

JORNAL
image3
DA ILHA

MÃES PRA TODA OBRA

Elas tomaram as rédeas de suas vidas e da rotina de seus filhos

• Página 5

Lucimara Mattos: parceria com o filho Gustavo

• Página 5

Foto: Hermann Byron



Chef Jaime Barcelos dá dicas de preparo

guia
Gastronômico ESPECIAL: Receita da Tainha do Imagem • Página G5

CARTA AO LEITOR

Nesta edição de início de Maio nossa pauta principal são as mães. Guerreiras, carinhosas, sonhadoras, cuidam de tudo na casa. E nos dias atuais, muitas são "chefes de família" trabalham, sustentam a casa e a família. Conversamos com algumas destas figuras exemplares.



No caderno *Gastro-nomia* a novidade é a *Tainha!* Já a caminho de águas mais quentes, os lances dos cardumes não devem demorar a acontecer. Para tanto fomos

falar com o Jaime Barcelos do *Ostradamus* para uma super receita do peixe que é a sensação do Inverno. Nossa columnist *Ceres de Azevedo* está de volta! Agora com blog e dicas de pratos para ocasiões especiais, a começar pelo dia das mães. *Bem-vinda, Ceres!*

Também nesta edição, o caderno *Auto Imagem* vem com ótimas dicas para as futuras mães, trazendo os cuidados que devem tomar para dirigir um automóvel durante a gravidez. E para os que pretendem aproveitar mais um feriadão que se advinha, as dicas do que olhar no carro antes de uma viagem. E last but not least, o super carrão do mês. O super Audi A4, super tecnológico, super econômico, e super potente. Tudo isto com um design espetacular e interfaces com imagens, no mínimo, surpreendentes.

E neste ano que a Ilha de Santa Catarina teve uma de suas melhores temporadas de verão, turistas brasileiros e sul-americanos vieram em peso veranejar na ilha, com um grande fluxo de divisas. Ou seja, o dinheiro da temporada está aqui, mas onde? Será que a preocupação com o momento político, e consequentemente econômico, está colocando "escorpião nos bolsos" dos consumidores? Mas segundo alguns empresários, é na crise que surgem as melhores oportunidades.

Foi pensando nisso que um grupo de vinícolas portuguesas, da região do Alentejo, patrocinou uma super festa no final de Abril, o *Wine Day* aconteceu no *Restaurante Ostradamus*. Para Nuno Guedes Vaz Pires, diretor executivo da revista *Wine* e um dos patrocinadores do encontro, é fundamental seguir acompanhando os mercados desbravados. Para estes novos desbravadores, a gestão de mercados conquistados é uma constata, independente de crise. Depois de Florianópolis o grupo vai para Belo Horizonte, e de lá para o Canadá. Confira as fotos do evento no site www.imagemdailha.com.br Boa leitura!

Hermann Byron

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

AGENDA



• feira

Parque Gráfico

A 'Feira Parque Gráfico' reunirá expositores de várias regiões do Brasil para uma amostra do que vem sendo produzido na área gráfica durante os últimos anos. Um dos convidados especiais do evento é o artista gráfico Ivan Jerônimo. De 13/05 a 15/05, no Museu da Escola Catarinense. Mais informações: www.parquegrafico.com.



Oficinas de criação

A primeira edição da feira de arte impressa Parque Gráfico terá uma seção inteiramente voltada para o público infanto-juvenil: 'Parquinho' contará com expositores e atividades formativas, entre elas palestras com convidados e oficinas de artes gráficas, além de publicações e selos independentes com foco em crianças de todas as idades. De 13/05 a 15/05, no Museu da Escola Catarinense. Mais informações: www.parquegrafico.com.



Sistema Defensivo da Ilha de SC

A mostra 'Sistema Defensivo da Ilha de Santa Catarina' é composta por fotografias e maquetes das fortalezas de Santa Cruz de Anhatomirim, Santo Antônio de Ratonas e São José da Ponta Grossa, réplicas de canhão e trajes militares e civis do século XVIII, além de painéis com textos, mapas e imagens sobre o tema. A exposição é uma realização do Projeto Fortalezas da Ilha de Santa Catarina da Secretaria de Cultura da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), instituição responsável pela gestão e manutenção das fortalezas do estado. Até o dia 31/05, no Museu Etnográfico Casa dos Açores, na BR-101, km 189 - Balneário São Miguel, Biguaçu. Visitação: de terça a sexta, das 8h às 12h e das 13h às 17h; sábados e domingos, das 9h às 12h30 e das 13h30 às 18h. A entrada é gratuita. Mais informações: 3665-6195.

• exposição

Roberta Sá

A cantora Roberta Sá lança 'Delírio', seu novo disco que traz 11 faixas, entre elas oito canções inéditas de Adriana Calcanhotto, César Mendes, Tom Veloso e Martinho da Vila, que estarão no repertório do novo show, ao lado de sucessos da carreira da cantora. Roberta estará acompanhada dos músicos que participaram das gravações: Alberto Continentino (baixo), Paulino Dias e Marcos Suzano (percussão), Pedro Franco (bandolim e cavaquinho) e Rodrigo Campello (arranjo e violões). Dia 13/05, às 20h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações no site: www.orthproducoes.com.



• show

Macarronada do Bem

A Terceira Macarronada do Bem tem o objetivo de arrecadar recursos para a Casa Lar Luz do Caminho, em Ingleses. O ingresso custa R\$ 25. Dia 15/05, ao meio-dia, na AFTESC (Rua Vereador Onildo Lemos, 439, Ingleses - Santinho). Mais informações: 3206-9519 e www.casalarluzdocaminho.org.



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

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.

C I D A D E

Para agilizar o processo

Prefeitura de Florianópolis passa a emitir licenças ambientais que envolvam impacto municipal

Fotos: PMF

Da redação

radas há dois anos e agora estão prontas para atender a esta importante demanda”, disse o prefeito Cesar Souza Junior.

LICENÇA EM TRÊS MESES

Na Fatma a média de tempo para emissão de licença ambiental é de seis meses a um ano, já que o órgão analisa o pedido de todos os municípios catarinenses. Na Prefeitura a primeira licença deve sair em três meses e o restante do tempo irá depender do construtor responsável por reunir toda a documentação necessária.

Segundo o diretor de Licenciamento Ambiental, Francisco Antônio, “o licenciamento e os demais procedimentos urbanísticos irão contribuir para um maior controle do uso e ocupação do solo, bem como para a manutenção das áreas ambientalmente protegidas”, disse.

As licenças emitidas pela prefeitura só serão válidas para edificações de pequeno porte em área municipal, sem nenhum impacto ambiental que necessite de avaliação dos órgãos estadual e federal. Obras em áreas próximas a mangues, córregos e em área da União continuam sob a responsabilidade da Fatma.



Cerca de vinte profissionais trabalham na sede que fica no Parque do Córrego Grande

Agora todos os pedidos de licenciamento ambiental para empreendimentos com impacto a nível municipal serão emitidos pela própria Prefeitura de Florianópolis, sem necessidade de passar pela Fatma. Este tipo de serviço já funciona em diversas capitais e em Florianópolis vem sendo articulado há dois anos com a preparação das equipes. Para o construtor, o trâmite é o mesmo: entrar com pedido no Pró-Cidadão. O que muda, de acordo com a Prefeitura, é a agilidade.

Segundo a PMF, cerca de mil licenciamentos deixarão de passar pelo órgão estadual por ano. Somente de janeiro até hoje, já foram 400 abertos. A mudança está prevista em lei federal de 2012 e vale para todos os pedidos de licenciamento. Uma equipe multidisciplinar formada por geólogos, geógrafos, agrônomos e engenheiros irá trabalhar somente com esta demanda na sede que fica no Parque do Córrego Grande.

“Florianópolis era uma das únicas capitais que ainda não emitia licenciamento. E é realmente um processo demorado. As equipes começaram a ser prepa-

Capital ganha Centro de Educação Ambiental

Com 220 metros quadrados e rodeado pela natureza, foi inaugurado em abril o 1º Centro Municipal de Educação Ambiental de Florianópolis, que fica dentro Parque Ecológico do Córrego Grande. A casa dos anos 60 recebeu o processo conhecido na arquitetura como Retrofit, ou seja, uma reforma completa sem alterar as características históricas da edificação. O local estava há oito anos sem uso e passou pela revitalização sem utilizar nenhum recurso público.

Casa dos anos 60 passou por completa revitalização e tem capacidade para 35 alunos

A obra completa para deixar a casa pronta, com banheiros, auditório e salas para oficinas, tudo adaptado para deficientes,

levou cerca de um ano. De acordo com Mariza Fontoura, arquiteta responsável pela obra, “foram investidos R\$ 230 mil no imóvel sem retirar nada dos cofres públicos, tudo veio de construtoras da região via compensação ambiental”.

“Educação ambiental é fundamental, especialmente em nossa cidade, onde a importância de preservar é tão grande quanto a beleza”, afirmou o prefeito Cesar Souza Junior.

AGENDAMENTO PARA ESCOLAS

O centro tem capacidade para 35 alunos no auditório e funciona das 7h às 19h, de segunda a sexta-feira. As escolas podem agendar visitas pelo telefone: 3338-0021.



