

JORNAL

images

DA ILHA

guia
Gastronômico

CARDÁPIO
Tesouros
da culinária

• Página G5



Os destaques da ceia natalina

Foto: Arquivo/CDL Florianópolis

CELEBRANDO O NATAL

*Programação
especial marca o
mês de dezembro
na Capital*

• Página 5

*Banda de
Papais Noéis
alegra o
centro de
Florianópolis*

Foto: Divulgação



auto
images

LANÇAMENTO: Show de desempenho • Página A3

Crossover da Suzuki é dinâmico e sustentável

CARTA AO LEITOR

Este mês tinha tudo para começar em grande estilo. O sonho de chegar ao topo do mundo esportivo estava no coração e mente de todos os catarinenses, independente do time de coração todos torceriam pela Chape! Jogadores, dirigentes e também os jornalistas que acompanhavam o grupo estavam eufóricos e felizes só pelo fato de já estar em uma final. Mas, como todos sabem, nem os sonhos, nem a narração, foram realizados, assim como as linhas não foram escritas. Ao invés disso tivemos um estupor de contração no estômago e gosto amargo na boca. Tudo se foi numa fração de segundos por uma decisão absurda de um condutor irresponsável. Porque este cidadão não merece o título de piloto.

Para os familiares, amigos e torcedores, a imensa dor da perda. Talvez um pouco atenuada com a vibrante e emocionante homenagem realizada pela prefeitura de Medellín no estádio onde a Chapecoense e o Atlético Nacional da Colômbia disputariam o final da Copa Sul-Americana, na quarta-feira, 30/11. Milhares de torcedores do time colombiano deram uma fantástica demonstração de solidariedade com o time catarinense. Criaram e cantaram marchinha de homenagem à Chape. E na hora do toque de silêncio, enquanto iam sendo chamados os nomes de cada um dos jogadores, crianças com uniforme da Chapecoense soltavam balões brancos no ar. Até agora, ao escrever, meus olhos se enchem de lágrimas com esse nobre gesto. Tenho dúvidas se faríamos algo tão comovedor. No jornal, nossa pequena homenagem fica por conta da cor da logomarca, em verde e branco, as cores da Chape. Desejamos força à cidade e seus habitantes, e aos familiares e amigos das vítimas.

E apesar dos sentimentos, a vida segue. Esta edição traz a programação de Natal em Florianópolis, nos bairros e shoppings centers. No Guia Gastronômico o tema também é esta data tão especial. Surpreenda na ceia do dia 24 com dicas especiais para o cardápio e receitas exclusivas. Há alguns anos contamos as histórias dos enólogos Adolfo e Rogério, moradores aqui da cidade, que produzem os próprios vinhos. Agora contamos as novidades desses entusiastas! Esperamos que desfrutem!

Uma boa leitura!

Hermann Byron

Instituto
Verificador de
Comunicação **IVC**

AGENDA

RPM

Louras Geladas, Rádio Pirata e Olhar 43 serão alguns sucessos da festa De volta aos anos 80 com a banda "RPM". Uma noite para lembrar e cantar, junto com a banda de maior sucesso da década de 1980, clássicos do pop rock que marcaram gerações no Brasil. No dia 10 de dezembro, a partir das 21h, no Celebrate Park (Santo Amaro da Imperatriz). Mais informações: www.celebratepark.com.br.

• festa



Workshop 365+

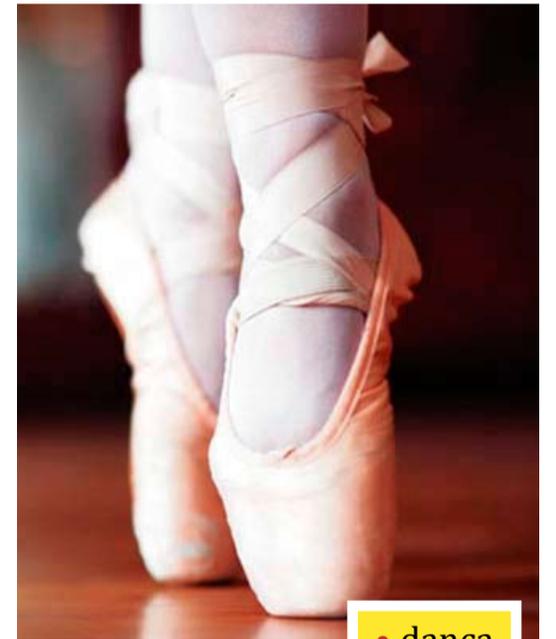
O "Workshop 365+" já passou por diversas cidades do país e será apresentado pelos especialistas em marketing e vendas on-line Anderson Gomes e Odelar Oliveira, da MindHacks, de São Paulo, que irão mostrar qual é o melhor caminho para se fazer negócios no mundo digital. Dia 17/12, das 9h às 18h, no Castelar Hotel (Centro). Mais informações: (48) 99849-0094 e bit.ly/365vendas.

• vendas

SC Fashion Outlet

O "SC Fashion Outlet", maior outlet do sul do Brasil, terá a participação de 50 marcas e mais de 70 lojas que oferecem, juntas, produtos de diversos segmentos, incluindo moda praia, íntima, infantil, masculina, feminina, fitness, calçados e acessórios com até 70% de desconto. Dia 08/12 a 11/12, no Centrosul. A entrada está isenta pra quem levar 1kg de alimento não perecível ou R\$ 8. O estacionamento é gratuito. Mais informações: www.scfashionoutlet.com.br.

• outlet



• dança

Alice

O balé "Alice", baseado no clássico Alice no País das Maravilhas, terá a participação, além dos aproximadamente 80 alunos da Associação Cultural Arte.Dança, de bailarinos convidados, como o cubano Luis Ruben Gonzalez, e músicos, como o pianista Luiz Gustavo Zago. Dias 10/12 e 11/12, às 20h30, no Teatro Ademar Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC). Os ingressos estão sendo vendidos na bilheteria do teatro. Mais informações: 3664-2628.

• 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

EVENTOS E TURISMO

Foco nos negócios

Intercity anuncia construção do hotel Portofino na SC-401 com características inéditas na Capital

Foto: Divulgação

Da redação

Projetado para se tornar referência em eventos e sustentabilidade, o Intercity Portofino Florianópolis começa a ser construído ao lado do Floripa Shopping, na SC-401, considerada a nova via empresarial de Florianópolis. O empreendimento, de categoria midscale (quatro estrelas), será inaugurado em dezembro de 2018 e contará com 144 apartamentos e restaurante com dois andares para 250 pessoas. “O hotel atenderá ao público corporativo, nosso principal foco, e também ao turista de lazer durante a temporada”, explica o diretor da Portofino Hotelaria, Paulo Ghisleni.

O hotel será o segundo da marca Intercity em Florianópolis. O primeiro está localizado no centro da cidade, em frente à Rodoviária Rita Maria e ao lado da Ponte Hercílio Luz. A Intercity Hotels possui atualmente 33 unidades distribuídas pelas cinco regiões do Brasil e também no Uruguai. Segundo o diretor geral da ICH, Alexandre Gehlen, a previsão é colocar em operação mais de 60 hotéis até 2018, entre eles nas cidades de Chapecó, Criciúma e Blumenau.

Um dos principais atrativos do novo empreendimento será o centro de eventos, que terá dois foyers e oito ambientes para atender até 700 pessoas, com layout moderno e diferenciado pelos espaços amplos e acesso independente, sendo



que um único ambiente comportará até 400 pessoas. A infraestrutura ainda terá, além de toda a área administrativa, 140 vagas de estacionamento, área fitness e uma piscina coberta, aquecida, com borda infinita e vista para o mar.

SUSTENTABILIDADE

O hotel contemplará painéis fotovol-

taicos para produção de energia elétrica, tornando-se referência em sustentabilidade ambiental no segmento. O local também terá painéis solares para aquecimento da água e um sistema de captação, armazenagem e aproveitamento de água da chuva. As áreas operacionais e sociais terão iluminação natural e o prédio contará com iluminação econômica 100% LED.

Centro de eventos será um dos grandes atrativos do empreendimento que ficará pronto em 2018

CIDADE

“É da minha responsabilidade”

Prefeito de Florianópolis se responsabiliza por repasses às ONG ainda este ano

Foto: Tiago Mangrich

Da redação

O prefeito Cesar Souza Junior anunciou que vai deixar em dia o pagamento dos repasses às Organizações Não Governamentais que prestam serviços à Prefeitura de Florianópolis nas áreas da assistência social e da educação. O comunicado foi feito aos representantes das entidades, em reunião ocorrida em seu gabinete. O montante totaliza aproximadamente R\$5,8 milhões e será pago neste mês. “Não fecharei o ano em débito. Não vou deixar vocês pendurados no que é da minha responsabilidade”, sentenciou o prefeito.

No caso da assistência social, as 46 ONGs que têm convênio firmado com a Secretaria de Assistência Social, receberam em 1º de dezembro a parcela que deveria ser paga em novembro. Já a parcela com

pagamento previsto para dezembro, será até o final do mês, em data a ser informada pela Prefeitura até o dia 20. Juntas, as duas parcelas somam R\$1.891.440,55. As 167 ONGs com convênios firmados junto à Secretaria da Educação vão receber a parcela atrasada (que também já deveria ter sido paga em novembro) até o dia 09, enquanto o pagamento da parcela seguinte terá encaminhamento igual ao que será dado aos conveniados da área da assistência social. Ao todo, as duas parcelas das entidades prestadoras de serviços educacionais totalizam cerca de R\$ 3,9 milhões.

ADITIVOS

O prefeito atendeu também à outra reivindicação das entidades: se comprometeu em formalizar os aditivos aos convênios, que garantem a prorrogação

dos prazos de vigência pelos primeiros dois meses da próxima gestão. E informou, para fins de envio da documentação necessária, que os setores estratégicos dos órgãos fundamentais continuarão funcionando mesmo apesar do recesso de fim de ano do funcionalismo público municipal.

