

JORNAL

images

DA ILHA

# LAÇOS DE AMOR

*Família compartilha sua experiência com a adoção*

• Página 5

*Durval da Silva:  
"Com o Gabriel,  
hoje somos  
uma família  
completa"*

Foto: Angelo Santos



*guia*  
**Gastronômico**

**AGRICULTURA:** Um bom café

• Página G5

*Fazendas mineiras são conhecidas pelo cultivo do fruto*

## # Carta ao Leitor

O que dizer de um mês de julho com tempo seco que faz frio de inverno e calor de verão? No mínimo que teremos safras magníficas nos vinhos de altitude da Serra Catarinense! No mais, é curtir o frio que já fez (e que parece que vai voltar) e o "veranico" fora de época.

Como estamos próximos dos Dias dos Pais, nossa matéria de capa é sobre um momento lindo: a adoção. Ela realiza sonhos de pais ao mesmo tempo em que cria um lar para um filho. Uma escolha que além de nobre, é humana.

Na página 3, temos uma matéria com o artista plástico Bruno Barbi, francês radicado em Florianópolis, que embeleza com sua arte alguns espaços públicos degradados de Florianópolis. A pauta aconteceu a partir de um post do Movimento Traços Urbanos, que busca exatamente isso, dignificar e recuperar os "espaços perdidos" de nossa cidade.

No Guia Gastronômico, separamos várias matérias bacanas. A despedida da tainha é uma delas. A colunista Ceres Azevedo foi presenteada com uma das últimas puxadas de rede de tainha. De acordo com o pescador Diego Luis Santos, "o peixe com ova, costumava passear na sombra da Ilha do Campeche". Se é conversa de pescador ou não, só poderemos verificar sua veracidade no ano que vem. Mas que o peixe era grande, isso era! O nosso colunista e sommelier, Eduardo Machado Araújo, aborda o tema dos sulfitos e sua relação com os vinhos.

Para finalizar o Auto Imagem! Segundo alguns leitores, o caderno de automóveis do Imagem da Ilha estava fazendo falta. Então vamos lá! Dois super lançamentos ilustram nossas páginas: o carro do ano, o Peugeot 3008 e o destaque da Fiat, o Argo.

Boa leitura!

**Hermann Byron**

## # AGENDA

## Espetáculo Um Tanto Delas

• apresentação

A primeira edição do CIC 8:30 - Grandes Encontros em agosto terá o espetáculo de dança Um Tanto Delas, com a Lehoff Cia de Dança. A apresentação fala sobre mulher, amor, dor e empoderamento com criações coreográficas coletivas e tem participações especiais da cantora Joana Castanheira e da artista plástica Paula Schindwein. Dia 9/08, às 20h30, no Teatro Ademar Rosa. Mais informações: 3664-2628

## GASTRONOMIX

Onze chefes, entre nomes nacionais e locais, irão servir pratos exclusivos, com curadoria de Celso Freire, no Gastronomix Florianópolis. Estão previstas aulas de culinária, apresentações de música instrumental e entretenimento infantil. Dias 19 e 20/08, das 11h às 17h, no estacionamento solar da Eletrosul. Mais informações: [www.festivalgastronomix.com.br/](http://www.festivalgastronomix.com.br/)



• musical

## X- QUEM?

O Grupo X apresenta o musical X-QUEM, espetáculo teatral concebido sob a estética das histórias em quadrinhos e da cultura pop/nerd, com dramaturgia e músicas de autoria própria. Num enredo em que humanos e mutantes estão a beira de mais uma guerra. Dia 15/08 às 20h, no Teatro Álvaro de Carvalho. Mais informações: 3665-6400

## Arquétipos

Com obras de Franco Palióff, o espaço das Oficinas de Arte recebe a exposição proposta que convida não só a refletir sobre imagens do inconsciente coletivo, mas também a se perguntar como estas imagens herdadas são capazes de moldar o comportamento mais íntimo. Até dia 25/08, das 10h às 20h30 no CIC. A visita é gratuita. Mais informações: 3664-2555



• exposição

## Grandes Sucessos de Ana Carolina

Depois do sucesso da turnê de #AC ao Vivo, a cantora e compositora Ana Carolina apresenta seu show Grandes Sucessos, em que resume sua carreira numa grande celebração com o público que tem oportunidade de reviver todas as fases de sua trajetória. Dia 12/08 às 21h, no Centro de Cultura Eventos da UFSC. Mais informações: 3721.8720



• show



• infantil

## O Escândalo Philippe Dussaert

• comédia

Inédita no Brasil, a peça foi a escolhida por Marcos Caruso para ser seu primeiro trabalho solo. O "Escândalo Philippe Dussaert" é um texto que investiga com fino humor os limites da arte contemporânea e as polêmicas em torno do assunto, através da história do pintor francês Philippe Dussaert. Dias 12 e 13/08, às 20h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630

## Turma da Mônica

"Era uma vez no Reino do Limoeiro, uma princesa chamada Mônica e um príncipe chamado Cebolinha que, tiveram suas vidas transformadas por uma bruxa. Para que tudo volte ao normal, eles terão que enfrentar muitos obstáculos com a ajuda de seus novos amiguinhos: Cascão Gancho, Chico Pé de Feijão e Magali com seu Chapeuzinho Vermelho. Dia 13/08 às 16h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630

• 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

**Confira nossa agenda completa no site**

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**

**Edição e Textos:** Larissa Gaspar, Hermann Byron - **Diagramação:** Edson Egerland

**Jornalista responsável:** Hermann Byron A. S. Neto (JP 24303/RJ)

**Tel. comercial:** (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 99162 8040

**e-mail:** [contato@imagemdailha.com.br](mailto:contato@imagemdailha.com.br) - **Telefone Redação:** (48) 3028 3778

(48) 991628045

**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](mailto:redacao@imagemdailha.com.br).



Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

## # ARTE DE RUA

## Resgate cultural

Artista plástico Bruno Barbi propõe circuito de pinturas a céu aberto como forma de recuperar o Centro de Florianópolis

Larissa Gaspar

O vento frio não parece incomodar o artista plástico Bruno Barbi, de 39 anos, que caminha com naturalidade e aponta as pinturas recém finalizadas por ele na rua Victor Meireles, no Centro de Florianópolis. As figuras de personagens negras integram a “Exposição de arte a céu aberto”, um circuito de arte urbana idealizado por ele. Bruno pensou o projeto para presentear a cidade e como uma forma de resgate social da região da Praça XV, atualmente marginalizada e esquecida pelo poder público.

Realizado num período de dois anos, o circuito é composto por seis figuras de pessoas negras pintadas sobre caixas de luz. “Esse projeto é voluntário e independente. Não tem nada a ver com dinheiro, mas para mim tem a ver com sucesso”, conta o artista plástico. O circuito foi finalizado no dia 21/07 e, de acordo com Bruno, atrai olhares distintos e aos poucos está desmistificando o preconceito com a arte de rua.

Para ele, na arte de urbana é mais importante a mensagem passada com as pinturas que o material ou a técnica utilizada. O desejo é de que as pessoas se identifiquem com as figuras e que vejam a cidade nelas. “A durabilidade não importa, pois a partir da hora que eu viro as costas, a pintura está pronta e entregue para a cidade, que vai interagir do jeito que for. Mas, criou-se uma cultura de identificação da minha arte com a cidade, e as pessoas têm preservado e respeitado”, celebra.

Bruno é um artista “essencialmente de ateliê”, e por isso não caracteriza sua arte como grafitti. “Eu uso a mesma técnica de ateliê: pinto com pincel e tinta acrílica. Quando eu busco as caixas de luz, talvez seja um inconsciente de estar pintando uma tela, que tem limites definidos e superfície praticamente lisa”. De acordo com o artista plástico, a principal diferença da pintura que faz nas ruas e a pintura que realiza no seu ateliê, no bairro Pantanal é dinamicidade. “A pintura de rua, eu levo três horas para fazer. Um quadro, eu posso levar três meses, se eu quiser”. Além do circuito a céu aberto na parte leste do Centro

**O circuito proposto por Bruno começa na Praça XV, passa pela frente da agência dos Correios, pela esquina da rua Anita Garibaldi, segue para a Avenida Hercílio Luz, continua pela rua Nunes Machado e vira na rua Victor Meireles, onde estão as duas últimas pinturas**



Fotos: Larissa Gaspar

de Florianópolis, Bruno possui pinturas na Lagoa da Conceição, Santo Antônio de Lisboa, Pantanal, Trindade e em Coqueiros.

#### VIDA DE ARTE

Natural da França, Bruno se autointitula como o “francês mais manezinho que vocês conhecem”. Desde pequeno, ele mostrou talento em desenho figurativo com grande habilidade no traçado de rostos. Tal habilidade o levou a seguir para Arquitetura, curso em que se formou pela Universidade do Sul de Santa Catarina (Unisul). “Eu trabalhei durante seis anos na área e fui me afastando do desenho manual. Dentro do meu coração, porém, havia um artista que ia sair em algum momento”, reflete o ex-arquiteto.

Este momento chegou em meados de 2012, quando Bruno sofreu uma grave hospitalização: foram 68 dias internado e 11 entradas no centro cirúrgico. Durante o período, ele percebeu que necessitava de uma ocupação, o desenho. O artista pediu lápis e papel para família e voltou a confeccionar desenhos figurativos com a mesma habilidade da época de menino. “Foi então que me redescobri. Decidi que aquela era a vida que eu queria e, a partir de então, a pintura substituiu muitas coisas que eu achava que eram insubstituíveis”, comenta.

#### IDENTIDADE

Bruno passou a pintar de forma intuitiva, experimentar e errar muito. A busca pela sua identidade artística - a pintura

da pele negra - veio sem querer durante um trajeto de ônibus pela cidade com um amigo, o cantor François Muleka. “Ele tem uma pele negra super homogênea e no dia, estava usando uma camiseta amarela. Eu fiquei louco naquele contraste de cores, cheguei num estúdio e fui pintar aquilo. A coisa fluiu”, relembra. Aos poucos, passou a ser reconhecido por pintar personagens negras.