VEM CURTIR GIGANTE



4004-8844

OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

COLUNA POLÍTICA

Pensão vitalícia

Em liminar, o Supremo Tribunal Federal mandou parar o pagamento de pensão vitalícia a ex-governadores do Pará. A decisão abre precedentes para que outros estados, inclusive SC, também extingam as mamatas em forma de pensões para o resto de suas vidas, pagas pelo contribuinte.

Demagogo

Sempre tem um político ou tecnocrata fazendo demagogia com o bolso dos outros, nunca com o seu. É contra eles que reclama a associação de empresas de ônibus interestaduais diante de resolução da Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT). Ela determina que a cada viagem duas passagens devem ser dadas a jovens de até 29 anos que apresentarem carteirinha concedida pela Secretaria da Juventude. Outros dois assentos devem ser vendidos pela metade do preço. Alguém vai pagar esta conta, não?

Desemprego

Com Michel Temer presidente da República e o PDT inimigo declarado - tanto que diz que vai expulsar da sigla os seis deputados federais que votaram a favor do impedimento de Dilma - um eterno aliado de quem está no poder, o catarinense Manoel Dias, deve perder a boquinha de presidente da CorreiosPar, subsidiária dos Correios.

Emprego público

O serviço público é o que ainda oferece os melhores empregos, pelo menos para os mais preparados. No atual concurso do MP-SC, para 11 vagas de promotor público substituto, inscreveram-se 3.594 candidatos. O salário inicial é de R\$ 22.521,20. No Tribunal de Contas, as 50 vagas de auditor fiscal de controle externo estão sendo disputadas por mais de 12 mil candidatos, em duas etapas. A remuneração mensal inicial é de R\$ 5.574,40, acrescida de R\$ 4.718,19, valor máximo que poderá ser atribuído a título de gratificação de desempenho e produtividade, e de auxílio alimentação de R\$ 1.314,83.

O tombo

Com base em biografia que não autorizou, o ex-bilionário Eike Batista será personagem de filme da produtora Mariza Leão. Não se sabe ainda, mas bem que o roteiro poderia incluir SC, onde Eike pretendia fazer um de seus maiores investimentos: um estaleiro em Biguaçu, nas cercanias de Florianópolis, com investimentos (tudo de bancos públicos, lógico) de R\$ 2,5 bilhões e a geração de 14 mil empregos. Junto com o estaleiro de SC, viraram água os projetos do Jardim Botânico, para o qual o grupo de Eike já tinha investido R\$ 650 mil em projetos, e o Instituto Tecnológico Naval (ITN).

Mulheres na política

As mulheres de SC têm um enorme desafio nas eleições municipais deste ano: votarem em si mesmas. Nas câmaras de vereadores elas têm apenas 13% de representação, com 384 parlamentares. E dos 295 municípios, em apenas 20 há mulheres prefeitas. Na Assembleia Legislativa ocupam 10% de representatividade por gênero: quatro dos 40 deputados.

Republicana

Há dias, a reitora da UFSC, Roselane Neckel, subscreveu nota pública da associação nacional de reitores de universidades federais (Andifes) contra o impedimento de Dilma. Só isso basta para mostrar o quanto a universidade pública foi e está aparelhada. A reação no campus não foi boa e seu Conselho Universitário aprovou nota de "apoio e defesa à democracia". Sem falar em impeachment ou "golpe" e esperar apuração das denúncias de corrupção, a nota se permite fazer críticas ao governo pelos cortes contínuos e significativos no orçamento destinado à educação e às universidades.

Papagaio de pirata

Será que dignifica a classe política catarinense a atitude do jovem suplente de deputado federal Fabrício de Oliveira (PSB-SC) no papel do mais que perfeito papagaio de pirata durante todo o tempo de votação do impeachment na Câmara dos Deputados, dia 17 passado, posicionando-se junto ao microfone para aparecer na TV?

Foto: Reprodução



Lapidar

Uma das frases mais belas pronunciadas na histórica sessão do impeachment de Dilma na Câmara dos Deputados foi dita por Jovair Arantes, relator do processo. É de Chico Xavier: "Ninguém pode voltar atrás e fazer um novo começo. Mas qualquer um pode recomeçar e fazer um novo fim".

Destino frio

Com uma base de 18 milhões de viajantes cadastrados, a agência de viagens Hotel Urbano publicou levantamento de cidades fora do grande circuito mais procuradas para o feriado de Tiradentes. Talvez devido ao calor infernal daqueles dias, estavam lá Campos de Jordão, Gramado, Paraty e Angra dos Reis e pelo menos 20 outros destinos Brasil afora. Nenhum de SC. Quando veremos São Joaquim entrar nesta seleta lista?

Taxas absurdas

Após passar incólume pela Comissão de Constituição e Justiça da Assembleia Legislativa, foi barrado na comissão de Saúde projeto do Executivo que aumenta em até 1.200% os valores de algumas multas aplicadas pela Vigilância Sanitária. A Federação dos Hospitais, Fecomércio e Fiesc, dentre outras instituições, berraram. Pelo projeto original, a infração mínima passaria de R\$ 84,06 para R\$ 1 mil e a mais grave de R\$ 3.362,57 para R\$ 100 mil.

Restrições

Começou a tramitar no Legislativo estadual projeto de lei do deputado Cesar Valduga (PCdoB), que propõe vedar a nomeação de pessoas condenadas, civil ou criminalmente, por atos de violência contra a mulher, a criança, o adolescente e o idoso para cargos em comissão no âmbito dos poderes e órgãos públicos estaduais.

Complicou mais

Enrolado na petroroubalheira, o ex-deputado do PP de SC João Alberto Pizzolatti agora foi denunciado pelo Ministério Público Federal por porte ilegal de armas. Trata-se de uma pistola 40 e de 30 cartuchos, encontrados sob um colchão em seu sítio, em Pomerode.

Insensibilidade

Há dias após o secretário estadual da Fazenda, Antônio Gavazzoni, expor um quadro sombrio das finanças do Estado devido à recessão, foi aprovado logo em seguida, pelo plenário da Assembleia Legislativa, resolução da Mesa sobre a instalação e manutenção de escritório de apoio dos deputados em suas bases eleitorais. É para que as despesas decorrentes (condomínio, energia, água e IPTU) sejam pagas pelo seu próprio locador com ressarcimento posterior pelo Legislativo. Hum...

Gol

O mundo futebolístico nacional acompanhou a disputa entre o grupo Globo e o canal Esporte Interativo, pertencente à multinacional Turner, pelos direitos de transmissão do Brasileiro a partir de 2019 em TV fechada. No final do embate, Figueirense, Chapecoense e Avai fecharam com a Globo, e Criciúma e Joinville com o Esporte Interativo. A torcida maior mesmo é que nesta disputa quem acabe ganhando seja o torcedor.

DIA DAS MÃES

Com a corda toda

Elas cuidam dos filhos sozinhas e não abrem mão de sua rotina profissional

Gabriela Morateli Giordani

Existem mulheres que por motivos diversos, como separação, abandono ou falecimento do parceiro, são mães solteiras e assumem também o papel que seria do homem na criação dos filhos. Uma tarefa nada fácil, mas que elas cumprem com maestria. Para homenageá-las neste Dia das Mães, nada melhor do que contar um pouco da história de duas dessas mulheres.

Há quase uma década, Raquel Sebastiana Marta dos Santos, 28 anos, engravidou do namorado. Com a gestação, parou de estudar, mas teve uma surpresa nada agradável: o então companheiro terminou o namoro e não assumiu a filha Fernanda, hoje com 8 anos. “Na época foi uma barra pra mim”, lembra Raquel. Ela morava em São Paulo, mas decidiu voltar pra casa dos pais, em Minas Gerais, para tentar superar o ocorrido. Um ano depois, mudou-se para Florianópolis para recomeçar a vida, onde mora há sete anos com a filha.

No início, foi preciso deixar a filha na creche para que conseguisse terminar os estudos, mas depois de um tempo passou a levar Fernanda para o trabalho. Atualmente, a filha fica aos cuidados de uma babá enquanto a mãe trabalha. Apesar da correria, Raquel e Fernanda têm uma rotina bem definida. Depois dos seus compromissos com o trabalho e a escola da filha, as duas gostam de aproveitar o final do dia em casa num clima familiar.



Raquel e Fernanda: Mãe e filha unidas por um novo começo

Acúmulo de atividades para dar conta de tudo

Raquel trabalha todos os dias até às 19h fazendo faxinas, mas ao longo da semana arruma tempo para atender clientes em casa como cabeleireira, seu sonho desde criança. “Fiz um curso de cabeleireiros. Daí comecei a atender clientes em casa. Já estou me preparando e futuramente quero abrir meu próprio salão”. Ela e seus outros quatro irmãos sempre auxiliaram financeiramente os pais, que moram em Minas Gerais.

A psicóloga e escritora, Dra. Olga Tessari, conta que, nos dias de hoje, existe pouca diferença entre as funções que a figura feminina e masculina desempenha na criação de um fi-

A rotina com o filho Gustavo deixa a arquiteta Lucimara Mattos motivada



lho. Mas que, no acúmulo de responsabilidades, as mulheres sentem o peso de cada função. “Normalmente a mãe é mais compreensiva, permissiva, emocional, e o homem está mais ligado à razão. Então, quando a mulher assume os dois papéis entra em crise consigo mesma, pois conflita com o seu instinto, com o que realmente sente enquanto mãe”.

