgiram transtornos comportamentais ligados ao uso recorrente de dispositivos móveis.

Hoje em dia temos nome para a ansiedade causada por não ter acesso a um desses dispositivos: Nomophobia (abreviação para “no-mobile phobia”). Para aquela sensação terrível de estar perdendo algo ao ficar longe de celular, temos a FOMO: “Fear of missing out” ou o “medo de ficar por fora”. A Síndrome do Toque Fantasma vem para classificar aquela pegadinha do seu cérebro que faz você pensar que o seu celular está vibrando.

Segundo a psicóloga Adrienne Lago, o surgimento desses novos fenômenos comportamentais está diretamente ligado ao fato das relações da atualidade serem baseadas nas conquistas da era digital: “Os consultórios de psicologia já atendem com frequência queixas de distúrbios de atenção, memória e humor que estão relacionadas ao mau uso das mídias tecnológicas” diz a psicóloga.

Gabriela, 16 anos, costuma andar com o celular para “conferir se chegou alguma notificação”, acompanha a vida dos amigos e artistas que gosta através do aplicativo *Snapchat*, estuda para o vestibular através do *notebook*, e, agora, que mora longe da família e amigos usa as redes sociais para interagir com eles. Como faz a maioria das suas refeições sozinha, costuma levar o *notebook* à mesa para acompanhar alguma série enquanto come. Resumindo seu dia, estima que 65% dele passe utilizando algum aparelho ligado à internet. Apesar dessa relação constante com a tecnologia, não considera que sua interação social seja prejudicada: “quando estou com amigos consigo ficar sem usar o celular”.

Para Marina, 16 anos, ficar sem o celular perto dos amigos também não é problema. Ela se sente incomodada

Ortopedista orienta a utilização do computador por 50 minutos intercalando com 10 minutos de repouso. O ideal é que o usuário saia da sala onde o aparelho está



Foto: Reprodução

em estar sem o aparelho em qualquer situação em que não esteja entretida. Para garantir que não ficará sem bateria, costuma levar o carregador na bolsa para onde vai. Em uma análise rápida da sua relação com a tecnologia, ela mesma se classifica dentro da Nomophobia e da Síndrome do Toque Fantasma. “Já cheguei a ficar 30 minutos trancada no banheiro, porque estava muito entretida usando o celular”, entrega.

Já Gabriela se considera fora da linha das fobias e transtornos causados pela onipresença da tecnologia na vida moderna. Se incomoda quando está longe do celular porque pode perder alguma conversa em um grupo de Whatsapp (característica da FOMO). Mas nada muito sério. Pode passar alguns dias sem sinal de celular aproveitando as férias na praia.

PROBLEMAS FÍSICOS

Tanto Marina quanto Gabriela se enquadram no caso de pessoas prejudicadas fisicamente pelas horas em frente ao computador: “depois de muito tempo usando o *notebook*, por ficar sempre sentada e com a postura relaxada, sinto dores nas costas e no pescoço” diz Gabriela. Um caso um pouco mais sério aconteceu com Guilherme, 24 anos. Além de gostar de usar mobiles, seu trabalho está diretamente ligado ao uso de computador. No ano passado, descobriu que possui inversão na lordose cervical. O

uso de computador e mobiles não é o único responsável pelo problema, mas quando passa muito tempo sentado trabalhando, Guilherme sente um desconforto nas costas e no pescoço.

Segundo o ortopedista Dr. Anastácio Kotzias Neto, dores como a de Gabriela e Marina são originárias da má postura cervical com inclinação ou flexão: “Esta deformidade postural

não tende a tornar-se fixa”, explica. O ortopedista reforça que, a princípio, o computador ou qualquer outro mobile não trazem problemas quando o usuário assume uma postura adequada. “Um ambiente ergonômico onde o usuário tenha uma cadeira que lhe permita manter a coluna bem apoiada, quadris, joelhos e tornozelos em 90° e apoio para os pés, protege a coluna e os membros inferiores” sugere Dr. Kotzias. Para proteger os membros superiores e a coluna cervical, é preciso apoio para os antebraços permitindo que os ombros fiquem relaxados e os cotovelos em flexão.

Além da fiscalização da postura e dores nas costas e pescoço, o uso constante de celulares, notebooks e afins reforça a preocupação com problemas oftalmológicos. Se antes a distância da tela da televisão era o problema causado pela tecnologia, hoje, além dela, o brilho e posição dos monitores é que preocupam. Segundo o oftalmologista Rafael Giordani, as reclamações devido ao uso desses aparelhos são bem frequentes entre seus pacientes. O uso incorreto pode causar estresse visual, tontura, dores de cabeça: “Mesmo quem não precisa usar óculos necessita bom senso na utilização da visão de perto” ressalta Rafael. Ele recomenda que a altura do monitor deve estar mais abaixo da linha dos olhos: “mantenha o brilho o mínimo possível e garanta um contraste confortável. Não leia nunca em uma distância inferior a 30cm”, orienta o oftalmologista.

SAIBA MAIS

Nomophobia

Para algumas pessoas há um caminho neural que associa diretamente a sensação de estar desconectado ou longe do seu mobile a um sério ataque de ansiedade. A nomophobia é justamente o aumento da ansiedade que algumas pessoas sentem quando não podem acessar seus celulares. Ela entrou recentemente no Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders (Manual Diagnóstico e Estatístico de Distúrbios Mentais). Um programa de tratamento foi criado para a Nomophobia no Centro de Recuperação Morningside em Newport Beach, Califórnia.

Síndrome do Toque Fantasma

Segundo o autor do livro *iDisorder*, Dr. Larry Rosen, a sensação de celular vibrando quando na verdade ele não recebeu nenhuma mensagem ou ligação está relacionada com mecanismos de resposta perdidos em nossos cérebros. “Provavelmente sempre sentimos um leve formigamento no nosso bolso. Há algumas décadas nós teríamos apenas assumido que isso era uma leve coceira e teríamos coçado”, diz Rosen em entrevista ao TechHive. “Mas agora, nós configuramos o nosso mundo social para girar em torno desses aparelhos. Então, sempre que sentimos um formigamento, recebemos uma explosão de neurotransmissores do nosso cérebro que podem causar tanto ansiedade quanto prazer e nos preparam para agir. Mas ao invés de achar que é uma coceira, reagimos como se fosse o telefone que temos que atender prontamente”, completa.

Faça chuva ou faça sol

Mercado Público da Capital deve ter cobertura concluída neste semestre

Foto: Reprodução



Trabalho está sendo realizado à noite para que não interfira na segurança de quem utiliza o espaço

Da redação

A obra de montagem da principal viga de sustentação da cobertura do vão central do Mercado Público está em andamento e deve ficar pronta neste semestre. Para agilizar o processo, técnicos se reúnem nas noites de sábados a quintas-feiras para realizar o trabalho. O secretário de Obras, Rafael Hahne, destaca que a segurança dos usuários, trabalhadores e comerciantes do vão central é uma das prioridades desta etapa: “A instalação da cobertura é executada à noite para que a interferência seja mínima no comércio do local”, afirmou.

A obra da cobertura foi dividida em duas etapas, a primeira concluiu a montagem da estrutura de suporte, nivelamento e colocação do piso. A segunda, que está acontecendo, com a instalação da cobertura em si. “Com

a cobertura, vamos contar com um espaço mais protegido para a realização de eventos no local, um diferencial que irá refletir diretamente no aumento da permanência dos visitantes e na qualidade do atendimento daqueles que trabalham no vão central”, disse Gustavo Miroski, secretário de Administração.

A OBRA

A cobertura definitiva do Mercado Público de Florianópolis, que está sendo realizada pela empresa vencedora da licitação, a Esfera Sul, é composta por um metal não oxidável com partes retráteis, para possibilitar sua abertura e fechamento de acordo com a condição climática do dia, e receberá uma membrana translúcida leve e de grande resistência, fabricada em composto de ETFE, com quase mil metros quadrados de área.

Programa Simplifica. Ficou ainda mais fácil abrir sua empresa em SC.

 **90MINUTOS**
Abertura de novas empresas em até 90 minutos.

 **VIAAZUL**
Atendimento prioritário com retorno em até 48h.

 **FALECONOSCO**
Atendimento via telefone, e-mail ou sistema próprio.

 **APP JUCESC MÓVEL**
Acompanhe o processo de registro pelo smartphone.

O Governo de Santa Catarina, por meio da JUCESC, lançou o Programa Simplifica. Um pacote de melhorias que agiliza a abertura de empresas e contribui para o desenvolvimento do estado. Acesse jucesc.sc.gov.br e simplifique também.

SIMPLIFICA
O JEITO SIMPLES DE EMPREENDER EM SC

JUCESC
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SANTA CATARINA

GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável

CUIDANDO DAS PESSOAS, CUIDANDO DO FUTURO.

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



Vão cortar a sua internet!

