



/imagemdailha 6.625



@jornalimagemdailha

JORNAL

**images**

**DA ILHA**

Petra Mafalda/PMF

# Carnaval da Magia

*Prefeitura de Florianópolis divulgou a programação completa da festa*

*A partir do dia 8 de fevereiro, há uma extensa programação no Centro e outros bairros de Florianópolis*

*guia*  
**Gastronômico**

**RECEITA:** Sensação de frescor

• Página G4



Experimente preparar o famoso Gaspacho para os dias de verão

## # Carta ao Leitor

Neste começo de 2018 já tivemos de quase tudo um pouco. Desde uma temporada que prometia (apesar de São Pedro já ter enviado sinais que o verão seria chuvoso) ao excesso de chuvas, no dia 8 de janeiro, que culminou com cenas que lembraram a enchente de 95. Ainda que várias melhorias de escoamento de água tivessem sido realizadas por gestões municipais anteriores, a chuva causou estragos em diversos bairros de Florianópolis.

A temporada começou a acabar naquele dia, e foi praticamente encerrada dia 10 de janeiro com outra 'chuvarada' intensa. A tristeza de uns, é alegria de outros. Os lojistas dos shoppings tiveram dias excepcionais. Até em função das chuvas, nossa distribuição de guias de verão Imagem da Ilha nas praias também foi prejudicada. Mas ainda assim, tivemos ampla receptividade nos hotéis, com o guia bilíngue em português e espanhol.

E, vocês leitores, agora em fevereiro estão recebendo a 1ª edição (oficial) do ano, diferenciada no formato tablete. Esse é normalmente o formato da edição de verão, mas estamos fazendo uma experiência para verificar a receptividade do formato. Nos mande uma mensagem no número de Whatsapp, dizendo o que achou: 99162 8045.

Então para finalizar, voltamos aquela velha máxima brasileira...até depois do Carnaval.

Boa leitura!

Hermann Byron

## AGENDA CULTURAL

### Camerata Florianópolis

A orquestra promove um espetáculo diferente: três dias de shows de sucesso. A primeira noite traz o show Marley in Camerata, homenagem ao cantor Bob Marley. Na segunda, uma reverência aos Beatles. Para fechar as três noites de Summer Festival, o reencontro de Expresso Rural e Camerata Florianópolis, a essência da música clássica, com boas pitadas do rock rural. Dias 16, 17 e 18 de fevereiro, às 20h, no Teatro Ademir Rosa (CIC). Os ingressos estão à venda na Blueticket. Mais informações: 3233-2324

• concerto



### Escultura de Corpos

"Fazendo poesia, esculpindo corpos", da escultora Cristina Almeida está em exposição no Museu da Escola Catarinense. A artista usa cerâmica e outros materiais para representar vários tipos de corpos. Até dia 28 de fevereiro, de segunda à sexta das 13h às 18h e aos sábados das 10h às 16h. A entrada é gratuita. Mais informações: 3225-8658.

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



### Insetos gigantes

A exposição inusitada de dez réplicas de insetos chega a Florianópolis. Cada inseto gigante possui sons e movimentos específicos tornando assim ainda surpreendente e realista a experiência do público. Até dia 18 de fevereiro, das 10h às 22h, no piso L2 do Beiramar Shopping. A entrada é gratuita. Mais informações: 3212-4600

• onde encontrar:

O *Imagem da Ilha* oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:  
**Beiramar Shopping:** Café Delicia - L1 Café Fanny (L2) **SC 401:** Café Cultura (Passeio Primavera); O Padeiro de Sevilha (Shopping Casa & Design) e Café Francois (Corporate Park)  
**Jurerê Internacional:** Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping)  
**Itacorubi:** Mercado São Jorge

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

**TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes**

**Edição e Textos:** Larissa Gaspar

**Diagramação:** Edson Egerland

**Jornalista responsável:**

Hermann Byron A. S. Neto (JP 24303/RJ)

**Tel. comercial:** (48) 3024 2747

**WhatsApp Celular Comercial:** (48) 99162 8040

**e-mail:** contato@imagemdailha.com.br

**Contatos Redação:** (48) 3028 3778

**WhatsApp Redação:** (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

**Auditado quinzenalmente pelo**

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

## O maior prêmio da Casan não está nas nossas paredes.



Prêmio Líderes de Santa Catarina 2017 - Empresa Revelação, promoção organizada pelo LIIDE-SC que reconhece e destaca lideranças em diversos setores responsáveis por impulsionar a economia do Estado.