Participaram da reunião com o prefeito, o padre Vilson Groh, do instituto de mesmo nome, e a coordenadora do Fórum de Políticas Públicas de Florianópolis, Cíntia Mendonça, entre outros representantes de ONGs. Da parte da Prefeitura, estavam ainda os secretários da Assistência Social, Sílvia de Lucena; da Educação, Rodolfo Pinto da Luz, e da Casa Civil, Paulo Ávila da Silva, além da chefe de gabinete, Grasielle Xavier de Ávila.



Padre Vilson Groh, representante do instituto que leva seu nome, participou da reunião

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Inutilidade

Florianópolis sediou mais um dos já rotineiros eventos do Mercosul. Desta vez foi um seminário voltado para cerca de 70 parlamentares dos países membros do bloco. Resultados práticos? Poucos, muito poucos. Um exemplo: o Parlamento do Mercosul, instituído em 2007 para estabelecer a legislação comum aos países associados, tinha prazo até 2010 para eleger seus representantes. O Brasil e o Uruguai não o fizeram até hoje. Assim o Parlasul não pode legislar e fica gerenciado ao sabor do presidente de cada país.

Fatura alheia

Sem hipocrisia, por favor: há berros pelo corte nas gordas verbas para o Carnaval de Florianópolis. Mas o berreiro que se ouve é praticamente só daqueles que faturariam à custa do contribuinte, sem tirar do bolso um centavo, não importa se milhares de crianças e idosos ficarem sem assistência. Essa é a grande verdade.



Contas desequilibradas

A capacidade de pagamento das dívidas estaduais é feita pelo Tesouro Nacional através de notas que vão desde o A+, para posição excelente, a D-, a pior. Governos com notas C e D não recebem autorização para novos financiamentos, tanto internos como externos. Santa Catarina atualmente está no grupo dos que tem letra C.

Mulheres na PM

Projeto propõe aumentar para 10%, no mínimo, o número de vagas para mulheres nos concursos para a Polícia Militar de SC. Atualmente, é de apenas 7% o efetivo para o sexo feminino. Um absurdo, uma explícita discriminação que tem que ser reparada imediatamente.

Fila do SUS

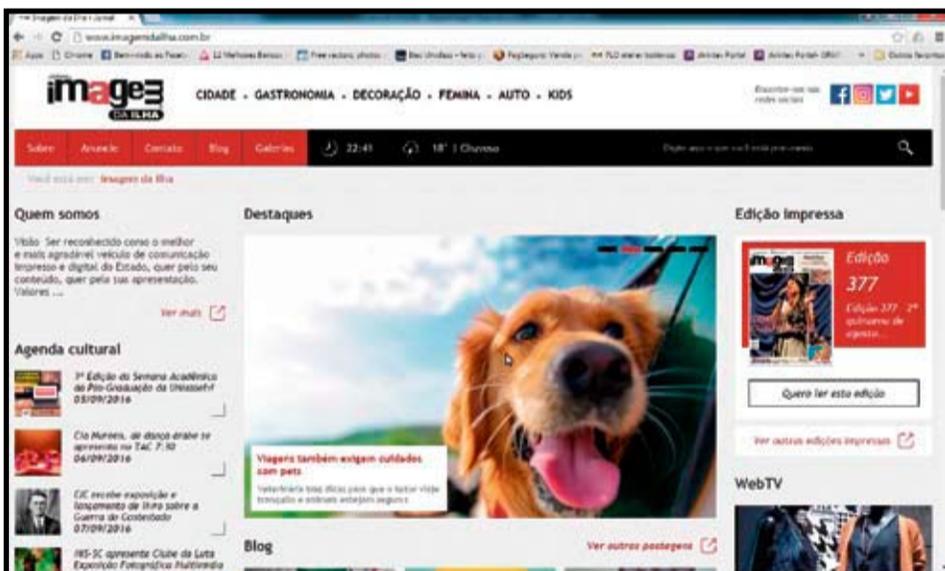
Deputados estaduais que são médicos, como Antonio Aguiar e Serafim Venzon, apoiam projeto obrigando o governo estadual a publicar na internet as listas de espera dos pacientes que aguardam consultas, exames e cirurgias no SUS. Admitem que o SUS inclui todo mundo na fila, mas esta não anda, é só para enganar. O projeto garante transparência.

“Descobertas”

Na busca desesperada por dinheiro, a Prefeitura de Florianópolis está fazendo descobertas incríveis e que revoltam o contribuinte honesto. Uma auditoria da sua Secretaria da Fazenda detectou isenção irregular de IPTU em mais de 23 mil imóveis, comerciais e residenciais, concedida sem base legal desde 2004. Não se divulgou especificamente que tipo de imóveis, mas é muito provável que há mansões dos amigos do rei.

Governador do Oeste

Ao reclamar que o governo do Estado reduziu de R\$ 15 milhões para R\$ 4,2 milhões a verba das obras estruturantes no aeroporto Serafim Bertaso, de Chapecó, a deputada estadual Luciani Carminatti (PT) fez menção às crescentes especulações sobre “um governador do Oeste”, que seria um pano de fundo e uma resposta a uma suposta discriminação regional. O governador Raimundo Colombo tem repellido de forma veemente este tipo de insinuação.



Em todas as PLATAFORMAS



Mais dinâmico, + responsivo!!!

Bandeira branca

Alguns prefeitos eleitos não escondem a preocupação com o que vão herdar. O de Tubarão, Joares Ponticelli, pretende fazer um apelo à população para que lhe dê pelo menos seis meses para tirar dos armários vários esqueletos petistas.

Etnia

Um advogado de Florianópolis obteve na Justiça o direito de ter o campo referente à sua etnia corrigido nos cadastros do Ministério do Trabalho e Emprego. Pardo, estava inscrito nos registros do órgão como branco. No Tribunal Regional Federal da 4ª Região, onde obteve ganho de causa, entendeu-se que o reconhecimento étnico é de suma importância na luta do indivíduo contra o histórico de desigualdade racial. Correto.

Dilema

Vários prefeitos de SC, a exemplo do de Florianópolis, estão entre a cruz e a espada diante da pindaíba em seus cofres: dar ou não dinheiro do contribuinte para decoração de Natal, festa de Reveillon e Carnaval? Sugestão: que façam uma pesquisa com 100 municípios, no mínimo, e terão a resposta que tanto esperam. E muito previsível.

Urnas 2018

Se já fosse tempo para indicações de candidatos à presidência da República em 2018 e se instado a apoiar um nome, o governador Raimundo Colombo não hesitaria um segundo: sua preferência é Geraldo Alckmin, governador de São Paulo. Pelo menos no momento.

Atitude

Com todos os municípios na maior pindaíba, não deixa de chamar a atenção iniciativa do presidente da Câmara de Criciúma, vereador Daniel Freitas, que vai colocar em pauta projeto propondo baixar os salários do prefeito, vice e vereadores no próximo mandato. O prefeito eleito, Clésio Salvaro, dá total apoio. Que sirva de exemplo para outros legislativos.

Berro

Integrantes do Conselho Estadual de Turismo já foram alertados do pior: que o segmento, tão importante na economia de SC, poderá ter uma redução de pelo menos 30% dos recursos públicos estaduais para o próximo ano.

Ônus socializado

Raimundo Colombo, que assumiu todo desgaste com a reforma da Previdência estadual, percebeu em Brasília, semana passada, a esperteza da maioria de seus colegas governadores. Para não passar pelas mesmas agruras, vários deles falaram na ideia de todos se unirem numa espécie de federação e dividir o desgaste provocado pelas medidas que são obrigados a tomar; caso contrário irão à falência e com isso suas carreiras políticas.

Acesse o QR Code e confira outras notas





Nos shoppings da Capital, os espaços decorados são palco de atrações especiais. Na foto, o Beiramar Shopping

PROGRAMAÇÃO DE NATAL

Cidade cheia de magia

Clima natalino é tema de apresentações em vários pontos da cidade

Da redação

Nessa época do ano as ruas de Florianópolis ganham cores e luzes e passear ao ar livre para vivenciar todo o clima natalino é indispensável. Mais de 40 atrações estão previstas ao longo deste mês como desfiles itinerantes da banda dos Papais Noéis, apresentações de corais, orquestras, shows de dança, mensageiros de Natal e peça de teatro, além das sessões de fotos com o bom velhinho. Os eventos serão distribuídos no Centro de Florianópolis, Norte e Sul da Ilha, Estreito, Trindade, Rio Tavares, Campeche e Lagoa da Conceição. A programação segue até 22 de dezembro e faz parte do “Natal da Magia 2016”, promovido pela Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de Florianópolis.

A abertura do evento, no dia 1º contou com o espetáculo do coral da rede Municipal de Educação, nas janelas do Palácio Cruz e Sousa, e um show de dança com canções natalinas. “Temos atrações quase que diárias para motivar e despertar o espírito natalino, além de promover um encerramento de ano com mais alegria”, afirma Lidomar Bison, vice-presidente da CDL. “Mesmo com todas as dificuldades financeiras que enfrentamos este ano, a parceria foi fundamental para oferecer à cidade um brilho especial neste Natal, uma data que é sempre importante e que mexe com as emoções de todos”, afirma Zena Becker, secretária de Turismo de Florianópolis.

Para manter a população que transi-



Desfiles itinerantes da banda dos Papais Noéis, apresentações de corais, orquestras e shows de dança estão entre as atrações

ta pelo centro da cidade informada sobre o evento, as ruas Felipe Schmidt, Conde Mafra, Jerônimo Coelho, Deodoro e Trajano ganharam sonorização informando as apresentações diárias e horário especial do comércio. Confira a programação completa em www.cdflorianopolis.org.br.

