

JORNAL

image3

DA ILHA

Foto: Quimfo Mibach

guia
Gastronômico

CONCURSO
Favoritos no ar!

• Página G5



Vote em quem te conquista pelo paladar

QUEM VAI COMANDAR O BARCO?

*A menos de um mês das
eleições, candidatos à
Prefeitura da Capital falam
ao Imagem da Ilha*

• Página 5

*Dentre as questões:
como será o primeiro
ano de mandato
e curiosidades
exclusivas*

CARTA AO LEITOR

A menos de um mês das eleições municipais, o *Imagem da Ilha* convidou os sete candidatos à Prefeitura de Florianópolis para responder um questionário bem objetivo e curioso. Primeiro, porque na primeira questão, que você confere na página 5, eles contam quais são os principais objetivos para a cidade em seu primeiro ano de mandato. Segundo, porque fizemos perguntas pessoais, bastante curiosas, sobre os hábitos de cada um deles. Esse "extra" da matéria está disponível em nosso site www.imagemdailha.com.br e também através do QR Code disponível no canto superior da página. Vale a pena conferir!

Falando em QR Code, você sabe o que ele significa? Um código de resposta rápida, para leitura instantânea por dispositivos móveis. Se você ainda não tem o aplicativo para leitura, aprenda como baixá-lo na página 2 desta edição. Na página 3 conversamos com três atletas aqui da Capital que participaram dos Jogos Olímpicos no Rio. Eles contam como foi a experiência e o que os mantém motivados para representar o Brasil nas competições.

No caderno *Guia Gastronômico*, ele está de volta! O concurso *Meus Pratos e Restaurantes Favoritos* entra em cena este ano com uma nova categoria: *Wine Bar*. Este tipo de espaço é muito popular no mundo inteiro por quem aprecia bons vinhos, uma culinária cuidadosamente harmonizada e um espaço acolhedor. *Floripa* acolheu a tendência e está fazendo bonito! Para votar, corra até a página G5 e indique os seus favoritos nas vinte categorias. E mais: um projeto bem bacana com parceria entre a Secretaria de Educação Estadual e a *Jamie Oliver Food Foundation*, promete modificar hábitos alimentares nas escolas, tendo em vista a preocupação mundial, especialmente no Brasil, com o crescente número de crianças obesas. Santa Catarina será o único do Brasil a oferecer o programa em escolas públicas, por meio da formação dos educadores.

No *Auto Imagem*, o SUV espetáculo da Jaguar. Classe, agilidade e conforto são as principais características do *F-Pace*. E uma pesquisa mostra que os condutores de veículos têm muito que aprender sobre segurança no trânsito.

Uma excelente leitura!

Hermann Byron

Instituto
Verificador de
Comunicação **IVC**

AGENDA

• show



Maria Rita

Maria Rita apresenta o show 'Voz e Piano', uma volta às bases do seu ofício. No repertório canções como *Encontros e Despedidas*, *Romaria*, *Cara Valente* e *Agora Só Falta Você*. Quem se apresenta com a cantora é o pianista Tiago Costa. Dia 17/09, às 21h, no Teatro Ademar Rosa, no CIC. Mais informações: 3664-2555.

Bella Voz do Coração



O show 'Bella Voz do Coração', em comemoração aos cinquenta anos de carreira da cantora de Floripa, Isabella Fialho Lemos, terá interpretações de canções de Gilberto Gil, Caetano Veloso, Daniel Lucena, dentre outros, e a participação dos cantores catarinenses Luiz Meira, Wagner Segura, Leléco Lemos, Giulia Soncini, e das bandas Dazantigas, Sabor Brasil e Grupo

Vocal Clave de Fé. Dia 15/09, às 20h30, no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC). Os ingressos estão à venda nas bilheteiras dos teatros. Mais informações: www.facebook.com/showbellavozdocoracao.

Empreenda 2016

• negócios

Sílvia Pahins, coach e mentora de empreendedores, traz para a Capital o 'Empreenda 2016', um evento de imersão e autoconhecimento. Entre os palestrantes estão nomes como o escritor português Gustavo Santos, o atleta Bruno Zanuto, ex-jogador da seleção brasileira de vôlei, e Kadu Molina, dono de uma das maiores empresas de entretenimento do Brasil. Dias 17/09 e 18/09, no Centro de Inovação ACATE, na SC-401. Mais informações: www.empreenda2016.com.

Incrível mundo de Toy Story

• infantil

A animação cinematográfica *Toy Story* conquistou adultos e crianças ao redor do mundo e ganhou adaptação para o teatro com grande sucesso de público. Na trama, os brinquedos ganham vida quando seus donos não estão presentes. Dia 10/09, às 16h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630.



Quase paisagem

• exposição

Gilson Rodrigues apresenta em 'Quase paisagem' um conjunto de trabalhos onde explora questões relacionadas à história da pintura e ao universo doméstico. A partir de uma investigação sobre o gênero da pintura de paisagem e da natureza morta, realiza diversos tipos de operações no plano pictórico que culminam com a criação de um espaço fictício. Até 13/10, de segunda a sexta-feira, das 12h às 19h, na Fundação Cultural Bades. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224-8846.

Leitor de QR Code: como baixar



Em todas as edições estamos disponibilizando em algumas matérias um código QR Code, ou seja, um código de resposta rápida, para leitura instantânea por dispositivos móveis. Para isso, é necessário baixar um aplicativo de leitura deste código. Se você ainda não possui, basta entrar na loja de aplicativos de seu smartphone ou tablet, e procurar por 'leitor de QR Code', escolher uma das opções que serão mostradas e baixar. Eles são gratuitos. Depois disso é só utilizá-lo!

• e-mail do leitor

"Leio o *Imagem* de de ponta a ponta e adoro! As informações são sempre muito úteis!"

Marilda Castello Branco,
engenheira agrônoma paisagista

• onde encontrar:

O *Imagem da Ilha* oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: Café Fanny (1º piso)
SC 401: Café Cultura (Primavera Garden) e Café François
Jurerê Internacional: Café Pão da Casa (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, Hermann Byron - **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.

Confira outros eventos no blog do jornal: www.imagemdailha.com.br/blog

SUPERAÇÃO

Balanço positivo

Atletas de Florianópolis avaliam Jogos Olímpicos e dão exemplo de respeito à nação

Da redação

O espírito de civismo reuniu na torcida até quem não concordava com a realização dos Jogos Olímpicos no Brasil. E deu certo: com o melhor desempenho de sua história numa Olimpíada, o Brasil encerrou no último mês sua participação com sete medalhas douradas, seis de prata e seis de bronze. O top 10 no quadro de medalhas não veio, mas a 13ª posição foi honrosa para o país-sede e para os esportistas brasileiros. Os atletas de Florianópolis Lucas Paixão, Júlia Sardá e Taís Bernal foram apenas três dos 471 esportistas que representaram o país na competição e contam ao Imagem da Ilha como foi essa experiência única.

Taís Bernal, 25 anos, foi uma das jogadoras da seleção brasileira de rúgbi. Para ela, representar o País foi uma grande responsabilidade: “Uma das funções do esporte é criar heróis; para as crianças e para a juventude, isso é muito importante”, afirma. De acordo com ela, é na Olimpíada que virtudes como respeito e coletividade são supervalorizados. “Mais do que o legado

Taís e Júlia: espírito de respeito da Olimpíada Rio 2016 precisa ser mantido



Lucas (com o uniforme amarelo) começou a jogar hóquei por influência da irmã e hoje representa o Brasil nas competições



Fotos: Arquivo pessoal

físico, é o legado cultural que precisa ser mantido. Como atleta, tenho a função de ser exemplo, pois é isso que aprendemos na nossa prática”, observa.

Na seleção desde 2012, Taís é tricampeã brasileira pelo Desterro, time de rúgbi de Florianópolis criado em 1995. Pelo nono lugar conquistado nos Jogos Olímpicos Rio 2016, ela e a seleção garantiram uma vaga inédita para disputar o mundial, em dezem-

bro deste ano. Mais do que ganhar uma medalha, para Taís essa foi a grande conquista. “É uma sensação indescritível fazer o que a gente mais ama. Para o rúgbi foi um marco histórico, com o esporte retornando para a Olimpíada. E em casa ainda, com uma torcida incondicional, foi o que mais marcou”. O rúgbi, apesar de muito praticado no resto do mundo, ainda é incipiente no Brasil. O maior objetivo das seleções masculina e feminina, segundo Taís, foi dar visibilidade ao esporte.

Também jogadora de rúgbi e capitã da seleção, Júlia Sardá, 33 anos, encerrou sua carreira nos jogos com o sentimento de sonho realizado. “Sempre foi orgulho representar meu país. Sei que estamos passando por uma crise, mas eu não estava lá representando o governo, a política, eu estava representando os brasileiros, povo que luta muito e que merece ser representado da melhor forma possível”, conta. Aos 21 anos, Júlia foi convidada para jogar no clube Desterro e no mesmo ano, em 2004, foi convocada para a Seleção Brasileira. “De lá para cá foram nove títulos Sul Americanos e duas participações em Copas do Mundo. Sou a brasileira com maior participação em etapas do

circuito mundial e encerrei minha carreira sendo atleta olímpica”, comemora. A capitã, que desde os nove anos é envolvida com o esporte, pretende continuar no meio de alguma forma. “Dejo também que todos os brasileiros tenham acesso à prática esportiva, pois acredito muito no poder transformador dela”.

VISÃO OTIMISTA

O balanço da Olimpíada no Brasil foi positivo, tendo em vista que o evento teve repercussão mundial e ganhou a transmissão da maioria dos canais brasileiros. Nesse período, quase não se divulgou as notícias rotineiras relacionadas ao País, como as incertezas da economia e da política e a falta de segurança, de escolas e de saúde. Taís Bernal avalia que talvez não fosse o melhor momento para o Brasil realizar uma Olimpíada, mas que se deve pensar nos pontos positivos. “Geração de emprego, giro de capital e para o esporte fica um legado físico no Rio de Janeiro. Muitos esportes que no Brasil não tinham estrutura nenhuma, agora têm. É o caso do hóquei e do próprio rúgbi”, afirma.

Lucas Paixão, 21 anos, é jogador de hóquei sobre grama desde os 12 anos e disputa campeonatos pela seleção brasileira desde 2010. O atleta do Florianópolis Hóquei Clube revela que é um orgulho muito grande representar o Brasil em uma competição desse nível. “Não importa qual seja a situação do país, sempre o representarei da melhor forma possível”, conta.

Talvez, o grande feito da Olimpíada Rio 2016 tenha sido provar que a organização olímpica é capaz de superar a desorganização local. O próprio presidente do Comitê Olímpico Internacional (COI), Thomas Bach, classificou o evento como icônico. Porém, a esperança dos esportistas de Florianópolis é que o esporte promova mudanças para além da própria competição. “Eu dejo que o Brasil possa aproveitar o máximo desse legado para resolver seus problemas”, resume Lucas Paixão.

CURTIR GIGANTE É
NAVEGAR
RAPIDÃO.

4004-8844
OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

30 MEGA
POR APENAS
R\$ 30,00
POR MÊS

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI.
APOS, R\$ 84,90/MÊS. PACOTES COMBO
MULTI A PARTIR DE R\$ 289,80/MÊS.



Oferta válida até 30/9/2016 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Mais HD), banda larga de 15Mbps (promoção Dobro de Velocidade) e Claro MAX 2GB + 150 min (Multi Ilimitado NET exclusivo para portabilidade). A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

**Perigo à frente**

O presidente da Assembleia Legislativa, deputado Gelson Merísio, se orgulha em dizer que nenhuma matéria deixou de ser votada por falta de tempo ou quorum no primeiro semestre deste ano. Mas não custa lembrá-lo que é rotina do nosso Legislativo deixar as matérias mais espinhosas (para o contribuinte bancar), para o final do ano, para serem votadas no afogadilho, num inconsequente mutirão "limpa pauta". Ali é que passam, no afogadilho, aumentos de taxas, impostos, contribuições, etc. A fatura vem no ano seguinte, sempre.

Redução de despesas

Há um clamor do contribuinte pela redução das despesas da administração pública, com alguns gestos de aplauso à determinação do governador Raimundo Colombo de não aumentar impostos. Mas muitos pedem também que o governo faça algo mais, dando fim a empresas que poucos sabem o que elas fazem ou deixam de fazer. É o caso da sempre ameaçada de extinção Companhia de Desenvolvimento do Estado (Codesc). Sua missão mais conhecida nos últimos anos, além de cabide de empregos, foi administrar a finada loteria do Estado (Lotesc).

Luz! Luz!

Em suas redes virtuais conectadas à sua entidade de classe (Fiesc), certamente algumas centenas de empresários catarinenses conseguiram esboçar um sorriso nos últimos dias, ao saber que após dois anos e meio, há sinais de retomada do otimismo na economia. O chamado Índice de Confiança do Empresário Industrial Catarinense (ICEI) passou de 46,9 pontos em julho para 51,1 pontos em agosto, acima da linha que separa o otimismo do pessimismo. Este é o melhor resultado desde janeiro de 2014.

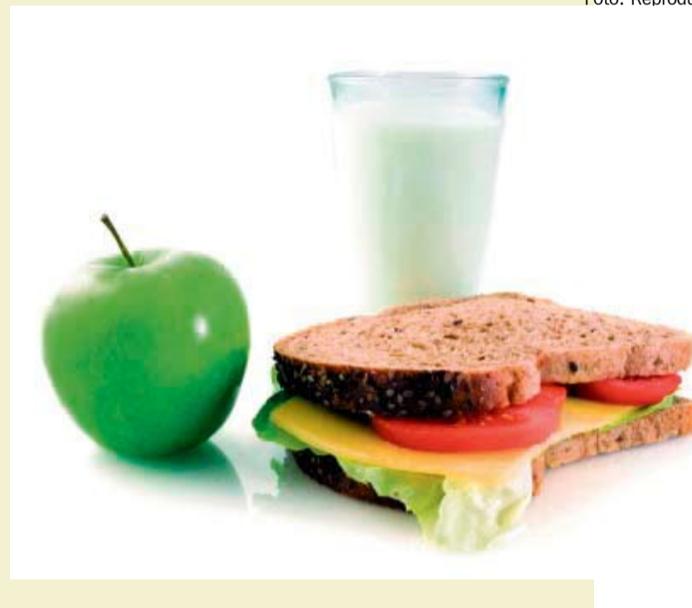
Auxílio-mansão

O Superior Tribunal de Justiça (STJ) manteve a decisão do Tribunal de Justiça de SC de suspender a duplicidade de pagamento de auxílio-moradia (R\$ 4,5 mil) para os 17 casais de juízes que vivem na mesma residência. A Associação dos Magistrados Catarinenses, que se insurgiu contra o corte, avisou que não vai recorrer da suspensão da imoralidade.