Apesar disso, Dra. Olga Tessari lembra que a mulher não deve deixar a situação passar do “choque inicial”. “O conflito pode ser eterno, mas ela precisa seguir a vida, colocar os pés no chão e ser firme. E entender que não vai conseguir fazer os dois papéis perfeitamente”. A psicóloga afirma que uma figura masculina mais próxima como um irmão, tio ou amigo, por exemplo, pode auxiliá-las em momentos de conflito.” Claro, não como pai,

mas esses homens podem ajudá-las em horas que o coração fala mais alto do que a razão”, ensina.

Separada há sete anos, a arquiteta Lucimara Mattos concilia sua rotina profissional com a do filho Gustavo, de 10 anos. Assumir os cuidados com o pequeno foi um acordo feito com o ex-marido e pai da criança. “Me considero muito realizada como mãe, é a coisa mais linda que já me aconteceu. Meu filho é exemplar, nunca me incomodou. Ver que ele se espelha nas minhas atitudes é muito lindo”, declara.

No início, ela admite que era bem difícil dar limites e educação sozinha, mas com o tempo aprendeu a driblar tudo isso. “Embora o pai participe da criação, vejo que sou capaz de dar conta de tudo, mesmo com uma rotina pesada. Nossas atividades precisam ser bem organizadas para dar conta de tudo”, conta. Durante a semana, Lucimara fica com Gustavo e alterna os sábados e domingos com o ex-marido. “Me dá muito prazer perceber que consigo conciliar casa, trabalho e vida pessoal”, conta.

MANTENDO O VÍNCULO

Mãe e filho fazem questão de começar o dia bem juntinhos: “Tomamos café com calma, pra depois cumprirmos nossas atividades.”, diz Lucimara. A arquiteta é quem leva e busca o filho no colégio, além de almoçar com ele todos os dias. Parte da manhã Gustavo fica com a avó, mãe de Lucimara: “Ela me ajuda muito”, conta a arquiteta. A mãe tem uma história parecida, também criou a filha praticamente sozinha. Nos finais de semana em que está com o filho, Lucimara gosta de programar viagens, trilhas ou passeios pela cidade: “Dou preferência para sairmos de casa sempre que possível e manter contato com a natureza”, diz.

DICAS DA PSICÓLOGA OLGA TESSARI:

- **Não sinta pena de seu filho** pela ausência do pai: a mãe vai ter de ensinar ao filho que, seja por abandono, morte ou outro motivo, seu filho vai ter que aprender a lidar com a situação. Ela nunca deve tratar o filho como coitadinho.

- **Crie seu filho para o mundo:** é preciso entender que, apesar de ter arcado com todas as responsabilidades sozinhas, quando crescidos, os filhos tomam seus rumos. As mães se apegam e depois se sentem abandonadas porque toda a sua vida girou em torno de exercer O papel de mãe. É a síndrome ninho vazio.

- **Seu filho mais velho não é o homem da casa:** eles têm que ser criados

para ter independência, e o filho mais velho nunca deve ser tratado como o pai dos menores, caso a mulher tenha mais crianças em casa. Tente dividir responsabilidades, já que precisa trabalhar, delegue tarefas.

- **Não se anule da vida:** a mulher não deve se colocar em último plano, precisa se deixar viver. Normalmente a vez delas não chega nunca. É preciso cuidar de si, tem que ter tempo de ir ao cabeleireiro, ler um livro, sair, conhecer novas pessoas, se relacionar e até assistir a uma novela. É essencial encarar essas atividades com prazer, como um lazer, e nunca como uma obrigação.

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



Os próximos 5 anos...

Até 2021, a princípio não vão ser criadas muitas mudanças disruptivas, as mudanças vão ser focadas em melhoramentos do que já existe. A empresa vai dar mais destaque a transmissões de vídeo ao vivo na sua rede social e focar nos aplicativos Messenger, WhatsApp e Instagram. Outra coisa que eles disseram que será mais forte nos próximos anos, aí falando mais para empresas, será o uso de robôs e assistentes virtuais. Ao invés do cliente ter que ligar para o SAC de uma empresa, basta entrar em contato pela página do Facebook e ele já vai ter o seu problema resolvido de forma automatizada.

Onde a mágica acontece (2021 a 2026)

Vai ser nesse período, segundo estimativas da empresa, que a mágica, a transformação tecnológica vai acontecer de verdade. E para isso, o Facebook vai focar os seus esforços no desenvolvimento de três grandes pilares: Conectividade, Inteligência Artificial e Realidade Virtual/Realidade Aumentada.

Conectividade – Ligando o mundo inteiro

Quatro bilhões de pessoas ainda não têm acesso à internet. E isso se tornou uma das missões pessoais de Mark Zuckerberg: levar internet ao mundo inteiro. Por causa disso, em 2013 ele criou o projeto Internet.org (junto com Google, Microsoft e outras empresas), que já conectou 25 milhões de pessoas à internet. E o plano é usar drones, satélites e tecnologias a laser para levar o sinal de



internet a lugares com pouca conectividade (com ausência de cabos). Além de levar internet a todos, o Facebook oferece o pacote Free Basics, que dá acesso gratuito à rede social (ninguém é bobó, né?) e a alguns sites de notícias, empregos, educação e saúde.

Inteligência Artificial – Computadores fazendo (quase) tudo para facilitar a nossa vida

Nesse tópico, o objetivo é desenvolver tecnologias inclusivas e tornar a nossa vida mais fácil. Alguns exemplos são uma solução de leitura de fotografias pra cegos e diagnósticos de problemas médicos, como câncer de pele, por meio de imagens. Também vai ter muito dinheiro investido em pesquisas com o cérebro, para entender como colocar a lógica de raciocínio humano dentro de um computador, pra ele poder fazer tudo pra gente.

O Facebook tá acabando?

Essa é uma pergunta que eu vejo muita gente fazer, até pelo histórico de crescimento e queda de redes sociais, como o Orkut e o MySpace. Mas uma coisa diferente sobre o Facebook é que ele se comporta como uma empresa, que tem um modelo de negócio e vários produtos (Facebook, WhatsApp, Instagram, etc). Nesse ponto é muito importante separar a empresa Facebook da rede social Facebook. E falando sobre a empresa, eles não pretendem fechar as portas tão cedo; muito pelo contrário. No começo de março, Mark Zuckerberg anunciou os planos da companhia (com muitas ideias futurísticas) para os próximos 10 anos. E é sobre isso que eu vou falar nessa coluna.



Realidade Virtual e Aumentada

Tudo nos seus óculos

Só pra deixar claro: Realidade Virtual é você colocar um óculos e entrar em um jogo, ou seja, tudo que você vê ali é em 3D e virtual. Realidade Aumentada é você colocar um óculos, continuar vendo o que tá na sua frente, mas novas coisas aparecerem, como informações sobre um objeto. Você enxerga o mundo real, mas imagens virtuais se sobrepõem para complementar. Nas tecnologias de hoje, você coloca um óculos gigante e fica preso ao vídeo game. No futuro, esses óculos de RV e RA serão óculos normais (como o Google Glass), que você pode levar pra qualquer lugar. E, nesse momento, Zuckerberg afirmou que coisas que hoje temos como objetos físicos (como uma TV), serão aplicativos de US\$1 para esses óculos.


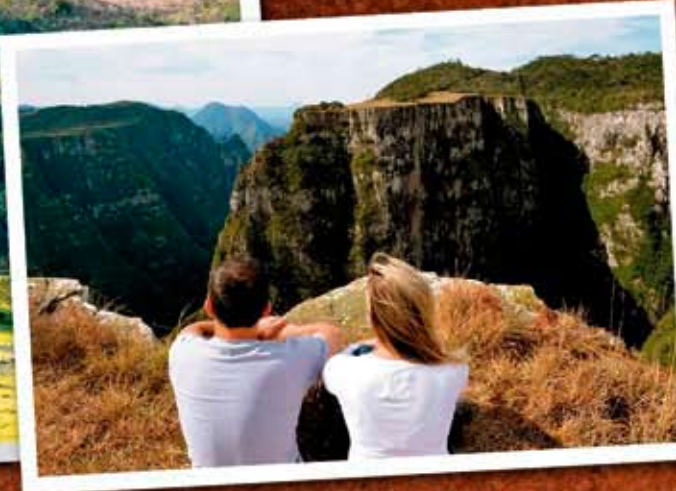


Mas... vai ser assim mesmo??


Bom, isso só o tempo dirá. Mas acho que todo mundo ficou bem empolgado com essa visão futurista do Facebook, especialmente para os próximos 10 anos.

E o que você achou? Entra lá no [Facebook.com/ImagemDallha](https://www.facebook.com/ImagemDallha) e deixa o seu comentário :)

riodorastro.com.br

A Natureza criou o cenário,
Nós cuidamos do Conforto,
A aventura é por sua conta.



Rio do Rastro
ECO RESORT

Bom Jardim da Serra - SC - 48. 9985.3253 - 9931.6100 - reservas@riodorastro.com.br

Joia restaurada

Em cerca de dois meses deve estar pronta a meticulosa restauração interna e externa do prédio da antiga sede do Hoepcke, na esquina das ruas Conselheiro Mafra e Deodoro.

O Grupo Hoepcke está negociando a ocupação dos dois pisos superiores, onde até escada rolante foi instalada. O foco são grandes redes varejistas.

À luz do dia

Alerta de segurança: até o fechamento dessa edição continuava à solta o “ladrão de Rolex” que assaltou de moto o produtor de eventos Rolf Krueger em um semáforo da Avenida Beira-Mar, na tarde do último dia 23.