NOS SHOPPINGS DA CIDADE

Os shoppings centers de Florianópo-

lis prepararam atrações gratuitas para celebrar a chegada do Natal. Crianças e adultos que visitam o Beiramar Shopping se surpreendem com o Jardim Encantado de Natal, montado no vão central. Além do Papai Noel, os animais de estimação

ganharam destaque na decoração natalina, que é incrementada com uma série de atrações especiais. O shopping preparou shows com o harpista Omar e os irmãos Sterling, apresentações com as bandas de Papais Noéis da Polícia Militar e do Exército, coral Besc e Coro de Vozes do Divino. O público poderá acompanhar os shows até o dia 24.

No Floripa Shopping, as crianças podem aproveitar o passeio com a família para se divertir na decoração natalina inspirada na fauna e flora brasileira, com escorregador, jipe no estilo safari, tronco de árvore interativo, lago dos desejos e animais silvestres. O Papai Noel atende as crianças até o dia 24, de segunda a sexta-feira, das 13h às 21h e aos domingos e feriados, das 14h às 20h. Na véspera de Natal, das 10h às 17h.

A decoração do Shopping Iguatemi tem ursos em tamanhos generosos, Balão do Noel e as xícaras gira gira para a diversão da criançada, além da Oficina de Cartinhas do Papai Noel. Neste ano, o espaço concentrado na Praça de Eventos, no Piso L1, conta também com o Poço dos Desejos, onde as pessoas jogam uma moeda e fazem um pedido. Toda a renda arrecadada será revertida ao projeto Cidades Invisíveis.



TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

Para quem for viajar

Já falei várias vezes dele aqui, mas chegando essa época de férias, vale reprimir. Se você quiser uma opção boa e barata de hospedagem, escolha o Airbnb. O site/aplicativo conecta donos de imóveis com viajantes, disponibilizando apartamentos, casas, kitnets e até barcos (eu mesmo já fiquei em um hehe). Mas além da hospedagem, o Airbnb ganhou duas novas áreas: Lugares e Experiências. Em Lugares, o usuário pode encontrar guias e passeios em grandes cidades turísticas. Já em Experiências, são atividades, como concertos e restaurantes. O site ficou com a solução completa para viajantes! Para utilizar, basta acessar AirBnb.com/c/lsoares160 (com esse link você ganha R\$ 85 de desconto na sua primeira hospedagem), escolher a cidade e os dias e procurar pelo seu local preferido. Também é possível filtrar por preço, comodidades e bairro.

App do momento

Depois do Snapchat, tem um novo App que tá chegando e começando a bombar, principalmente entre o público mais jovem. É o Musical.ly, que se define como "uma rede social de vídeos, para criação, compartilhamento e descoberta de vídeos curtos". Ele já tem mais de 100 milhões de usuários, e o que eles mais fazem são vídeos de comédia, cantando, dançando e de lip-sync (dublado uma música). Nos Estados Unidos, vários artistas já estão usando o aplicativo, e aqui no Brasil ele está recém começando. Um dos usuários brasileiros que mais tem feito sucesso na rede é aqui de Florianópolis, o @soaresbe. Minha aposta é que agora o App vai ficar mais conhecido e bombar a partir do ano que vem. Que tal você baixar pra ver como é?

Depois de muitos sorteios, agora chegou a vez dele.

A iService vai sortear um iPhone 7

A cada R\$ 300 em compras e/ou assistência, você ganha um cupom*.

Instagram.com/iservicefloripa
www.iservicefloripa.com.br

*Sorteio iPhone Black 32gb no dia 23/12/2016
**A cada R\$300 consumidos em produtos e/ou serviços na loja dão direito a um cupom.



Filmes e Séries Offline

Pra quem curte Netflix, chegou uma novidade boa (principalmente pra quem assiste no celular ou tablet). A partir dessa última atualização, é possível fazer o download dos filmes e dos episódios para assistir offline, quando quiser. Isso é muito bom, pois agora você pode salvar vários episódios da sua série favorita para assistir durante uma viagem em que você não terá 4G, por exemplo. E o melhor: não terá nenhum custo a mais para os assinantes.



Robô dos Jetsons

A Foxxcon, fabricante dos iPhones, anunciou que este ano pretende vender 60 mil unidades do seu robô humanóide doméstico Pepper. Com 1,20m e 28kg, o robô tem como principais funções reconhecer emoções e interagir de modo correspondente. Ele pode conversar, dançar, sugerir exercícios de relaxamento e responder a diversas perguntas (pois tem conexão com a internet). Você pode ver o vídeo de apresentação para entender melhor em migre.me/vDHwF. Em fevereiro, o robô foi lançado no Japão, com 1 mil unidades em estoque. Tudo foi vendido em apenas 1 minuto. O preço do robô lá na Terra do Sol Nascente é de US\$ 1.600, mais US\$ 200 por mês, referente ao acesso à internet e seguro contra danos que ele pode vir a causar (vai que o robô fica maluco...). Imagina como seria legal ter um desses em casa. :)

Que tal ser motorista do Uber?

E mesmo com essa palhaçada que os taxistas e a prefeitura fazem, o Uber não para de crescer aqui em Floripa. Para se ter uma ideia, eles estão procurando mais e mais motoristas para atuar aqui na cidade, principalmente agora com a chegada do verão. Se você, ou alguém que você conhece, gostaria de fazer uma grana extra, trabalhando como motorista do Uber no tempo livre, acesse www.ubr.to/2gJ9hKm (link encurtado) para se cadastrar e ganhar um bônus.

E lembrando: se você ainda não usou o Uber, use o código ekpxue para ganhar R\$ 20 na sua primeira corrida.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Norton José

Colado na cabeceira

Caso idêntico ao do polêmico edifício de 30 andares em área histórica de Salvador, motivo da queda do ministro Geddel Vieira Lima, já aconteceu em Florianópolis nos anos 1990. Só que aqui, diferente do que está acontecendo na Bahia, nenhuma autoridade proibiu a obra. Quer conferir? Passe pela cabeceira continental da Ponte Hercílio Luz e constate se o condomínio residencial à direita, de 12 pavimentos, poderia estar ali, colado, impactando na preciosa silhueta da ponte.

O “deslize” foi o primeiro e último. Depois dele, nunca mais ergueram edifícios altos tão próximos à cabeceira.

Nos trópicos

O catarinense-francês Juarez Machado veio abrir exposição no instituto que leva seu nome, em Joinville, e viajou dia 1º de volta para Paris.

Ficará pouco tempo longe do Brasil. Vem passar as festas de final de ano e a temporada de verão entre o Rio e Florianópolis.



Noite de brindes: a anfitriã Raquel Szpoganicz Schaefer, Danila Luz Varella e a desembarcadora Maria do Rocio Luz Santa Ritta na confraternização de final de ano da família Luz, no Canto da Lagoa

Disputa de líderes

Valério Gomes, Jorge Freitas e Sônia Hess de Souza são os três indicados na categoria “Empresário do Ano” do Prêmio Líderes de Santa Catarina. A entrega é dia 7.

Na categoria “Personalidade Destaque”, uma curiosidade: Glauco José Corte e Antonio Gavazzoni disputam com ninguém mais, ninguém menos que... Guga Kuerten!

Carmela Saraceno emoldurada pelas filhas Patrícia (esq.) e Carolina na reinauguração do espaço da sua imobiliária na Praia Brava

Manual preventivo

Dica de presente para “amigo invisível”: a edição atualizada do Código de Trânsito Brasileiro (Editora Edipro), com as novas leis e valores de multas em vigor desde novembro. Está tudo ali, para ajudar a evitar erros e prejuízos no bolso.



O Peixoto é pop

A arte de George Peixoto está na nova coleção de almofadas da CM Gallery lançada na Faferia - DNA de Arte, na Fernando Machado.

São quatro estampas pinçadas da recente - e aplaudida - exposição Quadratura da Cor.

Gravado na placa

A montagem da ópera Romeo et Juliette, do compositor francês Charles Gounod, que o Dromedário Loquaz apresenta dia 17 terá um sabor especial.

O espetáculo vai marcar os 36 anos de criação da companhia no palco do teatro que leva o nome de um dos seus fundadores, Ademir Rosa, no CIC.

Máquina turbinada

Alisson Barcelos não para. Depois de receber um dos troféus do Top de Marketing e Vendas da AD-VB junto com a irmã e sócia Carla, ele engatou uma série de trabalhos de tirar o fôlego: mais de 10 eventos, só no período entre o final de novembro e o próximo dia 22, quando entrará em férias.

Imagens poéticas

Rodrigo de Haro assina o desenho de capa e as ilustrações internas do segundo livro de poemas de Alvaro Wandelli Filho.

“Mistérios Perenes” tem lançamento marcado para o dia 8 na Fundação Cultural Badesc.

Hit na web

É de Vini Fernandes, de Florianópolis, a autoria do novo single da sensual cantora Lexa, “Já É”, lançado no final de novembro no YouTube.

Em poucos dias, o vídeo já ultrapassou meio milhão de visualizações.

Visita agendada

Só com hora marcada. É assim que Daniela Lopes recebe as clientes, no Trompowsky Corporate, na sala comercial que ela define como “escritório de acessórios”. As peças são todas semijoias, um nicho do mercado de luxo que vem crescendo na classe AA. O espaço trabalha com algumas designers consagradas, além de acessórios garimpados pela própria dona.

Flamingo
Avenida Rio Branco, 848 / 48 3222.9582
Shopping Beiramar / 48 3224.4488
Continente Shopping / 48 3094.9022
lojasflamingo.com.br

TRUSSARDI
TOALHA DE PRAIA
R\$ 89,90 à vista cada
1000 peças

Buddemeyer
JOGO DE TOALHA TUTTI 2 PEÇAS
R\$ 59,90 à vista cada
2000 jogos

DOMANI
AROMA DE AMBIENTES SPA GREEN
R\$ 68,90 à vista cada
30 peças
LANÇAMENTO FRAGRÂNCIA

COMUNIQUE-SE

Você é uma vítima do marketing?