Se der certo

Se der certo, o Programa Sabor Alimenta, inicialmente envolvendo 20 escolas da rede pública estadual da Grande Florianópolis, voltado à promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, com conteúdo pedagógico alinhado ao que o chefe de cozinha britânico Jamie Oliver aplica nas escolas inglesas, mas aqui com as devidas adaptações, poderá ser estendido para todas as demais 1.080 do Estado até 2018, promete o secretário estadual da Educação, Eduardo Deschamps. Tomara que dê certo.

Foto: Reprodução

**Rombos**

Em outros tempos era o contribuinte, indiretamente, que comparecia para bancar rombos em fundos previdenciários e assistenciais de empresas estatais. Agora não. E quem está levando verdadeiro susto são os empregados da Celesc. Seu fundo de seguridade Celos emitiu comunicado informando prejuízo de R\$ 130 milhões neste ano, oriundos de investimentos mal sucedidos. A empresa e os empregados estão sendo chamados a cobrir o furo. Mas quando se saberá quem foram os responsáveis e o que aconteceu com eles?

Desmotivação jovem

Menos de um terço dos jovens entre 16 e 17 anos, cujo voto é facultativo, votará nas eleições municipais deste ano em SC. Conforme o TRE-SC, 65.049 jovens com 16 e 17 estão aptos a votar no Estado dia 2 de outubro. Mas, conforme o IBGE, se todos quisessem votar seriam 214 mil jovens naquela faixa etária, três vezes mais que os atuais eleitores cadastrados. Uma campanha do próprio TRE-SC nas escolas de ensino médio certamente teria alterado quadro tão desmotivador entre os eleitores do amanhã.

Santuário

A criação do sonhado Santuário de Baleias do Atlântico Sul - abrangendo as áreas de reprodução de baleias francas em SC, Argentina (Península Valdéz), Ilhas Tristão da Cunha e África do Sul - são foco de campanha lançada pelo Ministério do Meio Ambiente na Casa Brasil, em meio à Olimpíada. Com isso o Brasil quer dar um passo visando dobrar a Comissão Internacional Baleeira, onde o projeto enfrenta forte resistência do Japão e Noruega, que caçam o cetáceo.

Tabuleiro

Entre os 110 participantes, brasileiros e estrangeiros, no penúltimo final de semana, em Florianópolis, de um torneio internacional de xadrez, alguns enxadristas queriam saber se a modalidade é ensinada nas escolas de SC. Ficaram decepcionados. Contam-se nos dedos da mão quantas. Uma pena, porque já foi muito valorizado no passado.

Contas controladas

Até em pequenas cidades, candidatos fazem de tudo para não gastar ou não estourar os limites impostos pela lei eleitoral. Comitê de campanha, por exemplo, algo que era imprescindível em eleições passadas, agora virou luxo.

Emancipação feminina

Atualmente, segundo dados do Sebrae-SC, 270 mil mulheres estão à frente de micro e pequenas empresas, e 92 mil são microempreendedoras individuais no Estado. Estudos indicam que empreender não é somente um meio de negócio, mas também um instrumento de emancipação social.

Carreira militar

Tem simpatia na Polícia Militar e Civil de SC projeto do deputado Natalino Lázare (PR), que propõe aumentar dos atuais 30 anos para 35 a idade máxima para ingresso nas carreiras das instituições militares do Estado. A justificativa é forte: aos 30 anos muitos dos pretendentes à carreira ainda estão concluindo cursos superiores.

Tatuagem liberada

Muito antes de decisão do Supremo Tribunal Federal, que editais de concursos públicos não podem proibir pessoas com tatuagens (desde que não violem valores constitucionais) de participarem, o TJ-SC havia deliberado sobre a questão, favorecendo candidato ao Curso de Formação de Soldados da Polícia Militar de SC, em 2012.

Samba e tango

Para felicidade do trade turístico de SC em especial, o presidente da Embratur, Vinicius Lummertz, engatou no Rio de Janeiro um programa de promoção de turismo em comum entre Brasil e Argentina, com a estruturação de roteiros e intercâmbios em densidade bem maior que atualmente. É sempre bom lembrar que no ano passado 2 milhões de argentinos vieram ao Brasil e mais da metade para SC.

Força política

O PMDB e, surpreendentemente, o PSD, partido do governador Raimundo Colombo, indicaram o maior número de candidatos a prefeito em SC para 2 de outubro: 212 e 140, respectivamente. Em seguida, empatados, estão o PP e o PSDB, com 104 candidatos cada. O PR aparece na quinta posição, com 67, seguido do PT, com 61. Em comparação com o pleito de 2012, o PT foi um dos que mais registrou queda no número de candidatos, de 93 para 61.

Confira o conteúdo completo da coluna no nosso site www.imagemdailha.com.br ou pelo QR CODE



ELEIÇÕES 2016

Papo reto

Candidatos à Prefeitura da Capital respondem questionário do Imagem da Ilha sobre a cidade e revelam algumas curiosidades

Urbano Salles e Gabriela Morateli Giordani

Falta menos de um mês para as eleições municipais. A redação do Imagem da Ilha preparou perguntas iguais para todos os candidatos que disputam a Prefeitura de Florianópolis com foco em temas ligados à “alma” da Ilha, suas principais propostas de governo e curiosidades pessoais desses políticos que pretendem administrar a cidade a partir de 2017. Confira abaixo o que eles revelaram com exclusividade.

Se eleito (a), qual é o principal objetivo em seu primeiro ano de mandato?

Angela Amin (PP)

“Primeiramente, eu gostaria de dizer que estou muito feliz em fazer este novo caminhar pela cidade, reencontrar as pessoas, rememorar tudo aquilo de bom que a gente de Florianópolis me proporcionou. É essa energia que me inspira e me motiva a tentar novamente ser prefeita da cidade que amamos. Passei os últimos meses ouvindo as pessoas, discutindo as realidades da cidade para pensar um futuro melhor para todos. Na caminhada política há momentos ruins e bons, mas certamente os bons são muito maiores. Se eleita, o meu primeiro ano de mandato será dedicado a



arrumar a casa, implantar um processo de gestão e governança responsável. Ao mesmo tempo, vou preparar com o meu time um conjunto de projetos estruturantes para a cidade e, como sempre fiz, vou colocar tudo isso debaixo do braço e vou a Brasília viabilizá-los, porque acredito que esse é o papel de um prefeito. Podem ficar certos que eu sempre estarei à disposição e com as portas da prefeitura abertas para trabalhar pelo bem de Florianópolis.”

Angela Albino (PCdoB)

“Eu tenho a convicção que o salto que nós precisamos dar (e vamos dar) é no desenvolvimento econômico baseado na economia criativa, na ciência, na tecnologia e no turismo. Eu acredito que a cidade tem um potencial gigantesco de ser uma capital que se destaque pelo seu processo cultural. Temos experiência, desamparadas pelo poder público, que na nossa gestão terá prioridade pela capacidade que tem de expressar a nossa identidade cultural, mas também de movimentar a cidade para construir um futuro melhor,



Foto: Ramiro Turquim

com mais qualidade de vida e melhores relações sociais entre as pessoas. Vamos gerar emprego e renda de boa qualidade. Além de priorizar a maricultura e incentivos à produção cultural criativa. Nosso problema da mobilidade será resolvido na lógica de respeitar o pedestre e não o carro no centro do nosso universo. É preciso pensar mais amplamente na região da Grande Florianópolis. Vamos melhorar os serviços de saúde, educação, habitação, meio ambiente, assistência social e segurança.”

Gabriela Santetti (PSTU)

“Somente a luta unificada dos trabalhadores pode mudar, pra valer, a nossa cidade e o nosso país. Por isso,



se for eleita, o nosso mandato estará a serviço dos trabalhadores, da juventude, do povo pobre das periferias, das mulheres, dos negros e LGBTs que se mobilizam de maneira independente por salário, emprego, moradia, serviços públicos de qualidade e vida digna. Diante de uma Câmara Municipal afundada em escândalos de corrupção e comprometida com os grandes empresários, impulsionaremos a criação de conselhos populares nos bairros, nos locais de trabalho e nas escolas, com poder de decisão sobre as leis e sobre todo o orçamento da cidade. Faremos de nossa cidade um ponto de apoio na luta para acabar com a exploração e com o sistema capitalista no país e no mundo.”

Gean Loureiro (PMDB)

“O maior problema de Florianópolis hoje é de gestão. É preciso ‘arrumar a casa’, enxugar gastos, rever prioridades, recuperar a capacidade de investimentos e fortalecer as parcerias público-privadas. Só assim poderemos realizar todos os projetos que a nossa cidade precisa, seja em termos de mobilidade urbana, segurança, saúde, educação, saneamento ou desenvolvimento econômico. Nunca me senti tão motivado e preparado para administrar a nossa Floripa. Temos muito o que avançar em todas as frentes e isso só vamos conseguir lançando um novo jeito de olhar a cidade. Um jeito em que valores como a colaboração, a solidariedade e a vontade de fazer mais e melhor sejam a tônica de uma gestão verdadeiramente participativa.”



Elson Pereira (PSOL)

“Sem dúvida, seria arrumar a casa e preparar as bases para colocar nossas propostas em andamento. A situação da prefeitura é crítica e não temos ilusões de recebê-la organizada e saneada financeiramente. Acreditamos que os

problemas da cidade só terão solução se forem pensados organicamente, a partir da ideia da totalidade e com muito planejamento e participação de sua população. Precisamos preparar, no primeiro ano de prefeitura, as condições institucionais para isto. Um dos órgãos que receberá nossa atenção especial será o IPUF; a reestruturação do setor que cuida do transporte coletivo também será feita no primeiro ano. Faremos igualmente uma auditoria de todos os contratos para ver onde podemos economizar. Há serviços contratados que poderiam ser feitos pela própria prefeitura.”

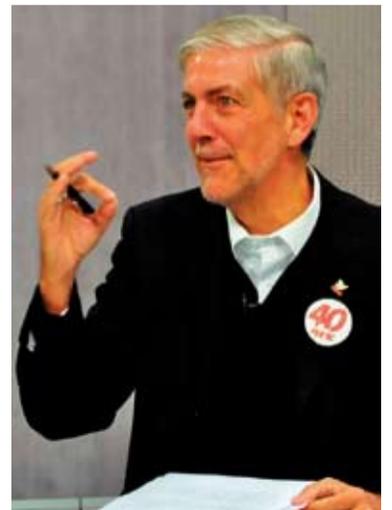
Maurício Leal (PEN)

“Em meu primeiro ano de mandato eu quero cortar 50% dos cargos comissionados, cortar 50% de secretarias, implementar a tarifa zero no transporte coletivo nos horários de pico (período da manhã, meio-dia e à noite). Na área da saúde, quero alterar o horário de atendimento dos postos para doze horas diárias, sem intervalo para almoço. Outra proposta é o Projeto Bicletário, que disponibiliza bicicletas para a população utilizar gratuitamente em todas as regiões da cidade.”



Murilo Flores (PSB)

“O primeiro desafio será dar transparência para as contas da prefeitura e conhecimento à sociedade de sua grave situação orçamentária financeira. Ainda no primeiro ano, quero aumentar a participação da sociedade na administração, com a utilização de novas tecnologias, que podem colaborar com nosso atual momento, mas sempre com um olhar para o futuro, porque nossa cidade precisa de planejamento e gestão técnica.”



Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br ou através do QR Code acima e confira curiosidades sobre os candidatos.



Foto: Sérgio Vignes

CIDADE

Rodando a cidade

Ciclotáxi chama a atenção pela originalidade e pelo mascote que acompanha o passeio

Da redação

Pilotando seu ciclotáxi, Sérgio Fregolão, 43 anos, e seu cachorro, Toquinho Ciclocão, já fazem parte do cenário do centro de Florianópolis. Natural do Paraná, Sérgio se mudou para a “Ilha da Magia” há 20 anos. Ele trabalhava dando aulas de história, até que a direção da escola lhe pediu para que não levasse Toquinho para a classe. “Eu estava numa encruzilhada e desisti de dar aulas”, conta.

Os caminhos de Fregolão e de seu cão vira-lata se cruzaram por acaso numa viagem de bicicleta. “Eu encontrei o Toquinho numa estrada, atropelado e morrendo de fome. Coloquei-o na cestinha da bicicleta, de onde nunca mais saiu”, lembra. O amor pelo cão e pela ‘magrela’ – apelido dado à bicicleta –, fez Sérgio pensar em abrir um negócio que unisse as duas coisas. A ideia, de acordo com ele, era trabalhar com algo relacionado ao ciclismo. “O ciclotáxi é uma brincadeira. Eu viajei bastante e vi a ideia em algumas cidades. Isso me interessou. Montei um negócio meio turístico e apesar de ser baixa temporada, tem sido ótimo”, revela.

Ele fatura cerca de R\$ 150 por dia, principalmente com turistas. O objetivo, quan-



Foto: Gabriela Morateli Giordani

Sérgio e Toquinho: parceria começou após uma viagem de bicicleta

do estiver totalmente regularizado, é oferecer o serviço para hotéis. “A intenção é oferecer um passeio de qualidade, com dois passageiros por vez. Uma volta turística pelo centro, passando pela região dos fortes e dos prédios antigos. Contar um pouquinho da história da cidade”, projeta.

Para regularizar o ciclotáxi, Sérgio Fregolão precisa de um certificado da Secreta-

ria de Turismo da Capital para condutor de turistas. Atualmente, ele é o único ciclotáxi da cidade, mas o seu desejo é que a ideia se propague. “Assim a gente diversifica o produto. Hoje estou fazendo todas as frentes, mas quando chegar a temporada eu não tenho como abraçar tudo. Precisa de um foco né?”.

Além do ciclotáxi, Sérgio divide seu tem-

po cuidando de Toquinho, fazendo origamis e pensando no seu novo projeto: uma franquía. “Eu estou com dez currículos em casa, que pessoas interessadas me entregaram. Eu não tenho intenção de contratar pessoas, mas eu quero ter mais triciclos para alugar. Seria uma ‘mini franchise’. Eu elaboro o produto e ofereço o modelo, uma marca registrada e um pacote de benefícios. A pessoa me paga a franquía, eu faço todo o treinamento e ainda ensino a realizar a captação dos clientes”, conta.

