

Foto: Larissa Gaspar

# A FAVOR DA VIDA

*Campanha Novembro Azul chama atenção para a importância da prevenção do câncer de próstata, segundo tipo de tumor mais comum entre os homens*

• Página 3

*Criado em 2003, movimento ainda não é tão popular quanto o Outubro Rosa, mês dedicado às ações de prevenção do câncer de mama*



## # Carta ao Leitor

Depois de um Outubro Rosa com várias ações humanitárias, que já entram para o calendário da cidade, iniciamos o novo mês com foco nos homens. O Novembro Azul chama a atenção para a prevenção ao câncer de próstata. Várias personalidades nacionais abraçam a causa. Essa é nossa matéria de capa, que já virou até tema de uma campanha das motocicletas Triumph, o Gentlemen's ride.

Na página 3, o leitor irá encontrar a coluna "Leitura Dinâmica" com uma série de notas sobre o dia a dia da cidade. A partir desta edição, também vamos diminuir o tamanho das matérias, para podermos ter ainda mais variedade de conteúdo. Já na contra-capa, a coluna da Karin Verbiskcas sobre hábitos de consumo está imperdível!

Também nesta edição, demos continuidade a uma série de mudanças que fizemos no layout do jornal. Na página 2, estamos dando mais destaque ao QR Code, para o complemento da agenda do mês.

Já utilizado nas matérias do jornal desde o ano passado, o QR Code é um código de barras bidimensional que pode ser facilmente escaneado usando a maioria smartphones. Através do aplicativo do QR Code, que pode ser baixado tanto no Android como no IOS, é possível acessar a informações complementares ao jornal impresso.

Então, a partir de agora sempre através do aplicativo de leitura do QR Code, o leitor poderá acompanhar uma extensão eletrônica constante do jornal impresso. Tanto sobre o complemento de matérias e artigos como informações de anunciantes direto para suas respectivas páginas no Facebook ou sites. É uma integração real e diferenciada, mais dinâmica, com mais conteúdo e mais informação.

No Guia Gastronômico você encontrará várias novidades. Tem o perfil do chef do La Cave Gastrobar, Simon Boyault; as novidades do 30º Encontro Nacional da Abrasel e a nossa colunista, blogueira e digital influencer Ceres Azevedo aborda a diferença entre vegetariano e vegano, com uma deliciosa receita desta última opção de consumo alimentar.

Uma ótima leitura!

Hermann Byron

## # AGENDA



• exposição

## Objectif Sport

Inspirada nos eventos esportivos europeus e internacionais do ano

de 2016, a Fondation Alliance Française promove a Mostra Objectif Sport. A exposição conta com 20 obras que transmitem os valores essenciais do esporte: tolerância, abertura, inclusão social e coesão da equipe. Até o dia 17/11, no Hall do Centro de Cultura e Eventos da UFSC. A entrada é gratuita. Mais informações: 3721.8720

• infantil

## Beatles para Crianças

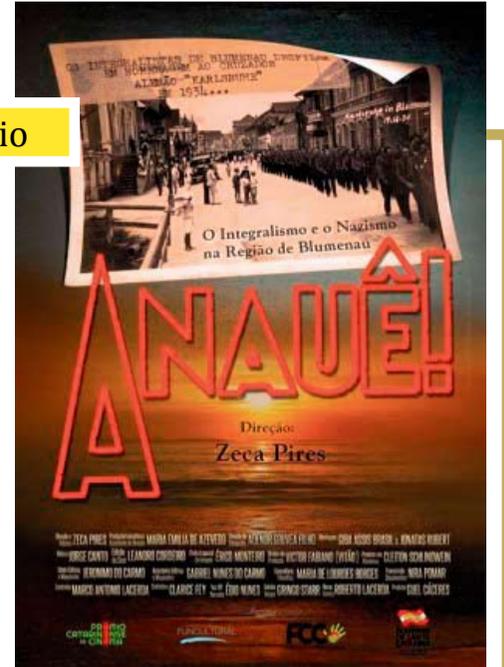
Voltado para toda a família, o projeto "Beatles para Crianças" chega a Santa Catarina pela primeira vez. O show começa com um desenho animado no telão, que mostra algumas fases do quarteto de Liverpool, em desenho animado. Durante o show, o público canta, dança e ouve histórias que ilustram as letras e temas das canções. Dia 18/11, às 16h, no Teatro Ademar Rosa. Mais informações: 3664-2628



• documentário

## Anauê

O novo filme de Zeca Pires, estreia na programação de novembro do Cinema do CIC. O documentário revisita o que aconteceu no período da Segunda Guerra Mundial àquela sociedade: o envolvimento ideológico com o nazismo e integralismo; as informações que tinham sobre o holocausto; como foi tratada esta sociedade pela "nacionalização" e a relação que havia entre alemães e brasileiros natos. Dias 17, 18 e 19/11 às 20h, no CIC. Classificação Indicativa: 12 anos. Mais informações: 3664-2555



## 3ª Mostra de Corais com Paulinho Moska

Convidado para abrir a 3ª Mostra de Corais de Florianópolis, Paulinho Moska apresenta seu show de MPB com voz e violão. O cantor e compositor carioca comemora 20 anos de carreira solo interpretando vários sucessos, como dos CDs "Loucura Total" (2015), "Muito Pouco para Todos" (2013), "Muito Pouco" (2010) e outras canções. Dia 17/11, às 21h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630

• concerto



## 5ª Orquestra de Baterias

A tradicional Orquestra de Baterias irá se apresentar pela quinta vez em Florianópolis. A expectativa é reunir ao menos 300 bateristas, além da banda de apoio e músicos convidados. Em 2016, tocaram 211 bateristas, considerado o recorde sul-americano de músicos desse mesmo instrumento tocando juntos, conforme a organização. Dia 26/11, às 15h, em frente à Catedral Metropolitana de Florianópolis. Mais informações: 48 3204 9226

• concerto



## Felipe Neto

• comédia

Felipe Neto se apresenta de uma forma que você jamais viu. Um espetáculo em que o youtuber busca interagir ao máximo com o seu público com brincadeiras e muita emoção e claro, tudo do jeitinho irreverente que só ele consegue. Dia 18/11, às 18h, no Centro de Eventos Gov. Luiz Henrique da Silveira. Mais informações: 9 8844-2025

Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

Baixe o app do QR Code e acesse o código ao lado para conferir nossa agenda completa



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.

• 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



**O Dia Mundial de Combate ao Câncer de Próstata é celebrado dia 17, mas a proposta do movimento é que o tema seja lembrado e discutido durante todo mês. Instituições como a FCDL/SC aderiram à campanha**

# NOVEMBRO AZUL

# Alerta para a saúde masculina

*Anualmente, a campanha chama a atenção para a prevenção do câncer de próstata e incentiva os homens a manterem consultas de rotina com urologista*

Da redação

**A**pós um mês inteiro dedicado às ações de prevenção do câncer de mama, o chamado Outubro Rosa chegou a vez de alertar sobre a saúde dos homens e o câncer de próstata. Criado em 2003, o Novembro Azul chama atenção para a importância da prevenção contra este tipo de câncer, que é o segundo tipo de tumor mais comum entre os homens. A estimativa do Instituto Nacional do Câncer (Inca) é de que 68,8 mil novos casos de câncer de próstata sejam detectados este ano no país.

O movimento ainda não tem programação tão intensa quanto o Outubro Rosa, mas a atenção para o tema deve ser de igual importância. Por falta de informações ou mesmo preconceito, grande parte dos homens não têm o hábito de cuidar da própria saúde. Assim, o Novembro Azul tem grande significado, já que o câncer de próstata é a doença que mais acomete o homem (excetuando-se o câncer de pele não melanoma), e é a segunda causa de morte por câncer na população masculina, atrás apenas do câncer de pulmão.

Dados da Diretoria de Vigilância Epidemiológica de Santa Catarina revelam que a taxa de mortalidade por tumores malignos foi sempre maior entre os homens, representando em média 58% do total. Os tumores se manifestam com mais frequência em pessoas com idade entre 60 e 79 anos. O câncer de próstata passou de terceiro lugar entre 2000 e 2005, para o segundo mais comum entre 2010 e 2012. A taxa de mortali-

dade, que era de 8,8% em 2000, subiu para 11,6% em 2012.

“Infelizmente, hoje em dia dois em cada dez pacientes com câncer de próstata são diagnosticados em fases mais avançadas da doença, o que torna o tratamento mais difícil”, pondera o urologista Rafael Buta, da Aliança Instituto de Oncologia. O médico afirma que apesar da gravidade, a maioria das vezes a doença tem instalação e desenvolvimento lento. Nas fases iniciais o paciente não apresenta sintomas relacionados ao câncer de próstata, porém com o passar do tempo, o tumor cresce e pode ocasionar sangramentos, obstrução do jato urinário e dor na pelve. Em fases mais avançadas, as células malignas podem espalhar-se pelo corpo, causando lesões nos ossos, pulmões e outros órgãos. Apesar disso, a chance de cura chega a 90% quando diagnosticado precocemente.

De acordo com o médico, a principal forma de prevenir o câncer de próstata ainda é com detecção precoce da doença. Exames iniciais como dosagens

do PSA (sigla em inglês para Antígeno Prostático Específico) e o exame físico da próstata são fundamentais. “Quando a próstata sofre algum dano, seja ele decorrente de inflamação, infecção, crescimento benigno ou surgimento de câncer, o PSA é detectado em valores mais altos no sangue”, exemplifica Rafael.