Prêmio Top de Marketing e Vendas 2017, na categoria Serviços, é o reconhecimento da ADVB-SC à forma como a Casan liderou o processo de despoluição do Norte da Ilha de Santa Catarina.



Avançamos 138 posições no prêmio Empresas Mais, do jornal O Estado de S. Paulo/ Austin Rating, que mede o desempenho e a gestão das maiores empresas do país.



Prêmio Fritz Müller, da Fundação do Meio Ambiente (FATMA), na categoria Recuperação de Áreas Degradadas.



3ª maior empresa pública e 12ª maior empresa de Santa Catarina: avançamos 4 posições no ranking 500 Maiores do Sul, da Revista Amanhã/PwC.



Selo Verde e Prêmio Socioambiental Chico Mendes, do Instituto Internacional de Pesquisas e Responsabilidade Socioambiental Chico Mendes (INPRA).

O trabalho da **Casan - Companhia Catarinense de Águas e Saneamento** - e a sua preocupação com a sustentabilidade estão sendo reconhecidos por importantes instituições, mas o prêmio que mais nos orgulha é a confiança dos catarinenses.



## # COLUNA POLÍTICA

**Raul Sartori**

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Divulgação

**São Pedro**

As autoridades ambientais de SC culpam as chuvas pelos impactos na balneabilidade das praias no Estado. Elas não têm culpa. Merece uma discussão, sim, e mais que urgente, acerca dos motivos que levam as prefeituras a não investir nada em saneamento, sem recolhimento e tratamento de esgotos. Lógico, vem uma chuva e tudo vai para o mar. Há décadas se vê isso e nada é feito.

**Pode ou não pode?**

Para evitar complicações maiores, prefeitos estão pedindo “orientações” ao Ministério Público de Contas, do Tribunal de Contas do Estado, se podem ou não dar dinheiro para o Carnaval em suas cidades. Como se sabe, em várias delas não teve dinheiro para pagar o 13º salário dos servidores das prefeituras, por exemplo. A recomendação é que se abstenham de fazer qualquer despesa pública em relação àquela festividade.

**Demagogia**

O deputado estadual João Amin (PP) decidiu doar o auxílio-moradia de R\$ 4,3 mil de janeiro mês para uma entidade esportiva. Este espaço reafirma: muito mais nobre seria se o deputado e seus outros 39 colegas do Parlamento estadual renunciassem ao recebimento daquele imoral benefício.

**Amor animal**

Lei já em vigor em Florianópolis permite o sepultamento de animais domésticos em jazigos familiares nos cemitérios. Todo o procedimento para tal obedece às mesmas regras dos sepultamentos de humanos.

**Novos direitos**

Leis sancionadas nesse início de ano dão novos direitos a pessoas residentes em território catarinense. As de número 17.457 e 17.480 ampliam a isenção de pagamento de taxas de inscrição em concursos públicos realizados pela administração pública estadual, até agora restrita a doadores de sangue, para quem também doa medula ou possua deficiência. E uma bobagem: a 17.458 dá direito à amamentação em áreas de livre acesso público ou de uso coletivo nas instituições do sistema estadual de ensino. Não existe nenhuma lei que proíba isso para que seja necessária outra. O resto é hipocrisia: uma mãe pode ser constrangida por amamentar em local público e a nossa TV mostra gente nua a toda hora... Onde há a “indecência”?

**Demagogia**

O deputado estadual João Amin (PP) decidiu doar o auxílio-moradia de R\$ 4,3 mil de janeiro mês para uma entidade esportiva. Este espaço reafirma: muito mais nobre seria se o deputado e seus outros 39 colegas do Parlamento estadual renunciassem ao recebimento daquele imoral benefício.

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



## # SAÚDE ANIMAL

# Em um só lugar

*Há 14 anos no mercado, PetCare Center oferece clínica veterinária, comercialização de produtos, banho e tosa e day care*



*Da redação*

**A**pós 14 anos de dedicação e amor pelos animais, a sócia-proprietária do antigo pet shop Bouticão, Mônica Dal Fabbro de Sá resolveu expandir os serviços da loja, que até então eram focados em banho e tosa e comercialização de produtos para cães e gatos. Surgiu assim o PetCare Center. Localizado na rua Des. Arno Hoeschl, no Centro de Florianópolis, o espaço disponibiliza também o *Day Care* – uma espécie de “creche” para cães - e clínica veterinária com plantão 24 horas.