APOIO SOCIAL

Todas as quarta-feiras pela manhã Sérgio participa com o ciclotáxi e o cão Toquinho, do projeto Saidinha na Feira, no bairro Carianos (Sul da Ilha), em parceria com feirantes e a Associação de Moradores (Amocar). O objetivo é auxiliar, principalmente idosos e pessoas com dificuldade de mobilidade corporal, no transporte com seus produtos da feira. Ele não cobra pelo serviço, mas os usuários podem fazer contribuições espontâneas em valores ou através de doativos em roupas e alimentos que são destinados para outros projetos sociais da Amocar.



INVENÇÃO DA RODA
cerca de 3500 A.C.



INVENÇÃO DO TELEFONE
1876

Se você tem uma boa ideia,
ela pode estar aqui.
Se ela for inovadora,
a gente pode financiar.

2016

BADESC INOVACRED. SUA IDEIA TEM CRÉDITO COM A GENTE.

Santa Catarina é um estado diferente porque somos inovadores. E o BADESC conhece a grande capacidade de inovação das empresas catarinenses. Por isso tem o INOVACRED. Uma linha de crédito exclusiva para micro, pequenas e médias empresas que querem desenvolver novos produtos, modernizar seus processos ou fortalecer sua imagem com ações de marketing.

Crédito de
R\$ 150 mil a 10 milhões

Taxas a partir de 0.6% a.m.
(sujeitas a alterações conforme TJLP)

Até 8 anos
de amortização

BADESC



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

CUIDANDO DAS PESSOAS.
CUIDANDO DO FUTURO.

Acesse badesc.gov.br e saiba mais.
OUVIDORIA 0800 644 1212



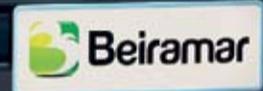
VOCÊ PODE TER UM

PORSCHE CAYENNE

NA SUA GARAGEM. É COMPRAR, SONHAR E

Beiramar

VOODOO



PROMOÇÃO
MEU
CARRO
DOS
SONHOS

R\$ 300 EM COMPRAS = **1 CUPOM** | COMPRAS REALIZADAS AOS **DOMINGOS** = CUPONS EM DOBRO

PROMOÇÃO VÁLIDA DE
01/08/2016 A 30/12/2016

Promoção "Meu carro dos sonhos" válida de 01/08/2016 a 30/12/2016, em todas as lojas participantes. A apuração será em 30/12/2016 a partir das 14 horas. Certificado de autorização CAIXA nº 6-1531/2016. Troca de cupons até 30/12/2016 às 12 horas. Depósito na urna até 30/12/2016 às 14 horas. O valor das compras de produtos, ou serviços, quando adquiridos nos domingos, serão lançadas pelo valor em dobro. Regulamento completo no site www.shoppingbeiramar.com.br. Imagens meramente ilustrativas.



Beiramar

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



Copiando o Snapchat

Mês passado foi lançada a maior cópia do mundo digital nos últimos tempos: o Instagram Stories. No ano passado o Facebook tentou comprar o Snapchat. Chegaram a oferecer alguns bilhões de dólares, mas as ofertas não foram aceitas. Mark Zuckerberg não gostou nada disso e avisou: "se eu não posso comprar, vou fazer um igual". E ele fez! O Instagram Stories é uma cópia descarada do Snapchat mesmo. Quando você abre o Insta, no canto superior esquerdo tem um sinal de +. Basta clicar ali e depois é igual ao Snap. Você clica no botão no meio pra tirar uma foto, ou segura para gravar um vídeo, e depois pode editar e postar para todos os seus seguidores do Insta. Agora, o dono do Snapchat deve tá pensando: "será que eu devia ter aceitado aqueles bilhões?"

Remédios na hora certa e com preço baixo

Uma StartUp (empresa de tecnologia) aqui de Floripa que está crescendo bastante e ficando bastante famosa no Brasil inteiro é o Dr. Cuco. Mas, diferente do que você pode pensar, não se trata de um aplicativo de jogo ou rede social. O Dr. Cuco é um app gratuito que veio para facilitar a vida de quem tem que tomar remédios constantemente. Como funciona: você baixa o app, cadastra os medicamentos que tem que tomar e quando, e recebe lembretes nos horários para te lembrar. Você também terá o histórico de medicamentos que tomou e pode cadastrar a carteirinha do seu plano de saúde no app, para tê-la sempre com você. E para completar, o aplicativo ainda faz uma pesquisa do medicamento em farmácias on-line para encontrar o melhor preço. É uma boa, né?



Pokémon Go causando pelo mundo

Pokémon Go também foi lançado no início do mês passado no Brasil e já gerou algumas histórias inusitadas. Já teve gente que foi assaltada, e até atropelada, enquanto jogava (pois é preciso caminhar pelas ruas para encontrar os monstrinhos), e outros viajaram o mundo atrás de pokémons raros. Mas algumas situações realmente chamaram a atenção por aqui: (1) no Congresso Nacional, o pokémon mais comum é o Rattata (um rato); e (2) o Ministério da Educação aproveitou a onda e mandou a seguinte mensagem para os estudantes através de suas redes sociais "O ENEM te dá uma oportunidade de conseguir um aplicativo melhor [do que o Pokémon Go], o Empre Go".

Internet lenta

Você já teve a impressão de que a velocidade da internet da sua casa tá muito mais devagar do que o pacote que você contratou? (Acho que todo mundo passa por isso...) Bom, tem um site que faz o Speed Test, que é o teste de velocidade da sua internet. Ele é gratuito e bem simples de fazer. Entre em BrasilBandaLarga.com.br/index.php/SpeedTest e clique em Iniciar. Em alguns segundos ele vai calcular a Velocidade de Download (para receber arquivos e informações) e a Velocidade de Upload

(para enviar arquivos e informações). A velocidade que você contrata é a de Download; então se ela estiver muito abaixo que está no seu contrato, pode ligar para operadora e reclamar.



Mas o Snap também não pára

Enquanto o Instagram lançou o Stories, o Snapchat segue se aprimorando também. A última novidade foi a integração com o app Bitmoji. O Bitmoji permite que você crie Emojis (carinhas) e bonecos parecidos com você. Assim você pode fazer um Snap e colocar diversas figurinhas com o seu desenho pessoal. Eu já fiz o meu e achei bem legal hehe. Baixa aí o Bitmoji e faz o seu também!

Dropbox Paper

Quem salva (ou cria e edita) seus arquivos na nuvem vai gostar dessa! O Dropbox lançou o Dropbox Paper, que é um concorrente do Word Online e do Google Docs. Com ele é possível criar e editar documentos de texto on-line e (é claro) salvá-los diretamente na sua pasta do Dropbox. As edições são básicas, como escrever o texto, acrescentar links, fotos e alguns outros elementos, mas mesmo assim já quebra um galho pra quem tem que alterar um arquivo rapidamente pelo celular.



Precisando de um personal?

Com a onda Fit que o Brasil está vivendo (e com a chegada do verão) tem muita gente querendo entrar em forma e buscando um Personal Trainer pra ajudar. Mas como encontrar um? Normalmente você só vai conseguir por indicação de amigos ou da academia... mas com o FitFly você pode encontrar diversos deles no seu celular. Neste aplicativo, você seleciona o local onde mora e ele mostra Personal Trainers cadastrados nesta área. Além da foto, nome e depoimentos de clientes, o app também mostra o trabalho que o profissional faz e o valor de cada aula. Ah, e normalmente a primeira aula é gratuita ou por um preço bem camarada.





iServiceFloripa





iService

Consertar seu iPhone.
Nunca foi tão fácil. Nunca foi tão rápido.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E REVENDA DE PRODUTOS APPLE

48 3039-4799 • contato@iPhoneService.me • www.iservicefloripa.com.br
Segunda a Sexta 9h às 19h - Sábado 9h às 12h • Rua Maestro Tullo Cavallazzi, 25 - Centro - Florianópolis



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Fabrícia Pinho

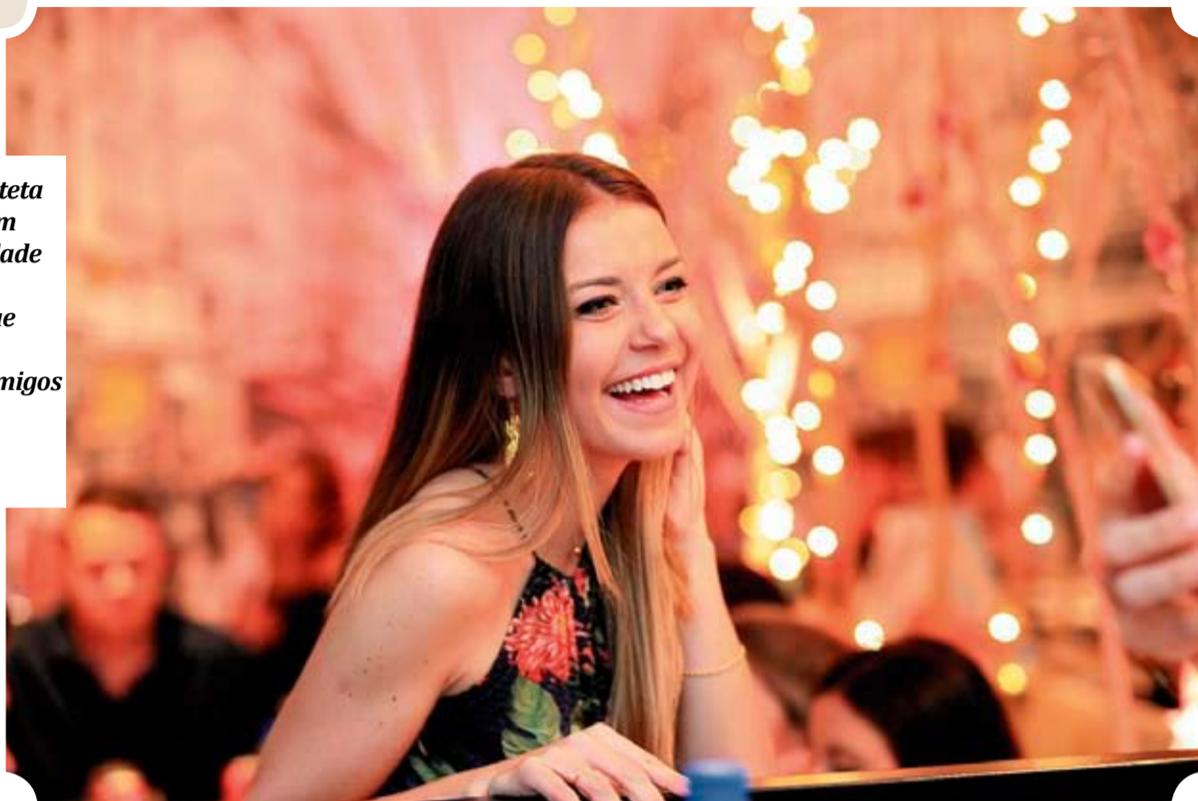
Foi para o Norte

Há vários anos realizada no CentroSul, a próxima Feira da Esperança, entre 23 e 25 de setembro, será em casa nova. Com apoio do Governo do Estado, vai acontecer no Centro de Eventos de Canasvieiras, distante 33 quilômetros do antigo endereço.

Gourmet moderno

A inauguração da segunda loja Imperatriz Gourmet, na Avenida Othon Gama D'Eça, está prevista para a segunda quinzena do mês. A nova filial chega trazendo da pioneira, no Beiramar Shopping, a novidade mais comentada do momento no mercado supermercadista local: a opção do sistema de autoatendimento na hora de pagar as compras, inédito em Santa Catarina.

A futura arquiteta Juliana Amorim comemorou idade nova com um happy hour que reuniu uma multidão de amigos na Brasserie Bocaiúva



Parcela final

É esperado para os próximos dias o último repasse do Fundo Nacional de Cultura para a restauração da antiga Câmara de Vereadores, na Praça XV. R\$ 2,4 milhões já foram liberados. A expectativa é pelo R\$ 1,6 milhão que faltava para fechar o valor acertado no convênio. A próxima etapa da obra será a instalação do sistema de ar condicionado. Daí em diante, o comando da reforma passará para o SESC, responsável pelo futuro Museu da Cidade.

Sem fronteiras

Party planner dos mais requisitados no Paraná e agora também em Santa Catarina, Gilberto Mathias Brito chega de Curitiba dia 1º para, além de rever os amigos que tem por aqui, cuidar dos preparativos finais da festa que ele projetou e vai executar no Veleiros da Ilha, dia 10. A noite será para comemorar o aniversário da ex-telesquiana Stela Prêve da Fonseca.

Foto: Imagem da Ilha



O presidente da Arteris, David Díaz, e o curador Raimon Ramis lendo a matéria sobre a exposição de Gaudí que o Imagem da Ilha publicou na segunda quinzena de agosto

Check-in nas urnas

Aos 25 anos, o diretor do Majestic Hotel, Rafael Daux, entrou oficialmente na política. É candidato a vereador nas eleições de outubro. O postulante a uma cadeira na Câmara é filho do empresário Ronaldo Daux, citado com frequência nas listas dos homens mais ricos da cidade.

Épico gaúcho

Estreia dia 8 em Florianópolis o longa "Os Senhores da Guerra", vencedor de dois Kikitos no Festival de Gramado. Um dos prêmios do filme foi para Andrea Buzato, vencedora da estatueta de melhor atriz coadjuvante.

Zona nobre

Os lugares mais caros na plateia de Roberto Carlos em Florianópolis, dia 16, são as cadeiras numeradas do Setor Azul. Além da possibilidade de ver o "Rei" bem de pertinho, o ingresso, vendido a R\$ 540, dará direito a open bar até o início do show.

Bandeiras vermelhas

O PT vai às urnas em outubro sem candidatos a prefeito em algumas das principais cidades do Estado. Em Florianópolis, Blumenau, São José, Palhoça, Criciúma, Balneário Camboriú, Brusque e Tubarão, entre outras, o partido entrou com os vices em chapas lideradas por outros partidos.

Sabor sobre rodas

A febre dos food trucks ganha novo espaço em breve em Florianópolis. O empresário Thiago Albuquerque está anunciando a implantação de um park, com 10 trucks, no terreno onde existia o supermercado Comper, no Estreito, perto do Estádio Orlando Scarpelli.

Telemedicina

Uma plataforma digital desenvolvida em Florianópolis pelo empreendedor Osmar Jr. vem atraindo médicos e donos de clínicas de vários pontos do país. O "netPACS" permite que os resultados de exames complexos de imagem, como tomografias computadorizadas, sejam acessados pela internet a qualquer momento e em qualquer dispositivo móvel, como acontece, por exemplo, com um rotineiro exame de sangue.

