

JORNAL **image3** DA ILHA



Chef Grace Frascini divide sua história na gastronomia

FLORIPA POLUÍDA

Excesso de mídia externa prejudica a visibilidade de placas de trânsito, arquitetura e pontos turísticos da cidade e pode causar acidentes



Falta de fiscalização das autoridades faz com que a poluição visual se torne um grave problema urbano

guia
Gastronômico

CULINÁRIA
Itália na Ilha da Magia

• Página G3



SETEMBRO VERDE: Campanha alerta a população sobre a importância do diagnóstico precoce do câncer de intestino e reto

• Página 3

Carta ao Leitor # AGENDA

Enquanto o mundo ferve lá fora com mudanças climáticas e ameaças atômicas, nós aqui no país tropical ficamos estarecidos com um volume inimaginável de dinheiro vivo na sala de um apartamento, em Salvador. Isso na realidade é o começo de tudo. A corrupção endêmica de políticos brasileiros contamina toda a sociedade. Começando com as “doações de campanha”. Ora amigos, quanto mais alguém ou alguma empresa doa dinheiro para político, mais vai ter um interesse em ser beneficiado.

Isso nos leva a nossa matéria de capa, a poluição visual da cidade. Há muitos interesses nesta pauta. O do comerciante, que quer ter certeza que seu negócio seja visto, o da prefeitura que cobra para aprovar um projeto de fachada. E por aí vai. Mas há também os projetos que poluem o visual das ruas e avenidas, e beneficiam o político para se eleger. Se ter 18 placas publicitárias nos seis quilômetros da avenida mais utilizada na cidade não é poluição me digam o que é, ou então ter painéis eletrônicos televisivos a cada dois quilômetros também não seria? O que houve com nossas leis e normas de regulamentação? Confiram na matéria!

No caderno Guia Gastronômico, trouxemos a história de uma “pizzaio-la” movida a paixão. Contamos um pouco da trajetória de sucesso da italiana Grace Frascini, eleita tetracampeã mundial, representando o Brasil, no concurso Mundial da Pizza, que acontece todos os anos em Parma, na Itália.

A colunista gaúcha radicada em Florianópolis, Ceres Azevedo, traz na coluna duas dicas importantes, uma sobre churrasco e outra de como receber os amigos para o evento. E ainda, para comemorar a semana da feira do Livro do Rio de Janeiro, Ceres lança uma promoção imperdível de seus livros. Compre um e ganhe o outro! E não deixe de se informar sobre as novidades da cidade, na coluna Gastronômicas.

Boa leitura!

Hermann Byron



Recortes Urbanos

Por meio de trabalhos em óleo sobre tela e guaches sobre impressão digital, desenvolvidos a partir de imagens fotográficas, a artista catarinense Susana Bianchini apresenta uma série de 25 pinturas inéditas, fruto de pesquisa realizada no centro histórico de Florianópolis. Até dia 29/09, na Fundação Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224-8846

• exposição



• concerto



CD Proteção

O show de lançamento do CD Proteção traz 10 composições autorais de Iara Germer, sendo três em parceria com o baixista Rafael Calegari. No repertório, uma mescla de canções inéditas, que falam do cotidiano, numa linguagem contemporânea e poética. Dia 19/09, às 20h no Teatro do CIC. Mais informações: 3665-6400

Dazaranha e Camerata Florianópolis

O Dazaranha, uma das bandas de maior sucesso em Santa Catarina, comemora os seus ininterruptos 25 anos de história com a gravação de um novo DVD, desta vez acústico e com a parceria da Camerata Florianópolis. Dias 26, 27 e 28/09, às 20h, no Teatro Ademar Rosa. Mais informações: 3664-2628

CASACOR 2017

Reconhecida como a maior mostra de arquitetura, design de interiores e paisagismo das Américas, a CASACOR traz este ano o tema “Design mais perto das pessoas”, com projetos, soluções e ideias dos melhores profissionais do segmento. De 10/09 a 22/10, no Casarão da Praça Getúlio Vargas. Mais informações: 3065-0304

• palestra

Inova+Ação

O maior evento lojista de Florianópolis chega para mudar os conceitos tradicionais de como lidar com os negócios, usufruindo modelos mais assertivos que visam o sucesso. Diversas palestras acontecem no evento, incluindo a com o ex-técnico da seleção brasileira de vôlei, o Bernardinho. Dia 21/09, a partir das 13h, no CentroSul. Mais informações: 3251-4000



• mensagem do leitor

“Fiquei muito feliz com a repercussão da reportagem de Dia dos Pais feita com nossa família e não imaginava que seria tanto. O mais legal foi que o Gabriel levou o jornal para a escola e mostrava para todo mundo. Teve um amigo que disse que também queria ser adotado, porque era bem legal. Acho que nosso depoimento foi importante para uma reflexão para aqueles que pensam em adotar e ainda não o fizeram. Obrigada ao Imagem da Ilha!”



Vânia Marta Bertin da Silva

• 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 - **Contatos Redação:** (48) 3028 3778

(48) 991628045 - e-mail: redacao@imagemdailha.com.br

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 contato@imagemdailha.com.br.



Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

SAÚDE

Setembro verde

Campanha alerta a população sobre a alta incidência do Câncer Colorretal e a importância da prevenção

Da Redação

Entidades de saúde estão juntas para a campanha Setembro Verde, que tem por finalidade informar a população sobre a importância do diagnóstico precoce do câncer de intestino e reto (câncer colorretal- CCR), e estimular práticas de um estilo de vida saudável. Os dados são alarmantes: estima-se que em 2016 o CCR foi o segundo tumor mais incidente em mulheres no Brasil, com 17.620 casos, perdendo apenas para o câncer de mama e em homens foi a terceira causa de câncer, com 16.660 casos.

Para o ano de 2020, segundo estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS), são esperados mais de 15 milhões de casos novos de câncer no mundo. A doença é a segunda maior causa de morte no Brasil, com 190 mil óbitos por ano. A estimativa do Instituto Nacional do Câncer (INCA) é de que 596 mil novos casos da doença surjam este ano. Destes, 34.280 casos serão somente de câncer de cólon e reto, cuja proporção será maior na região Sul do país.

A maior incidência do câncer de cólon e reto se deve ao fato de o modo de vida nos estados do Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina ser mais semelhante ao de países desenvolvidos, onde há uma elevada prevalência de excesso de peso e obesidade, inatividade física, tabagismo, ingestão de bebida alcoólica e consumo de carnes processadas, como salsicha, presunto e linguiça.

De acordo com a médica Maria Cecília Araújo, especialista em Cancerologia Clínica e membro do corpo clínico de Oncologistas do CEPON, a grande incidência do CCR no Brasil é preocupante. “Estudos divulgados recentemente mostraram que este tipo de tumor tem aumentado inclusive entre pacientes jovens, menores de 55 anos, devido ao aumento dos casos de obesidade e dieta pobre em frutas e verduras”, alerta a médica.

PREVENÇÃO

Este câncer pode ser evitado em 90% dos casos, mas, com o passar dos anos, faz cada vez mais vítimas no Brasil. Pensando nisso, a campanha Setembro Verde promove durante todo o mês de setembro uma série de ações em 12 municípios de Santa Catarina:



Fotos: Divulgação

A Sociedade Catarinense de Coloproctologia e várias clínicas médicas de Florianópolis estão engajadas na campanha Setembro Verde



A colonoscopia é indicada para a população que está sob maior risco, que são as pessoas com mais de 50 anos



Haverá a exposição de um intestino gigante que permitirá à população observar detalhes do próprio corpo

Blumenau, Joinville, Jaraguá do Sul, Itajaí, Indaial, Criciúma, Florianópolis, São José, Palhoça, Tubarão, Lages e Joaçaba.

“Queremos incentivar a adoção de uma alimentação saudável para que possamos contribuir com a redução do risco do CCR”, explica Elisa Trepow Marques, Presidente da Sociedade Catarinense de Coloproctologia. Além disso, uma das melhores maneiras de se fazer a prevenção é pela polipectomia. Este procedimento é realizado

através da colonoscopia e consiste na retirada de pólipos – as lesões pré-cancerígenas. O exame, que pode reduzir em mais de 50% a incidência de câncer, permite avaliação de todo intestino grosso através de uma câmera.

Quando associado o índice de cura à velocidade com que se é diagnosticada a doença, cerca de 90% dos pacientes diagnosticados com doença inicial estão vivos após 5 anos. Essa porcentagem diminui à medida que o diagnóstico é feito em estágios mais avançados, chegando a 71% nos pacientes com metástases regionais e apenas 13%

para aqueles com doença a distância, como no fígado e pulmões. Além da redução da mortalidade, pacientes diagnosticados precocemente não necessitam de tratamentos mais intensos e com efeitos colaterais, como radioterapia e quimioterapia, por exemplo.

Lembrando que existem outros fatores de risco individuais como história familiar de câncer, presença de doenças inflamatórias intestinais e/ou mutações genéticas e obesidade, que devem ser avaliados em consulta médica.

PROGRAMAÇÃO

Entre as ações confirmadas para Grande Florianópolis está a organização de um mutirão para a realização de 50 exames de colonoscopia, no dia 30 de setembro, no Hospital Universitário. Na ocasião, pacientes do SUS, acima de 60 anos e que já estão agendados, serão atendidos por médicos voluntários.