Pois é, infelizmente isso pode acontecer... A partir de 2017, a ANATEL autorizou as operadoras de internet ADSL a deixar de contar seus planos apenas por velocidade (como é hoje, de 2 a 100 MegaBytes por segundo) e passar a contar por quantidade de dados. Basicamente, será igual ao seu smartphone: quando chegar ao limite do uso, a operadora corta ou reduz drasticamente a velocidade da internet, ou seja, um grande retrocesso e uma medida que será muito ruim para nós consumidores. Um plano intermediário de hoje (15Mbps) dará direito de 80GB a 100GB (GigaBytes) de dados por mês. Olhando o número, pode parecer bastante, mas em uma casa com 4 pessoas, onde todas têm smartphone, notebook, e talvez uma SmartTV, esse volume vai fácil! Vídeos em alta resolução no Youtube, games online e Netflix vão pesar bastante nesse novo modelo. Para saber mais sobre o seu contrato, acesse <http://bit.ly/internet-banda-larga-2017> e entre em contato com a sua operadora.

WhatsApp no painel do carro

O sistema automotivo do Google, o Android Auto, está chegando com tudo! Ele fica instalado no painel do carro e conecta o smartphone através de um cabo. A partir daí, todas as notificações de aplicativos do celular aparecem na tela do carro. Para o WhatsApp, o interessante é que não é possível ler as mensagens, elas aparecem em forma de áudio e o sistema do carro lê em voz alta para você. Pra escrever funciona do mesmo jeito: você fala e o sistema escreve. E claro, não é só o Whats que funciona; muitos aplicativos, principalmente de voz, como o Skype e o Hangouts, podem ser usados de forma muito útil para quem está dirigindo. A lista completa de carros que já vêm com o sistema instalado pode ser visualizada em <http://bit.ly/android-auto-whats>.



Waze: melhor horário de saída

O Waze, aplicativo que mostra o trânsito em tempo real, lançou uma nova funcionalidade que deve ajudar bastante os usuários de cidades com bastante engarrafamento: os "Percurso Planejado". Agora, o usuário coloca no aplicativo o endereço de destino e o horário que precisa chegar, e ele mostra o horário que é preciso sair, de acordo com o trânsito em tempo real. E se não há um horário pra chegar ao destino, ele mostra quais são os horários



com menos trânsito, baseado na média dos últimos dias. Assim, se você tiver uma flexibilidade de horários, pode economizar bastante tempo no trânsito.

Robô da Apple

Junto com o lançamento do iPhone SE e de outros produtos, a Apple apresentou um novo programa de coleta de iPhones para reciclagem chamado Renew, que visa reaproveitar peças e reduzir o impacto ambiental do descarte de smartphones. E a grande estrela desse programa é o robô Liam, que é capaz de desmontar iPhones em apenas 11 segundos. Se você quiser vê-lo em ação, basta acessar <http://bit.ly/apple-liam>. Graças à velocidade do robô, a Apple espera desmontar 1,2 milhão de iPhones por ano, e enviar seus componentes de metal para empresas de reaproveitamento. Para descartar o seu iPhone, é preciso se dirigir a uma Apple Store, que no Brasil só existe no Rio de Janeiro ou em São Paulo.

Novo iPhone SE: 5 por fora e 6S por dentro

Muita gente (inclusive eu), vinha reclamando do tamanho dos novos iPhones 6, 6S e Plus. E a Apple resolveu ouvir esses consumidores. Em 21 de março ela lançou o novo iPhone SE (Special Edition), com tela de 4 polegadas e hardware top de linha; basicamente é um iPhone 5 por fora e um 6S por dentro. As vendas já começaram nos EUA e em mais 11 países, mas ainda não tem data para chegar ao Brasil.

Instagram mais parecido com o Facebook

Mês passado o Instagram anunciou que vai mudar a ordem que as publicações de outros usuários aparecem no seu aplicativo. Desde 2010, quando foi lançado, as fotos e vídeos sempre apareceram por ordem cronológica, mas agora o app terá um algoritmo, assim como o Facebook, que vai ordenar as publicações baseado na probabilidade de você se interessar pelo conteúdo, no seu relacionamento com a pessoa que está publicando e no momento em que a publicação se deu. A principal diferença entre o algoritmo do Facebook e do Instagram é que o do Face não mostra todas as publicações de amigos e páginas que o usuário curte, já o Insta garantiu que vai continuar mostrando tudo. É esperar para ver se será mesmo assim, ou se as marcas vão ter que começar a pagar para que suas postagens cheguem a todos os seguidores também no Instagram.



Orbis

Odontologia Integrada e Saúde.

Excelência Integrada ao seu bem estar.

Atendemos todas as especialidades odontológicas.

Tratamento de excelência, profissionais renomados

e consultórios de alto padrão.

Av. Trompowski, 354, Sala 2
Centro Executivo Ferreira Lima
Centro - Florianópolis - SC

Fone (48) 3225-1053

*No seu aniversário,
Floripa recebeu mais
que os nossos parabéns.
Recebeu um patrimônio
de volta.*



A Praça Getúlio Vargas,
a popular Praça dos Bombeiros,
completamente revitalizada
é o presente que a WOA
entregou para Florianópolis.
Um patrimônio da cidade
que volta a fazer parte da vida
de todos que amam viver aqui.

**Parabéns Floripa
pelos seus 343 anos.**





Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Darline Rodrigues Santos



Maiara Leite em noite de festa no GoSunset, beach club que passou a ocupar o endereço do antigo Pirata em Jurerê Internacional e acaba de ganhar dois novos sócios

Iguaria cara

O berbigão está cada dia mais distante da boca dos ilhéus. No Mercado Público, o quilo do produto custa algo em torno de R\$ 35. E só tem congelado.

Temporada carioca

Raquel e Marcio Schaefer estão embarcando para mais um Rio Boat Show, a partir do dia 8. O evento deste ano está de volta à Marina da Glória, cuja estrutura foi reformada para as Olimpíadas. Um staff de 40 pessoas, entre marinheiros, vendedores e outros, auxiliará o casal nas ações do estande da Schaefer Yachts. Recentemente, um dos clientes mais VIPs do estaleiro de Florianópolis, Luciano Huck, vendeu sua lancha. A nova dona não é menos famosa: a apresentadora Ana Maria Braga.

Olhos azuis

Bruna Linzmeyer - a atriz catarinense mais bem sucedida da sua geração - vai deixar as novelas por um tempo e mergulhar no cinema. Só neste ano estará em cartaz em três filmes, enquanto grava outros dois.

Foto: Carlos Eduardo Silva



Os artistas Roberto Gorgati, Jorge Marinho, India Brazil, Joyce Mussi Gonçalves e Juliano Aguiar são os convidados pelo curador Roberto Rita (segundo da esq. p/dir.) para a exposição coletiva que acontece até maio na loja Abito que Viviane Martini (terceira da esq. p/dir.) gerencia na SC-401

Garçom no asfalto

Um novo tipo de *parklet* começa a surgir na cidade. Na Avenida Hercílio Luz, uma hamburgueria passou a ocupar com cones, mesas e cadeiras de plástico, todas as noites, a vaga de estacionamento em frente ao estabelecimento. Virou "dona" do espaço público sem que os comerciantes e moradores vizinhos fossem avisados.

Cores da fé

Deuses, santos e figuras mitológicas, incluindo Jesus Cristo, povoam a exposição que Luciano Martins, com participação da argentina Patricia Di Loreto, abriu dia 1º em Porto Alegre, cidade natal do artista. Embora com o mesmo tema e nome de exposições já realizadas em Florianópolis e Buenos Aires, a mostra "De Alma e Luzes" na capital gaúcha é diferente das anteriores. Das 12 obras de Luciano em exposição, seis são novas - e a maior parte das demais nunca foi exposta no Brasil.

Tempo extra

Era para terminar em 29 de fevereiro, mas até o final de março ainda não haviam sido retiradas as 20 placas da exposição de gravuras que ocupa boa parte dos jardins do CIC desde o final de 2015. Há controvérsias sobre o local escolhido. Por causa do tamanho, dos tons escuros e do desenho detalhado das criações, quem passa de carro não consegue ver nada, só o contorno das placas. À noite, sem iluminação, fica ainda pior. De dia, o único jeito para admirá-las adequadamente é chegando bem perto - e pisando na grama.

TÔ NA ÁREA. TÔ NA ILHA.

SLOW COW
MAIS CALMA. MAIS FOCO.

RELAX NA LATA

SLOW COW
Mind Cooler
269 ml

SLOWCOW.COM.BR  SLOWCOWBR

COMUNIQUE-SE

Sua marca já caiu na rede?

Conheça estratégias para usar a internet a favor do seu negócio

Karin Verzbickas

Estar ou não nas redes sociais não é uma decisão que caiba a você ou à sua empresa. Vivemos hoje uma espécie de condução digital coercitiva. A discussão é “como” estar nas redes, com qual posicionamento e defendendo que tipo de valores. Se você é daqueles empresários que acredita que a melhor estratégia de comunicação é ficar fora das redes sociais, vou te contar um segredo (#sqn): você já está lá! Querendo ou não, se posicionando ou não, a marca da sua empresa já existe digitalmente de alguma forma. E o grande problema mora justamente aí: tem muita gente falando sobre você e sua marca, só que sem a sua permissão e sem te dar chances de defesa.