## PREVENÇÃO

A Sociedade Brasileira de Urologia indica que os homens façam uma avaliação anual a partir dos 50 anos e aqueles que têm casos de câncer de próstata na família ou sejam negros devem iniciar os cuidados aos 45 anos. Há sintomas que podem indicar a doença como obstrução urinária e outras disfunções do aparelho urinário. Se o exame PSA e o exame físico estejam alterados, o urologista solicita uma biópsia da próstata. Nesse procedimento são retirados fragmentos da glândula e analisados pelo patologista. Somente assim é possível afirmar com certeza o diagnóstico de câncer de próstata.

## CAMPANHA

Para destacar a visibilidade da campanha em novembro, a FCDL/SC incentivou as CDLs e associados a decorarem seus comércios, ambientes, vitrines e fachadas com motivos de cor azul ao longo de todo o mês. E todos abraçam a campanha. O azul aparece como ornamento, confecção de laços e camisas, nos enfeites que remetem e promovem a iniciativa.

Diferente do Outubro Rosa, que

é difundido desde os anos de 1990 e tem engajamento de vários setores da sociedade e uma associação específica para promover ações e campanhas de prevenção no Estado, o Novembro Azul ainda caminha a passos mais lentos. Mas alguns prédios públicos, como o da Secretaria de Estado da Saúde, em Florianópolis, serão iluminados de azul durante todo o mês para lembrar a prevenção.



## # MÚSICA

### Premiação catarinense

A edição de 2017 do Prêmio da Música Catarinense, uma das principais ferramentas para reconhecer o que é produzido no estado, acontece no dia 22 de novembro, no Teatro do CIC. Os vencedores de cada categoria serão indicados pela somatória de votos recebidas online pelo público e do júri especializado. Serão 08 categorias em disputa: “Melhor videoclipe”, “Melhor cantor”, “Melhor cantora”, “Melhor álbum”, “Melhor álbum instrumental”, “Melhor Artista Solo”, “Melhor banda”, “Artista revelação”. A votação popular acontece de 6 a 20/11 através do site <http://premiadamusicacatarinense.com.br>

## # CIDADE

### Operação Lei Seca

Agentes da Guarda Municipal de Florianópolis realizaram recentemente uma campanha educativa da Operação Lei Seca em dez bares e restaurantes de Florianópolis. Por meio de testes de bafômetro descartáveis, as agentes colocaram adesivos com os dizeres “Pode dirigir” e “Não pode dirigir” nos clientes que toparam realizar a brincadeira. Quem passou no teste ganhou o adesivo verde, já quem bebeu e iria dirigir, recebeu adesivo vermelho. A campanha seguirá por outros bairros da cidade nos próximos meses.

## # FOLCLORE

### Quadrinhos sobre Franklin Cascaes

Com o objetivo de disseminar o conhecimento cultural de Florianópolis entre os moradores, estudantes e turistas, o ilustrador Maurício Paiva produziu uma história em quadrinhos sobre Franklin Joaquim Cascaes, ícone da cidade quando se fala em folclore e tradições populares. A obra intitulada “O Fadólico” foi lançada no dia 26 de outubro e apresenta dois contos de Franklin Cascaes: “Balanço Bruxólico” e “O Padre e as Perdizes”. Cerca de 1.000 livros serão distribuídos gratuitamente em escolas, universidades e via Fundação Franklin Cascaes.

## # COLUNA POLÍTICA

## Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Divulgação

## Factoides na Ilha

Prefeitos de Florianópolis e governadores, querendo fazer média com a Capital, nos últimos anos se caracterizaram por produzir factoides, assim chamados comunicados midiáticos de projetos que ficaram só na promessa verbal. Se fosse feita uma pesquisa, seguramente a maioria diria não acreditar na despoluição da Avenida Beira Mar Norte, como promete o prefeito Gean Loureiro. Como não acreditou no metrô de superfície (governador Luiz Henrique da Silveira), na quarta ponte (governador Raimundo Colombo), a revitalização do Largo da Alfândega (prefeito Dário Berger) e o teleférico no Morro da Cruz (prefeito Cesar Jr). E a tudo a mídia tem deglutido ou deixado passar.

## Diferenças

A relativa generosidade que os ilustres desembargadores do Tribunal Regional Federal da 4ª Região (Poro Alegre) tiveram em relação ao badalados clubes de praia do balneário Jurerê Internacional, na Ilha de SC, faltou para os humildes ranchos de pescadores e para o memorável Bar do Chico. A demolição foi a jato.

## Lá e cá

Em uma consulta popular, 70% dos moradores de Niterói foram contra o armamento da sua Guarda Municipal. Consulta que faltou e está faltando em SC. As GMs de Joinville e Florianópolis já são armadas. Criciúma e Lages, que no momento tem apenas agentes, também pensam adotar a mesma medida.



## O povo decide

O governo estadual, lógico, vai ser muito cobrado na decisão de não mais bancar todo o Carnaval 2018 para prefeituras, dando algumas dezenas de milhões. A percepção é de que a grande maioria concorda que não se dê nada, mesmo porque, pelo menos em SC, oito em 10 pessoas não tem afinidade nenhuma com samba. Dúvidas? Uma pesquisa confirmaria o que parece tão flagrante.

## Esperando

O mundo LGBT espera, ansioso, decisão do Supremo Tribunal Federal de um caso que nasceu em SC, envolvendo uma mulher transexual que exige reparação por danos morais depois de ter sido proibida de usar o banheiro feminino de um shopping em Florianópolis. Foi retirada à força do local por um segurança sob a justificativa de que sua presença causaria constrangimento.

## Segregação

É cruel e vergonhosa a segregação a que estão submetidos 2.723 presos de SC que não tem CPF, 379 sem carteira de identidade e 430 sem nenhum dos dois documentos, situação jurídica que os coloca ao lado de párias. Serão documentados, finalmente, em programa envolvendo várias entidades públicas do Estado e União.

## Bandeira maior

Seja quem for e de qualquer partido ou coligação, o candidato a governador de SC não terá como se escapar: terá que se manifestar explicitamente, até antes do início da campanha, se é a favor ou não da extinção das atuais 35 Agências de Desenvolvimento Regional (ADRs), que custaram quase R\$ 500 milhões em 2016, só para manutenção (servidores, energia, aluguéis, etc.). Pré-candidatos já têm sido alvos de inquirições a respeito. Seja qual for a decisão, haverá embates e divisões, embora haja a percepção de que a maioria já tem clareza sobre uma situação: salvo raras exceções tais estruturas estão consolidadas como um ótimo cabide de empregos para políticos derrotados. E poucos realmente trabalham.

## Boas ações

Apesar de trapaças aqui e acolá, tem pipocado bons projetos de alto alcance social no Legislativo estadual. O da semana é do deputado Cesar Valduga (PCdoB) que institui o Estatuto da Pessoa Portadora de Câncer. O objetivo é garantir proteção e socorro em quaisquer circunstâncias, pronto atendimento, destinação privilegiada de recursos, capacitação de pessoal e mecanismos que favoreçam a divulgação de informações de caráter educativo. Conforme o Instituto Nacional do Câncer (Inca) em 2016 foram 28.250 novos casos de câncer em SC, sendo 16.550 entre homens e 11.700 em mulheres.

## Secretaria

O múltiplo grupo de trabalho encarregado de redigir anteprojeto da futura Lei Catarinense de Inclusão da Pessoa com Deficiência tem um desafio importante à frente: convencer o Executivo a criar uma secretaria de Estado para operacionalizar as ações e implantar um cadastro único da pessoa com deficiência. Perguntar não ofende: a preparada Fundação Catarinense de Educação Especial não poderia fazer isso, e muito bem feito?

## Falsos

Se a Universidade do Estado (Udesc) for buscar, de verdade, a situação financeira pessoal ou da família de alguns dos 30 alunos que há dias invadiram, almoçaram e não pagaram, causando confusão a ponto de interromperem o funcionamento do restaurante do seu campus, na Capital, terá surpresas.

BANDA LARGA OFICIAL DE QUEM É

# MULTITELA

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

WI-FI  
GRÁTIS

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

Oferta válida até 30/11/2017 na contratação do Combo Multi, com os serviços de TV por assinatura (seleção Mix HD), banda larga de 15 Mbps (Promoção Dobro da Velocidade), Claro Pós Giga 5GB + minutos ilimitados (promoção dobro de internet) e Fone Fixo (ilimitado NET). Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica.

## Sem partido

O procurador de Justiça de São Paulo, Miguel Nagib, fundador e coordenador no país do movimento "Escola sem Partido" fez, há dias, palestras em Criciúma, Balneário Camboriú e Jaraguá do Sul. Seu recado foi claro, sempre deixando que não precisa enfrentamento com quem pensa diferente: "O uso político e partidário do sistema educacional é uma violência, uma afronta e uma fraude ao regime democrático, porque favorece os partidos que disputam o poder na sociedade". Sim, a sala de aula é um recinto consagrado à livre expressão de pensamento, mas não de direcionamento político-partidário.