Destino bem diferente teve outro criminoso da mesma quadrilha que atacou no mesmo dia o carro de João Gomes, da SuperAuto, e levou seu relógio de luxo. Esse acabou morto em confronto com a polícia.

Crise do picolé

Enquanto uns perdem, outros ganham. Em meio aos problemas com a distribuidora local que levaram ao sumiço da marca Kibon nos freezers de Florianópolis, a concorrente Paviloche, de Joinville, aproveitou para ampliar sua presença e acabou ocupando o espaço nos freezers que ficaram vazios.

Uma nova empresa está assumindo a distribuição da Kibon na região. Alguns supermercados já estão recebendo novamente os produtos da marca, mas a normalização da entrega em outros pontos de venda ainda deve demorar um tempo.

Festa na praia

A atriz e modelo Letícia Birkheuer chamou 150 amigos, dia 24, para celebrar seu aniversário cercado pela natureza de Grumari, uma das poucas praias ainda selvagens do Rio de Janeiro.

Entre outros, estavam lá o consultor de beleza, fotógrafo e maquiador Fernando Torquatto e o promotor catarinense Jamil Nicolau.

Paixão pela dança

Filha do saudoso pintor Meyer Filho, Sandra Meyer prepara aos 57 anos sua volta aos palcos como intérprete de dança.

Junto com a não menos ousada Diana Gilardenghi, ela vai se apresentar duas vezes agora em maio, com trabalhos inéditos, dentro da programação do 9º Múltipla Dança: dia 25 no Teatro da Ubro e dia 28 na Avenida Beira-Mar, em frente ao Koxixo's.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Angelo Santos



Do asfalto à laje

Professora de piano de personalidades da sociedade local, Beatriz Gassenferth de Souza passou a dar aulas às terças-feiras, com o mesmo entusiasmo, para moradores carentes do Morro do Horácio atendidos pelo projeto social liderado pelo padre Luiz Harding Chang.

Já tem quatro alunas, duas delas adolescentes e outras duas já maduras.

TV e teatro

O catarinense Marcos Reis está no elenco da nova novela da Record, A Terra Prometida, que estreia em junho. Além de começar as gravações do folhetim, o ator está todos os domingos em cartaz no Teatro da Rotina, em São Paulo, com uma peça de Tennessee Williams na qual contracena com a atriz Letícia Tomazella, também escalada para A Terra Prometida.

Adepta do stand up paddle, a decoradora e empresária Karla Silva navega na onda contagiante dos padrinhos do casamento dela com o paulista Tiago Brasil Rocha, na Ilha do Papagaio

Coador de pano

Até o feriadão de Corpus Christi, no final de maio, devem estar prontas as três casinhas autônomas que servirão como pousada junto ao café “Pedras Rollantes”, aberto recentemente pelo fotógrafo e editor Tarcísio Mattos e a empresária Lu Eicke em seu sítio em Alfredo Wagner.

O empreendimento, onde o visitante é convidado a passar horas relaxando e saboreando delícias típicas da região, deve receber em breve o selo “Slow Food”.

Experiência espanhola

O Colégio Catarinense foi o local escolhido em Florianópolis para sediar a “peneira seletiva” que a fundação do Real Madrid fará durante cinco dias em julho.

Cinco das 300 vagas abertas o evento ficarão reservadas para crianças de projetos sociais da cidade conveniados com a Prefeitura.

Alma lavada

O procurador federal Ipojuca Corvello Borba, do TRF da 4ª Região, em Porto Alegre, negou provimento ao recurso apresentado pelo Ministério Público Federal contra a decisão em primeira instância que inocentou todos os acusados, em todos os crimes, por supostos danos ao Rio Biguaçu, incluindo o empresário náutico Márcio Schaefer, funcionários da Fatma, a própria Fatma como entidade e o ex-prefeito de Biguaçu Vilmar Tuta de Souza.

Os envolvidos consideram o caso, aberto há oito anos, praticamente encerrado. Cerca de 600 empregos seriam criados pelo estaleiro que Schaefer pretendia construir na cidade. O projeto foi suspenso em sua etapa inicial e nunca mais retomado.

Filhos do mar

Morador do Novo Campeche desde 2010, o campeão mundial de surf Adriano de Souza, o Mineirinho, está sendo homenageado numa exposição que abriu dia 28 no lobby do Hotel Unique, em São Paulo.

Uma foto do rosto do surfista ganhou intervenção artística de Akemi Higashi, mais conhecida por tatuar personalidades como Ronaldo Fenômeno. O resultado virou quadro, com tentáculos de polvo “brotando” da cabeça do campeão.

A anfitriã Ana Paula Búrigo (à dir.) recebeu amigos como a designer de interiores Marisa Lebarbenchon para a feijoada que movimentou a sua Sierra Móveis, na SC-401, dia 30

Foto: Imagem da Ilha




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

guia Gastronômico

OLHA ELA!

Peixe da estação,
tainha chega à cidade
com comemoração
especial

• Página G5

Foto: Hermann Byron



Jaime Barcelos,
do Restaurante
Ostradamus,
ensina uma receita
exclusiva em
homenagem ao
Imagem da Ilha

DIRET DO CAMPO

FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS

a partir de
R\$ 1,89KG

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

SAÚDE

Era uma vez
um vilão

• Página G3

Foto: Reprodução



Ovo ajuda a diminuir a ansiedade

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@bistromuitoalemtojardim.com
Site: www.bistromuitoalemtojardim.com



Politicamente o quê?

O personagem 'O vagabundo' do filme 'Tempos Modernos', de Charles Chaplin, quase pereceu ao mundo industrializado e moderno. O que pensaria ele então dos nossos tempos modernos, onde as máquinas são as coisas mais fáceis de se entender? Regras, limites, cotas, posturas, absolutamente tudo tem que ser normatizado segundo padrões ditados por uma sociedade doente e preconceituosa fantasiada de justa.

Já não somos mais quem somos, somos o que temos que parecer ser. Vivemos personagens prestes a serem desmascarados depois da quarta taça de vinho quando começamos a ficar etilicamente verdadeiros.

Nada está mais no seu lugar, ou melhor, tudo passou a ter o seu lugar e nós, pacatos cidadãos, temos que decorar e aceitar essas regras que nos enfiam goela abaixo.

Dá até medo de escrever sobre isso, pois certamente algum "ser" politicamente correto me taxará de xenófobo ou racista por tentar descrever esses tempos modernos. Quem pode ser correto taxando Monteiro Lobato de racista? Só quem leu Monteiro Lobato com olhar preconceituoso! Com seus personagens brinquei da cabra-cega, chapinhei poças, caeci com Pedrinho, mudei de tamanho, reformei a natureza, reinei com Narizinho e me delicieei, ah, como me delicieei com as deliciosas histórias da Tia Nastácia.



E o que dizer dos quitutes da Tia Nastácia? Negra, cozinheira, prestimosa e feliz na sua condição de membro daquela família. Veem preconceito até nas entrelinhas das fábulas contadas por ela, que mais feliz ficava a cada conto que contava e a cada prato que servia. O que há de racista ou preconceituoso nesta relação?

Tia Nastácia representa o conforto, o aconchego o carinho caipira que une todos à volta de panelas aromáticas, e é, sem dúvida, a personagem que mais representa a sabedoria popular com suas narrativas repletas de folclore brasileiro, onde a Cuca e o Saci tomam o lugar dos heróis de Hans Staden

dos contos lidos por Dona Benta. Suas receitas são de uma simplicidade de dar inveja a qualquer um que se intitule cozinheiro e dizem alguns historiadores, que elas vêm do livro de receitas de Dona Purezinha, esposa de toda uma vida do escritor.

Em seus livros, as receitas não eram detalhadas e tinham poucas informações de como executá-las, mas como dizia Tia Nastácia, personagem que fazia uso delas: "Receita, dou; mas a questão não está na receita – está no jeitinho de fazer". Algumas delas me encantam os nomes e as formas de preparo...

"Ventinho": 3 pires de polvilho azedo coado, 1 prato raso de fubá mimoso, 1 de açúcar, 1 de banha; depois de amassado com leite espremesse em um pano... e é só!

"Lembrança": 5 pires de polvilho, 1 de farinha de trigo, 1 de banha, 6 ovos, açúcar quantum satis (latim que era usual em algumas frases), sal idem; mistura-se, amassa-se, forno brando" ... e arrisque fazer para saborear essa lembrança.

Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/colonista/andre-vasconcelos.



BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

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

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

Os caminhos da harmonização ideal

Uma das coisas mais faladas no universo dos vinhos é sobre a harmonização com alimentos e sua mágica de criar novos sabores e experiências. Até parece uma coisa perfeita quando pensamos assim, mas a realidade é muito diferente dessa visão. Muitas vezes a harmonização é super valorizada e difícil de realizar, outras vezes é simplesmente desnecessária e tira toda a espontaneidade do momento. Mas, lógico que quando quero fazer um grande evento, apresentar um excelente chef ou um ótimo vinho, prefiro ligar os pontos, conversar, provar e harmonizar da melhor maneira a ocasião, as ideias e a refeição. Fazendo isso, a experiência fica ainda mais memorável.

Nessas horas, vários alimentos são muito difíceis de harmonizar, são velhos conhecidos dos sommeliers e fazem parte da lista que dá dor de cabeça quando os percebemos entre os ingredientes. São eles: aspargo, chocolate, shoyu, sashimi, alho, alcachofra, vinagrete, pimentas e queijos como o gorgonzola. Lógico que teríamos muito mais, porém são alguns dos mais encontrados por aí.