Possibilitar um ambiente confortável e seguro para os pets e seus tutores é um dos valores do PetCare Center, que possui uma equipe treinada para tirar dúvidas e lidar com os animais. “Acredito que o nosso diferencial é oferecer tudo para o cliente num só lugar. Eles podem tirar dúvidas em relação a adquirir um pet, orientação sobre raças, primeiros cuidados com o seu novo amigo, o que fazer para uma

**Pet Care Center oferece todos os serviços necessários para o bem estar do animal num único lugar**



melhor convivência, entre outras orientações, promovendo sempre a consciência, harmonia e posse responsável. Tudo isso num local descontraído”, ressalta Mônica.

## CLÍNICA

Responsável pela clínica veterinária, a veterinária e pós-graduada em Medicina Felina Renata Cristina da Silva explica que a clínica do PetCare Center foi toda projetada pensando no bem-estar do gato e do

cachorro. Os espaços de banho, tosa e consultório são separados para cada espécie, com objetivo de evitar o estresse do gato – que não gosta muito de sair de seu ambiente. Além das vacinas e atendimentos de prevenção, a clínica possui um centro cirúrgico extremamente equipado e laboratório

de análise clínica próprio. “A gente realiza exames e contamos com uma equipe de veterinários prontos para atender e tratar o pet com amor e cuidado 24 horas”. A clínica também possui parcerias com veterinários de diversas especialidades: cardiologia, oncologia, ortopedia.

## DAY CARE

Pioneiro em todo Brasil, o *day care* educativo desenvolvido pela educadora

Emmanuelle Moraes para o PetCare Center já foi replicado em algumas cidades do país. O método utilizado é o da modelagem comportamental, que educa e estimula a socialização dos cães. “Com estímulos positivos, nós melhoramos o comportamento de cada cão que frequenta nosso ambiente e isso melhorou o comportamento deles em casa, como reflexo”, explica Emmanuelle. De acordo com ela, para ter uma rotina canina ideal os cães devem ter um cronograma de atividades diárias. “Eles precisam gastar energia com isso há uma elevação do grau de bem-estar de um animal. Nosso *day care* proporciona isso”, comemora.

## SERVIÇO

### Pet Care Center

Horário de atendimento: 8h30 às 19h  
Clínica 24 horas  
Rua Desembargador Arno Hoeschl, 6  
Centro – Florianópolis/SC  
3025-6900

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

## # SEGURANÇA

# Cuidado com o choque!

*Saiba como evitar acidentes envolvendo a rede elétrica durante a temporada de verão*

**CONFIRA FORMAS DE PREVENIR-SE DE ACIDENTES COM CHOQUE ELÉTRICO**

• **Desligar a chave geral** quando for fazer algum trabalho em casa

• **Quando houver descarga elétrica** em raios, deve-se evitar usar o chuveiro elétrico

• **Nunca alterar a chave** do chuveiro enquanto ele estiver ligado

• **Sempre revisar fios** e cabos elétricos: não estar desencapado e dentro do prazo de validade

• **Ficar atento** com crianças e tomadas

• **Sempre estar seco** e calçado na hora de entrar em contato com a rede elétrica

• **Nunca apagar o fogo** na parte elétrica com água. Deve-se utilizar o extintor de CO2 ou de PQS (o PQS pode danificar a rede elétrica)

*Da redação*

O aumento do número de acidentes com choque elétrico na temporada de verão acende o alerta para a prevenção deste tipo de ocorrência. O levantamento de 2016 da Associação Brasileira de Conscientização para os Perigos da Eletricidade (Abracopel) revelou que aconteceram cerca de 1.300 acidentes com choque no país, sendo 599 com mortes. A maioria deles acontece entre dezembro e janeiro.

De acordo com o Tenente Ian Triska, do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina, isso se passa porque no verão as pessoas vão mais à praia e piscina. “Elas mexem com mais frequência na água. E a água e a eletricidade não são boas colegas”, ressalta o tenente. Para ele, cuidados básicos como estar calçado e seco quando se entra em contato com a rede elétrica preveniria grande parte dos acidentes.

A maneira certa de agir num acidente envolvendo choque elétrico, de acordo com o tenente Triska é: 1) cortar ou desligar a fonte de energia para eliminar o risco; 2) afastar a vítima do local com algum material de borracha ou madeira sem encostar nela para não ser eletrocutado também e 3) acionar o 193 para que o Corpo de Bombeiros possa fazer os procedimentos necessários e evitar sequelas.