## Além do preço

Outro lado perverso da judicialização da saúde: a Controladoria Geral da União constatou que em SC, só na compra de 180 mil cápsulas de dois tipos de pancreatina, remédio indicado para fibrose cística e problemas no pâncreas, a Secretaria Estadual de Saúde pagou 20% acima do limite máximo, com prejuízo de R\$ 43,7 mil. A compra foi feita por decisão judicial, com prazos curtos e pré-determinados, sem tempo para se fazer tomadas de preços. Compras assim também afetam as comalidas prefeituras.

## Papel invertido

Sobre o abjeto projeto em tramitação na Assembleia Legislativa, que obriga o Estado a destinar 1% da receita líquida disponível (R\$ 230 milhões em 2018, se for promulgado, uma vez que o Executivo tem a obrigação moral de vetá-lo) para o atendimento de emendas parlamentares individuais dos 40 deputados, é interessante observar que nossos parlamentares estão confundindo, intencionalmente, seu papel. Agora, despudoradamente, estão legislando em causa própria, em tentativa de aplicar os recursos, quando sua função é fiscalizar, e bem, sua destinação.

Baixe o app do QR  
Code e acesse o código  
ao lado para continuar  
lendo a coluna do Raul



## # HERCÍLIO LUZ

## Nova etapa

Primeira operação de corte dos cabos da barra de olhal da Ponte Hercílio Luz acontece no começo do mês

Da redação

Foto: James Tavares / Secom

As obras de restauração da Ponte Hercílio Luz, em Florianópolis, estão avançando para uma nova etapa. Já foram concluídos os cortes dos 28 cabos pendurais do lado continental e do lado insular. No último dia 6/11, começaram a ser cortados os cabos das barras de olhal. Será fechado apenas o tráfego de embarcações abaixo da ponte. A operação só será cancelada em caso de ocorrência de chuvas ou ventos fortes.

**A conclusão da restauração está prevista para o final de 2018**



O engenheiro fiscal da obra, Wenceslau Diotallevy, explica que após os cortes dos cabos, começarão a ser retiradas as próprias barras de olhal, processo que vai transformar o visual do cartão postal catarinense. Os trabalhos de restauração da Ponte Hercílio Luz estão sendo realizados pela em-

presa Teixeira Duarte, contratada pelo Departamento Estadual de Infraestrutura (Deinfra) do Governo de Santa Catarina.

Depois da retirada das peças antigas, ainda serão realizados trabalhos intermediários e, então, a montagem da nova estrutura. A ponte receberá

cerca de 2 mil toneladas de metal novo, o que representa aproximadamente 40% da atual estrutura. Muitas das novas peças, fabricadas no Brasil e no exterior, já foram compradas e estão em depósitos no canteiro de obras. A conclusão da restauração está prevista para o final de 2018.

## FASES DA OBRA

A primeira fase foi dividida em cinco etapas. Na primeira operação, em fevereiro deste ano, foram içados 13 centímetros do vão central. Em outubro, foram elevados 41,3 centímetros. O trabalho foi realizado sempre à noite para evitar influências térmicas.

Na segunda etapa, foram retirados os cabos pendurais. Na terceira fase – a prevista para começar neste mês – as barras de olhal serão removidas simultaneamente, nas laterais da Ilha e no Continente, seguindo uma sequência pré-determinada. Por último, na quarta fase, o tabuleiro é rebaixado e depois elevado nas extremidades para aliviar a tensão, permitindo a retirada das barras de olhal restantes.

## # INOVAÇÃO

## Mercado hacker

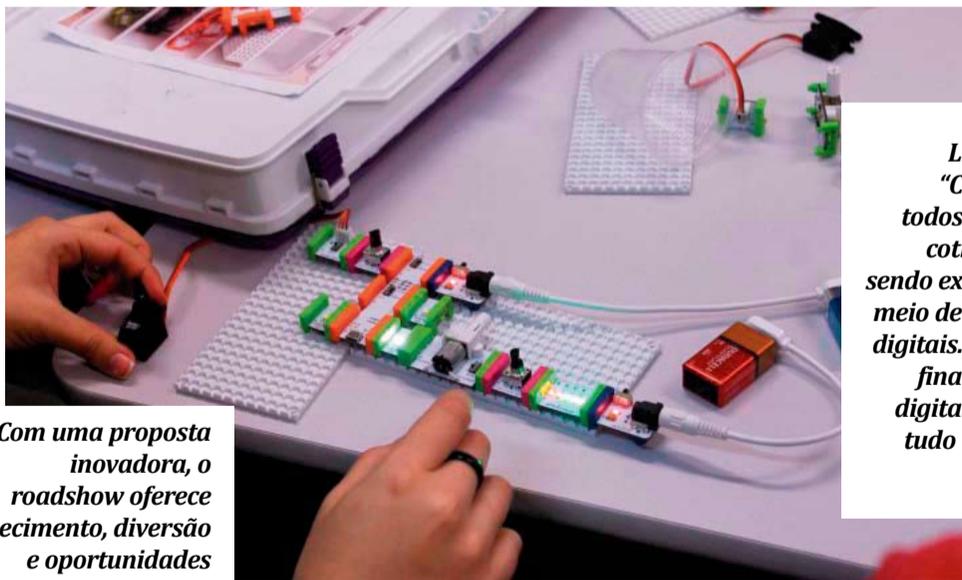
Florianópolis recebeu o Roadsec, evento que oferece conhecimento, diversão e oportunidades para estudantes e profissionais da área de segurança da informação

Larissa Gaspar

Chamada de “Ilha do Silício” no começo de 2017 pela Revista Exame, Florianópolis foi palco do maior evento hacker da América Latina, o Roadsec. Uma das missões do encontro é abrir portas para quem está começando e estimular talentos locais a se revelarem ao mercado e até dividir as atenções com palestrantes de nível internacional. Cerca de 300 pessoas participaram da programação, entre hackers, estudantes, profissionais e empresas de segurança da informação.

Com trilhas de conteúdo distribuídas ao longo do dia, a programação contou com palestras de grandes nomes da área, conversas sobre bitcoin – a moeda da internet –, e uma das etapas do Hackaflag, maior campeonato de hacking no estilo Capture The Flag do país, em que os participantes invadem sistemas controlados e resolvem vários desafios como web, criptografia e forense.

Para Lucas Vicente Pereira, Líder de Quality Assurance da BLOCKBIT e um dos palestrantes do evento, o movimento hacker trata da pesquisa e inovação e encontros como o Roadsec promovem a carreira entre o público-alvo que são estudantes e jovens entusiastas. “Podemos perceber



**Com uma proposta inovadora, o roadshow oferece conhecimento, diversão e oportunidades para estudantes e profissionais da área de segurança da informação**

que está promovendo um novo caminho, uma carreira nova, tendo em conta o mundo digital no qual estamos imersos. Ou seja, a carreira em segurança da informação está se tornando cada vez mais importante, e é necessário ter mais profissionais “do bem”, do lado positivo”, ressalta.

## DICAS

Lucas destaca que é a segurança de smartphones e smart TVs é uma respon-

sabilidade dividida entre usuário e fabricante. “O fabricante deve garantir toda a segurança possível, e o usuário não pode tornar o sistema vulnerável. O usuário pode garantir a segurança baixando as atualizações, não adquirindo software pirata, instalando aplicações de fabricantes confiáveis nos dispositivos mobile”, explica.

De acordo com ele, é importante educar o usuário, uma vez que a internet está sendo acessada por qualquer indivíduo, sem que a população esteja preparada para se proteger. “Atualmente, a educação em proteção dos dados é tão rele-



**Lucas Pereira:**  
“Cada vez mais todos os processos cotidianos estão sendo executados por meio de ferramentas digitais. A segurança financeira é toda digital, e no futuro, tudo vai depender disso”

vante como a educação no sentido de segurança física, de assaltos, de proteção na rua. As escolas, a mídia e eventos como RoadSec contribuem com esse processo de educação da sociedade como um todo”, concluiu o especialista em Quality Assurance de software e produto.

## ILHA DO SILÍCIO

Com origem na década de 80, vocação empreendedora da capital catarinense ganhou força nos últimos anos por meio de cases de sucesso e associações de empresas atuantes. Eleita a cidade mais empreendedora do País pela Endeavor, Florianópolis reúne os principais elementos para o desenvolvimento das startups: eventos frequentes, aceleradoras, investidores, coworkings e forte atuação de instituições locais, como o SEBRAE e a Associação Catarinense de Empresas de Tecnologia.

# C I D A D E

# Transporte integrado

Primeira etapa da proposta da Rede Integrada de Transporte Coletivo Metropolitano de Florianópolis foi concluída

Da redação

Entre agosto e outubro deste ano, centenas de moradores, gestores públicos, empresários e estudantes participaram das audiências sobre a proposta da Rede Integrada de Transporte Coletivo Metropolitano. A intenção do projeto é racionalizar o sistema de transporte que hoje se caracteriza pela sobreposição de linhas municipais com intermunicipais da região da Grande Florianópolis. A proposta foi apresentada pela Superintendência de Desenvolvimento da Região Metropolitana da Grande Florianópolis (Suderf) em Águas Mornas, Antônio Carlos, Biguaçu, Governador Celso Ramos, Florianópolis, Palhoça, São José, São Pedro de Alcântara e Santo Amaro da Imperatriz.