Por isso que comunicadores corporativos hoje são unânimes ao afirmar que é melhor você traçar uma estratégia digital – por mais discreta que possa começar – a deixar que outros o façam por você. E não tenha dúvida de que isso vai acontecer. Quer um exemplo? Uma grande empresa brasileira, centenária e relativamente conservadora na sua comunicação decidiu desde o advento do Facebook passar bem longe das redes sociais.

De cinco anos para cá mais de 200 perfis associados ao nome desta empresa já foram criados por funcionários, ex-funcionários, vizinhos, aposentados, fãs da marca, críticos dela, e por aí vai. Ou seja, há uma pequena multidão falando dessa marca na internet todos os dias, menos ela própria. Quando estudamos o caso de marcas ainda mais famosas ou populares - que não se enquadram no chamado b2b (abreviação de BUSINESS TO BUSINESS, ou seja, quando o foco da empresa não é o consumidor final, mas outra empresa) – o número de perfis

É preciso melhorar a imagem da empresa nas mídias digitais para alavancar vendas e negócios



não oficiais alcança patamares inacreditáveis.

A questão é que estar ou não nas redes sociais não é uma decisão que caiba a você ou à sua empresa. O que se deve discutir é “como” se quer estar lá, com qual mensagem, defendendo que tipo de valores. Quem não se posiciona, deixa para o outro essa atribuição. E em lugares de hiperconexão como Santa Catarina esse risco só cresce. Somos a capital mais conectada do país, onde mais de 80% da população utiliza internet de banda larga. E não é só Florianópolis. Outras cidades como São José, Camboriú e Blumenau figuram no ranking nacional entre as vinte cidades que possuem maior acesso à internet nas residências. É ou não para prestar atenção nesse poderoso canal de comunicação?

Cabe a você transformar o risco numa grande oportunidade de sua marca, melhorar a imagem da empresa e mesmo de

alavancar vendas e negócios. Outro dado importante que nos convence a investir em rede social é que 80% dos brasileiros pesquisam um produto antes de efetuar a compra. Isso significa que você tem a oportunidade de influenciar a decisão de compra de uma pessoa exatamente na hora que ela está procurando pelo seu produto. Isso é o chamado Inbound Marketing. É você preparado e munido de conteúdo para transformar uma pessoa em uma lead (prospecto de cliente), no exato momento que ela tem uma intenção de compra.

Importante lembrar que fazer conteúdo relevante e que interesse seu público não

é tarefa para amadores. É preciso se cercar de profissionais especializados em comunicação e estratégia digital. Também é necessário produzir um conteúdo exclusivo, que estimule o interesse dos navegadores e frequentadores da sua timeline. Igualmente importante é propor uma ação de ativação e engajamento, sem isso o crescimento orgânico pode ser desastroso. Por fim, tudo que se faz precisa ser medido. A análise de métricas, como se denomina nos meios digitais, é que vai apontar se a sua estratégia de comunicação está correta e o que efetivamente causa maior aderência: likes, compartilhamentos e comentários. Pronto para recomeçar?



Karin Verzbickas é jornalista e empresária da área de comunicação corporativa. Um olhar profissional e atualizado de quem tem por vocação fazer empresas e pessoas se comunicarem melhor.

JORNAL

image3

DA ILHA

PRESENTE

EM TODAS AS

PLATAFORMAS

guia Gastronômico



**FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS**
a partir de
R\$ 1,89KG

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



Foto: Reprodução

SAL DO HIMALAIA O eleito

• Página G7

Foto: Reprodução



Benefícios para a saúde vão além
do baixo teor de sódio

VOCÊ SE PERMITE?

Comer com equilíbrio e sem culpa é a chave para uma vida saudável

• Página G5

LEGADO DE FAMÍLIA: Vinícola boutique em São Joaquim é surpreendente

• Página G8

SABORES DA COZINHA

Por *Andrê Vasconcelos*

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



Música, caipirices e comida!

Muitas vezes me pego cantando uma moda de viola, daquelas que emocionam nas rádios AM no Brasil rural. Não falo desse sertanejo universitário das vozes esganiçadas inaudíveis com calças justas e cinturas finas. Falo das canções caipiras que ladeiam o leite recém-tirado com o café passado no bule, do pão bem sovado e do queijo fresco nas manhãs escuras dos sítios que são, ou deveriam ser, os principais responsáveis pelos bons produtos que enriquecem as mesas dos que sabem e gostam de comer.

São canções, emoções e sabores simples e puros. Caipira por definição de dicionário é

“aquele que vive no campo ou na roça; que tem hábitos e modos rudes devido à pouca instrução ou escasso convívio social”... uma tolice acadêmica! Caipira por definição gastronômica, se é que já existe uma, é aquela sensação, aquele sabor que nos acolhe e nos remete às nossas raízes, afinal somos Jeca Tatu na essência, ou deveríamos ser, e nos entristecer por não mais sê-lo.

Cozinhar caipira é expor a alma sem medo e nem ‘pré’ conceitos. É refogar na banha e bater nata para fazer manteiga, é descascar o arroz no pilão e pilar o milho para fazer a quirela, ou o pinhão para fazer paçoca, e se nada disso fizer, ter a ciência do quanto



seria bom fazê-lo.

Na história culinária recente, da qual boa parte muito provavelmente será esquecida, os cozinheiros deixaram a caipirice de lado e passaram a ser top chefs. As cozinhas se transformaram em laboratórios, lavanderias cheias de espumas ou ateliers de uber-es-cultores.

E quando encontramos nestas cozinhas um fogão à lenha, panelas de ferro ou colheires de pau, geralmente são peças ‘marquetamente’ pensadas.

Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/colunista/andrevasconcelos.



Mirantes

Almoço é no Mirantes

BEBIDAS

Por *Eduardo Machado Araujo*

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

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

Site: <http://www.vinho365.com.br> • Fone: 3234-1296



A incerteza que surpreende

O que faz um grande vinho? Vendo para o Sul do Brasil nessas últimas semanas pensei muito sobre isso, sobre o que realmente cria um vinho diferente e único. Claro que a resposta pode ser óbvia ou até mesmo subjetiva, falando sobre um vinho que nos surpreende, sobre aromas complexos, sabores únicos e inesquecíveis. Sim, são coisas que realmente os bons vinhos nos passam e sem essas sensações eles seriam ordinários.

Mas, o que eu estava pensando é em relação ao local onde são produzidos. Pensei em alguns grandes vinhos do mundo, em diversas referências para muitas uvas e comecei a perceber que o terroir desses grandes vinhos sempre apresenta muita

dificuldade. São climas variáveis ano após ano, quando a uva tem que lutar muito para amadurecer o suficiente. Um dos pontos que me levou a essa conclusão foi o caminho até São Joaquim e, na outra semana, até o extremo sul na Campanha Gaúcha.

Durante os últimos meses se soube que a nossa safra foi extremamente difícil com uma perda que beira os 70% da produção em algumas vinícolas. Tivemos um inverno quente que fez com que as videiras florescessem muito mais cedo que o normal, logo depois uma sucessão de problemas ocorreu, tivemos chuvas em proporções gigantes em outubro, no período da floração, eliminando uma grande parte dos cachos, e tivemos também em outras regiões geadas tardias e granizo destruindo uma boa parte



da produção.

Essa incerteza faz parte de uma imensa maioria das regiões produtoras, pois produzir vinho tem essa dificuldade. O que percebi foi que com essa natural diminuição da produtividade e uma certa melhora no clima, cachos que sobraram amadureceram de uma maneira muito boa em diversos locais. Vi uvas incríveis na região de Bagé, nos vinhedos da Dunamis, por exemplo.

E, se formos pensar em regiões como Borgonha, Nova Zelândia, Oregon, ou pequenos locais na Califórnia e África do Sul, constatamos que são regiões no limite do frio e ensolação mínima para produzir ótimas uvas.

Isso extrai da videira energia extra para

amadurecer seus frutos de uma maneira muito equilibrada, mantendo a acidez natural e as características necessárias para um grande vinho, vide a Pinot Noir na Côte d'Or. Isso muitas vezes não acontece em regiões de muito calor e certa tranquilidade para a videira, e os vinhos ficam óbvios,

doces e alcoólicos. São gostosos e fáceis de beber, mas perdem a característica diferenciada e principalmente a evolução com o tempo.

Por isso hoje vemos as vinícolas e os enólogos procurando regiões cada vez mais frias e de maturação difícil, procurando esse diferencial, essa exigência para que a videira concentre todo seu esforço nos preciosos cachos que irão sobreviver e produzir vinhos únicos, que refletem o seu terroir e que nos trazem esse diferencial de sabor, aroma e longevidade. A incerteza do que irá acontecer está guiando essa nova geração e o garantido se torna chato, isso não só nas regiões, como nas técnicas de produção. E é aí que está a graça!

EVENTO

O potencial do clássico

Fotos: Reprodução

Malbec World Day será regado a atrações irresistíveis

Da redação

“Celebremos um clássico”, este é o conceito da sexta edição do Malbec World Day, evento que acontece em 70 cidades de 54 países este mês. A homenagem é uma iniciativa global que busca posicionar o Malbec argentino no mundo e celebrar o êxito da indústria vitivinícola. Em paralelo, de 04 a 10 de abril, acontece nas cidades de Buenos Aires e Mendoza, na Argentina, a Semana do Malbec, com eventos conceituais para consumidores, feiras de vinho para a mídia e o trade, degustações e promoções em lojas de vinhos e restaurantes.