#### A RUA É NOSSA

Depois de alguns anos pintando quadros em ateliê, Bruno sentiu a necessidade de levar sua arte para a rua. “A pergunta que eu mais ouço é para quem eu pedi. Se eu tiver que pedir para alguém, eu não faço. É o meu trabalho, meu talento, meu dinheiro, meu material, meu tempo e eu estou presenteando a cidade. Se eu tiver que pedir para alguém, eu vou fazer um orçamento, e a minha ideia é doar”, destaca.

O artista plástico acredita que o que ele pode fazer é levar seu trabalho de uma forma amorosa, para criar empatia com a população negra, com as pessoas que circulam pelo bairro, com os moradores de rua e com os comerciantes. No período de pintura do seu circuito de exposição a céu aberto, ele nunca lidou com enfrentamento. “Sempre procuro olhar nos olhos e estabelecer um diálogo honesto, tentando fazer eles entender o que eu estou fazendo ali”.

Apesar de ser um artista de ateliê, que



expõe em galerias pelo mundo inteiro e que também vende quadros caros, Bruno está intimamente envolvido com o movimento cultural de resgate do Centro, participando de feiras culturais e promovendo cursos de pintura. “Como função social do artista, eu tenho na mão essa ferramenta. Para fazer alguma coisa pela cidade, como um retorno. Faz parte de mim”, desabafa com um sorriso no rosto enquanto mostra a última pintura da “Exposição de arte a céu aberto”.

**BOLETIM CASAN/FLORIANÓPOLIS:**  
**OS INVESTIMENTOS NA CAPITAL ESTÃO FLUINDO BEM.**

**ESGOTO:**  
- R\$ 400 milhões investidos em Sistemas de Esgotamento Sanitário  
- De 56% para mais de 70% de cobertura nos próximos dias

**ÁGUA:**  
- R\$ 80 milhões investidos em 5 grandes obras  
- Floccodcantador: tratamento de água 50% maior

**RIO DO BRAZ:**  
- 15 ações de despoluição  
**A Casan está em ação, pois sabe que ainda há muito por fazer.**

**CASAN.COM.BR**



## # COLUNA POLÍTICA

## Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Quinho Mibach

## Fuga do Rio

O ex-jogador Branco, 53 anos, um dos heróis do tetra mundial de futebol, nos EUA, em 1994, se cansou da violência no Rio de Janeiro, informou ontem o colunista Ancelmo Goes, de "O Globo". Após ser assaltado quatro vezes — na última, saiu no braço com o bandido e, por pouco, não tomou um tiro —, o craque está praticamente morando em Florianópolis.

## Mais iguais

A Procuradoria Geral de Justiça entregou na Assembleia Legislativa projeto de reestruturação administrativa e alteração no plano de cargos e salários dos seus servidores. A proposta gerará economia de R\$ 6 milhões por ano para a instituição. Uma medida de contenção que chama a atenção é a que acaba com promoção especial de servidores efetivos ocupantes de cargo comissionado. Esse privilégio existia lá? Inacreditável!

## Alianças

O presidente da Assembleia Legislativa, deputado Silvio Dreveck (PP), notável pelo equilíbrio de seus posicionamentos, defende que o partido deve buscar alianças para a próxima eleição, em especial com os que tem afinidade ideológica e que também pretendem reduzir o tamanho da estrutura do Estado para que mais recursos possam ser aplicadas em áreas prioritárias como saúde, educação e segurança. Afinidade que o PP tem, hoje, com o PSD e o PSB.

## Lavagem

Evidentemente que há dezenas de catarinenses — que, deslumbrados, se entregam nas redes sociais, na compulsão por mostrar o que são e têm de patrimônio — entre os milhares de brasileiros donos de imóveis no exterior mas que não declaram os bens no Brasil. Só em Miami são 2.100, adquiridos em 2015 e dos quais 75% pagos à vista.

## Máfia

O jornalista catarinense Leandro Demori, editor da revista "Piauí", está lançando o livro-reportagem "Cosa Nostra no Brasil" (Companhia Das Letras, R\$ 49,90 e 288 páginas) e vem ganhando boas críticas na mídia impressa nacional. O personagem central é o mafioso siciliano Tommaso Buscetta (1928-2000), preso no Brasil (em SC) em 1983. Deportado para a Itália, transformou-se no maior delator da Máfia, resultando na prisão de dezenas de dirigentes da organização.



## Boquinha

O amor pela democracia do Movimento Brasil Livre (MBL) é só para a arquibancada. Os principais líderes que estiveram à frente do impedimento de Dilma Rousseff não recusaram atrativos cargos públicos Brasil a fora, incluindo Florianópolis. Um deles, Ramiro Zinder, é diretor da Secretaria de Turismo da prefeitura da capital catarinense.

## Suspeições

O Supremo Tribunal Federal declarou inconstitucionais leis aprovadas pela Assembleia Legislativa de SC que obrigavam o Estado a limitar o número de empresas autorizadas a fabricar placas de identificação de veículos automotores. Considerando-se que a frota atual passa de 4,7 milhões de veículos (parte deles exigindo duas ou até três), é mais que evidente que houve interesses escusos na condução da aprovação de tais leis. Limitar empresas resulta em afastar a competitividade, piorar a qualidade do serviço e aumentar o preço. É claro que que a maioria dos deputados sabia muito bem o que estava votando. Socorro!

## Com Ancelmo

Este espaço não discorda do confrade Ancelmo Góes, de "O Globo" que fez reclamação do caso de 11 deputados dissidentes do PSB, um partido que, mesmo tendo, recentemente, "maneirado" seu estatuto, prega "socialização dos meios de produção considerados estratégicos e fundamentais ao desenvolvimento social, cultural e da democracia". Mesmo com tal cartilha, devem migrar para o DEM, de corte liberal, cujo estatuto reconhece a "livre iniciativa como elemento dinâmico da economia".

## Palavras ao vento

O Conselho das Federações Empresariais de SC (Cofem) avalia que a elevação de impostos anunciada pelo governo federal penaliza o setor produtivo e a sociedade e vai atrasar a retomada da recuperação econômica. As federações dos patrões defende reformas, corte de gastos públicos e crescimento econômico como caminho para o equilíbrio das contas públicas. Belo discurso, sem dúvida. Mas, que tal fazer com que os legisladores — quase todos com eleições financiadas por tais entidades — compreendam isso e ajam de acordo? Sem isso são palavras e discursos ao vento. E dinheiro mal investido na eleição de deputados e senadores demagogos e corruptos.

# MULTITELEI

LÍDER EM ULTRAVELOCIDADE  
DE BANDA LARGA E JÁ VEM COM  
O NOW PRA VOCÊ MULTITELAR.

WI-FI  
GRÁTIS

**35 MEGA**  
POR APENAS  
**R\$ 30,00**  
POR MÊS

TALENT & MARCEL

**4004-8844** | NET.COM.BR  
OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Banda larga fixa líder em ultravelocidade — fonte: Relatório Anatel de abril de 2017 — a Anatel considera ultravelocidade na banda larga as velocidades acima de 34Mbps. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço.

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI.  
APOS, R\$ 89,90/MÊS.  
PACOTES COMBO MULTI  
A PARTIR DE R\$ 308,80/MÊS.

## DNA

Digna de todos os encômios a parceria que tem entre si há 10 anos o TJ-SC e diversos órgãos do Estado, que viabilizaram a confecção de 14 mil laudos de paternidade por análise de DNA, com resolutividade superior a 98% e para pessoas de comprovada hipossuficiência de recursos.

## Emprego

O ex-deputado federal e ex-prefeito de Joinville, Carlito Merss, não está mais desempregado. É o mais novo integrante do Colégio de Vogais da Junta Comercial de SC (Jucesc). Petista de carteira, é o representante da União na entidade.

## Civismo

Entristece saber que é preciso de lei — como é o caso de uma que está sendo proposta em Criciúma no momento — para tornar obrigatória a execução dos hinos Nacional e do município nas instituições de ensino médio e fundamental, pelo menos uma vez por semana e em eventos ou datas comemorativas. A construção da cidadania responsável começa assim, de forma consciente, sem imposição de lei.

## Prestígio

O escritor catarinense Deonísio da Silva, radicado no Rio de Janeiro, engorda seu invejável currículo com mais uma honraria. Ao lado de Antônio Carlos Secchin, poeta, ensaísta e crítico literário, e Marco Lucchesi, poeta, escritor, romancista, ensaísta e tradutor, foi eleito para integrar a secular Academia de Ciências de Lisboa, fundada em 1779. Os três já foram convidados a tomar posse, "quando se lhe proporcionar", como informado em comunicado.

A coluna do Raul continua.  
Basta acessar o QR Code!



## # DIA DOS PAIS

## Filho do coração

Casal divide sua experiência com a adoção do filho e revela que a escolha traz aprendizados diários

Larissa Gaspar

“Pai, esses são a gente, né?”. Foi assim que o pequeno Gabriel Bertin Reis da Silva, naquela época com três anos de idade, reagiu quando o pai terminou de contar uma história lúdica sobre sua adoção. O conto era sobre um bebê nascido num lugar que não havia pais ou mães, enquanto numa terra próxima eles existiam, mas sem nenhum bebê. No final, a família se encontra e é feliz para sempre. A reação do menino surpreendeu Durval da Silva Neto, de 42 anos, e desde então ele não parou de aprender com o filho.

A instrução para tratar a adoção de uma forma lúdica foi recomendação da assistente social que atendeu Durval e a esposa - a administradora hospitalar Vânia Marta Bertin da Silva, de 51 anos -, nos primeiros anos de vida de Gabriel. A família sempre abordou o tema com naturalidade. “Ele cresceu sabendo que é adotado. Aos poucos, foi assimilando e naquela noite, pediu para contar mais um pedaço da história e me perguntou isso. Foi muito bacana”, relembra.