Todos possuem suas dificuldades particulares. O chocolate, por exemplo, tem gordura, tanino e doçura. Quando tomamos um vinho seco, este limpa a gordura e a doçura e deixa o tanino amargo, mas fica sem graça. São muitas tentativas de harmonizar chocolates com vinhos e o que



eu encontrei de mais correto são os vinhos do Porto, principalmente da categoria Late Bottle Vintage (LBV) com alto teor alcoólico e doces.

Aspargos, alcachofras, brócolis, alho e couve de Bruxelas são alguns dos alimentos mais difíceis. Eles possuem diversos fatores em comum que não permitem o casamento com vinho. São alimentos com componentes sulfurosos que imitam defeitos no vinho, além de alguns deles possuírem elevado índice de clorofila, como o aspargo, dificultando ainda mais o processo. Nesse caso, para conseguir um pouco de sucesso precisamos de um Sauvignon Blanc bem seco e com ótima acidez, ou

um bom Grüner Veltliner da Áustria. Uma alternativa radical com o aspargo seria um Jerez Fino, que é bem seco e terroso.

Excesso de pimenta anula nossos receptores, além de que o álcool no calor causado pela pimenta nunca é bom. Um vinho com leve residual de açúcar e altíssima acidez, como um Riesling alemão,

pode dar água na boca e contrapor o picante. Falei também sobre queijos mofados, como gorgonzola e roquefort, que possuem um componente que cria um odor muito intenso, além de terem sabores marcantes, sobrepondo a maior parte dos vinhos. Aqui precisamos do conjunto acidez-álcool-doçura de um bom Porto.

E finalmente temos uma das cozinhas mais presentes ultimamente na nossa região, com seus peixes crus e molhos de soja: a culinária japonesa...

Confira o conteúdo completo da coluna no site www.imagemdailha.com.br/secao/Colonistas.

SAÚDE

De vilão a bonzinho

Ovo é responsável por grande parte dos nutrientes essenciais ao organismo

Da redação

O ovo oferece diversas vitaminas e minerais antioxidantes, que contribuem para uma boa saúde. Mas muitas pessoas ainda têm dúvidas quanto ao consumo desse alimento: se você digitar a palavra "ovo" no buscador do Google, a primeira sugestão de pesquisa é "ovo faz bem?". Um dos alimentos mais polêmicos na mesa do consumidor, ele já foi culpado e, em seguida, absolvido de muitos problemas de saúde, como o colesterol.

Apesar da sua relativa má fama, a nutricionista Kelly Cristina Soares garante que o ovo pode sim ser consumido sem maiores preocupações "Ele representa 22,5% das necessidades diárias de consumo de selênio para um adulto saudável. Auxilia no combate aos radicais livres, além de contribuir para a melhora do sistema imune e funcionamento da tireoide". Devido a sua quantidade de aminoácidos, o ovo também é indicado para quem evita o consumo de carne animal.

Aquela vontade de comer não muito tempo depois de ter feito uma refeição, pode ser diminuída com o consumo do ovo. "Várias pesquisas mostraram que quem consome o alimento logo cedo tende a ingerir menos calorias ao longo do dia", declara a nutricionista Kelly. Por ser fonte de triptofano, uma substância que ajuda a diminuir a ansiedade, ele garante a saciedade e evita que a pessoa desconte o nervosismo na comida. Os alimentos ricos em triptofano ajudam na formação de serotonina.

Além de ajudar na saciedade das pessoas que querem perder peso, ele também é um aliado na dieta de quem procura ganhar massa muscular. Segundo Kelly, sua clara contém leucina "Ajuda na preservação da massa magra. Já a gema é rica em ômega-3, que evita picos de insulina", destaca. A quantidade de proteína encontrada na gema é alta, ainda



Foto: Reprodução

De acordo com nutricionista, consumo do alimento pela manhã é capaz de evitar a ingestão exagerada de calorias durante o dia

mais alta do que na clara, que também tem em grande quantidade.

MITOS SOBRE O OVO

Esclarecido o tabu envolto no ovo, é importante agora atentar-se na hora de escolher o alimento. Diferente do que comumente se acredita, a cor da casca dos ovos não tem qualquer relação com a alimentação da galinha. É uma característica genética ligada à raça do animal. As aves de plumagem branca colocam ovos brancos, enquanto as vermelhas (ou amarronzadas) põem ovos nesses tons. Do ponto de vista nutricional, não há diferença entre os ovos brancos e os vermelhos.

Outro mito na hora de comprar o ovo é a cor da gema. Constuma-se atribuir ao tom mais escuro um ovo mais saboroso e nutritivo. A cor depende da alimentação

da galinha. Ou seja, uma gema amarela de uma galinha alimentada com produtos orgânicos tende a ser mais saboroso do que o ovo com a gema alaranjada de uma galinha alimentada com ração transgênica. Sabendo dessa crença e procura dos consumidores, os fornecedores podem facilmente alterar a cor da gema dando uma ração pigmentada artificialmente para as aves.

O que o consumidor pode levar em conta é a forma de criação das aves. Os ovos de granja, mais comuns nos mercados, são produzidos dentro dos padrões

industriais: as galinhas ficam em pequenas gaiolas com iluminação 24h por dia e comendo repetidamente para acelerar a produção de ovos. Normalmente, esses são os ovos menos saborosos.

OVOS MAIS SAUDÁVEIS

O ovo caipira se diferencia pela forma como a galinha é criada. Pela lei, elas devem ser criadas fora de gaiolas. A alimentação deve ser toda de origem vegetal e sem pigmentação - usada para acentuar a cor da gema - e os animais não podem tomar antibióticos ou remédios que estimulem o crescimento. Estima-se que, por ano, uma galinha de granja forneça 300 ovos, enquanto uma galinha caipira põe cerca de 80. O consumidor também pode optar pelo ovo orgânico, que se diferencia do caipira, pela alimentação dada às aves: ela deve ser 100% orgânica, livre de agrotóxicos e fertilizantes.

A nutricionista Kelly Soares recomenda escolher o ovo orgânico sempre que possível e comprar embalagens menores. "Conforme o ovo envelhece e a umidade e o dióxido de carbono escapam pela casca, a clara e a gema começam a ressecar e encolher, o que faz com que a bolsa de ar se expanda dentro do ovo. Dessa forma, um ovo fresco não deve emitir sons ao ser chacoalhado" ensina a nutricionista. Ela ainda alerta para o consumo diário de ovo: 300g, uma média de três ovos.

RECEITA DA NUTRICIONISTA:

Cestinha de pimentão com ovos

Ingredientes: 6 pimentões do tipo que desejar, 6 ovos, sal e pimenta para temperar.

Modo de preparo: Preaqueça o forno a 200°C. Corte os pimentões pela metade e remova todas as sementes. Cubra uma assadeira com papel manteiga e coloque em cima os pimentões um ao lado do outro. Depois quebre um ovo dentro de cada pimentão e polvilhe com sal e pimenta-do-reino. Leve a assadeira ao forno durante uns 20 minutos, até que todos os ovos estejam bem assados.



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



CULINÁRIA

É bom estar de volta

Aprenda a fazer um prato saboroso e prático para o almoço de Dia das Mães

Ceres Azevedo

Olá queridos leitores. Após alguns meses, estou de volta para um encontro mensal com vocês no Imagem da Ilha. Durante o tempo em que estive longe, fiquei focada no desenvolvimento de alguns projetos: a minha loja virtual The Cheesecake Store by Ceres Azevedo, que vocês podem visitar pelo site cheesecakestorefloripa.com.br; e no meu blog ceresazevedo.com.br onde dou dicas e receitas para ajudar vocês na hora de receber amigos ou simplesmente fazer algo especial para sua família.

Os dois, site e blog, já estão no ar e eu adoraria saber a opinião de vocês. E agora, neste novo projeto com o Jornal Imagem da Ilha, vou passar algumas receitas para

vocês prepararem em datas especiais. Algo prático, mas com um toque especial. E como estamos em maio, minha dica deste mês é para o almoço do Dia das Mães.

Pensei em um prato que tenha a cara de almoço da mamãe. Algo que você já possa deixar pronto na véspera e aí, no dia, é só se preocupar com os aperitivos e a salada. E claro, os detalhes da mesa e da arte de receber. Pois afinal, são estes pequenos detalhes que junto com o delicioso almoço que você vai preparar, farão deste domingo um dia inesquecível.

Ah, e a sobremesa, que tal um cheesecake especial da "The Cheesecake Store by Ceres Azevedo"?

Um ótimo mês a todos e um beijo especial para todas as mamães!