Também haverá a exposição de um intestino gigante no Continente Park Shopping, nos dias 15, 16 e 17, onde profissionais da saúde guiarão os visitantes em um passeio pelo seu interior; uma réplica que permite à população observar detalhes do próprio corpo. “A mensagem que queremos passar neste mês, e que esperamos que se propague e prevaleça em todos os meses do ano, é de que a prevenção é sempre o melhor remédio, e que ter um estilo de vida saudável faz toda a diferença”, conclui Amilton Carniel Guimarães, Presidente Sociedade Brasileira de Endoscopia Digestiva de Santa Catarina.

SERVIÇO

Mais informações no site oficial da campanha:
www.campanhasetembroverde.com.br

Acompanhe também o Facebook oficial do Setembro Verde em Santa Catarina:
facebook.com/setembroverdesantacatarina/



COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Divulgação

Violência

Nestes tempos de violência desmedida, está aí um projeto que, mesmo com nobres objetivos, divide as pessoas em Florianópolis. É da Guarda Municipal e incentiva o boxe em escolas, para jovens entre 8 e 18 anos, como forma de inclusão social.

Privatização a favor

Extensas reportagens, editoriais e artigos das maiores revistas e jornais do Brasil exaltam, quase unanimemente, a privatização da Eletrobras. “Veja” dá um exemplo ilustrativo. Diz que há duas décadas foi privatizada a Gerasul, subsidiária da Eletrosul. Seus ativos equivaliam então a 5% do valor de mercado da Eletrobras. Comprada pela francesa Tractebel em 1988, foi transformada ao longo dos anos, com gestão profissional e livre de interferência política, na que é hoje a mais valiosa empresa no setor energético. A Engie, seu novo nome, com sede em Florianópolis, vale quase uma Eletrobras e meia, mesmo tendo uma capacidade de geração de apenas 20% da estatal.

Rodovias

Enquanto estuda a concessão de rodovias, o governo estadual relaxa. Estudo da Fiesc demonstra que em 2016 o governo catarinense aplicou apenas R\$ 32 milhões em recuperação de rodovias, quase nada diante de uma malha com mais de 7 mil quilômetros.

Desprezo

A prefeitura de São José viu-se obrigada a fazer uma campanha diante de um desperdício inaceitável: somente em uma policlínica, no distrito de Barreiros, 278 pessoas faltaram às consultas em julho. Foram 278 que tiraram a vez de outras pessoas, quem sabe mais necessitadas. Chegou-se até a cogitar a possibilidade de divulgação dos nomes dos faltantes, rechaçada por questões jurídicas. Mas o que impede que a própria policlínica avise os pacientes por telefone ou outros dos ‘trocentos’ meios de comunicação? As clínicas privadas fazem isso há anos.

Mordida

Prefeitos têm sido assediados desde já a participar, com dinheiro, da decoração natalina em seus municípios. Se cedem, vão ter que se explicar, e muito. Há outras prioridades bem mais importantes a atender. O comércio, principal beneficiado, que banque do seu bolso. Ou que desista de decoração. O consumidor vai entender.



Contramão

As disciplinas Filosofia e Sociologia são obrigatórias no ensino médio. E o que faz a UFSC em seu próximo vestibular? As provas de História e Geografia agora serão substituídas pela de Ciências Humanas e Sociais com 20 questões, que abordarão as disciplinas História (sete), Geografia (sete), Filosofia (duas), Sociologia (duas) e mais duas interdisciplinares envolvendo duas ou mais dessas áreas.

Chevalier Caju

O atual momento, de aposentado, vivendo tranquilamente no balneário de Campeche, no sul da Ilha de SC, deve constar do roteiro de um documentário sobre o ex-craque Paulo César Caju, a cargo do cineasta Jefferson Mello. “Chevalier Paulo Cezar Linha” vai mostrar a carreira do polêmico jogador de futebol, além de sua atuação no movimento negro, sua memorável passagem, que durou 14 anos, pelo mundo das drogas à glória, como a Legião de Honra, a homenagem máxima francesa, em 2016.

Desigualdade

Agora só depende de sanção do governador Raimundo Colombo para virar lei projeto aprovado pela Assembleia Legislativa, em segundo turno, que estabelece uma cota mínima de 10% para mulheres na Polícia Militar e no Corpo de Bombeiros Militar de SC. Perdeu-se a oportunidade de se corrigir um erro histórico, que impõe limites a admissão de mulheres nas corporações militares catarinenses. Ademais, prevalece a hipocrisia: nos concursos da PM, mulheres e homens são submetidos às mesmas provas e testes físicos.

Preferência paulistana

Uma dica para o trade turístico de SC pensar onde divulgar melhor o Estado para atrair visitantes: o Instituto Datafolha divulgou uma lista dos melhores destinos turísticos do Brasil preferidos pelos paulistanos. Listou os melhores de Carnaval, para solteiros, Réveillon, compras, arte, ecoturismo, mergulho, pesca, religioso, histórico, de férias em família e de inverno, entre outros. E Santa Catarina não comparece em nenhum deles.

Varejinho

Dentre tantas (perto de 500 mil) demandas judiciais, na fila, o TJ-SC julgou esta semana o caso de supermercado do litoral norte do Estado que terá de indenizar um cliente em R\$ 10 mil por infundada suspeita de furto de... um sabonete.

Fim do IPVA

Um catarinense chamado Amaurício Borba, é autor da sugestão 33/2017, em tramitação na Comissão de Direitos Humanos e Legislação Participativa (CDH) do Congresso Nacional, pedindo a extinção do Imposto sobre Veículos Automotores (IPVA). Apresentada por meio do portal e-Cidadania, é apoiada por mais de 20 mil internautas. A sugestão aguarda a designação de um relator, que vai estudar o assunto e propor sua transformação em projeto de lei ou o seu arquivamento.

Tudo bem

A economia vai mal, mas os bancos não sabem o que é crise. É o caso do BRDE, para quem o Governo do Estado busca autorização legislativa para doar uma área nobre de 6 mil m², nas cercanias da Casa da Agrônômica, residência oficial do governador, para construir sua sede administrativa. O terreno é avaliado em R\$ 8,5 milhões. Não se sabe quanto custará a construção. Será, com muita certeza, um palácio de cristal.

Última escolha

Nem se fosse obrigada, a ex-presidente Dilma Rousseff escolheria Santa Catarina para sair como candidata à Câmara dos Deputados em 2018, como anda dizendo. Pudera. Foi aqui onde colheu, proporcionalmente, a maior derrota quando candidata à presidência. Aécio Neves conseguiu mais de 65% dos votos válidos. Na lista de possibilidades para lançar-se candidata estava o Rio Grande do Sul como prioridade, que já não é mais. Agora pensa no Rio de Janeiro ou Minas Gerais.

Apartheid

O mesmo governo estadual que quer doar uma área de 6 mil m², nas cercanias da Casa da Agrônômica para que nele seja construído um palácio de cristal (a sede do banco BRDE), é o mesmo que quer de volta outra área, com metade do tamanho, 400 metros distante daquela, onde funciona o popularíssimo mercado de frutas e verduras Direto do Campo.

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



MINHA FLORIPA

Poluição visual

Falta de fiscalização das autoridades e falta de conhecimento da população fazem com que a publicação indevida em excesso se torne problema urbano

Fernanda Amaral

Florianópolis é conhecida por suas belas paisagens, e sua qualidade de vida. Apesar de inúmeros adjetivos positivos, a capital catarinense tem sido alvo de discussão por um assunto não tão bom: o excesso e crescente número de outdoors, placas luminosas e todo tipo de anúncio fixados em postes, muros, pontes e diversas partes da cidade. Este tipo de publicidade prejudica a visibilidade de prédios tombados, pontos turísticos, placas de trânsito... e formam um aglomerado de poluição visual por toda a cidade.

“Existe uma falsa ilusão de que todo mundo está sendo visto e na realidade não estão, porque uma placa esconde a outra. Se todos retirassem essa quantidade insana de placas que invadem o espaço público, que recobrem as fachadas das edificações, e interferem na sinalização de trânsito e informações do município a cidade ficaria mais agradável”, afirma Marcelo Palinkas, arquiteto e urbanista, mestrando em Poluição Visual e voluntário dos movimentos Traços Urbanos e Floripa Cidade Limpa.

QUALIDADE DE VIDA

Assim como o Traços Urbanos, que luta pela requalificação dos espaços públicos de Florianópolis através de ações que anseiam a melhoria da cultura urbana e a qualidade de vida, existem outros movimentos com o mesmo objetivo. É o caso do Floripa Cidade Limpa, cujo slogan é “Menos poluição visual, mais paisagem”. Há anos o movimento possui denúncias de colocação de outdoors e placas em locais indevidos protocoladas no Ministério Público. Os casos não são poucos, e a retirada destas publicações irregulares pela Prefeitura de Florianópolis são raras.