Casados desde 1997, Vânia e Durval dividiam o sonho de serem pais, mas foi só em 2001 que decidiram que era a hora de aumentar a família. Ela fez exames médicos e descobriu que possuía o gene do traço falciforme. Esta condição genética não é considerada doença, mas as pessoas que a possuem devem ser informadas sobre as implicações dessa condição para a saúde dos possíveis filhos. Durval possuía uma outra condição genética - já conhecida por ele - o traço talassêmico, que produz um tipo de anemia leve. O problema era que estes dois traços combinados poderia gerar uma criança com grande chances de ter leucemia. Eles preferiram não arriscar.

A adoção foi o melhor caminho. “Eu sempre quis adotar. Para nós, nunca foi uma barreira”, relata Vânia. O casal se informou sobre o processo na Vara de Infância e Juventude na cidade onde morava, em Campinas (São Paulo), mas o processo não deu resultado. Em 2003 entraram na fila de adoção da cidade de Guarapuava, no Paraná, por indicação de um parente que adotara uma criança no mesmo lugar.

Em Guarapuava, a preferência era para as pessoas nascidas no estado. “Como nós éramos de Campinas, nos colocaram numa fila paralela, que demorou cinco anos. Quando me ligaram, eu nem sabia mais do que se tratava”, confessa Durval. Em 2003, ainda não existia o Cadastro Nacional de Adoção, que foi criado com a Lei da Adoção de 2009. Atualmente os



Fotos: Larissa Gaspar

“O Gabriel é nosso filho de alma. Ele é muito parecido com a gente, em todos os sentidos. Com o pai ele é até parecido fisicamente”, conta Vânia

ende todos os dias com algum feito ou história. A mais recente sobre sua adoção foi quando ocorreu uma conversa sobre o tema na escola. Gabriel contou para os colegas da turma do 3º ano que era adotado. Durval relembra que ao buscar o filho no final da tarde, a professora o abordou. “Ela disse que o Gabriel deixou as crianças agitadas ao relatar que ‘ser adotado é mó legal’. Foi divertido”.

## SER PAI

Quando está com o pai, Gabriel gosta de praticar esportes: eles jogam futebol, basquete, pebolim, ping-pong e sinuca. “À noite, a gente lê livros. Eu leio só com meu pai, com a mãe às vezes”. Durval acredita que não seria uma pessoa completa se não tivesse a experiência de ser pai. “É uma das coisas que me faz ser melhor. Quando eu estou numa situação difícil, o Gabriel me faz pensar em coisas boas para tirar daqui”, conta.

Vânia descreve o marido como “um excelente pai”, que muitas vezes até superprotege o filho. “Como nós temos uma cumplicidade legal, eu nunca contraponho nada que ele fala e ele também não. Como pai, ele é maravilhoso. Ele é participativo, ele brinca, é preocupado”. Gabriel, por sua vez, revela que ama o pai ‘mais que os eletrônicos’. “Obrigado, filhote. Isso significa muita coisa, pode apostar”, explica Durval aos risos.

pretendentes à adoção só podem se cadastrar na cidade de residência.

## VIDA NOVA

Engenheiro elétrico, Durval estava morando sozinho em Florianópolis desde 2008, devido a uma oportunidade profissional. A esposa preferiu não se mudar para a Ilha da Magia até conseguir um emprego, uma vez que possuía uma carreira solidificada num hospital de Campinas. Depois de dois anos vivendo num relacionamento a distância, o casal tomou uma decisão: se Vânia não encontrasse um emprego até o final de 2008, o marido voltaria a morar na cidade paulista. O que eles não imaginavam era que, em 4 de junho daquele ano, receberiam uma ligação que mudaria a vida deles.

Durval estava trabalhando quando a assistente social o contactou para avisar que havia um bebê para adoção. “Eu respondi ‘beleza’ e desliguei. Depois, a ficha caiu e retornei para me informar melhor. Foi bem engraçado”, brinca. Ele telefonou

para a esposa para contar a novidade e os dois choraram juntos: finalmente seriam pais. No dia seguinte, deveriam estar em Guarapuava para conhecer o recém nascido e dar andamento no processo.

O filho era Gabriel, um bebê que nasceu prematuro de 29 semanas e passou um tempo internado na Unidade de Terapia Intensiva (UTI). “A gente não sabia o prognóstico, mas nós íamos abraçar o que viesse. Solicitamos todos os exames e assumimos as despesas do tratamento dele”, conta Vânia. Em 4 de junho de 2008, o casal conhecia o filho. Quando olharam

para o rosto pequenino do bebê souberam que ele deveria permanecer com o nome dado pela mãe biológica: Gabriel. Não apenas porque o menino tinha “uma cara de Gabriel”, mas porque queriam preservar a história dele, explica Durval.

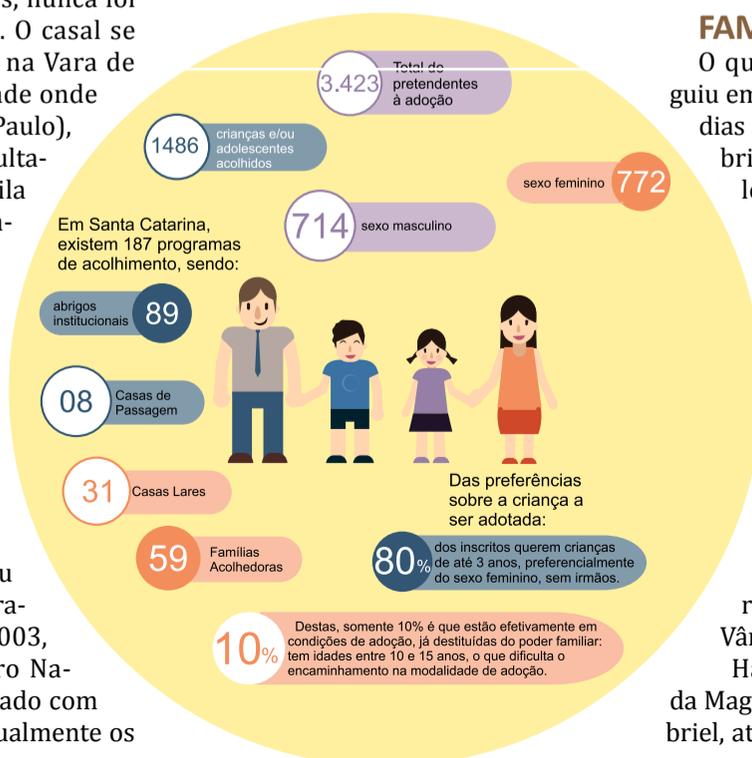
## FAMÍLIA COMPLETA

O que o casal não conseguiu em dois anos, aconteceu dias após a chegada de Gabriel: eles foram buscá-lo no dia 30 de junho e, em menos de dois meses, Vânia estava trabalhando numa clínica de Florianópolis. “Eu mudei de cidade, de emprego, ganhei um filho e voltei a conviver com meu marido, pois estávamos sem viver o cotidiano desde 2007. Foi uma reviravolta”, relembra Vânia com um sorriso no rosto.

Há quase 10 anos vivendo na Ilha da Magia, a família está estabelecida. Gabriel, atualmente com 8 anos, os surpre-



Primeiro encontro: Para Durval, ser pai é um aprendizado diário. “Eu quero que o Gabriel seja muito feliz na vida dele”



## # ARTE CONTEMPORÂNEA

# Talento recompensado

Aliança Francesa de Florianópolis lança 4ª edição do Prêmio de Arte Contemporânea

Da Redação

Os artistas em início de carreira e com portfólio que demonstre o espírito de exploração e o desenvolvimento de novas perspectivas em seus trabalhos podem se inscrever para o Prêmio Aliança Francesa de Arte Contemporânea. O projeto é desenvolvido com propósito de dar visibilidade e contribuir para a profissionalização do trabalho de artistas em Santa Catarina. As inscrições vão até o dia 12 de agosto e o grande vencedor ganhará dois meses de residência artística na França.

Desde o início da premiação, em 2014, o número de artistas inscritos vem crescendo, bem como a qualidade dos trabalhos apresentados. Em 2016, última edição, foram 79 inscritos, com um total de quase 150 obras, das quais, 27 participaram da exposição final. As inscrições para a quarta

**Os vencedores da edição passada: Osmar Domingos de Oliveira Neto (1º colocado), Wellington Willian dos Santos (2º colocado) e Leonardo Jung (2º colocado)**



edição do prêmio são online, através do site da Aliança Francesa de Florianópolis.

Como nas edições anteriores, os artistas classificados participam da exposição do prêmio a partir de 2 de outubro, na sala Lindolf Bell, no Centro Integrado de Cultura. Na abertura da mostra serão anunciados os três vencedores. Neste ano, um dos

destaques é a ampliação do período da residência artística na França, passando de um para dois meses, em 2017.

Quer fazer sua inscrição? Então acesse o QR Code ao lado!



## PREMIAÇÕES:

**1º Lugar** – Residência artística durante dois meses na Cité Internationale des Arts em Paris (mediante aprovação da instituição) + alojamento + ajuda de custo (aéreas e despesas de viagem) de 8 mil reais + curso equivalente a 1 semestre na Aliança Francesa Florianópolis

**2º Lugar** – curso equivalente a 3 semestres de Francês na Aliança Francesa Florianópolis

**3º Lugar** – curso equivalente a 2 semestre de Francês na Aliança Francesa Florianópolis

## SERVIÇO

Inscrições de 05 de julho a 12 de agosto  
As inscrições serão realizadas on-line na página do Prêmio.

Pré-seleção de 20 a 27 de agosto

Haverá uma pré-seleção de trabalhos a partir das informações das inscrições.