A Wines of Argentina (WOFA), entidade criadora do evento, é responsável pela marca Vino Argentino e promove a imagem dos vinhos argentinos no exterior. A estimativa da organização é que mais de 50 mil pessoas participem do evento nas duas cidades. Serão mais de 50 stands de vinícolas e pequenos produtores. De acordo com Guillo Barzi, presidente da WOFA, “Buenos Aires é a cidade do mundo onde se toma mais Malbec. Por isso este ano ampliaremos a celebração na Argentina dedicando pela primeira vez uma semana inteira a diferentes atividades de promoção, educação e degustações”, salienta.

Neste sexto ano de comemorações, a Wines of Argentina quer destacar a transformação do Malbec em um clássico. Segundo a assessoria do evento, “um varietal clássico é aquele que se toma uma e outra vez, e por meio do qual se descobrem novas expressões do terroir e novos matizes de aromas e sabores. Um vinho clássico é aquele apreciado tanto por quem o prova pela primeira vez como por aqueles que o bebem com assiduidade. Um clássico



Evento quer impulsionar o Malbec argentino em vários países

brinda tanto prazer que nos convida a explorá-lo continuamente.”

DIA DO MALBEC

E a festa continua no dia 17 de abril, quando será celebrado o Dia do Malbec, com o Concurso ASI Melhor Sommelier do Mundo 2016, em Mendoza. Será um evento conceitual para mostrar as diferentes facetas da cultura argentina e a diversidade do Malbec. Enquanto descobrem sabores e aromas dessa variedade, os presentes terão acesso a conversas com enólogos, música ao vivo, coquetelaria a base de Malbec e culinária típica preparada pelos melhores chefs da região.



Vinhos Finos
Garanta sua vaga

O Mundo das Uvas

Nesse curso dividido em 3 noites (9 horas) degustaremos 20 vinhos das principais castas Brancas e Tintas consideradas Internacionais e também uma noite somente com uvas que representam uma importante região Vinícola.

12/04
19h

Serão 6 vinhos Brancos com dois exemplares representando diferentes estilos das uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling.



19/04
19h

Na Segunda noite teremos 8 vinhos representando os estilos das principais castas tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Syrah.



26/04
19h

E na última noite Uvas autóctones que são símbolo de suas respectivas regiões: Alvarinho e Touriga Nacional de Portugal, Viura e Tempranillo da Espanha e Pinot Grigio e Sangiovese da Itália.



Valor: R\$580,00 à vista ou R\$615,00 em até 3x

Curso Ministrado por: Certified Sommelier Eduardo M. Araujo

SEGURANÇA ALIMENTAR

Atenção à validade dos alimentos

Transporte, armazenamento e conservação dentro das normas são fundamentais para manter os produtos em dia

Da redação

A iniciativa de rotular os produtos alimentícios foi tomada pelos próprios fabricantes para proteger a imagem do produto e do produtor, atendendo ao mesmo tempo as necessidades do consumidor. Desde então, é comum encontrar entre as gôndolas dos supermercados pessoas verificando os rótulos das embalagens. Um bom hábito que o consumidor deveria adquirir, já que a validade relaciona-se ao período no qual o produto, sendo respeitadas as condições de conservação indicadas pelo fabricante, ainda possui qualidade adequada para o consumo.

A professora do Departamento de Ciência e Tecnologia da Universidade Federal de Santa Catarina, Dra. Renata Dias de Mello Castanho Amboni, salienta que o prazo de validade não está vinculado somente ao risco à saúde: "Diz respeito às características esperadas pelo consumidor para os diferentes alimentos aos quais está familiarizado, ou mesmo sua expectativa com relação às características de um novo produto". Assim a qualidade também é definida a partir de aspectos sensoriais (cor, textura, suculência), tecnológicos (pH, capacidade de retenção de água), nutricionais (quantidade de gordura, perfil dos ácidos graxos, grau de oxidação), sanitários (ausência de agentes contagiosos), ausência de resíduos físicos (antibióticos, hormônios), dentre outros.

A lei considera que a responsabilidade por determinar o prazo de validade dos alimentos é dos fabricantes, fracionadores ou embaladores de alimentos. Porém, ela não estipula um procedimento padrão. Os produtores devem realizar os estudos necessários para determinar até quando o produto mantém suas características esperadas. Essa lei não é muito antiga, apesar do Código de Defesa do Consumidor ter sido estabele-



cido em 1990, colocando o fabricante como responsável por prestar ao consumidor as informações necessárias e adequadas a respeito dos produtos colocados no mercado. Foi em 1997 que o Ministério da Agricultura e Abastecimento publicou a Portaria nº 371, estabelecendo o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, que especificava o conteúdo do rótulo. Hoje, é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA que regulamenta a rotulagem de alimentos embalados no Brasil (na Resolução - RDC 259, de 20 de setembro de 2002).

CONSUMIDOR TAMBÉM É RESPONSÁVEL

Segundo a Dra. Renata Amboni, a validade de um alimento é influenciada por diversos fatores, como o tipo e qualidade dos ingredientes utilizados, processo de produção empregado, tipo de embalagem utilizada e condições de transporte, arma-

zenamento e conservação. "Todos os atores da cadeia de alimentos, incluindo o consumidor, influenciam a validade dos alimentos. A luz, por exemplo, acelera reações como a rancificação ou a temperatura, que influi no desenvolvimento dos micro-organismos", alerta.

Se no transporte, ou no supermercado, houve algum problema na geladeira, ou no

freezer, um alimento pode estar dentro do prazo de validade sugerido pelo fabricante, mas apresentar deterioração. "O rótulo informa a temperatura em que o produto deve ser mantido, e isto deve ser respeitado tanto nos supermercados como nas casas dos consumidores" alerta a professora. Renata Amboni ressalta a necessidade de informações claras para o consumidor, por ser o integrante mais leigo dentro desta cadeia

"A luz acelera reações como a rancificação ou a temperatura, que influi no desenvolvimento dos micro-organismos"; alerta Renata Amboni.

"O prazo de validade e as condições de conservação dos alimentos precisam ser padronizados e compreensíveis, auxiliando na escolha e no uso correto dos produtos de forma a proteger a saúde".

Alguns consumidores, ao perceberem que o produto na despensa passou alguns dias da validade, ficam na dúvida se o alimento ainda assim é próprio para o consumo. "O fabricante somente se responsabiliza pelo produto dentro do prazo estipulado no rótulo. O prazo de validade da rotulagem do produto deve ser respeitado, ficando o consumo posterior, sob responsabilidade do consumidor." declara. Dessa forma, segundo ela o consumo não é recomendado.

SAIBA MAIS:

Confira abaixo a lista de alimentos que não são obrigados a ter prazo de validade

Frutas e hortaliças frescas, incluindo batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma; vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas; bebidas alcoólicas que contenham 10% ou mais de álcool; produtos de panificação e confeitaria que sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação; vinagre; açúcar sólido; produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como: balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares; goma de mascar; sal de qualidade alimentar.

PROMOÇÃO DE OUTONO

Na compra

de **3** banhos, o **4º** É GRÁTIS

SANTO CHICO
VETERINÁRIA
www.santochico.com.br



Av. Atlântica, 720 - Jardim Atlântico - São José • Fone: (48) 3244 6759

Rod. Maurício Sirotsky Sobrinho, 2501 Jurerê • Fone: (48) 3282 2016

ALIMENTAÇÃO

Um docinho pode?

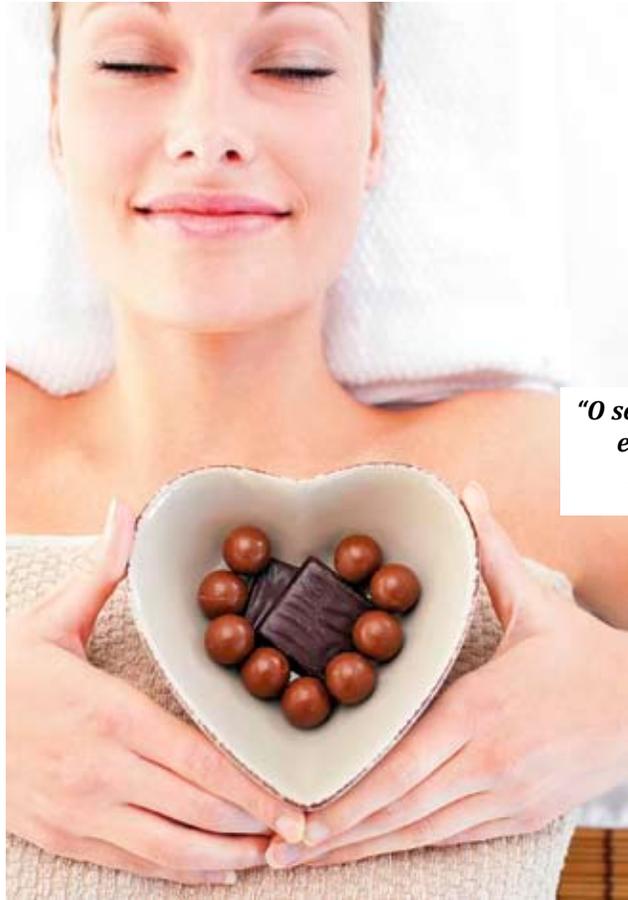
Nutricionista é a favor do 'comer com prazer' e avessa às dietas restritivas

Da redação

Se comer em excesso não é saudável, manter o equilíbrio ao se alimentar pode ser bem difícil para muitas pessoas. Elas "são oito ou 80", recorrem às dietas da moda para perder peso sem nenhum acompanhamento profissional. Como consequência, além de eliminarem alguns quilos, eliminam também aquele prazer saudável de saborear um bom prato. "Os famosos regimes podem até funcionar no começo, mas cerca de 90% ou 95% das pessoas voltam ao peso inicial, ou até o ultrapassam". É o que afirma a nutricionista Sophie Deram, doutora em Endocrinologia pela Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP), que é contra dietas e todo o 'terrorismo nutricional' que as envolve.