MODELO

O bem-sucedido projeto Lei Cidade Limpa foi iniciado na cidade de São Paulo em 2008 e mudou a cara da capital paulista, abrindo espaço para a arte de rua, arquitetura



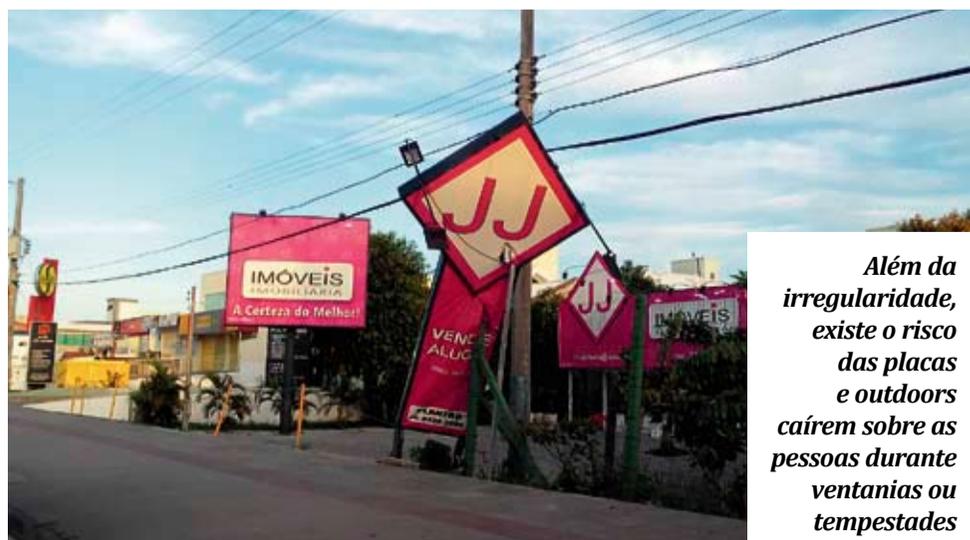
Existem muitos casos de excesso de mídia externa, mas a Prefeitura de Florianópolis raramente faz a retirada das propagandas



Marcelo Palinkas acredita que tirando as placas e outdoors, a acessibilidade iria melhorar, sobretudo nas calçadas, que são usadas por cavaletes de propaganda

ra e natureza. O movimento foi trazido para Florianópolis três anos depois. Durante este período, já foram feitos abaixo-assinado, debates na Câmara dos Vereadores, promessas políticas de que a lei seria aplicada, mas raramente se vê qualquer tipo de fiscalização. Quando se vê alguma, normalmente foi por pressão de voluntários de algum desses movimentos.

De acordo com Paula Bragaglia, arquiteta e urbanista, responsável pelo Floripa Cidade Limpa, o fato mais curioso é que em 1993, o então prefeito de Florianópolis Sérgio Grand, havia feito uma lei semelhante, com o in-



Além da irregularidade, existe o risco das placas e outdoors caírem sobre as pessoas durante ventanias ou tempestades

tuito de regulamentar a mídia externa e evitar a poluição visual. Em 2007, o vereador Aurélio Valente modificou a lei e é esta que está em vigor até hoje.

Em 2013, o ex-prefeito César Souza Júnior conseguiu fazer uma lei que agradou a todos os movimentos a favor do Cidade Limpa, mas foi “desfigurado por um substitutivo global apresentado pelo vereador Marcos Aurélio Espíndola. “O Badeko foi preso por conta da ‘Ave de Rapina’. Na operação, foi comprovado que ele estava recebendo propina de empresas para que arrumasse a lei de maneira que ficasse bem permissiva para o uso de mídia externa”, destacou a arquiteta.

FISCALIZAÇÃO

A Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano (SESP), da Prefeitura de Florianópolis, é a responsável por dar ou não a “Autorização para licença para exploração de publicidade com fins comerciais ou divulgação de produtos ou serviços”. Segundo Paula Bragaglia, a SESP muda com

frequência seus secretários e isso dificulta as negociações com os responsáveis do Cidade Limpa.

O projeto já exigiu maior fiscalização, mas foi comunicado aos voluntários do projeto que “por terem poucos fiscais, era impossível fazer fiscalizações efetivamente como deveria ser”. Além disso, o Floripa Cidade Limpa solicitou o número de empresas pagantes de impostos, cadastradas na SESP que tivessem permissão de expor suas mídias externas. O grupo ficou surpreso com número: 219. A quantidade de empresas era baixa se comparada com o número real de mídia externa exposta pelas ruas da cidade.

Em maio de 2015, membros do Floripa Cidade Limpa decidiram – por conta própria – fazer um levantamento de quanta publicidade de fato existia em alguns pontos da capital. Na época, havia mais de 800 painéis irregulares. Meses depois, um jornal de Florianópolis fez uma reportagem sobre o tema e somente havia sido retirado 26 painéis, dos 800 irregulares.

“Nós do Movimento Floripa Cidade Limpa, entramos com uma ação no Ministério Público de Santa Catarina, na Vara do Meio Ambiente, apontando na nossa denúncia vários outdoors irregulares. Só que não houve nenhum andamento. Chegamos a ir pessoalmente na Vara do Meio Ambiente e o que nos disseram a Vara estava superlotada de processos e que por isso não tinha como atender a nossa demanda”, afirma Paula Bragaglia.

MÍDIA ULTRAPASSADA

Para Paula Bragaglia, a mídia externa está ultrapassada e fadada ao fracasso. “Ela polui e desumaniza a cidade, tira espaço da arte e da natureza, esconde a arquitetura. O espaço público é vendido para a propaganda. A prefeitura precisa cumprir seu papel fiscalizador e o Ministério Público precisa ser atuante, pois está falhando”, argumenta.

CONFIRA OS PRINCIPAIS PONTOS DA LEI CIDADE LIMPA

- Proíbe outdoors, placas luminosas e todo tipo de anúncio fixados em postes, pontes, muros, árvores, leitos de rios, praias e parques, vias panorâmicas e APP (área de preservação permanente) e que prejudique visibilidade de bens tombados;
- Nos pontos comerciais, o tamanho de anúncios ou logomarcas será calculado pelo tamanho da fachada;
- Os anúncios permitidos não devem: prejudicar a visibilidade de sinalização de trânsito ou outro sinal de comunicação institucional;
- A ideia é manter nas ruas apenas as mídias eletrônicas, que possam exibir várias propagandas em um único espaço,

desde que não conflitam com o cenário urbano;

- Veiculação de anúncios especiais relacionados a eventos culturais e empreendimentos imobiliários no Centro Histórico dependerá de análise prévia e autorização do SESP;
- Poderá haver anúncio publicitário no imobiliário urbano, como pontos de ônibus, banheiros públicos, painel eletrônico para texto informativo, relógios de rua e abrigos para pontos de táxi com a prévia autorização do SESP;
- A multa pela infração é de R\$ 10 mil por dia ao comerciante que já tiver recebido a notificação e persistir o problema.

SERVIÇO

Interessados em saber mais sobre os movimentos e para participar como voluntário deles, basta acessar os sites:

Movimento Traços Urbanos: <http://www.movimentotracosurbanos.com/index.php>
Movimento Floripa Cidade Limpa: <https://www.facebook.com/floripacidadelimpa/>

CULTURA

Exposição 'manezinha'

Espaço do Mercado Público de Florianópolis foi transformado em Galeria de Artes

Da redação

Florianópolis ganhou um novo local para exposições de arte. O espaço no 1º andar do Mercado Público que até então era utilizado para a realização das solenidades da Prefeitura passa agora a receber exposições, especialmente, de artistas locais. A inauguração da galeria foi realizada no dia 22 de agosto com a exposição 'O Canto da Terra'.

A galeria vai receber, principalmente, o trabalho de artistas locais, consolidando-se desta forma como mais um ambiente para a divulgação das obras e legados que contam, preservam e integram a história e a arte de Florianópolis. A exposição 'O Canto da Terra' mostra a cultura popular do litoral de Santa Catarina, mesclando a riqueza dos hábitos, costumes, crenças e tradições provenientes das etnias que deram origem ao povo desta terra.

A mostra traz obras de artistas locais em diferentes técnicas como a modelagem em argila, esculturas esculpidas em madeira e papel machê, além de pinturas multicoloridas que

representam a maneira peculiar e divertida de ver o mundo do nativo, conhecida como tempero "Mané".

Integram a exposição os artistas convidados: Neri Andrade, Tercília dos Santos, Saulo Falcão, Nei Batista de Souza, Valdir Agostinho, Manoel Pereira, Osmarina Villalva, João Olfbio, Maria das Rendas e Adelina Medeiros. A mostra apresenta ainda obras dos artistas Ademar Melo, Antônio Machado, Etelvina Rosa e Maria Celeste Neves (todos in memoriam) e tem a curadoria de Janga e Lena Peixer.



Fotos: Divulgação/PMF

Exposição O Canto da Terra marca a transformação da Sala de Atos no Mercado Público em Galeria de Artes

A Exposição 'O Canto da Terra' segue até 22 de setembro na Sala de Atos, 1º andar do Mercado Público, e a visitação ocorre de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h. A entrada é gratuita.

EXPEDIÇÃO

Ciência em alto-mar

Veleiro construído pela UFSC que entrou na água pela primeira vez no começo do mês é pioneiro no suporte à navegação oceânica

Da redação

Depois de cinco anos de trabalho, entre projeto e execução, o Veleiro Eco, o primeiro de Expedições Científicas e Oceanográficas (ECO) foi colocado na água pela primeira vez neste mês, no Estaleiro Schaefer, na cabeceira continental da Ponte Hercílio Luz, em Florianópolis. O projeto foi pensado por alunos e pelo professor Orestes Alarcon, da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). O veleiro é pioneiro no suporte à navegação oceânica e na estruturação de laboratórios embarcados.