Entrega das obras selecionadas de 02 a 07 de setembro

Os artistas pré-selecionados deverão entregar as obras entre os dias 02/09/2017 e 07/09/2017.

Mostra Coletiva de 02 a 07 de outubro | Sala Lindolf Bell – CIC

Os vencedores serão anunciados na abertura da Mostra Coletiva



RESPONSABILIDADE  
**SOCIAL**  
Certificação

UMA ATITUDE DE  
VALOR CATARINENSE  
7ª Edição

Para  
organizações  
com raízes  
socioambientais.

**Inscreva o balanço social 2016 até 26/9/17.**

Certificado de Responsabilidade Social de Santa Catarina e Troféu de Responsabilidade Social - Destaque SC.

Inscreva o balanço social de sua empresa privada, pública, sociedade de economia mista ou organização com fins não econômicos. Inscrições gratuitas e on-line em [responsabilidadesocial.alesc.sc.gov.br](http://responsabilidadesocial.alesc.sc.gov.br).

Informações: (48) 3221 2919 - [rsocial@alesc.sc.gov.br](mailto:rsocial@alesc.sc.gov.br) - [comissaoarsocial@gmail.com](mailto:comissaoarsocial@gmail.com)



## Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Arquivo pessoal



**Folga do frio: Adriano Lima e Gabriela Cunha passaram uma semana curtindo o sol e a beleza de Fernando de Noronha**

## Save the date

Viúvo há quatro anos, o vice-governador Eduardo Pinho Moreira vai se casar dia 30 de setembro com a advogada Nicole Torret Rocha. A festa será no Majestic. O vestido da noiva foi encomendado à jovem - e já consagrada - estilista Camilla Fraga, de Florianópolis. Segundo amigos do casal, a escolha simboliza uma homenagem à nova geração da alta costura catarinense.

## Novas calçadas

Novidades nas normas para implantação de faixas guia nas calçadas de Florianópolis. Elas ficaram mais estreitas, com um relevo mais discreto. E o mais importante: passam a ser obrigatórias apenas em passeios largos. Tudo em sintonia com as mudanças na lei nacional de acessibilidade. Em breve, o site da Prefeitura trará um manual atualizado, com as novas regras, para orientar quem for construir ou reformar uma calçada.

## Ao som do fado

A chef Joyce Francisco, ex-Joy Joy Bistrot, começou um novo ciclo de vida. Foi morar com a família em Portugal, país que vive um "milagre econômico" e tem atraído muitos brasileiros. Logo na chegada em Lisboa, Joyce reencontrou a amiga Luiza Gutierrez, que também decidiu viver lá.

## Troféu unisex

A tendência pela retirada dos gêneros chegou ao circuito das grandes premiações. O "MTV Video Music Awards 2017", no próximo dia 27, será o primeiro sem as categorias "Melhor Clipe Feminino" e "Melhor Clipe Masculino". As duas foram combinadas numa só: "Artista do Ano".

## Sob as lentes

O top fotógrafo paulista Kenedy Jun clicou o promotor Jamil Nicolau para um editorial de moda assinado pelo produtor Marcelo de Paula. O cenário escolhido foi Jurerê Internacional.

**Dupla felicidade: Aline Dias Lhullier e o advogado Rodrigo Brisighelli Salles uniram o casamento religioso com o batizado da recém-chegada Helena**



Foto: Jonatas Silva

## Esperando o herdeiro

Kalebe e Raquel Feldberg deram uma pausa nas temporadas que vinham curtindo no belo refúgio que eles inauguraram em 2016 junto à mata da Serra Catarinense. Estão direto na cidade por um motivo pra lá de forte: a chegada iminente do primogênito Pedro, prevista para as próximas semanas.

## Em família

Maristela Magalhães Brito e a mãe, Noemy, estão estreando atividade a quatro mãos. Lançaram uma griffe de almofadas, sob encomenda. A filha cria, escolhe os tecidos, e Noemy confecciona aproveitando sua experiência com costura.

## Sangue azul

Deu liga a conversa que reuniu a professora de piano Beatriz Gassenferth de Souza com o príncipe Antônio de Orleans e Bragança e a princesa Cristhine, convidados a vir a Florianópolis para um concerto beneficente no CIC. Todos são amantes do piano - e o casal real elogiou o trabalho voluntário que Beatriz faz na escola de música da Fraternidade Santo Ivo, no Morro do Horácio.

## Capacetes de volta

Depois de um bom tempo sem verem movimentação de operários na propriedade, vizinhos notaram nas últimas semanas a retomada das obras da maior casa da região de Coqueiros e Itaguaçu. A mansão, cujo dono seria um político, estaria sendo concluída com rapidez para ser vendida.

## Endereço nobre

A galeria térreo do Trompowsky Corporate está cada vez mais movimentada com abertura de lojas e eventos artísticos. Além do café, salão de beleza e estúdio de dança, está acontecendo o Mercatino Trompowsky, um bazar de roupas novas, seminovas e usadas, e acessórios. O comando do espaço, previsto para funcionar até o próximo dia 15, é de um trio de amigos: Cristina Lopes de Oliveira, filha de Daniela Lopes, Denise Hubener e Alessandro Finizia. Parte da renda irá para o Asilo Irmão Joaquim.

## Sucessora natural

Luhana Pawlick, assumiu o comando do ateliê criado por Gesony Pawlick, que morreu em maio. Formada em Moda pela Unisul, ela já vinha trabalhando com o pai há cerca de cinco anos. Dona de uma linguagem mais contemporânea, vem rapidamente conquistando novas clientes, mais jovens. A viúva, Marley, ficou mais dedicada ao outro negócio da família: o aluguel de roupas de gala.

## Ré menor, dó maior

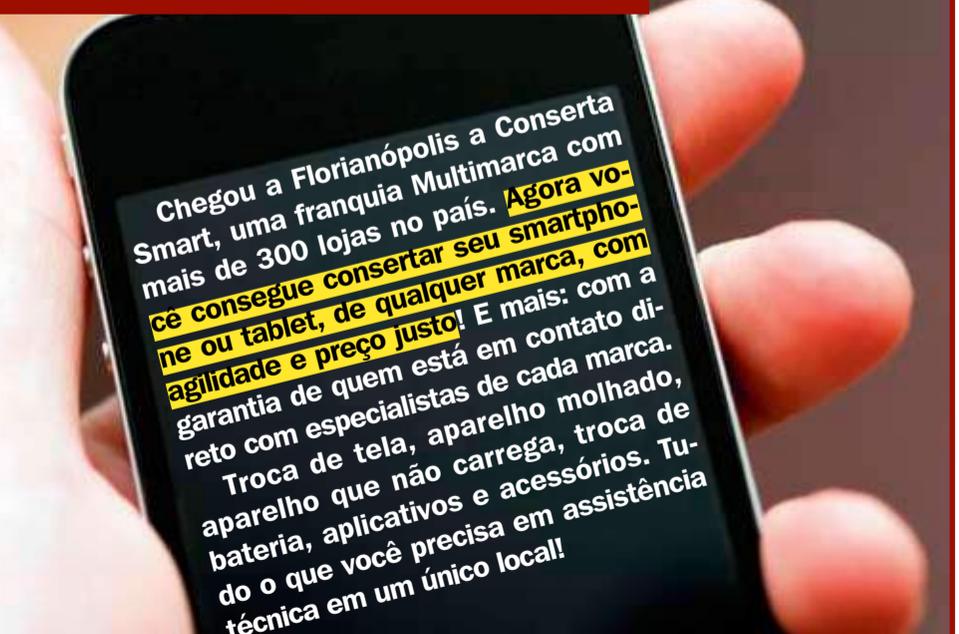
O "Almoço das Estrelas" realizado no final de julho, no Lira, homenageou Annita Hoepcke da Silva, Karla Kersten Carvalho Petrelli e Rute Gebler. As três têm em comum, além do prestígio social, o prazer de cantar. Durante o evento, para retribuir a honraria, cada uma desfilou um rápido repertório de canções.

## Conexão Itália

A galerista Regina Nobrez, que deixou Florianópolis para viver na Itália, começa agosto envolvida com mais uma Mostra de Talentos Brasileiros. O evento vai até o próximo dia 15, em Firenze.

Os laços de Regina com sua antiga cidade se mantêm fortes. Na lista de artistas convidados, estão diversos nomes da Ilha, entre eles George Peixoto, Vera Sabino, Terçília dos Santos, Joris Morengo e Cléa Espíndola, que participa da exposição com duas peças de cerâmica.

## Por que pagar mais por um conserto de celular?



### Conserta Smart

Rua: Osmar Cunha, 106 - Loja 05  
Edifício Irmãos Daux - Centro  
Fone: 3039-4005  
www.consertasmart.com



# COMUNIQUE-SE

# Sorria, você está sendo monitorado!

*Os dados estão por toda parte e servem também para conduzir as pessoas social e politicamente*

Karin Verzbickas

Aquela sensação de coincidência quando você comenta com seu marido no café da manhã sobre um possível destino de férias e no mesmo dia recebe múltiplas ofertas de passagens aéreas e pacotes turísticos exatamente para o mesmo lugar. Seria coincidência mesmo? E por que será que tantas pessoas ligadas à alta tecnologia, incluindo aí o poderoso Mark Zuckerberg, preferem fechar com uma analógica e antiquada fita adesiva a câmera embutida no notebook? Ou desabilitar o microfone do celular? Será que é paranóia coletiva ou de fato estamos todos sendo vigiados 24 horas por dia?