# FESTA

# Vai ter carnaval

*Prefeitura de Florianópolis divulgou programação oficial das festas nos bairros*

*Da redação*

A programação oficial do Carnaval 2018 foi divulgada pela Prefeitura de Florianópolis. As festas começaram com o tradicional Berbigão do Boca no dia 2 de fevereiro no Largo da Alfândega. No mesmo dia, aconteceu a escolha da Rainha do Carnaval de Florianópolis e a entrega da chave da cidade ao Rei Momo.

A partir do dia 8 de fevereiro, há uma extensa programação por toda a cidade. Confira:

## PROGRAMAÇÃO

**10/02**

21h - Desfile das Escolas de Samba

**13/02**

20h - Desfile das Campeãs

**Arena Central - 09 a 12/02**

**Local:** Avenida Paulo Fontes

**09/02**

20h - Concurso Músicas de Carnaval - 17ª edição



**10/02**

14h - Show Jeito Moleque

**11/02**

14h - Axé 90 - Show com Araketu,

Timbalada e Terra Samba

**12/02**

16h - 25º Concurso Pop Gay e Show

Valesca

## BLOCOS DE RUA - 08 A 18/02

### Centro

08/02 - Bloco SOS

09/02 - Bloco Vento Encantado

09 a 13/02 - Corredor Cultural - Alegria é Carnaval - Escadaria do Rosário

10 e 11/02 - Gandaia Cultural

10 a 13/02 - Rios Vem que Tem

10/02 - Bloquete Calma Beth

10/02 - Bloco Istepô Gay

10/02 - Sou + eu

10/02 - Pauta que Pariu

11/02 - Bloco da Zica

12/02 - Nossa Turma

09 a 13/02 - Forte Santa Bárbara

18/02 - Quero Parar, Mas Não Consigo

Quer ver a programação completa do Carnaval 2018? Então baixe um app QR Code e acesse o código ao lado.



## # COMUNIQUE-SE

# O fim do impresso?

*A morte dos jornais impressos, largamente profetizada e propalada, parece não estar tão próxima quanto parecia*

*Karin Verzbickas*

O desaparecimento dos veículos impressos, dado por certo pelos profetas contemporâneos do Apocalipse midiático, ainda não aconteceu. Pelo menos não em larga escala, frente à fúria arrematadora das mídias digitais. Aspectos políticos e culturais próprios do ser humano, como por exemplo considerar uma população economicamente ativa acima dos 50/60 anos e fiel ao café-jornal, não foram anteriormente levados em conta. Assim como não contavam também com a astúcia e capacidade de antigos, conservadores e robustos jornais se reinventarem para criar ferramentas de interação com o leitor.

E nesse morre-não-morre, em meio a uma profusão de apostas nervosas e às vezes suicidas de jornalistas, anunciantes e donos de veículos, a vida tratou de nos mostrar que outros aspectos, alheios e arquitetados pelos grandes estrategistas de mídia, inibiram o avanço da anunciada

doença terminal. Uma delas é a atual onda de notícias fake, invadindo efusiva e democraticamente a timeline de plebeus e autoridades máximas, que vem provocando uma espécie de revisitação aos princípios éticos jornalísticos. A verdade é

que gente que nunca se preocupou em checar a origem de uma informação antes de compartilhar está sendo mais cuidadosa agora, depois que sofreu exposições virtuais, digamos, constrangedoras. Outros, que se contentavam em beber nas fontes de perfis do tipo “bonitinhos, mas ordinários”, voltam a entrar nos perfis de jornais conhecidos ou recorrem à versão impressa.

O fato é que a crise de credibilidade se mostrou maior que a enfadonha briga de digital versus impresso. O foco agora é o



conteúdo e não a plataforma. Isso não quer dizer que a publicação impressa seja um atestado de veracidade e imparcialidade da notícia. Definitivamente não. E quem acompanha a produção de notícias e a forma como

o novo jornalismo vem sendo praticado sabe bem disso. Porém, há uma tendência, confirmada em pesquisas recentes, de que o leitor acredita muito mais no que lê num material impresso do que aquilo que recebe pelas redes sociais, ainda que o produtor da comunicação seja o mesmo nas duas mídias. E o placar é cruel: 52% contra 27%. Essa surra de credibili-

de justifica em parte porque os recursos publicitários não estão 100% alocados no meio digital e conseqüentemente porque os tradicionais veículos impressos, mesmo com certa dificuldade, ainda resistem.