O transporte por terra até a cabeceira continental da ponte Hercílio Luz aconteceu na primeira semana de setembro. O veleiro foi colocado na água com o auxílio de um guindaste para barcos, que ergueu ao veleiro a uma altura de um metro. Com 5,2 metros de altura, 20 metros de comprimento e 5,40 metros de largura, o veleiro pode acomodar até dez pessoas, sendo oito pesquisadores e dois tripulantes.

O Veleiro ECO, primeiro veleiro de expedições e pesquisas oceanográficas do Brasil é também o primeiro e único veleiro projetado e construído por uma universidade brasileira. O projeto iniciou em 2012 com o objetivo de aprimorar e expandir as pes-

Foto: Divulgação



quisas oceanográficas do país. Graças a características de segurança e navegabilidade, permitirá expedições científicas de grande porte, incluindo as polares.

Totalmente pensado para atender às necessidades de pesquisa em alto-mar, inclusive com uma plataforma de pesquisa para acomodação de equipamentos oceanográficos e um laboratório de análise da água instalado próximo à popa, o veleiro ECO já tem a primeira saída científica programada para novembro.

Todo o trabalho de campo será realizado a bordo do Veleiro com uma equipe de pesquisadores de universidades nacionais e internacionais, das áreas de Oceanografia,

Biologia, Ecologia e Engenharia. A embarcação possui recursos como laboratórios para que as primeiras análises sejam imediatamente realizadas.

BATIZADO

No dia 3 de outubro, o Veleiro Eco será batizado na Marina de Itajaí e depois retornará para Florianópolis, quando deve ficar à disposição para visitação de estudantes, durante a Semana Nacional de Ciências e Tecnologia 2017, que ocorre entre os dias 23 a 29 de outubro. A atividade deve ocorrer no

O VELEIRO ECO

Tamanho: 5,2 metros de altura, 20 metros de comprimento e 5,40 metros de largura (60 pés)

Alimentação: 2 velas / motor a combustão com possibilidade de armazenamento de 5 mil litros de combustível

Autonomia: infinita com as velas velas / 4 mil quilômetros com motor

Onde pode navegar: desde águas rasas com 1,4 metros de profundidade até expedições polares, ou seja, em qualquer condições

Acomodação: até 10 pessoas

Duração da navegação: pode ser infinita, se considerado o dessalinizador responsável por tornar doce a água do mar.

O projeto começou em 2012 e, agora que está pronto, ficará à disposição de pesquisas oceanográficas

trapiche da baía Norte.

O investimento aplicado na construção do Veleiro Eco foi de R\$ 3,5 milhões, com recursos públicos da Financiadora de Estudos e Projetos (Finep), da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (Fapesc), da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e do Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações. A comunidade pode acompanhar a navegação do veleiro ECO por meio do site, das redes sociais e de uma série televisiva com 13 episódios de 15 minutos cuja exibição está prevista para acontecer no Canal Futura em data a ser confirmada.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Emanuele Lazzarini



Dupla poderosa:
Tida Zanatta e
Denise Hess de
Souza em recente
evento na Ilha

Praça em obras

Agora é oficial: começou a revitalização do Largo Benjamin Constant (também conhecido como "Pracinha do Kioski") pela W Koerich Imóveis, com previsão de entrega para março de 2018. Desenvolvido pelo paisagista Jordi Ribeiro, o projeto é supervisionado pelo engenheiro Felipe Koerich e pela arquiteta e urbanista Ana Carolina Ogata. O avião e os demais desenhos do saudoso artista plástico Hassis nas calçadas em petit-pavê, de 1965, serão cuidadosamente recuperados. Entre as melhorias, instalação de novos bancos, lixeiras, paisagismo, iluminação e a reestruturação do quiosque e do ponto de táxi. A sinalização será inspirada em grandes centros culturais, com placas indicando a distância de diversos pontos do centro da cidade. Será a 14ª intervenção do projeto Boa Praça W Koerich Imóveis em espaços públicos de Florianópolis.

À espanhola

Depois de duas obras dirigidas aos leitores mirins, Marianinha Bicca Piazza está em contagem regressiva para o lançamento do seu primeiro romance, "Vida Cigana", dia 20 de setembro, no CIC. A sessão de autógrafos incluirá uma apresentação da cantora Janara Carvalho num estilo tudo a ver com a história contada pela autora, dançando com castanholas. Toda a renda da venda do livro será doada para a Serte.

Tela cheia

O cineasta Sylvio Back está sendo homenageado pelos seus 80 anos de vida com a "Mostra Sylvio Back 8.0 - Filmes Noutra Margem", no cinema do CIC e na TV UFSC, nos finais de semana de setembro. Serão exibidos ao todo 12 dos 38 filmes já feitos pelo catarinense, com sessões gratuitas e abertas ao público. O primeiro da lista é "Lost Zweig", de 2003.

De olho no imposto

As 280 empresas que realizam vistoria veicular em Santa Catarina lançaram uma campanha com adesivos, em tom de protesto, para que a população conheça o tamanho da tributação que recai sobre o setor, gerador de 2 mil empregos no estado. Atualmente, do valor de cada operação realizada, 45% são impostos.

Foto: Larissa Trentini



Pausa para a selfie: Barbara Amin e Duda Lima em mais um sunset do Café de La Musique

Cores pela vida

A tradição iniciada pelo Outubro Rosa experimenta um setembro tricolor em SC. Para a Associação Catarinense de Psiquiatria, o mês é amarelo, pela prevenção do suicídio. Já para a Sociedade Catarinense de Coloproctologia, setembro é verde, para alertar sobre a importância do diagnóstico de câncer de intestino e reto. E tem ainda o "Setembro Dourado", pela conscientização sobre o câncer infantojuvenil.

Gravata na ciclovia

A formatura em Direito pela UFSC de Roberto Althoff Bornhausen, o "Bob", neto do ex-ministro Jorge Bornhausen e filho de Isabela Althoff e Paulinho Bornhausen, teve comemoração em família com direito a uma surpresa divertida. Foi preparado um bolo personalizado com um boneco no topo andando de bike e vestido de terno. É assim que ele costuma ir e voltar do escritório de advocacia onde já trabalha.

Gramas a menos

Grandes marcas de chocolates como Nestlé e Lacta acabam de diminuir, mais uma vez, o peso de vários dos seus produtos. As barras encolheram, mas os preços continuaram no mesmo patamar. E não adianta chiar: os fabricantes protegem-se da acusação de maquiagem anunciando as reduções nas embalagens, sem nenhum pudor.

Bula do amor

O cupido flechou mais uma vez o senador Dário Berger, separado desde 2009. Elaine, uma farmacêutica, é sua mais nova namorada.

Nova geração

Jeanine e o médico Marcelo Collaço Paulo preparam-se para estrear como avós - e em dose dupla. Já para os próximos dias é aguardada a chegada do primeiro neto, Vicente, filho da pediatra Gabriela Gondin Paulo e Roni Mansur. Em janeiro, a cegonha trará o segundo, Marco Antônio, primogênito do casal de diplomatas Tatiana e Guilherme Gondin Paulo, hoje atuando na Embaixada do Brasil em Roma. O bebê, aliás, vai nascer na capital italiana.

Sob nova administração

Mudança no comando dos cinemas do Beiramar Shopping. Desde o dia 1º, substituindo o Cine Espaço, as salas passaram a ser administradas pela rede Cine Show, empresa familiar nascida no interior fluminense que, agora contando com Florianópolis, já está presente em 10 cidades brasileiras.

Do verão ao inverno

O catarinense Vinicius Lummerz, presidente da Embratur, emplacou manchete em O Globo por conta da sua participação em evento do projeto "Reaje, Rio!". Anunciou, sob aplausos, uma campanha internacional para vender o estado como principal destino turístico do país. A meta é aumentar a receita anual do setor de R\$ 11 bilhões para R\$ 45 bilhões com, entre outras medidas, a implantação de um calendário de eventos para o ano todo na cidade do Rio de Janeiro.

Sete mares

Ficou pronta a construção do ECO, primeiro veleiro de expedições e pesquisas oceanográficas do Brasil. O lançamento oficial será em outubro na Marina de Itajaí. É a primeira e única embarcação do gênero projetada e construída por uma universidade brasileira, a UFSC.



ENOTECA
FLORIANÓPOLIS

WINE BAR
QUARTA À SEXTA
DAS 18H ÀS 22H

Gastronomia do chef Charles Bailhes,
com assessoria do renomado chef Alex Floyd

Rua Hermann Blumenau, 207
Centro - Florianópolis
Fone: (48) 3223-1500



COMUNIQUE-SE

Relacionamento é tudo, ou quase tudo

São tantas as ferramentas de marketing disponíveis nas prateleiras das agências de comunicação e publicidade que é sempre difícil escolher a melhor solução. Na dúvida, opte por aquela que tire as pessoas da indiferença em relação à sua marca

Da redação

Marketing Digital e de Conteúdo, Inbound Marketing, SEO, Publicidade em Adwords... definitivamente não está fácil para ninguém – às vezes nem mesmo para os melhores profissionais – acompanhar o ritmo e as novas estratégias de comunicação corporativa. Pois hoje vou embolar ainda mais esse meio de campo e acrescentar mais um termo ao seu já estressado vocabulário corporativês: Marketing de Relacionamento! Ou Marketing Relacional, como preferem os acadêmicos.