Escondidinho de carne de panela com aipim é a pedida

RECEITA:

Escondidinho de carne de panela com aipim

Ingredientes - carne de panela: 1 kg de coxão mole ou lagarto, azeite de oliva, 3 cebolas médias, 4 dentes de alho, 2 tomates, 250g de extrato de tomate, 3 colheres (sopa) de mostarda preta, 1\2 xícara de shoyu, 2 colheres (sopa) de molho inglês, 4 colheres (sopa) de vinagre balsâmico, 1\2 xícara de cachaça, pimenta dedo de moça, sal. **purê de aipim:** 1kg de aipim, 3 folhas de louro, 7 colheres (sopa) de requeijão, 250g de queijo parmesão ralado, 1\2 xícara de farinha de rosca, sal. **Modo de Fazer:** Em uma panela com água e as folhas de louro, coloque o aipim para cozinhar até ficar bem macio. Fique de olho e vá acrescentando mais água se for necessário. Enquanto o aipim cozinha, você vai fazer a carne de panela. Em uma panela funda refogue em azeite de oliva as cebolas cortadas em rodela e os dentes de alho picados. Acrescente a carne e deixe dourar de um lado e depois do outro. Tempere com sal, um pouco de pimenta dedo de moça picadinha, a mostarda, o shoyu, o

molho inglês, o vinagre e a cachaça. Misture bem e deixe reduzir um pouco. Coloque os tomates picados e o extrato de tomates. Deixe cozinhar em fogo médio em panela tampada. Conforme o líquido do cozimento for reduzindo, acrescente um pouco de água, pois assim a carne vai cozinhando e amaciando lentamente. Quando ela estiver bem macia, já se desfazendo, apague o fogo e deixe amornar. Desfie a carne toda e misture com o molho grosso do fundo da panela. Reserve. Agora voltamos para o aipim. Quando o aipim estiver bem macio, deixe amornar e bata no liquidificador com um pouco do caldo do cozimento. Deixe ficar na consistência de purê. Volte para a panela, tempere com sal e acrescente 4 colheres de requeijão. Reserve. **Montagem:** em um refratário coloque uma camada de purê de aipim, cubra com a carne seca e finalize com o purê. Passe sobre o aipim o restante do requeijão, polvilhe com o queijo parmesão e a farinha de rosca. Leve ao forno médio até gratinar.

Dica: para a carne cozinhar mais rápido, parta ela em quatro pedaços. Para acompanhar, além da salada, uma boa pedida é um arroz com brócolis refogadinho com alho. Bom apetite!



Ceres Azevedo é produtora gastronômica, tem uma loja virtual especializada em cheesecakes, a "The Cheesecake Store by Ceres Azevedo" e um blog onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber. Acesse: ceresazevedo.com.br.

**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 Iurerê • Fone: (48) 3282 2016

TEMPORADA

A rainha do Outono

Pescadores celebram a chegada das tainhas em Florianópolis com resgate da cultura açoriana

Foto: CMF

Da redação

O bom morador da Ilha de Santa Catarina sabe que com a chegada do outono e do vento sul chega à mesa dos manezinhos as tainhas. Segundo a Secretaria Municipal de Pesca, Maricultura e Agricultura a temporada acontece entre maio e junho, época em que começa a “corrida da tainha”. Essa denominação foi dada pelos pescadores e faz referência à migração reprodutiva desses peixes quando eles aproveitam as correntes de água fria provenientes da Antártida para subir em direção ao norte.

Em busca de águas quentes para realizarem a desova, grandes cardumes saem da Lagoa dos Patos, no Rio Grande do Sul, e percorrem o litoral brasileiro podendo chegar até o Rio de Janeiro. Mas parte da produção de tainha consumida vem de águas hermanas: alguns cardumes saem do Uruguai e Argentina e caem nas redes catarinenses. A tainha, também conhecida como Curimã ou Bocado, é da família de peixes Mugilídeos. A espécie pescada no Brasil, Mugil Brasiliensis, pode chegar até 1 metro e pesar 8 kg, mas o mais comum são as tainhas de 60 cm.

ABERTURA DA TEMPORADA NA ILHA

Em Floripa, o início da temporada de pesca foi celebrado no trapiche da Beira-Mar Norte com uma corrida entre as famosas canoas de um pau só utilizados pelos pescadores. No dia 30 de abril, a Secretaria de Secretaria de Pesca, Maricultura e Agricultura realizou, em parceria com a Marinha, a 1ª Corrida Municipal de Canoa a Remo.

Amplamente utilizada pelos açorianos como meio de locomoção e de tra-

balho, as canoas de um pau só são raras atualmente segundo o secretário Willian Costa Nunes. “Considera-se a primeira corrida de canoa a remo feita pelo município um momento único, em que se promove o resgate da cultura açoriana através de ações com a população mais tradicional desta Ilha, os pescadores” diz o secretário.

Se o consumidor não tem a possibilidade de comprar direto com os pescadores na beira da praia, as peixarias são sempre uma boa opção. O chefe e proprietário do restaurante Ostradamus, Jaime Barcelos, dá a dica: “Não compre a tainha com os olhos fundos e com a pele grudada e sem cheiro de mar. A guelra precisa estar vermelha.”. Quanto mais fresca, melhor!

Confira uma receita preparada especialmente pelo chefe Jaime Barcelos.



Nesta época, os peixes aproveitam as correntes de água fria da Antártida para subir em direção ao norte e chegar aqui na cidade

RECEITA

Foto: Hermann Byron



Tainha do Imagem

Jaime Barcelos (Restaurante Ostradamus)

Ingredientes: 1 tainha de 1,5kg, 2 cebolas, 3 tomates, 1 maço de alfavaca, 1 colher de urucum, 5 dentes de alho, 1 pimenta fresca dedo de moça, 1 litro de azeite de oliva.

Modo de preparo: Corte a tainha em postas de 2 cm. Em uma forma coloque as cebolas cortadas em rodela, os tomates em Julienne sem sementes e pele, demolhe a alfavaca e o alho cortado em quatro partes. Despeje o azeite de oliva. Em um recipiente à parte, coloque o peixe e esfregue nele o urucum, a pimenta, o sal e o limão e deixe descansar por, no mínimo, uma hora. Coloque a forma na boca de fogão, no fogareiro ou réchaud, com o fogo mais baixo. Acrescente as postas de peixe e faça a imersão no azeite de oliva com os temperos sem cobrir a forma. Deixe por três horas no fogo bem baixo. Retire o peixe para servir

Dica do Jaime: Coe o azeite para utilizar em outro peixe, em outra oportunidade, e processe os temperos para servir como base.



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!

CAMPEONÍSSIMA!

A pizza que levou Grace Fraschini ao título de melhor pizzaiolo do Brasil foi a saudável e crocante "Green Pizza" feita com farinha não processada, creme de brócolis natural, queijo sem lactose, abobrinha, espinafre, couve e ervas finas como funcho, oregano, manjerona e salsinha, nozes e parmesão curado. Pela sua leveza e sabor, a pizza surpreendeu os jurados.

Já no cardápio da casa, a "Green" foi uma criação de Franco Pati e Grace.

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2526

Avenida Beira-Mar Norte, 2526 - Fone: 3024-0034

www.pizzeriamilano.com.br

MASSAS ESPECIAIS

A **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Há sete anos na cidade e muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o **Spaghetti alla Marinara (foto)**, com camarão, lula, marisco, tomates e ervas ao pomodoro.

Di Taroni Trattoria

Av. Eng. Max de Souza, 730 - Coqueiros

Fone: 3249-2040

www.ditaronitrattoria.com.br

Foto Sergio Vignes

PRATOS PARA CELEBRAR

Uma culinária requintada em um lugar especial. 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 o Bacalhau Lagareiro. Também merecem destaques a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e a Lagosta Grelhada. Isso sem falar no best seller: Camarão à Toca com Catupiry.

Toca de Santo Antônio

Rodovia Gilson da Costa Xavier, 224

Santo Antônio de Lisboa

Fones: 3236-4487/3236-4488



ALMOÇO NO KIKONI

O **Kikoni Japafood** oferece um programa imperdível para o almoço: o RODÍZIO LEVE! São seis fatias de sashimi e o restante do cardápio do rodízio por R\$ 59,99. Tudo com a qualidade do rodízio mais elaborado da cidade e mais de 60 itens. O Kikoni tem opções dos tradicionais rodízios com doze sashimis e o restante livre por R\$ 79,90 e o rodízio totalmente livre por R\$ 99,90, além dos combos e à la carte. O restaurante abre para almoço de segunda a sexta, das 11h30 às 14h30, exceto feriados. E para o jantar, de segunda a sábado, inclusive feriados, das 18h às 23h30. Aproveite também para pedir seu prato preferido em casa com o delivery Kikoni!

Kikoni Japafood

Rua Rafael Bandeira, 327

Fone: 3365-9990

www.kikoni.com.br

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Além mar

Mais uma do Fernando Araújo (leia-se Santa Adega Vinhos Finos), voltou de mais uma viagem à Portugal com a representação e distribuição exclusiva dos vinhos Esporão e Quinta do Crasto pela Santa Adega. Os vinhos são da Qualimport, a 1ª grande importadora a vir para o Brasil, após a revolução do Cravos, em 1974.

É TETRA!

A proprietária da Pizzeria Milano, que escolheu Floripa para viver, representou bem a cidade. No início de abril, ela ganhou pela 4ª vez consecutiva o Campeonato Mundial de Pizzas, em Parma, Itália.

Em uma acirrada disputa com mais de 400 pizzaiolos, a Pizza Verde, de Grace foi eleita campeã. "A Green Pizza, foi dedicada às pessoas que sofrem de Câncer, e por isso é uma pizza especial" comentou Grace por Messenger no dia da conquista



Novos sabores

Há quase 12 anos como um dos principais restaurantes de culinária italiana de Florianópolis, a Pappatore Forneria tem mantido nos últimos anos seu prestígio quando se trata de massas e pizzas feitas diretamente no forno à lenha, sendo um dos restaurantes mais conhecidos da Via Gastronômica de Coqueiros. Dando início a comemoração do seu aniversário, que será no mês de junho, a Pappatore acrescentou ao seu cardápio nove novos pratos, vale conferir!