Coisas da política

Lídio Cruz, advogado do vereador Marcos Badeko, observa que o político, em campanha pela reeleição, não responde a qualquer processo criminal, apesar das várias denúncias contra ele que pipocaram nos últimos anos. Aliados do vereador especulam que as acusações poderão acabar produzindo efeito contrário nas urnas. Ao invés de condená-lo, o eleitor tenderia a considerá-lo um "mártir" injustiçado, especialmente pelo fato de ser negro e de origem humilde.

COMUNIQUE-SE

Quem lê tanta notícia?

Pesquisa mostra o novo retrato de quem busca notícias no Brasil

Karin Verzbickas

C aetano Veloso, quando ainda caminhava por aí sem lenço e sem documento e compôs em 1967 a modernista "Alegria, Alegria", já questionava de forma angustiada: "quem lê tanta notícia?". A pergunta, que na época denunciava nas entrelinhas o baixo nível de educação do brasileiro e o alto grau de alienação política – estamos falando dos anos de chumbo – só não é mais atual porque o baiano não previu a revolução que a internet e a forte aderência global às redes sociais fariam no mercado da comunicação.

De lá para cá, uma verdadeira disrupção é vivida na forma como as pessoas se informam e onde buscam a informação. Uma pesquisa realizada pelo Ibope, a pedido da Secretaria da Comunicação da Presidência da República, mostra um novo retrato dos leitores de notícias no Brasil. Nada menos que 92% da população brasileira já se conectou, em algum momento da vida, à internet. Destes, 76% acessam a rede todos os dias e por lá permanecem em média quatro horas e meia. E o que a maioria faz nesse tempo todo? Mais de 67% buscam notícias.

O mais interessante é ver que o meio digital é a principal e praticamente a única ferramenta de busca por informação dos internautas brasileiros. Neste público fiel às redes digitais, apenas 7% leem um jornal impresso diário, 76% não leem nunca e 21% dizem ler uma única vez na semana.

Não é à toa que os jornais impressos diários agonizam nesse mundo cada vez mais digital. Se vão ser exterminados nessa nova onda, ninguém ainda sabe dizer com precisão. Há quem diga que é só uma questão de tempo, e há os especialistas que garantem haver espaço para todas as mídias, assim como o rádio não morreu com o advento da televisão. O fato é que a briga é grande e as conse-



O meio digital é a principal e praticamente a única ferramenta de busca por informação dos internautas brasileiros.

quências no mercado de comunicação são profundas e irreversíveis.

Depois de o Brasil perder dezenas de jornais impressos importantes – quem aí se lembra da Gazeta Mercantil, Jornal da Tarde, O Sul, Diário do Povo, Jornal do Brasil, Diário do Comércio, O Estado do Paraná ou do Brasil Econômico? – foram inúmeros os títulos de revistas impressas que simplesmente sumiram das bancas. Quem não morreu, teve que se readaptar, cortar cadernos, diminuir número de páginas editoriais e encontrar ao mesmo tempo uma forma de se apresentar no mundo digital. Pode-se dizer que esse desafio ainda não foi vencido por nenhum grande grupo de comunicação, seja no Brasil ou no exterior. Todos ainda buscam uma forma de repor suas receitas publicitárias no ambiente on-line.

Não há dúvida que a fatia do bolo publicitário vem aumentando para o ambiente digital, mas é ainda insuficiente para reposicionar os veículos e fazê-los sobreviver nesse mar de incertezas. A verdade é que ninguém achou a forma ideal de fazer dinheiro oferecendo notícias na internet. O que mais tem se aproximado disso é o paywall - siste-

ma de assinatura que permite ao internauta o acesso a conteúdos restritos, o chamado "muro de pagamento". Segundo o Observatório da Imprensa esse é o único mecanismo que tem se mostrado mais eficiente na venda de assinaturas digitais.

O fato é que o próprio consumidor de notícias digitais, ainda que em número bastante superior ao leitor de notícias impressas, rejeita parcialmente essa nova fórmula. Tanto é que 52% dos leitores de veículos impressos acreditam naquilo que leem. Essa credibilidade despenca para 27% quando a fonte é um veículo digital (jornal on-line, blogs e sites). Ou seja, a maioria está lá, mas não acredita muito no que lê mesmo dedicando quase cinco horas do seu dia nisso.

Outra razão do insucesso desta migração do off para o on é que os veículos de comunicação de massa têm imensa dificuldade de imprimir sua marca digital. O público já confunde fonte com platafor-

ma. Um estudo realizado pelo Instituto Reuters (50 mil pessoas entrevistadas em 26 países) mostra que quando se pergunta a um internauta sobre onde ele viu determinada notícia, a resposta é geralmente: no Facebook. Ou seja, de plataforma onde se descobre as notícias, o Facebook se transformou no próprio veículo de comunicação.

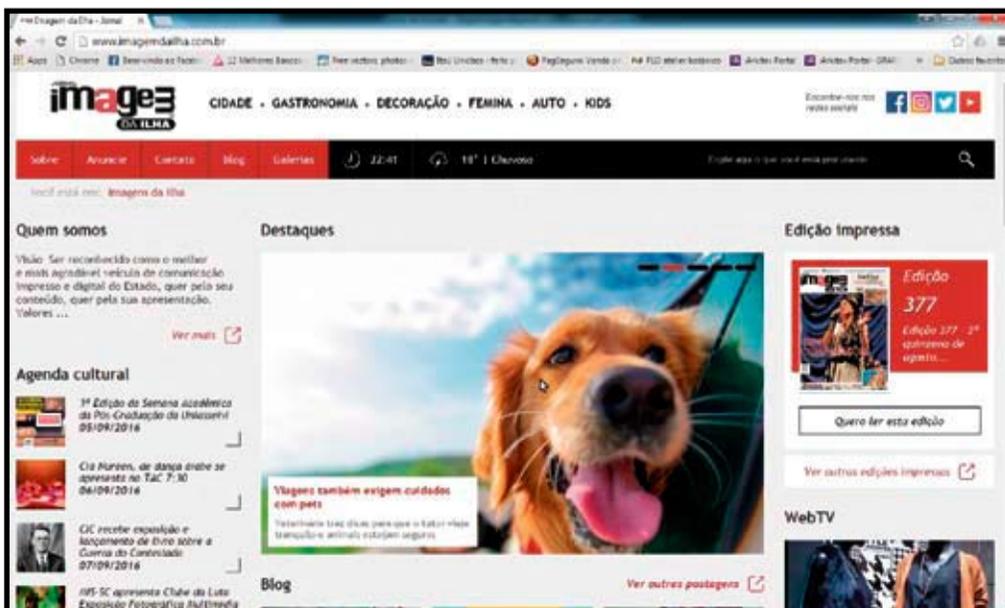
Enquanto isso, permanece o desafio dos veículos que viraram on-line: fazer o internauta clicar na notícia e entrar na sua página (geralmente ele não vai, lê só o título da notícia e se dá por satisfeito). E quando ele ultrapassa essa barreira, há outros dois gols difíceis de marcar: primeiro, evitar que ele bloqueie a publicidade e, segundo, fazê-lo assinar e pagar pela notícia que está lendo.

No Brasil, essa mudança de comportamento do leitor brasileiro não causou só fechamento de jornais e revistas, mas também uma demissão em massa de jornalistas sem precedentes na história recente do país. Um levantamento da agência independente de jornalismo Volt Data Lab, mostra que entre 2012 e final de 2015 foram demitidos mais de 5 mil jornalistas e profissionais de comunicação em todo o Brasil. Pelo site, que mostra um panorama completo que eles chamam sugestivamente de "A Conta do Passaralho" é possível acessar por jornal ou editora o número de demitidos (<http://passaralhos.voltdata.info>).

Por trás do fechamento de veículos de comunicação e da demissão em massa de jornalistas está o que ninguém queria ver: a queda livre da qualidade na produção de notícias. Nossa torcida é para que empresas e profissionais de comunicação encontrem mecanismos de sobrevivência na era digital e possam, a partir de uma nova plataforma, exercer o bom e velho jornalismo de credibilidade com alto índice de audiência. Alegria, alegria!



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.



Em todas as PLATAFORMAS



Mais dinâmico, + responsivo!!!



Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE SETEMBRO DE 2016

DIRET DO CAMPO
FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS
a partir de
R\$ 1,89KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674

SAÚDE

Açúcar em pauta

• Página G4

Foto: Reprodução



*Consumo excessivo alerta
para doenças como
hipertensão e diabetes*

Foto: Reprodução/ worldoffine.com

O MOMENTO MAIS GOSTOSO DO ANO

*Vote em quem te proporciona o
prazer da boa mesa*

• Página G5



Concurso
Meus Pratos e
Restaurantes
Favoritos
ganha uma
nova categoria:
Wine Bar

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@bistromuitoalem DOJardim.com

Site: www.bistromuitoalem DOJardim.com



O açafrão

Passando pelo jardim, entre flores, folhas e raízes, dois aromas únicos, com um único nome, encantam por suas cores. Encantam por sabores marcantes que nos remetem a pratos clássicos. Encantam por suas propriedades curativas, tão evidentes, que são usadas na medicina. Duas histórias, duas espécies, duas origens, dois nomes científicos: cúrcuma longa e *crocus sativus*, porém, um único nome popular: açafrão.

Se nas finanças o ouro encanta por seu valor e estabilidade, na gastronomia o ouro só serve como enfeite, mas a sua cor, cor de açafrão, tem sabor que vale ouro e preço que muitas vezes se equipara a ele. Do caule subterrâneo, que é chamado de rizoma,

surge uma planta de folhas longas e florada exuberante: cúrcuma longa, o açafrão da terra! Esse parente distante do gengibre, que numa sinonímia perfeita recebe a alcunha de gengibre dourado, é uma planta sagrada para os indianos, tanto que vem dela o pó que dá cor aos mantos dos monges hindus. Nesta cozinha é um ingrediente vital ao curry massala, uma combinação de especiarias, uma fórmula secreta que é passada de geração em geração como uma herança, um registro, uma assinatura das famílias na Índia.

O outro açafrão, o *crocus sativus*, para uns o verdadeiro açafrão, é uma das poucas especiarias que não vêm da Índia e de sua região: é originário do Mediterrâneo, e sua cultura e uso foram disseminados pelos fe-



nícios por toda a Europa até o leste de Ásia. Ao contrário do seu homônimo, seu poder não está no caule e, sim, na parte mais nobre da planta: os três pistilos vermelhos emoldurados pelas pétalas roxas. Colhidas manualmente nas manhãs após desabrocharem, pois têm vida curta, são necessárias cerca de 150 mil flores, oitenta quilos delas, mais de duzentas horas de trabalho do plantio a colheita, para se obter um quilo de pistilos: o açafrão espanhol.

Talvez seja esse o motivo deste ser o

mais caro alimento do mundo, mais que trufas brancas ou caviar Beluga. Utilizado a princípio como corante para pintura de afrescos e coloração de vidros, conta a lenda que o clássico risotto alla milanese surgiu por uma distração de um artesão flamengo: tudo se passou em 1794 na Lombardia, quando nos preparativos do casamento da filha do nobre Valério de Profondavalle, um assistente que executava as pinturas deixou cair um pacotinho de pistilos, que dariam cor aos afrescos,

na panela onde se preparava o arroz para o banquete e, ao contrário da maioria dos chefs, o cozinheiro não teve um "ataque de pelanca" ao ver seu arroz dourado e brilhante: o experimentou e ficou fascinado não só com a cor, mas principalmente com o sabor exótico e o perfume quase doce. Surgia assim um clássico da gastronomia.

Há ainda um terceiro açafrão, o cartaris tintóriu ou açafrão, também indiano, porém mais utilizado na culinária do Alentejo, Algarve e até Açores.

Almoço é no Mirantes!

www.mirantes.com.br

BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

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

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

Site: www.vinho365.com.br • Fone: 3234 - 1296



Vinhos e cervejas: muito em comum

Fico um pouco triste com a pequena quantidade de vinho branco que o brasileiro bebe. Nossa culinária, grande costa e o fato de o Brasil ser um país extremamente cervejeiro me faz pensar que os brancos são vinhos que combinariam muito bem com tudo isso. Muitos bebem cerveja por ser barata e muitos por ser leve, refrescante e servida bem geladinha, similar a um grande leque de opções de brancos no mercado. Até acho que muitos dos tomadores de cervejas que se recusam a beber vinho têm perdido muito. O fato é que as duas bebidas dividem muitas semelhanças e muitas diferenças.

A cerveja é frequentemente tratada como uma bebida desprezível e simples,

do como uma bebida de elite, chique e para celebração e harmonização em grandes restaurantes. Porém, ambos são fermentados e a cerveja tem uma "vantagem": pode ser produzida durante todo o ano através de uma grande variedade de cereais. Já o vinho precisa aguardar a safra das uvas, ou seja, tem uma margem de erro muito mais estreita e delicada.

O surgimento de micro-cervejarias e a popularização de grandes vinícolas têm criado caminhos inversos entre esses pares. Nunca tivemos tantas cervejas diferentes, saborosas e aromáticas, fugindo do que estávamos acostumados. Ao mesmo tempo temos cada vez mais vinhos simples, prontos pra beber em qualquer circunstância,



piscina. Temos então cada vez mais similaridades com os estilos se aproximando em todas as nuances que podemos encontrar, por isso deixo algumas sugestões para que cervejeiros e enófilos possam encontrar suas alternativas no "outro fermentado".

Os estilos mais populares de cervejas e os que causam mais controvérsias são os Lagers/Pilseners. A produção em massa e a obrigação de beber a temperaturas praticamente negativas contrastam com as coisas boas que esses estilos devem nos trazer quando bebemos com cuidado e sem pressa.

precisam ser saborosas, com frescor e leveza. Para quem curte, sugiro provar vinhos com as mesmas características positivas: frescor, boa acidez e aromáticos, como os Sauvignon Blanc da Costa Chilena ou Nova Zelândia, ou um Verdejo Espanhol.

...Confira o conteúdo completo da coluna no nosso site www.imagemdailha.com.br ou pelo QR CODE



SAÚDE

Doce tentação

Entenda porque reduzir o consumo de açúcar é tão importante para o organismo

Da redação

Brigadeiro, quindim, pudim de leite... o cardápio do brasileiro é recheado de tentações dignas de um manjar dos deuses. Com tantas delícias, encarar a dieta muitas vezes é um sacrifício. Isso porque, além de apetitosas nossas receitas também são conhecidas pelo acentuado sabor açucarado. Tamanha “doçura” preocupa muito além da boa forma: entidades de saúde alertam que o alto consumo de sacarose pela população é um fator de risco para complicações como hipertensão, alterações metabólicas e, sobretudo, o diabetes. Logo, reduzir o consumo não é apenas uma questão estética: é um fator de prevenção de diversas doenças. Porém, no dia-a-dia, algumas dúvidas podem surgir quanto à forma mais adequada e mais saudável de substituir o açúcar refinado – restrições alimentares, condições de saúde e até mesmo o paladar pode implicar diretamente na escolha.