A verdade é que ele já é um velho conhecido de todo empreendedor, mas nos últimos tempos vem ganhando relevância nos planejamentos de marketing mundo afora. Qual é o comerciante, lá do início do século passado, que já não sabia que cativar o cliente era fundamental para os negócios? Já viu feirante tradicional, de sucesso, que não ofereça uma degustação grátis para o cliente? “Experimenta o abacaxi, freguesa, tá bem docinho!” ou “Olha que delícia esse queijo, Dona Ana, leva uma amostrinha pro seu marido provar com a cervejinha”. O que essas pessoas fazem é justamente oferecer experiências ao seu público, de forma impactante, customizada e cativante, que as torna fiéis à marca. Isto é puro Marketing de Relacionamento, só que agora chega revestido de muita criatividade, inovação e tecnologia, para tocar o coração – e o bolso – do consumidor.

Essa tendência – que se acentua nesses tempos de verbas reduzidas para publicidade e comunicação corporativa em geral – traz também de volta o contato humano entre a empresa e o cliente. Tem muita marca consolidada no mercado que, aos poucos, abandona a estratégia

O consumidor quer viver experiências reais que efetivamente o seduzam



da campanha publicitária para grandes massas, regadas de outdoors, emails-marketing, inserções milionárias no break do horário nobre e anúncios de página inteira nos jornais, para voltar a olhar no olho do consumidor e convidá-lo pessoal e especialmente a provar o seu produto. E não estou falando de promotoras de vendas que ficam em gôndolas de supermercado oferecendo comidinhas no horário da fome. O Marketing Relacional vai bem além disso e exige cada vez mais criatividade e inovação das suas equipes de comunicação para promover experiências ao consumidor que o seduzam de uma forma irreversível, que o surpreendam pela inovação, que provoquem um impacto difícil de ele esquecer.

Marcas de luxo, que tem como alvo clientes em extratos bem definidos e altamente exigentes, largaram na frente. Em vez de oferecer um simples test drive, por exemplo, uma concessionária de luxo aqui de Florianópolis promoveu

uma experiência inesquecível para um grupo seletivo de clientes e prospects, que é comentário na cidade até hoje, mais de um ano depois da ação. Eles levaram seus melhores e mais luxuosos carros off Road, para a Serra Catarinense e, num comboio, fizeram uma trilha guiada por um especialista em rally. Os privilegiados convidados, distribuídos nos mais de 40 carros, recebiam orientações via rádio de como conduzir o carro, que marcha usar, como melhorar o desempenho em subidas, além de informações sobre as paisagens exuberantes que conheciam.

O evento, que recebeu o nome de Wine Expedition, terminou num dos melhores hotéis-boutique da região, com degustação da gastronomia e vinhos locais. A conquista de clientes, antes alocadas em ou-

tras marcas de luxo, foi quase que uma consequência natural dessa ação de Marketing de Relacionamento. Pessoas que ganharam atenção, que lhes deram oportunidade de conhecer uma nova marca e que viveram uma experiência que ficará guardada na sua memória afetiva. Não por acaso, a concessionária é a que mais vende unidades no Brasil, frente até mesmo de mercados bem maiores como Rio ou São Paulo.

Na hora de fidelizar, outro case merece destaque: O Boticário, hoje uma das marcas mais ativas no uso bem sucedido do Marketing Relacional. Todos os pontos de venda oferecem experiências para quem entra na loja. E, ultimamente, a equipe de Marketing não tem economizado na criatividade para promover pequenos eventos capazes de mobilizar e fidelizar clientes e multiplicadores. Exemplo disso foi o Malbec Day, aqui em Florianópolis produzido pela Fábrica de Comunicação em uma das casas de vinho mais charmosas da cidade.

Era véspera do dia dos Pais e as principais influenciadoras digitais da cidade foram convidadas para, com seus pais, participar de um workshop de vinhos Malbec, seguido de um jantar. Tudo isto porque Malbec é também o nome da fragrância mais vendida por O Boticário em todo o Brasil. Jornalistas e blogueiras, chanceladas pela credibilidade de seus pais, postaram e publicaram toda a boa experiência vivida com a marca. Além da vivência pessoal, que fideliza e ativa a memória afetiva, as postagens ainda sensibilizaram dezenas de milhares de seguidores que curtiram, comentaram e compartilharam a ação, multiplicando de forma significativa o alcance da ação.



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.

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
- Floccodantador: 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



JORNAL **image3** DA ILHA

Presente em todas as plataformas



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 SETEMBRO DE 2017



TOQUE ITALIANO

Grace Fraschini conquistou o paladar dos florianopolitanos com o verdadeiro sabor de Milão

Há oito anos na cidade, a proprietária da Pizzeria Milano é conhecida pela qualidade de seus produtos

PERFIL
 Dedicção
 ao vinho

• Página G3



Adolar Hermann comemora os 20 anos da Decanter

SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinária entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.

E-mail: bistro@bistromuitoalemtojardim.comSite: www.bistromuitoalemtojardim.com

“Se fosse fácil, não teria graça”

Quantas repetidas vezes escutamos essa máxima popular que uso como título desta coluna? E nos dias de hoje, todo o conhecimento parece ser muito fácil, afinal, vivemos na era da informação. Com um clique no celular estamos dentro das maiores faculdades e centros de pesquisa do mundo. Em segundos, temos à mão textos e estudos dos mais conceituados pesquisadores e escritores distribuídos em livros digitais e em prateleiras virtuais das mais aclamadas bibliotecas, e com todos os assuntos que o homem estudou e pretende estudar.

Tudo fácil, tudo muito fácil. Mas junto com todas essas informações vêm a falta de informação, falta de informação de quem pesquisa... tudo muito sem graça, tudo muito sem conteúdo, tudo, ou quase tudo, sem

o menor embasamento. Podemos pesquisar até sobre o Teorema de Bayes, mas como entendê-lo se não temos a menor ideia de quem foi Bayes ou o que ele fazia? E em rápida pesquisa ‘clicada’, o pesquisador internauta se julga doutor na área.

Não vou explicar aqui, mas pesquisando você vai encontrar formas corretas e erradas desse Teorema de Bayes, que envolve estatística e probabilidade, aliás, bacharel em estatística é a minha formação. Toda informação está muito fácil, muito próxima, na ponta dos dedos, na palma da mão!

Como estão na palma da mão receitas clássicas, desde o caipira bolo de fubá, até o elegante Opéra Gâteau! Do bolo de fubá não tenho muito a dissertar, pois toda família tem a sua receita... Já o Opéra Gâteau vale uma pequena explicação: é uma



obra-prima da pâtisserie francesa, em que finíssimas camadas de massa de amêndoas são intercaladas com ganaches e cremes, chegando a um sabor que nos leva ao paraíso e, quando bem executada, merece ser emoldurada e exposta nos mais elegantes salões mundo afora.

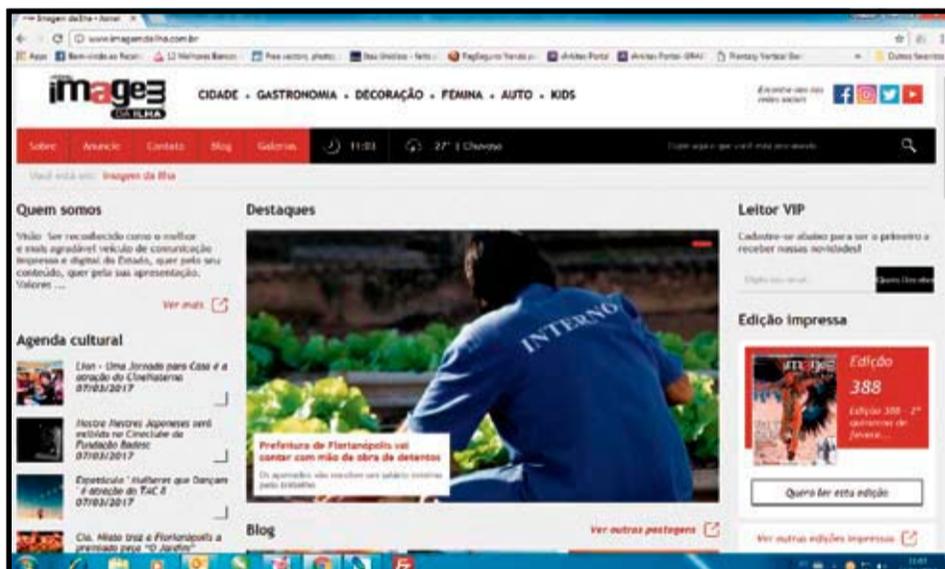
Na era da informação desinformada, a gastronomia também passou do ponto, ou, muitas vezes, nem chegou a ele. Vamos nos ater a uma simples receita de bolo de fubá. Dê um clique e sites e mais sites surgirão

com receitas avaliadas e comentadas por ‘experts’, e toda sorte de abelhudos, que batizam as adaptações desse clássico caipira como o “melhor bolo de fubá”, o “tradicional bolo de fubá” e até o “bolo de fubá original da vovó”. Ao ler a receita, começa a desilusão dos que têm alguma noção de cozinha - da boa cozinha!