A verdade é que não existe privacidade em tempos de Big Data. Com o crescimento rápido do acesso a informações digitais, os algoritmos estão por toda a parte. Há aqueles mais conhecidos como os do Google, Amazon e Netflix, que recomendam filmes, livros e músicas de acordo com o seu perfil e preferência, mas há os mais sofisticados e complexos. Quem já viveu a experiência de estar parado no trânsito e, de repente, receber uma inusitada "ajuda" do Waze oferecendo um caminho alternativo, mesmo sem estar conectado ao aplicativo? E se você investe em bolsa de valores, certamente já foi assediado pelos robôzinhos que pedem para negociar ações com sucesso para você. O volume de informações que as empresas conseguem capturar a seu respeito apenas observando o seu comportamento é de arrepiar qualquer agente governamental dos tempos da Guerra Fria. A chamada espionagem digital já virou rotina e somos nós, os usuários de internet, redes sociais, aplicativos de toda ordem, sites de compras e buscas, que alimentamos essas máquinas com nossas próprias informações e hábitos.

O mais interessante é ver que muitas vezes, nem nós nos conhecemos tão profundamente quanto eles, os algoritmos. Um artigo publicado recentemente na

**Tudo o que você lê, digita, curte, visita, compra, pesquisa e até como você dirige está registrado. E a análise fica por conta de fórmulas matemáticas, os chamados algoritmos**



Exame.com discute quão fantástico e ao mesmo tempo assustador é o poder de análise destas má-

quinas, que giram em muito pelos bilhões de informações capturados diariamente pelo conglomerado Facebook-Google. Nele, um colaborador do New York Times, o analista de dados e ex-funcionário do Google, Seth Stephens-Davidowitz, diz que o Big Data pode nos ajudar a cumprir o que recomendava o oráculo de Delfos: conhecer a nós mesmos. Este é o ponto principal de seu livro, *Everybody Lies: Big Data, New Data, and What the Internet Can Tell Us About Who We Really Are* ("Todo mundo mente: Big Data, novos dados e o que a internet pode nos dizer sobre quem nós realmente somos", numa tradução livre). A tese de Davidowitz é que as pesquisas são menos assertivas porque muitos de nós mentimos quando respondemos e também porque nem sempre a metodologia empregada é confiável. Exemplo? Em pesquisas, as mulheres americanas dizem que fazem amor em média 50 vezes por ano, e usam camisinha 16% das vezes; isso daria, nos Estados Unidos, 1,1 bilhão de camisinhas por ano. Os homens dão números diferentes, que indicariam a venda de 1,6 bilhão de camisinhas. Nem um nem outro grupo está certo. Menos de 600 000 camisinhas são vendidas por ano no país.

É aí que entra o poder do Big Data, que consegue analisar o comportamento das

peças e não somente o que elas dizem fazer. A Netflix aprendeu isso na prática. Assim que o serviço foi lançado, era perguntado ao usuário que tipos de filmes gostava e a partir daí ele passava a receber indicações de títulos para assistir. Mas não funcionou porque boa parte das pessoas colocava na pesquisa o tipo de filme que gostaria de gostar – ou que gostaria que os outros vissem que ela gostava – e não o que exatamente curti. Exemplo: eu digo que adoro documentários sobre culturas orientais e filmes europeus, mas o que acabo assistindo é a velha e previsível comédia romântica hollywoodiana. A partir daí, a Netflix mudou de estratégia e parou de fazer perguntas, passou a monitorar os cliques reais dos seus usuários para então sugerir outras opções. Com isso conseguiu aumentar o número de visitas e de filmes assistidos. Ou seja, como diz um ex-analista de dados da Netflix, Xavier Amatriain, "os algoritmos conhecem você melhor do que você conhece a si próprio".

Vale lembrar que os dados colhidos pelos algoritmos não servem tão somente para bombardear você com novos serviços, produtos sob medida e campanhas publicitárias de toda ordem. Eles não querem só o

seu dinheiro. Eles servem também para te conduzir social e politicamente. A equipe de estratégia de comunicação da campanha de Donald Trump soube usar muito bem os algoritmos a seu favor. Em cada um dos 50 estados onde Trump fez discurso, em cada cidade que passou, ele recebia informações antecipadas de como era o comportamento daquelas pessoas, do que gostavam, o que almejavam, quem eram seus ídolos, seus medos, enfim, o que gostariam de ver em pauta. E Trump falava exatamente o que aquele grupo gostaria de ouvir. Especialistas dizem que ele ganhou as eleições justamente porque conseguiu dar relevância a um discurso único, mas que foi customizado para cada região.

No entanto, é Barack Obama que leva a fama de ter sido o primeiro político no mundo a usar algoritmos desse tipo em larga escala, oito anos antes e em toda sua gestão como presidente. Ou seja, toda aquela popularidade mundial deve-se em boa parte às fórmulas matemáticas que indicou a postura e o tipo de sorriso que as pessoas esperavam dele. Pouco romântico? Esta ferramenta poderosa, que responde pelo nome técnico de micro-targeting, é hoje a tábua de salvação das equipes de marketing político. O objetivo é adicionar relevância à mensagem, deixando as pessoas mais interessadas na ideia transmitida e assim criar uma identificação "natural" com o candidato apresentado.

Até aí, palmas para a esperteza política. O risco maior dessa brincadeira toda seria utilizar esta ferramenta para transmitir com eficiência e aderência ideias sexistas, racistas, neo-nazistas ou ainda aliciar novos membros de organizações terroristas, por exemplo.

Vítima ou beneficiário dos algoritmos? Você decide de que lado da moeda vai querer estar. A única certeza é de que, a menos que você seja um ermitão desconectado, ficar fora deste jogo definitivamente não é uma opção.



**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



## CADASTRE-SE

[www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)



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

# guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE AGOSTO DE 2017

Foto: Divulgação

## SINÔNIMO DE QUALIDADE

*Serra da Mantiqueira (MG) possui elementos essenciais para o cultivo de um bom café*

• Página G5

**COZINHA**  
 Almoço de Dia dos Pais

• Página G4



*Aprenda fazer tainha recheada*

*Fruto da região é classificado como um dos melhores do Brasil*

## # 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](mailto:bistro@bistromuitoalem dojardim.com)Site: [www.bistromuitoalem dojardim.com](http://www.bistromuitoalem dojardim.com)

## Do samba ao estrogonofe

**S**alve o picadinho, clássico popular brasileiro que agrada bons gourmants, bons vivants e bons gulosos. Carioca e boêmio, o picadinho tem a alma de um bom samba, e como ele, tem data de nascimento e autoria incerta e discutível: pode ter nascido em um botequim na Lapa ou em um restaurante popular na Praça Onze. Pode ter sido tanto no final do século XIX como nos anos 1930. Fato é que a partir dos anos 1950, passou a frequentar não só a capital federal, mas todo sudeste, dos mais populares até os mais sofisticados cardápios. Era presença certa nas mesas da Boate Meia-Noite no Copacabana Palace e em endereços charmosos da capital paulistana, assim como marcou presença no Catete e foi destaque nas cozinhas presidenciais do Alvorada.

Sua receita simples, como tudo deveria ser, tem como principal elemento uma boa carne bovina, e quando falo “boa” não quero dizer carne de primeira como falam popularmente, mas de boa procedência, criadores responsáveis e confiáveis. Atualmente, pensamos sempre no filet mignon, mas na história da gastronomia popular, qualquer naco de carne podia ser usado, variando somente o tempo de cozimento e o sabor final. Lembrem-se: os sabores mais ricos estão nas carnes consideradas menos nobres, de segunda como dizem, as melhores!

Picadinho não é carne moída, isso muitos chamam de guisado. Também não é uma carne cortada toscamente, esse corte preguiçoso pode ser aproveitado no máxi-



mo para compor um caldo de carne. Picadinho tem a carne cortada à faca afiada em pequenos cubinhos, picadinho como sugere o nome, livre de nervos e gorduras exageradas. Originalmente era feito em panela de cobre grosso como já não existem mais, mas a panela de ferro cumpre bem esse papel.

Depois dos cubinhos bem tostados sem deixar a carne soltar seu suco, isso só com a panela na temperatura certa podemos conseguir, cebola e alho picado vão temperar e

começar a liberar os perfumes que harmonizam com uma boa cachaça. Tomates maduros e cheiro verde completam o molho que também aceita folhas de louro, alecrim e sálvia no seu buque de aromas. Para ir à mesa: travessa de barro, arroz, agrião picado, farinha de mandioca torrada, pimenta malagueta e ovo poché (esse toque francês surge como uma homenagem da boemia tupiniquim a soupe d' oignon, que alimentava os boêmios parisienses na década de 1950). O ovo frito e a banana empanada caracterizaram a versão paulista.

Na mesma São Paulo, uma das melhores publicações gastronômicas da atualidade foi criativa e atrevida ao ponto de promover, recentemente, uma eleição popular não para escolher o melhor restaurante, não o best-chef, muito menos o laboratório/cozinha mais eficiente, nem o foie gras mais bem elaborado ou a trufa mais fresca: elegem essa semana o melhor picadinho! Iniciativa para ser aplaudida, afinal, picadinho é a ponta do iceberg da rica gastronomia popular brasileira...

Está gostando da história? Acesse o QR Code e continue apreciando essa viagem ao mundo da gastronomia!



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

[www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)

## # VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

The Wine Pub  
Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers  
[edumaraujosommelier@gmail.com](mailto:edumaraujosommelier@gmail.com)  
[www.vinho365.com.br](http://www.vinho365.com.br)



## A relação entre sulfitos e o vinho

**C**om a crescente onda de intolerâncias e alergias aos ingredientes ou componentes da nossa alimentação, tem aumentado também a preocupação se o que ingerimos é “natural” ou orgânico. Na maior parte das vezes essa preocupação é exagerada e tem criado um desconforto nos mais variados profissionais do ramo alimentar e de bebidas.

Uma das grandes questões na indústria do vinho é sobre o sulfito e sua colaboração para a dor de cabeça gerada ao se beber. Existem muitas pessoas afirmando que não bebem vinhos “industrializados” pelo excesso de sulfito no processo produtivo. Mas, vamos lá, o que é verdade no assunto?