Além da racionalização do transporte, o projeto da Suderf, com apoio técnico do Observatório da Mobilidade Urbana da UFSC, propõe reforçar serviços locais e municipais; facilitar as conexões entre as centralidades da área continental da região metropolitana (Centro de Palhoça, de Biguaçu, Kobrasol e Campinas); e melho-



Foto: Rosalia Pessato / Suderf

**A proposta apresentada ainda está aberta a sugestões. Todas serão avaliadas pelas equipes da Suderf e da UFSC, em conjunto com as prefeituras**

rar a abrangência territorial da rede de linhas. Também serão criados itinerários dentro dos municípios que melhorem a mobilidade entre os bairros, além de aumentar a frequência dos ônibus para áreas de grande demanda, a exemplo da região de Kobrasol/Campinas em São José, que é o segundo ponto que mais atrai pessoas na Grande Florianópolis.

“Os resultados dessa primeira fase foram muito bons, não só dos prefeitos e suas equipes técnicas que avaliaram a proposta bem como da população que participou das nossas reuniões. A partir de agora va-

mos elaborar o edital de toda parte correspondente do que virá a ser um contrato de concessão”, explicou o superintendente da região metropolitana da Grande Florianópolis Cassio Taniguchi. A previsão é de que o edital seja lançado ainda em 2017, uma vez que há pressão dos órgãos de controle Ministério Público e Tribunal de Contas para uma licitação nova - todas as concessões na região metropolitana, com exceção de Florianópolis, estão vencidas.

## PRÓXIMAS ETAPAS

O edital de licitação no novo sistema de transporte metropolitano será apresenta-

do em três audiências, reunindo os municípios das regiões sul (Águas Mornas, Palhoça e Santo Amaro da Imperatriz), central (São José e São Pedro de Alcântara) e norte (Antônio Carlos, Biguaçu e Governador Celso Ramos) da Grande Florianópolis. Depois disso, o documento ficará disponível para consulta pública por 30 dias e então será encaminhado para o Tribunal de Contas do Estado.

A segunda fase do projeto refere-se à infraestrutura viária, com implantação de faixas exclusivas de ônibus e corredores para BRTs (Bus Rapid Transit) na Grande Florianópolis. A Suderf prevê ainda construção de terminais de integração em Biguaçu, São José e Palhoça, implantação do Sistema de Inteligência Operacional (ITS) e Centro de Controle Operacional (CCO) para supervisionar toda a operação do BRT, por meio de parceria público-privada.

Baixe o app QR Code e acesse o código ao lado para conferir o Mapa digital com as linhas de ônibus do transporte coletivo da rede metropolitana



JÁ CONTRATAMOS DESDE 2011

# 9.344 PROFISSIONAIS

NA SEGURANÇA.



Sabemos que ainda há muito a ser feito. Investir e acreditar sempre mais é a nossa melhor forma de resolver os problemas na Segurança Pública. Agora, chamamos mais **320 Policiais Civis** e mais **950 Policiais Militares** logo estarão nas ruas.

**MAS VOCÊ SABIA QUE AS DROGAS CAUSAM 90% DOS HOMICÍDIOS, ROUBOS E FURTOS?**  
Essa é uma luta que precisa de todos, porque as drogas não atingem só os usuários, mas todos nós.

**190**  
POLÍCIA MILITAR

**181**  
DISQUE DENÚNCIA

**193**  
CORPO DE BOMBEIROS

**GOVERNO DE SANTA CATARINA**  
Secretaria de Estado da Segurança Pública



## Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Ângelo Santos

### Marilyn na parede

O artista plástico Anderson Rodrigues começa novembro em Nova York de olho no circuito de galerias e points descolados. A cidade foi o berço criativo de Andy Warhol, ícone da pop art, movimento artístico que permeia a obra do catarinense.

### Sol nascente

Marcelo De Luca Dias está estreando nesta primeira quinzena do mês um novo restaurante oriental no mesmo endereço na Alves de Brito onde ele comandava o Kanpai. A casa agora se chama "Dókyo Japan Food & Bar", com destaques como o sushi categoria premium desenvolvido por um chef peruano e uma pegada mais forte nos drinks. O Kanpai do Mirante da Lagoa continua funcionando normalmente, sem mudanças no cardápio e no conceito.



*Letícia Pítsica Marques, ladeada pelos avós Savas Apóstolo Pítsica e Vera Cardoso Pítsica, celebrou os 15 anos com uma festa de luxo e glamour que reuniu 200 convidados no Cafe de la Musique*

### Passaportes carimbados

Habitúes da Flórida, Luiz Arthur Bicca Piazza, franqueado do Rei do Mate, e a mulher Denise acabam de voltar de mais uma temporada em Miami e Orlando. Logo na sequência, outra viagem internacional na família: o sobrinho Leandro e a mulher Suzan embarcaram para a África do Sul.

### Lições da história

Seis meses depois de lançado, o documentário de longa metragem "Anauê!" será apresentado neste mês pela primeira vez em Blumenau. Dirigido por Zeca Pires, que além de cineasta é coordenador artístico cultural da UFSC, com produção executiva de Maria Emília de Azevedo, o filme revê o nazismo na região e ganha interesse especial num momento em que a intolerância cresce em todo o mundo.

### Persiana elétrica

A dupla de arquitetas Joana Amin e Flávia Wendhausen vai entrar em 2018 com a agenda recheada de novos projetos residenciais e comerciais. Uma das encomendas mais recentes é o interior do novo apartamento no Itaim de uma cliente nascida na Ilha, de sobrenome famoso, que se mudou para São Paulo com o marido.

### Tarde da palavra

Augusto de Abreu anuncia para o próximo dia 17 a primeira "Romaria da Palavra: Movimento Cultural", um encontro de contadores de histórias, poetas, cantores e escritores, com uma tarde de apresentações em quatro locais do Centro (Cinema do CIC, Biblioteca Pública de SC, Museu Cruz e Sousa e Creche Celso Ramos) e na Biblioteca Municipal Prof. Barreiros Filho, no Estreito. Após às 15h30 todos irão se concentrar em Itaguaçu para fechar o evento com o "Sarau da Romaria da Palavra Florianópolis".

### Terceira joia

A WOA Empreendimentos Imobiliários entregou o Sonata Place, terceiro empreendimento do Simphonia WOA Beiramar, na Beira-Mar. Mais de 55% das 61 unidades já foram comercializadas. Para março de 2018 está prevista a inauguração do quarto e último prédio do projeto, o Opera House.

### Sorriso perfeito

O cirurgião-dentista e ortodontista Ibrahim Jamil vem se destacando em Florianópolis em matéria de harmonização orofacial, uma especialidade na qual se incluem desde implantes até aplicação de botox. Para se manter em dia com as novidades, viaja a São Paulo com frequência.

### Avenida das placas

Estão chamando a atenção, até demais, as dezenas de novas placas de trânsito colocadas nas últimas semanas na Beira-Mar. Todas em tamanho gigante, elas "traduzem" o que o símbolo significa, causando poluição visual na avenida com suas letras a granel e desprezando o princípio de que, para tirar carteira, os motoristas precisam aprender tudo isso antes de saírem dirigindo pelas ruas. Os Detrans, inclusive, oferecem simulados na internet para quem vai prestar a prova.

Além de interferirem demais na paisagem, algumas das novas sinalizações confundem mais que ajudam e criam riscos desnecessários. É o caso da entrada do Koxixó's, junto à Ponta do Coral, onde há duas placas (redundantes) de 40 km/h, uma de cada lado da estreita passagem. A posição no canteiro à esquerda, junto à avenida, ficou duvidosa. Um turista ou morador desavisado, ao ver a placa, pode imaginar que a brusca limitação de velocidade vale para as pistas da avenida, e não só para o acesso.

### Feliz ano novo

Tiago Basso, Rolf Krueger, Thiago Martello e Celso Martello estão na linha de frente dos preparativos para o Réveillon Jurerê 2018, na Arena Jurerê. A festa foi sold out em anos anteriores.

### Brinde à vida

O Outubro Rosa passou, mas a vigilância e os cuidados valem para todos os meses do ano. Nessa luta, o apoio de voluntários tem sido fundamental. A Confraria Feminina do Champanhe, por exemplo, vem fazendo um trabalho respeitável num projeto comandado pela confeiteira Isabel Cristina Colella e pelo cirurgião plástico Raidel Ribeiro Deucher. Segundo a ex-presidente Carmem Laitano, nos últimos quatro anos a entidade foi responsável pela viabilização da reconstrução de mais de 50 mamas.

Foto: Luiz Fabiano Santos

*Pedro Henrique completou o primeiro aniversário e ganhou festa dos pais, os fotógrafos Darline e Ângelo Santos*



**Já é Natal na Enoteca Decanter Venha nos visitar e conheça a variedade de cestas e vinhos para as festas de final de ano!**

Rua Hermann Blumenau, 207  
Centro - Florianópolis

Fone: 48- 3223-1500  
decanter@essenvinhos.com.br



ENOTECA  
FLORIANÓPOLIS

# **COMUNIQUE-SE**

# O consumidor é irracional

Quer entender melhor o que leva uma pessoa a comprar? Quais são os fatores que influenciam o poder de decisão? É disto que trata um estudo que ganhou neste ano nada menos que o Prêmio Nobel de Economia

Karin Verzbickas

Coube a um americano de 72 anos, professor universitário da disciplina de Economia do Comportamento da Universidade de Chicago (EUA), elucidar ao mundo o que leva alguém à decisão de consumir algo em determinado momento. Enquanto a teoria clássica da economia pressupõe que o consumidor toma decisões racionais, Richard Thaler chega para sacudir a Academia e dar uma luz aos profissionais de marketing. Afinal, saber como pensa a cabeça de um comprador é praticamente a chave do cofre para muitas organizações.