Receitas recomendam fubá pré-cozido, outras ‘naturebas’ indicam a manteiga ghee na massa, os mais gourmetizados sugerem aromatizar com baunilha

de Madagascar e ainda há os que colocam queijo ralado, aquele parmesão com aroma de chulé, entre os ingredientes! Alguns podem achar este pretensioso cronista um tanto purista, mal-humorado ou saudosista, mas se enganam: sou radical. ...

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

VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

The Wine Pub
Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers
edumaraujosommelier@gmail.com
www.vinho365.com.br



Vamos falar da Alsácia?

Há muito tempo, desde que comecei a curtir cada vez mais vinhos brancos, tenho uma queda pelos vinhos da Alsácia. Nenhuma região da França produz tantas uvas brancas tão diferentes entre si de uma maneira tão legal. Dentre todas as principais regiões vinícolas francesas que visitei faltava justamente aquele cantinho de terra depois das montanhas de Vosges na fronteira com a Alemanha, aliás, a Alsácia já foi alemã por algumas vezes nesses conturbados tempos de guerra, por isso é tão comum na região os nomes, o estilo de arquitetura e a culinária com grande influência germânica.

A região é especializada em receber turistas e as dezenas de pequenas vilas com

séculos de história, que remontam ao período Romano, ficam cheias de visitantes nesta que é uma das mais ensolaradas regiões da França. Aliás é por esse motivo que a Alsácia, um dos limites ao norte para a produção de vinho, consegue fazer tanta coisa diferente com alta qualidade, suas encostas ensolaradas e os solos mais antigos e com a maior diversidade geológica de toda a França, variando de calcário, vulcânico, granítico, argiloso entre outros, formam um mosaico de *terroirs* perfeitos para uma grande variedade de uvas.

As clássicas uvas Alsacianas são: Sylvaner, que produz um vinho leve, fácil e que abastece a população local no seu dia a dia; a Pinot Blanc, que faz um branco mais ma-



Foto: Reprodução

cio; a Muscat que aqui produz um vinho seco e perfumado; a clássica Gewurztraminer que é perfeita para o lugar, produzindo vinhos exóticos, intensos, dos secos aos doces; a Pinot Gris, mais intensa e opulenta; Riesling, com notas cítricas e minerais, grande acidez e um ótimo potencial de guarda nos melhores produtores e a tinta Pinot Noir, precisa, delicada e perfumada. Por essa enorme variedade de uvas é tradição encontrar o varietal num rótulo Alsaciano.

A região possui as Apelações de Origem Regional Alsácia, Crémant d'Alsace, que

produz um espumante muito vendido em toda a França e 51 Grand Crus classificados entre as vilas locais, em breve a região deve oficializar a introdução da denominação Première Cru, para alguns vinhedos de excelente qualidade não classificados.

Uma das especialidades da região é a produção de vinhos doces através de métodos que

variam entre a colheita tardia, denominado Vendange Tardive e o método Sélection de Grains Nobles, em que as uvas são atacadas por um fungo chamado Botrytis Cinerea, ou podridão nobre, que causa o apassimento e concentração de açúcar, mas com o mantimento da acidez natural das uvas. Este fenômeno cria vinhos incríveis, complexos e com um potencial de guarda impressionante...

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



VINHOS

Importação singular

Com matriz em Blumenau, Decanter completa 20 anos e é hoje uma das maiores importadoras do Brasil

Fotos: Reprodução/Decanter

Hermann Byron

Foi pela busca da emoção e prazer proporcionados pela bebida fabricada pela fermentação da uva que, em 1997, o estudioso de vinhos Adolar Leo Hermann fundou a Decanter. Em 2017, a importadora comemora 20 anos com um portfólio de mil e trezentos rótulos, de 130 produtores provenientes de 18 países. Além de aproximadamente 50 distribuidores, e 20 enotecas espalhadas pelo Brasil.

O estudioso conta que foi o sentimento trazido pelo gole da bebida que motivou as buscas por produtores de vinhos de países como Argentina, Chile, Itália e França durante os primeiros anos da empresa. “Essa emoção era muito maior naquela época, mas eu continuo achando que o vinho não é um produto convencional”, conta. Os primeiros vinhos importados, foram dos produtores Luigi Bosca, Pio Cesare, Caprilli, Castellani e Villard.

“A história com Luigi Bosca é bem particular”, revela Adolar. De acordo com ele, a parceria entre os dois foi fechada durante uma viagem para a Argentina, em que ‘fazia um garimpo’ para encontrar os melhores vinhos da região. “Eu me hospedei em Aconcágua e comprei 25 garrafas de lojas locais. Pedi a recepção para levarem ao meu quarto 25 taças, ao que o atendente me disse que não eram permitidas festas no hotel! Eu ri, e disse que as taças eram para provar os vinhos, e que depois da prova iria mandar as garrafas, ainda cheias, para eles na recepção. Com isso consegui as taças rapidamente. Seleccionei três como os mais interessantes. Entre eles estava o Luigi Bosca”. Por causa do produtor, a Decanter foi reconhecida como a empresa brasileira que começou a importação de vinhos de qualidade da Argentina.

“Naquela época existia muito esse negócio de feira. É interessante que até hoje esse trabalho continua, mas você vai mais preparado”. Mesmo que seja possível fazer as típicas atividades de uma importadora pela internet, Adolar prefere continuar ‘saindo da cadeira’. Foi em feiras internacionais que ele descobriu alguns de seus melhores vinhos. “Descobrimos produtos em passeios que fazemos fora do circuito da feira, coisas que nem estavam no programa, só que a gente não pode desprezar o sexto sentido”, brinca.

INOVAÇÃO

Além de possuir o mais completo catálogo de vinhos alemães, vários ícones italianos como Gravner, Pio Cesare, Valentini,



A esmerada seleção de vinhos e o relacionamento honesto com o cliente sustentam a Decanter



Apaixonado por vinhos, Adolar Hermann é um dos fundadores da Sociedade Brasileira Amigos do Vinho

Soldera e Ferrari, a Decanter foi a pioneira na importação de vinhos de países nada convencionais como Eslovênia, Croácia e Grécia e também dos Vinhos Laranja (vinhos brancos vinificados conforme os métodos ancestrais, em que as cascas partici-

pam do processo de fermentação).

Um dos projetos de sucesso da empresa é a Quinta da Neve. Pioneira na região de São Joaquim, a vinícola nasceu em 1999 devido ao sonho - de Adolar e outros três sócios - de produzir um terroir de qualidade. Na serra Catarinense, a 1.250 metros de altitude, foi escolhida uma área com solos pedregosos, temperaturas quentes durante o dia e frias durante a noite, com chuvas que se concentram fora do período de amadurecimento das uvas. Com o solo e clima ideal, a Quinta da Neve possui 25 hectares de vinhedos e vinificação própria e produz entre 70 e 80 mil garrafas por ano.

“A Quinta da Neve nos incentivou a realizar outros projetos, que fossem dinâmicos e com grande potencial de crescimento”, revela Adolar. É o caso da Cave Hermann, que ele administra ao lado do filho Edson, formado em Agronomia. Eles viram no sul do Rio Grande do Sul, uma região propícia para a produção de espumantes. “Criamos a linha Bossa, que

atualmente está vendendo 300 mil garrafas. É uma linha dinâmica de preço e qualidade”. Atualmente, seis espumantes fazem parte do catálogo.

WINE BAR

A Decanter possui 20 enotecas distribuídas pelo Brasil, em oito Estados: Distrito Federal, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraná, Pará, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo. O projeto foi criado para melhorar a divulgação dos vinhos da empresa. “Fizemos uma coisa muito pontual para divulgar o vinho: combinamos com a gastronomia. Eu acredito que a grande publicidade desta bebida é colocando no copo. Essa é a proposta dos wine bar e não competir com o restaurante”, resume o estudioso de vinhos.

Em Florianópolis, a enoteca da Decanter é famosa pela consultoria gastronômica do chef escocês Alex Floyd e o comando de Regina e Nelson Essenburg. A parceria com o casal de empresários começou há algum tempo. “Quando pensamos em expandir para Florianópolis, encontramos a lojinha de um casal que estava começando no mundo do vinho. Havia muita seriedade neles e nós fizemos uma proposta”, recorda Adolar. O acordo funciona até hoje com base na competência e respeito mútuo. Para ele, o trabalho deles e a gastronomia do chef colocaram a Decanter num patamar elevado na cidade.

SERVIÇO:

DECANTER FLORIANÓPOLIS

Rua Hermann Blumenau, 207 - Centro - Florianópolis/SC - 88020-020
Fone: (48) 3223-1500

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



O charme do churrasco

Abra a casa para comemorar a chegada da nova estação com um churrasco entre amigos

Olá, tudo bem? Parece incrível, mas já estamos em setembro. O inverno que este ano foi bem ameno, já começa a se despedir. As árvores iniciaram a floração mais cedo mostrando que primavera está a caminho. Eu adoro esta época do ano. O calor vem chegando e a gente começa a curtir mais a rua e os ambientes exter-

nos. Tempo especial para receber os amigos no jardim ou na varanda e aproveitar o aroma e o sabor da estação. Quem pensou que churrasco não tem charme se enganou. Como eu sempre falo a diferença está nos “detalhes”. Convide os amigos para um delicioso churrasco no jardim e comece a pensar e a organizar os detalhes.