Sulfitos são usados há séculos em ali-

mentos como preservativos e agentes anti-descolorantes. Os limites variam muito, sendo que nos vinhos tintos normalmente são encontrados entre 50-250 PPM (partes por milhão) da substância e nos vinhos brancos chegam a 450 PPM. Diversos outros alimentos como refrigerantes, frutos do mar embalados, frutas secas e batatas fritas - esses últimos chegando a níveis superiores a 3.000 PPM-, utilizam sulfitos nas suas diferentes formas como conservante. Ou seja, se o sulfito fosse causa de dor de cabeça e outros sintomas, provavelmente passaríamos a vida toda assim consumindo sulfitos em quase tudo. E, se você não fica inchado, com rubor na pele e com dor de cabeça após comer alguns desses alimen-



Foto: Reprodução

tos, você não faz parte dos cerca de 1% da população que tem reação ao sulfito.

É impossível um vinho não conter sulfitos. O próprio processo de fermentação gera esse produto, o chamado SO<sub>2</sub> livre. Mas, então por que algumas pessoas são mais sensíveis que outras e da onde surgem essas reações? É muito comum as pessoas que reclamam de dores de cabeça e vermelhidão na pele associarem esse problema após o consumo de vinhos tintos e como já vimos essa categoria é a que menos leva conservantes.

Mas, temos aí outros possíveis vilões.

O primeiro é claramente o álcool e todo o seu efeito no nosso organismo quando consumido em grande quantidade e principalmente sem hidratação. Outros dois elementos possíveis e presentes nos vinhos são as Histaminas e as Tiraminas que causam dilatação e constrição nos vasos sanguíneos causando esses efeitos. Os vinhos tintos possuem no geral

muito mais Histaminas, sendo assim a relação fica mais clara entre os efeitos sentidos na maior parte após o consumo dos tintos.

No fim das contas, temos a presença de diversos elementos com possíveis reações no nosso organismo e os sulfitos, que estão presente numa vasta maioria dos alimentos que consumimos, estão em uma concentração muito pequena. O importante é perceber os sintomas e prevenir...

Continue lendo a coluna de vinhos. É só acessar o QR Code!





## # GASTRONOMIA

# Requintado e apetitoso

*No Name Chopp Bar chama atenção por cervejas artesanais e culinária diferenciada*

Da redação

**E**stilo e sabor reunidos num só lugar. Este é o conceito do recém inaugurado restaurante No Name Bar, na rua Bocaiúva em Florianópolis. Depois de muitas pesquisas na internet, os casal de proprietários do novo espaço Claudio e Taynã optaram por não dar nome nenhum ao novo local. Foi assim que chegaram em "No Name Bar (Bar sem nome, em inglês).

Os novos interiores do restaurante ganhou as páginas do Imagem da Ilha na última edição do caderno de Arquitetura e Decoração. O diferencial do estabelecimento são os diversos ambientes como o lounge, mesas e um deck de frente para a rua Bocaiúva, que dão um charme especial ao local.

Mais importante que o ambiente são os produtos servidos no estabelecimento. No início da obra, o casal tinha a certeza de apenas um dos itens do cardápio: cervejas e chopes artesanais da Grande Florianópolis. Para isso, Taynã e Claudio partiram numa missão de encontrar as sete melhores bebidas do tipo na região.

A ideia era de que todos os produtos servidos no local fossem especiais como as cervejas. Por isso, a cozinha é comandada pela especialista em comida de boteco Elizabete dos Santos, que desenvolveu com a ajuda de Claudio e Taynã, as delícias do atual cardápio.

O bolinho de carne seca é um dos sucesso do No Name Bar, muito elogiado por pessoas que frequentam o local. Um dos carros chefe da casa é o fish and chips (isca de peixe com batata frita) aperitivo tipicamente londrino. E por fim, o lanche que não pode faltar em uma proposta como a da No Name: o hambúrguer.



O produto é inteiramente fabricado na casa, desde o processamento da carne até a maionese - esta surpreende pelo sabor e suavidade.

Quando o assunto é entretenimento, de segunda a sábado à noite o No Name oferece música ao vivo, variando entre o Pop, Rock, Blues, Jazz, Soul e MPB, e no sábado à tarde, roda de samba, quando é servida a feijoada. Para os amantes dos esportes, principalmente futebol, lutas e futebol americano, são transmitidos os principais campeonatos na TV. E para quem gosta de videogame são disponibilizados alguns jogos no Playstation 4.

### DE FRENTE PARA A RUA

O deck de madeira na parte externa do prédio oferece um espaço para fumantes ou para quem quer simplesmente curtir o movimento da rua sem ao mesmo tempo ser excluído da música e clima aconchegante da parte interna.

*O cardápio foi definido pela chef Elizabete dos Santos com a ajuda dos proprietários do No Name Chopp Bar*



BOLINHO DE AIPIM COM CARNE SECA



*O menu é composto por chopes, cervejas artesanais, petiscos e hambúrguer*



### No Name Chopp Bar

Rua Bocaiúva, 1913 (entrada do Centro Executivo Ilhéus)  
Aberto de segunda à sexta-feira, das 18h às 24h, e sábado das 12h às 24h.  
Fone: 3209-6912  
Site: [noname.bar](http://noname.bar)  
Facebook: [www.facebook.com/nonamechoppbar](https://www.facebook.com/nonamechoppbar)

## # CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

**Ceres Azevedo** é produtora Gastronômica e tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.  
Acesse: [www.ceresazevedo.com.br](http://www.ceresazevedo.com.br)



## Do mar de Florianópolis até nossa mesa!

Aproveite o frio que ainda dá tempo de saborear uma tainha fresquinha

**T**odo ano, aqui em Floripa, temos uma temporada muito especial. Ela normalmente começa em maio com a chegada do frio e termina em final de julho. Já adivinharam de qual temporada estou falando? É fácil, não é mesmo?

É a temporada da tainha. Com a chegada do frio elas vem para a costa em busca de águas mais quentes. Este período, aqui em Florianópolis, é muito importante para a economia local, pois movimenta a pesca artesanal e é comemorado inclusive com uma festa na cidade. A Festa da Tainha é um acontecimento local com eventos de gastronomia, música, folclore e artesanato.

E por falar em tainha, esta semana recebi um presente muito especial.

**O pescador artesanal Diego Luís Santos passa a manhã inteira e parte da tarde em alto mar para capturar peixes frescos**



Uma tainha com ovas, enorme e fresca que tinha acabado de ser pescada, bem ali, na sombra da Ilha do Campeche.

Este delicioso presente chegou a mim pelas mãos do próprio pescador, Diego Luís Santos. Vigilante da noite aqui no condomínio onde moro e que pela manhã é pescador artesanal. Ele sai cedinho para o mar, por volta de 6h, e retorna às 14h trazendo os peixes fresquinhos. Pense só que maravilha! Parabéns Diego e gratidão pelo presente.

A receita de como preparei esta belíssima tainha vou dar agora para vocês e já fica como dica de um belo e delicioso almoço para o dia dos pais.

Um ótimo mês a todos e até setembro!



## RECEITA

### Tainha Recheada com Ovas

#### Ingredientes:

- 1 tainha
- 2 ovas
- Azeite de oliva
- 50g de manteiga
- 2 limões
- 1 copo de vinho branco seco
- Sal
- Páprica picante

- Açafrão em pó
- ¼ de pimenta dedo de moça picadinha
- Pimenta do reino
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- 6 colheres de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de cebolinha verde picada

#### Modo de Fazer

Depois de limpar a tainha, se preferir retire a cabeça e o rabo. Faça uns furos no dorso com a faca para penetrar melhor o tempero.

Esfregue um limão no lado de dentro e de fora. Regue com o vinho branco.

Com o sal, a páprica picante, o açafrão, a pimenta picada, azeite de oliva e um pouco de suco de limão faça uma pasta e esfregue em toda tainha. Deixe absorver o tempero por aproximadamente umas duas horas. Utilize aproximadamente uma colher de sobremesa de cada ingrediente da pasta, com exceção do sal que deve ser um pouco menos.

Enquanto isso prepare a farofa de ovas.

Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite de oliva e frites as ovas de um lado e depois do outro. Deixe esfriar, retire a pele e reserve as ovas.

Em uma panela refogue a cebola e o alho com a manteiga, acrescente a farinha de

mandioca, as ovas e mexa bem. Tempere com sal, açafrão em pó, pimenta do reino e acrescente a salsinha e a cebolinha. Misture bem e recheie a tainha com esta farofa. Regue com azeite de oliva e leve ao forno aquecido em temperatura de 180° até a tainha ficar macia e dourada.

Você pode colocar na assadeira com a tainha algumas cebolas, pimentões e alho para assar junto. Fica uma delícia. Os sabores se misturam e se complementam.

Sirva a tainha acompanhada de arroz com refogado de pinhão, salada de folhas e a farofa que sobrou do recheio.

Bom apetite!!



Promocão  
DIA DOS PAIS

Santa  
ADEGA

**COMPRE**  
2 VINHOS SUZIN  
CABERNET SAUVIGNON  
**E GANHE**  
1 VINHO ALECRIM

POR APENAS: R\$ 117,90

FOTOGRAFIA: PAULO SETTON

SE FOR DIRIGIR, NÃO BEBA.

Rua Joe Collaço, 163  
Florianópolis / SC  
(48) 3233.1296  
(48) 99148.6696

CONSULTE CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA.  
PARA MAIS INFORMAÇÕES, CONSULTE UM DE Nossos SOMMELIERS.  
Santa Adega  
[www.santaadega.com.br](http://www.santaadega.com.br)



# VIAGEM

# O mundo por trás das cápsulas

*Visita a fazendas de Minas Gerais mostra quais são os elementos essenciais de um bom café*

*Gabriela Morateli*

**P**ropriedades no interior de Minas Gerais foram moldadas com o passar dos anos para acompanhar as últimas técnicas de cultivo de café. Conhecida por suas fontes de águas minerais, a região da Serra da Mantiqueira — onde está localizada Carmo de Minas — possui também terras de grande fertilidade, o que garante a produção de cafés de altíssima qualidade, reconhecidos como um dos melhores do Brasil. A pequena cidade está localizada a 420 km da capital mineira e faz parte da Rota do Café Especial. Foi pra lá, que a convite da Nespresso, o Imagem da Ilha fez um tour especial.