Em sua obra "O peso das dietas", ela oferece uma nova maneira de ver a nutrição: com prazer e sem neuroses. Partindo do estudo da nutrigenômica – a ciência que trata de como os alimentos conversam com os genes –, Sophie defende que a contagem de calorias e as restrições alimentares são proibidas, ou seja, para emagrecer, nada de dieta. "Fazer uma dieta restritiva é uma das coisas que mais assusta e estressa o corpo e o cérebro", alerta a nutricionista.

Segundo ela, o cérebro não entende esta mudança repentina na alimentação como algo benéfico. "Ele não percebe a perda de peso como um sucesso de beleza; percebe-a como um grande perigo, por isso, desenvolve mecanismos de adaptação para proteger o organismo", explica. E mais: "o corte de grupos alimentares (como glúten, gordura ou lactose) sem necessidade e até mesmo o excesso de exercício físico, em vez de



"O segredo da boa alimentação está no bom senso", defende Sophie Deram (no detalhe)



to de culpa.

Porém, a nutricionista destaca que isso não significa que é saudável se alimentar só pelo prazer. "Estou dizendo que o prazer de comer faz parte do nosso dia a dia. Um café da manhã saboroso é o empurrão para que se coma bem durante o dia evitando a perda de controle à noite", afirma. Pe-

ajudar, vão dificultar a perda de peso, podendo causar, inclusive, transtornos alimentares como compulsão, anorexia e bulimia", alerta.

O TERRORISMO NUTRICIONAL

Sophie explica que as pessoas estão focando no alimento de um jeito muito simplificado: ou ele é bom ou é ruim. "Não existe isso. Nenhum alimento por si só vai fazer engordar ou emagrecer. Quando o foco é a contagem de calorias, o corpo não é ouvido e não responde mais à fome e à saciedade", destaca. É isso que ela chama de terrorismo nutricional, quando comer vira uma coisa estressante, com sentimen-

lo mesmo motivo, optar por um docinho todos os dias não é pecado, se o restante da alimentação for saudável e associada a exercícios físicos. "O bom senso é essencial. Comer um doce por si só não vai fazer você engordar. O que vai alterar o peso é um exagero, o doce o tempo todo. Se a pessoa tem uma relação muito conturbada com o alimento, é melhor procurar um especialista, um nutricionista ou um psicólogo", indica.

SEM EXAGEROS NA HORA DA MALHAÇÃO

Praticar atividades físicas regularmente é essencial para manter o bom funcio-

namento do organismo, mas seu exagero pode ser prejudicial à saúde. "O excesso de atividade física é igual a fazer uma dieta restritiva: pode estressar muito o cérebro. Não é verdade que quanto mais exercício, melhor para o seu corpo. Ser ativo é essencial. Mas há estudos que comprovam: atletas que ultrapassam uma quantidade de atividade física no treino podem ficar doentes. O excesso de exercícios pode até aumentar a resistência à insulina em algumas pessoas", lembra.

O PESO DAS DIETAS

Francesa e naturalizada brasileira há 10 anos, Sophie Deram formou-se originalmente engenheira agrônoma na França e então estudou nutrição, primeiro na França e depois no Brasil. Concentrou suas pesquisas em obesidade infantil, nutrigenômica, transtornos alimentares e neurociência do comportamento alimentar. O objetivo principal ao escrever o livro "O peso das dietas" é fazer com que a sociedade reflita sobre os riscos à saúde que podem ser provocados por regimes alimentares restritivos, além de fazer com que as crianças de hoje em dia já cresçam com um pensamento saudável.

"Espero também alertar os pais de crianças que crescem encarando com dificuldade uma alimentação normal e variada, que se sentem culpadas ao cometer alguns excessos em dias de festas, ou de ir a um fast food de vez em quando, ou de comer uma fatia de pizza ou de bolo", finaliza a profissional, que defende o consumo de alimentos verdadeiros e o resgate da culinária familiar. Quer saber mais? Tecle: www.facebook.com/OsSegredosDaSophie.

Acesse esta matéria no site www.imagemdaiha.com.br e confira dicas de como cozinhar em casa mesmo com os compromissos do dia a dia.



escola
do corpo

Stretch-eze Band®:
movimentos tridimensionais
dinâmicos nas aulas de
pilates individual ou em grupo.
É possível mudar! Agende seu
horário.

www.escoladocorpo.com.br
contato@escoladocorpo.com.br
48 3234-9919 . 3233-4233

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!

PIZZA A METRO

Com massa exclusiva e ingredientes selecionados, a Pizza a Metro, novidade da **Pizzeria Milano**, acomoda até três sabores. Você pode comer no restaurante ou encomendar para eventos com no mínimo vinte pessoas. Com um ambiente maior e com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a casa oferece um cardápio exclusivo, cuidadosamente selecionado por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Frascini.

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2526

Avenida Beira-Mar Norte, 2526

Fone: 3024-0034

www.pizzeriamilano.com.br

FILETTO AL PEPE VERDE

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 Sergio Vignes



LAGOSTA GRELHADA

O cardápio elaborado do restaurante Toca de Santo Antônio e a paisagem exuberante do local proporcionam aos clientes uma fusão de cores e sabores. Pratos exclusivos e surpreendentes celebram a tradição açoriana do bairro Santo Antônio de Lisboa, como a **Lagosta Grelhada (foto)**. Também merecem destaque a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e a o Bacalhau Lagareiro. Isso sem falar no best seller: Camarão à Toca com Catupiry. Uma culinária requintada, em uma Rota sem igual.

Toca de Santo Antônio

Rodovia Gilson da Costa Xavier, 224

Santo Antônio de Lisboa

Fones: 3236-4487/3236-4488



Ponta da faca

Há 7 anos no comando do Kikoni, o sushiman paulistano Kiko completa 25 anos no metier. Para ele, muito do sabor do sashimi, além da qualidade do produto, vem de como o pescado é cortado. Vale confe-

rir o fato, depois me confirmem. Pois eu já sou suspeito de falar, pelo que provei...



Brunch francês

O programa tipicamente inglês ganhou nova versão na Brasserie Bocaiúva, que adaptou o tradicional breakfast + lunch com receitas clássicas da cozinha francesa. Todos os domingos, entre o final da manhã e o meio da tarde, o restaurante (anexo ao Hotel Blue Tree) oferece uma mesa bem composta, com belas louças que acomodam comidas gostosas, harmoniosas, atizando o paladar e convidando a uma deliciosa experiência gastronômica. À noite, outra boa surpresa. "Se na Itália todo mundo sai pra comer pizza, na França o programa são os crepes. Então, domingo é noite de crepe na Brasserie", informa Teka Viana, que dirige com maestria o lugar.

GASTRONÔMICAS
by Hermann Byron NetoEnergia
a mil

A pizzaiola Gracie Frascini (Milano) embarca semana que vem em um giro pelo mundo. Visita seu filho em Las Vegas (EUA), participa do Campeonato Mundial da Pizza na Itália, representando o Brasil, e para descansar para no Porto, em Portugal, onde será jurada em um outro concurso de pizzas. Ufa!



Wine Bar

A partir desta semana está reaberto o Wine Bar da Decanter, na Rua Hermann Blumenau. O chef Sérgio Noronha fez a apresentação dos inusitados pratos para clientes e imprensa na semana anterior. A Moussaka, um prato grego, tipo uma lasanha de berinjela, foi uma das revelações, junto com uma releitura do bacalhau Gomes de Sá, com couve e pimentões amarelos. A harmonização ficou por conta do inusitado espumante Lírica Crua, o delicioso rosé de Provence, Lavendette, e o suave italiano, Anselmi, da San Vincenzo, e encerrado com o aveludado vinho português alentejano José Maria da Fonseca.