Alentejo

O Wine Party, um super evento de Vinhos do Alentejo foi realizado na noite do dia 25/04, uma 2ª feira, e foi o grande catalizador de formadores de



opinião, importadores e imprensa, que lotaram o local.

Na foto, representando as vinícolas Maria Amélia Vaz Da Silva, o editor da Revista Wine, portuguesa especializada em vinhos, Nuno Guedes Vaz Pires e o anfitrião Jaime Barcelos (C), que

acordou o Ribeirão da Ilha às 23 h com uma linda queima de fogos na praia da Freguesia. Pela revista Gula, vieram do Rio de Janeiro, o editor Alexandre Lalas e Miguel Icassatti

Feijoada

Com a chegada do frio, a feijoada se torna o programa de almoço dos sábados. Aqui na ilha, servindo o iguaria desde abril, o Uai di Minas da Bocaiúva tem lotado a casa e cobra R\$29,90 pp. Já do outro lado da ponte, uma ótima opção é o Divino Gastro Club, localizado no Centro Histórico de São José. Lá a feijoada (R\$95,00/casal) é servida apenas no 1º sábado de cada mês, e há também a opção vegetariana, onde o feijão é cozido com legumes.

MAIS QUE HISTÓRIA

Lugares e sabores

Grupo de empresários cria movimento para divulgar estabelecimentos da região central de Florianópolis

Fotos: Abreu Jr.

Da redação

O centro de uma cidade é sempre um ponto de referência, seja para quem a conhece pela primeira vez, ou para quem mora nela. Para revitalizar essas referências e manter viva a essência do centro de Florianópolis, mostrando que ele não é apenas histórico, um grupo formado por proprietários de estabelecimentos gastronômicos criou a hashtag #mensdocentro.

Os locais estão no conjunto urbano entre a Praça Getúlio Vargas, que recentemente foi revitalizada, e a Rua Bocaiúva. Nesta região o comércio é diversificado, com floriculturas, galerias de arte, sebos, escritórios de arquitetura, cafés, bistrôs e shopping. “O objetivo do projeto é propagar boas ideias, além da boa gastronomia, oferecendo serviços especiais como aconchego, boa recepção, ambientação e experiências sensoriais”, destaca o empresário Ricardo Almeida, um dos idealizadores do movimento e proprietário do Bistrô do Jardim.

Seguindo esta ideia de promover a região e deixá-la “mais viva”, o arquiteto Abreu Jr. abriu em 2015 o Café Delfino 146. O estabelecimento, localizado em uma área residencial, tem o primeiro parklet definitivo da Capital, uma vaga de estacionamento que virou um espaço a mais para interação entre moradores e frequentadores do local.

Participam do #mensdocentro: Delfino 146, Bistrô do Jardim, Chez Cris Café Bistrô, La Cave Bar, Empório Bocaiúva, Delícias Portuguesas e Chez Popi. “Queremos valorizar o centro. Existem diversos espaços legais na região, de outros segmentos também, que podem participar do movimento, assim como os moradores”, lembra o arquiteto, Abreu Jr.



Piquenique de lançamento será realizado em maio na Praça Getúlio Vargas, recentemente revitalizada

Foto: Paulinho Sefton/Divulgação

LANÇAMENTO OFICIAL DO PROJETO

No mês de maio será realizado um piquenique de lançamento do movimento na Praça Getúlio Vargas. Quem quiser aderir ou obter mais informações sobre o #mensdocentro pode entrar em contato pelo email abreujr@me.com.



Alguns dos integrantes do #mensdocentro: Tiago Rodrigues (Delfino), Diego (La Cave), Feline Pantera (La Cave), Cris Peccin (Chez Cris), Abreu Jr. (Delfino), Maria Helena Moreira (Delícias Portuguesas), Priscila Moreira (La Cave), Ricardo Almeida (Bistrô do Jardim)

O arquiteto Abreu Jr. abriu em 2015 o Café Delfino 146, localizado numa área residencial e com o primeiro parklet definitivo da cidade



KPLATZ.COM.BR

SEU ESTILO GANHOU UM ENDEREÇO À ALTURA.

STUDIO
K-PLATZ



COMPRE
SEU
ESTÚDIO
E GANHE
TV LED 55"*

Ato de **R\$ 19.900,00****

Parcelas a partir de

R\$ 990,00**

6 CONDOMÍNIOS INDEPENDENTES

NA MELHOR LOCALIZAÇÃO DE SÃO JOSÉ

48 **3244.0185**

Av. Elizeu Di Bernardi, esquina com a Rua Victor Meirelles - Campinas

KP
K-PLATZ
CENTER

Koerich
IMÓVEIS

Koerich Incorporação e Participação Ltda. Matrícula nº R.7/78.320 datada de 15/06/2015 do Registro de Imóveis de São José - SC. Projeto aprovado na Prefeitura Municipal de São José nº 566/12, folha 166, livro 09. CRECI 2227-J. A Koerich Imóveis informa que todas as imagens, móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. **Ato a partir de R\$ 19.900,00, parcelas a partir de R\$ 990,00, corrigidas pelo CUB até a conclusão da obra em maio de 2020. Quatro reforços anuais de R\$ 9.900,00 + reforço de conclusão de obra de R\$ 9.900,00. Saldo devedor financiado por Instituição Financeira ou pela Construtora em até 120 meses pela tabela SAC e corrigido pelo IGPM + 1% ao mês. Sujeito a análise de crédito. Condição especial válida até 31 de maio de 2016 para as unidades com valor de tabela até R\$ 350.000,00. *Promoção válida para as 5 primeiras unidades vendidas.

auto images

SEGURANÇA Grávidas ao volante

Foto: Divulgação

• Página A3



Especialista dá dicas para o passeio ser mais prazeroso

MODERNIDADE E ESTÉTICA

Todas as tecnologias empregadas estão focadas na redução da resistência ao movimento.

• Página A4



O sedã recebeu nota A do Inmetro, com 11 km/l aferidos na cidade e 14,3 km/l na estrada

MANUTENÇÃO

Viaje com segurança

Confira os principais cuidados com os pneus do carro para pegar a estrada

Da redação



Com o feriado de Corpus Christi se aproximando, aqueles que desejam aproveitar para viajar precisam redobrar os cuidados antes de pegar a estrada. As rodovias costumam apresentar riscos aos motoristas que acaba sendo bastante perigoso e pode resultar em acidentes. Por isso, o ideal é fazer a manutenção dos pneus antes de pegar a estrada.

Calibrar os pneus é importante não apenas para o bom funcionamento de seu veículo, mas também ajuda a economizar combustível: não estando calibrados, o veículo libera mais gases poluentes ao ambiente e podem causar desconfortos quando o assunto é direção, já que faz com que o volante fique mais pesado.

Ao decidir que o pneus precisam ser substituídos, o ideal é que os quatro sejam retirados ao mesmo tempo, assim faz com que o veículo permaneça uniforme. Para isso, é recomendado seguir as orientações do manual de seu carro. Se forem substituídos por outros com especificações diferentes, pode haver um comprometimento da segurança e desempenho.

Veja outras dicas úteis para que o seu passeio seja apenas diversão:

MECÂNICA

É primordial levar o automóvel à oficina mecânica antes de viajar: checar o óleo do motor; o sistema elétrico, pois as setas, as lanternas, os faróis e os piscas são indispensáveis; os fluidos do freio e o para-brisa, para evitar problemas com a chuva. Caso seja necessário, faça a troca dos pneus.

CLIMA

Estude sempre a previsão do tempo do dia da viagem e do local de destino para evitar pegar a estrada com chuva, especialmente se o percurso for em estradas de terra.

BAGAGEM

Leve apenas o essencial. O excesso de carga pode deixar o carro mais baixo, podendo fazer com que o escapamento raspe no solo e que os objetos altos no banco traseiro dificultem a visão do motorista. A bagagem solta pode atrapalhar o condutor e acabar causando um acidente.

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO E CRIANÇAS

Nunca se esqueça que as crianças de até dez anos devem ser transportadas apenas no banco traseiro e em uma cadeirinha adequada para cada idade. Já os pets precisam ficar dentro de uma caixa de transporte ou mesmo presos com a coleira ao cinto de segurança no banco de trás do carro.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Para entender melhor

Bridgestone informa dados técnicos dos pneus

Da redação

Você sabia que é possível descobrir o tamanho, capacidade de carga e velocidade, modelo, origem, certificações de qualidade e data de fabricação na lateral do pneu? Todos os pneumáticos possuem estas informações em suas paredes laterais. Estes dados funcionam como o "DNA" do pneu e são de extrema importância para a segurança do motorista, além de úteis na troca dos pneus.

"Eles exercem influência direta em todo o comportamento dinâmico de um carro.", comenta José Carlos Quadrelli, gerente geral de Engenharia de Vendas da Bridgestone. "Por toda esta importância, as montadoras realizam testes rígidos para escolherem os modelos mais indicados de pneus para cada tipo de veículo. Todas as especificações do produto escolhido podem ser encontradas no manual do proprietário", diz.