Nova tática se baseia em ganhar o interesse das pessoas de maneira sutil

Da redação

Não é de hoje que o marketing caminha numa linha tênue entre proporcionar uma boa experiência de marca ao consumidor e, bem diferente disso, ser invasivo e inconveniente. Aos olhos de quem consome – e não de quem produz estratégias de marketing – o sentimento é quase sempre de invasão. Mas, se analisarmos bem, nem sempre essa relação é tão nefasta assim. De fato, só quando o planejamento de marketing ou a ferramenta utilizada está equivocada.

E a má fama do marketing vem de experiências ruins vividas pelo consumidor. É indiscutível que dos anos 90 até pouco tempo atrás tivemos o advento do telemarketing. Quem não se lembra daquele furacão de polêmicas que rendeu um bocado de discussões, reclamações, processos, e até projetos de lei para coibir horários, listas de clientes e tipos de produtos. Mas, independentemente da legislação e atuação do Procon, é notório que essa onda diminuiu, e muito. Antes, diariamente recebíamos ofertas de todo tipo de produto em ligações chatérrimas, de filtro de água para peixe a promoções de pacotes para o Afeganistão. Quem quer passar férias no Afeganistão?

Hoje, o que ainda reina – e com muitos resultados para o cliente, diga-se de passagem – são as vendas das comodidades por meio de cartões de crédito: seguros, milhagens especiais, anuidades grátis, cartões adicionais, etc. Nesse nicho, assim como nos segmentos da telefonia móvel e internet, os negócios fechados com o telemarketing ativo geram excelentes resultados. Estão aí os callcenters para provar isso, firmes e fortes, resistindo a todo tipo de crise, muitos em expansão, gerando ainda milhares de empregos e oportunidades.

Agora, há uma nova forma de fazer marketing e vender produtos que talvez você ainda não tenha percebido: é o chamado Inbound Marketing. Nem é tão nova assim, mas ultimamente virou a queridinha dos planejamentos de comunicação de

agências de publicidade e de comunicação corporativa. E essa busca tem uma razão muito óbvia: boa parte das empresas e anunciantes estão percebendo sua importância e os bons resultados colhidos.

Inbound Marketing pode ser traduzido como uma tática que se baseia em ganhar o interesse das pessoas, em vez de comprá-lo. Tem especialista que define como “o marketing que as pessoas amam”. E sabe por quê? Simplesmente porque ele se propõe a levar conteúdo relevante para um possível futuro cliente. Se esse consumidor se interessa, ele passa a receber informações, o conteúdo passa a fazer sentido para ele, a credibilidade dele em relação à marca ou ao produto aumentam e, por fim, ele pode de fato vir a ser um consumidor ativo. Você já caiu nessa rede?

Deixe-me exemplificar. Sabe quando você está lá rolando seu feed de notícias no facebook logo depois de ter voltado de uma atividade física e, de repente aparece um post do tipo “Saiba quais são as principais lesões de corredores e malhadores e

como evitá-las”. Você vai lá e clica. O texto é super informativo, cheio de dicas práticas e orientações. E você nem percebeu que já está no blog de uma clínica de fisioterapia e ortopedia. Aí surge possibilidade de você baixar um material maior, mais explicativo, um e-book. Você baixa, e para isso coloca ali todos os seus dados. Você lê o material nos próximos dias, continua vendo a marca da tal clínica na sua timeline, sempre com artigos muito interessantes. Começa a desenvolver uma referência: é a melhor clínica de fisioterapia para tratar atletas amadores como eu. Até que um dia, você está sentindo aquela dorzinha no joelho e alguém te liga oferecendo uma sessão grátis de massagem terapêutica na tal clínica. Certamente você irá. Possivelmente você vai fechar um pacote depois. Muito provavelmente será um cliente permanente, de-

sensor da marca e propagador da clínica entre amigos e colegas que malham com você. Isso é inbound: bom, relevante, suave, assertivo, multiplicador, não invasivo.

Mas, claro, se bem executado. Como todas as ferramentas de marketing, nem sempre os profissionais que as aplicam são os mais experimentados. Nem sempre as empresas têm paciência para esperar o resultado a médio prazo. E nem sempre os tiros são sutis. Por isso, na outra ponta, quem paga é o consumidor. E com invasão mais uma vez. O grande risco é o Inbound Marketing se tornar agressivo demais e, rapidamente, o consumidor perceber a estratégia e repugnar. Popularmente traduzindo: é a diferença entre o namorado romântico que cumpre cada etapa à luz da lua até conquistar sua amada e o cara bruto que chega convidando a desconhecida para ir para a cama. A escolha é sua.



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.



COM A BANDA LARGA DA NET, VOCÊ PODE MAIS.

VEM CURTIR GIGANTE A BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL, COM WI-FI DENTRO E ATÉ FORA DE CASA. É VELOCIDADE PRA FAMÍLIA TODA USAR AO MESMO TEMPO. E VOCÊ AINDA PODE ASSISTIR AOS MILHARES DE CONTEÚDOS DO NOW SEM TRAVAR, NO TABLET, NO COMPUTADOR E ATÉ NO SMARTPHONE. APROVEITE.

ASSINE E VEM CURTIR GIGANTE:
4004-8844 | NET.COM.BR
OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

30 MEGA
+ WI-FI GRÁTIS
POR APENAS
R\$ 30,00
POR MÊS

ATÉ O CARNAVAL

POR 6 MESES, NO COMBO MULTI.
APÓS, R\$ 84,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 289,80/MÊS.



NET
A VELOCIDADE DA COMUNICAÇÃO

Oferta válida até 31/12/2016 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Mais HD), banda larga de 12 Mbps (promoção para a Velocidade) e Claro Max 2GB + 150 min (Multi Limitado NET exclusivo para portabilidade). A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. A banda larga mais assinada – fonte: Anatel (julho/2016). A banda larga fixa que mais entrega a velocidade contratada – fonte: Anatel (julho/2016). A banda larga mais rápida – fonte: revista Info Exame (junho/2014). O NOW está disponível para todos os clientes NET HDTV ou com um dos pacotes do NOW Clube (ClaroVideo, Combo e Filão) contratado, em custo adicional para acesso. Saiba mais em www.net.com.br/now. Os equipamentos vendidos pela NET deverão ser devolvidos no vencido do contrato. Consulte os condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligado para 4004-8844.

DIRET DO CAMPO
FRUTAS E VERDURAS SELECIONADAS
 a partir de
R\$ 1,99KG
 Av. Beira Mar Norte - Agronômica
 Fone: 3228-8674

guia
Gastronômico

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

NATAL COMBINA COM...

As gostosuras que combinam perfeitamente com a data

• Página G5



Rótulos são produzidos aqui na cidade

VINHOS: De forma artesanal • Página G3

*peru,
 rabanada,
 panetone!*

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



Arroz e feijão

Srroz e feijão na mesa dos brasileiros é quase um mantra. É como Mickey e Pateta, Milionário e Zé Rico, Tico e Teco, Romeu e Julieta e tantas outras duplas que vivem no imaginário coletivo. Arroz e feijão: qual a origem deste prato tão popular e tão brasileiro? Sabe-se que o arroz é originário da Ásia, onde é cultivado há mais de sete mil anos. Qual então é a explicação de Cabral, em suas primeiras peregrinações por terras brasileiras, ao levar consigo a Portugal amostras de arroz consumido pelos índios?

E o que dizer do cultivo deste cereal em áreas alagadas do Amazonas como relatou

Américo Vespúcio no século XV, antes da descoberta oficial do Brasil? Existem documentos que citam vastas áreas cultivadas com arroz na Bahia do século XVI... e é fato

que o Brasil foi o primeiro país das Américas a cultivar o arroz! Mas como o arroz chegou aqui antes dos europeus? Quanto ao feijão, este já estava aqui, e daqui foi levado para o resto do mundo. No entanto, o ingrediente já estava presente nas mesas das pessoas muito antes do continente americano existir oficialmente muitos arqueólogos dizem que há mais de 10 mil anos.

Na Bíblia fala-se de feijão no Egito e no Império Romano. Nas ruínas de Tróia havia feijões e também há registros de cultivos de feijão desde a Grécia Antiga, onde os grãos eram usados em votações: o feijão branco era um sim, e o preto um não. No Brasil pré-colonial, os índios chamavam o feijão de "comanda", apreciado com farinha, e os portugueses gostaram tanto da mistura



que agregaram esse prato ao seu dia-a-dia, como é ainda hoje no país.

Os lusitanos que levaram o nosso feijão trouxeram os porcos e seus miúdos – focinhos, pés, orelhas e outros "restos" – que eram cozidos com as favas de feijão nos idos anos 1700, dando origem ao que chamamos hoje de feijoada. O arroz abundante e barato era servido como acompanhamento, e desde então, surgiu arroz com feijão, e a partir daí, foi tomando formas regionais Brasil afora. O arroz com feijão no

Nordeste se regionalizou como o baião-de-dois: feijão de corda verde, arroz, toucinho, paio e queijo coalho, como é no Ceará. Rubacão, que é a mesma receita enriquecida com natas, é o arroz com feijão da Paraíba.

Em Alagoas é chamado de arrumadinho, e em Minas ganha sabores mais indígenas com o feijão cozido engrossado com farinha e servido com arroz e couve, o caipira tutu. Em São Paulo, o feijão tropeiro também leva farinha, além de carnes, ovos e do arroz.

Acredita-se ser essa receita a "mãe" das receitas de cozidos de feijão e arroz que foi levada para o interior do país pelos bandeirantes. Isto é história!