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

SAÚDE

Cozinha cor-de-rosa

Além da sua pureza e baixo teor de sódio, sal do Himalaia oferece diversos benefícios para o organismo

Da redação

Há muito tempo a ciência indica que o sódio em excesso é prejudicial ao organismo, mas apenas recentemente os consumidores passaram a prestar atenção na quantidade dele nos produtos. E como de tempos em tempos, a busca pela alimentação saudável elege o produto queridinho da vez, com a guerra declarada ao alto consumo de sódio, a moda agora é o Sal do Himalaia.

O que leva algumas pessoas a trocarem o sal de cozinha tradicional (sal refinado) pelo Sal do Himalaia, também chamado de sal rosa, é a quantidade de sódio presente em cada um: o primeiro possui cerca de 40% a mais de sódio que o segundo. Isso se deve muito a forma como o sal de cozinha é produzido. Assim como o sal marinho, ele é obtido através da evaporação da água do mar. Até aí tudo bem. Porém, ele passa por processos em que perde quase todos seus minerais, e outros aditivos químicos são incorporados, elevando a sua taxa de sódio. Segundo a nutricionista Larissa Feiber, o processo de refinamento elimina os nutrientes, tornando-o nutricionalmente pobre e ainda podendo deixar resíduos químicos nocivos ao organismo.

Diferente do tradicional, o sal rosa não passa por esse processo de refinamento. Cerca de 200 milhões de anos atrás, camadas cristalizadas de sal foram cobertas com lava e mantidas nesse ambiente intocado e cercado por neve durante séculos. Longe da poluição moderna e extraído manualmente das cordilheiras, esses fatores (extração e origem) levam alguns especialistas a acreditar que o sal do Himalaia é



Opção saudável para quem declarou guerra ao sal de cozinha tradicional

o mais puro que pode ser encontrado no planeta. Além da sua pureza e baixo teor de sódio, o que o faz tão famoso são seus benefícios para o organismo.

EM SINTONIA

Além de favorecer a função da tireoide, ele contém os 84 minerais e elementos que são encontrados no corpo humano: “É a sinergia entre os minerais essenciais ao metabolismo, contribuindo para manutenção de níveis adequados de pressão arterial.

Ajuda também na hidratação, redução das câibras e da retenção de líquidos, desintoxicação e alcalinização do organismo.” garante a nutricionista Larissa Feiber.

Sendo visto como vilão na alimentação, é importante lembrar que os malefícios do sódio aparecem quando o consumo é excessivo, mas sua ingestão sem exageros é fundamental para o equilíbrio do organismo. A nutricionista ressalta sua importância na manutenção da hidratação, absorção de nutrientes e excreção de toxinas, além de

ser fundamental para transmissão de impulsos nervosos e contração muscular.

BENEFÍCIOS SÃO VANTAJOSOS

Com tantas vantagens sobre o sal refinado, a troca pelo sal do Himalaia seria óbvia se não fosse tão cara. Meio quilo do sal rosa pode custar de R\$35 a R\$60 nos empórios da cidade contra uma média de R\$2,50 por quilo do sal refinado nos mercados. Mas a relação custo e benefício pode compensar, já que ele acentua muito mais o sabor dos alimentos, sendo necessária uma quantidade muito pequena para condimentar um prato.

Mas se você ainda procura um meio termo para o preço do sal do Himalaia, porém com benefícios maiores do que o sal de cozinha tradicional, a nutricionista Larissa Feiber recomenda o sal marinho moído. Por não passar pelo processo de refinamento, ele mantém seu teor de nutrientes. Outra opção é o sal light: “Apesar de refinado, apresenta 50% a menos de sódio que o sal de cozinha”. A dica, assim como para tudo que envolve a alimentação, é não exagerar.

SAIBA MAIS

Consumo ideal

Segundo a nutricionista Larissa Feiber, a quantidade diária recomendada é de 2400mg. Fazendo uma comparação entre os tipos de sais disponíveis no mercado, 1g de sal de cozinha seria o equivalente a 400mg de sódio contra 1g de sal do Himalaia que equivale a 230mg de sódio. Em medidas mais práticas: uma colher de chá de sal refinado contém aproximadamente 1500mg de sódio e uma colher de chá de sal do Himalaia cerca de 480mg.



Curta
JORNAL
images
DA ILHA

Nos acompanhe no Facebook,
fique por dentro de todas as
novidades de Floripa!

Facebook.com/imagemdailha

RAÍZES ITALIANAS

Amor em cada detalhe

Vinícola na serra catarinense preserva o histórico familiar em sua produção

Hermann Byron

A imigração italiana no sul do país aconteceu em meados do século XIX. Os primeiros imigrantes italianos chegaram ao Brasil no ano de 1870, estimulados pelo governo brasileiro, especialmente depois que em 1850 foi abolido o tráfico de escravos para o País.

As colônias italianas foram fundadas em áreas rurais como a Serra Gaúcha, originando as cidades de Garibaldi e Bento Gonçalves (1875). Os imigrantes eram, na maioria, da região do Vêneto, no Norte da Itália. Cinco anos depois, em face ao grande número de imigrantes, o governo criou uma nova colônia italiana, que seria Caxias do Sul. Nessas regiões, os italianos começaram a cultivar a uva e produzir vinhos. Atualmente, estas áreas de colonização italiana produzem os melhores vinhos do Brasil. Também em 1875, foram fundadas as primeiras colônias catarinenses em Criciúma e Urussanga.

O histórico de imigração da família Bianco, também oriunda da região do Vêneto, começa com a fabricação das pipas e barricas de madeira feitas para armazenar os vinhos, isso em meados do século XX, em Caxias do Sul (RS). E para um de seus descendentes, Saul Bianco, nascido em 1950, e hoje proprietário da recém-inaugurada Vinícola Leone di Venezia, na área rural de São Joaquim (SC), isso era apenas o começo de uma longa história ligada à vitivinicultura.

Em função do negócio da família, Bianco desde pequeno esteve envolvido com o universo dos vinhos. Estudou e formou-se engenheiro agrônomo, e o sonho de produzir seu próprio vinho teve que esperar. Ainda na faculdade foi contratado, em 1974, por uma multinacional de fumo. Depois de cinco anos no Rio de Janeiro, veio transferido para Santa Catarina para gerenciar o plantio de fumo em áreas no estado. E o sonho permaneceu. Em 2005, após se aposentar, junto com a esposa e companheira de sonhos, Cita, arregaçou as mangas.

O INÍCIO DE TUDO

Encantado pela paisagem e pelo clima de altitude da serra catarinense, Bianco buscou um conceito único para sua vinícola Leone di Venezia, o cultivo de uvas italianas. Primeiro pelo histórico familiar – na época os imigrantes faziam uma festa na vindima (colheita da uva), colhiam



Vinhos únicos, produzidos a partir de castas italianas plantadas na serra catarinense, com apoio técnico de enólogos italianos

as uvas, faziam o vinho e depois dividiam entre eles. E depois pelo estudo; em 2006 estudou por um ano em uma escola de enologia, em Conegliano, na região de Treviso, próxima a Veneza. Daí a origem do nome da vinícola, que remete ao Leão alado de São Marcos.

Buscando a qualidade das uvas italianas, Bianco investiu em diversas castas para ver quais melhor se adaptariam ao terroir (terreno) da serra catarinense. Sem dispor de nenhuma pesquisa anterior sobre uvas italianas no estado, mas com o apoio dos colegas enólogos italianos com quem estudou, os trabalhos começaram em 2008. Nos últimos oito anos ele fez um verdadeiro laboratório em sua vinícola. Ao final foram mais de 28 espé-

cies de uvas plantadas, e que deram origem a sete grandes vinhos, dois brancos e cinco tintos.

A VINÍCOLA

Localizada a poucos quilômetros do centro de São Joaquim, a Leone di Venezia surpreendente. Além da qualidade dos vinhos, esta vinícola boutique é um primor de projeto arquitetônico, desde a produção até a hospedagem. Saul e a mulher Cita pensaram nos mínimos detalhes para fazer da visita à cantina uma experiência única. Para começar, todo o processo de produção pode ser visto da sala de entrada, que é adjunta ao pequeno restaurante.



Enólogo Saul Bianco com a esposa Cita, e a história de sua família na foto ao fundo

Tudo fica à vista. Nos quartos, por exemplo, o visitante tem uma bela vista do vinhedo. Mas é quando descemos para a degustação dos vinhos que nos encantamos. Desde o branco mais suave, o Gewurtztraminer, até o tinto mais complexo, o Palladio, o visitante passa por uma experiência única, podendo inclusive harmonizar os vinhos com a excelente gastronomia do local. De fácil acesso, a Leone di Venezia está a 3km da margem da rodovia que liga São Joaquim a Lages.

SERVIÇO:**Leone di Venezia**www.leonedivenezia.com.br

CULINÁRIA

Além do prato

Chef ensina como os alimentos funcionais podem render saborosas receitas

Da redação

Muito se fala em alimento funcional e para conhecer um pouco mais sobre a chamada “gastronomia da saúde”, o chef executivo da Rede Hipo, Vilmar Turnes, preparou uma oficina especial sobre o tema. O encontro, realizado no início de março, contou com a presença de integrantes do grupo Confraria Funcional, que se reúnem mensalmente para trocar experiências gastronômicas. O destaque do encontro foi o conteúdo além da receita, já que o chef cursa um vanguardista programa de Doutorado em gastronomia na Universidad Nacional de Tres de Febrero, em Buenos Aires.