A mudança de paradigmas nos corredores de Harvard e afins, motivado pelo Nobel deste ano, está humanizando a economia e mostrando que o poder decisório da mente humana interfere diretamente nos movimentos econômicos, coisa que até agora não podiam ser previstos ou explicados pelos economistas clássicos. Vale pensar: se fôssemos racionais por que compraríamos aquela promoção de três batons, sendo que duas das cores não gostamos, para ganhar de brinde mais uma necessária da qual não precisamos? E que tal demonstrar toda a nossa irracionalidade quando juntamos selos-fidelidade daquela pizzaria caríssima, mas perto de casa, se nem sabemos se vamos chegar ao 10º pedido para desfrutar da pizza grátis? Quer mais? Lembra quando, às vezes, a gente continua assinando aquela revista que não gostamos só porque esquecemos de ligar para o 0800 cancelando?

O ganhador do Prêmio Nobel de Economia tem uma explicação plausível



**A explicação do ganhador do prêmio Nobel de Economia é de que o cérebro humano é preguiçoso. Por isso os processos são automatizados com o objetivo de economizar energia, fazendo com que 90% das nossas decisões de compra sejam irracionais**

– mas bem difícil para nós humanos admitirmos – nosso cérebro é preguiçoso. Isso mesmo, caros leitores. Pensar cansa, por isso os processos são automatizados com o objetivo de economizar energia. Daí, 90% das nossas decisões de compra são irracionais, é como se estivéssemos num piloto automático permanente.

Outra prova de que vivemos de empurrões, economizando ações, pensamentos e discussões, é quando analisamos o resultado de campanhas de doação de órgãos. E não estou falando do Brasil. Na Alemanha, onde o esforço de conscientização junto à população é grande e com lançamento de campanhas periódicas, a adesão é de 12%. Já na Áustria, onde a doação de órgãos é compulsória e caso não concorde o cidadão precisa assinar um termo legal, 99% por cento são doadores.

Viva a inércia cerebral mundial!

Outra justificativa para esse nosso comportamento irracional vem do sentimento de propriedade, do apego, muito próprio da gente. Imagine por que os test-drives de concessionárias de veículos são um sucesso? Os especialistas em economia comportamental explicam que quando a gente dirige um carro – potente, com cheirinho de novo, motor silencioso – é como se já nos víssemos dono dele. Para o nosso cérebro, é como se ele já fosse nosso. Por isso, é tão difícil nos separar do carro depois. Nós, seres humanos, odiamos perder aquilo que já consideramos nosso.

Ser imediatista também é algo que tem tudo a ver com a decisão de compra. Isso explica a relutância de tantas pessoas



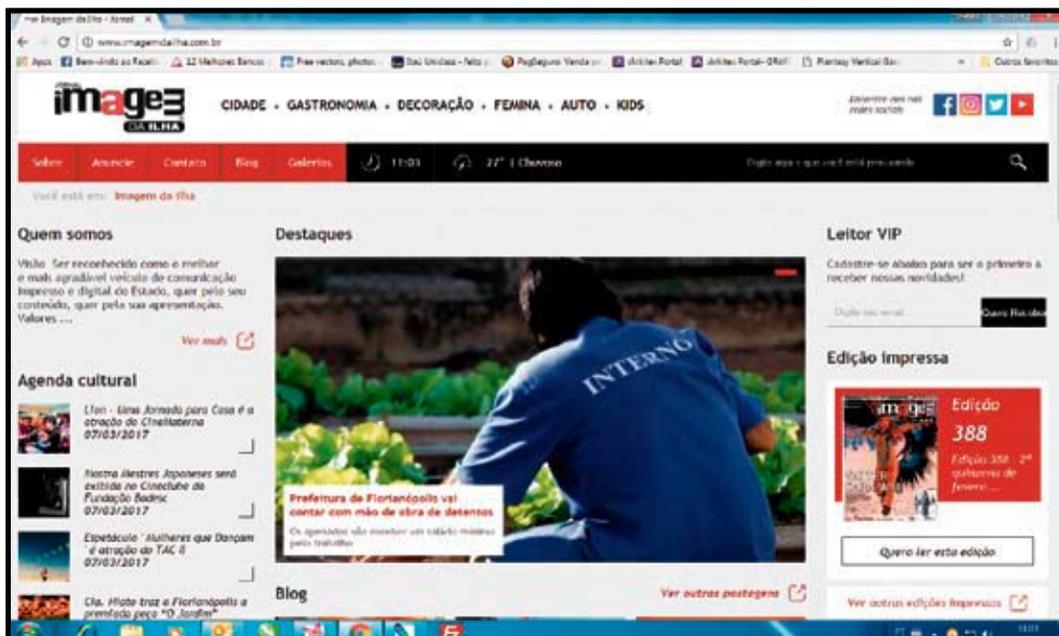
**Karin Verzbickas é jornalista e empresária da área de comunicação corporativa. Um olhar profissional e atualizado de quem tem por vocação fazer empresas e pessoas se comunicarem melhor.**



**Richard Thaler, professor da Universidade de Chicago, ganhador do Prêmio Nobel de Economia**

em aderirem a um plano de previdência privada, mesmo sabendo que no futuro a Previdência Social não dará conta das suas necessidades. Por que esse adiamento da decisão se todo mundo sabe que se deve poupar? Simplesmente porque o prazer presente (gastar o dinheiro hoje) é maior que a ameaça de um sofrimento futuro (falta de recursos na aposentadoria). Dá para entender? Não, claro, somos irracionais!

Aliás, o próprio ganhador do prêmio também é. Assim que foi noticiado ao mundo que ele havia abocanhado o Nobel de Economia e, de carona, os R\$ 3,5 milhões do prêmio, Thaler revelou que, contrariando tudo o que ele pregou até hoje, vai mesmo é gastar toda a fortuna da forma mais irracional possível.



Em todas as  
**PLATAFORMAS**



**CADASTRE-SE**

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



# guia Gastronômico

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

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

Foto: Larissa Gaspar



## COZINHA GENEROSA

*No comando da cozinha do La Cave Gastrobar, chef Simon Boyault cria pratos que são uma explosão de sabores*

• Página G5

*Formado numa escola clássica de culinária francesa, o chef cresceu dentro da cozinha e possui paixão pela confeitaria*

## # 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@bistromuitoalemdojardim.com](mailto:bistro@bistromuitoalemdojardim.com)

Site: [www.bistromuitoalemdojardim.com](http://www.bistromuitoalemdojardim.com)



## Aportuguesando a cozinha

Muitas pessoas passaram a vida inteira comendo pizza de mussarela. Em pizzarias de italianos ou oriundos a dica era pizza de mozzarella. Ultimamente, muitos lugares ostentam em seus cardápios a pizza de muçarela. Como uma simples pizza pode ser indigesta para língua portuguesa? Desde quando este queijo de origem italiana, feito com leite fresco e fermento natural passou a ser muçarela? Cê-cedilha? Pizza de mussarela com cê-cedilha? Depois disso só falta pizza virar pitiçá!

E pensar que a tradicional pizza, tão vulgar e usual, começou sua história como “pão de Abraão” há mais de cinco mil anos criado por babilônios, hebreus e egípcios, originando a “piscea”, que mais parecia o pão dos árabes. Os fenícios começaram

cobrir essa massa com carne e cebola e os turcos muçulmanos levaram a receita para a Itália durante “As Cruzadas”, e a pizza, como conhecemos, nasceu no porto de Nápoles quando foi coberta com mozzarella.

Como essa receita que peregrinou entre povos, ora amigos, ora inimigos mortais, foi terminar coberta por um queijo com cê-cedilha? Pobre pizza de muçarela! Mesmo que a escrita “muçarela” esteja correta para a ortografia - a regra é clara: o “zz” do italiano se transforma em “ç” no português - permito-me transgredir as regras, porque se assim não o fizesse, pela regra, a pizza seria piça, e todas famílias iriam rir, alimentar-se e se divertir nas piçarias.

Com esse álibi, um bom álibi aliás, a minha mozzarella vai continuar sendo mussarela! São exceções como essa que fazem



tando minimizar essas influências e criar uma língua portuguesa única, recentemente foi feito um acordo ortográfico entre todos os países que falam o português que um dia foi de Portugal.

Com isso a língua brasileira perdeu o jeito “brasilelês”, o não-sotaque português, o hífen e a trema, entre tantas outras regras e costumes!

Mas a couve-flor

continua saborosa e com hífen, assim como a batata-barôa, o feijão-verde e o alho-francês, afinal nas palavras compostas que designam espécies botânicas, o hífen continua existindo.

Não teve a mesma sorte a linguíça que perdeu a trema, e linguíça sem trema, nunca terá o mesmo sabor que uma linguíça com trema...

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



da língua portuguesa, como qualquer outra língua, uma língua viva, evoluindo, transformando-se e adaptando-se aos costumes da sociedade. Podemos notar isso claramente quando observamos a língua levada pelos imigrantes a seus novos países que, com o passar do tempo, se difere dramaticamente da língua da sua pátria mãe, cada uma evoluiu isoladamente com diferentes intervenções.