Mas é em Goiás que o arroz com feijão tem seu nome mais peculiar: uma mistura de arroz com aparas de carne e caldo de feijão ralo: o arroz de puta pobre! Acho que na geração do politicamente correto, o nome seria arroz de mulher de vida licenciosa...

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna.



VEM ALMOÇAR NO MIRANTES GRILL

facebook.com/mirantes.grill instagram.com/mirantes.grill



BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

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

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

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



As borbulhas que fazem sucesso o ano inteiro

Você já deve ter ouvido muita gente falar que o nosso melhor vinho é o espumante. E chegando essa época do ano não tem como não pensar nas borbulhas de um vinho refrescante para aliviar o calor do verão e para comemorar a chegada de um novo ano. O espumante nacional caiu na graça do brasileiro não só nessa tradicional festividade, mas também durante o ano todo, seja em jantares, bate papos e outras festas em geral.

Nossa cultura cervejeira até facilita o caminho para novos bebedores, pois se trata de uma bebida geralmente leve, com acidez refrescante, gastronômica e, que assim como as cervejas, se degusta gelada. Quem não gosta de passar uma tarde na piscina

bebendo um bom espumante?

Há pouco tempo ouvi um sommelier falando que o "espumante brasileiro é o segundo melhor do mundo, atrás do champagne!" e aí então fiquei com uma pulga atrás da orelha. Que mania que nós temos de querer competir em tudo e criar imagens de melhor, pior, rankings, etc, para uma bebida que está há pouco tempo encantando naturalmente o consumidor, não só pela sua qualidade, mas também pelo seu preço frente à concorrência importada.

Podemos dizer com segurança que temos dezenas de espumantes sensacionais, dos mais variados estilos e métodos de produção e que sim, muitos deles, principalmente os que são feitos pelo Método Tradicional (Champenoise) já ganharam



premiações e destaque internacional, mas não podemos nos esquecer que existem muitos países e regiões com grande tradição e qualidade no mercado. Hoje, as ofertas de marcas nacionais são enormes, e os estilos já são muito maiores que a tríade – Brut, Moscatel e Demi-Sec – de outrora. Estamos vendo cada vez mais espumantes com menor adição de açúcar (extra-brut e Natures) e uma excelente onda de Rosés, Blanc de Noirs (brancos feitos somente com uvas tintas) e até mesmo aqueles em que a levedura da segunda fermentação permanece na garrafa, os chamados Crus ou sem dégorgement.

alguns dos espumantes mais impressionantes pelo preço, principalmente na Bairrada. Outra região que não é muito conhecida no Brasil para esse estilo de vinho é a África do Sul, com seu método tradicional chamado "Cap Classique". Como sempre os americanos não ficam atrás e a AVA de Carneros, na entrada do Napa e Sonoma Valleys, tem produtores incríveis. Como isso introduzindo duas regiões sem a menor tradição vinícola que estão no mapa dos bons espumantes. São eles:

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna.



PRODUÇÃO LOCAL

Fugindo do tradicional

Produtores de vinhos de Florianópolis criam suas próprias técnicas e surpreendem com o resultado de seus rótulos

Da redação

Fotos: Imagem da Ilha

Antes reservada a regiões específicas do Rio Grande do Sul, a vitivinicultura ultrapassou fronteiras e chegou à Ilha da Magia. Entusiastas do mundo do vinho e cansados de ficar apenas na apreciação da bebida, Rogério Gomes e Adolfo Nunes Correa decidiram explorar os bastidores e iniciar a produção própria. Gomes montou uma pequena vinícola na garagem da casa dos pais em Coqueiros e Nunes plantou um parreiral com ajuda da esposa no bairro João Paulo. Contamos a história de cada um há alguns anos e retomamos agora com as novidades dessas produções.

Os dois casos chamaram a atenção dos enófilos florianopolitanos pela dedicação e inovação no modo de fazer a bebida, que difere da maneira tradicional. O empresário Adolfo e a esposa Nelsíria plantaram suas primeiras parreiras em 2011 e as uvas viníferas permanecem presentes no jardim da casa: Cabernet Sauvignon, Shiraz e Sauvignon Blanc, inéditas como produção em Florianópolis. Atualmente, o casal possui sessenta plantas em produção para consumo próprio. "Todos os anos produzimos uma pequena quantidade de vinhos, colhemos as uvas e imediatamente vinificamos. E isso não passa de mais de trinta, quarenta garrafas por ano das uvas colhidas", conta Adolfo.

O diferencial da produção artesanal é a seleção minuciosa dos cachos, retirando grãos verdes e estragados. Depois vem o esmagamento dos grãos escolhidos e a fermentação. O grau de maturação das uvas é medido através de um aparelho chamado refratômetro. Entre a colheita e o produto final são cerca de nove meses. Neste ano, a colheita foi gratificante, pois o clima proporcionou condições frutíferas "Tivemos um inverno muito regular, com frio permanente, ao contrário do ano passado. Acreditamos que no final deste ano e primeiros meses de 2017 algumas variedades de uvas serão de excelente qualidade e poderão produzir vinhos superiores", antecipa.

QUINTA DA FIGUEIRA

A proposta do profissional da computação Rogério Gomes é um pouco distinta: ele comercializa os vinhos produzidos e não planta as uvas que usa na elaboração da bebida. Estas vêm de São Joaquim, que devido à altitude e às características climáticas da cidade são ricas em cor, taninos e acidez. Gomes vende cerca de 1,5 mil garrafas por ano na loja online Quinta da Figueira (www.quintadafigueira.com.br). A marca, que possui rótulos destacados como os melhores do país, é uma homenagem à árvore mais famosa da cidade, a Figueira



Parreiras cultivadas por Adolfo e a esposa Nelsíria em casa: produção artesanal e seleção minuciosa dos cachos



Rogério participa do processo de produção dos rótulos. Além de homenagear a árvore mais famosa da Ilha, todos os vinhos fazem alusão a alguma particularidade de Florianópolis



da Praça XV.

Rogério recebeu prêmios pela qualidade dos vinhos: melhor Cabernet Sauvignon, Moça Faceira (2013), melhor Chardonnay para o vinho laranja Flor de Garapuvu (2015 e 2016) e melhor

Malbec, Istepô Malbec (2016). Ele, no entanto, conta que nunca teve a pretensão de ganhar prêmios. "Eu pensei em fazer vinho para entender melhor sobre a produção. De lá para cá, eu fiz

um curso à distância de cinco anos pela Universidade de Davis, na Califórnia. E agora tenho certificado de enólogo internacional", reflete.

A maior inovação da produção de Gomes foi a inauguração do movimento de "vinhos disruptivos", nomeada assim por ele, por se tratar de um tipo de fabricação que situa-se entre a vinificação tradicional e a industrial. O vinho Flor de Garapuvu, por exemplo, ficou por 12 meses em contato com as sementes das uvas. Outro diferencial do processo elaborado por Rogério é a utilização de lascas de barricas que estão fora de uso, que ele leva ao forno para então adicionar ao vinho durante seu processo de maturação.

Acesse o QR code e conheça as características do vinho laranja.



CULINÁRIA

Este ano passou voando!

É hora de pensar na organização da ceia de Natal definindo cardápio e prazo para o seu preparo

Da redação

A pesar de ter a sensação de que tudo passou muito rápido, para mim foi um ano de grandes emoções. Consegui concretizar algumas metas importantes como o lançamento do blog, onde agora consigo manter um contato mais próximo com vocês, e a publicação do meu novo e-book "Cardápios para Receber Amigos", um projeto antigo que tive a felicidade de finalizar em 2016.

Pode parecer pouco, mas acredito que é assim que devemos viver a vida. Sempre em frente, um passo depois do outro, realizando nossas metas, conquistando a cada dia um pouco daquilo que almejamos e, por fim, realizando nossos sonhos. Eu sou muito grata com todos que de alguma forma estão contribuindo nesta minha trajetória. E como estamos em dezembro, mês de festas e confraternizações, que tal algumas dicas para a festa de Natal?

Receber os amigos e a família em qualquer época do ano é sempre um momento de alegria e prazer, mas quando chega o Natal temos a sensação que toda esta emoção se multiplica. E é para ser assim



Foto: Reprodução

Peru ou chester: um ou outro não pode faltar nesta data tão especial

mesmo, pois o verdadeiro espírito natalino é de confraternização e fraternidade. Comemorar o nascimento de Jesus Cristo ao lado de pessoas queridas é o que de melhor podemos fazer para renovar nossas energias com afeto e harmonia.

No caderno Arquitetura & Decoração

da edição passada, já dei algumas dicas para ajudar quando o assunto é receber. São dicas que estão no meu novo e-book "Cardápios para Receber Amigos" e que ajudam no planejamento e organização de qualquer evento, inclusive na festa de Natal. Mas mesmo seguindo as dicas, não deixe tudo para a última hora! Lembre que em dezembro tudo fica mais tumultuado. Organize-se e vá realizando as tarefas aos poucos. Dessa forma você ainda conseguirá relaxar e curtir a festa com seus convidados.

Agora vamos falar sobre o cardápio. Você pode elaborar um cardápio com algumas opções bem tradicionais como pe-

ru, farofa, rabanada, panetone, mas também acrescentar algumas receitas diferentes e deliciosas para variar um pouco o menu. O ideal é priorizar receitas que possam ficar prontas com antecedência, assim na hora da ceia tudo ficará mais prático. Aliás, a ideia é esta, uma festa charmosa, animada, mas sem estresse!

SUGESTÕES - Então vamos lá, vou dar algumas opções que não devem faltar. Com elas você conseguirá elaborar o cardápio ideal para sua festa: frutas secas (nozes, castanhas, damascos, pistaches, tâmaras), queijo brie com geleia de frutas e torradas, panetone, peru ou chester, pernil de porco ou de cordeiro, filé de peixe (salmão com molho de manga ou maracujá é uma ótima pedida), farofa com castanhas, arroz com vinho branco e uvas passas, salada de folhas e frutas, salada com camarão, fios de ovos, rabanada, sorvete, mousse de chocolate (ou outra sobremesa com chocolate), frutas frescas (cereja, morango, uva, romã).