Um mergulho na cabeça do leitor e a credibilidade volta à pauta. A Secretaria de Comunicação da Presidência da República ouviu 15 mil brasileiros e acaba de divulgar o resultado da Pesquisa Brasileira de Mídia, feita pelo Ibope. Mais uma vez, os jornais impressos estão na liderança de confiança dos brasileiros como meio de comunicação. O percentual de entrevistados que disseram que confiam sempre ou muitas vezes nas notícias

Quer continuar lendo sobre “O fim do impresso”? Então baixe um app QR Code e acesse o código ao lado



**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.



/imagemdailha 6.625



@jornalimagemdailha

# guia Gastronômico

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

Foto: Reprodução

## “UM POUCO DE REFRESCÂNCIA”

*De origem espanhola, o Gaspacho  
é uma boa pedida no verão*

*Feita com base  
de tomate,  
a receita é  
simples e o  
resultado divino*

## # 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)



### Cozinha, uma caixa de brinquedos!

“Oh! que saudades que tenho / Da aurora da minha vida, / Da minha infância querida / Que os anos não trazem mais!” É de Casimiro de Abreu essa jóia, que não chega a ser saudosista, mas é de dar saudades. Da saudosa infância que os anos não trazem mais, guardo várias boas lembranças dentro de uma caixa na minha memória, uma caixa como era minha caixa de brinquedos.

Se houvesse uma caixa de brinquedos na adolescência ela abrigaria bicicletas, skates, máquinas de fliperama, raquetes de tênis e muitas revistas de mulher pelada. E na juventude, quantos e quais foram os moradores da nossa caixa de brinquedos? Hoje, cinquentão, a minha caixa de brinquedos ocupa quase toda a casa: as bicicletas, pranchas de surf, stand up, o 4x4 e seus acessórios, oficina para as ferramentas, biblioteca para

os livros, estantes para CDs, DVDs ... mas a grande caixa de brinquedos da minha adultescência é a cozinha!

E a cozinha, como conhecemos, data de muito pouco tempo! Não existem muitos relatos sobre a cozinha como cômodo de uma casa, mas intui-se que ela começou a se modelar com o surgimento da agricultura. Enquanto nômades, os homens se instalavam perto de fontes de alimentos. Nessa época a pia da cozinha era um rio e o fogão uma fogueira.

Na Grécia Antiga os quartos eram arranjados ao redor de um pátio, o átrio, e nele geralmente havia uma área, por vezes coberta, que fazia o papel de cozinha com uma fogueira ao centro e a água trazida das fontes para cozinhar e lavar. Já no Império Romano, pessoas comuns não possuíam cozinhas em suas casas: amplas cozinhas públicas com o fogo aceso sobre o chão atendiam a maioria



da população, que se viam obrigadas a cozinhar de joelhos, como que orando.

Data-se desta época o primeiro protótipo de fogão: um móvel de bronze com espaço para a lenha. Esse modelo só se modernizou durante a revolução industrial na primeira metade do século XVIII: um móvel de ferro que tinha uma fogueira embutida!

No século XX a lenha foi substituída pelo carvão, depois para a nafta, pelo óleo e por fim pelo gás de cozinha ou GLP, como conhecemos hoje. Com a

tecnologia invadindo nossas cozinhas, os brinquedos-fogões passaram a ser elétricos, por indução, com forno combinado, computadorizado, com cozimento a vapor, timer, enfim, só faltam cozinhar sozinhos, e muitas vezes seria mais seguro se o fizessem.

Já primeira máquina frigorífica foi criada por um australiano usando a compressão de vapor, em 1856, para auxiliar no processo de fabricação da cerveja. Era o início de uma parceria feliz que dura até hoje: cerveja e geladeira. Mas a geladeira só foi para cozinha em 1913

com a Kelvinator e a GE Monitor-Top.

Em 1947, numa pequena oficina de Brusque, começam a ser produzidas as primeiras geladeiras brasileiras. Anos mais tarde, um comerciante de Joinville convence os donos da oficina a montar uma fábrica: a Consul, a primeira fábrica de refrigeradores do Brasil ...

**Está gostando da história?  
Baixe o leitor do QR Code  
e continue apreciando  
essa viagem ao mundo da  
gastronomia!**



## # VINHOS

Por **Eduardo Machado Araujo**

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



## A história do pulgão no mundo do vinho

**S**e você já leu um pouco sobre vinho ou já visitou as regiões vinícolas do Chile provavelmente já ouviu a história da Phylloxera Vastatrix uma praga que dizimou vinhedos mundo afora e que moldou a produção de vinho como vemos hoje.