No caso da língua portuguesa isso aconteceu formando uma língua quase-portuguesa em vários países-coloniais, e, ten-

## LESÃO LABRAL DE QUADRIL

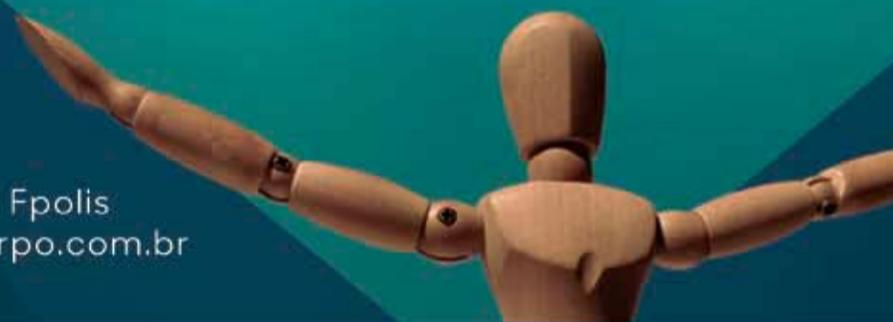
95% de sucesso.

Método DAQ - Desimpactação Articular do Quadril  
Coordenadora Técnica: Mariagenla Pinheiro de Lima  
Especialistas em Biomecânica

[WWW.ESCOLADOCORPO.COM.BR](http://WWW.ESCOLADOCORPO.COM.BR)

R. João Mathias Cordeiro, número 33 | Córrego Grande / Fpolis  
(48) 3234.9919 / (48) 3234.4233 [contato@escoladocorpo.com.br](mailto:contato@escoladocorpo.com.br)  
[facebook.com/escoladocorpo](https://facebook.com/escoladocorpo)

É POSSÍVEL MUDAR



## # 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)



## Odisseia na Borgonha

Imagine ser um cientista e ser convidado a trabalhar por um período na NASA, ser um físico e passar cerca de dois meses no CERN na Suíça. Sem exageros, foi um pouco do que senti ao fazer parte, durante quase sessenta dias, da produção de vinho na Borgonha em setembro desse ano.

Particpei do programa “Odisseia na Borgonha” que além de fornecer um curso intensivo sobre a região nos permite participar como estagiário da colheita e produção numa *Maison* local. Para alguém que vive vinho, estuda e trabalha no ramo isso é uma experiência única e aqui pretendo dividir um pouco com vocês essa minha vida na “Terra Santa”: a Borgonha!

Cultura, História e Tradição. Quando se está na Borgonha, você está na definição do que essas palavras significam quando falamos em vinho. Geralmente o *Santo Graal*, aquele vinho especial guardado para o momento mais importante da vida de um enófilo é um Borgonha. Podemos ser mais específicos e falar que dentre os vinhos mais cultuados do mundo uma grande maioria seria de lá, nomes como Romanée-Conti ou Montrachet, por exemplo, atravessam as fronteiras do vinho e são entendidas por diferentes pessoas que as vezes nem estão inseridas nesse contexto.

Lá estava eu, há menos de três quilômetros do mítico vinhedo, monopólio do *Domaine de Romanée-Conti*, morando na vila



Foto: Divulgação

de 2014, um fato que não é comum quando falamos de um local com famílias que passam da décima geração cultivando uva e produzindo vinhos. Justamente por ser um novo produtor e trabalhar sozinho, fui o braço direito dele em todos os aspectos da produção.

Nunca imaginei

que ia participar de negociação e escolha de uva, de gerenciar uma colheita e recepção dos frutos nas vinícolas e de ter um próprio tanque com um Grenache de vinhas velhas que colhemos na região de Ventoux no sul da França. Essa confiança inicial me deixou cheio de orgulho e muito empolgado para vencer alguns dias em que trabalhávamos jornadas superiores a quatorze horas...

Quer continuar lendo a coluna de vinhos? Então baixe o app QR Code e acesse o código ao lado





## # INAUGURAÇÃO

# Gastronomia com frescor

*Novo empreendimento, Dokyo – Japan Food & Bar propõe o minimalismo do sushi com altas doses de experiência gastronômica*

Da redação

Quem gosta de comida japonesa sabe da importância do frescor dos ingredientes para o sucesso na mesa estar garantido. A partir de 06 de novembro, quem estiver atrás de uma experiência gastronômica aliada a contemporaneidade do japan food terá destino certo: o Dokyo – Japan Food & Bar, no Centro de Florianópolis.

Marcelo Dias, nome à frente do conceituado Kanpai Lagoa, é o responsável pelo empreendimento que promete movimentar o circuito de comidas orientais na Capital. Seu expertise na gestão de restaurantes, somado à experiência do consultor paulistano Regis Sasaki, que participou da construção do menu da casa, e ao talento do mixologista Felipe Palanowski, que desenvolveu a carta de drinks, faz do Dokyo um dos lançamentos mais aguardados da temporada.

“O Dokyo foi um projeto desenvolvido a sete chaves, desde 2015. Com o suporte da Move Design Estratégico, conseguimos identificar o que o público apaixonado por japan food espera dos restaurantes especializados e quais novidades dos mercados nacional e internacional atendiam tais demandas, com potencial assertivo de aplicação no cenário gastronômico de Florianópolis. Em tempos de concorrência acirrada para conquistar o reconhecimento do público, estratégia é a palavra de ordem”, declara Dias.

### ARQUITETURA

O Dokyo é um restaurante focado em comida japonesa, que contém em seu cardápio, além dos clássicos sushis, a contemporaneidade do estilo japan food - disseminado pelos amantes da culinária oriental. O estilo contemporâneo está presente na arquitetura e decoração do ambiente, que passou por ampla reforma após o fecha-



O estilo contemporâneo do restaurante está presente tanto no cardápio quanto na arquitetura

mento do antigo Kanpai Centro. O projeto é assinado pela arquiteta e urbanista Taty Iriê.

### FRESCOR E SABOR

“Sou suspeito para falar, mas garanto que o menu do Dokyo é surpreendente”, conta o proprietário Marcelo Dias, que também destaca a apresentação dos pratos, criada especialmente para o Dokyo pelo consultor Sasaki – com passagens por renomadas cozinhas, como o antigo Mosaic, Empório Santa Maria e Aizome, que recebeu dois prêmios da Veja Comida, sob sua gestão.

Os paladares mais aguçados com certeza ficarão felizes em degustar iguarias como Merluza Negra Tamamisso, Salmão Crispy, Vieira Salsa Trufa Negra, entre outras que foram selecionadas para o cardá-



Fotos: Hermann Byron



Foto: Divulgação/Projeto Taty Iriê

Assinado por Taty Iriê, o projeto possui um toque contemporâneo com toda a influência oriental

pio moderno, que mantém a tradição do frescor da comida oriental aliado a toques contemporâneos. Esta é a expectativa do chef peruano Félix Villar, que está no comando na cozinha do Dokyo. De acordo

com ele, o restaurante propõe uma gastronomia sofisticada. “Vamos ter ceviche vegetariano também. Além de outras novidades para agradar todos os paladares”, conta.

Fotos: Vanessa Alves



No comando da cozinha, o chef Félix Villar apresenta no menu iguarias como Merluza Negra Tamamisso, Salmão Crispy, e o Ussuzukuri - espécie de carpaccio japonês



### SERVIÇO

#### Dokyo - Japan Food & Bar

Onde: Rua Alves de Brito, nº 161, Centro, em Florianópolis.  
Horário de funcionamento: Todos os dias, das 18:30h às 00:00h  
Informações e reservas: (48) 3028-6818 | @dokyojapanfood

## # 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)



## Ser saudável é uma filosofia de vida

*Aprenda a diferença entre veganismo e vegetarianismo e como adotar hábitos alimentares saudáveis no seu dia-a-dia*

No meio de tantas crises políticas e econômicas vivemos também uma crise altamente tóxica: a falta de carinho e cuidado com o meio ambiente. Desta reflexão surgiu a ideia da coluna deste mês. Falar sobre a diferença entre duas palavras que muitas vezes são confundidas ou usadas de forma incorreta.

A preocupação com a saúde, os hábitos alimentares saudáveis e um meio ambiente sustentável está crescendo e virando um estilo de vida para um grande número de pessoas pelo mundo. As dietas vegetarianas e veganas estão em alta na gastronomia e cada vez mais presentes nas casas, bares e restaurantes. Mas, você sabe qual é a diferença entre ser vegetariano e ser vegano?

Basicamente as duas não incluem carne nos seus cardápios, mas este é só o começo da história! O vegetarianismo é uma dieta à base de alimentos de origem vegetal. No entanto, existem alguns vegetarianos que não comem a carne animal, mas comem seus derivados como ovos, leite e queijo. Já o veganismo é uma filosofia de vida. Além da dieta totalmente vegetariana também exclui o uso de tudo o que vem do mundo animal. Como couro, cremes, xampus e até mesmo remédios testados com animais.

## É importante deixar claro que:

- Os vegetarianos adotam uma dieta restritiva do que vem do mundo animal.

- Os veganos, além da dieta restritiva de tudo que vem do mundo animal, têm também um estilo de vida que bane de seu dia-a-dia tudo o que possui exploração e maus tratos dos animais.