Com estas opções você agradará a todos os gostos e tenho certeza que todos ficarão satisfeitos e muito felizes. Quer saber mais algumas dicas sobre a arte de receber? Então dá uma olhada lá no blog www.ceresazevedo.com.br! Tem vários posts com dicas incríveis! Desejo um ótimo Natal a todos vocês, meus queridos leitores, e que 2017 venha pleno de luz e harmonia, trazendo boas energias para a realização de nossos sonhos!

E agora minha receitinha de sobremesa para quem ama chocolate. Além de deliciosa é super prática, pois você poderá deixar pronta com antecedência!



Natal Santa Adega

Neste Natal presenteie com Cestas Personalizadas da Santa Adega



01
Escolha os itens



02
Montamos a cesta



03
Fazemos a entrega

Prepare-se para o
Fim de Ano

(01) Linha Dunamis AR

brut, brut rosé, moscatel
R\$ 45,00 a unidade

ou caixa fechada, 06 unidades, por R\$ 180,00



(02) Linha Dunamis Champenoise

extra brut ou brut
R\$ 75,00 a unid

ou caixa fechada, 06 unidades, por R\$ 300,00



(03) Espumante francês La Roche

R\$ 46,74 a unid

ou caixa fechada, 06 unidades, por R\$ 180,00



48 3233 - 1296



Joe Collaço, 163
Córrego Grande
Florianópolis - SC

RECEITA

Bolo gelado de chocolate com frutas

Ingredientes:

50g de abacaxi cristalizado picado, 50g de cereja em calda sem caroço picada, 50g de damasco picado, 20g de laranja cristalizada picada, 2 colheres (sopa) de conhaque, 100ml de creme de leite sem soro, 100g de creamcheese, 150g de biscoito champanhe picado, 350g de chocolate meio amargo picado.



Modo de preparo:

Hidrate as frutas com o conhaque e reserve. Em banho-maria, derreta o chocolate e depois acrescente o creamcheese e o creme de leite. Misture bem. Coe as frutas e acrescente ao creme de chocolate. Por último misture os biscoitos picados. Forre uma forma de

bolo inglês com papel filme e coloque o creme. Leve para gelar de um dia para o outro. Desenforme e sirva com fios de ovos ou sorvete.

DICA: se você encontrar formas descartáveis com motivos de Natal, sua sobremesa ficará mais ainda mais linda!

CEIA DE NATAL

Muito amor envolvido

Cardápio de Natal pede receitas tradicionais para agradar toda a família

Da redação

O Natal é sempre um momento mágico, pois traz consigo um espírito único, em que todos se sentem mais solidários. Nesta época do ano temos a oportunidade de reencontrar familiares que não vemos sempre ou mesmo juntar aqueles que estão sempre em nosso convívio. É um momento de reflexão e fraternidade e uma das maneiras de celebrar esta data é o preparo do jantar para receber os convidados. Dividir uma refeição com toda a família à mesa é um dos momentos mais preciosos que podemos ter durante a ceia de Natal. Algumas receitas não podem faltar, pois são características da data.

O panetone é uma delas. Existem diversos tipos no mercado: com chocolate, doce de leite, frutas cristalizadas, trufados... e até mesmo os salgados! São muitas variações, mas aquele tradicional, o verdadeiro panetone, nasceu em Milão, no norte da Itália. Várias lendas tentam explicar a sua origem. Mas a principal delas remonta ao ano de 900 e diz que o humilde assistente de padeiro Toni, após ter trabalhado horas a fio na véspera de Natal, precisava assar mais uma fornada de pães e preparar uma torta para seu chefe.

De tão exausto que estava, confundiu-se e colocou as uvas passas da torta na massa de pão. Desesperado, tentou salvar a situação jogando frutas cristalizadas, manteiga, ovos e os demais ingredientes do recheio que seriam usados originalmente na torta. Toni assou a mistura e entregou para o patrão. O que o assistente não esperava era que sua criação fizesse sucesso durante a ceia de Natal de seu chefe, que, além de elogiá-lo, decidiu homenageá-lo e dar o nome à massa de "pane di Toni" ("Pão do Toni", na tradução do italiano). Com o passar do tempo, o bolo começou a ser chamado de panetone.

Em Florianópolis, a chef italiana Grace Frascini, da Pizzeria Milano, é a representante oficial dessa receita exclusiva e artesanal vinda de Milão. No mês que antecede o Natal, ela produz panetones com frutas cristalizadas e também com chocolate. "O processo de preparo é longo, são dois



Grace e Sueli preparam a receita exclusiva vinda de Milão, berço do panetone



Receita de avó: as rabanadas preparadas por dona Maria Antônia não podem faltar na mesa natalina

dias até obter o resultado final. É preciso de muita paciência e dedicação", conta Grace, que tem a ajuda de sua assistente, Sueli Solovi. Durante sua fabricação, a massa passa por um processo de fermentação natural com um mix de aromas naturais produzidos na própria pizzeria, para garantir que o panetone fique com uma consistência macia e mantenha suas características artesanais.

CEIA COMPLETA

Muitas pessoas não possuem habilidade ou tempo para o preparo do cardápio para o jantar de Natal. Por isso, a partir desse ano, a pedido dos clientes, o restaurante Mirantes produzirá uma seleção de pratos para a data festiva. Além do peru decorado e do ches-

ter, pratos que não podem faltar na mesa natalina, tem várias opções de acompanhamentos salgados, como o quiche de alho poro e a torta de camarão; as saladas de abacaxi com frango e a Waldorf; e os doces – tortas de limão, banana ou nozes e o pudim de leite. As encomendas podem ser feitas até o dia 20/12, pelo telefone 3223-6542, sendo que pedidos feitos até 12/12 ganham 15% de desconto. Mais informações no site: www.mirantes.com.br

FATIAS DOURADAS

Conhecida também como fatia dou-

rada ou fatia de parida, a rabanada é um doce natalino histórico. Trata-se de fatias grossas de pão, mergulhadas no leite, passadas em ovos batidos, fritas em óleo, e para finalizar polvilhadas com açúcar e canela. Já é possível encontrar versões diferentes, como por exemplo, a rabanada assada. Dona Maria Antonia Fontes de Araújo Soares é especialista na receita. "Já não recorro quantas vezes preparei para a família", conta. Ela aprendeu a receita com a avó, que era dona de engenho de farinha. A grande diferença do preparo é que os pedaços do pão são passados na farinha de rosca e assados na grelha. "As fatias ficam tostadinha por fora e molinhas por dentro, destaca". Ela ensina essa receita deliciosa!

VOCÊ SABIA?

Acredita-se que a rabanada foi criada com a necessidade do reaproveitamento do pão (amanhecido), tendo em vista que sempre foi considerado um ingrediente sagrado, até mesmo por representar o corpo de cristo para os católicos. A sua origem remete a Portugal, mas em todo o mundo é possível encontrar variações da rabanada, como o "Eggy bread" na Inglaterra, o "French toast" nos EUA, e o "Pain Perdu" na França.

RECEITA

Rabanada Natalina

Ingredientes:

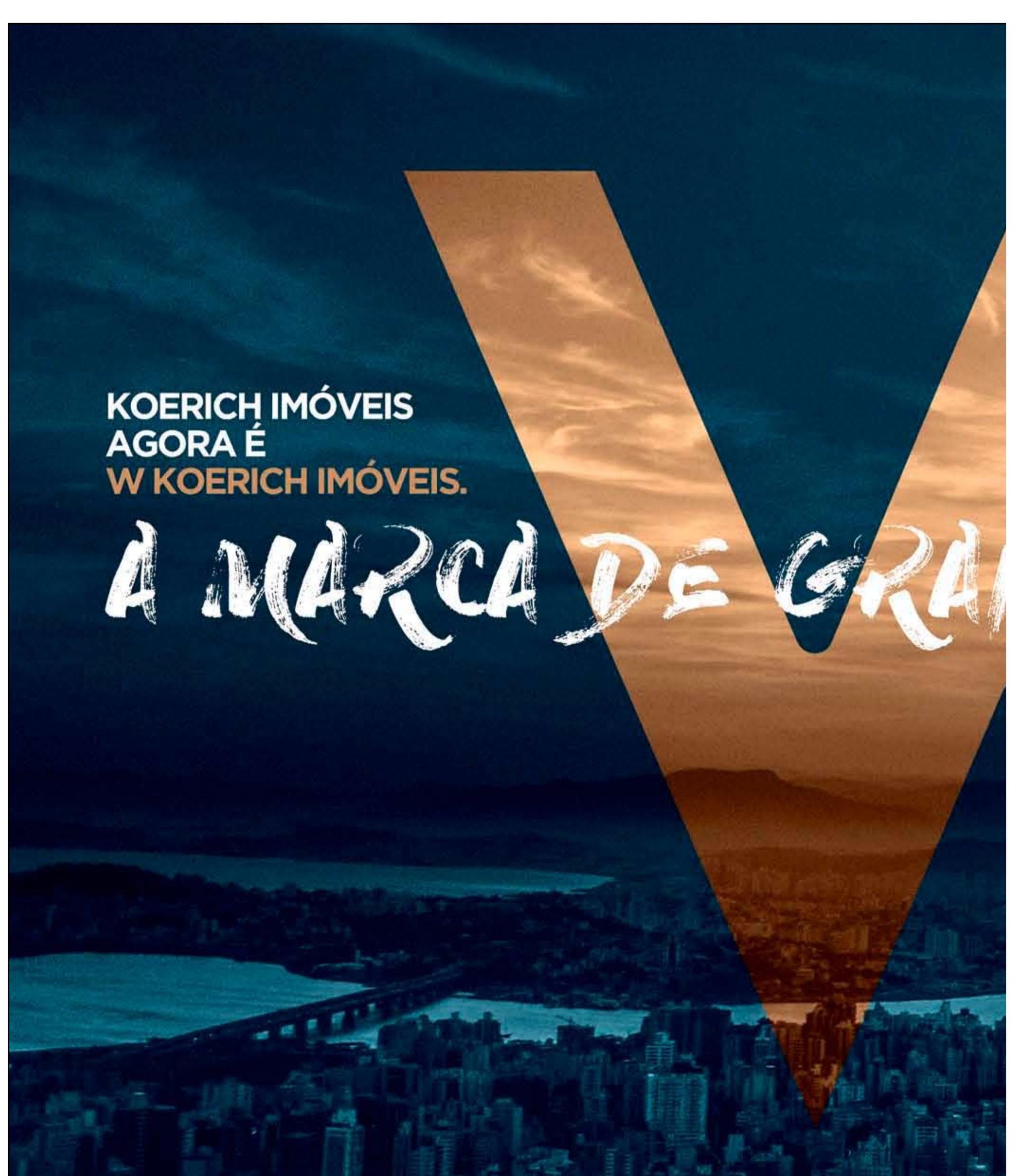
11 pães franceses, 1 litro de leite, 2 1/2 colher (sopa) de açúcar, 1/2 colher (café) de sal, 2 ovos, farinha de rosca, manteiga, azeite, canela a gosto.