A Fazenda Serrado possui 60 hectares, mais da metade destinados à plantação de cafés. São cerca de 123 mil pés. O proprietário, José Antônio Carneiro Pereira, 51 anos, faz parte da quarta geração da família a se dedicar ao cultivo do fruto. Hoje, são cinco variedades: Mundo Novo, Acaiaí, Bourbon Amarelo, Catucaí e Catuaí. É em Carmo de Minas que a variedade Bourbon Amarelo encontra condições únicas para se desenvolver, pela latitude, altitude e pelo solo.

A fazenda de José é uma das participantes do Programa de Qualidade Sustentável Nespresso (Nespresso AAA Sustainable Quality Program), desde 2011. “Quando

identificamos o potencial de uma propriedade dentro de uma variedade específica, começamos a entender o que podemos ajustar, sempre utilizando adubos orgânicos, diminuindo a geração de resíduos e melhorando a condição ambiental dessa propriedade”, explica o técnico agrônomo Newton Openheimer.

## INCENTIVO PARA UM BOM CAFÉ

Criado em 2003, na Costa Rica, o programa chegou ao Brasil após dois anos. Seu objetivo é auxiliar os produtores a atingir altos padrões de certificação (em gerenciamento de água, biodiversidade e tratamento justo dos trabalhadores) resultando em um café sustentável e ecologicamente correto. No Brasil são 2 mil fazendas cadastradas no programa e um total de 70 mil no mundo todo. E uma curiosidade: elas não têm exclusividade de venda para a marca.

Porém, de acordo com Claudia Leite, gerente de Coffee Affairs da Nespresso Brasil, a cada produtor que atinge o nível de qualidade exigido pela empresa, a Nespresso paga entre 30% a 40% a mais pela compra do café. “A Serra da Mantiqueira se destaca por ser uma região com muitas nascentes de água e um terroir (relação entre o clima e o solo da região) muito específico, com uma qua-



lidade de grande destaque. Nosso papel é identificar o papel que o produtor tem, e junto com ele propor ações de desenvolvimento a cada ano, não importa o tamanho da fazenda. Todas têm condições de melhorar em aspectos ambientais, sociais e econômicos.”, destaca.

## CAFÉ PREMIADO

Em 2005, o café produzido na Fazenda

*A Serra da Mantiqueira se destaca por ser uma região com muitas nascentes de água e um terroir específico para o cultivo do café*

da Sertão, também em Carmo de Minas, ganhou o Cup of Excellence, com a maior pontuação da história: 95,85 de 100. A partir de 80 pontos, o café é considerado especial. Essa pontuação segue regras determinadas pela Specialty Coffee Association Of America (SCAA) e analisa detalhes como aroma, doçura, acidez, sabor etc.

EVENTO INFANTIL

# Fábulas Encantadas

MAIS QUE ESPECTADORES,  
SEUS FILHOS SERÃO PERSONAGENS.



DIVIRTA-SE NO MUNDO MÁGICO DA LITERATURA.

De 04/08 a 16/08.  
Todos os dias,  
das 14h às 20h.  
Evento Gratuito.

CONTADORES DE HISTÓRIAS  
ÁREA DE LEITURA  
ÁREA MAURÍCIO DE SOUZA  
ÁREA MONTEIRO LOBATO  
BAÚ DA IMAGINAÇÃO

OFICINA DE MARCADORES DE LIVROS  
ESPAÇO TEENAGERS  
ESPAÇO BABY  
CAMARIM COM FANTASIAS  
LOUNGE



Saraiva

Livrarias Catarinense



**Beiramar**

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

## # ONDE COMER E BEBER BEM

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

### CAFÉ DA MANHÃ SAUDÁVEL

O **Mercado São Jorge**, da Bocaiúva, está abrindo mais cedo: às 8h. O motivo é oferecer um café da manhã saboroso e saudável para quem busca uma alimentação mais equilibrada. São diversas opções orgânicas como sanduíches, omeletes, bolos e sucos naturais. Uma delas é o **combo com torrada multigrão, coalhada, abacate, ovo pochê, suco do dia e café (foto)**.

Os produtos preparados com carinho e atenção pela equipe da chef Carol Araújo Teixeira são orgânicos, artesanais e de produção própria. Permita-se um café delicioso no ambiente agradável do Mercado São Jorge!

#### Mercado São Jorge

Rua Bocaiúva, 2186 - Fone: 3209-1244  
Rua Brejauna, 31 - Itacorubi  
www.facebook.com/saojorgeorganicos



### CARDÁPIO ELABORADO NO LA CAVE

O **La Cave** conquistou o público da cidade pela qualidade de seus produtos e serviço diferenciado. Seja para happy hour ou jantar, o local é ideal para quem curte experimentar rótulos de vinhos selecionados e um cardápio exclusivo em um ambiente moderno e acolhedor. Agora aberto também para almoço, de terça à sábado das 11h30 às 14h30, o La Cave oferece dois tipos de menu para os clientes: o Menu do Chef por R\$ 49 e o Menu Executivo por R\$ 59, com três opções de entradas, prato principal – uma das opções é o **peixe do dia grelhado ao molho de limão siciliano com alcáparas e tagliatelle e mix de legumes (foto)** - e sobremesa. Permita-se uma refeição diferenciada!

#### La Cave Gastrobar

Rua Demétrio Ribeiro, 51  
Koerich Beira Mar Office Fone: 3037-2828  
www.lacavegastrobar.com.br



### ALMOÇO COM TOQUE ITALIANO

Localizado no térreo do Trompowsky Corporate, o **Luxor Grand Café** é um local prazeroso para um café da manhã ou da tarde, com quitutes, produzidos artesanalmente. Desde julho, o Luxor está com uma novidade: almoços finos à la carte. Além de saladas deliciosas, a casa produz Focaccia com presunto de parma e queijo brie, **spaghetti com âlmondegas (foto)**, omeletes e comidas diferenciadas com o toque romano do chef italiano radicado em Florianópolis, Guido Finizia. A play list, outra atração do local, também é dele!

#### Café Luxor

Trompowsky Corporate  
Av. Trompowsky, 291  
loja 18 – Centro  
Fone: 99140-5060  
Luxorgrandcafe.com.br



### MAIS QUE PIZZA NA MILANO

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. Além das “sensacionais” pizzas italianas, a **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio massas, risotos, saladas, sobremesas e pratos especiais. Uma das delícias do menu é a **Parmigiana Siciliana**, feita com berinjela grelhada, molho especial de tomate, mussarela, presunto e queijo (foto). Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a Milano oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini.

#### Pizzeria Milano

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



### ANTONIO'S ESTÁ DE VOLTA

Após uma temporada de férias, a excelência culinária do **Antonio's Restaurante** está de volta com um cardápio saboroso e variado. Um dos sucessos do 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. Experimente!

#### Antonio's Restaurante

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



### ALMOÇO É NO BENEDITO RISTOBARETTO

O **Benedito Ristobaretto** é um espaço aconchegante e charmoso que oferece gastronomia requintada com harmonização de vinhos. Comandado pelo chef Helton Costa, que possui quase três décadas de experiência na área, o local oferece pratos executivos para o almoço e tem como diferencial o Menu do Chef. Um dos pratos destaques é o **Linguine com camarão (foto)**, um prato feito com macarrão tipo linguine e camarões assados. O espaço também oferece cafés, doces e happy hour!

#### O Benedito Ristobaretto

Rodovia SC-401 - 4850, Saco Grande  
(interior Shopping Casa&Design )  
Fone: 3371-1300  
Mais informações: facebook.com/obeneditoristobaretto



Mais design por metro quadrado.

JAZZ  
CLUB



A ARTE DE VIVER



grupofórmula



IMAGEM REAL DO EMPREENDIMENTO

PRONTO PARA MORAR.

AMPLOS APTOS DE 2 SUÍTES COM ATÉ 179 M<sup>2</sup>.

A MELHOR LOCALIZAÇÃO PRÓXIMO À BEIRA-MAR.

UM VERDADEIRO CLUBE EM CASA: 26 ÁREAS DE LAZER.

VAGAS EXTRAS DE GARAGEM.

SIMPHONIA  
WOA BEIRAMAR

PLANTÃO DE VENDAS:  
(48) 3224-1001  
AV BEIRA-MAR NORTE 3974



REGISTRO DE INCORPORAÇÃO: 1º OFÍCIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS DE FLORIANÓPOLIS, SOB N° 75.203-R1, DATADO DE 02/06/2011.



VISITE OS DECORADOS.

f /imagemdailha 6.343   @jornalimagemdailha

**LANÇAMENTO**  
Pensado do zero

• Página A3

# auto images

Foto: Fiat/Divulgação



Fiat Argo atrai pelo design moderno

## APOSTA DE

# VENDDAS

*Eleito carro do ano, o novo SUV Peugeot 3008 reúne qualidade, tecnologia e refinamento*

• Página A3

*Modelo foi  
lançado  
recentemente na  
cidade*



O modelo ficou mais leve, reduzindo emissões de CO2 e consumo, e é o único do mercado com painel digital de 12,3" e carregador de celular por indução



## # NOVIDADE

# Carro do ano

Com design arrojado e mais leve, novo Peugeot 3008 tem lançamento em Florianópolis

Da Redação

A grande aposta da Peugeot para consolidar o recente reposicionamento da marca no Brasil chegou a Florianópolis no dia 3 de agosto. O Novo SUV Peugeot 3008 traduz o investimento da montadora no segmento premium, tornando a marca referência para um público exigente, que busca refinamento, qualidade e tecnologia em um automóvel com valor agregado. O modelo é a grande novidade da marca e a aposta de vendas no País para 2017.