- Uma coisa ambos têm em comum: tanto vegetarianos quanto veganos priorizam um estilo de vida saudável!

Os dois adotam uma alimentação orgânica e valorizam hábitos menos sedentários e mais sustentáveis em relação ao ser humano, aos animais e à natureza. Podemos dizer que ser vegetariano ou vegano, é ter uma filosofia de vida sustentável.

Estive em Porto Alegre na semana passada e conheci alguns bares, cafés e restaurantes com esta filosofia sustentável. Fiquei encantada e admirada com o número de pessoas frequentando estes locais cheios de charme e sustentabilidade. Parabéns! Agora para fechar a coluna, aprenda como fazer uma receita super saudável, que tenho certeza que você vai amar!



RECEITA

## Macarrão de Abobrinha

## Ingredientes

- 3 abobrinhas grandes
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 200g de cogumelos shiitake
- 3 colheres de sopa de shoyu
- Sal e pimenta do reino
- Azeite de oliva

## Modo de Fazer

Sabe aquele raspador de cenoura bem básico que também dá para fazer as raspinhas de limão? Então, você vai usar este mesmo para fazer as tirinhas com a abobrinha. Vai ficar um "spaghetti" de abobrinha. Reserve.

Doure a cebola e o alho com azeite de oliva, acrescente os cogumelos fatiados, refogue um pouco e acrescente o shoyu. Deixe reduzir por alguns instantes e misture a abobrinha. Deixe ela bem soltinha e apague o fogo. Tempere com sal e pimenta do reino e sirva em seguida.

Super fácil de fazer e você pode servir com uma salada ou mesmo uma carne ou peixe - se você não for vegetariana nem vegana, né?



## # PERFIL

## Encantos do chef

*Natural da França, chef Simon Boyault expõe seu talento e experiência no comando do La Cave Gastrobar*

Larissa Gaspar

“Eu nasci dentro da cozinha”. A frase dita com orgulho pelo chef Simon Boyault, 34 anos, é quase literal: sua mãe trabalhava num restaurante momentos antes de ele nascer. Natural de La Charité-sur-Loire, cidade de cinco mil habitantes da região da Borgonha (França), o garoto cresceu dentro da gastronomia. Foi observando o pai chef de cozinha e a mãe garçonete que desenvolveu o amor pela culinária e de onde traz inspiração para comandar a cozinha do La Cave Gastrobar.

Formado numa das escolas de culinária da Borgonha, Simon sempre ajudou o pai com os serviços em aniversários e casamentos. Aos 18 anos, passou a ser freelancer na área e, apesar de ter um irmão e uma irmã que também trabalham com gastronomia, ele é o único que possui formação. “No primeiro ano da escola éramos 60. Atualmente, somos quatro que permanecem trabalhando na cozinha. Na França nos chamamos de “Brigada de Cozinha”, pois restaurante é um lugar duro e ‘militar’. Precisa de ordem. Foram coisas que definiram minha cabeça”, comenta o chef.

Com passagens pela Borgonha, Paris, Suíça e propostas de trabalho de restaurantes renomados de São Paulo, Simon Boyault escolheu Florianópolis como o destino de uma aventura em família. Há três anos, ele e a esposa brasileira decidiram deixar a Suíça para se instalarem na Ilha da Magia. O casal, que possui duas filhas, precisava decidir se comprava uma casa, um cachorro grande e se acomodava na Europa ou se deixava tudo isso para trás, em busca de uma aventura. “Meu sogro tem uma pousada em Bombinhas (SC) e as meninas dupla nacionalidade. Isto facilitou. Escolhemos ‘A’ aventura”, brinca.

### LA CAVE

A convite do casal de sócios do La Cave Gastrobar, Diego Colbert e Céline Pantera, Simon passou a tocar o serviço de almoço do restaurante. Conhecido como uma casa de vinhos que traz o moderno conceito de gastrobar, o La Cave propõe uma gastronomia finamente elaborada pelos chefs de cozinha. “Aqui é um lugar para criar. Eu tenho liberdade para isso”, revela Simon, que também é responsável pela criação dos cardápios do almoço.

O restaurante possui duas opções de almoço: menu executivo (R\$ 59,90) e o cardápio do dia (R\$49,90). Ambos incluem entrada, prato principal e sobremesa. Para Simon, a proposta do restaurante é apresentar um tipo de gastronomia que valoriza o prazer em comer. “Eu digo com certeza que toda a comida é trabalhada. Não estou dizendo que não se deve comer em buffet livre, por exemplo, eu mesmo adoro. Mas no Brasil não se tem tempo para comer, se faz tudo rápido para voltar ao trabalho depois.



**Simon Boyault: “Atualmente, temos a possibilidade fantástica de pegar o celular e navegar pelo mundo inteiro. Podemos conversar com outras pessoas e aprender novas técnicas, novas formas de cozinhar”**



**Na escola de culinária, Simon estudou o primeiro ano como garçom e depois optou por seguir na cozinha. “Na França, existe formação de garçom. Aqui não, mas seria bom!”**

Eu como cozinheiro, quando vejo isso... eu choro”, lamenta.

Nas refeições do La Cave, tudo é feito dentro da cozinha: do pão ao sorvete. “Alguma coisa são prontas, cerca de 5%. O resto é tudo preparado aqui”, destaca Simon, que possui uma filosofia de ‘cozinha generosa’. Ele acredita ser necessário respeitar o tempo dos ingredientes e buscar uma alimentação saudável, sem excessos de comidas congeladas. “Eu não acho com facilidade um bom peixe, que seja fresco. Estamos na frente do mar, isso é muito estranho”, reflete.

O chef atende cerca de 15 pessoas diariamente no serviço de almoço. “Quem vem, costuma voltar e se surpreende. Para mim, isso é uma alegria. Eu gosto de ouvir o “Hummmm” que as pessoas soltam. A resposta delas e a experiência que tiveram”, conta. Ele também pretende contratar um estagiário para auxiliá-lo na cozinha - que por enquanto toca sozinho. “Quero ajudar na formação de alguém. A minha ideia é também ensinar”, diz.

### FAMÍLIA

Apesar de preferir trabalhar à noite, Simon atualmente é responsável pelo turno da manhã do restaurante, e às vezes, prepara algo para o serviço noturno - que é comandado pelo chef Renato Barros. “Eu fiz essa concessão, pois agora tenho uma vida de família. Eu gosto de deixar o trabalho às

17h30, voltar para casa e fazer as tarefas junto com minhas filhas”. Como pai, Simon faz questão de ensinar às meninas o jeito ‘certo’ de comer.

Com um sotaque francês, Simon Boyault se descreve como um “cozinheiro durante o dia e um pai que cozinha à noite”. Sua esposa, que trabalha com comércio exterior, o deixou encarregado da alimentação da família. As filhas, de 9 e 5 anos, o ajudam a preparar as refeições com frequência. “Minhas meninas sempre pedem para acompanhar o processo. Eu digo ‘claro!’. Cozinhar é

um evento”, conta o pai que também montou uma horta no quintal da casa para ensinar às filhas a origem dos alimentos consumidos.

### ESTILO

Simon cria pratos que se transformam em uma explosão de sabores quando colocado na boca. Para isso, ele aplica diferentes técnicas, utiliza sua experiência de 19 anos na gastronomia e faz uso dos estudos que desenvolveu sobre a forma de comer dos brasileiros. Formado também em confeitaria e gelateria, o chef possui uma paixão especial pelo açúcar. “Eu conquistei a minha esposa com chocolate”, revela entre risos.

Seu estilo de cozinha possui referências da culinária clássica francesa, mas ele sempre tenta misturar. A cozinha japonesa - e a asiática no geral - é uma das preferidas de Simon. Como a confeitaria, este tipo de cozinha necessita de uma ciência mais exata dos ingredientes. “Numa receita, um cozinheiro pode adicionar mais sal, açúcar, vinagre e pimenta para equilibrar os sabores. Se você coloca duas gramas a mais de sal numa massa de carolina...está acabado!”, explica.

Inspirado por grandes nomes da gastronomia, como Marc Veyrat (França), Cedric Grolet (França), Alain Passard (França), Thierry Marx (França), Alex Atala (Brasil), Grant Achatz (EUA) e também pelo pai, Simon continua apaixonado pela profissão que escolheu. “Tem uma frase do filme *Ratatouille* - aquele do ratinho - que diz que qualquer um pode cozinhar. É verdade! Cozinha é arte”, resume o chef antes de se levantar da cadeira e voltar ao seu habitat natural: a cozinha.

# INOVAÇÃO

# Futuro da Gastronomia

*Encontro Nacional da Abrasel acontece em Florianópolis e traz na programação grandes nomes do setor de alimentação fora do lar*

Da redação

**T**ecnologia, produtividade e gestão. Estes são os eixos centrais do 30º Encontro Nacional da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), que acontece entre 7 e 9 de novembro em Florianópolis. A programação do evento, cujo público alvo é o empresário do setor de alimentação fora do lar em todo o Brasil, incluirá oito palestras, seis apresentações em cozinha-show e um lounge de negócios e relacionamento com mais de 20 expositores.