Modo de preparo:

Corte os pães enviesados (mais ou menos 1,5 cm) e tire as pontas das fatias. Coloque as fatias em um tabuleiro e passe a manteiga em cada uma. Leve o leite ao fogo com um pouco de açúcar e um pouco de sal e desligue assim que levantar fervura. Molhe cada fatia com colheradas dessa mistura, dos dois lados, para que fiquem bem encharcadas. Separe três recipientes: no primeiro, bata os ovos inteiros; no segundo, coloque a farinha de rosca; e no terceiro, a canela com o açúcar. Passe o azeite com um pincel numa grelha. Mergulhe cada fatia nos ovos batidos, depois na farinha de rosca e em seguida, na mistura de canela e açúcar. Grelhe cada fatia dos dois lados e coloque-as em cima



de um prato coberto com papel toalha para que escorra o excesso de líquido. Em seguida, passe cada fatia na mistura de canela com açúcar, dos dois lados. Estão prontas!



KOERICH IMÓVEIS
AGORA É
W KOERICH IMÓVEIS.

A MARCA DE GRAN

Ter grandes histórias é estarmos comprometidos com os nossos clientes, parceiros e com a cidade.
É transformar espaços, desenvolver projetos para um Mundo Melhor e oferecer novas oportunidades de negócios.

DES HISTÓRIAS.

W
KOERICH
IMÓVEIS

WKOERICHMOVEIS.COM.BR

Ter grandes histórias é poder escrever um novo capítulo hoje, mesmo com mais de seis décadas de inovação e credibilidade. Bem-vindo à W Koerich Imóveis. Uma nova marca que evidencia o “W” de Walter Osli Koerich, idealizador desta e de outras grandes histórias.

ONDE COMER E BEBER BEM

PANETTONE MILANO

Experimente o verdadeiro sabor do panetone italiano com frutas cristalizadas ou chocolate aqui em Floripa. A **Pizzeria Milano** oferece a legítima receita de Milão, berço do original "Pane di Toni". Durante sua fabricação, a massa passa por um processo de fermentação natural com um mix de aromas naturais produzidos na própria pizzeria, para garantir que o panetone fique com uma consistência macia e mantenha suas características artesanais. Toda a elaboração é feita pela chef Grace Fraschini. Venha para a Milano e garanta já o seu! A produção é limitada.

Pizzeria Milano

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



CARDÁPIO DE VERÃO

A **Brasserie Bocaiúva** acaba de lançar seu cardápio de verão, com receitas de pratos mais leves e sabores memoráveis. Entre as várias novas sugestões de entrada, uma seleção de tartines surpreendentes, delicados pastéis de brie e um saboroso tartar de atum. Novas saladas entraram na carta que privilegia também grelhados, paillard, costeletas de cordeiro, massas especiais e diferenciadas, confit com risoto de maçã. Aliás, os risotos são um capítulo à parte. Na arte final, sorvete de gengibre com farofa de castanha do Brasil. Este é só um dos doces de dar água na boca. Na foto, salmão com purê de wasabi acompanhado de legumes salteados e crispies de gengibre.

Brasserie Bocaiúva

Rua Bocaiúva, 2304 - (48) 3251-5555
www.facebook.com/brasseriebocaiuva
[@brasseriebocaiuva](https://www.instagram.com/brasseriebocaiuva)



POLVO DO TIO CELINO

Um dos sucessos restaurante **Antonio's** é o **Polvo do Tio Celino (foto)** – Polvo com influência Thai, refogado com cebola, alho e manjerição e finalizado com molho de leite de coco, curry, vinho branco e um toque de mel. Castanhas de caju conferem crocância ao prato, que é servido com purê de batatas Aligot e arroz. Confira toda a excelência da culinária internacionalmente reconhecida do Antonio's.

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus
(Norte da Ilha)
Fone: 3284-5736
www.antoniosrestaurante.com.br

GASTRONÔMICAS
by Hermann Byron Neto

Abertura

Está pelos 'finalmentes' a abertura da quarta loja do Hippo Supermercados. Depois das duas lojas no Centro e uma na Pedra Branca, agora é a vez da Praia do Meio, em Coqueiros. O novo espaço é onde até pouco tempo funcionava a Pizzaria Chico Toicinho.

Cardápio

O já famoso, Bate Ponto, restaurante localizado na rota gastronômica do Sol Poente, em Santo Antônio de Lisboa, completou 17 anos em novembro. A imprensa foi convidada para degustação do novo cardápio e os aplausos foram gerais.

Pata Negra

No final de novembro, veio a Florianópolis, diretamente da Espanha, o produtor do Jamón Pata Negra (uma espécie premium de presunto espanhol). Josep Ramon Llorens Requena fez uma apresentação de gala para jornalistas, na Macarronada Italiana, de Ézio Librizzi, um de seus melhores clientes na cidade. Outro grande importador do produto é o Hippo Supermercados, onde Requena também fez apresentação e degustação de seus produtos.



Beto Barreiros, Librizzi e Requena em noite de degustação na Macarronada Italiana

Cardápio I

Também com lançamento de novo cardápio para o verão, o Bistrô da Praça promete surpreender mais uma vez seus clientes. O chef Ricardo Almeida trouxe o frescor do Mediterrâneo para a mesa do aconchegante espaço.

Cardápio II

Quando achamos que já vimos quase tudo, chega uma novidade, e desta vez é digital. O mexicano Guacamole e o australiano Didge estrearam este mês seu cardápio eletrônico nas mesas. Agora tudo é pedido online, e o garçom só traz as iguarias.

3 BENEFÍCIOS
3H DE DURAÇÃO

Foi dada a largada para as comemorações de fim de ano. E o Outback preparou um horário exclusivo cheio de vantagens. Aproveite!
15h às 18h, de 2ª a 5ª feira (exceto feriados).

ENTREGA DE
1 CUPOM DE
R\$ 50,00
A CADA 10 AMIGOS*
(cupom válido a partir de 2017)

BEBIDAS COM
50% DE DESCONTO
E APERITIVOS EXCLUSIVOS DO
BILLABONG HOUR

RESERVA
ANTECIPADA

OUTBACK
STEAKHOUSE®

*Entrega de cupom válida para os grupos de clientes com no máximo 10 pessoas. A cada grupo de 10 pessoas será entregue um cupom de R\$ 50,00 (cinquenta reais). A mesa deverá eleger um representante para receber o cupom. Esta entrega será realizada pelo gerente do plantão ao representante eleito da mesa. O cupom será enviado via e-mail em até 48 horas. O cupom é válido para a próxima visita, com utilização entre os dias 02/01/2017 e 31/01/2017, de segunda a quinta, exceto feriados, das 10h às 17h. Deverá ser utilizado em uma única vez. Válido somente 1 cupom por mesa, excluindo as bebidas alcoólicas. *Billabong Hour válido para todas as bebidas alcoólicas do cardápio, exceto cervejas especiais e garrafas de vinho. *A reserva antecipada só poderá ser realizada via telefone para a respectiva loja à escolha do cliente. A reserva será realizada pelo gerente do plantão apenas para mesas com no máximo 10 pessoas. As reservas das mesas serão realizadas entre 15h e 17h. A entrada máxima deverá ser até as 17h. A reserva será cancelada caso o grupo não esteja presente no horário marcado. E o preço que pelo menos metade do grupo esteja presente no horário em que a mesa foi reservada. Promoção válida por tempo indeterminado e poderá ser encerrada sem aviso prévio.

auto images

AVENTURA Em duas rodas

• Página A2

Foto: Arquivo pessoal



Viagem pela América do Sul é um dos hobbies de Roberto Schramm



TODO MODERNINHO

Crossover da Suzuki está cheio de novidades

O S-Cross 2017 é oferecido em três versões, todas equipadas com câmbio automático de seis velocidades

• Página A3

AVENTURA

Viagem em duas rodas

Atravessar estradas latinas com sua motocicleta é o hobby preferido do comerciante Roberto Rossmarck Schramm

Atração por motos e a vontade de conhecer lugares diferentes faz com que, todos os anos, o comerciante Roberto Rossmarck Schramm, 57 anos, escape das obrigações do dia-a-dia para cair na estrada. A paixão por andar em duas rodas já possui uma história de mais de quatro décadas. Roberto usa a motocicleta praticamente todos os dias para trabalhar e também para lazer. “Eu viajo pelo prazer de pilotar e conhecer novos lugares ou rever algum em que já estive. As viagens são quase sempre para o sul da América Latina, com lindas paisagens e estradas menos movimentadas. São ótimas para aliviar o estresse”, resume.