Diabetes e outros males relacionados à obesidade são evitados com a redução do açúcar na dieta

carboidrato simples de altíssimo índice glicêmico, capaz de propiciar o ganho de peso e outras disfunções metabólicas quando consumido em excesso”, complementa.

Diante de tal afirmação muitos podem se perguntar: mas nosso organismo não precisa de glicose? A confusão entre açúcar e glicose é bastante comum – a glicose é, de fato, o combustível do organismo, porém, esse composto é um monossacarídeo obtido principalmente através da metabolização de diversos alimentos – ou seja, quando comemos, nosso organismo vai quebrar as estruturas dos alimentos até chegar nas moléculas mais simples e obter a glicose. Já a sacarose é um dissacarídeo composto de duas estruturas simples – a frutose e a glicose. O grande problema é que, devido a essa estrutura simples, a sacarose não exige muito esforço do organismo na sua digestão. Logo, o açúcar é absorvido de forma muito rápida pelo organismo e é justamente aí que mora o perigo:

AÇÚCAR X SAÚDE

A ingestão do açúcar e de outros carboidratos simples elevam consideravelmente a concentração glicêmica, exigindo mais do pâncreas. Sempre que nos alimentamos, o órgão libera insulina – um hormônio responsável por levar a glicose para dentro das células afim de que ela seja usada como energia. Quando esses picos glicêmicos se tornam frequentes, o organismo pode desenvolver resistência à insulina, fazendo com que o organismo não aproveite a glicose de forma adequada, aumentando sua concentração no sangue e ocasionando a temida diabetes. Outro ponto relevante é que o consumo exagerado de açúcar propicia o ganho de peso, uma vez que o excesso de glicose é armazenado pelo corpo em forma de tecido adiposo, ou seja, gordura. Considerando-se que a obesidade está relacionada a problemas diversos como o aumento do colesterol, triglicérides, hipertensão e até mesmo doenças cardiovasculares, o controle da ingestão do açúcar é fundamental não somente pela questão estética.

DOCE VÍCIO

O crescente consumo não está ligado somente ao seu sabor agradável, estudos também relacionam o hábito a fatores psicológicos. Isso porque o alimento estimula a produção de substâncias atuantes no centro de recompensa do cérebro “sua ingestão influencia na produção de neurotransmissores como a serotonina e dopamina – ligados à sensação de prazer e bem estar”, explica a nutricionista. Essa é a razão pela qual nos sentimos mais tentados a consumir alimentos açucarados quando estamos deprimidos. Pesquisas indicam, inclusive, que os efeitos do açúcar no cérebro são similares ao de substâncias que causam dependência. Logo, dizer que o alimento é viciante não é mero exagero – para algumas pessoas deixar de consumir açúcar pode ser, de fato, um grande desafio.

É PRECISO ELIMINAR?

Salvo em casos de diabetes e outras situações de saúde onde o consumo é realmente restrito, não é necessário excluir totalmente o açúcar da dieta. Além de ser uma tarefa praticamente impossível, deve-se considerar que não nos alimentamos somente para nutrir o corpo – as refeições também devem ser prazerosas. A palavra de ordem é moderação, algo que os brasileiros não estão praticando: de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), estamos consumindo 50% mais açúcar do que o considerado seguro pela instituição (50gr/dia). Diminuir seu consumo seja pela questão estética ou por saúde, só trará benefícios ao organismo: além de contribuir para o emagrecimento, o consumo moderado diminui o risco do diabetes e outros males relacionados à obesidade.

ALTERNATIVAS PARA O AÇÚCAR REFINADO:

Existem outras qualidades mais saudáveis de açúcar que fogem da categoria “caloria vazia”. Ainda assim, a nutricionista alerta que, salvo o pouco conhecido “açúcar de coco”, todos possuem alto índice glicêmico, logo, também devem ser consumidos com moderação:

Açúcar mascavo: como primeiro subproduto extraído da cana, esta qualidade conserva alguns nutrientes da planta como o cálcio, ferro, potássio e demais sais minerais. Por sofrer menos processos químicos, sua coloração é mais escura, sua textura mais arenosa e seu sabor semelhante ao da cana de açúcar.

Açúcar demerara: este açúcar pas-

to, porém sem aditivos químicos. Por isso, preserva parte do valor nutricional da cana e, ao mesmo tempo, possui textura um pouco mais refinada e clara em comparação ao mascavo.

Açúcar orgânico: por não sofrer nenhum tipo de aditivo químico desde o plantio à industrialização, esta qualidade também é nutritiva e possui poder adoçante próximo ao do açúcar refinado. Porém, devido sua característica artesanal, possui valor mais elevado em comparação com os demais.

Açúcar de coco: este tipo de açúcar ainda é pouco conhecido, porém, é uma boa aposta por possuir baixo índice glicêmico. Feito à base de coco, possui sabor residual do fruto e menor potencial adoçante em relação aos



CULINÁRIA

Em clima de primavera

O charme de um happy hour mexicano

Ceres Azevedo

Olá, queridos leitores! Parece incrível, mas setembro já chegou. Mais um pouquinho e o inverno se vai e a primavera novamente se abre em flores e cores para nós. Quem já me conhece há mais tempo, sabe que além de dar dicas de gastronomia, eu também adoro dar dicas de como receber com charme os amigos. Então que tal aproveitar este clima de primavera e programar um happy hour temático? Pensei em mexicano, que tem tudo a ver com a primavera, pois México remete a coisas vibrantes: cores, flores, tequila e pimenta!

Para criar uma festa temática você precisa pensar em alguns detalhes que são imprescindíveis para que seu evento seja um sucesso:

- **O convite** pode ser até virtual, mas escolha alguma imagem que remeta ao universo da festa, neste caso uma garrafa de tequila, um chapéu mexicano ou uma foto de Frida Kahlo, que é a cara do México.

- **A ambientação** pede muitas flores e velas coloridas. Os hibiscos ou gérberas são perfeitos, assim como chapéus mexicanos, fitas coloridas e arranjos com cactos.

- **Na mesa**, toalhas ou jogos americanos em cores fortes como vermelho, laranja, rosa pink ou turquesa, e guardanapos com motivos florais nos mesmos tons.

- **Use a abuse dos pratos**, bowls, copos e taças coloridos para servir os quitutes e os drinks.

Lembre-se que como o happy hour é mexicano, as comidinhas e os drinks devem levar você e seus convidados ao universo do México. Como sugestão de drink, penso que a Margarita, que pode ser de limão, morango, manga ou melancia dá um show em sabor e charme, mas tem outro drink bem mexicano que é a Tequila Sunrise, com suco de laranja e grenadine, que fica com uma cor muito linda!

E no quesito quitutes você pode servir guacamole com tortilhas, quesadillas de frango ou carne e tacos. A comida mexicana é muito rica, variada e prática de fazer. Entre os ingredientes muito usados nos cardápios mexicanos estão as carnes de boi, porco e frango, frutos do mar, milho, tomate, pimentão, feijão, coco, abacate, abacaxi, especiarias e, claro, muita... muita pimenta!

E aí, gostou da ideia? Deixo como sugestão minha receita de Guacamole. Simples, prática e deliciosa. Uma ótima festa mexicana, um ótimo mês a todos e até outubro!

RECEITA

Guacamole

Ingredientes:

1 abacate maduro amassado, suco de 1 limão, 2 tomates sem sementes picados, 1 cebola pequena picada, 1 dente de alho picado, 1 colher (sopa) de salsinha picada, 1 colher (sopa) de coentro picado, 1 pimenta dedo de moça sem semente picada, 1 colher (sopa) de azeite de oliva, 1 pitada de sal.

Modo de Fazer: amasse o abacate e esprema o limão sobre ele. Misture os outros ingredientes e leve para gelar. Sirva com tortilhas de milho, tipo Doritos.

Dica: coloque a pimenta aos poucos até ficar ideal para o seu paladar. Quando servir, você pode deixar ao lado do bowl um molho de pimenta, assim quem gostar de mais picante pode usar à vontade.

Foto: Reprodução



Guacamole pode ser servido com tortilhas, quesadillas de frango ou carne e tacos



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.



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

CONCURSO

Vamos votar?

Meus Pratos e Restaurantes Favoritos tem nova categoria este ano

Da redação

Chegou o momento mais gostoso do ano: votar nos restaurantes da cidade que mais agradam o seu paladar! A partir deste sábado, 10, acesse o site www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos ou o QR Code ao lado, e vote nas vinte categorias da 9ª edição do concurso **Meus Pratos e Restaurantes Favoritos** (veja todas no box ao lado). Este ano um novo segmento entrou na lista: wine bar favorito de Floripa.



O concurso chega a sua 9ª edição este ano com uma nova categoria: **Wine Bar**



CATEGORIAS

- Cozinha Italiana
- Cozinha Portuguesa
- Cozinha Regional (Típica da Ilha)
- Comida do Dia-a-Dia
- Comida de Bistrô
- Wine Bar
- Padaria
- Ostra Gratinada
- Polvo
- Sushi
- Frutos do Mar
- Pizza
- Carne
- Hambúrguer
- Doce
- Meus Restaurantes Favoritos
- Beira-Mar e região
- Santo Antônio de Lisboa
- Norte da Ilha
- Sul da Ilha
- Continente

E no final não são só os restaurantes que saem ganhando! Os leitores que participarem da votação, que vai até o dia 30 deste mês, concorrem a três vales-jantar com acompanhante, no valor de R\$ 150 cada, e ainda receberão 2 convites cada para participar do coquetel de premiação. Os sorteios acontecem durante o mês de setembro.

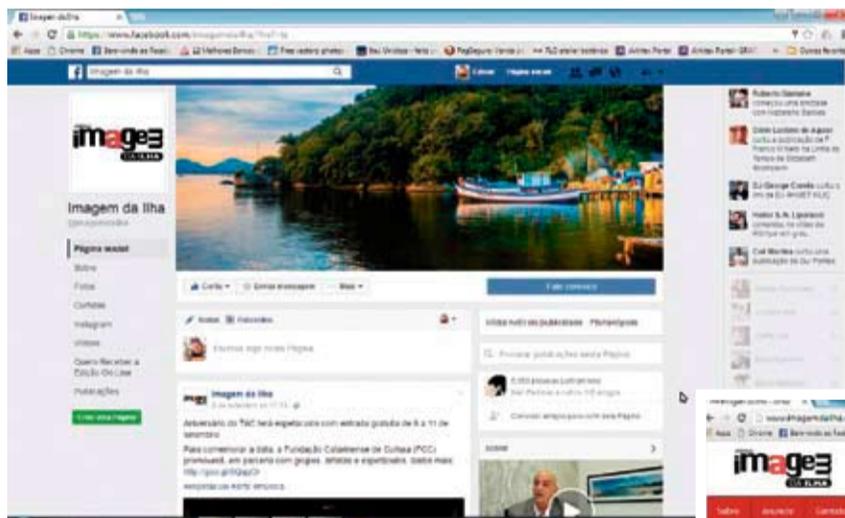
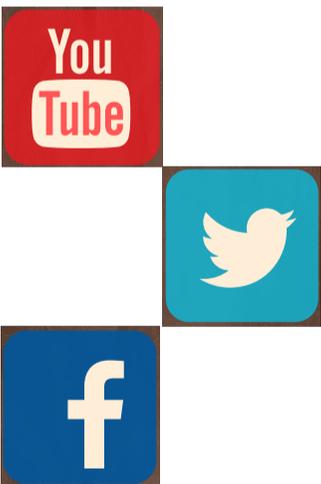
VOTAÇÃO

A votação será realizada no site do jornal (www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos) ou através do QR Code e ocorre

da seguinte forma: em cada categoria há a sugestão de cinco restaurantes que concorrem ao título de "favoritos", seja na especialidade da cozinha ou no prato preparado. Caso o leitor decida não votar em nenhum deles, deve escrever o nome do seu preferido na alternativa "outro".

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

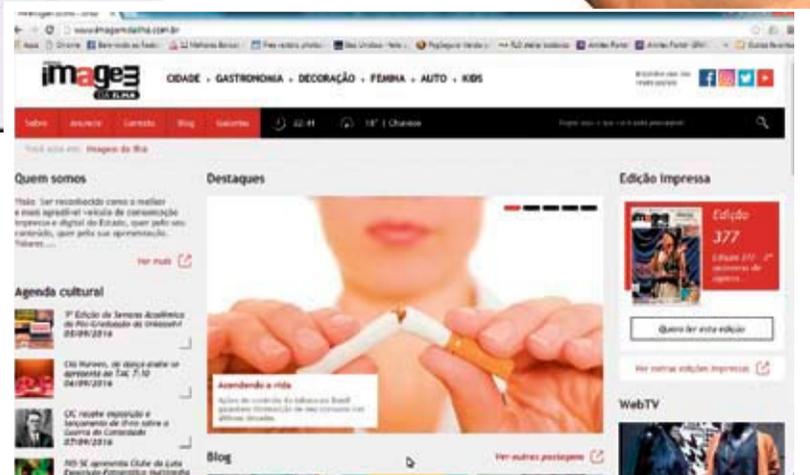
Presente em todas as plataformas



Mais dinâmico, + responsivo!!!

Facebook **5.953**

Acessos ao site www.imagemdailha.com.br **6.394**



O N D E C O M E R E B E B E R B E M

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

ESPECIALIDADES DA TOCA DE SANTO ANTÔNIO



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 **Polvo Santo Antônio (foto)**. Também merecem destaque a Garoupa com Camarões ao alho e óleo, a Moqueca Mista e a Lagosta Grelhada. Isso sem falar no best seller Camarão à Toca com Catupiry e nas novidades do sushi bar.

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



AÇÃO SOCIAL

A chef Grazia Frascini, da Milano Pizzeria, e outros 30 pizzaiolos de diferentes países, estão promovendo uma ação especial para arrecadar recursos para ajudar as vítimas do terremoto ocorrido em agosto na Itália. Cada um está oferecendo em seu menu uma pizza especial para reverter a renda aos amigos italianos. A chef Grazia escolheu a pizza Amatriciana, em homenagem à cidade Amatrice - uma das mais afetadas pelo terremoto -, pelo valor de R\$40, com metade da renda revertida à cidade italiana. O resultado da ação será divulgado para que todos os que colaborarem possam saber o valor que será enviado. A sua participação é fundamental nessa ação social!