O mundo atravessou tempos de prosperidade após as Guerras Napoleônicas em 1815 e a Revolução Industrial. Elas foram catalisadores da globalização e da abertura do mundo para as belezas de outros continentes com a maior velocidade dos novos navios a vapor.

Entre produtos, alimentos e inovações, uma das coisas exportadas do Estados Unidos, mais especificamente do Vale do Mississippi, para a Europa quase destruiu os vinhedos do mundo. Um afídio microscópico atravessou o oceano e começou a afetar as videiras européias. O resultado deste quase holocausto trans-

formou a indústria do vinho no mundo inteiro.

Em 1866, no sul da França, próximo a Avignon, um produtor percebeu que uma parcela de suas vinhas havia morrido. Pouco tempo depois a infecção se espalhou e o governo francês iniciou uma investigação que descobriu que as plantas mortas estavam doentes e com as raízes apodrecidas. As plantas diretamente ao redor dessas, no entanto, estavam cheias de insetos amarelos e microscópicos. Esse inseto era parente da Phylloxera do Carvalho e para sublinhar seu poder deram o sobrenome de Vastatrix, latim para Devastador.

No início alguns incrédulos duvidaram que um pequeno afídio pudesse causar tanto dano e pesquisas foram realizadas em climas, solos, videiras... O tempo passou e a certeza de que a Phylloxera era realmente a culpada aumentou quando

vinhedos que foram alagados por uma forte chuva e outros de solo bem arenoso estavam saudáveis. Após destruir o Languedoc e a Provençe o pulgão foi para o norte e, em 1869, destruiu quase 60% dos vinhedos de Bordeaux, região que estava a todo vapor.

Quando a França chegou ao consenso, em 1875, ela já chegava às terras do Loire, Champagne e até mesmo Borgonha. Quando a culpa e o local de origem da praga foram confirmados iniciaram as tentativas de conter a praga. Dezenas de técnicas foram testadas para conter o avanço do pulgão. Existiu até mesmo uma técnica de se colocar um sapo vivo em cada vinha para atrair a praga!!

Logo uma guerra entre tratamentos químicos e a produção de uvas híbridas se iniciou, com uma vantagem para os químicos, como o enxofre, que há pouco tempo haviam erradicado o Oídio que também dizimou a produção de vinho na França.

Os tratamentos se provaram absurdamente trabalhosos e as uvas híbridas re-

solviam o problema parcialmente com a desvantagem de produzir vinhos que mal se podia beber.

Finalmente a prática de plantar a Vitis Vinifera em raízes de videiras americanas, ou a enxertia, começou a ganhar mais adeptos. Após anos de desenvolvimento e identificação de que variedade de raiz seria compatível com os diferentes solos e climas e ainda por cima efetiva contra a Phylloxera a prática foi reconhecida. Em 1900 cerca de dois..

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



## # 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)*



*De origem espanhol, o Gaspacho é uma boa pedida para os dias de verão*

## O que comer no verão?

*Com este calorão todo, nosso corpo pede sombra, água fresca e comidinhas leves*

**D**urante a temporada de verão, é necessário tomar alguns cuidados: na hora das refeições uma boa opção são as saladas com folhas, frutas e legumes frescos. Sopas geladas, carnes e frutos do mar grelhados e sanduíches naturais também fazem parte de um cardápio saudável para esta estação. Procu-

re dar preferência aos sucos de frutas, chás gelados e água, muita água.

E para refrescar um pouco seus dias, aí fica a receita de uma sopa fria, mais conhecida como Gaspacho. É origem espanhola, a base de tomate, pepino, pimentão e pão dormido. Simples e divina. Experimente!

### RECEITA

## Gaspacho Delicioso

### Ingredientes

- 5 tomates maduros
- 1 pimentão verde ou amarelo
- 1 pepino sem casca
- 2 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 1 pão francês
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- Água gelada

### Modo de Preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes, acrescentando a água aos poucos. Deve ficar com uma consistência de purê. Sirva gelada com salsão picado e pequenos crôutons.