A nutrição funcional tem por objetivo a busca do reequilíbrio, visando não apenas a manutenção da saúde e a ausência de doenças, mas a recuperação da vitalidade. O alimento funcional é aquele que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos, benefi-

Alguns benefícios dos alimentos funcionais para o organismo:

Casca de uva, vinho tinto e maçãs: redução de doenças cardiovasculares e formação de coágulos e inflamações.

Soja e derivados: redução do risco de doenças cardiovasculares, alívio das ondas de calor em mulheres na menopausa.

Brócolis, repolho, couve-flor e rabanete: aumento da atividade de enzimas que combatem a formação de células cancerígenas.

Tomate, goiaba e melancia: atividade antioxidante, redução do risco de doenças cardiovasculares e proteção contra o câncer (especialmente

de próstata).

Folhas Verdes: Proteção contra degeneração macular, manutenção de uma boa visão.

Linhaça: Inibição de tumores, prevenção de doenças cardiovasculares e controle de doenças autoimunes e inflamatórias.

Grãos integrais, frutas e vegetais em geral: melhora na saúde intestinal, redução do risco de câncer de cólon e controle do colesterol e glicemia.

Leites fermentados e iogurtes: melhora da saúde intestinal e redução do risco de câncer de cólon.

ciando à saúde. “Esses alimentos são considerados promotores de saúde e podem estar associados com a diminuição dos riscos de algumas doenças crônicas”, destaca o chef.

Confira algumas receitas do Chef Vilmar Turnes no site: www.imagemdailha.com.br



Eletrobras Eletrosul: Energia sustentável que gera oportunidades em mais de 400 municípios do Brasil.

Nossos esforços são constantes. Trabalhamos com sustentabilidade e assim contribuimos para preservar o futuro. Juntos geramos força, inovação e oportunidades. Somos todos energia.

ELETTROSUL

Energia para novos tempos.

12.967 km
de linhas de transmissão pelo Brasil

1 Usina Solar

7 Usinas Hidrelétricas

2 Complexos Eólicos

91 Subestações

#SOMOSTODOSBRASIL

 Eletrobras
Eletrosul

Ministério de
Minas e Energia

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA

WOK
RESIDENCE



**SOFISTICAÇÃO
QUE FAZ BEM
PARA OS OLHOS E
PARA O CORPO.**



ÁREAS COMUNS ENTREGUES EQUIPADAS,
MOBILIADAS, DECORADAS E CLIMATIZADAS.

- Espaço kids
- Salão de festas com espaço gourmet e pista de dança
- Espaço bem-estar com sala de massagem e sauna
- Cinema
- Fitness
- Sala de jogos
- Piscina térmica
- Piscina adulto
- Piscina infantil
- Playground

Apartamentos de 2 ou 3 suítes

Aptos. 2 suítes - de 199 m² a 206 m²
de área total
Aptos. 3 suítes - de 284 m² a 308 m²
de área total

WOK
CENTER
DOIS CONDOMÍNIOS
TOTALMENTE INDEPENDENTES

VENDAS:
(48) 3222-0707
AV. OTHON GAMA D'ÊÇA, 771
CENTRO - FLORIANÓPOLIS - SC

Koerich
IMÓVEIS

auto images

DESIGN ESPORTIVO
Coupé arrojado

• Páginas A4

Foto: Divulgação



Conheça o GLE 400 4MATIC,
lançamento da Mercedes-Benz

O MULTIFUNCIONAL

Test drive no novo Honda HR-V mostra
desempenho em viagem à serra catarinense

• Página A3



Modelo reúne de
forma inédita as
qualidades e os
pontos fortes de
carros de diversos
segmentos

LANÇAMENTO

A grande aposta

Utilitário compacto da JAC Motors, T5 promete funcionalidade e ótimo custo-benefício

Da redação

O JAC T5, aposta da JAC Motors para este ano, já chegou a Santa Catarina. Depois de sua primeira aparição no País no Salão Internacional do Automóvel, em São Paulo, no final de 2014, e de ter rodado cerca de 1 milhão de quilômetros para testes de durabilidade em território brasileiro, o primeiro SUV (Veículo Utilitário Espotivo) compacto da marca promete o melhor custo-benefício da categoria. O veículo já está na loja do bairro Jardim Atlântico, em São José, e também disponível para test drive.

O novo utilitário traz o que há de mais avançado em tecnologia. Um exemplo desse diferencial é a praticidade oferecida pelo kit multimídia feito pela Foxconn com mirror link e tela de 8 polegadas. Inédito em carros dessa categoria, os recursos aprimoram a experiência de conectividade ao usuário através da função "Link", que permite conectar, espelhar e operar todas as funções de alguns modelos de smartphones ou tablet através do touchscreen da tela HD.

Com modelo a partir de R\$ 59.990,00, o JAC T5 foi criado para ocupar o topo de vendas da montadora no Brasil: foi o carro escolhido para ser produzido na primeira fábrica da montadora no País, em Camaçari (BA). O primeiro JAC T5 100% nacional ganhará as ruas no início de 2017. O modelo é a grande novidade e aposta de vendas no Brasil para 2016 e a expectativa é que o novo utilitário seja o carro mais vendido da marca no País, como ocorreu na China em 2015, com 180 mil unidades comercializadas por ano. "Com qualidade e preço extremamente competitivo para a realidade do nosso mercado, esperamos que o carro também seja responsável por um aumento de 50% nas vendas da concessionária de Florianópolis, comparando com o último ano", destaca o diretor da loja, Dimítrius Comiotto.



Design atual e marcante: modelo à venda no Brasil mescla as linhas da carroceria à combinação de spoiler preto na parte inferior dos para-choques



Função no painel permite conectar, espelhar e operar todas as funções de alguns modelos de smartphones ou tablet através do touchscreen da tela HD.

automática, com câmbio tipo CVT. Entre os diferenciais desse modelo estão itens de tecnolo-

A proposta de introduzir essa relação custo/benefício não é inédita para a JAC Motors, mas ganha destaque neste novo SUV. Completo, equipado e recheado de equipamentos. A primeira versão está sendo comercializada em versão única de motorização (1.5 16V VVT JetFlex), com câmbio manual de seis marchas, e para o segundo semestre já estará disponível a versão

automática, com câmbio tipo CVT. Entre os diferenciais desse modelo estão itens de tecnologia e segurança como: TPMS – Sistema de monitoramento da pressão dos pneus; ESP – Sistema eletrônico de controle de estabilidade; TCS – Sistema eletrônico de controle de tração; HSA – Sistema eletrônico de auxílio de partida em rampa; BOS – Sistema de segurança de aceleração e frenagem involuntária e BAS – Sistema de assistência em frenagem de emergência.

DESIGN MARCANTE

Focado em atender as exigências do mercado nacional, mas com um toque especial do centro de design da JAC, em Turin, na Itália, o modelo alia versatilidade, estabilidade e beleza. O T5 à venda no Brasil exibe um design atual e marcante, mesclando as linhas da carroceria à combinação de spoiler preto na parte inferior dos para-choques, incluindo frisos cromados na parte de cima.

Na frente, a grade em formato de trapézio é caracterizada por aletas cromadas espessas, que lhe garantem identidade única. O capô em forma de cunha e o para-choque envolvente, com luzes de neblina, complementam o conjunto. O T5, inclusive por incluir as luzes diurnas de LED, oferece forte personalidade estética.

Anuncie na próxima edição do *guia* **Gastronômico**

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



TEST DRIVE

O nacional da Honda

Com design marcante, tecnologia, alto nível de sofisticação e versatilidade, o HR-V chega com motor 1.8 i-VTEC, transmissão CVT e freio de estacionamento eletrônico

Hermann Byron

O belo design de um coupé unido à funcionalidade de uma minivan e postura robusta de um SUV. Concebido para exceder as novas demandas dos consumidores, o novo Honda HR-V reúne de forma inédita as qualidades e os pontos fortes de carros de diversos segmentos com um posicionamento inovador. O modelo apresenta de forma única a integração entre sofisticação, performance, eficiência energética, tecnologia, versatilidade e robustez, com um tamanho ideal de carroceria.

Em seu interior, o amplo espaço e a praticidade são pontos fortes. Desenvolvido sob a filosofia “Máximo para o Homem, Mínimo para a Máquina” e com tanque de combustível na posição central, o HR-V permite acomodar até cinco ocupantes com conforto. O veículo ainda permite o uso extensivo do compartimento de carga, por meio do sistema ULT (Utility Long Tall – Utilitário Longo Alto) de arranjo dos assentos.

Outro destaque é seu cockpit com design esportivo e sofisticado no qual se destaca o console central elevado, que cria ambientes exclusivos para o motorista e o passageiro da frente, e uso de materiais macios ao toque, combinando áreas de tecido e couro, que o posicionam como veículo de categoria superior em todas as suas versões: LX, EX e EXL.