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



ALMOÇO É NO KIKONI JAPAFOOD

O **Kikoni Japafood** é o lugar certo para quem deseja apreciar sushis e sashimis da mais alta qualidade bem pertinho do Beiramar Shopping. No almoço, opções especiais: o rodízio leve, com seis fatias de sashimi e o restante do cardápio do rodízio à vontade por R\$ 59,99. São mais de 60 itens, incluindo sushis variados, pratos quentes e sobremesas. Tem também o rodízio de sushis, temakis, entradas, pratos quentes e sobremesas, por R\$ 49,99. 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. Saiba mais no site: www.kikoni.com.br

Kikoni Japafood
Rua Rafael Bandeira, 327 - próximo ao Beiramar Shopping
Fone: 3365-9990
www.kikoni.com.br



COZINHA LUSITANA

O **Taberna Ibérica** é referência em culinária portuguesa na cidade. O local oferece um cardápio especial à base de bacalhau, como o **Bacalhau a Lagareiro (foto)**. Em 2015, o restaurante foi eleito o favorito em cozinha portuguesa na cidade pelos leitores do Imagem da Ilha, durante o concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos. Faça sua reserva e deguste as maravilhas dessa culinária em uma paisagem privilegiada com vista para a Ponte Hercílio Luz. Aberto para o jantar de segunda a sábado, das 18h à meia-noite; e para almoço aos sábados, das 11h30 às 15h.

Taberna Ibérica
Rua Felipe Schmidt, 1333 - Centro
Fone: 3225-0913
www.tabernaiberica.com.br

GASTRONÔMICAS
by Hermann Byron Neto

Unoaked

Em noite de degustação na última segunda-feira 22, a Pizzaria Basílico e a Monte Agudo receberam um grupo de jornalistas e digital influencers para apresentar a nova pizza da casa, a "La Vera", feita com mussarela especial, manjerição fresco e pedaços grandes de tomates assados anteriormente em sal grosso. Para acompanhar, o novo vinho branco da vinícola Monte Agudo, o "Unoaked" ou sem carvalho, um chardonnay sem barrica safra 2014. Foram produzidas poucas garrafas deste vinho, apenas 1.600, por isso, ele será vendido apenas na sede da vinícola em São Joaquim.

Gastronômade

Em setembro, aproveitando a temporada brasileira, será lançado o livro "Gastronômade Brasil - vinhos e espumantes". Em 175 belas páginas, Renata Runge, a fundadora do projeto no Brasil, nos apresenta o conceito de gastronomia itinerante, experiências, passagens com produtores rurais, emocionantes visitas a históricas propriedades rurais e receitas de pratos inspirados em produtos agrícolas frescos e sazonais de diversas regiões do Brasil. Dia 15/09, às 19h30, nas Livrarias Catarinense, no Beiramar Shopping.

Portugueses

Em meados de agosto, a Santa Adega trouxe a Florianópolis o português Antonio Bravo, da Qualimpor. Grande conhecedor dos vinhos portugueses, ele fez uma exposição espetacular sobre as micro-regiões do Douro e Alentejo. Junto com a apresentação foram degustados os vinhos das regiões, inclusive um Porto Tawney de 10 anos. A degustação custou R\$ 40 e teve seu valor investido na compra de produtos degustados. Só a palestra e a degustação já valiam a entrada.

Nova safra

A Dunnamis está finalizando um novo produto. A parceria comercial com a Santa Adega tem rendido bons frutos, digo vinhos. No ano passado, o certified sommelier Eduardo Araújo participou do ajuste final do Chardonnay da marca, lançado em novembro. Agora a empresa está finalizando seu Tannat, safra 2014, que passou 14 meses em barricas



RECEITAS

Café para todas as horas

Aprenda receitas que tem como principal ingrediente o grão mais consumido do País

Fotos: Divulgação

Da redação

O Brasil é o maior produtor de café do mundo e o segundo maior mercado consumidor. Para os diferentes gostos e maneiras de preparar o café, reunimos algumas receitas que mostram que além de ótima opção de bebida quente, o grão pode ser utilizado como ingrediente principal em doces e combinações geladas. Confira outras sugestões no blog Amo KitchenAid.



LATTE MACCHIATO

Ingredientes: 110ml de leite integral ou semi desnatado quente (não deixe ferver), 25ml de café coado.

Modo de preparo: Espume o leite. Se você não possui um espumador de leite ou uma cremeira manual, pode utilizar o mixer de mão para dar cremosidade ao leite quente. Reserve um pouco de espuma em outro recipiente e coloque o leite espumado em uma xícara alta. Despeje o café expresso no canto do copo, lentamente, para incorporá-lo ao leite. Cubra a bebida com a espuma de leite. Sirva na sequência.

IRISH COFFEE

Ingredientes: 1 xícara de café fresco, 3 colheres de whisky irlandês, 2 ou 3 colheres de açúcar (ou açúcar mascavo), creme chantili. Ingredientes opcionais: noz moscada ou chocolate ralado.

Modo de preparo: Moa os grãos de café. Prepare o café e misture-o com o whisky e o açúcar em uma xícara resistente ao calor, mexendo até o açúcar dissolver. Adicione a quantidade desejada de creme chantili e acompanhamentos opcionais. Sirva na sequência.



MOCHA BROWNIES

Ingredientes: 2/3 de xícara (83 gramas) de farinha comum, 1/2 colher de chá de sal, 1 colher de chá de fermento em pó para forno*, 60 gramas de chocolate escuro sem açúcar** (use chocolate em barra de pelo menos 56% de cacau), 120 gramas de chocolate escuro** (use um de pelo menos 70% de cacau), 140 gramas (10 colheres) de manteiga sem sal, 1/4 de xícara de café pronto (forte), 1 1/4 xícaras (250 gramas) de açúcar, 2 colheres de extrato de baunilha, 3 ovos.

Modo de preparo: Regule a grade do forno onde será colocado o brownie em uma posição média-baixa e aqueça o forno a 170°C. Junte a farinha, o sal e o fermento em pó e reserve. Unte a forma com spray antiaderente ou forre a forma com papel manteiga para desenformar com mais facilidade. Derreta os chocolates e a manteiga em banho-maria. Adicione o café à essa mistura e mexa até incorporar. Afaste do fogo e adicione o açúcar e a baunilha. Adicione os ovos um a um, incorporando bem, antes de adicionar o outro. Continue misturando até obter uma textura brilhante e sedosa. Adicione os ingredientes secos e continue misturando até unir tudo. Coloque a mistura na forma já preparada e leve ao forno por 35-45 minutos, até que o centro não esteja líquido, e ao inserir um palito de dente ele não saia seco, mas sim com algumas migalhas úmidas. Retire do forno e deixe descansar por 5 minutos ainda na forma. Desenforme, deixe esfriar e sirva. Notas: * Para brownies mais densos, utilize 1/2 colher de fermento em pó. ** Caso não tenha dois tipos de chocolates, é possível utilizar um só tipo (180 gramas no total de chocolate escuro ao invés de uma combinação de 60 e 120 gramas de dois tipos de chocolate).

REFRESCO DE CAFÉ COM LIMÃO

Ingredientes: 100ml de café coado concentrado, 80ml de água de coco, 15ml de suco de limão, 1 fatia de limão para finalizar.

Modo de preparo: Café concentrado: Faça um café bem intenso com aproximadamente 150ml água para 25g (2 colheres de sopa) de café de moagem grossa. Adoce com duas colheres de chá de açúcar mascavo e espere esfriar. Refresco: Coloque todos os ingredientes no copo e agite bem. Finalize com quatro pedras de gelo e uma fatia de limão.



SMOOTHIE DE CAFÉ ANTIOXIDANTE E ENERGIZANTE

Ingredientes: 1 banana congelada, 1/2 xícara de leite de amêndoas ou o que tiver em casa, 1/4 xícara de aveia em flocos sem glúten, 1 colher de sopa de manteiga de amêndoas ou amendoim, 1 colher de cacau sem açúcar, 1/4 colher de chá de canela, 1/2 xícara de café, 1/4 xícara de iogurte natural de amêndoas ou o que tiver.

Modo de preparo: Prepare o café, reserve e espere até esfriar. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata na velocidade máxima para que a receita fique cremosa. Sirva com gelo.



Confira outras receitas com café em nosso site www.imagemdailha.com.br.

COMPRE ESTE eStúdio PRONTO PARA
RECEBER AMIGOS E DESFRUTAR
BONS MOMENTOS.

9mm



UNIDADE
À VENDA
PRONTA PARA
MORAR

**ESCOLHA O
SEU E VIVA COM
SOFISTICAÇÃO.**

São apenas 6 eStúdios,
assinados por grandes arquitetos.
Viva em uma localização nobre
e aproveite tudo o que
este mundo de conforto
e exclusividade oferece.



 **studio
central**

Rua Nereu Ramos, 160
Centro, Florianópolis

eStúdio 106

Korpora Incorporadora Ltda. Registro Incorporação - Matrícula nº R9/75.078
1º Ofício de Imóveis de Florianópolis/SC. CRECI 2227-J.

(48) 3223-0029
koerichmoveis.com.br

Koerich
IMÓVEIS

REDE PÚBLICA

O saber que alimenta

Governo do Estado lança programa de educação alimentar para crianças em parceria com Jamie Oliver

Da redação

Com o objetivo de criar oportunidades para os alunos se tornarem protagonistas de hábitos alimentares mais saudáveis na escola e em suas famílias, a Secretaria de Estado da Educação de Santa Catarina lançou no dia 16 de agosto o projeto-piloto Saber Alimenta, nas escolas da rede pública estadual. A iniciativa é uma parceria com a Sadia, marca da BRF alimentos, e a Jamie Oliver Food Foundation (JOFF), Fundação do chef britânico Jamie Oliver. O Estado será o único do Brasil a oferecer o programa em escolas públicas, por meio da formação dos educadores.

Para o piloto, 20 escolas da região da Grande Florianópolis serão impactadas, contemplando mais de 500 alunos do Ensino Fundamental Anos Iniciais, entre 6 e 10 anos. No final do mês de agosto, mais de 40 educadores, entre professores e especialistas pedagógicos, participaram do primeiro encontro de formação que soma 40 horas para poder introduzir o conteúdo programático no currículo escolar.

Para o secretário de Estado da Educação, Eduardo Deschamps, a iniciativa vem ao encontro da pasta. "Trabalhamos para promover a alimentação saudável, e este programa vem complementar o curso de formação em Educação Alimentar e Nutricional já oferecido às escolas da Rede. Após a avaliação dos resultados obtidos com o piloto, o programa poderá ser estendido para outras escolas, podendo atingir as 1.080 escolas até 2018", explica. A rede estadual de Santa Catarina contempla o fundamental e Ensino médio e envolve mais de 500 mil alunos.

Segundo dados da Organização Mun-



dial da Saúde (OMS), a obesidade é considerada um dos maiores problemas de saúde pública do mundo: caso nada seja feito, a projeção é que o número de crianças com sobrepeso e obesidade no mundo atinja 75 milhões até 2025. Outro estudo recente publicado no Journal of Human Growth and Development indica que apenas 12,5% dos adolescentes brasileiros consomem uma porção de frutas, legumes ou verduras por dia – enquanto a OMS recomenda no mínimo cinco porções.

ORIGEM DO PROGRAMA "SABER ALIMENTA"

A parceria com a Fundação do chef britânico Jamie Oliver faz parte de um amplo projeto, que já vem sendo desenvolvido pela Sadia e está estruturado basicamente em três pilares fundamentais: garantia de elevados níveis de bem-estar

animal, um programa voltado à educação alimentar nas escolas, além dos novos produtos da marca. "O foco principal é promover uma mudança significativa na alimentação dos brasileiros. Queremos que a relação com a comida se torne cada vez mais equilibrada e agradável", afirma Cecília Mondino, diretora de marketing da Sadia. O programa adaptado à realidade brasileira – formatado em parceria com a Jamie Oliver Food Foundation (JOFF) e com apoio da Lynx Consultoria –, é baseado no "Kitchen Garden Project", já introduzido pelo britânico nas escolas do Reino Unido.

Os professores são orientados por meio de palestras e materiais didáticos sobre como cobrir o currículo tradicional inserindo informações dos alimentos nas aulas e, desta forma, promover

mudanças efetivas na alimentação de seus alunos. O conteúdo pedagógico inclui receitas práticas desenvolvidas por Jamie Oliver e adaptadas pelo próprio chef considerando os ingredientes mais acessíveis no Brasil, como banana, maçã, mandioca, abacaxi, entre outros. "São receitas fáceis de preparar, inclusive em sala de aula - algumas não requerem nem uso do fogão", explica Cecília. Desta forma, é possível incentivar um consumo maior de frutas, legumes e verduras e ensinar a importância de se reservar mais tempo para o preparo e consumo dos alimentos.

O material está customizado conforme as diretrizes do Guia Alimentar para População Brasileira, do Ministério da Saúde (MS) e também contempla expectativas de aprendizagem para o Ensino Fundamental I. Organizado em três módulos, o programa permite aos professores definirem a profundidade do conteúdo aplicado e a

duração do projeto ao longo do semestre. Além das aulas práticas, o teor do material didático está completamente alinhado às exigências curriculares e incentiva os alunos a abordarem os temas relacionados de forma ativa: de onde vem a comida; como os alimentos são manuseados, transportados e vendidos; quais as formas mais saudáveis de manusear, preparar e comer a comida? Além do material impresso que cada professor receberá, também será oferecida capacitação presencial, monitoramento e avaliação distribuídos ao longo dos meses do programa.

Projeto é baseado no "Kitchen Garden Project", já introduzido pelo chef britânico nas escolas do Reino Unido

Anuncie na próxima edição do caderno

Arquitetura & decoração

Ligue: 3024-2747

São **40 mil**

leitores sendo

que 85% deste público

são mulheres,

formadoras de opinião e com

grande poder na

decisão de compra.

PERFIL

Pescados sob controle

Empresária da Capital projeta franquias e exportação de produtos

Fotos: Sérgio Vignes

Gabriela Morateli Giordani

Tecnóloga em automação e pós-graduada em engenharia da qualidade, Bianca Pedroso, 36 anos, assumiu há pouco mais de uma década a gerência da Verdemar, com sede no Itacorubi, fundada em 1994 por sua mãe e seu padrasto. A empresa iniciou um novo nicho de mercado na Grande Florianópolis com a venda de pescados congelados, numa época em que as pessoas eram acostumadas a consumir somente produtos frescos, que também eram vendidos pela empresa.