Vamos tomar como exemplo o pneu Bridgestone B250 Ecopia 165/70R13 79T:



Bridgestone - nome do fabricante;
B250 - denominação comercial do produto (modelo);
Ecopia - identificação de versão com baixa resistência ao rolamento;

165 - largura nominal da seção do pneu em milímetros

70 - altura da seção do pneu (70% da medida da largura nominal da seção do pneu);

R - tipo de construção "Radial";

13 - diâmetro do aro em polegadas;

79 - índice de capacidade de carga (437 kg);

T - símbolo de velocidade máxima (190 km/h).

Além destas indicações, existe um número de série composto de 11 dígitos em seguida à palavra "DOT" em uma das paredes laterais (que identifica o "Department of Transportation" dos EUA e que instituiu este tipo de marcação). Os quatro últimos dígitos deste número identificam a data de fabricação do pneu:

1316 - data de fabricação (Ex.: 13ª semana de 2016)

"Quando a vida útil do pneu chega ao fim, muitos motoristas ficam na dúvida sobre qual modelo comprar. Mesmo que a versão do pneu tenha sua produção encerrada ou se opte por outra fabricante, com essas informações, o consumidor consegue comprar um produto que segue as recomendações que constam no manual do veículo", finaliza Quadrelli.

SEGURANÇA

Cuidado dobrado

Algumas precauções garantem mais tranquilidade às mulheres grávidas no trânsito

Hermann Byron

A gravidez é um período especial para as mulheres e, por isso, deve ser cercada de cuidados para diminuir qualquer risco à saúde da mãe e do bebê. Dr. Edson Kayanuma, médico e supervisor de Saúde da Ford, lista alguns cuidados que toda gestante deve tomar ao dirigir:

- **Grávidas devem usar o cinto de segurança de três pontos** mantendo a faixa inferior abaixo da barriga, o mais justo possível. A faixa diagonal não deve ficar sobre a barriga, debaixo do braço ou da axila. Ela deve cruzar o meio do ombro, passar rente aos seios e lateralmente ao abdômen.

- **Durante o primeiro trimestre da gravidez**, período em que é mais comum a ocorrência de tonturas, náuseas, vômitos e sonolência, é aconselhável que a gestante não dirija caso apresente algum desses sintomas.

- **Como regra geral, não é recomendado** que a mulher dirija a partir do oitavo mês de gravidez, já que a barriga pode ter crescido o suficiente para estar muito próxima ao volante. Em alguns casos, isso pode ocorrer até antes desse período havendo, em caso de colisão, um risco maior do descolamento da placenta ou de indução ao parto prematuro.

- **É aconselhável deixar os telefones do obstetra** e de familiares em um local de fácil acesso, dentro do carro. Em caso de qualquer mal-estar na direção, como contrações, por exemplo, a gestante deve parar o veículo em local seguro e pedir ajuda por telefone. Caso seja necessário



Acertando no cinto: a faixa inferior deve estar abaixo da barriga, o mais justo possível, e a faixa diagonal deve cruzar o meio do ombro, passar rente aos seios e lateralmente ao abdômen



ir a um hospital, recomenda-se pegar um táxi.

“Esses são apenas alguns conselhos gerais de direção para grávidas. Dependendo de possíveis limitações adicionais, a mulher deve sempre seguir as orientações aconselhadas pelo seu obstetra”, recomenda o Dr. Kayanuma.

A importância do alongamento

Dr. Edson Kayanuma ensina alguns exercícios que podem ajudar a promover o bem-estar e diminuir possíveis inchaços nas gestantes. Confira:

- Para os primeiros exercícios, é preciso estar deitada de lado. Com um braço abaixo da cabeça e o outro apoiado no chão a frente do corpo, mantenha as pernas dobradas e respire suavemente com o abdômen relaxado.

- Com um travesseiro debaixo da cabeça, faça movimentos de flexão e extensão da cabeça – imitando o gesto afirmativo –, deslizando-a no travesseiro. Após este alongamento, incline a cabeça lentamente em direção aos ombros.

- Ainda com um travesseiro debaixo da cabeça, faça movimentos circulares para frente e para trás com o ombro que

estiver para cima. Repita os movimentos deitada do lado contrário.

- Faça flexões e extensões com os cotovelos. Na sequência, faça os mesmos movimentos com os punhos.

- Mantenha as pernas dobradas e alongue o braço em direção ao joelho oposto, tentando tocá-lo. Repita o movimento para ambos os lados.

Estes exercícios devem ser feitos sentada, coluna apoiada na parede e pernas estendidas:

- Faça movimentos com o pé apontado para o teto e realinhando-o horizontalmente com as pernas. Após esse exercício, mantenha a mesma posição e rode os pés para dentro e para fora, fazendo com que toda a perna siga o movimento. Dobre um joelho de cada vez em direção à barriga.

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura

& Decoração

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

Ligue: 3024-2747

LANÇAMENTO

Presença marcante

Mais leve e tecnológico, novo Audi A4 chega ao Brasil

Da redação

A nova geração do Audi A4 desembarca no mercado brasileiro trazendo uma síntese de modernidade e estética. Toda a tecnologia presente no novo A4 foi redesenvolvida e estabelece os parâmetros do segmento. Para o lançamento do modelo, a Audi traz ao país a série limitada Launch Edition. Em maio chegam a versão de entrada Attraction e a Ambiente. A Ambition, equipada com motor 2.0 de 252 cv, e o A4 Avant começam a ser vendidos no segundo semestre.

Uma das prioridades no projeto do novo modelo foi a diminuição de emissões de CO₂, registrando apenas 109 g/km. Todas as tecnologias empregadas estão focadas na redução da resistência ao movimento. Em relação ao consumo, o sedã recebeu nota A do Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia), com 11 km/l aferidos na cidade e 14,3 km/l na estrada. O desempenho foi conquistado graças à combinação de tecnologias como o Audi Valvelift System, o sistema Start-stop e o motor com métodos de combustão recentemente desenvolvidos.

A aparência do novo A4 é imponente. Traços dominantes na frente e na traseira salientam a largura do carro. O desenho fluido com linhas concisas transmite a elegância esportiva da Audi. A grade Single-frame é larga e baixa; os faróis full-LED transformam a tecnologia em uma marca registrada visual. Elegantes, lógicas e harmoniosas, as linhas fluidas ao longo das laterais resultam em uma aparência esportiva e alongada. O capô envolve as bordas superiores dos para-lamas. A linha de ombro começa nos cantos dos faróis e se curva de forma envolvente na direção da traseira.

Comparadas às do modelo anterior, as dimensões do carro aumentaram, mas seu peso foi significativamente reduzido – em até 120 kg, dependendo da versão e motorização. A carroceria do modelo é uma das mais leves de sua categoria, graças a uma inteligente combinação de materiais e às tecnologias de construção. O A4 também se



O veículo tem sistema que pode assumir a direção do veículo em velocidades de até 65 km/h quando o trânsito está congestionado

destaca em sua classe em relação aos níveis de ruído. Todos os ocupantes desfrutam de um generoso espaço e as linhas suaves ampliam a sensação de espaço interno. A frente do painel apresenta diversas saídas de ar e uma grande superfície feita de materiais nobres e de alta qualidade. As cores e o acabamento seguem um novo conceito, permitindo aos clientes maior liberdade de configuração.

TECNOLOGIAS

Uma das principais tecnologias presentes no novo A4 é o ACC (Adaptive Cruise Control) com o Traffic Jam Assist, que pode assumir a direção do veículo em velocidades de até 65 km/h quando o trânsito está congestionado. O sistema utiliza sensores de radares e de ultrassom combinados a uma câmera frontal para conduzir o carro, ajustando a direção e controlando a velocidade de acordo com o tráfego ao redor. Posteriormente o sistema será oferecido como opcional.

O Audi Cockpit Virtual, tela de instrumentos de TFT (Transistor Film Technology) totalmente digital com 12,3 polegadas

Painel interativo: a tela de instrumentos mostra as informações com gráficos de alta resolução



que mostra as informações mais importantes por meio de brilhantes gráficos de alta resolução, com grande detalhamento e efeitos sofisticados. O dispositivo combina as funções da central MMI com o painel de instrumentos, dessa forma o motorista pode escolher visualizar as informações no ponto de vista clássico, com mostradores circulares (velocímetro e conta-giros), ou no modo infotainment, no qual são exibidas funções do sistema de navegação, telefone, Audi connect, entre outras. Um complemento ideal para esse avançado sistema é o Head-up Display (projeção da velocidade e outras informações no para-brisa, ao nível dos olhos do motorista), oferecido como parte do Pacote Tech opcional.

A interface Audi para smartphones é um novo item disponível. O sistema integra celulares com o sistema operacional iOS em um ambiente desenvolvido especialmente para esse propósito, o Audi MMI. O equipamento de som de série inclui também o rádio MMI plus com navegação e conexão Bluetooth. Para os fãs de alta fidelidade mais exigentes, é oferecido como opcional o sistema de som Bang & Olufsen com o inovador som 3D de 755 watts de potência e 19 alto-falantes, cuja experiência sonora se equipara à sensação de estar presente nas mais importantes salas de concerto e espaços de shows de todo o mundo.

Novo Audi A4.
Tecnologia de amanhã, hoje.

Visite nossa concessionária e faça um test drive.

GRUPO Breitkopf

Audi Center Florianópolis (48) 3240-5040

Todos juntos fazem um trânsito melhor. Consulte modelos e condições com nossos vendedores. Imagem ilustrativa.

Para mais informações, acesse breitkopf.com.br/audi.