O automóvel carrega em seu DNA os três pilares da marca: experiência única de condução, design marcante e tecnologia inovadora. É o único da categoria com painel digital de 12,3" e carregador de celular sem uso de fios, tem bancos que podem contar com sistema de massagem, e design arrojado combinado com redução de massa do automóvel, o que assegura redução no consumo de combustível e nas emissões de CO2. O Novo SUV Peugeot 3008 foi vencedor de 24 prêmios internacionais, com destaque para a eleição "Car Of The Year" em 2017, no Salão Internacional do Automóvel de Genebra.

O Novo SUV Peugeot 3008 também traz o comprometimento da montadora com o pós-vendas, que ganhou uma política de compromissos com o consumidor. "Junto com o novo utilitário, a Peugeot está reforçando o programa Total Care, plataforma que oferece dez compromissos de



No interior, o design combina elegância com tecnologia, com detalhes como bancos em couro desenhados e teto panorâmico solar com abertura, contribuindo para sensação de conforto dentro da cabine



pós-vendas que influenciam diretamente na experiência com o automóvel", explica Gilberto Kleinubing, diretor comercial da Florence Peugeot. Entre outros itens, o programa oferece revisão com preços fixos, socorro mecânico 24 horas por dia durante 8 anos, em casos de pane ou colisão, e empréstimo de outro veículo da marca nos casos em que o reparo ultrapasse mais de

as funções de alguns modelos de smartphones através do touchscreen na tela HD, e câmera de ré no sistema Visiopark (3 modos de visualização diferentes para facilitar as manobras: Zoom, Standard e 180°.)

### EXPERIÊNCIA DE CONDUÇÃO

A Peugeot adotou no Novo SUV Peugeot 3008 tecnologia de montagem exclusiva e uso de materiais que permitem um veículo com desempenho de alta segurança com menor peso: o utilitário tem 100 quilos a menos que outros modelos da categoria. Essa redução de massa diminui a emissão de CO2, torna o veículo mais econômico e beneficia a segurança passiva e o seu desempenho.

Já a segurança ativa fica por conta dos controles de tração e estabilidade, e ainda dos seis airbags com oito pontos de proteção: são airbags adaptativos para o condutor e passageiro dianteiro, laterais e de tórax para o condutor e passageiro, e dianteiros e traseiros para a cabeça tipo cortina.

### MOTOR EFICIENTE

O trabalho de arquitetura efetuado no veículo e a diminuição de sua massa são fatores determinantes na busca constante da redução do consumo e das emissões de CO2. O motor é um 1.6 turbo de 165 cavalos, movido apenas a gasolina por ser importado da França (modelos nacionais da Peugeot que recebem este motor utilizam uma versão flex, com 173 cv).

Para dar o suporte devido ao 1.6 THP, o câmbio automático de seis marchas com opção de trocas manuais por meio da alavanca ou dos Paddle Shifters se torna peça-chave. Com escalonamento preciso e trocas bem programadas, graças à tecnologia do seletor de marchas com acionamento elétrico, o câmbio do SUV Peugeot 3008 está preparado para o trânsito das cidades brasileiras.

quatro dias, mesmo que o veículo se encontre fora da garantia.

### TECNOLOGIA INOVADORA

O Novo SUV Peugeot 3008 tem tecnologia inédita entre os modelos da sua categoria, como o carregador de celular via wi-fi, localizado no porta-objetos do console central. Apresenta também evolução do i-cockpit 2.0 (que é patenteado pela Peugeot), composto pelo volante com dimensões reduzidas e painel totalmente digital de 12,3 polegadas, capaz de emitir alertas para troca de marchas manuais atrás do volante.

O modelo tem ainda central multimídia de 8 polegadas com Mirror Screen, que permite conectar, espelhar e operar todas

## # LANÇAMENTO

# 100% pensado no condutor

Novo modelo disponível nas lojas da Grande Florianópolis promete movimentar mercado dos Hatches

Fotos: Fiat / Divulgação

Da Redação

**A** última novidade no mercado automobilístico nacional tem nome: Fiat Argo. O modelo, que entra para a linha da montadora com a intenção de conquistar o mercado dos “hatch premium”, já se posiciona como o mais completo da modalidade. Os automóveis chegam ao mercado em três versões de acabamento, três opções de câmbio e três opções de motor: 1.0, 1.3 e 1.8.

“O Argo é o primeiro carro pensado do zero para as necessidades dos motoristas brasileiros, com todas as etapas de fabricação realizadas no Brasil, sem inspiração ou interferência de montadoras estrangeiras”, destaca Murilo Serpa, Gerente da concessionária. O lançamento já está disponível nas unidades da Phipasa, na Grande Florianópolis.

Além disso, o cliente poderá optar entre quatro cores metálicas e cinco sólidas, sendo duas delas exclusivas para os modelos esportivos. “Foram quase três anos de pesquisas e treinamento para chegar ao modelo final. A ideia é que o Argo substitua quase todas as versões do Palio e do Punto, até então carros-chefes da categoria na montadora”, justifica Serpa.

Um dos destaques do modelo é o acabamento interno, que se assemelha ao Toro e ao Jeep Renegade com a utilização de plásticos duros e a ausência de peças mal encaixadas. A previsão divulgada pela Fiat é que o Argo atinja até 190km/h e que faça 11,4km/L, na cidade, e 13,3 km/l, na estrada, em sua versão 1.8.

## MOTOR

O modelo será oferecido com três motores e duas opções de câmbio. O 1.0 de três cilindros Firefly tem 77 cavalos, e só pode ser equipado com a transmissão manual de 5 marchas. Já o 1.3, também Firefly, tem 109 cv, e pode receber a caixa manual ou a automatizada GSR, ambas de 5 marchas. Por fim, o motor 1.8 EtorQ tem 139 cv e pode ser “casado” com uma transmissão manual de 5 velocidades ou com um câmbio automático de 6 marchas.

## INTERIOR

Nas medidas, o Argo tem 4 metros de comprimento, 2,52 m de entre-eixos, 1,72 m de largura e 1,50 m de altura. No porta-malas, vão 300 litros, e o tanque comporta 48 litros de com-

bustível. O modelo também terá quadro de instrumentos configurável e start-stop (que desliga o carro ao parar em semáforos ou no trânsito) em todas as versões.

Um dos destaques é a central multimídia com espelhamento com Android Auto e Apple CarPlay. É o primeiro carro da Fiat no Brasil com este tipo de conectividade. A Fiat desenvolveu uma nova versão do uConnect, desta vez mais preparada para o uso do touchscreen. Na versão Drive 1.0, central multimídia é opcional.



*O design moderno é uma das principais armas do Argo. As lanternas invadem as laterais, ao estilo Alfa Romeo*

*Com acabamento superior à de Palio e Punto, cabine tem elementos da picape Toro. O destaque no desenho são as três saídas de ar no centro do painel*





AMPLIAÇÃO DE CAPACIDADE DA SC-486, ENTRE BRUSQUE E A BR-101 VALE



IMPLANTAÇÃO E PAVIMENTAÇÃO DA SC-108, ACESSO NORTE DE BLUMENAU VALE

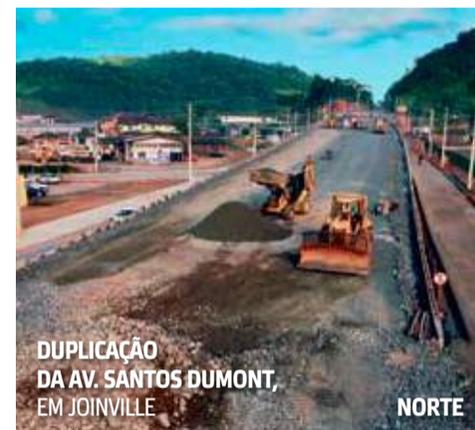


PAVIMENTAÇÃO DA SC-477, ENTRE PAPANDUVA E DR. PEDRINHO NORTE

# R\$ 4,4 BILHÕES INVESTIDOS.

## São 178 obras em todo o estado para Santa Catarina ir mais longe.

Os catarinenses estão ganhando mais qualidade de vida com a ampliação, recuperação e pavimentação de quase 30% da malha viária do estado. São obras que atraem investimentos, melhoram a competitividade de Santa Catarina e trazem mais mobilidade para as pessoas. Acompanhe todas as obras em: [178obras.com.br](http://178obras.com.br)



DUPLICAÇÃO DA AV. SANTOS DUMONT, EM JOINVILLE NORTE



CONTORNO DE XANXERÊ OESTE



RESTAURAÇÃO DA SC-157, ENTRE SÃO LOURENÇO DO OESTE E CHAPECÓ OESTE



PAVIMENTAÇÃO DA SC-390, ENTRE ANITA GARIBALDI E CELSO RAMOS PLANALTO



PAVIMENTAÇÃO DA SC-120, ENTRE SÃO JOSÉ DO CERRITO E CURITIBANOS PLANALTO



RESTAURAÇÃO DA SC-114, DE OTÁCILIO COSTA À BR-282 PLANALTO



IMPLANTAÇÃO E PAVIMENTAÇÃO DO CONTORNO VIÁRIO DE OURO E CAPINZAL OESTE



NOVO ACESSO AO SUL DA ILHA E AO AEROPORTO HERCÍLIO LUZ GRANDE FPOIS



PAVIMENTAÇÃO DA SC-370, NO CONTORNO DE TUBARÃO SUL



IMPLANTAÇÃO DA VIA RÁPIDA, DE GRICIÚMA À BR-101 SUL



**GOVERNO DE SANTA CATARINA**  
Secretaria de Estado da Infraestrutura