NOVIDADES TECNOLÓGICAS

Na EXL, o ar-condicionado é digital, possibilitando a manutenção da temperatura programada no interior do veículo, e os comandos são touch screen, o que confere ainda mais requinte ao modelo. Nessa configuração topo de linha, o HR-V é equipado com airbags frontais e laterais, além do exclusivo sistema multimídia com monitor multi touchscreen de 7” e navegador integrado ao painel.

TEST- DRIVE: PRAZEROSO, SEGURO E EFICIENTE

Após contato da assessoria de imprensa da Honda, peguei o novo veículo para test drive por sete dias. A escolha para uma avaliação real do veículo foi uma viagem à serra catarinense, saindo de Florianópolis em direção à Vinícola Leone di Venezia, em São Joaquim pela SC-282, e voltando pela serra do Rio do Rastro para finalmente pegar a BR-101. Depois de três dias com o carro a sinergia já era grande.

O motor i-VTEC 1.8 pode gerar uma potência máxima de 139 cv a 6.300 rpm e torque de 17,44 kgfm a 5.000 rpm com a utilização de etanol – quando abastecido com



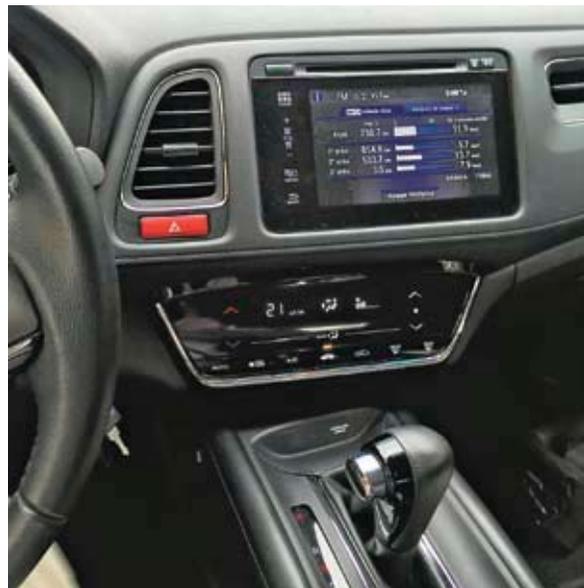
Fotos: Divulgação

O modelo foi o escolhido para uma viagem à serra catarinense e mostrou desempenho e funcionalidade

gasolina, são 140 cv a 6.500 rpm e 17,34 kgfm a 4.800 rpm. Ele se mostrou extremamente ágil para a subida da serra, em ultrapassagens, entradas e saídas de curvas. Além da opção de transmissão manual com seis velocidades (exclusiva para a LX), a versão de entrada conta com a CVT (Continuously Variable Transmission – Transmissão Continuamente Variável).

Esse câmbio também foi adotado nas versões EX e EXL, a que foi por mim utilizada, e que conta com o sistema conversor de torque e uma excelente elasticidade de giro, que melhora a tração em baixas velocidades e proporciona uma resposta mais rápida, aceleração linear e economia de combustível. Essa versão top de linha ainda possui paddle shift (aletas no volante) e sete marchas simuladas, para a condução mais dinâmica, e é a que foi utilizada, na opção Sport de mudança de marchas, na subida e descida da SC-282.

Para garantir performance com segurança, toda a linha HR-V traz, de série, o controle de tração/estabilidade VSA (Vehicle Stability Assist) e o sistema de direção MA-EPS (Motion Adaptive Electric Power Steering). Esse dispositivo interpreta o movimento do motorista favorecendo ou enrijecendo o eixo da direção quando o carro começa a sair da trajetória em uma curva, auxiliando na retomada do controle do veículo.



Exclusivo sistema multimídia: monitor multi touchscreen de 7” e navegador integrado ao painel

O modelo é equipado, ainda, com o HSA (Hill Start Assist), assistente de partida em rampa, que mantém o veículo freado por alguns segundos para auxiliar a saída em acíves. Também são itens de série os pneus 215/55 R17, as rodas de 17” com design esportivo (nas versões com câmbio CVT) e o sistema de freios a disco nas quatro rodas com ABS (antitravamento) e EBD (distribuição de frenagem).

O HR-V surpreende, pois é o primeiro veículo com produção nacional a trazer freio de estacionamento eletrônico (EPB) e sistema Brake Hold de série. Com essa tecno-

logia, se o motorista acionar o freio e manter o carro parado por um longo período, como em um congestionamento, o controle elétrico de estacionamento é automaticamente ativado. Mesmo que o condutor tire o pé do pedal, o veículo permanecerá freado e, ao acelerar, o freio é automaticamente liberado, oferecendo mais conforto em trânsito urbano.

O SUV traz ainda, na versão EXL, retrovisores com rebatimento elétrico e a função Tilt Down, que ajusta para baixo automaticamente o espelho retrovisor direito ou esquerdo, quando o motorista engata a marcha à ré, facilitando a visualização de obstáculos durante a execução de manobras e balizas. Quando desengata a ré, o espelho volta para a posição anterior. As versões EX e EXL possuem também luzes indicadoras de direção em LED nos retrovisores.

O consumo médio na viagem, de aproximadamente 600 km, ficou em 11,9 km/l. Uma boa média se considerarmos que na ida, a subida e a descida da serra foi efetuada em modo Sport (manual), com mudança de marchas pelo paddle shift. Já na BR-101, o comando do piloto automático ajudou bastante no final da viagem. Os bancos de couro, com posição ergonomicamente pensada, tem estilo e ajudam na condução do carro.

Fácil de dirigir e com ótima resposta em todos os quesitos, o HR-V da Honda é um SUV agradável, espaçoso e arrojado. Ótimo para os dias de hoje, que mesclam cidade e estrada.



COUPÉ

Esportivo imponente

Novo modelo da Mercedes-Benz alia sofisticação com esportividade, versatilidade e robustez

Da redação

Acaba de desembarcar na Grande Florianópolis o GLE 400 4MATIC Coupé, um carro que esconde atrás do seu arrojado design esportivo tudo o que há de mais moderno e sofisticado em engenharia, tecnologia, conforto e segurança. A sedução começa no primeiro olhar, em traços que evidenciam um contorno lateral fluido, área envidraçada alongada e baixa, grade do radiador marcante - com faixa cromada ao centro - e lanternas traseiras que se estendem horizontalmente para as laterais.

O GLE Coupé é a mais nova adição ao portfólio dos coupés Mercedes-Benz, trazendo consigo as típicas características dos modelos mais esportivos da marca. Ao lado dos clássicos duas portas das séries C, E e S e dos coupés de quatro portas CLS e CLA, o novo modelo combina o estilo e a agilida-

de próprias dessa família de veículos com a versatilidade e robustez de um utilitário esportivo.

O modelo chegou ao Brasil com motor biturbo V6 de 333 cv, além de uma ampla gama de equipamentos de série como o sistema DYNAMIC SELECT com até cinco modos de condução, sistema de direção Sports Direct-Steer e os conhecidos sistemas de assistência ao motorista. O Mercedes-Benz GLE Coupé também traz a transmissão automática 9G-TRONIC de nove marchas e a transmissão integral permanente 4MATIC. Com relação aos itens de segurança, é equipado com sete airbags - dianteiros de dois estágios, airbags laterais dianteiros, airbag para o joelho do motorista e windowbags.

O IMPONENTE

O GLE Coupé é altamente esportivo. Desde o som, combinado com as respostas espontâneas e diretas de todos os comandos.



Tecnologia em alta: O veículo possui cinco modos de condução, selecionados por meio da tecla rotativa localizada no console central

Os cinco modos de condução, INDIVIDUAL, COMFORT, SLIPPERY, SPORT e SPORT+, são selecionados por meio da tecla rotativa localizada no console central. A partir daí o sistema dinâmico variável de controle ativa acertos pré-programados, integrando todos os sistemas de controle do veículo e gerando diversas combinações de parâmetros para cada experiência de condução.

A função SLIPPERY otimiza a dirigibilidade em superfícies com baixos coeficientes de atrito, como na lama, neve ou gelo. O modo INDIVIDUAL permite ao condutor programar e registrar sua preferência pessoal em cada uma das estratégias de controle. O grande display central mostra todos os modos individuais do DYNAMIC SELECT.

Motor V6 com 333 cv de potência

O GLE 400 4MATIC Coupé é movimentado pelo potente motor biturbo V6 com injeção direta de gasolina com 333 hp e 480 Nm a partir de 1.400 rpm. A aparência

marcante é ressaltada ainda mais pelas rodas de liga leve de 21 polegadas com pneus mistos.

Os frisos com efeito de cromo e as proteções inferiores simuladas na frente e na traseira dão ao coupé uma exclusividade extra, juntamente com o sistema de escapamento com duas ponteiras com acabamento cromado (versão GLE 400 4MATIC Coupé). Vidros verdes com isolamento térmico reduzem o brilho do sol no verão e a tecnologia LED está presente nos faróis, luzes de condução diurna, lanternas traseiras e na terceira luz de freio.

As duas versões do modelo, GLE 400 4MATIC Coupé e GLE 400 4MATIC Coupé Night já estão na DVA Automóveis em São José (Grande Florianópolis), Blumenau, Balneário Camboriú e Joinville.