Uma deliciosa e fresca salada com um mix de folhas, legumes assados na própria churrasqueira e uma carne bem temperada são boas pedidas para receber os amigos



Dica especial para assar a picanha

Escolha uma picanha não muito grande e com a gordura de aspecto macio. Faça alguns cortes transversais na gordura e tempere com sal grosso os dois lados. Deixe o sal agir por cinco minutos

e antes de levar ao fogo bata bem o sal para retirá-lo da carne. Assa a picanha primeiro com o lado da gordura para cima, assim a carne ficará mais suculenta e macia.



Aproveite os utensílios que você já tem em casa para deixar tudo charmoso e elegante

Receba os amigos com um toque especial

Escolha uma toalha colorida e com flores para a mesa. Os guardanapos podem ser de papel, mas selecione uns bem lindos com estampas e cores que combinem com a toalha. E, não é porque se trata de um churrasco que você vai deixar de lado aquela louça bonita e os talheres especiais. Use e abuse do que você tem de bonito em casa e organize uma mesa com muito charme e bom gosto.

Você pode utilizar garrafas de vinho ou cerveja para colocar as flores nas mesas e usar também vasinhos com ervas. Além de perfumar o ambiente, eles dão um toque bem especial. Prepare tudo com carinho, seus amigos vão se encantar e os

elogios virão!!

Para o aperitivo pense em polentinha frita, batatas rústicas, pão com alho e lingüichinas especiais. Uma deliciosa e fresca salada com um mix de folhas e molho vinagrete. Pense em alguns legumes assados na própria churrasqueira, acompanham bem as carnes e também são uma ótima opção para os vegetarianos. Abo-

brinhas, berinjelas, milho, batatas doce, brócolis e cogumelos regados com azeite de oliva ficam suculentos e com um sabor defumado delicioso.

Mas e as carnes? Não podemos nos esquecer delas, afinal são as estrelas do evento! Aí a lista é grande, mas escolha aquelas que mais agradam a maioria do grupo. Picanha, maminha e entrecoste são cortes perfeitos para o churrasco. Suculentos e saborosos eles ficam perfeitos temperados com sal grosso. Você pode colocar também um corte de frango e para dar um charme e finalizar em grande estilo: o carré de cordeiro.

Bem, já falamos da ambientação, do cardápio, mas e para beber o que servir? Cerveja, vinho, espumante ou caipirinha são perfeitas para um churrasco. Procure saber as preferências do grupo e organize uma bancada ou mesa de apoio com os copos e taças, balde de gelo, champanheira e a bebida. Não se esqueça de uma jarra com água. As aromatizadas com frutas e ervas dão sempre um charme especial ao local. Ah! E nesta bancada também flores para colorir e perfumar o ambiente.

Para a sobremesa, pense em algo com frutas ou sorvete. Combinam bem com o churrasco pois são mais leves e frescas. E então gostou das dicas? Garanto que você já está com vontade de convidar os amigos para um churrasco, não é mesmo?

Receba elogios

Para você leitor que gostou das dicas desta coluna e quer saber mais sobre a arte de receber, preparei uma surpresa especial para você adquirir o e-book “Cardápios Para Receber Amigos”. São cardápios completos e dicas especiais para você receber seus amigos com muito charme e ao final do evento receber muitos elogios de seus convidados. [Confira a surpresa no site: www.ceresazevedo.com.br/leitor-imagem](http://www.ceresazevedo.com.br/leitor-imagem)

Um abraço e até o próximo mês com mais dicas para você!



GASTRONOMIA

Paixão pela pizza

Pizzaiola premiada internacionalmente, Grace Fraschini conquista paladar dos manezinhos com receitas saborosas

Fernanda Amaral

Após morarem em diversos países como Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, e Inglaterra, Maria Grazia Fraschini - mais conhecida como Grace Fraschini - seu marido, Franco Pati, e os dois filhos desembarcaram no Brasil por indicação de um amigo que morava em Florianópolis. Nos primeiros meses na cidade, Grace resolveu colocar a mão na massa e mostrar aos florianopolitanos como é a verdadeira pizza italiana. Há oito anos na Ilha da Magia, a italiana da cidade de Milão criou raízes por aqui e já deixou sua marca.

A intenção inicial de Grace era abrir uma cafeteria e complementar o cardápio com pizzas originais de sua terra natal, a Itália. A cafeteria acabou não prosperando, mas em pouco tempo sua pizza ganhou notoriedade por sua qualidade e diferença em relação às outras conhecidas localmente. O negócio se transformou numa pizzaria, a Milano, que precisou ser transferida para um lugar maior após seis anos. Da esquina da Rua Bocaiúva com a Rafael Bandeira no Centro de Florianópolis, mudou-se para a Avenida Beira Mar, com saída também para a Bocaiúva.

Com 54 anos, Grace é autodidata em Gastronomia. Ela aprendeu a cozinhar e tomar gosto pela culinária ainda jovem, quando trabalhou com a chefe de cozinha de uma creperia na cidade em que morava, Milão. Sua profissão era maquiadora, mas foi trabalhar na área por pura paixão pela culinária, que sempre considerou algo criativo e divertido. Ainda na Itália, manteve por alguns anos uma cervejaria com produção artesanal junto de seu marido.

No local, teve contato com a fermentação. O método lhe chamou a atenção e ela começou a fazer pesquisas sobre o assunto. A fim apenas de aumentar seu conhecimento, estudou não só cerveja, como vinho e pizza. A massa aprendeu a preparar com um amigo que era conhecido pelas acrobacias com pizza que fazia. Com ele, descobriu o quanto uma massa de pizza pode ser diferente quando se utiliza fermento natural e farinhas especiais. Isso deixa nas pessoas a sensação de terem comido algo leve e saudável.



Fotos: Hermann Byron/Imagem da Ilha

Grace aprendeu a cozinhar e tomar gosto pela culinária ainda jovem, quando trabalhou com uma chefe de cozinha em Milão

Em 2013, Grace resolveu se arriscar. Inscreveu-se e venceu por quatro anos o Campeonato Mondiale della Pizza nos anos de 2013 (Tartufina), 2014 (Brazuca), 2015 (Zuccata) e 2016 (Green Pizza). O evento conta com a chancela da Comune de Parma, na Itália, e reúne a nata dos pizzaiolos mundiais.

Grace não se preocupa apenas com seus produtos. A pizzaiola também treina minuciosamente seus funcionários, exigindo excelência e paixão ao trabalhar. Ela acredita que, para saborear uma boa pizza e vivenciar a tradição de sua terra natal, precisa dar atenção aos clientes. É notável a atenção que todos recebem. Com simpatia, esclarecimento sobre os produtos, carinho e boa conversa, seus clientes tornam-se amigos. A cada dia que passa Grace Fraschini torna Florianópolis uma referência em qualidade gastronômica.



Com um ambiente aconchegante, a Pizzeria Milano já é ponto de encontro estabelecido na região nobre de Florianópolis



Feito com queijo mascarpone, o tiramisu é a sobremesa tipicamente italiana servida na pizzaria

A ITÁLIA NA ILHA DA MAGIA

Seu conhecimento na Itália foi trazido para a cidade: seleciona bem seus ingredientes. Alguns ela compra em Florianópolis, outros ela busca em seu país, como o fermento e o queijo. Grace quer disponibilizar aos florianopolitanos os sabores típicos da gastronomia italiana que vão além da



A novidade do cardápio da Milano é o Espaguete ao vôngole, com vôngoles (nas conchas), vinho branco e azeite de oliva

INOVAÇÃO

Em 2015, com a crise econômica brasileira, Grace inovou: desenvolveu pizzas sem glúten e sem lactose, chamando a atenção de um grande público que possui limitações alimentares e são ávidos por uma boa pizza. Ela também disponibilizou a chamada "pizza em metro", para quem vinha em grupo e queria ter mais opções de sabores. Em plena crise, a casa lotou. Neste mês, no bairro Jardins, em São Paulo, será inaugurada a primeira franquia da Pizzeria Milano.

BOA AÇÃO

pizza, como espaguete à carbonara, ao vôngole e a já famosa berinjela à parmegiana. Elar quer fazer com que as pessoas comam com prazer, saboreiem e vivenciem a tradição da Itália.

imigrantes, e especialmente em situação de rua, Grace dará cursos de produção de pizza. Uma ação social que permitirá aumentar a renda e a oportunidade de trabalho delas.

SERVIÇO:

Pizzeria Milano Ristorante

Rua Bocaiúva, 2330 ou
Av. Jorn. Rubens de Arruda Ramos (Av. Beira Mar Norte), 2526 – Centro
Fone: 3024-0034 (Delivery das 19h às 23:30h)

Horário:

Todos os dias das 18h à meia-noite.
Sábados e domingos: Almoço das 12h às 15h.

Site: <http://pizzeriamilano.com.br/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pizzeriamilanoflorianopolis>

E-mail: contato@pizzeriamilano.com.br



MAIS UM PEDACINHO DA HISTÓRIA
DE FLORIPA IRÁ RENASCER.

REVITALIZAÇÃO DO LARGO BENJAMIN CONSTANT.