Com o tema “O Futuro da Gastronomia começa aqui”, o encontro traz grandes nomes como Alex Tabor, CEO do Peixe Urbano e Sérgio Molinari, da Food Consulting – da área de gestão. No eixo gastronômico, importantes nomes estão confirmados, como a chef Luiza Hoffmann, que irá falar sobre saudabilidade e sustentabilidade e a chef Kalymaracaya Nogueira, natural da tribo indígena Terena (Mato Grosso do Sul), irá apresentar a Nikokonoty Xane, gastronomia ancestral brasileira que significa, em português, “comida de índio”. Um dos momentos destaque da programação é o coquetel de abertura. É ali que o empresariado mostra a importância do setor, pauta as reivindicações, bandeiras e lutas da categoria.

De acordo com Raphael Dabdab, presidente da Abrasel em Santa Catarina, o 30º Encontro Nacional da Abrasel, é a melhor forma de empresários do setor se atualizarem sobre questões que hoje são essenciais para os gestores de bares e restaurantes. “É cada vez mais crescente a demanda, por parte da clientela, dos fornecedores e da concorrência, de inovação, tecnologia e gestão. A economia brasileira passa por mudanças que alteram os hábitos de todos. Nosso setor deve se preparar ainda mais para estes desafios”, destaca.

O encontro traz também uma das missões da Abrasel em sua concepção: desenvolver o setor.

Para o presidente da instituição em Santa Catarina, tal objetivo é cumprido quando se desenvolve o próprio empresário. “Se formos fazer um balanço, o mercado de Florianópolis há 20 anos era precário. Era difícil ver um azeite de oliva em cima da mesa e existia pouca diversidade gastronômica. Houve uma grande evolução, sobretudo do ponto de vista qualitativo. Hoje temos chefs premiados nacional e internacionalmente”, comemora o empresário que também é Sócio-Gestor no Grupo Ozmex (Guacamole Cocina Mexicana & Didge Steakhouse Pub).

## TECNOLOGIA

Raphael Dabdab destaca que discutir gastronomia e tecnologia atende um dos



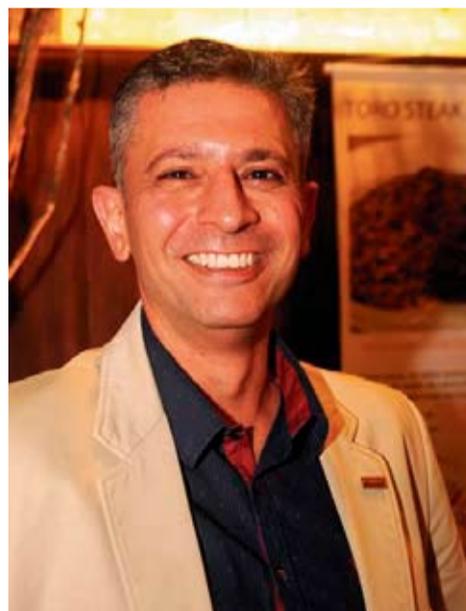
Fotos: Divulgação

**Os encontros nacionais da Abrasel cumprem uma das missões da instituição, que é desenvolver o setor de alimentação fora do lar**



principais pilares do setor que é a produtividade. “Isto se conecta com o tema do evento: o futuro do setor de alimentação fora do lar. Algumas palestras irão explorar justamente como se enxerga as tendências, como a de Alex Tabor, do Peixe Urbano. Temos cases muito bacanas”, comenta.

Um dos projetos da instituição é investir na tecnologia como forma de gerar mais eficiência nos restaurantes. “É um desafio você automatizar um restaurante, pois tem produção manual e atendimento pessoal. A proposta da Abrasel é aproximar esses dois polos que Florianópolis tem: tecnologia e a gastronomia”, contou o presidente.



**Raphael Dabdab é presidente da Abrasel/SC e também Sócio-Gestor no Grupo Ozmex. “A Abrasel se orgulha de ser um dos principais agentes no processo de evolução da gastronomia catarinense”**

## ENCONTRO DE SUCESSO

Outros nomes confirmados na programação são o de Carlo Petrini, italiano fundador do movimento slow food, que valoriza produtos da gastronomia regional; o de Valter Herzmann, florianopolitano semi-finalista do Masterchef; o chef Luciano Campos, do Hotel Pequeno Bosque, representando a

Serra Catarinense e o chef Jaime Barcelos do restaurante Ostradamus, representando o Litoral.

A programação social do Encontro Nacional em Florianópolis também é um dos pontos altos do evento, cenário ideal para a descontração, relacionamento e troca de experiência com outros empresários do setor. Nos dias 10 e 11 está sendo organizada uma programação turística especial para os Congressistas que permanecerem na cidade, que inclui passeio de Escuna, a visita à Fortaleza de Anhatomirim, a Balneário Camboriú, Blumenau e Brusque, e ao Parque Beto Carrero World. Já a festa de encerramento do 30º Encontro Nacional Abrasel será com a banda Dazaranha, uma das maiores de Santa Catarina, na Vila dos Araças na Lagoa da Conceição.

A Abrasel está presente em Santa Catarina há 20 anos e durante este período, Florianópolis já foi palco do encontro nacional em duas ocasiões. De modo geral, o evento, voltado para a capacitação do empresário, possui três grupos de ação: cozinha show, palestras e lounge de negócios. “A Abrasel se orgulha de ser um dos principais agentes no processo de evolução da gastronomia catarinense. Com os eventos, lições técnicas, programa de treinamento e produção de material o empresário está sempre se desenvolvendo e isso gera um benefício, mesmo que indireto, para o consumidor final, que são os clientes”, comemora Raphael.

# GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

## Aniversário

Antecipando a chegada de 2018, o Café Francois, na SC 401, já inicia a comemoração de seus 10 anos na Capital. Quando chegou a Floripa em 2008 e abriu o café, no pátio da Casa & Design, o francês Benoit Cousin penou um pouco para conhecer os hábitos florianopolitanos. De olho no mercado corporativo do Coffee Break, ele convidou gerentes de diversos hotéis e a imprensa para conhecer seus produtos. De todos os convidados, nenhum dos hotéis se fez presente. Foram apenas dois jornalistas, sendo eu um deles. A partir daí o Imagem da Ilha começou a prestigiar o francês, por entender que a cidade não pode perder um mix de produtos tão especial. Parabéns antecipado, Benoit!

## Uma joia no prato

No Brasil há 10 anos, a Pissani criada pelo Chef italiano Carlos Pissani, fabrica artesanalmente o maior e mais variado cardápio de massas recheadas. Presente em 5 estados brasileiros, agora chega em Florianópolis pelas mãos da empresária Marina Leite, uma catarinense apaixonada por gastronomia. A Pissani será uma das lojas de gastronomia de luxo da Mercadoteca, com lançamento previsto para dezembro de 2017.



Foto: Divulgação

## Oriente médio

O restaurante Tesouro do Oriente (na esquina da Bocaiúva com Rafael Bandeira) chega à Capital com uma proposta no mínimo inusitada, senão surpreendente. A proprietária e responsável pela gastronomia Carolina Tassinari, além de também comercializar as peças da decoração do restaurante, trouxe um diferencial criativo para a casa. Nas noites de sexta feira há sempre uma dança típica da região. Serão 28 noites temáticas. Entre elas dança regional egípcia, jordaniana e libanesa. É um pedaço do Oriente em plena Bocaiúva.



## Afiando as facas

Tendo à frente o chef peruano, especialista em carpaccios e ceviches, Felix Villar (de dolma negra), a equipe do novo espaço gastronômico da cidade, o Dôkyo, se preparando para a noite de abertura da casa.

## Coqueiros I

O novo deck do restaurante Sabor Peru está de cinema! Com mesas e cadeiras diferenciadas, e com vista para a pracinha e o mar, a casa tem na decoração o complemento de sua cozinha com iguarias peruanas.

## Coqueiros II

Depois de 6 anos à frente de sua casa, o Sushic, o empresário Ricardo Takeuchi lança casa de eventos, no espaço anexo ao restaurante. A ideia é trabalhar os eventos com chefs parceiros. Na inauguração do novo espaço, a parceria aconteceu com o amigo de pescaria, o chef escocês Alex Floyd.

## # 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!*

### 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 manjerição (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

Baixe o app QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia da Pizzeria Milano



### 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

Baixe o app QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do Antonio's Restaurante



### ALMOÇO DIFERENCIADO

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

Baixe o app QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do La Cave Gastrobar



woa.com.br  /WOAimoveis

*O endereço mais desejado  
de Florianópolis está pronto  
para receber você.*

 **SONATA  
PLACE**

*P R O N T O  
P A R A*

*M O R A R*



*3 SUÍTES COM ATÉ 370 M<sup>2</sup>,  
VAGAS EXTRAS DE GARAGEM\*,  
ALTÍSSIMO PADRÃO  
DE ACABAMENTO  
E LAZER COMPLETO.  
CONDOMÍNIO TOTALMENTE  
INDEPENDENTE.*



VISITE O PLANTÃO DE VENDAS:

*(48) 3224-1001 - AV. BEIRA-MAR,  
ESQ. COM TRAV. DO ROUXINOL*

\*Vagas oferecidas conforme disponibilidade. 1º Ofício de Registro de Imóveis de Florianópolis, sob nº 75.203-R1, datado de 02/06/2011. Imagens meramente ilustrativas.

**SIMPHONIA**  
WOA BEIRAMAR