Bianca conta que no início foi necessário buscar clientes institucionais para manter o negócio e a equipe encontrou oportunidade em restaurante e hotéis. "Atendíamos a Grande Florianópolis e alguns anos depois já éramos referência de qualidade no mercado", lembra. Com seu crescimento, a marca precisou de uma nova identidade, e em vez de peixaria, foi transformada em empório de pescados e complementos, com uma loja totalmente reformada. "Com isso, além de continuar focando a qualidade dos produtos e serviços, a empresa investiu em facilidade, variedade e sabores", conta.

A experiência à frente da gestão da empresa fez a vontade de ter o próprio negócio aumentar. Foi quando, em 2009, Bianca propôs a compra da Verdemar, mas na época não obteve sucesso. Porém, na ocasião, um novo desafio bateu à sua porta: foi ela quem recebeu uma proposta para comprar outra empresa do mesmo segmento, a Fit Mare. "Era uma marca nova no mercado, confesso que pensei por um mês antes de comprar", conta.

O primeiro passo foi modificar os produtos de sua recém adquirida empresa e abrir novos clientes fora do Estado. "Naquela época se trabalhava forte com importados e meu desejo era focar em produtos regionais, levar Santa Catarina para outros estados, afinal, é o maior pólo pesqueiro do Brasil", lembra. E é isso que ela continua fazendo até hoje. "Nosso objetivo é ser a melhor empresa de pescados no Brasil, é gerar benefício ao consumidor através do processamento e comercialização de pescados. Estamos atingindo isso com respeito, excelência, parcerias, administração e sustentabilidade", destaca.

DUELOS DISTINTOS

Em paralelo, Bianca Pedroso continuou à frente da gestão da Verdemar até que, em 2013, comprou as cotas dos antigos sócios e deu sequência ao seu plano: deixar clara a identidade de cada empresa. A Verdemar passou a ser a loja, que comercializa pescados para o consumidor final, e a Fit Mare

ficou focada no mercado institucional, food service e grande varejo da região sul do Brasil. Em 2015, a empresa iniciou o projeto de internacionalização de sua marca e produtos, com a exportação de pescados. "Esse setor me fascina, tudo muda o tempo todo. É preciso estar sempre disposto a aprender algo novo e isso é um grande desafio", salienta. E vêm novidades nos próximos meses. Em 2017, a Verdemar será comercializada para franquias.

Mãe de Nicolas, 19 anos, e Antônio, de 8, a empresária mantém uma rotina regrada em meio às suas funções profissionais e pessoais. Nicolas trabalha com ela. "Durante o caminho é muito bom, falamos, trocamos de ideias, sem falar que não preciso dirigir", diverte-se, contando que é o filho o responsável pela direção. Ao mesmo tempo em que cuida da família, mantém o 'pulso firme' no ambiente corporativo. "Faço o comercial das duas empresas, pois dessa forma consigo ouvir, criar e prosperar. Mas para isso precisei abrir mão das operações financeiras, administrativas e produtivas, mas nunca do controle", conta.

Ela acompanha de perto os negócios e o desenvolvimento dos quarenta colaboradores. "Penso que devo ajudar no crescimento profissional dos funcionários. Dou a oportunidade para eles fazerem a diferença e eles acreditam nisso", orgulha-se. Essa disposição profissional lhe rendeu o reconhecimento como Mulher de negócios categoria prata, do Sebrae, pela gestão implantada na loja Verdemar.

Bianca Pedroso:
"Nosso objetivo é ser a melhor empresa do setor no Brasil"

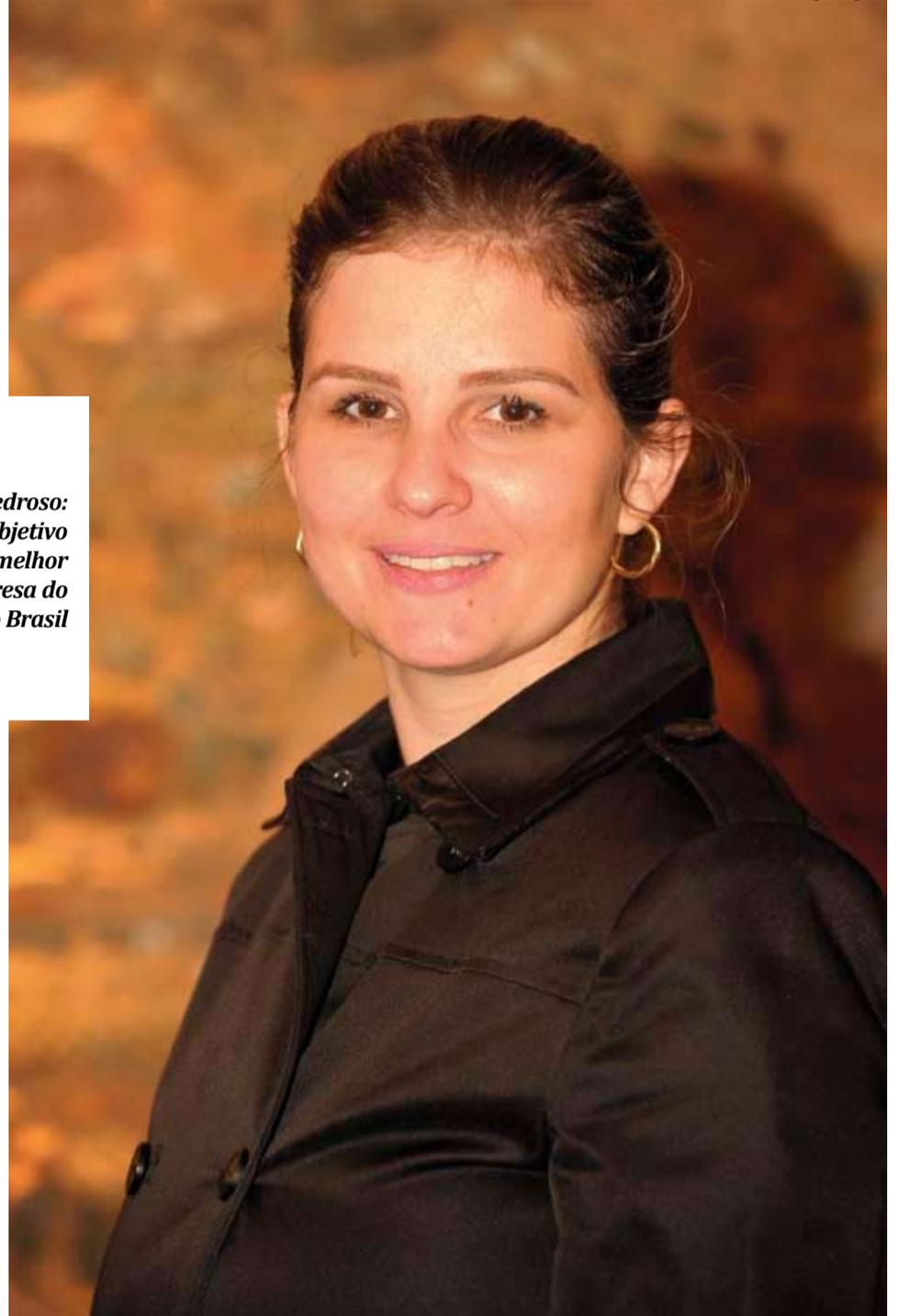
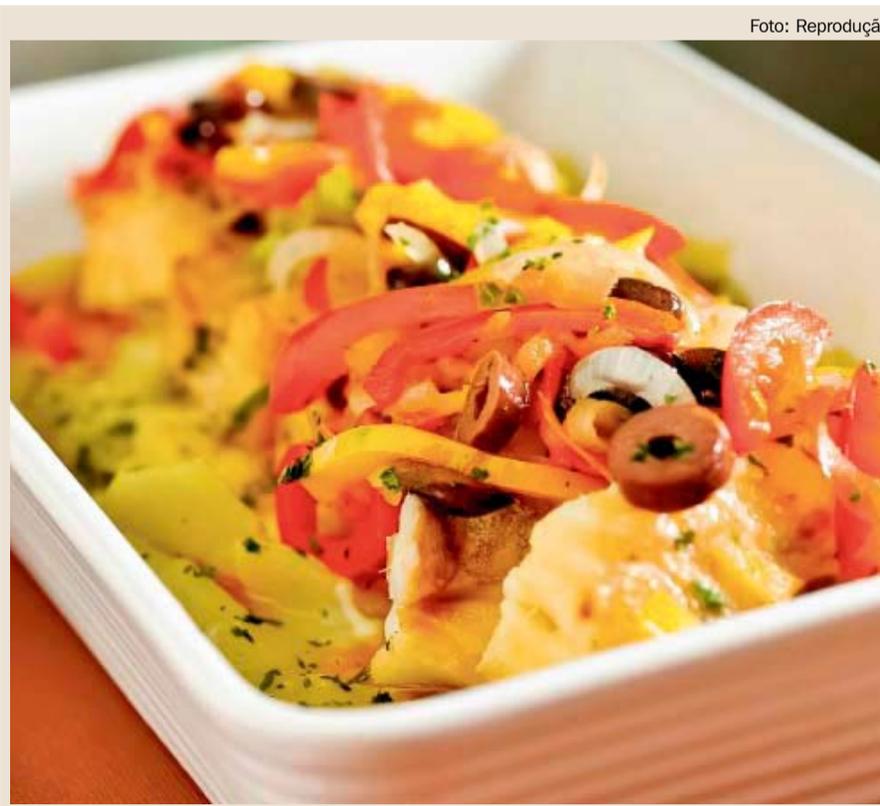


Foto: Reprodução



RECEITA

Bacalhau rápido

Por Bianca Pedroso

Ingredientes: 1 kg bacalhau dessalgado em lascas e cozido, 3 cebolas grandes em rodelas passadas rapidamente no azeite de oliva, 3 batatas grandes sem rodelas e cozidas, 12 azeitonas pretas, 8 tomates cerejas cortado ao meio, 3 ovos cozidos, 300 ml de azeite de oliva.

Modo de preparo: Coloque o lombo de bacalhau para cozinhar no micro por cinco minutos e depois desfie, tirando todo o espinho. Cozinhe os ovos e descasque. Cozinhe as batatas em rodelas (é mais rápido), escorra e na mesma panela passe a cebola rapidamente no azeite de oliva, só pra tirar a acidez. Unte uma forma com azeite, coloque a batata cozida, o bacalhau e a cebola, e repita as camadas sempre regando com o azeite de oliva. Leve ao forno por 15 minutos, adicione o ovo em rodelas, a azeitona e o tomate, rego novamente e coloque mais 5 minutos no forno.

Dica: sirva com arroz branco e harmonize com vinho Malbec ou outra bebida de sua preferência.

auto images

PESQUISA
Resultado
alarmante

• Página A2



*Condutores revelam
irresponsabilidades no trânsito*

DNA ESPORTIVO

*Primeiro SUV da Jaguar acaba de
chegar ao mercado brasileiro*

• Página A3



*F-PACE está
disponível
em todas as
concessionárias
da marca*

CÂNCER DE PRÓSTATA

Cavalheiros em duas rodas

Evento motociclístico beneficente reúne elegância e estilo inconfundível das motocicletas clássicas

Foto: Divulgação

Florianópolis estará, pela quarta vez, no calendário do maior evento beneficente do mundo para proprietários de motos antigas e clássicas, o Distinguished Gentleman's Ride (DGR) ou "Passeio dos Cavalheiros Diferentes", em tradução livre. Este ano, o evento acontecerá no domingo, dia 25 de setembro, na Triumph Floripa, no Jardim Atlântico.

O passeio acontece simultaneamente em 500 cidades, de 90 países ao redor do mundo. Mais de 50 mil homens e mulheres saem às ruas, bem vestidos em suas motocicletas em prol da saúde masculina. Em 2016, o "DGR" escolheu a Movember Foundation como sua parceira de caridade oficial e estabeleceu como meta arrecadar 5 milhões de dólares para pesquisas de câncer de próstata e programas de prevenção do suicídio masculino.

Criado em 2012, o Distinguished Gentleman's Ride é o único evento motociclístico de caridade deste tipo no mundo: uma celebração da arte de estar elegante e também do estilo inconfundível das motocicletas clássicas customizadas que busca



Pilotos saem às ruas com suas motocicletas e trajés elegantes para demonstrar apoio ao passeio

angariar fundos para combater o câncer de próstata. A Triumph Motorcycles é a patrocinadora global do evento.

Na edição do ano passado, mais de 37 mil pessoas, elegantemente vestidas, em mais de 410 cidades espalhadas pelo plane-

ta, arrecadaram mais de US\$ 2,3 milhões para a pesquisa do câncer de próstata. E fizeram isso de maneira divertida, pilotando suas motocicletas café racers, bobbers, scramblers e outros modelos clássicos.

A INSPIRAÇÃO

Mark Hawwa fundou o "Distinguished Gentleman's Ride" após se inspirar em uma foto do personagem Don Draper, de *Mad Men*, montado em uma moto clássica vestindo o seu melhor terno. Foi decidido que um passeio temático seria um ótimo modo de combater o estereótipo frequentemente negativo associado a homens em motocicletas, ao mesmo tempo conectando as comunidades de motociclistas deste segmento clássico.

No Brasil, o evento vai acontecer em 10 cidades: Belo Horizonte (MG), Brasília (DF), Cascavel (PR), Chapecó (PR), Curitiba (PR), Florianópolis (SC), Londrina (PR), Porto Alegre (RS), Rio de Janeiro (RJ) e São Paulo (SP). Todos os pilotos participantes devem se cadastrar no website oficial do evento para ter acesso ao detalhes do trajeto, e concorrer a prêmios. Cadastre-se agora para criar seu perfil e começar a captação de doações: www.gentlemansride.com.

SEGURANÇA

Bebida e direção

Pesquisa revela comportamentos de risco dos motoristas brasileiros

Foto: Reprodução

Em levantamento encomendado pela Arteris, uma das maiores companhias de concessões rodoviárias do país, motoristas de todo Brasil foram questionados sobre comportamentos de risco no trânsito. O resultado é alarmante: condutores admitem que dirigem alcoolizados, usam celulares e não respeitam os limites de velocidade. Os dados foram apresentados no III Fórum Arteris de Segurança na quinta-feira (01/09), em São Paulo.

"O levantamento não se restringe às rodovias, mas abrange condutores de todo o Brasil, incluindo centros urbanos e zonas rurais", explica Elvis Granzotti, gerente de operações da Arteris e coordenador do Grupo Estratégico de Redução de Acidentes (GERAR) mantido pela companhia. "Nosso objetivo foi levantar comportamentos que colocam vidas em risco e aprimorar políticas de segurança no trânsito. E os resultados mostram que ainda há um longo caminho a percorrer".