O PROJETO BOA PRAÇA W KOERICH IMÓVEIS ESTÁ

REVITALIZANDO MAIS UM ENDEREÇO HISTÓRICO DE FLORIANÓPOLIS:

O LARGO BENJAMIN CONSTANT, UM REFÚGIO DE TRANQUILIDADE

EM MEIO AO CENTRO DA CIDADE, QUE AGORA VAI FICAR AINDA MAIS BONITO.



Largo Benjamin Constant - Croqui Ilustrativo

PARA MAIS FOTOS E INFORMAÇÕES DO PROJETO, ACESSE:



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!

GASTRONOMIA CORPORATIVA

Além da cozinha requintada do **Benedito Ristobaretto**, o chef renomado Helton Costa também promove sua gastronomia em eventos corporativos. Encontros empresariais, coquetéis e almoços de inauguração podem contar com os pratos saborosos do chef, como o evento da Loja Florense, na Avenida Beiramar, em que foram servidos **antepastos (foto), risoto de frutos do mar e penne com lascas de filé mignon ao molho funghi**. Agende o encontro da sua empresa com o ditto Ristobaretto!!

**O Benedito Ristobaretto**

Rodovia SC-401 - 4850, Saco Grande
(interior Shopping Casa&Design)
Fone: 3371-1300

Mais informações: facebook.com/obeneditoristobaretto



SABOR MEDITERRÂNEO

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio as "sensacionais" pizzas italianas, preparadas de maneira artesanal com massa exclusiva e ingredientes selecionados e fresquinhos. Uma das pizzas muito saborosas da Milano é a **Mediterrânea, feita com berinjela, búfala, azeitona preta, tomate cereja, funghi e manjeriço (foto)**. Com vista privilegiada, de frente para a Beiramar Norte, a Milano oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Frascini.

Pizzeria Milano

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



ALMOÇO DIFERENCIADO É 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 três tipos de menu para os clientes: Menu Executivo por R\$ 59, o Menu do Chef por R\$ 49 e Menu Principal, três opções de entradas, prato principal – **uma das opções é Entrecot grelhado ao molho Poivre Vert e Mix de batatas doce inglesa e baroa (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



CAMARÃO À ILHA DOS AÇORES

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária, o **Antonio's Restaurante** é a pedida ideal para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como o **Camarão à Ilha dos Açores (foto) - camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas** -. Experimente este e outros pratos saborosos!

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

Parceria

O que um bistrô e uma pizzaria tem em comum? Nada e tudo ao mesmo tempo! A Pizza Mia, da querida Araceli, depois de vários anos de sucesso em Santo Antônio de Lisboa, está de volta ao Centro, agora no largo Benjamin Constant. A parceria é com os amigos Jorge Dal Poe e Ricardo Almeida, do Bistrô do Jardim, que cedeu o espaço para a Pizza Mia aos domingos, até porque esse é definitivamente o Dia da Pizza!!!

Jantar de gala

Vinhos ícones da vinícola chilena Ventisqueiro, como o super exclusivo Tara - encontrado em pouquíssimos restaurantes da América Latina, com apenas oito mil garrafas por ano - serão harmonizados com a excelente gastronomia do Ostradamus, no dia 28 de setembro. As últimas vagas para este jantar de gala ainda podem ser reservadas pelo telefone: (48) 3337-5711 ou (48) 9 9990-5711 (Whatsapp).

Internacional

#partiuborgonha esse é o destino do nosso colunista e sommelier Eduardo Machado Araújo. Ele vai passar 40 dias estudando e trabalhando em uma das regiões mais sofisticadas da França no quesito vinhos. Fala sério, Eduardo? Tudo bem que vais estudar e trabalhar, mas juntar isso a viver e degustar os melhores vinhos do mundo não é pouca coisa. Ficamos por aqui, aguardando as colunas com a avidez dos vinhos.

Santo de casa

Pois é, reza a lenda que Santo de casa não faz milagre. Mas não é o que parece acontecer no The Wine Pub e Bistro da Praça. Juntos, na quadra mais gastronômica da cidade, no Largo Benjamim Constant, a dupla se supera. Em setembro trouxeram para as mesas das casas os vinhos franceses de Baron Philippe de Rothschild para noite de degustação no primeiro e, jantar harmonizado no segundo.

Samuca

Samuel Dias de Oliveira, o popular Samuca, sommelier do mundialmente conhecido Restaurante Ostradamus, no Ribeirão da Ilha, esteve em Balneário Camboriú para a palestra sobre vinhos especiais da região do Douro, Portugal. Em 2016, Samuca passou algumas semanas em várias quintas portuguesas, conhecendo os detalhes de cada casta do país.

Mega

O evento de degustação de vinhos top, promovido pela Santa Adega no Hotel Majestic, foi no mínimo o máximo. Com a participação efetiva de vários importadores e expositores, Celso Geimowski e os sommeliers da loja se desdobraram para atender a elite dos 'restauranteiros' que participaram do evento. Na foto, a sommelier residente Marcia Amaral (C) com várias clientes e fornecedores.

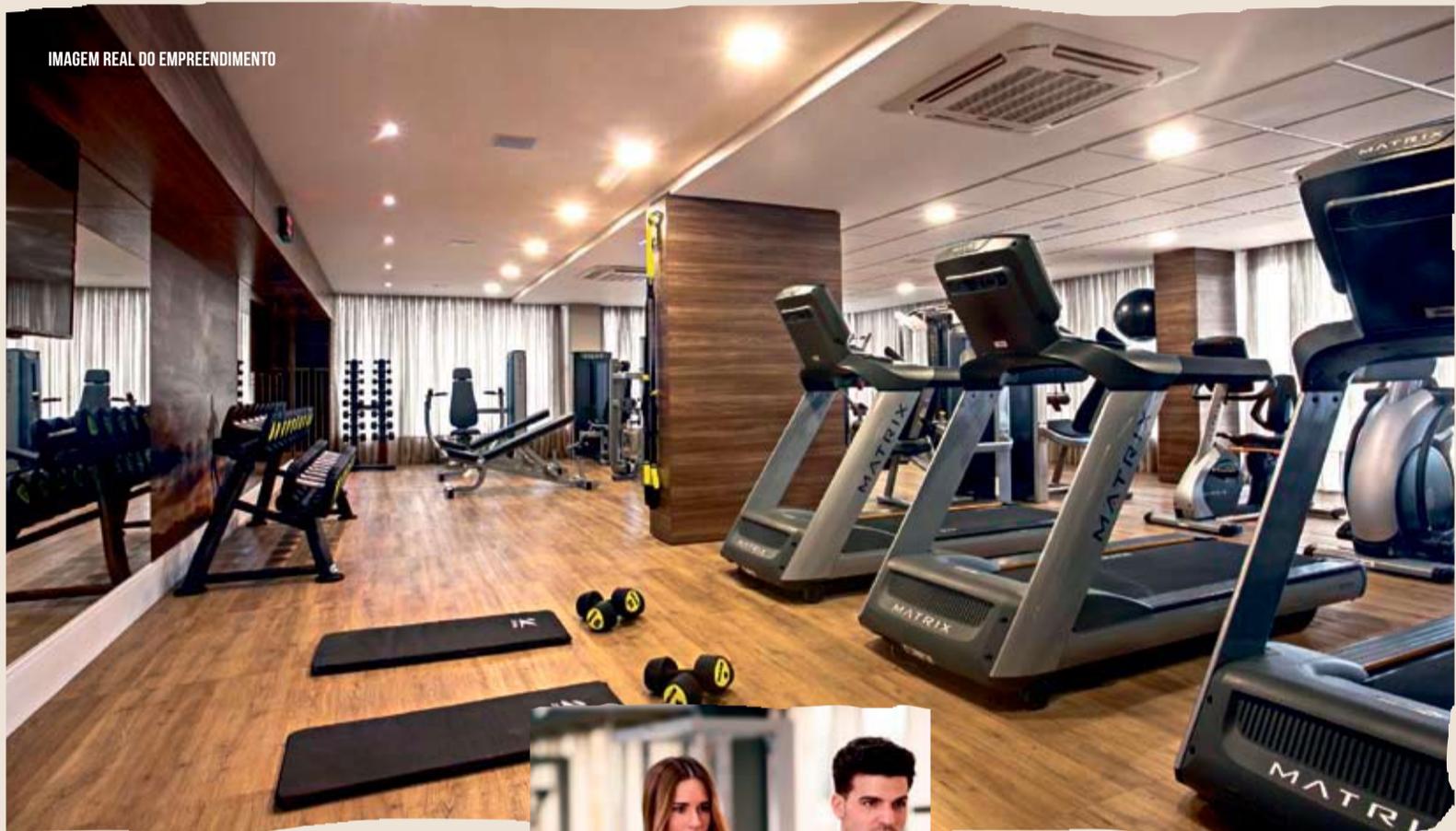


26 áreas de lazer.
Vai ser difícil
cair na rotina.

JAZZ
CLUB



A ARTE DE VIVER



grupofórmula

PRONTO PARA MORAR.



AMPLOS APTOS DE 2 SUÍTES COM ATÉ 179 M².

A MELHOR LOCALIZAÇÃO PRÓXIMO À BEIRA-MAR.

UM VERDADEIRO CLUBE EM CASA: 3.800 M² DE ÁREA 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.