## # ECONOMIA

# Está liberado!

*Lei que regulamenta produção e comercialização de queijos artesanais é sancionada em SC*

*Da Redação*

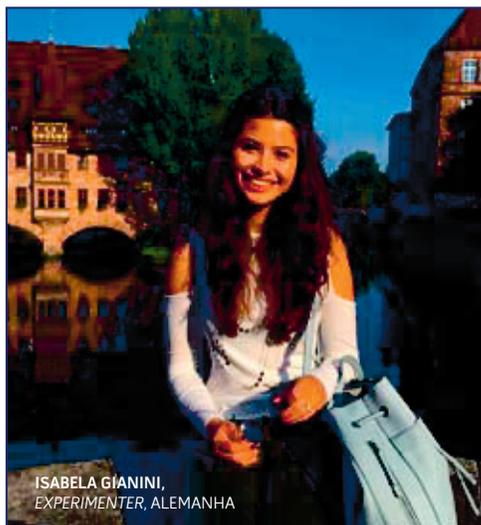
A lei que regulamenta a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado de Santa Catarina já está em vigor. A partir de agora é considerado queijo artesanal

aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade. A lei número 17.486, de autoria do deputado estadual João

Amin.

Poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais os seguintes itens: leite cru, condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, sal (cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma função), fermentos e outras substâncias de origem natu-

ral, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais. A queijaria deve dispor de ambientes adequados para recepção do leite, higienização de mãos e calçados (barreira sanitária), fabricação, embalagem, estocagem (quando necessário), expedição e almoxarifado.



ISABELA GIANINI,  
EXPERIMENTER, ALEMANHA

A EXPERT EM  
**INTERCÂMBIO AGORA  
EM FLORIPA**

AV. MAURO RAMOS, 1970 - LOJA 06 - KOERICH BEIRAMAR OFFICE  
CENTRO, FLORIANÓPOLIS - SC  
T (48) 3364-1134 | [FLORIANOPOLIS@EXPERIMENTO.ORG.BR](mailto:FLORIANOPOLIS@EXPERIMENTO.ORG.BR)



[WWW.EXPERIMENTO.ORG.BR](http://WWW.EXPERIMENTO.ORG.BR)

# GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



**Sommelier Douglas Leyes e Sara Mattei na degustação do novo Chardonnay, da Vinícola Thera**

## Vindima

Neste início de Fevereiro, a Vinícola Thera realizou a degustação do seu jovem Chardonnay na nova loja Santa Adega, no Centro. A sommelier Sara Mattei aproveitou para informar que a vindima se aproxima, e que colheita das uvas que irão compor o espumante Thera – Chardonnay, Pinot Noir e Reisiling já começou. O espumante só está disponível na própria vinícola.

## Em tempo

A marca Santa Adega não tem mais entre os sócios, nem Fernando nem Eduardo Araújo, que venderam sua parte na sociedade no final de 2015. Com toda sua experiência, conhecimento e simpatia, o sommelier uruguaio, radicado em Floripa, Douglas Leyes (ex-Decanter) chega para compor o grupo da nova loja. Sucesso Douglas!

## SC 401 II

O Padeiro de Sevilha inaugurou sua nova loja no Shopping Casa & Design. O novo espaço contempla além do self-service padaria, um agradável café, e a já celebrada mesa comunitária (foto). E para completar o lazer no novo espaço, o *Jornal Imagem da Ilha* já tem um expositor no local.



## SC 401

Um novo pólo gastronômico começa a se formar nos novos espaços empresariais ao longo da rodovia. A Mercadoteca é um exemplo, claro. Em um local dentro do Passeio Primavera, nove lojas, entre elas o The Wine Pub e a Pisani, oferecem diariamente diversas e deliciosas opções gastronômicas.

## # ONDE COMER E BEBER BEM

### 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 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](http://www.pizzeriamilano.com.br)



Acesse o QR Code para mais informações



### 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 -. Acompanha arroz. Aberto diariamente para almoço e jantar.

#### Antonio's Restaurante

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



Acesse o QR Code para mais informações



### MOQUECA NO IGUARIAS

O restaurante **Iguarias do Mar**, em Jurerê, oferece a tradicional comida da Ilha com um toque da alta gastronomia. Aprecie todo o sabor e a exuberância da Moqueca Mista, e de outros pratos que merecem destaque, como a Garoupa com Camarões a alho e óleo e a Lagosta Grelhada. O nacionalmente reconhecido chef Adilson Lucinda imprime toda a sua experiência no preparo das receitas. Vale a pena experimentar!