Entre 15 e 26 de agosto, 1.030 motoristas habilitados em todo o território nacional foram entrevistados pela Limite Consultoria e Pesquisas, empresa contratada pela Arteris para realizar o estudo. A margem de erro é de 3,1 pontos percentuais, dentro de uma margem de confiança de 95%.

TRÂNSITO PERIGOSO

As tragédias provocadas por aciden-



Cerca de 20% dos entrevistados tiveram mortes na família causadas por acidentes de trânsito

tes são uma realidade para uma parcela expressiva dos pesquisados: 1 em cada 5 pessoas tem histórico de mortes na família. A percepção de que o trânsito brasileiro é perigoso também foi compartilhada por 68,9% dos entrevistados.

Mas um dado chamou a atenção dos especialistas da Arteris. Proporção semelhante (60,5%) afirma que sempre respeita as leis de trânsito. "Essa análise mostra que o motorista parte do pressuposto de que o risco de acidente não está na conduta de-

le, mas sim no ambiente externo", explica Granzotti.

Outros dados comprovam a necessidade de conscientização dos motoristas. Dentro do grupo que afirma seguir as regras, aproximadamente 30% admitem ter sido multados nos últimos 12 meses. "É um dado que reforça a necessidade de promover uma reflexão e disseminar o conceito de que respeitar as leis de trânsito é fundamental para a segurança, uma responsabilidade de todos", destaca o executivo da Arteris.

ÁLCOOL E DIREÇÃO

A pesquisa mostra também que o comportamento de risco é ainda uma prática comum entre os brasileiros. Mesmo com uma legislação rigorosa, cerca de 26% dos entrevistados admitem dirigir após consumir bebida alcoólica. Na análise por gênero e faixa etária, verifica-se maior incidência entre homens (30,7% contra 18,3% de mulheres) e motoristas de até 45 anos (28,5%).

O excesso de velocidade também é outro destaque negativo. Quase metade (48,7%) dos entrevistados afirma que nem sempre respeitam os limites de velocidade, comportamento novamente em evidência entre jovens e homens. "Álcool e excesso de velocidade estão diretamente associados a acidentes fatais", lembra Granzotti.

CELULAR E ITENS DE SEGURANÇA

O estudo também abordou o uso de celulares ao volante. Mais da metade (51,8%) dos condutores utilizam, ainda que raramente, os aparelhos enquanto dirige. A prática aumenta o risco de colisões. Estatísticas apontam que gastar 5 segundos para fazer uma ligação a 60 km/h é igual a percorrer 83 metros às cegas, tempo mais do que suficiente para ocorrer um acidente grave. Entre as mulheres, outra curiosidade: quase 20% admitem que se maquiavam no trânsito.

NOVIDADE

O tão aguardado SUV chegou

F-PACE está disponível em todas as concessionárias da Jaguar no Brasil

Da redação

O Jaguar F-PACE primeiro SUV a ser produzido em toda a história da marca britânica de veículos de luxo acaba de chegar ao mercado brasileiro. O modelo está disponível nas 33 concessionárias da marca localizadas em todas as regiões do País. Totalmente focado em desempenho e criado para oferecer agilidade, capacidade de resposta e refinamento, o F-PACE é oferecido em três diferentes versões e valores: Prestige (R\$ 309.300), R-Sport (R\$ 360.500) e S (R\$ 405.900). Além delas, a Jaguar também trará ao país 19 unidades da série limitada First Edition pelo preço de R\$ 416.400.

O modelo chegou ao Brasil para se tornar uma excelente opção dentro do segmento de SUVs médios. A versão de entrada, Prestige é equipada com o novíssimo motor Ingenium de 2.0 litros a diesel com 180 cv e foca naqueles que buscam ampla autonomia e maior conforto em viagens. Já a versão intermediária, R-Sport traz motor V6 a gasolina de 3.0 litros e 340 cv de potência, perfeito para um bom desempenho na estrada e na cidade.

A versão S, a topo de linha, é completamente focada em desempenho ao disponibilizar motor V6 a gasolina de 3.0 litros e 380 cv de potência, mesmo motor que também equipa a série limitada First Edition, que terá apenas 19 modelos disponíveis para venda no mercado brasileiro. Todas elas trazem de série o sistema de transmissão automático ZF de oito velocidades, com opções para trocas por meio de borboletas dispostas atrás do volante. A relação de marchas oferece amplo conforto em velocidade de cruzeiro e um excelente desempenho em retomadas.

Além da transmissão, o F-PACE traz, de série uma grande gama de itens como tração integral, faróis de neblina, bancos com ajustes elétricos, sensores de estacionamento traseiro e dianteiro além de painel, portas, bancos e volante revestidos em couro de alta qualidade. Com influências do F-TYPE – entre elas os dois motores V6 a gasolina – o Jaguar F-PACE foi desenvolvido com uma arquitetura predominantemente em alumínio. Seu design arrojado combina linhas puras, proporção, uma traseira marcante, saídas de ar e faróis característicos. A parte dianteira do modelo conta com três entradas de ar bastante largas com grades em preto que reforçam sua aparência esportiva. A assinatura dos faróis em LED



Visualmente inspirado pelo Jaguar F-TYPE, o F-PACE combina o desempenho com o DNA de um carro esportivo.



e os vincos do capô ressaltam o aspecto moderno e agressivo do modelo.

O novo F-PACE transporta até cinco ocupantes adultos em absoluto conforto. O seu interior é uma mistura perfeita de materiais premium e acabamentos impecáveis. Dependendo da versão, o modelo oferece tecnologias como o novo sistema de entretenimento InControl Touch Pro e o painel do volante em HD com tela de 12,3", garantem uma experiência única a todos os ocupantes. "Ao permanecer absolutamente fiel aos nossos princípios de design, o novo F-PACE é imediatamente reconhecível como um Jaguar. Ele oferece um excelente espaço interior – e muito mais – mas, por causa de nossa abordagem para superfícies,

O interior do F-PACE combina elegância e esportividade para criar o que há de mais avançado em design contemporâneo

proporções e pureza de linhas, nós projetamos o que eu considero ser o veículo mais atraente e mais equilibrado de sua classe", reforça Ian Callum, diretor de Design da Jaguar.

REDUÇÃO DE PESO

A estrutura de alumínio foi o ponto de partida para as equipes de design e engenharia da Jaguar Land Rover criarem um chassi que permite o posicio-

namento correto do veículo sobre as rodas, de forma a entregar proporção, dinâmica e praticidade essenciais para um SUV focado em desempenho. Seus 2.874 milímetros de distância entre-eixos não se comparam a nenhum outro veículo Jaguar. Seu comprimento de 4.731 milímetros faz do novo F-PACE um veículo que oferece um espaço interior excepcional.

O espaço traseiro para as pernas é o maior do segmento e o porta-malas abriga um volume de 508 litros. A estrutura leve e rígida traz em sua composição 80% de alumínio o que do F-PACE o único de seu segmento com essa característica. Concebido para ser extremamente leve, além do alumínio, o modelo traz peças projetadas para reduzir ao máximo seu peso total. Exemplo disso é seu eixo traseiro.

O SUV foi projetado com foco total em desempenho. Por isso, os engenheiros da Jaguar Land Rover disponibilizaram, entre outras opções, o motor 3.0 V6 Supercharged a gasolina, o mesmo que equipa o superesportivo F-TYPE. O propulsor desenvolve 380 cv de potência e leva o F-PACE da imobilidade aos 100 km/h em apenas 5,5 segundos.

Acesse esta matéria em nosso site www.imagemdailha.com.br e confira outras inovações dos modelos F-PACE.



EM DOMICÍLIO

Limpeza ecológica

Lavagem automotiva a seco economiza cerca de 300 litros de água por carro

Preocupado com a quantidade de água desperdiçada no lavar em que trabalhava e o transtorno dos clientes em ficar sem o carro durante muito tempo, Eduardo Hoffman, 23 anos, teve a ideia de montar um negócio que acabasse com esses problemas. Foi assim que ele e sua noiva, Priscila Weber, 22 anos, fundaram a CR Lavacar, empresa de limpeza automotiva a seco e em domicílio, em funcionamento há três meses.

O casal notou também que muitas vezes, sem um horário pré-agendando, o cliente perdia a viagem até o lavacar. Pensando na comodidade do cliente, eles pensaram num sistema “vamos até você”, com agendamento on-line pelo site. “A empresa vai até o cliente, onde ele estiver, sem utilizar água ou energia elétrica. Somamos comodidade, responsabilidade, segurança e consciência ambiental”, resume Priscila. A CR Lavacar é um negócio familiar: são quatro funcionários que utilizam duas motocicletas para atender o cliente onde ele estiver.

A empresa possui duas equipes, cada uma faz a limpeza de dois a quatro carros por dia. “O resultado está sendo bastante satisfatório. Os clientes estão impressionados com a qualidade do nosso serviço, sem a utilização de água”, conta. O casal de empreendedores avalia que as pessoas ainda

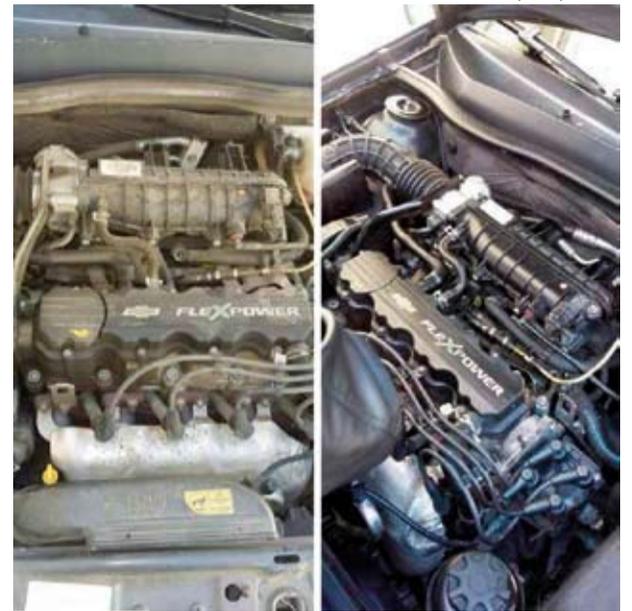


Antes e depois: limpeza utiliza produtos líquidos de alta tecnologia, dando mais brilho e durabilidade ao veículo

têm um pouco de receio, por não conhecer o conceito de lavagem automotiva a seco. “A nossa resposta a esse tipo de cliente é sempre tranquilizá-lo, frisar que nesse processo, em nenhum momento a sujeira é esfregada contra a lataria. Nós utilizamos produtos líquidos de alta tecnologia, em que a quantidade exata repele até a sujeira mais pesada, dando mais brilho e durabilidade ao veículo. É mais eficaz que uma lavagem que utiliza litros e litros de água”,

revela Priscila.

Atualmente, a CR Lavacar possui duas promoções: “Indique um amigo”, em que ao indicar cinco amigos você ganha uma lavagem Premium e o “Cartão Fidelidade”, ao completar 10 lavagens o cliente ganha uma limpeza técnica do motor e uma lavagem completa premium. Também há pacotes para condomínios e empresas. Na página do Facebook da empresa, sempre há sorteios.



Fotos: Arquivo pessoal

LAVAGEM A SECO

Além de economizar mais de 300 litros de água em média por veículo lavado, a lavagem a seco não produz resíduos que agredem o meio ambiente. Por ter a sua fórmula feita à base de cera de carnaúba, esse tipo de limpeza cria uma camada que protege a superfície do automóvel contra resíduos e poluição do dia-a-dia. Com seu método de lavagem, a CR Lavacar já economizou mais de 65 mil litros de água.

Acesse www.crlavacar.com.br ou o QR Code ao lado e conheça mais sobre o serviço.



SÉRIE ESPECIAL

Compacto Premium

Citroën C3 Style Edition possui combinação de equipamentos que o torna ainda mais exclusivo

A Citroën passa a oferecer a seus clientes uma exclusiva série especial para o compacto Premium C3. Denominada Style Edition, ela propõe uma combinação de equipamentos única, que torna o modelo ainda mais requintado e personalizado. A edição é limitada a 700 unidades e tem preço a partir de R\$ 52.080. O Citroën C3 Style Edition terá duas opções de motorização: o novo e econômico PureTech 1.2i Flex de 3 cilindros, triplo A em economia no programa “Etiqueta Nacional de Conservação de Energia”, do INMETRO, ou o potente motor 1.6 16V Flex, de 122 cv, este sempre associado ao câmbio automático sequencial.

Por fora, as principais identificações do C3 Style Edition estão nas rodas de alumínio Blade com 16 polegadas e no friso traseiro cromado do porta-malas. O monograma Style, nas cores preto e verde, foi aplicado nas laterais (sob os espelhos retrovisores externos) e na tampa do porta-malas, à esquerda. As cores disponíveis são Blanc Banquise, Blanc Nacré, Rouge Rubi e Gris Grafito. Internamente, o C3 Style Edi-



Fotos: Divulgação



Marcas registradas: por fora, rodas de alumínio Blade com 16 polegadas e friso traseiro cromado no porta-malas. No interior, painel com avançada Central Multimídia torna fácil a conectividade

tion possui soleiras de portas personalizadas com o monograma Style e volante em couro.

A Série Especial conta também (como opcional) com a avançada Central Multimídia

com tela touchscreen de 7 polegadas, que inclui diversas tecnologias de conectividade. Por meio de uma prática tela tátil, pode-se manipular todos os recursos de áudio e conectividade oferecidos pela Central Multimídia: rádio AM/FM, Bluetooth (áudio streaming), USB (áudio com exibi-

ção de capas e photo viewer), entrada AUX (auxiliar), calculadora e calendário. “É um carro próximo da versão top do C3, com uma combinação de equipamentos que o deixa atraente e requintado, mas com preço próximo ao das versões de base”, explica Renato Sollito, chefe de Produto da Citroën do Brasil.

COMPACTO PREMIUM

Lançada no Brasil em 2012, a segunda geração do Citroën C3 amplificou o sucesso obtido pela primeira no mercado nacional – o modelo já acumula mais de 330 mil unidades vendidas no país desde seu lançamento. Moderno, requintado e elegante sem deixar de ser robusto, o C3 é um compacto Premium sedutor, tanto por seus atributos de estilo quanto pelo desempenho e pela tecnologia. Seu design moderno e dinâmico tornou-o um dos modelos mais bem sucedidos do mercado brasileiro. Na dianteira, a sensação de robustez é estimulada pelos para-choques largos, associados a uma grade pronunciada, na qual se destaca o “chevron”, e ao capô de linhas fortes e vincadas. Abaixo dos faróis, as lanternas diurnas de LED transmitem personalidade e sofisticação próprias de segmentos superiores.