A próxima grande aventura de Roberto com sua BMW GS 1200 será até o Ushuaia, no sul da Argentina, em novembro de 2017. “Lá faz muito frio, então é melhor ir no verão. Vamos enviar as motos de caminhão até Bariloche, pois já conhecemos todos estes trechos”. A intenção é ganhar tempo, já que nem todos os seus companheiros de viagem – o irmão e dois amigos –, dispõem de tempo livre para percorrer tantos quilômetros.

Os parceiros motociclistas se reúnem ocasionalmente para organizar e fechar o roteiro da viagem. “Cada um vai dando alguma dica, mas nada muito fechado. Mudamos o roteiro durante a viagem se for melhor”, conta. Para Roberto, o próprio planejamento da viagem é algo prazeroso, pois é um momento em que eles conseguem descansar a mente e sair da rotina. “Pilotar uma moto é uma atividade de muita concentração. Enquanto se está pilotando não se pensa em mais nada. Outro privilégio é observar os lugares, sentir o cheiro das coisas e as mudanças de temperatura”, confessa Roberto.

Os sentimentos, de acordo com ele, são diferentes de uma viagem de carro ou de avião. “Na moto, conseguimos sentir o cheiro das coisas, as mudanças de temperatura, observar de verdade os lugares. Além disso, existe a camaradagem entre os amigos e também se conhece muitas pessoas. É um momento único para se fazer novas amizades”, conta.

OUTRAS JORNADAS

Em novembro deste ano, o grupo de apaixonados por duas rodas fez uma viagem de oito dias pelo Uruguai. Foram 3,4 mil km, passando por Paysandu, Colônia del Sacramento, Montevideu, Punta del Leste, La Paloma, La Pedreira e Punta del Diablo. “Passamos por várias praias do li-

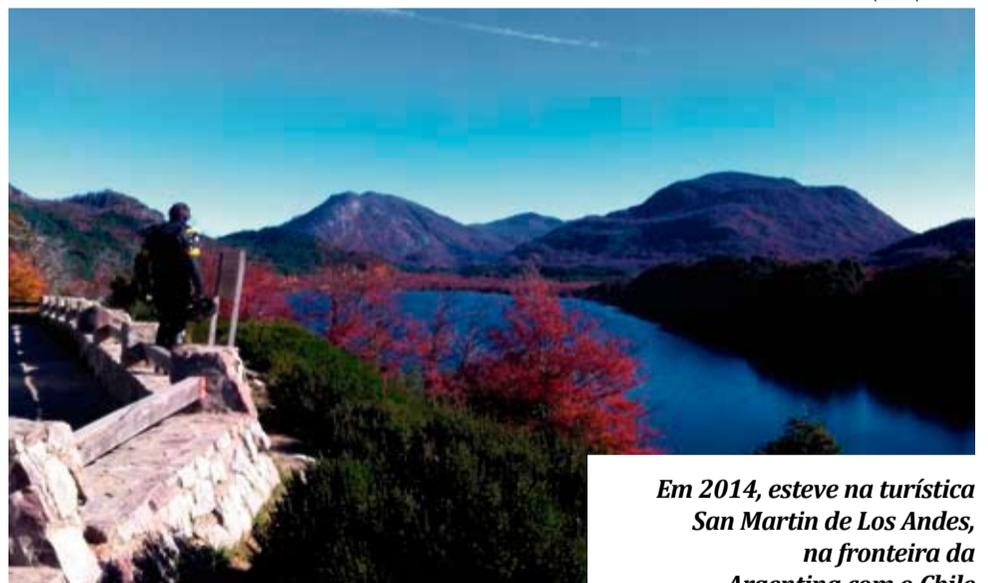


Na viagem deste ano para Colônia Del Sacramento, no Uruguai, Roberto (detalhe) pode conferir paisagens inesquecíveis, como este pôr do sol com vista para Buenos Aires (Argentina)



toral do Uruguai. Foi uma viagem curta, mas muito gratificante. As paisagens eram lindíssimas. Conhecemos bons restaurantes e vinícolas”. Outra viagem marcante foi uma de 7 mil km, em 2015, quando eles saíram de Rio Branco, no Acre, para o Peru, passando da Amazô-

Nos 7 mil km percorridos em 2015, o comerciante conheceu as cisternas construídas por índios em Nasca, no Peru



Em 2014, esteve na turística San Martin de Los Andes, na fronteira da Argentina com o Chile



ma, Sauta, na Argentina, e voltamos pelo Rio Grande do Sul”, lembra.

CUIDADOS

Roberto lembra que a segurança está ligada à forma que a pessoa pilota sua moto. “O mais importante, na minha opinião, é estar concentrado e manter o foco”. Além disso, de acordo com ele, é necessário usar equipamentos de boa qualidade e manter a manutenção da motocicleta em dia. Além da BMW GS 1200, o

comerciante possui outras três motos: a CB 300, que foi modificada para exposições, e outras duas Ducati Monster (2006 e 2015).

nia para os Andes peruanos, com Cusco, Machu Picchu e Nasca. “Conhecemos o Chile, com passagem por San Pedro de Ataca-

Fotos: Arquivo pessoal



Eficiência: o novo design foi desenvolvido para otimizar o desempenho do veículo

LANÇAMENTO

Muito mais interessante

Suzuki S-Cross oferece conforto e performance com economia de combustível

Porta-malas funcional: tampa nivelada ao assoalho acomoda objetos maiores. Ainda há espaço para outros volumes embaixo da tampa, além de dois compartimentos laterais que podem ser abertos para objetos largos



Da redação

Conforto, estilo, praticidade e economia de combustível. Assim é o Suzuki S-Cross, que chega renovado no design e com um novo leque de componentes. “O S-Cross está sofisticado e sedutor, mas também não esconde seu lado esportivo com o novo motor 1.4L turbo com excelente performance e o mais eficiente da categoria. O sistema start-stop, que desliga o carro quando parado nos semáforos, por exemplo, ajuda na redução das emissões de poluentes e na economia de combustível. A tração AllGrip com quatro modos de operação, é a evolução do sistema de tração 4x4, que deixa de ser uma característica especial do carro para se tornar parte de nossa vida e de nossa maneira natural de guiar trazendo muito mais segurança e confiança e prazer de dirigir”, garante Alexandre Zuccato, diretor operacional da Suzuki Veículos.

O novo design foi desenvolvido para otimizar a passagem de ar e tornar o ve-

ículo ainda mais eficiente. A linha de teto desce suavemente na parte traseira, dando a sensação de esportividade. O veículo permite grande visibilidade ao motorista e a grade cromada confere sofisticação. O design do capô está integrado com o novo para-lama, para-choque, rodas e pneus. Os faróis receberam um novo desenho e estão integrados ao design moderno do S-Cross.

O veículo é equipado com sensores de proximidade dianteiro e traseiro, câmera de ré, Speed Limiter, que não deixa o motorista ultrapassar a velocidade determinada, além do Cruise Control e direção elétrica (VGR). Além disso, o sistema multimídia de 8” é completo e com Wi-Fi, permitindo a utilização dos mais variados softwares de entretenimento, o ar-condicionado é dual zone e o veículo está equipado com Isofix para fixação das cadeirinhas infantis. Além disso, conta também com seis airbags, controle de tração (TCS) e controle de estabilidade (ESP).

A ampla área envidraçada e os espelhos retrovisores externos, rebatíveis elétrica-

mente, foram desenvolvidos para otimizar o campo de visão do motorista, facilitando a condução do veículo. Outra praticidade é o porta-malas com capacidade de 440 litros, mas que pode chegar a 1.270 com os bancos rebaixados. É possível utilizar diversas combinações, além de tampas que facilitam a colocação de objetos.

ESPAÇO INTERNO E CONFORTO

O novo S-Cross conta com amplo espaço interno para motorista e passageiros, com destaque para os bancos traseiros com duas posições de ajuste e descansa braço com porta copos. O volante revestido em couro é elétrico e conta com sistema de regulagem de ajuste de profundidade e altura. O porta-malas conta ainda com uma tampa que nivela o assoalho com os bancos rebatidos, facilitando a acomodação de objetos maiores. Abaixo da tampa ainda há espaço para outros volumes, além de dois compartimentos laterais que podem ser abertos para objetos largos. A tampa pode ser removida ou baixada no

pisso da área de bagagem, permitindo que itens altos possam ser carregados com facilidade.

VERSÕES

O S-Cross 2017 é oferecido em três versões: 4You, 4Style e 4Style AllGrip, todas equipadas com o novo e moderno câmbio automático de seis velocidades com Paddle-Shift, que permitem trocas rápidas e esportivas. O moderno e prático sistema Auto Start-Stop desliga o motor, economizando combustível. A versão 4You é equipada com motor 1.6L, de 126cv e 16,7 kgf.m, e as versões 4Style e 4Style AllGrip recebem o moderno motor 1.4L turbo, em alumínio, com 146cv e 23,5 kgf.m. O S-Cross recebeu o selo do CONPET de eficiência energética em todas as versões, graças ao baixo consumo de combustível.

Acesse o QR code e confira todos os movimentos do novo Suzuki S-Cross.





APRESENTAM

Santa de Casa Faz Milagre

SEGUNDA-FEIRA COM 50% DE DESCONTO

Nossos vizinhos do Centro e da Agrônômica contam com 50% de desconto no cardápio especial dos restaurantes participantes. A partir das 16 horas, basta trazer seu comprovante de residência.

Viva, curta e saboreie nosso bairro.

Promoção não cumulativa