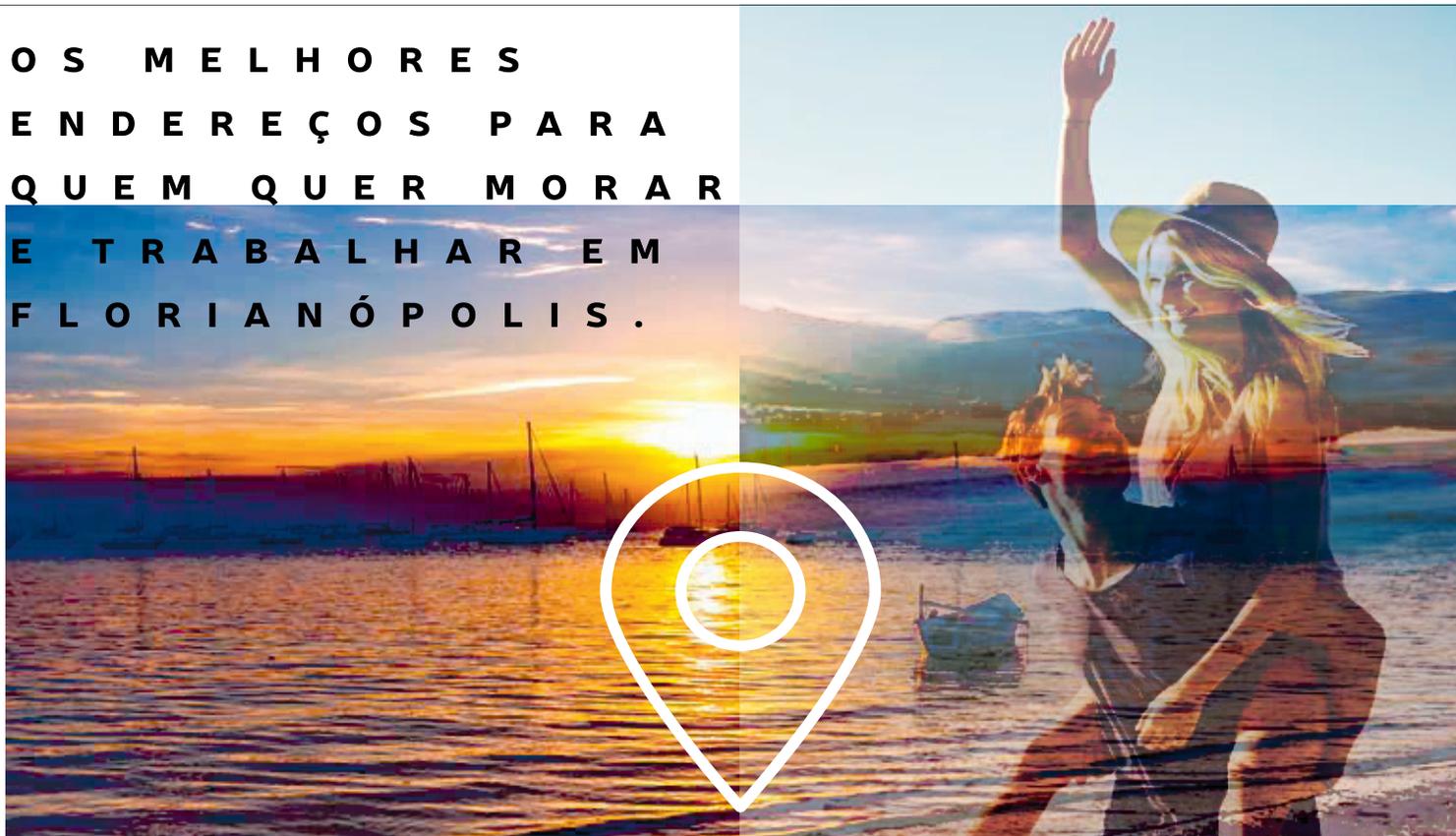
#### Iguarias Cozinha do Mar

Avenida dos Búzios, 945 - Jurerê  
Fone: 3365-5822  
[www.facebook.com/IguariasCozinhadoMar](https://www.facebook.com/IguariasCozinhadoMar)

Acesse o QR Code para mais informações



OS MELHORES  
ENDEREÇOS PARA  
QUEM QUER MORAR  
E TRABALHAR EM  
FLORIANÓPOLIS.



Excelente localização, acabamento perfeito, entrega no prazo e alto padrão. A W Koerich Imóveis é uma empresa que entrega qualidade, sofisticação e inovação para quem deseja viver Florianópolis.

WKOERICH  
I M Ó V E I S

wkoerichimoveis.com.br